

食品 및 添加物 等の 製造加工 衛生管理

이 재 옥 / 보사부 식품유통과

1. 식품위생 의의

식품위생이란 식품을 위생적으로 관리하기 위한 제반 수단으로써 식품이라 함은 식품위생법 제2조에서 정의하고 있는 바와 같이 의약품으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식을 말하는 것으로서 실제 식품위생법의 관리대상은 “식품, 첨가물, 기구, 용기, 포장”까지를 포함하게 된다. 따라서 농축수산물 뿐만 아니라 주류까지도 이에 포함되며 식품위생법 제3조 내지 제5조는 이의 취급, 판매 등을 규정하고 있으며, 동법 제74조는 이의 위반에 대한 벌칙규정을 정하고 있다.

2. 식품위생의 목적

식품위생이란 “식품의 생산·제조로부터 최종 소비에 이르기 까지 모든 단계에 걸쳐 식품의 안정성, 완전성 및 건전성을 확보하기 위한 필요한 수단과 방법을 의미한다”라고 세계보건기구는 정의하고 있다. 즉, 식품위생이란 식품의 성장(재배·양식) 단계에서부터 생산·제조가공은 물론 운반, 저장, 판매 등의 유통단계를 거쳐 사용, 조리등의 소비단계에까

지 그 식품에 요구되는 안전성, 영양성, 기호성, 청결성 및 경제성의 유지와 향상을 기하여 인간의 건강을 증진시키기 위한 수단과 방법을 원활이 조절하는데 있다 하겠다.

3. 제조·가공 위생관리

가. 식품의 품질관리

품질이란 어떤 제품의 품질요소가 그 제품의 사용목적에 어느 정도 적합한가를 나타내는 수준으로 식품의 품질요소는 다음과 같이 세 가지로 나눌 수 있다.

- 1) 위생적 요소 : 안전성(미생물학적, 이화학적)
 - 2) 질적 요소 : 영양성, 기호성(성분, 조성 등)
 - 3) 관능적 요소 : 외관, 색, 냄새, 맛, 촉감
- 따라서, 식품의 품질관리는 위의 세 요소를 충족시키고 이를 보다 향상시키는데 그 목적이 있다 하겠다.

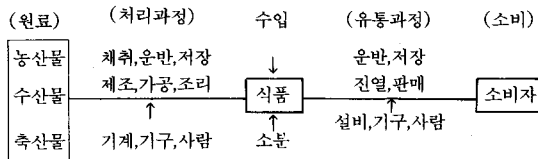
근대식품공업이 급속히 발전하여 다종·다양한 가공식품이 우리들 생활을 편리하게 하고 향상시키고 있는 것은 사실이나 공업적 대량생산과 광범위한 유통 및 장기저장에 따른 위

생상의 보존문제는 새로운 문제점으로 대두되고 있다.

또한 공해로 인한 환경오염과 각종 농약 등의 사용증가로 인한 식품의 원료인 농수산물의 유해물질, 오염, 제조가공, 공정에서 필수적으로 사용하는 각종 식품첨가물의 과오용, 용기포장에서의 유해물질이행, 유통과정중의 변질등 위생상 저해요소는 도처에 도사리고 있으므로 식품의 위생관리는 이러한 위해를 예방하고 안전하고 우수한 식품을 공급하여 국민보건의 향상을 기한다는 점에서 매우 중요하다고 할 수 있다.

식품이 원료에서부터 제조가공 및 유통단계를 거쳐 최종 소비자에게 이르기까지 아무런 이상이 없어야 한다.

그 경로 및 이에 관여되는 제반사항을 도표로 표현해보면 다음과 같다.



즉, 상기 각 단계별 전과정에서 식품이 안전하고 건전하게 다루어져야 하며 오염과 변질을 일으키지 않도록 철저한 관리체계가 요구된다.

나. 품질관리상 위해요소 분류

1) 위해요소의 분류

식품으로 인한 건강장애를 야기할 수 있는 요소는 물질적인 측면에서는 화학물질 기인성(식품첨가물, 잔유농약, 유해 중금속 등), 미생물 기인성(병원성 미생물 부패, 곰팡이 등), 기생충 기인성(회충, 유구조충 등) 등으로 분류될 수 있고 형태별로 분류하면 내인성, 외인성, 유기성으로 구분할 수 있다.

형태별 위해요소의 분류

분 류	종 류	병인물질의 예
내인성	유해유독물질	원료 자체가 함유한 유해·유독성분(Tetralotoxine, Muscarine, Amygdaliv, cicutoxin 등)
	생리작용 성분	항 Vitamin성 물질 항효소성 물질
외인성	· 생물적 - 미생물-기생충 · 인위적	· 경구전염병, 세균성전염병 · 회충 등 · 불지정 첨가물 사용(cyclamate 등) · 식품첨가물의 과오용
	- 의독적 혹은 비의독적 - 가공과정	비소, 잔유유기용매 등의 혼입 · 아질산염과 2급아민의 반응 등
유기성	화학적	· 광원 및 온도에 의한 식용유지의 산패 · 보존기간중 식품의 변질
	물리적	

2) 위해요소 분석

식품 및 첨가물의 안전성을 제고하기 위하여는 그 식품 및 첨가물이 최종적으로 섭취될 때까지 사람에게 좋지 못한 영향을 줄 수 있는 제반 요소를 제거하는 것이다. 식품 또는 첨가물을 제조하는 자는 이 위해요소를 제거하기 위하여 먼저 사용 원료에서부터 유통단계까지 일어날 수 있는 모든 국면에서의 위해분석을 실시하여야 한다.

위해분석은 먼저 제조업소의 생산품목마다 그 생산조건 등을 고려한 제조공정일람표(flow diagram) 작성부터 시작하여야 한다.

말할 것도 없이 같은 품목이라도 제조하는 공장에 따라 제조시설, 기계뿐만 아니라 공정 자체가 상당히 다른 경우가 있으므로 공장마다 위해분석을 실시할 필요가 있다.

또한, 같은 공장에서도 제조시설이나 제조공정의 변질이 있을 시에도 다시 위해분석을

실시하여야 한다. 공장내에서 같은 장소 또는 같은 기계나 장치를 이용해서 다른 품목을 제조할 때는 상호의 영향, 특히 교차오염에 대해서 세심한 주의를 하여야 한다.

다. 품질관리의 책임

식품의 위생과 품질관리는 행정부에서 위생 업무를 맡고 있는 위생감시원과 직접 식품을 다루는 제조, 취급업자가 되겠으나 1차적인 주역은 원료에서 완제품에 이르기까지 식품을 직접 다루는 식품영업자이다.

식품위생감시원은 식품의 품질관리에 있어 식품영업자를 지도 감독한다고 할 수 있다. 즉, 식품을 직접 다루는 영업자가 원료의 채취에서부터 제조·가공과정을 거쳐 포장단계를 마칠 때까지 위생적으로 잘 보관하고 있으며 유통 과정에 있어서도 보존방법이라던가 유통기한 등 제반 준수사항을 잘 지키고 있는지를 감독하고 잘못이 있을 때는 이를 시정하도록 하며 필요할 때에는 검사를 위하여 제품을 수거하는 등 영업자의 품질관리상태를 지도 점검하는 역할을 하는 것이다.

라. 위생관리대상 및 요점

식품의 위생과 품질관리는 원료에서부터 완제품을 거쳐 유통과정에 이르는 전과정이 대상이 됨으로 그 단계별 주요한 사항을 요약하며 다음과 같다.

1) 원료

원료는 모든 식품의 기본이 되는 물질로서 원료가 비위생적이고 불량하면 위생적이고 안전한 식품을 보장할 수 없다. 따라서 식품공전에 명시한 원료 등의 구비요건을 보면

① 원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패 변질되었거나 유독 유해물질 또는 변원성미생물등에 오염되지 아니한 것이어야 된다.

② 천연원료를 직접 처리하여 가공 식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물질을 충분히 제거하고 필요한 때에는

음용수로 깨끗이 씻어야 한다.

③ 허가대상인 식품원료를 구입 사용하는 때에는 제조영업허가를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 기준규격이 제정되었거나 자가 품질기준 및 규격의 검사대상 식품은 그 기준 규격에 적합한 것이어야 한다.

④ 식품별 기준 및 규격이 제정되지 아니한 식품은 식품공전 제3식품일반에 대한 공통기준 및 규격 7. 성분기준 및 규격중 1) 일반식품성분 규격에 적합해야 한다.

⑤ 다음에 해당되는 동식물성 또는 기타 원재료는 식품의 제조, 가공, 조리용으로 사용하여서는 아니된다.

- 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것.

- 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것.

- 신개발 원료로서 안전성에 대한 입증이나 또는 확인이 되지 아니한 것.

- 기타 보건사회부장관이 식용으로 부적당하다고 인정하는 것.

상기 열거한 조건 외에 원료생산지, 환경측면을 고려한 다음 사항도 주요한 요건으로 다루어져야 할 것이다.

- 유해물질이 허용기준 이상으로 오염된 장소에서 경작하거나 수확하여서는 아니된다.

- 인체에 위해를 줄 수 있는 오염용수로 재배 또는 처리된 원료를 식품제조 원료로 사용하여서는 아니된다.

- 농산물에 잔류하는 농약은 그 허용기준에 적합한 범위내의 것이어야 한다.

- 수확과 생산에 사용되는 기계, 기구 및 용기는 위생상 해가 되지 않는 재질로 제조되어야 하며 쉽게 세척할 수 있는 구조이어야 한다.

- 식품원료로서 부적합한 것은 수확과 생산 과정에서부터 분리하거나 제거해야 하며 이들 물질이 수질 또는 다른 식품원료를 오염시키지 않도록 적절한 방법으로 폐기 되어야 한다.

○ 원료는 화학적, 물리적, 미생물학적 오염 물질에 의한 오염이 일어나지 않도록 적절한 조치를 취하여야 하며 품질저하나 피해를 방지할 수 있는 조건하에서 보관 관리 및 운반되어야 한다.

○ 원료의 운반기구는 그 용도에 적합하여야 하며 쉽게 세척할 수 있고 필요할 때에는 소독을 하여야 한다.

○ 운반은 오염과 질적저하가 일어나지 않도록 주의하여야 하며 저온을 필요로 하는 것은 냉장시설을 이용하여 운반하여야 한다.

2) 제조 가공과정

① 기계·기구류 위생

제조공정에서 각종 기계·기구류가 많이 사용하게 되며 이들은 대개 금속이나 합성수지로 만들어진 것인데 식품과 직접 접촉하게 됨으로 만약 이들 설비가 비위생적이면 유해물질이나 미생물이 식품에 오염되게 된다. 그러므로 기계·기구류 등 제조 가공설비는 본질적으로 안전하고 사용중에도 유해물질이나 미생물이 식품에 오염되지 않도록 위생적이어야 하며 사용전후에 깨끗이 씻어야 함은 물론 내구성이 있고 습기나 열탕 또는 살균제등으로 살균소독이 가능하여야 한다. 이 때에 살균소독제는 식품에 혼입되지 않도록 특별히 유의해야 한다.

② 시설설비의 위생관리

식품제조업소의 시설 설비는 위생관리의 기본이며 주요한 사항이다.

시설 설비의 위생적 유지는 단순한 기계화나 양산화 방식의 도입만으로 불가능하다. 제조설비의 위생적관리는 여러 방면에서 검토될 수 있지만 그중 중요사항을 요약하면 다음과 같다.

○ 제조업소의 변소는 작업장의 출입문과 반대 방향으로 설치하는 것이 합리적이다.

○ 원료처리장과 같은 오염작업 구역은 별도로 구획하여 분리작업을 할 수 있도록 설계하여야 한다.

○ 난방, 냉동, 소방용수 등 식품 제조에 관련되지 않는 비식용수의 배관은 색깔로서 구

분하여 오용하지 않도록 하여야 한다.

○ 소기류 및 도구는 오염작업 구역과 청결작업 구역 전용의 것으로 구분하여 사용하여야 한다.

○ 열매체 및 냉매체를 사용하는 장치는 이들의 누출을 완전히 방지할 수 있는 재료 및 구조이어야 한다.

○ 살충 살서제를 이용한 방제는 다른 예방설치로 목적 수행이 불가능할 때만 행하여야 하며 식품에 오염되지 않도록 철저히 관리하여야 한다.

○ 당일 발생한 폐기물은 당일에 폐기 처리하여야 한다.

○ 서로 다른 가공단계에 종사하는 자는 각 단계마다 작업전에 손을 씻는 등 개인위생을 강구하여야 하며 원료처리나 반제품의 가공에 종사하는 자는 더럽혀진 보호복을 벗거나 깨끗한 보호복으로 바꾸어 입지 않는 한 완제품을 취급하는 작업에 종사하여서는 아니된다.

○ 닥트 및 파이프의 위치는 먼지나 수분의 응축에 의한 물방울이 제조 과정에 있는 원자재, 반제품 또는 용기위에 떨어지지 않는 장소(가급적 벽속에 설치)에 설치하여야 한다.

○ 모든 배관은 부하의 최대량에 충분한 크기의 규모이어야 하며 누수가 없어야 하고 반드시 적절한 트랩(Trap)과 벤트(vent)를 설치하여야 한다.

③ 종업원의 개인위생

식품을 제도가공 취급함에 있어 직접 이를 다루는 사람은 종업원이다. 따라서 종업원들이 위생 관념과 책임이 부족하여 비위생적으로 식품을 다루면 결과적으로 좋은 식품을 기대하기 어렵다. 따라서 청결한 피복, 깨끗한 몸차림, 정결한 손, 정확하고 위생적인 식품의 취급습관 등 종업원의 개인위생이 안전식품 제조에 기본이 된다. 이를 위하여 종업원에 대하여는 위생적인 습관이 몸에 배이도록 계속적인 위생교육과 지도가 있어야 하며 식품 취급종사자에 대하여는 다음 사항을 필히 준

수하여야 한다.

◦ 종업원이 전염병에 감염되었거나 질병의 보균자일 경우에는 식품제조에 종사시켜서는 아니되며 특히 화농성질환자 및 설사를 하는 자는 특별히 주의를 요한다.

◦ 식품취급자는 손톱을 짧게 깎고 시계, 팔찌, 반지를 끼고 식품을 취급하는 일이 없도록 한다.

◦ 작업중에는 위생복과 작업전용 신발을 착용하며 작업용 신발을 신은채 변소출입을 금해야 한다.

◦ 작업전과 용변 후에는 반드시 손을 씻어야 하며 유해물질 또는 병원성 미생물에 오염된 기구 등과 접촉한 경우는 소독을 철저히 해야 한다.

◦ 작업중에는 음식을 먹거나 담배를 피우거나 껌을 씹는 등 식품을 오염시킬 수 있는 비위생적인 행동을 하여서는 아니된다.

④ 저장 및 유통과정

완성된 식품은 저장하거나 유통과정으로 들어가게 되는데 이 때에 주의할 사항은 창고에 저장중에는 안전하고 오염변질을 방지하여야 하며 유통중에는 파손, 오염, 변질방지와 저온유지를 잘 하여야 한다는 것이다. 저장중에 창고의 시설이나 보관상태가 나빠 온도 습도의 영향을 많이 받게되면 변질이 빨리 일어날 수 있으므로 통풍이나 환기를 잘 하여야 한다. 또 저장과 유통중에는 식품에 따라 위생동물 즉, 쥐와 벌레의 침입을 받게 되기도 한다. 이를 방지하기 위하여 방충 방서설비를 하고 평소 주변의 위생관리를 잘 하여야 한다. 벌레는 특히 과자집에 잘 침입하는데 대개는 제조가공 이후 유통과정중에 침입한다. 주로 합성수지나 종이로 포장한 식품이 침입을 받기 쉬우므로 이런 식품의 관리에 주의하여야 한다. 저장유통중에 저온을 유지해야 할 필요가 있는 식품은 반드시 저온(10℃ 이하)에 보존하여야 한다.

현재 “식품등의 규격 및 기준”에 보존기준이 규정되어 저온을 유지해야 하는 식품은 다음의

12종이다. ① 식육제품, ② 어육연제품, ③ 두유제품, ④ 우유, ⑤ 살균산양유, ⑥ 탈지우유, ⑦ 가공유, ⑧ 크림, ⑨ 저지방우유, ⑩ 강화우유, ⑪ 환원우유, ⑫ 유란분해우유.

⑤ 자가품질관리

식품의 품질을 유지 내지 향상시키려면 업자 스스로의 자가품질관리가 가장 중요하다. 식품위생을 관장하는 당국(식품위생감시원)의 힘만으로는 한계가 있기 때문에 그 많은 가공식품을 전면관리하기는 어렵다. 영업자 스스로가 자기 제품에 대하여 책임을 지고 철저히 관리하는 것이 가장 근본적이며 세계적인 추세이기도 하다. 때문에 식품위생법에서는 품질관리에 관한 조항을 설정하여 영업자가 원료관리 제조관리 등을 하도록 의무를 부여하고 있으며 식품위생관리인도 소정의 자격을 가진 사람으로서 식품위생법 또는 이 법에 의한 명령이나 처분에 위반되지 아니하도록 그 식품 또는 첨가물의 제조가공에 종사하는 사람을 지도감독하여야 하며 제품 및 시설의 위생관리를 하도록 규정하고 있다. 따라서 식품위생감시원은 업소에 대한 지도감시시에 이를 잘 살펴 자가품질관리에 만전을 기하고 있는지의 여부를 보아야 하며 미진한 사항이 있으면 이를 시정 또는 행정처분 등을 하게 된다.

4. 식품첨가물

가. 식품첨가물의 정의

사람이 살아가는데 빼놓을 수 없는 것이 생활로서 우리들은 식생활을 통해서 생명을 유지하고 활동에 필요한 에너지와 영양을 섭취하게 된다. 따라서 동·식물을 원료로하여 먹기 좋고 보존성 등을 갖춘 식품을 얻기 위해서 경우에 따라서는 영양과는 직접 관계가 없는 색소 또는 보존료 등의 비식품을 인위적으로 첨가하는 물질이 식품첨가물이다. 식품첨가물(Food additive)은 보는 관점에 따라 각 나라마다 정의를 조금씩 달리하고 있다.

FAO/WHO의 식품첨가물에 관한 합동전문위원회(Soint FAO/WHO Expect Committee on Food Additiuee)에서는 “식품첨가물이란 식품의 외관·향미·조직 또는 저장성을 향상시키기 위한 목적으로 식품에 보통 미량으로 첨가되는 비영양성 물질이다.” 또 미국의 국립과학술원 및 국립연구협의회 산하의 식품보호위원회(Food protection Committee of the National Academy of science National Research council)에서는 “식품첨가물이란 생산, 가공, 저장 또는 포장의 어느 국면에서 식품중에 첨가되는 기본적인 식량 이외의 물질 또는 이들의 혼합물로서 우발적인 오염물은 이에 포함되지 않는다.”로 정의하고 있다.

한편 우리나라 식품위생법 제2조에서는 식품첨가물을 “식품의 제조, 가공 또는 보존을 함에 있어서 식품에 첨가, 혼합, 침윤 또는 기타의 방법에 의하여 사용되는 물질”로 정의하고 있으며, 일본도 역시 같게 되어 있다. 이와 같은 정의를 종합하면 식품첨가물이란 식품의 본래성분 이외에 식품에 첨가되는 물질로서 어떤 뚜렷한 사용목적 지니고 식품과 공존함으로써 그 의의를 가지며 단독으로서는 우리의 식생활과 관계가 없는 비식품이라고 할 수 있다.

우리나라의 식품위생법은 그 정의에서 식품첨가물로서 규제를 받는 물질의 범위를 명확하게 규정하고 있다. 그러므로 어떤 물질을 어떠한 형태로써 식품에 사용할 경우에 그 물질이 식품 첨가물로 취급되는나 그렇지 않느냐의 여부는 이 정의에 따라서 판단할 수 있다. 즉, 어떤 물질이 식품첨가물로서의 취급을 받는 것은 다음과 같은 두 가지 조건을 만족시키는 경우 이다.

- 1) 그 물질이 식품의 제조, 가공 또는 보존을 위하여 사용될 것.
 - 2) 식품에 첨가, 혼합, 침윤, 혼중 등의 방법으로 사용될 것.
- 따라서 논이나 밭에서 농작물을 생산하는

과정에 그 농작물을 어떤 물질로 혼중할 경우에는 둘째 조건을 만족시키지만 첫째 조건은 만족시키지 못하므로 그 물질은 식품첨가물의 취급은 받지 못한다.

한편, 이 두 조건을 충족시키기만 하면 그 물질이 천연물질이건 합성물질이건 관계없이 식품에 사용되는 한 또 그것이 최종제품인 식품중에 남아있진 남아있지 않진 관계없이 모두 식품첨가물로 취급된다.

식품첨가물은 그 작용면에서 볼 때 대체로 식품중에 오래 남아서 그 효과를 나타내는 것으로 보존료, 착색료, 착향료, 조미료 등은 모두 식품중에 남아있지 않으면 그 의미를 잃게 된다. 그러나 개중에는 표백제와 같이 식품중에서 그 자체가 변화하거나 분해한 다음에 효과를 나타내는 것도 있고 팽창제와 같이 제조과정에서 변화하여 기대하는 작용을 나타내고 제조 후에는 제품중에 남아있지 않는 것도 있으며 강산, 강알칼리, 이온교환 수지 등과 같이 제조과정에서 사용된 다음에는 그 유해작용 등의 이유 때문에 제품의 완성전에 중화하거나 제거하여서 완성된 식품중에는 남아있지 않는 것도 있다. 실제에 있어서 이러한 식품첨가물에는 천연색소나 천연향료 등과 같은 천연물도 있고 화학적으로 합성된 것도 있다. 그러나 그 대부분은 후자인 이른바 화학적 합성품이다.

나. 식품첨가물의 종류

식품첨가물은 화학적 합성품과 천연물의 두 종류로 크게 나눌 수 있다. 화학적 합성품이란 식품위생법 제2조에 “화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 이외의 화학반응을 일으켜 얻은 물질을 말한다”라고 규정되어 있다. 이러한 화학적 합성품에는 화합물질 등으로부터 화학적으로 합성된 것 외에 동물, 식물, 광물 등 이른바 천연물 또는 그 추출물을 원료로 하여 이에 화학반응을 일으켜 얻은 것도 포함된다. 분해반응 이외의 화학반응이란

합성반응을 가르키는 것으로서 이에 는 산화, 환원, 축합, 중합 등의 반응을 비롯하여 단순한 조염반응까지 포함된다. 또, 여러 가지 반응을 거치는 제조과정중에서 단 한번만이라도 분해 반응 이외의 화학반응이 적용되는 경우에는 그 결과로 얻은 물질은 화학적 합성품으로 취급된다.

식품첨가물의 취급에 있어서 화학적 합성품에 대해서는 천연품보다 엄중한 규제를 가하고 있으며 보건사회부장관이 위생상 지장이 없다고 인정하여 고시한 것만을 식품첨가물로 허용하고 있다. 그 이유는 화학적 합성품은 천연물과는 달리 인체에 해로운 것이 많고 미량이기도 하지만 식품과 더불어 일생에 걸쳐 장기간 섭취되는 것이기에 건강을 해할 염려가 많기 때문이다. 한편, 천연물은 우리가 매일 섭취하는 식품이 모두 천연의 동·식물에서 유래하고 있으며 천연에 존재하는 유독한 동·식물은 과거 오랜 중독경험을 통하여 분별되어서 이미 현재의 식품체제로 부터는 제거되었기 때문에 화학적 합성품보다 안심할 수 있는 것으로 생각된다.

다. 식품첨가물의 안전성

식품첨가물은 인체에 무해하여야 하는 것이 무엇보다도 중요하다. 그러므로 화학물질을 식품첨가물로 사용하는데 있어 충분한 독성시험을 거쳐 그 안전성이 확인되어야 사용이 허용된다.

1954년에 WHO와 FAO의 영양에 관한 전문위원회는 식품첨가물에 관한 전문위원회를

만들어 식품첨가물의 문제점 특히 안전성확보를 위한 방안을 모색하도록 권고하였다. 이에 따라 WHO와 FAO의 식품첨가물위원회가 설치되어 1955년에는 “식품첨가물의 사용을 규제하는 일반원칙”을 만들었고, 1957년에는 화학물질을 식품첨가물로 사용할 때의 안전성 확인법을 만들었다. 이들은 현재 세계 각국에서 식품첨가물의 심사원칙의 근거자료로 이용되고 있다.

라. 첨가물의 올바른 사용

가공식품에는 화학적합성품을 비롯하여 천연물질등 많은 종류의 첨가물이 사용되고 있는데 유의하여야 할 사항은 다음과 같다.

- 1) 화학적합성품은 식품위생법상 허용된 것을 사용할 것.(1990년 12월말 현재 372품목)
- 2) 국내 생산품이든 수입품이든 간에 “식품첨가물”이란 표시가 되어 있는 것을 사용할 것.
- 3) 사용기준이 정해져 있는 것은 그 기준에 맞게 사용할 것.
- 4) 사용기준이 없는 것일지라도 소비자를 기만하기 위하여 불량식품에 고의적으로 쓰지 않도록 할 것.
- 5) 첨가물에 따라서는 식품에 사용했을 때에 이를 표시하도록 규정된 것이 있으므로 이의 수행에 철저를 기할 것.
- 6) 첨가물은 소량을 사용하고 사용하는 방법에도 기술을 요하므로 종업원 아무나 마음대로 사용치 못하도록 관리와 사용의 책임자를 정하여 잘 관리하도록 할 것.