

맞춤형 영양(교)사 기술지원 교육

임호수, 문귀임, 박혜경 과장, 김명철 국장 / 식품의약품안전청 식품첨가물과

일상의 생활속에서 우리 국민들은 매일 다양한 가공식품을 통하여 여러 종류의 식품첨가물을 섭취하고 있다. 식품첨가물은 소비자의 기호에 적합한 맛과 향을 내거나 식품을 가공·보존하는데 부득이 사용되는 것으로 식품의 본래성분이 아닌 식품에 의도적으로 첨가되는 미량성분이지만 가공식품을 통해 일생동안 섭취된다는 점에서 건강상 위해 요인이 되지 않을까 하는 막연한 우려감이 높다. 또한 일부에서는 식품첨가물의 안전성 논란도 계속되고 있다.

그러나 식품첨가물은 여러 가지 과학적인 실험결과를 토대로 국제적으로 안전성이 확보된 물질에 대해서만 그 사용이 허가되고 있으며, 사용가능한 대상식품과 그 적정 사용량 등을 엄격하게 관리하여 소비자의 안전을 위해 노력하고 있다.

식품첨가물은 생산에서부터 사용, 섭취에 이르기까지 철저히 관리되어야 한다. 생산에 있어서는 제품의 품질·표시관리, 시설, 유통, 종사원이 관리대상이 되며, 사용에 있어서는 식품의 제조·가공시 사용문제, 사용된 식품의 사후관리 및 표시문제가 관리대상이 되며, 식품을 최종 섭취하는 소비자에 있어서는 가공식품을 편식하거나 과잉 섭취 등으로 특정 식품첨가물의 과다 섭취에 의한 문제가 발생되지 않도록 주의하여야 한다.

식품첨가물은 식품의 품질 향상, 영양 강화 및 보존 등 다양한 목적을 위해 사용되는 긍정적인 면이 있음에도 불구하고 최근에는 웰빙 문화로 인한 건강 관심 증대 및 언론의 부정적 확대 보도 등으로 건강에 유익하지 않다는 부정적인 측면이 부각되고 있는 것이 현실이다. 특히, 면역력이 약하고, 상대적으로 식품선택 능력이 떨어지는 어린이 등에 대한 식품첨가물 안전을 더욱 요구하고 있다.

이에 발맞춰 식품의약품안전청에서는 식품첨가물에 대한 안전뿐 아니라 안심 차원에서 어린이 등 취약계층에 대한 식품첨가물 안전 확보를 위해 노력을 기울이고 있다.

본 교육은 초중고교에서 학교급식을 담당하는 영양(교)사들에게 식중독 예방에 도움이 되는 살균제 식품첨가물 등의 정보 및 식품 중 식품첨가물 표시기준 정보를 제공하고, 최근 안전성 논란이 제기되고 있는 주요 식품첨가물들에 대한 객관적 정보를 제공 및 이해를 돕고자 전국 시도교육청과 연계하여 실시하였다.

1. 식품첨가물의 정의 및 필요성

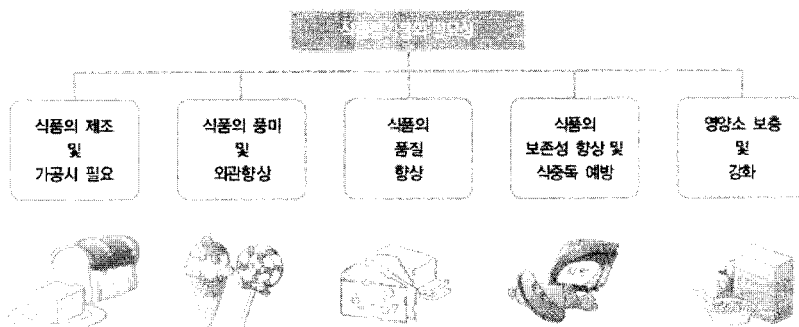
1) 식품첨가물 정의

식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 또는 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기·포장의 살균·소독을 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행(carry-over)될 수 있는 물질을 포함)을 말한다.

따라서 식품첨가물은 일반적인 식품의 구성 성분이 아니며 보편적으로 섭취하는 물질이 아니면서 식품의 제조·가공과정 중 기술적, 영양적 효과를 얻기 위해 식품에 의도적으로 첨가하는 물질이다.

2) 식품첨가물의 필요성

식품첨가물은 식품의 외관, 향미, 조직, 저장성 등을 향상시키기 위한 목적으로 사용된다.



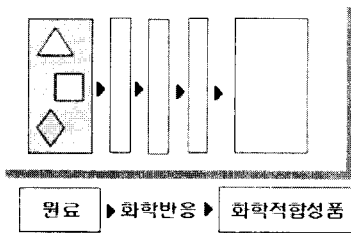
<그림 1. 식품첨가물의 필요성>

3) 식품첨가물의 형태에 따른 분류

(1) 화학적 합성품

화학적합성품이란 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해 반응 이외의 화학반응을 일으켜 얻는 물질을 말하며, 화학물질 등으로부터 화학적으로 합성한 것과 동물·식물·광물 등 천연물 또는 그 추출물을 원료로 하여 이에 화학반응을 일으켜서 얻은 것도 포함된다.

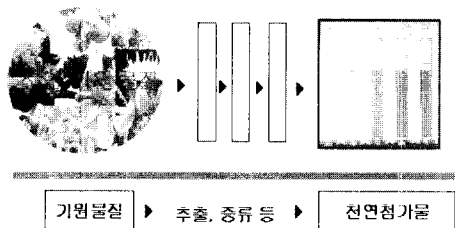
우리나라 식품첨가물공전에서는 402품목의 기준과 규격이 설정되어 엄격하게 규제하고 있다. 이들 품목은 JECFA(FAO/WHO합동 식품첨가물전문가위원회)에서 안전성을 검토하여 CODEX, 유럽, 미국, 일본 등 대부분의 국가에서 사용되고 있다. 하지만 '화학적 수단으로 생겨난 물질'이라는 편견으로 인하여 소비자들의 막연한 불안감이 존재하는 것이 현실이다. 그러나 화학적합성품은 천연으로도 존재한다. 예를 들면, 보존료 안식향산은 살구, 매실, 구아바 등에도 존재하는 성분이고, 발색제로 사용되는 질산염은 양배추, 배추, 시금치 등의 야채에도 들어 있다.



(2) 천연첨가물

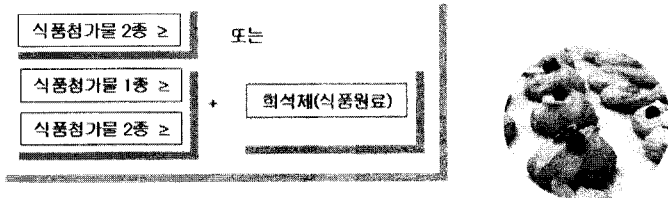
일반적으로 천연의 동식물 및 광물 등을 추출한 다음 첨가물로서의 유효성분만을 분리·정제하여 얻어진 것으로 발효시켜 얻어진 효소류 등이 포함된다. 우리가 매일 섭취하는 식품이 모두 천연의 동식물에서 유래하고 있으며 천연에 존재하는 유독한 동·식물은 조상들의 오랜 식생활 경험을 통하여 분별 제거되었기 때문에 화학적합성품보다는 일반적으로 안전한 것으로 생각되어지고 있다.

현재 우리나라 식품첨가물공전에는 202품목의 기준과 규격이 설정되어 있다.



(3) 혼합제제류

식품첨가물을 2종 이상 혼합하였거나 1종 또는 2종 이상 혼합한 것을 희석제와 혼합 또는 희석한 것 등을 말한다. 희석제는 전분, 소맥분, 포도당, 설탕과 그 밖에 일반적으로 식품성분으로 인정되는 것이어야 한다. 우리나라에서는 혼합제제류의 첨가물이 사용되는 경우가 많다. 빵을 만들 때 사용하는 베이킹파우더가 대표적인 예이다.



2. 식품첨가물 관리

식품첨가물의 관리는 기준과 규격을 통하여 제도가 확립됨으로써 관리가 가능하며, 기준은 주로 사람이 지켜야할 사항을 규정한 것으로, 제조기준, 시설기준, 표시기준, 사용기준, 보존기준 등이 있으며, 규격은 제품(식품첨가물)이 갖추어야 할 요건을 규정한 것으로 식품첨가물 개별 및 혼합 제제에 대한 성분에 대한 규격이 설정되어 있다.

1) 식품첨가물 기준규격

식품첨가물의 기준과 규격을 모아놓은 것을 공전이라 할 수 있으며 식품첨가물의 성분에 대한 규격 및 기준은 식품첨가물공전에 수재되어 있다. 공전의 구성은 I. 총칙, II. 화학적합성품, 천연첨가물 및 혼합제제류 제1.제조기준, 제2.첨가물의 일반사용기준, 제3.품목별 규격 및 기준 가.화학적합성품 나.천연첨가물 다.혼합제제류 III. 기구 등의 살균소독제 IV.일반시험법으로 구성되어 있다. I. 총칙에서는 공전을 사용함에 있어 필요한 원칙들을 규정해놓고 있으며, II. 제1. 제조기준에서는 첨가물 개개의 제조는 방법을 달리하기 때문에 나열할 수 없으며, 공통으로 필요한 부분에 대하여 규정하고 있다. 혼합제제 제조시의 필요한 원칙, 젤라틴, 키토산 등 천연 첨가물 원료 규정, 천연첨가물 추출시 사용되는 용매의 제한 등이 주요 내용이다. II. 제2. 첨가물의 일반사용기준은 조제유류, 이유식류에 사용할 수 있는 식품첨가물의 종류를 명시하고, 결함이 있는 원재료나 비위생적인 제조방법을 은폐하는데 사용하여서는 아니 되며, 개별 사용 기준이 정하여져 있지 않아 사용에 제한이 없는 것으로 이해할 수 있는 부분에 대하여도 사용량은 물리적, 영양적, 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량을 사용토록 하여 첨가물의 오남용을 하지 않도록 규정하고 있다. II. 제3.품목별 규격 및 기준에서는 개별품목에 대한 순도를

확보하고 안전사용을 위한 것으로 개별 품목마다 관리 규격항목을 달리하고 있다. 사용되는 원료물질, 합성 등의 제조방법, 추출용매의 사용여부 등에 따라 규격항목을 달리하며, 섭취량의 제한이 필요한 경우에는 필요한 품목에 대하여 사용목적, 대상식품, 사용량에 대하여 기준을 정하여 사용의 제한을 하고 있다.

2) 식품첨가물의 용도관리

식품첨가물을 관리함에 있어서 중요한 요소 중의 하나로 볼 수 있다. 식품첨가물 개별품목은 지정시 용도가 인정되어 지정되나, 지정된 이후에는 일부의 첨가물에서 사용기준 또는 표시기준에서 용도를 언급한 경우 이외에는 용도표시가 되지 않아, 올바르게 사용되지 않고 오남용될 수 있다. 식품첨가물에 따라서는 다양한 용도로 사용되는 경우도 많이 있다.

3) 식품첨가물의 사용관리

식품첨가물은 원칙적으로 용도에 맞게 기술적 효과를 나타내는데 필요한 최소량을 제한 사용하도록 하고 있다. 식품에 사용함에 있어 사용기준을 적용 받는데 공통사용기준은 개별에서 사용기준이 정하여 있지 않더라도 모두에 있어서 범용적으로 적용되는 기준으로 "1) 결합이 있는 원재료나 비위생적인 제조방법을 은폐하기 위하여 사용되어서는 아니 되며 2) 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양적, 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 제한 사용하여야 한다."로 규정하고 있다. 이는 개별의 사용기준에서 식품의 유형별 허용된 양을 무조건 채워 사용하라는 의미가 아님을 의미한다.

4) 식품첨가물 표시관리

식품첨가물의 표시관리는 식품에서의 경우와 자체가 식품첨가물 제품인 경우로 나눌 수 있다. 식품 중 식품첨가물 표시는 인공감미료, 합성착색료, 합성보존료, 산화방지제, 발색제, 합성살균제, 표백제가 반드시 명칭과 용도를 함께 표시하도록 하고 있으며, 기타의 경우는 식품첨가물공전에 수재된 명칭이나 용도 또는 간략명으로 표시할 수 있다. 식품첨가물제품의 경우 일반 품목에 있어서는 명칭과 함량을 표시하되 배합되는 성분이 착향료인 경우 유형으로만 표시할 수 있다. 또한, 사용기준이 있는 품목의 경우에는 용도 및 사용기준을 표시하여야 한다. 보관과 취급에 주의를 요하는 경우 이를 표시하는 것이 필요하다.

5) 최근 식품첨가물 제·개정 내용

식품의약품안전청에서는 식품첨가물의 기준규격을 지속적으로 제·개정하고 있다. 통상마찰해소나 식품산업 발전을 위해 식품첨가물을 신규지정하거나, 안전성 논란이 있는 식품첨가물을 지정 취소하는 등 소비자의 안전·안심 및 산업계를 고려하여 추진하고 있다.

추진 현황	날짜	주요 내용
식품의약품안전청 고시 제2007-74호	2007.11.9	· 어린이 기호식품에 적색2호 사용금지 조치(2008.5.10부터 시행) · 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한함)에 홍국 적색소 등 적색계열 16 색소 사용 금지 조치(2008.5.10부터 시행) 등
식품의약품안전청 고시 제2008-30호	2008.6.9	· 천연첨가물, 기구등의 살균소독제, 기구 및 용기·포장의 한 시적 기준 및 규격 인정 처리기간을 현행 30일에서 14일로 각각 단축함 · 천연첨가물의 한시적 기준 및 규격인정 제출서류 중 시험성적서 삭제
식품의약품안전청 고시 제2008-34호	2008.6.24	· 유럽에서 생식독성 문제가 있어 파라옥시안식향산프로필 지정취소 · 식용유지류 중 가공유지 제조시에 첨가하여 사용하는 수소의 기준 규격 신설 등
식품의약품안전청 고시 제2008-62호	2008.8.27	· 식품첨가물공전의 제조기준 중 천연첨가물의 원료 구비 요건 마련 · 차아염소산나트륨을 차아염소산나트륨(수)로 개정하고, 성분규격 및 사용기준을 개정 · 천연첨가물 히알루론산 신설 등
식품의약품안전청 공고 (입안예고) 제2008-172호	2008.9.5	· 건강기능식품의 영양소 원료인 아셀렌산나트륨 등 3품목 신설, 치즈에 보존료로 사용되는 나타마이신 신설 등 · 식품공전 및 건강기능식품공전의 전면 개정에 따라 식품첨가물 공전의 사용기준에 규정되어 있는 식품유형과의 불일치로 이를 통일하고자 식품첨가물의 사용기준을 개정함 · 식품업계의 불편을 해소하고자 총칙에 '용어의 풀이' 신설

3. 학교급식법 중 식품첨가물 관련 규정

학교급식법에서 식품첨가물관련 법령은 시행규칙 제4조와 제5조에 식품위생법에 적합한 식품첨가물을 사용하여야 하며, 식단 작성 시 과다하게 사용하지 않도록 규정되어 있다. 학교급식소에서 이러한 식품첨가물 관련 규정을 잘 준수하고, 청결한 위생환경을 조성하며 기구 등의 살균소독제나 세척제 등을 오용하여 식품에 사용하는 일이 없도록 해야 한다.

법률	목적	식품첨가물관련 법령	관장부서
학교급식법	학교급식 등에 관한 사항을 규정함으로써 학교급식 등을 통한 식생활 개선에 기여	- 시행규칙 제4조- 학교급식법 시행규칙 제4조1항 별표2학교급식 식재료의 품질관리기준 4. 가공식품 나. 수입가공식품은 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합 ~ 다. 위에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합 ~ -시행규칙 제5조- ②제1항의 기준에 따라 식단작성시 고려하여야 할 사항은 다음 각 호와 같다. 3. 엽분, 유지류, 단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것	교육과학기술부

1) 학교급식소 등 집단급식소의 주요 위생점검 부적합 사례

학교급식소를 포함한 집단급식소라 함은 영리를 목적으로 하지 아니하고 계속적으로 특정다수인에게 음식을 공급하는 기숙사·학교·병원 기타 후생기관 등의 급식시설로서 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다. 다수인이 이용하는 급식소이므로 철저한 위생관리가 무엇보다 중요하다.

2007년도에 식품의약품안전청에서 학교급식소 등 집단급식소에 위생점검을 실시하여 위반된 부적합 사례를 다음과 같이 정리하였다. 주로 시설기준, 식품등의 위생적 취급기준, 보존 및 보관기준을 위반한 사례가 많아 비위생적인 환경으로 인한 식중독 유발 가능성이 여전히 있는 것으로 조사되었다.

시설기준 위반

- 세척대 배수관이 하수로에 직접 연결되어 있지 않아, 세척 오수가 조리장 바닥을 오염
- 조리장 바닥 타일 파손 - 파손된 부분의 오물로 인한 2차 오염
- 방충망 미설치 및 파손
- 환기시설 미비로 인한 환기 불량
- 배수관 덮개시설 미설치 등

식품등의 위생적 취급기준 위반

- 배수관이 하수관에 직접 연결되지 않아, 세척 오수가 조리장 바닥을 오염
- 식재료 보관시설 내 식자재와 비식용자재 구분 관리 및 위생적으로 관리 미흡
- 조리에 직접 사용한 조리기구(튀김솥, 국솥 등)의 사용 후 세척·소독 미흡 - 튀김솥의 경우 기름 찌꺼기가 솥 주위에 덩어리로 부착

- 음식물 쓰레기통이 덮개 없이 방치되어 음식물 쓰레기로 인한 조리장 오염
- 환기시설 불량으로 인한 조리장 벽면 등에 곰팡이 번식
- 조리장 내 후드시설 청소 불량으로 인한 2차 오염

보관 및 보존기준 위반

- 제품 한글표시사항에 의한 냉장·냉동 제품 적정 보관 미흡
- 냉장·냉동 시설의 정상 가동 불량

건강진단 미실시

- 영업주(대표자) 및 조리종사자 건강진단 미실시

표시기준 위반제품 사용

- 한글표시사항이 없는 『고춧가루, 조미김, 참기름, 다진 마늘, 콩가루』 등의 제품을 조리에 사용 및 사용목적으로 조리장 내 보관

유통기한 경과제품 사용 및 사용 목적으로 보관

- 유통기한이 경과한 제품을 조리에 사용 및 조리에 사용목적으로 보관
- 유통기한 경과제품 반품관리 +미흡
 - 반품할 제품은 반품사유 등을 기록(제품 포장지 등에)하여 보관

기 타

- 조리사·영양사 미고용
- 무신고 영업
- 출입검사기록부 미 보관

2) 학교급식에 사용되는 대표적 식품첨가물(살균제)

최근 식생활 패턴의 변화로 신선 편의식품의 소비가 급증함으로써 소비구조가 질적인 측면으로 전환되는 경향이 두드러지고 있으나, 야채, 과일 등 신선식품은 특성상 가열살균을 비롯한 가혹조건의 살균처리가 어렵고, 기존의 염소계 살균제(이염화이소시아눌산나트륨, 차아염소산나트륨, 이산화염소)의 사용은 냄새 등으로 소비자가 기피하거나 사용범위의 제한을 안고 있었다.

또한, 식품산업에서 취급되고 있는 식자재 등은 항상 변패와 변질의 위험이 있어 단체급식, 대규모 식품가공 및 생산과정에서 일어나는 식중독균 오염으로 식중독 사고의 규모도 대형화되고 있는 실정이다. 이를 개선하고자 야채, 과일 등 신선식품에 살균·세척의 용도로 사용되는 오존수, 차아염소산수, 이산화염소수 생성장치를 학교 등 단체급식 현장에서 사용할 수 있도록 식품첨가물 기준규격을 식약청 고시 제2007-74호로 2007년 11월 9일에 개정고시 하였다. 또한, 차아염소산나트륨의 경우 식염수를 전기분해의 방법으로 얻어지는 것도 포함시키기 위해 식약청

고시 제2008-62호로 2008년 8월 27일에 차아염소산나트륨(수)으로 개정고시하였다.

이러한 살균·세척의 용도로 사용되는 살균제의 제조장치 및 기준규격 마련으로 그 동안 식품 산업 및 단체급식 등 각 분야에서 살균성분 발생기 사용 요구에 대한 적절한 토대를 마련하였으며, 학교 등 단체급식 위생향상에 크게 기여할 것으로 기대된다.

오존수 및 차아염소산수는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적으로 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 또한, 차아염소산나트륨(수)은 함께 사용하여서는 아니되며, 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적으로 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 이산화염소는 케이크 및 카스테라제조용 소맥분 이외의 식품에 사용하여서는 아니된다. 이산화염소의 사용량은 케이크 및 카스테라제조용 소맥분에 있어서는 1kg에 대하여 30mg 이하이어야 한다. 다만, 이산화염소수 제조 장치를 통하여 제조되는 이산화염소수는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적으로 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.



4. 영양(교)사 대상 식품첨가물 인식도 조사

'맛춤형 식품첨가물 기술지원 교육'을 실시하기에 앞서 2008년 3월 3일부터 3월 14일까지 (사)대한 영양사협회의 협조를 통하여 전국 140여 초중고교 영양교사를 대상으로 식품첨가물 인식도 조사를 수행했다.

인식도 조사는 식재료 구매시 확인사항, 평소 인식, 사용기준 및 표시기준, 역할 등으로 나누어 실시하였다. 조사결과, 학교급식의 가장 큰 문제점에 대하여 식중독 등 위생안전을 29%로 가장 큰 문제로 인식하였으며, 식재료 구매시 유통기한을 42%로 가장 중점적으로 확인하는 것으로 조사되었다.

또한, 식품첨가물에 대한 평소 인식은 과반수(50%)가 '되도록이면 안 넣었으면 한다'로, 34%는 '합성첨가물보다 천연첨가물이 사용되면 보다 안전하다고 생각하고 있었으며, 15%는 '식품첨가물은 사용 필요성에 따라 가공식품에 없어서는 안 되는 것이다'로 답하였다.

4품목 이상의 식품첨가물을 75%가 알고 있다고 답하였으나, 그 품목들의 사용기준 및 표시기준에

대해 57~8%가 명칭만 알고 있었으며, 식품 중 역할에 대해서 66%가 일부 품목만 알고 있는 것으로 조사되었다. 이는 식품첨가물에 대한 정확한 정보는 알지 못하나 식품첨가물이 막연히 안 좋다는 불안감을 갖고 있다는 실정을 보여준다. 그리고 학교급식에 주로 사용하는 식품첨가물은 미생물에 의한 식중독 예방에 도움이 되는 살균제 식품첨가물을 85%로 가장 많이 사용되고 있는 것으로 조사되었다.

이러한 인식도 조사분석 결과를 바탕으로 맞춤형 영양교사 기술지원 교육을 실시하였다.

5. '맞춤형 영양교사 기술지원 교육' 실시

1) 교육 전략

전국 초중고교 영양교사를 대상으로 식품첨가물 기술지원 교육을 실시하기 위해서는 영양교사가 필요로 하는 정보를 정확히 파악할 필요가 있으므로 아래 그림과 같이 교육 전략을 세워 진행하였다.

먼저 식약청에서 별도로 전국 영양교사를 선정하기 어려운 점이 있어 (주)대한영양사협회의 협조를 얻어 협회 소속 영양교사를 대상으로 설문지를 작성하여 전술한 바와 같이 식품첨가물 인식도 조사를 실시하였다. 인식도 조사결과를 분석하여 교육에 적합한 교재를 제작·발간한 후 전국 시도 교육청과 연계하여 학교급식관련 영양교사 교육시 맞춤형 영양교사 기술지원 교육을 실시하였다.

2) 교재 발간

맞춤형 식품첨가물 기술지원 교육에 앞서 식품첨가물 인식도 조사를 실시한 후 조사결과를

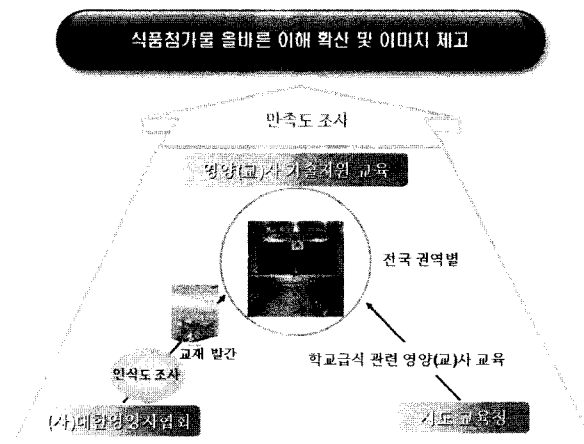


그림 1. 맞춤형 영양(교)사 기술지원 교육

토대로 영양교사에 적합한 맞춤형 교재 “학교급식과 식품첨가물”을 발간하였다. 본 교재에는 식품첨가물의 정의, 필요성 등 기본 정보에서부터 식품 중 식품첨가물 표시기준, 최근 안전성 논란이 지속되고 있는 식품첨가물에 대한 객관적 정보 및 소비자가 주의하여야 할 사항 등의 내용을 포함하고 있으며, 특히 학교급식소 등 집단급식소의 식중독 부적합 사례, 살균제 식품첨가물, 기구 등의 살균소독제, 세척제의 명확한 구별 및 올바른 사용법을 제공하고 최신 식품첨가물 제·개정 정보를 제공하는 등 학교급식에 유익한 정보를 포함하고 있다.

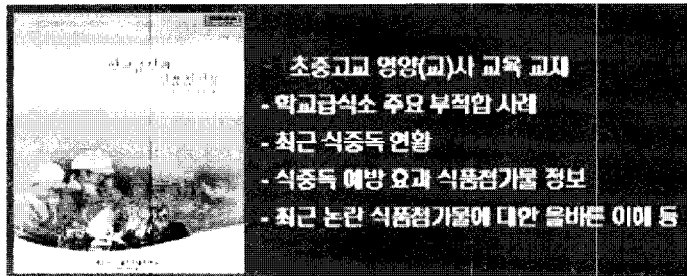


그림 2. 맞춤형 교재 발간

3) 교육 실시

살균제 식품첨가물 등에 대한 기술적인 도움 및 최근 안전성 논란이 지속되는 식품첨가물의 객관적 정보를 주고자 전국 권역별 시도교육청과 연계하여 찾아가는 '맞춤형 영양교사 기술지원 교육'을 4월 1일부터 10월까지 전국 8개 도시를 순회하면서 실시하였다.

본 교육은 식품첨가물의 정의, 필요성 등 일반정보와 최근 안전성 논란이 지속되고 있는 식품첨가물에 대한 객관적 정보, 식품 중 식품첨가물 표시기준을 통한 소비자 주의 사항 등의 내용을 포함하고 있으며, 특히 학교급식소 등 집단급식소의 식중독 부적합 사례, 살균제 식품첨가물, 기구 등의 살균소독제, 세척제의 명확한 구별 및 올바른 사용법을 제공하는 등 학교급식에 유익한 정보 제공과 더불어 2008년에 제·개정된 최신 정보를 제공하고, 현장에서 식품첨가물 사용시 애로 사항 및 문제점에 대한 질의응답으로 진행하였다.

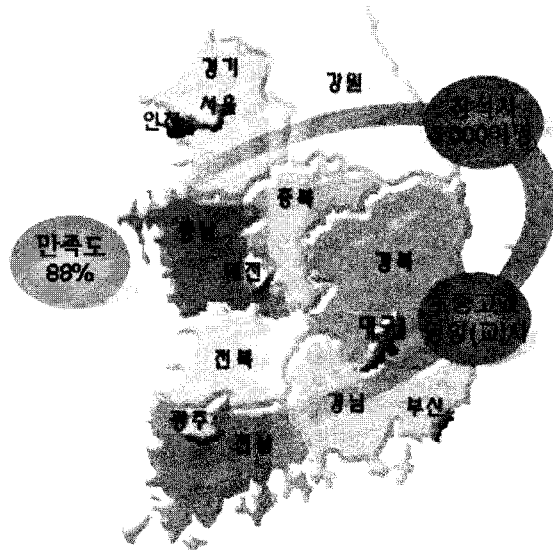


그림 3. 전국 순회교육 실시

6. 만족도 조사 분석

맞춤형 영양교사 기술지원 교육을 실시 후 3,000여명의 교육 참석자에 대한 만족도를 조사하였다. 교육 만족도는 기실시한 8개 지역별 결과를 보면 수원 85%, 경남 90%, 원주 98%, 전남 87%, 전북 82%, 충북 83%, 서울 95%, 충남 85%로 평균 88%가 만족하는 수준으로 나타났으며, 최근 안전성 논란이 지속되고 있는 식품첨가물에 대한 객관적 정보 제공, 식품 구매시 주의사항 및 제조장치를 통해 생성되는 살균제 식품첨가물 및 기구 등의 살균소독제에 대한 인허가에 관심을 많이 갖고 있는 것으로 질의응답시 조사되었다.

7. 식품첨가물 정책 방향

식품첨가물은 식품산업에 필수불가결한 것으로 여겨지며 또한 식품산업의 발전에 크게 기여해온 것도 사실이지만, 최근 사람들이 건강에 대한 관심이 크게 증가되고 웰빙문화에 편승하여 식품첨가물에 대한 소비자들의 의식이 크게 변화되어 가고 있는 추세이다.

이러한 사회적 분위기에 부합하고 국민들의 욕구를 만족시키기 위해서는 정부는 패러다임을 “소비자 안전” 뿐 아니라 안심에 초점을 맞추어 더욱 적극적이고 능동적으로 다양한 측면에서 식품첨가물 업무를 수행할 필요가 있음을 공감하고 있다.

식약청은 매년 다양한 식품첨가물 안전관리 사업수행 등을 통하여 국민의 안전·안심 확보를 최우선으로 식품산업의 육성 및 국제기준과의 조화를 위하여 노력하고 있으며, 또한 식품첨가물에

대한 소비자들의 올바른 인식제고 및 안전의식을 고취하고 해소하는 홍보에도 더 한층 노력을 기울이고 있다.

또한, 최근 매스컴 및 인터넷 미디어 등의 영향으로 식품첨가물 자체가 모두 위험하다는 인식이 소비자에게 만연되는 경향이 있어 소비자가 안심할 수 있도록 적절한 홍보 및 교육을 시행하고 있다.

식약청 식품첨가물과에서는 어린이용, 일반인용, 사업자용별로 맞춤형 정보를 인터넷에서 온라인으로 제공하기 위해 식품첨가물 데이터베이스(<http://fakfda.go.kr>)의 교육자료에 정보방을 개설하여 홍보하고 있다.

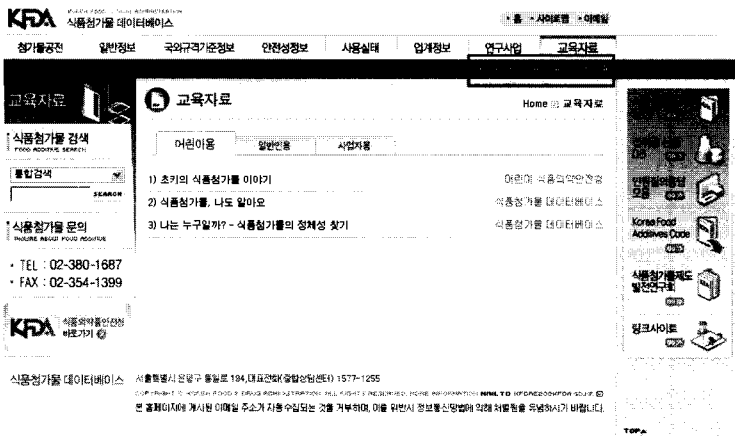


그림 4. 식품첨가물 데이터베이스 홈페이지(<http://fa.kfda.go.kr>)