

선택하고 ③제품의 1회제공량을 입력한 후 ④영양성분\*표시정보를 입력하면 됩니다.

\* 영양성분 : 열량, 당, 단백질, 포화지방, 나트륨 등

- 식약청은 어린이 기호식품 생산·수입업체 및 학교매점, 우수 판매업소 등

판매자들이 고열량·저영양식품 판별 프로그램을 활용하여 학교매점 등 매장에서 고열량·저영양 식품이 판매되지 않도록 관리하여 줄 것을 당부하였습니다.

- 프로그램은 식약청 홈페이지 팝업존으로 들어가서 활용할 수 있으며, 판별 결과는 다운로드 받을 수 있습니다.

### 즉석섭취·편의식품 안전하고 편리하게 섭취하는 방법

식품의약품안전청은 삼각김밥·햄버거·샌드위치 등 별도의 가열·조리 과정 없이 그대로 섭취할 수 있도록 생산된 즉석섭취 식품도 영양성분 표시 및 제조연월일 뿐 아니라 유통기한에 시간까지 표시하는 것을 의무화 한다고 밝혔습니다.

- 특히 2010년부터는 식품위생법이 개정·시행됨에 따라 김밥·햄버거·샌드위치에 영양성분 표시가 의무화되므로 같은 삼각김밥이라도 영양성분을 비교하여 제품을 선택할 수 있게 됩니다.
- 식약청은 또한 국·탕·덮밥 등은 단순 가열·조리만으로 섭취할 수 있는 즉석 조리 식품이므로 표시된 요리방법에 따라 가열·조리해야 한다고 당부하였습니다.

- 이는 폴리스티렌 및 멜라민 재질의 용기·포장에는 전자레인지에 넣어 사용하지 않도록 주의문구를 표시하고 있는데 따른 것입니다.

- 식약청은 아울러 새싹채소, 야채 등을 세척 및 절단하여 그대로 섭취할 수 있도록 생산·포장된 신선편의 식품도 포장일시 등 기본적인 사항을 표시하여야 하므로 표시가 없는 제품은 구입하지 않도록 주의하고, 신선한 상태에서 섭취할 수 있도록 냉장보관 되어있는지 보관 상태 및 보관방법을 확인하는 것이 바람직하다고 밝혔습니다.
- 식약청은 즉석섭취·편의식품류에 대해 식품등의 표시기준에 따라 안전하게 생산될 수 있도록 관리하고 있으며, 소비

자들이 즉석섭취·편의식품을 간편하고 안전하게 섭취할 수 있도록 안전 관리 및 표시 정보 등을 지속적으로 홍보할 계획이라고 밝혔습니다.

- 참고로 2007년 김밥, 햄버거, 샌드위치류 등의 제품의 생산량은 약 3억 개, 생산액은 약 6,000억원으로 전체

식품 생산액의 3%를 차지하고 있으며, 2005년부터 꾸준히 생산·판매되고 있습니다.

- ※ 2005년 3억1천개(5천9백억원) → 2006년 2억9천개(6천7백억원) → 2007년 3억4천개(5천7백억원)

### 「알기 쉬운 식품첨가물」 책자 배포

식품의약품안전청은 초등학교들이 식품첨가물을 이해하기 쉽도록 관련 정보를 그림으로 만든 「알기 쉬운 식품첨가물」 책자를 제작하여 전국 5,700여개 초등학교에 배포한다고 밝혔습니다.

- 이번에 배포되는 책자는 ▲식품첨가물은 어떤 것들이 있나요? ▲식품첨가물은 어디에 사용되나요? ▲식품첨가물은 안심해도 되나요? ▲식품에 사용된 식품첨가물은 어떻게 확인하나요? 등의 정보를 담고 있습니다.
- 식약청은 식품첨가물이 사탕·빵·소시지·껌·식용유 등에 색·맛·향을 내거나 미생물에 의해 썩는 것을 방지하고, 비타민 등 영양의 손실을 방지하는 역할을 한다고 설명하였습니다.

- 특히 우리나라에서 사용되는 식품첨가물은 매우 엄격한 평가 과정을 거쳐 안전하다고 입증된 것만을 사용하도록 정하고 있으며, 식품을 만들 때 사용된 식품첨가물은 모두 식품 포장지에 표시하도록 의무화되어 있어 제품을 구입할 때 쉽게 확인할 수 있습니다.
- 식약청은 앞으로도 계층별로 다양한 방법으로 소비자들의 식품첨가물에 대한 이해를 돕는 방안을 지속적으로 마련하고 추진할 것이라고 밝혔습니다.

- 이번 책자는 전국 초등학교에 배포될 예정이며 책자의 내용은 식약청 홈페이지(<http://www.kfda.go.kr>) 「식품첨가물 정보방」란에서 확인할 수 있습니다.