

□ 특히, 소비자가 냉동식품을 구입할 경우에는 포장지 표면에 얼음결정체가 있는지 여부를 꼭 확인해야 합니다. 왜냐하면, 얼음결정체가 있다는 것은 식품이 냉동실에 장기간 보관되거나 재냉동되어 품질이 좋지 않다는 것을 의미

하기 때문입니다.

□ 식약청은 이번에 소개한 ‘냉동식품의 올바른 취급방법’을 생활 속에서 실천함으로써 안전한 식품 섭취를 통한 건강한 식생활이 되기를 기대한다고 밝혔습니다.

식용타르색소 뇌신경계에 영향은 미미 !

식품의약품안전청은 음료·사탕·빙과류 등에 사용되는 식용타르색소를 2종류씩 혼합 사용시 실제섭취량의 100배 수준까지는 뇌신경계에 미치는 영향이 미미한 것으로 나타났다고 밝혔습니다.

동물(쥐)의 기억 및 학습능력에 중요한 역할을 하는 해마에 형태학적 이상이나 세포 사멸과 같은 병리학적 현상이 관찰되지 않았습니다.

※ 실제섭취량 : 2006년도 식약청 용역 연구사업인 ‘식품첨가물 섭취량 조사’ 결과에서 제시된 식용타르색소의 하루 실제평균섭취량

○ 다만, 일상생활에서 섭취하기 어려운 수준인 실제섭취량의 1,000배를 투여한 실험쥐에서 해마의 증식이 감소되었으나 행동 양식검사에는 문제가 없었습니다.

□ 식품의약품안전청은 식용타르색소에 대한 소비자의 불안감을 해소하기 위해서 2006년부터 2008년까지 3년간 연구용역 사업을 통해 안전성평가를 실시한 결과,

□ 실제섭취량의 1,000배는 어린이가 하루에 식용색소청색 1호가 평균 0.66mg 함유된 음료 1,300병(300ml/병)과 식용색소 황색4호가 평균 0.05mg 함유된 사탕 59,000개(5g/개)를 먹어야 하는 양으로서

○ 식용색소청색1호에 적색2호, 적색40호, 황색4호 및 황색5호를 각각 혼합하여 실제섭취량의 10배·100배·1,000배를 투여하였을 때 뇌조직 검사에서 실험

○ 본 연구는 뇌신경계에 변화가 나타날

때까지 관찰하기 위하여 일상생활에서 섭취할 수 없는 상황을 기획하여 검사한 것입니다.

□ 식약청은 식용타르색소의 안전성을 조사하기 위해 2006년부터 2008년까지 연구용역사업을 진행하였습니다.

○ 2006년에는 음료·사탕·빙과류·과자류 등 704건에 사용되는 식용타르색소 9품목의 실제섭취량을 조사한 결과, 국제적으로 안전하다고 설정한 일일섭취허용량의 0.01%부터 16.4%까지 섭취하는 것으로 조사되었습니다.

※ 일일섭취허용량 : 일생 동안 매일 먹더라도 유해한 작용을 일으키지 않는 양으로 국제기구인 FAO/WHO 합동 식품첨가물전문가위원회에서 설정

○ 2007년에는 2006년 연구 결과를 근거로 사용 빈도가 높은 식용 타르색소 5품목의 혼합 섭취에 대한 안전성 평가를

실시하여 식용색소청색1호 실제섭취량의 1,000배를 투여한 쥐의 신경 세포의 형태학적 변화가 관찰되었습니다.

○ 2008년에는 2007년도에 제기된 식용색소청색1호의 신경계 영향을 규명하기 위하여 청색1호에 적색2호, 적색40호, 황색4호 및 황색5호를 각각 혼합하여 실제섭취량의 10배, 100배, 1,000배를 실험쥐에 투여하여 안전성을 평가하였습니다.

□ 식약청은 식용타르색소는 단일색소의 경우 JECFA(FAO/WHO 합동식품첨가물전문가위원회)에서 안전성 평가가 지속적으로 이루어지고 있으나 2종류의 식용타르색소를 함께 투여한 동물에 대한 독성 연구사례가 없어 사전 예방적 안전관리를 위해 연구를 실시하였다고 설명하였고, 앞으로 식품첨가물에 대한 안전성 평가를 지속적으로 수행할 것이라고 밝혔습니다.

2009년도 CODEX(국제식품규격위원회) 회의 참석 및 개최 결과

식품의약품안전청은 2009년에 개최된 국제식품규격위원회(CODEX) 주요 11개 회의에 참석하여 우리나라 의견을 적극 개

진하고, “CODEX 항생제내성특별위원회” 의장국으로 제주에서 동 회의를 개최하는 등 국제무대에서 식품의 안전 확보를 위한