

식품첨가물의 정책관리 방향

# 식품첨가물 관리 위한 과학적 안전관리시스템 강화



식품산업이 발달한 오늘날에는 다양한 식품소재를 사용한 새로운 식품이 하루가 다르게 시장에 출시되고 있다. 이들 식품의 제조가공에서 식품첨가물의 사용은 식중독 예방, 품질향상, 기호성 향상, 영양강화 등의 기술적 효과를 위해 사용되는 물질로서 과학적 근거를 토대로 국제적으로 안전성이 입증된 물질이다.

## 식품첨가물 160여 품목 안전관리

다양한 용도로 사용되고 있는 식품첨가물은 1962년 식품위생법이 제정되면서 식품첨가물의 기준 및 규격을 만들 수 있는 법적 근거가 마련되어 그해 217 품목의 식품첨가물이 제정됐으며, 현재는 598 품목(화학적 합성품 403, 천연첨가물 195)에 대해 성분규격과 사용기준을 정하여 관리하고 있다.

식품첨가물이란 '식품을 제조·가공 또는 보존하는 과정에서 식품에 넣거나 섞는 물질 또는 식품을 적시는 등에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질을 포함한다.'라고 식품위생법에 정의하고 있다.

글 김동술

식품의약품안전처  
첨가물기준과장

dongsulkim@hanmail.net



글쓴이는 경상대학교 식품공학과 졸업 후 서울대학교에서 석사, 경상대학교에서 박사학위를 받았다. 영국 왕립 식품연구소 연구원, 미국 콜롬비아대학교 연구교수 등을 지냈다.

식품첨가물은 성분규격 및 사용기준 제·개정과 첨가물 품목의 신설, 폐지 등을 거듭하면서 제품 개발에 따른 식품첨가물 요구사항 등을 적극 반영해 왔다. 2009년부터는 더욱 엄격한 안전관리를 위해 기준·규격 선진화 사업을 통해 식품첨가물 160여 품목에 대한 시험법 및 기준·규격을 개정하여 안전관리를 하고 있다.

소비자들은 식품첨가물의 필요성을 인정하면서도 식품을 통해 섭취되는 식품첨가물에 대하여 불안감을 갖고 있는 것이 사실이다. 따라서 정부에서는 선진국 수준의 식품첨가물공전 분류체계 개편과 일반 소비자들의 식품첨가물에 대한 왜곡된 인식을 개선하기 위한 정책관리 방향을 소개하고자 한다.

**식품첨가물공전의 분류체계 개편**

Codex(국제식품규격위원회), 유럽연합, 미국 등 선진국의 식품첨가물공전 분류체계는 식품첨가물을 사용목적에 따라 식품첨가물, 가공보조제, 영양강화제 등으로 구분하고 있다. 하지만 우리나라는 식품첨가물의 기원물질, 제조방법 등에 따라 천연첨가물과 화학적 합성품으로 구분하고 있다. 따라서 천연첨가물은 좋고 화학적 합성품은 나쁜 것이라는 잘못된 인식 개선을 위해 선진국의 식품첨가물 분류체계를 비교·분석하여 사용목적에 따라 재분류하고자 하며, 식품원료와 중복되는 일부 천연첨가물에 대해서는 식품원료로 재분류를 추진할 계획이다.

현재 우리나라의 식품첨가물공전 체계는 1969년에 개정된 기준규격 체계, 용어 등이 일부 유지되고 있어 전면개정을 통한 국제조화가 필요하다. 이에 우선적으로 식품첨가물 공전에 수록된 품목명, 시약명 등 외래어에 대한 한글표기법의 현대화 작업을 내년까지 마무리할 계획이다. 그리고 주기적으로 수행하고 있는 식품첨가물 섭취량 조사 및 추가적인 사용기준 안전성 재평가 사업을 통해 위해우려가 있는 식품첨가물의 사용기준을 제·개정해 나갈 것이다.

이와 병행하여 식품첨가물공전의 품목별 사용기준 체계를 국제적 수준과 조화를 이루도록 2014년에는 식품첨가물 사용기준 체계 개선을 시작할 것이며, 이 사업은 관련분야 전문가, 생산자와 소비자들의 의견을 충분히 수렴하여 검토할 예정이다. 이 모든 사업은 중·장기적인 계획을 가지고 진행할 사업으로 5개년에 걸쳐 추진된다. 따라서 식품첨가물 분류체계 및 사용기준 전반에 걸친 제·개정 그리고 식품첨가물 용어에 대한 국제조화가 이루어져 명실 공히 국제적 수준의 식품첨가물공전이 재탄생할 것이다.

**식품첨가물에 대한 정확한 정보전달**

현재 사용되고 있는 식품첨가물은 과학적인 결과를 바탕으로 안전성과 유효성이 입증되었다. 하지만 여전히 왜곡된 시각으로 바라보는 잘못된 인식을 개선하기 위하여 홍보물 제작·배포, 소비자가 직접 참여하여 의견을 제기할 수 있는 소비자포럼, 전문가들과 의견을 교환하는 세미나, 교육 등 다양한 방법을 더욱 확대해



나갈 것이다.

올해에는 기존의 방식에서 탈피하여 획기적인 방법으로 소비자들이 원하는 식품첨가물 정보를 알기 쉽게 효과적으로 전달하기 위해, 전문가들과 수차례에 걸친 회의 결과를 토대로 교육 콘텐츠 개발 및 일반소비자와 소비자단체를 대상으로 맞춤형 교육을 실시할 예정이다. 과학적 사실을 바탕으로 커뮤니케이션 전문가들이 참여하여 ‘스토리텔링’ 방식으로 교육 콘텐츠를 개발할 예정이며 개발된 교재를 사용하여 전문교육기관에서 소비자계층별로 맞춤형 교육을 실시할 계획이다. 올해로 12회째인 ‘식품안전의 날’ 행사에서도 ‘식품첨가물 바르게 알기’ 학술세미나 및 포럼을 개최한다. 식품첨가물에 대한 올바른 인식개선을 위한 사업은 앞으로도 개선된 방향으로 계속될 것이다.

식품첨가물에 대한 주요 홍보자료로는 보존료, 인공감미료 등 식품첨가물의 용도별 설명자료 그리고 관심 식품첨가물 중에서 글루타민산나트륨(MSG), 카페인 등에 관한 자료들, e-Book 형태의 ‘식품첨가물공전 영문판’, 식품첨가물 개별 품목에 대한 자세한 설명이 곁들여진 ‘식품첨가물공전 해설서’, 식품유형별로 사용할 수 있는 첨가물을 정리한 ‘식품유형별 식품첨가물의 적용 가이드’ 등이 있으며, 이들 자료들은 식품의약품안전처 홈페이지 ‘식품첨가물정보방’에서 쉽게 확인할 수 있도록 할 것이다.

또한, 소비자, 학생들에게 식품첨가물에 대한 정보 전달 효과를 높이고자 소비자단체 회원들, 식생활 교육 강사 및 초등학교 교사 등을 대상으로 교육을 실시하고 이 사람들이 소비자들을 교육시키는 방식으로 식품첨가물교육과정을 운영하고 있다.

식품첨가물 교재개발 및 교육과정 개선을 위해 해마다 연구사업을 실시하여 그 결과를 반영하고 있다. 또 한편으로는 국내외의 다양한 전문가들의 의견을 수렴하기 위해 학술세미나, 전문가 포럼, 국제워크숍 등을 개최하고, 매년 ‘식품안전의 날’ 행사에는 식품첨가물 분야를 개설하여 학술세미나, 홍보부스, 포럼 등을 개최하여 다양한 계층의 소비자들에게 직접 다가가 식품첨가물에 대한 정확한 정보제공을 위한 노력을 지속할 계획이다.

### 근본 문제 해결 위한 각계 소통 활성화해야

식품첨가물은 가공식품을 통해 일생 동안 하루도 거르지 않고 매일 섭취해도 인체에 어떠한 유해 영향이 나타나지 않도록 기준규격을 설정하여 관리하고 있음에도 불구하고 불안감을 가질 수밖에 없는 사회적 현상이다. 이를 소비자단체, 학계, 언론, 전문가 등 각계의 시각에서 집중 분석하여 근원적인 문제를 해결하고 소비자 눈높이에 맞는 다양한 소통을 활성화하고자 한다. 한편으로는 국민 모두가 안심할 수 있는 식품첨가물의 안전관리를 위하여 식품첨가물 품목별 섭취량, 식품 중의 잔류량, 인체노출량 등을 주기적 재평가 사업을 통해 과학적인 안전관리 시스템을 강화할 계획이다. **ST**

