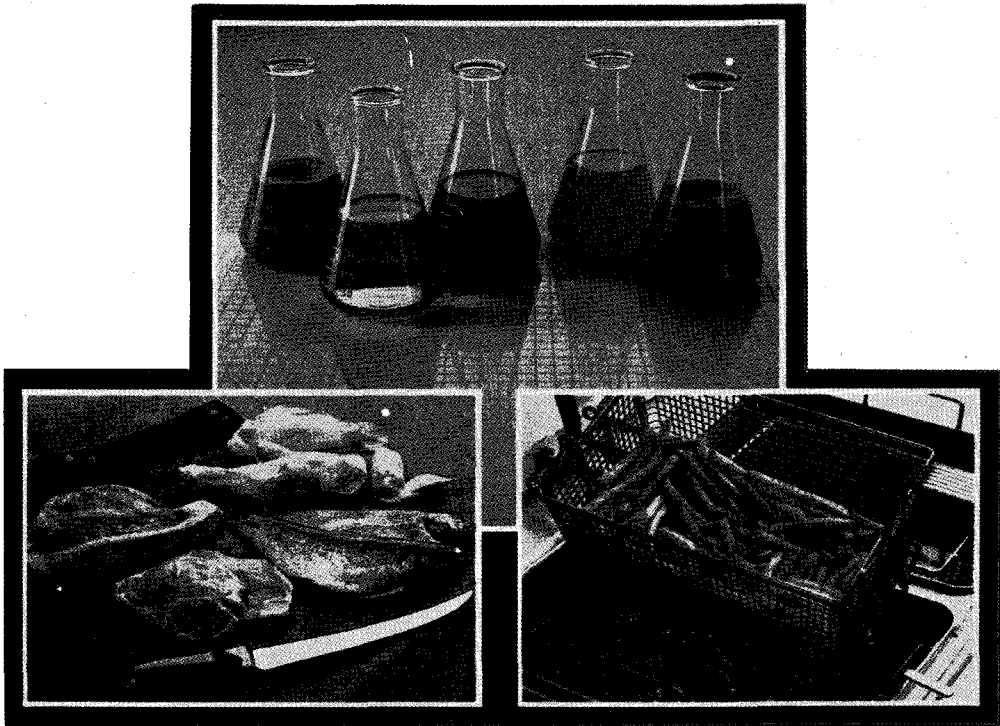


食品添加物



□가공식품의 생산이 다양화됨에 따라 식품첨가물의 종류와 그 사용량이 해마다 증가되고 있다.

이에따라 식품첨가물의 안전성 문제도 뒤따르고 있다. 식품첨가물에대한 올바른 인식을 돕기 위해 보건사회부 위생국 식품과의 도움을 얻어 「식품첨가물」을 특집으로 엮었다.

(편집자 주)

- ① 식품첨가물의 안전성
- ② 식품첨가물의 분류및 규격적용
- ③ 위생관리인의 직무와 제조업자의 준수사항
- ④ 식품첨가물의 표시사항 및 기준
- ⑤ 식품첨가물의 사용기준
- ⑥ 식품첨가물 제조영업허가 신청요령

1. 식품첨가물의 안전성

가공식품의 생산이 다양화 됨에 따라 많은 종류의 식품첨가물이 널리 사용되고 있고, 이를 함유한 가공식품은 하루도 빠짐없이 우리 식탁에 올라 매일 섭취되기 때문에 무엇보다도 식품첨가물은 안전성이 확보되어야 한다.

대부분의 식품첨가물은 생체 이질 물질이므로 과용하거나 오용하였을 경우 우리들의 건강에 해를 줄 수도 있다. 그러면 어떤 방법으로 식품첨가물의 안전성이 평가되며 그 사용기준이 정하여지는 지에 대하여 간략하게 소개하고 이를 숙지하여 안전성이 제고된 첨가물의 생산은 물론 첨가물에 대한 올바른 인식을 갖도록 대국민 홍보를 철저히 하여야겠다.

가. 식품첨가물의 안전성 평가

1) 독성시험

사람과 유사한 대사기능을 가진 쥐 등의 실험동물을 대상으로 하여 안전성을 평가하고자 하는 식품첨가물을 다음과 같은 방법에 따라 시험하고 그 결과에 따라 첨가물의 안전성을 평가하며 실험결과, 실험동물에 병변현상이 있거나 그 개연성이 있는 물질은 식품첨가물로 사용될 수 없다.

가) 일반독성시험

① 급성독성시험

여러 농도의 물질을 1회만 투여한 결과 나타나는 독성을 본다. 일반적으로 7~14일간 관찰하고 그 동안에 실험동물의 50%가 사망하는 양(LD₅₀)을 구한다. 이 실험에서 얻어진 결과는 대부분의 독성시험의 기초자료로 활용한다.

② 아급성독성시험

실험동물의 평균수명의 약 1/10기간(쥐의 경우 약 3개월)에 걸쳐 투여하고 나타나는 독성을 본다. 이 시험은 만성독성시험의 투여량을 설정하기 위한 예비시험으로 행하여 진다.

③ 만성독성시험

화학물질을 장기간 섭취함에 따라서 나타나는 독성을 본다. 수명이 짧은 실험동물의 경우에는 전생애에 걸쳐 여러 농도의 물질을 투여하고 그 영향을 관찰하여 그 물질의 최대부작용량(Maximum No Effect Levels)을 구한다. 이 실험은 식품첨가물의 독성 평가를 위하여 가장 중요한 시험이다.

나) 특수독성시험

① 발암성시험

실험동물의 전생애에 걸쳐 화학물질을 투여하여 생성되는 암의 발생을 본다. 실험결과 발암성이 증명되거나 그 의심이 있는 화학물질은 식품첨가물로서 사용이 금지된다.

② 차세대에 미치는 영향시험

화학물질을 투여하고 있는 암수의 쥐를 교배시켜 출생한 태아의 영향(주로 형태이상)을 보는 최기형성시험이나 임신율·출산율 등 차세대에 미치는 영향을 시험한다.

③ 기타시험

알레르기시험·흡인독성시험 등이 있다.

④ 일반약리시험

첨가물 그 자체의 용해성이나 흡수성 등의 화학적 성질이나 실험동물의 성장방해가 되는 소화효소의 활성을 저해하는 성질 등의 유무들을 조사한다.

⑤ 대사축적성 시험

입을 통하여 체내에 들어간 화학물질이 체내에서 어떻게 흡수되고 어떻게 대사되고 축적되는가에 대해서 생체내에서 일어나는 현상을 본다.

나. 일일섭취 허용량(Acceptable Daily Intake)

쥐 등의 실험동물을 대상으로 하여 매일 일

정량의 식품첨가물을 일생동안 투여해도 아무런 병변현상이 없는 최대의 투여량, 즉 최대무작용량은 만성독성시험에서 구해진다. 그러나 실험에 사용된 동물과 사람 사이에는 화학물질에 대한 감수성이 상호 상이하고, 사람에게 있어서도 건강한 사람과 환자, 유아와 성인 등 개인 차이도 있어 동물실험결과 결정된 최대무작용량에 100~500(평균 200배)분의 1의 안전계수(Safety Factor)를 곱하여 사람의 일일 섭취 허용량을 구한다.

다. 사용기준

식품의 섭취량은 사람마다 식성과 기호성이 달라 섭취하는 양이 상이하기 때문에 국민의 식품섭취량을 조사하여 하루에 한 사람이 가장 많이 먹을 수 있는 양을 식품의 종류별로 구하고 식품첨가물의 첨가가 허용된 식품의 종류 등을 고려하여 사람이 일생동안 먹어도 아무런 병변현상이 없는 안전한 양의 범위내에서 첨가물의 사용기준을 설정하여 정상적인 방법으로 사용기준에 적합하게 사용한다면 이로 인한 인체위해 우려성은 없다.

○ 솔빈산 첨가가 허용된 식품의 최대섭취량

| 식품명 | 섭취량 | 섭취되는 솔빈산의 양 | 비고 |
|-------|------|-------------|----------|
| 햄 | 50g | 100mg | 최대허용량 첨가 |
| 소세지 | 50g | 100mg | " |
| 어육연제품 | 50g | 100mg | " |
| 된장 | 10g | 10mg | " |
| 고추장 | 5g | 5mg | " |
| 절임식품 | 10g | 10mg | " |
| 계 | 175g | 325mg | " |

예를 들면 보존료의 하나인 솔빈산은 안전성이 높은 첨가물로서 사람이 일생동안 하루도 빠짐없이 매일 섭취해도 안전한 솔빈산의 일일 섭취허용량은 25mg/kg/b.w이다. 즉 이는 60kg의 체중을 가진 사람이 평생동안 하루도 빠짐없이 솔빈산 1.5g을 섭취해도 안전하다는 결론이다. 만약 우리가 솔빈산이 현행 규격기준 등 사용기준의 최대량으로 첨가하여 제조한 표와 같은 식품을 매일 섭취한다면, 우리 체내에 섭취되는 솔빈산의 양은 325mg이 되며 이 양은 사람이 하루도 빠짐없이 일생동안 먹어도 안전한 양 1,500mg의 약 1/5에 지나지 않을 뿐만 아니라 계속하여 이와같은 양의 식품섭취는 사실상 거의 불가능하다.

2. 식품첨가물의 분류 및 규격적용

가. 첨가물의 정의

식품위생법 제2조에 의하면 첨가물은 “식품의 제조, 가공 또는 보존함에 있어서 식품에 첨가, 혼합, 침윤 기타의 방법에 의하여 사용되는 물질”로 규정하고 있으며, FAO와 WHO의 식품첨가물에 관한 합동전문위원회(JECFA)에서는 식품첨가물을 “식품의 외관, 향미, 조직 또는 저장성을 향상시키기 위한 목적으로 식품에 보통 미량으로 첨가되는 비영양성 물질”로 정의하고 있다. 이와같은 정의를 종합하면 식품첨가물이란 식품의 본래성분 이외의 물질로서 식품의 제조등에 첨가되는, 어떤 뚜렷한 사용 목적을 지니고 있으며, 식품과 공존함으로써 그

의의를 가지며, 단독으로는 우리의 식생활과 관계가 없는 비식품으로 규정할 수 있다.

나. 첨가물의 분류

1) 화학적 합성품

화학적 합성품이란 화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 이외의 화학반응을 일으켜 얻어지는 물질을 지칭하며, 1987.11.1 현재 식품첨가물규격기준에 수재된 품목 중 천연첨가물(19종) 및 혼합제제(9종)을 제외한 339종의 화학적 합성품이 수재되어 있다.

2) 천연첨가물

식품성분의 하나로 예로부터 인간이 먹어왔

고 안전성이 입증된 가공식품에 첨가 등의 방법으로 사용함으로써 그 식품의 보존, 가공적성 및 기호적인 가치 등을 향상시킬 수 있는 천연물질을 지칭하는 것으로서 현재 19종(산탄검, 제라틴, 카라멜, 효모, 천연카페인, 가라기난, 펙틴, 아라비아검, 타마린드검, 로커스트콩검, 분말셀룰로오스, 석유왁스, 구아검, 파프리카추출색소, 스테비오사이드, 알긴산, 탄닌산, 결정셀룰로오스, D-키실로스)이 첨가물규격기준에 수재되어 있다.

자가규격이 인정된 천연물질 혹은 그 추출물은 천연 첨가물로 분류한다.

3) 혼합제제

식품첨가물(천연첨가물포함)을 2종이상, 혼합하거나 1종 또는 2종이상 혼합한 것을 부형제와 혼합 또는 희석한 것을 지칭하며, 현재 9종(사카린나트륨제제, 면류첨가알카리제, D-솔비톨액, 합성팽창제, 수산화나트륨액, 타알색소제제, 보존료제제, 혼합제제, L-글루타민산나트륨제제)의 혼합제제가 첨가물규격기준에 수재되어 있다.

다. 첨가물의 규격적용

1) 화학적합성품

화학적합성품으로 분류된 화학적합성품은 식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품첨가물의 규격 및 기준의 적용을 받는다.

2) 천연첨가물

식품첨가물의 공전에 수재된 천연첨가물은 동 규격기준의 적용을 받으며, 규격기준에 수재되지 아니한 천연첨가물은 식품위생법시행규칙 제4조 제1항 규정에 의한 자가 품질규격 및 기준의 적용을 받는다. 식품위생검사기관의 검사를 거쳐 인정된 자가 기준 및 규격은 식품위생법 제7조의 규정에 의한 규격기준과 동일한 효력을 갖는다.

3) 혼합제제

○ 효소, 천연색소류, 비타민류의 혼합제제를 제외한 혼합제제는 식품첨가물의 규격 및 기준중 337, 혼합제제의 규격기준의 적용을 받는다.

○ 효소, 천연색소류, 비타민류의 혼합제제는 식품위생법 시행규칙 제4조의 규정에 의한 자가 품질규격 및 기준의 적용을 받는다.

○ 혼합제제 구성성분 중의 일부가 효소, 천연색소, 비타민류가 첨가되었을 경우라도 그 사용 목적이 착색, 비타민강화, 효소작용의 목적이 아니고 혼합제제 구성성분의 품질유지 등의 목적이라면 식품첨가물 공전중 혼합제제 규격기준의 적용을 받는다.

○ 올레오레진 캬시킴, 올레오레진 생강 등 천연물로부터 유효성분을 추출 등의 방법으로 제조한 천연물 및 그 제제는 식품첨가물중 천연첨가물 및 천연첨가물의 혼합제제로 분류되며 식품위생법 시행규칙 제4조의 규정에 의한 자가품질규격기준의 적용을 받는다.

라. 첨가물의 제조기준

첨가물을 제조 또는 가공할 때에는 그 제조 또는 가공에 필요불가결한 경우 이외에는 산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탈크, 모래, 규조토, 탄산마그네슘 또는 이와유사한 불용성의 광물성물질을 사용하여서는 아니된다.

마. 혼합제제의 제조기준

○ 혼합제제의 제조에 사용하는 첨가물은 식품첨가물공전에 수재된 품목으로서 식품첨가물로 허가, 생산되어 그 개별규격에 적합한 것이어야 한다. 다만, 화학적 합성품 이외의 천연첨가물로서 자가규격기준을 필한 품목은 혼합제제의 성분이 될 수 있다.

○ 제품검사대상 첨가물(보존료, 타알색소 및 그들의 혼합제제)은 다른 용도의 첨가물과는 혼합제제로 만들 수 없다(다만, 착향의 목적으로 사용되는 것은 제외한다).

○ 혼합제제를 제조할 때는 그 사용목적이 타당하여야 하며, 원래의 성분에 변화를 주는 제조방법이어서는 아니된다.

○ 혼합희석 또는 희석혼합제제에 사용되는 부형제는 전분(가공되어 첨가물로 분류되는 것은 제외), 소맥분, 포도당, 설탕과 그밖에 일반적으로 식품성분으로 인정되는 것이어야 한다.

다.

○ 혼합제제의 용도 및 사용량은 첨가물의

규격기준에서 정해진 사용기준에 적합하여야 한다.

3. 위생관리인의 직무와 제조업자의 준수사항

1. 위생관리인의 직무

가. 첨가물 제조업소의 위생관리인 자격
화학적 합성품인 첨가물 제조업에 있어서의 위생관리인은 대학에서 식품가공학, 식품공학, 식품화학, 농화학, 축산가공학 또는 약학분야의 학과에 이수하고 졸업한 자이어야 한다.

나. 위생관리인의 직무

1) 원료검사 및 제품의 출하전 검사

○ 식품위생관리인은 제조한 식품첨가물을 매 Lot마다 그 규격기준(또는 자가 품질규격기준)의 시험항목 및 시험방법에 따라 시험하고 그 실험에 관한 기록서를 작성하여 최소 1년간 보관하여야 한다.

○ 첨가물의 규격 및 기준의 시험은 실질적으로 행하여야 하며 부적합제품이 발생하였을 경우에는 반드시 그 발생원인을 추적, 확인하여 조속히 이를 제거하여야 한다. 이때 부적합한 첨가물은 재정제공정 등의 과정을 거친다면 첨가물의 원료로써의 사용은 가능하다.

○ 검사결과 부적합 판정된 제품에 대하여는 그 처리결과를 상세히 기록하고 그 대장은 최소 1년간 보관하여야 한다.

○ 화학적 합성품의 원료는 식품위생법의 적용대상은 아니나 생산관리를 위하여 제조업소 스스로가 필요한 시험항목을 정하여 관리하는 것이 합리적이다.

○ 식품첨가물의 자가 시험대장은 앞에 양식에 의하여 작성하는 것이 좋다.

2) 사용하는 기구·용기와 포장의 기준 및 규격 등 검사

위생관리인은 사용하는 기구, 용기 및 포장

에 대한 시험을 식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품 등의 규격 및 기준중 제5, 기구, 용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격에 따라 시험하여야 하고 이에 적합한 기구, 포장을 사용하여야 한다.

기구·용기포장의 규격기준 적용은 첨가물과 직접 접촉되는 부위의 해당 재질에 준해야 한다.

3) 표시기준 및 광고의 적합여부확인

첨가물제조업의 위생관리인은 별도로 정한 표시기준에 적합한 표시를 하여야 하며, 출하 전제품은 반드시 별도로 정한 표시기준에 적합하여야 한다.

4) 기준 및 규격 등 위반제품에 대한 처리

(원료 및 제품출하전 검사중 부적합제품 처리내용 참조)

5) 생산 및 품질관리일지의 작성·비치

위생관리인은 첨가물제조 및 품질관리의 특성을 고려한 합리적인 별도의 생산 및 품질관리일지를 자체적으로 비치, 작성하고 최소 1년간 보관하여야 한다.

6) 종업원의 건강관리 및 위생교육

○ 건강진단대상자는 식품 또는 첨가물의 채취, 제조, 가공, 조리 저장, 운반 또는 판매하는데 직접 종사하는 자(완전 포장식품 및 첨가물의 운반 또는 판매자 제외)로 하며 위생교육대상자는 영업자와 그 종업원으로 한다.

○ 위생관리인은 종업원의 건강 및 위생관리를 철저히 하여야 하며 건강진단은 6개월마다(간염 : 5년에 1회) 소재지 보건소 및 시·도지사가 지정하는 지정의료기관에서 건강진단을 받도록 하여야 한다.

○ 식품위생관리인은 보건사회부(또는 식품

위생단체 등)에서 실시하는 식품위생시책 및 개인위생 등의 내용에 관하여 매년 8시간 이상의 교육을 받아야 한다.

○ 식품위생관리인은 매월 1회 1시간 이상 식품위생 등에 관한 교육을 종사자들에게 실시하여야 한다.

7) 기타 식품위생에 관한 사항

○ 행정지시사항 및 이행여부보고

○ 기타 위생적이고 안전성이 확보된 식품첨가물 생산 등에 관한 제반사항

다. 위생관리인 숙지사항

1) 과대광고, 허위표시, 과대포장의 범위

가) 과대광고

○ 허가받은 사항과 다른 내용의 광고

○ 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 광고

○ 의약품으로 오인할 우려가 있는 광고

○ 제조방법에 대하여 공인된 사실 이외의 광고

○ 감사장 또는 상장을 이용하거나 주문쇄도, 단체추천 등 이와 유사한 내용의 광고

○ 외국제품 또는 외국과 기술제휴한 것으로 오인할 우려가 있는 광고

○ 타업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심스러운 광고

○ 성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 광고

○ 최고·가장 좋은 특 등의 표현이나 특수 제법 등 모호한 표현으로 소비자를 현혹시키거나 그 우려가 있는 광고

○ 외래어 사용 등으로 혐오감을 주는 광고

○ 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 도안·음향 등을 사용하는 저속한 광고

○ 화학적 합성품의 경우 그 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 오인될 우려가 있는 광고

○ 판매 사례품 또는 경품판매 등 사행심을 조장하는 내용의 광고

○ 제품중에 함유된 성분과 다른 내용의 광

고

나) 허위표시

○ 허가사항과 다른 내용의 표시

○ 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시

○ 의약품으로 오인할 우려가 있는 표시

○ 실제 제품중에 함유된 내용과 다른 내용의 표시

○ 실제 제조일과 상이한 제조년월일표시

다) 과대포장

○ 내용물이 포장용기의 용적의 3분의 2에 미달되는 포장(공기충전등의 방법으로 포장하고 포장방법을 표시한 제품 제외)

○ 재포장의 경우 실내용물이 재포장용적의 2분의 1에 미달되는 포장

라) 생산실적보고

생산실적 등에 관한 보고는 별지서식에 의하여 매 분기마다 분기종료 10일 이내에 보건사회부장관에게 보고하여야 한다.

마) 건강진단

○ 건강진단 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자 및 위생강습 미필자는 영업에 종사할 수 없다.

○ 건강진단 결과 발생한 건강진단 수첩은 항시 업소에 비치하여야 하고, 6개월간 지역 제한없이 그 효력을 갖는다.

○ 영업에 종사하지 못하는 질병의 종류는 다음과 같다.

— 전염병예방법 제2조 제1항의 규정에 의한 제1종 전염병중 소화기계 전염병(이질, 세균성장티프스)

— 피부병 및 기타 화농성 질환, 감염

바) 기타사항

○ 첨가물의 실량 오차기준은 표시량의 (+) 4% 내지 (-) 2% 범위이다.

○ 위생관리인은 위생적인 제조 환경유지를 위하여 별도의 청소당번을 일별로 사전에 지정 공고하고 매일 그 상태를 확인하는 것이 좋다.

○ 위생관리인은 첨가물의 품질향상 등을 위한 건의사항을 수시로 경영자에게 보고하여 안전성이 확보된 첨가물을 생산하도록 유도해야

한다.

2. 첨가물 제조업자의 준수사항

○ 사용한 원료 및 제품은 위생적으로 보관·관리하여야 하며, 특히 부패·변질이 되기 쉬운 원료 및 제품은 냉동·냉장시설에 보관·관리하여야 한다.

○ 시설을 위생적으로 유지·관리하여야 하며, 쥐·해충 등이 없도록 하여야 한다.

○ 식품위생법 시행규칙 제19조의 규정에 의한 자가품질검사의 기록서는 1년간 보관하여야 한다.

○ 생산 및 작업기록에 관한 서류를 작성·비치하여야 한다.

○ 식품위생관리인이 그 직무를 성실히 수행하도록 하고 식품등에 대한 자가품질검사를 실

시하도록 하여야 한다.

가. 생산제품 검사 : 주1회 실시

나. 원료 또는 기기·용기 및 포장검사 : 구입할 때마다 실시(다만, 당해 원료 또는 기기·포장의 제조·가공업자가 자가품질 검사를 한 것 또는 제16조의 규정에 의하여 지정된 식품 위생검사기관이 검사를 한 후 2월이 경과하지 아니한 것은 그러하지 아니한다)

○ 종업원의 개인위생과 작업과정에 있어서의 위생적 처리를 지도·감독하여야 한다.

○ 수도물이 아닌 물을 음용수로 사용하는 경우에는 공공시험기관에서 1년마다 음용적부 시험을 받아야 한다.

○ 식품위생목적 달성과 식품소비자의 보호 등에 필요하다고 인정하여 보건사회부장관 또는 시·도지사가 지시하는 사항을 준수하여야 한다.

4. 표시사항 및 기준

가. 일반사항

① 표시항목은 용기 또는 포장의 보기 쉬운 곳에 표시하여야 한다. 다만, 용기 또는 포장에 투시할 수 있는 것인 때에는 그 내부에 표시할 수 있다.

② 표시는 한글로 하여야 한다. 다만, 수출품에 있어서는 그 수출대상국의 국문으로 표시할 수 있으며, 또한 외국어를 병기하고자 할 때에는 한글표시보다 크게 할 수 없다.

③ 용기 또는 포장을 다시 포장함으로써 본래의 용기 또는 포장의 표시가 투시되지 아니하는 때에는 다시 포장한 것에 대하여 이를 표시하여야 한다. 다만, 운반용 대포장에 대하여는 이를 생략할 수 있다.

④ 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것은 사용하여서는 아니된다(유통판매 목적이 아닌 특수목적의 경우예외).

나. 제 품

① 제품명은 허가받은 명칭을 표시하여야 한다.

○ 허가받은 제품명칭은 같은 크기의 글씨로 표시하여야 한다.

○ 외국제품 또는 외국과 기술제휴하여 만든 제품이 아님에도 불구하고 외국제품 또는 기술제휴하여 만든 제품으로 오인할 우려가 있는 내용을 제품명칭에 사용하여서는 아니된다.

② 화학적 합성품의 경우에는 법 제7조의 규정에 의하여 보건사회부장관이 고시한 첨가물의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 다음의 착향료원료인 화학적 합성품에 있어서는 그러하지 아니한다.

○ 고급케톤류(Ketons)

○ 락톤류(Lactones)

○ 방향족 알데히드류(Aromatic aldehydes)

○ 방향족 알콜류(Aromatic alcohol)

- 이소티오시아네이트류(Isothiocyanates)
- 인도올 및 그 유도체(Indoles and it's derivatives)
- 에스테르류(Esters)
- 에테르류(Ethers)
- 지방산류(Fatty acid)
- 지방족 고급알데히드류(Aliphatic higher aldehyde)
- 지방족 고급알콜류(Aliphatic higher alcohol)
- 지방족 고급탄화수소류(Aliphatic higher hydrocarbons)
- 치오 알코올(Thioalcohols)
- 치오 에테르류(Thioethers)
- 테르펜계 탄화수소류(Terpen series hydrocarbons)
- 페놀류(Phenols)
- 페놀에테르류(Phenol Ethers)
- 푸르푸랄 및 그 유도체(Furfural and it's derivatives)

다. 업소명

- ① 제조업소명 및 소재지를 표시하여야 한다.
- ② 제조업소명외의 판매업소명을 병기하여 표시하고자 할 때에는 제조업소명과 같거나 그 보다 작은 크기의 활자체로 표시하여야 한다.

라. 제조연월일

- ① 제품명 가까운 곳에 5호활자 이상으로 위치하지 아니하는 잉크 또는 각인을 사용하여 “○년○월○일” 또는 “○,○,○”로 표시하여야 한다.
- ② 자동포장기의 사용으로 인하여 제품포장의 오른쪽 아래에 제조연월일을 표시하기 곤란한 경우 당해위치에 제조연월일의 표시부위를 명시하여야 한다.
- ③ 포장의 표면적이 30cm²미만이거나 병마개에 표시하는 경우에는 6호 활자 이상으로 표시할 수 있다.

마. 영업허가번호 및 품목허가번호

영업허가번호 및 품목제조허가번호를 표시

하여야 한다.

바. 중량·용량 또는 갯수

내용물에 대하여 용량·중량 또는 갯수로 표시하여야 한다. 다만, 갯수로 표시할 때에는 중량표시를 괄호속에 병기하여야 한다.

사. 원재료명 및 함량

화학적 합성품(착향의 목적으로 사용되는 것은 제외한다)을 함유한 첨가물인 혼합제제에 있어서는 그 명칭과 함량(백분율)을 표시하여야 한다.

아. 보관상의 주의

부패, 변질을 방지하기 위한 주의사항을 표시하여야 한다. 첨가물로서 부패, 변질의 우려가 없는 것은 그러하지 아니하다.

자. 반 품

부패, 변질품에 대한 반품 또는 교환장소를 표시하여야 한다.

차. 사용 또는 보존기간

법 제7조 제1항의 규정에 의하여 사용 또는 보존기준이 정하여진 첨가물에 있어서는 그 사용 또는 보존기준을 표시하여야 한다.

카. 자가규격 인정제품

식품위생법 시행규칙 제4조의 규정에 의한 자가품질기준 및 규격인정제품인 경우에는 그 검정번호를 표시하여야 한다(예 : 국립보건원 자가기준 및 규격 제○○호).

타. 첨가물 표시의 특례

- 첨가물 및 이의 제제품에 있어서는 “식품첨가물”이라는 표시를 하여야 한다.
- 혼합제제 제품에 있어서는 “혼합제제”로 표시하여야 한다.
- 타알색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 “혼합” 또는 “희석”이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.

파. 기 타

- 혼합제제의 경우에는 제품명의 아래 부분

이나 포장의 잘 보이는 곳에 등 첨가물의 용도를 표시하는 것이 합리적이다.

○ 화학적 합성품이면서도 천연물인 것처럼

사용자가 혼동할 수 있는 천연물의 그림이나 문자를 넣는 것은 불합리하다.

5. 식품첨가물의 사용 기준 요약

가. 식품 첨가물의 올바른 사용

식품 첨가물 공전에 수재된 367종의 식품 첨가물중 사용기준이 정하여진 첨가물은 211 품목이며, 사용기준이 정하여지지 아니한 품목은 156품목이다.

사용기준이 정해진 211개 품목중 대상식품 및 사용량에 제한을 둔 첨가물은 보존료 13종, 산화방지제 7종, 표백제 6종, 착색제 2종, 발색제 1종, 소포제 1종, 밀가루 개량제 5종, 호료 6종, 방충제 2종, 이형제 1종, 강화제 13종, 식품제조용 및 기타 13종, 총 70종에 지나지 않으며 사용양적 제한은 없으나 특정식품에만 사용이 가능토록 사용기준이 정해진 첨가물은 41종이고 특정용도에 한하여만 사용이 가능한 첨가

물은 6종이다.

바꾸어 말하면, 이들 이외 250종의 첨가물은 아무런 법적규제없이 식품의 제조·가공에 사용할 수 있다는 의미이다.

그러나 식품 첨가물의 본질은 뚜렷한 사용목적의 가진 식품의 제조가공 등에 소량 첨가되는 기본적인 식량이외의 물질이어야 하므로 필요불가결한 경우에 한하여만 사용하여야 한다.

따라서 식품 첨가물의 생산 및 사용자는 사용첨가물의 본질을 바로 이해하고 그 용도에 타당한 첨가물을 선택하여 필요최소량을 올바른 방법으로 사용함은 물론 식품 첨가물 규격 기준에서 정한 사용기준에 유의하여 사용하여야 한다.

나. 유형별 사용기준 요약

△보존료

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|---------------------|--|-------------------------------------|--|
| 데히드로초산 데히드로초산나트륨 | 치이즈, 버터, 마아가린 | 0.5g/kg 이하 (데히드로초산으로써) | |
| 안식향산 안식향산나트륨 | 청량음료수 ¹⁾ 간 장 | 0.6g/kg 이하 (안식향산으로써) | 1. 탄산음료, 두유제품, 유산균음료, 살균유산 균음료를 제외한 청량 음료 |
| | 알로에즙 | 0.5g/kg 이하 (") | |
| 소르빈산 소르빈산칼륨 | 치이즈 | 3g/kg 이하 ¹⁾ (소르빈산으로써) | 1. 프로피온산나트륨 및 칼슘과 병용시 프로피 온산 및 소르빈산의 사용량의 합계가 기준 량 이하 2. 식물성유지와 카페인 을 주원료로한 Imita- tion Cheese 3. 염분함량 8% 이하의 젓갈류 |
| | 식육제품, 경육제품, 어육 연제품, 성게젓, 땅콩버터 가공품, 모조치이즈 ²⁾ 및 젓 갈류 ³⁾ | 2g/kg 이하 (") | |
| | 된장, 고추장, 춘장, 어패 건제품, 팥등, 앙금류, 알 로에즙, 단무지 및 야채나 과채의 된장, 간장 및 수 | 1g/kg 이하 (") | |

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|--|
| | 금절임 ⁴⁾ | | 4. 저장의 목적으로 된 장, 식초, 간장 및 소금에 절인 식품 5. 살균한 것 제외 |
| | 잼, 케찹, 야채나 과채의 식초절임 ⁴⁾ | 0.5g/kg 이하 (소르빈산으로써) | |
| | 유산균음료 ⁵⁾ | 0.05g/kg 이하 (") | |
| | 과 실 주 | 0.2g/kg 이하 (") | |
| 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘 | 빵 생 과 자 | 2.5g/kg 이하 (프로피온산으로써) | 1. 소르빈산 및 소르빈산 칼슘과 병용시 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 기준량 이하 |
| | 치 이 즈 ¹⁾ | 3g/kg 이하 (") | |
| 파라옥시안식향산 부틸 | 간 장 | 0.25g/l 이하 (파라옥시안식향산으로써) | 1. 탄산함유제품 제외 2. 과일 및 야채의 표피 |
| | 식 초 | 0.1g/l 이하 (") | |
| | 청량음료 ¹⁾ | 0.1g/kg 이하 (") | |
| | 과일소오스 | 0.2g/kg 이하 (") | |
| | 과일 및 야채 ²⁾ | 0.012g/kg 이하 (") | |
| | 청주, 합성청주, 과실주, 약주 및 탁주 | 0.05g/l 이하 (") | |
| 파라옥시안식향산 에틸 파라옥시안식 이소부틸 파라옥시안식 이소프로필 파라옥시안식 프로필 | 간 장 | 0.25g/l 이하 (파라옥시안식향산나트륨) | 1. 탄산함유제품 제외 2. 과일 및 야채의 표피 |
| | 식 초 | 0.1g/l 이하 (") | |
| | 청량음료 ¹⁾ | 0.1g/kg 이하 (") | |
| | 과일쏘오스 | 0.2g/kg 이하 (") | |
| | 과일 및 야채 ²⁾ | 0.012g/kg 이하 (") | |

△ 산화방지제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--------------------------|--|-------------------------------|--|
| 디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시 아니솔 | 유지, 버터, 어패건제품및 어패열장품 | 0.2g/kg 이하 (BHT 또는 BHA 로써) | ※ BHA와 BHT 병용시 사용량의 합계가 기준량 이하 1. 생식용 냉동 선어패류 및 생식용 굴은 제외 (냉동선어패류물식 |
| | 어패냉동품 ¹⁾ 및 고래 냉동품 ²⁾ 의 침지액 | 1g/kg 이하 (") | |
| | 껌 | 0.75g/kg 이하 (") | |

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|---------------------|-----------------------|--|---|
| | | | 품의 제조원료로 사용할 경우에 한함) 2. 생식용은 제외 |
| 물식자산프로필 | 유지, 버터 | 0.1g/kg 이하 | |
| 에르쏘르빈산 에르쏘르빈산나트륨 | 일반 식품 | 양적 제한 없음 | 산화방지 목적에 한하여 사용 |
| 이디티에이나트륨 | 마요네즈, 사라다드레싱 | 0.075g/kg 이하 ¹⁾ (무수 EDTA-Na ₂ 로써) | 1. EDTA-Na ₂ Ca 과 병용시 사용량의 합계가 무수 EDTA-Na ₂ 로써 기준량 이하 |
| 이디티에이칼슘이 나트륨 | 마요네즈, 사라다드레싱, 마아가린 | 0.075g/kg 이하 ¹⁾ (무수 EDTA-Na ₂ 로써) | 1. EDTA-Na ₂ 와 병용시 사용량의 합계가 무수 EDTA-Na ₂ 로써 기준량 이하 |

△ 표 백 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|--------------------|------------------------------------|---|
| 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 당밀, 물엿 | 0.3g/kg 미만 (SO ₂ 로써) | 1. 물엿을 제외한 엿류 2. 식품등의 규격기준에서 정한 기준 당도 이상의 천연과즙 3. 참깨, 두류, 서류, 과일류, 채소류 및 탈피 절단등 단순가공품 및 그 냉동품은 제외 |
| | 엿 ¹⁾ | 0.4g/kg 미만 (") | |
| | 과실주 | 0.35g/kg 미만 (") | |
| | 천연과즙 ²⁾ | 0.15g/kg 미만 (") | |
| | 건조과실류(건포도 제외) | 2g/kg 미만 (") | |
| | 곤약분 | 0.9g/kg 미만 (") | |
| | 새우살 | 0.1g/kg 미만 (") | |
| | 기타식품 ³⁾ | 0.03g/kg 미만 (") | |
| 과산화수소 | 일반식품 | 최종식품 완성전에 분해 또는 제거 | |

△ 착 색 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|-----------------------------|---|---------|---|
| 식용색소녹색 제 3 호 및 그 알루미늄레이크 | 면류, 단무지(황색제 4 호 제외), 생과일쥬스 | | 1. 식육, 어패류, 야채류, 과일류 및 탈피, 절단 등 그 단순가공품(경육포함) |
| 식용색소적색 제 2 호 및 그 알루미늄레이크 | 목류, 젓갈류, 천연식품 ¹⁾ , 벌꿀, 장류, 식초, 소오스 | | |

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|--|--|--|
| 식용색소적색 제 3 호 및 그 알루미늄레이크 식용색소적색 제 40 호 식용색소청색 제 1 호 및 그 알루미늄레이크 식용색소청색 제 2 호 및 그 알루미늄레이크 식용색소황색 제 4 호 및 그 알루미늄레이크 식용색소황색 제 5 호 및 그 알루미늄레이크 | 케찹, 잼, 고추가루, 실고추, 후추가루, 카레 식육제품(쏘세이지 제외) 어육연제품(쏘세이지 제외) 식용유지, 버터, 마아가린 김치류, 크로렐라, 효소식품, 다류(분말청량음료 제외) 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드 유 및 유제품(아이스크림, 가공유 제외류), 이외의 식품에 한하여 사용 | 양적제한 없음 | |
| 동크로로필린나트륨 | 야채 및 과일류의 저장품 ¹⁾ 다 시 마 껌 완두콩통조림중의한천 | 0.1g/kg 이하 (동으로써) 0.1g/kg(무수물) 이하 (") 0.05g/kg 이하 (") 0.0004g/kg 이하 (") | 1. 건조, 염장, 식초, 설탕절임 등의 방법 또는 통·병조림의 방법으로 저장이 가능한 것 |
| β -카로틴 수용성안나토 β -아포-8'-카로틴알 | 천연식품 ¹⁾ 이외의 식품 | 양적제한 없음 | 1. 식육, 어패류, 야채류, 과일류 및 탈피, 절단 등 그 단순가공품(경육포함) |
| 파프리카추출색소 | 천연식품 ¹⁾ , 고추가루 및 실고추, 고추장 이외의 식품 | 양적제한 없음 | 1. 식육, 어패류, 야채류, 과일류 및 탈피, 절단 등 그 단순가공품(경육포함) |
| 이산화티타늄 | 일반식품 | 식품중량의 1% 이하 | |
| 삼이산화철 | 바나나(꼭지), 곤약 | 양적제한 없음 | |

△ 발 색 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--------|------------------------------|--|-----|
| 아질산나트륨 | 식육제품, 경육제품 어육쏘세지, 어육햄 | 0.07g/kg 미만 (아질산근으로써) 0.05g/kg 미만 (") | |

△ 소 포 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|------|---------|----------|-------------|
| 규소수지 | 일반식품 | 0.05g/kg | 거품제거 목적에 한함 |

△ 껌 기초제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|------------------------------------|---------------|--------------------|----------------|
| 에스테르껌 폴리부텐 폴리이소부텐 폴리이소부틸렌 | 껌 | 양적제한 없음 | |
| 초산비닐수지 | 껌 과실 또는 과채 | 양적제한 없음 양적제한 없음 | 표피의 피막제 용도에 한함 |

△ 살균료

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|------------------------------|----------|---------|-----|
| 차아염소산나트륨 이염화이소시아눌산 나트륨 | 참깨이외의 식품 | 양적제한 없음 | |

△ 밀가루 개량제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|----------------------|----------------------|---------------------------|-----|
| 과산화벤조일(회석) 과황산암모늄 | 소 맥 분 | 0.3g/kg 이하 | |
| 브롬산칼륨 | 제빵용 소맥분 | 0.3g/kg 이하 (브롬산으로써) | |
| 염 소 이산화염소 | 케익 및 카스테라 제조용 소맥분 | 1.25g/kg 이하 30mg/kg 이하 | |

△ 인공감미료

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|----------------------------------|---|---------|---|
| 삭카린나트륨 | 식빵, 이유식, 백설탕, 포도당, 물엿, 벌꿀 및 알사탕 이외의 식품 | 양적제한 없음 | |
| 스테비오사이드 | 식빵, 이유식, 백설탕, 갈색설탕, 포도당, 물엿, 알사탕, 유 및 유제품 ¹⁾ 이외의 식품 | 양적제한 없음 | 1. 식품등의 규격 기준에서 정한 유 및 유제품 |
| 아스파탐 | 가열조리를 요하지 않는식사대용곡류 가공품 ¹⁾ (이유식제외), 청량음료, 껌, 다류(분말 청량음료 포함), 식탁용감미료, 아이스크림, 빙과(샤베트포함), 잼, 주류, 분말스프, 발효유 | 양적제한 없음 | 1. cold breakfast cereal류 및 Instant and regular hot cereal류 |
| 글리실리진산이 나트륨 글리실리진산삼 나트륨 | 된장, 간장 | 양적제한 없음 | |

△ 팽 창 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--------------------------------|-----------|---------|-----|
| 명반, 소명반, 소압 모듬명반, 암모늄명 반 | 된장 이외의 식품 | 양적제한 없음 | |

△ 호 료

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|---|---------|-------------|------------------------------|
| 알긴산프로필렌 글리콜 | 일반식품 | 식품의 1% 이하 | |
| 카복시메틸셀룰로오 스나트륨 카아복시메틸셀룰로 오스칼슘 카아복시메틸스타치 나트륨 메틸셀룰로오스 | 일반식품 | 식품의 2% 이하 | 2종이상 병용시 사용량 의 합계가 기준량 이하 |
| 폴리아크릴산나트륨 | 일반식품 | 식품의 0.2% 이하 | |

△ 방 충 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|---------------------|--------------|--------------------------------|-----|
| 에틸렌옥사이드 피페로닐부톡시드 | 천연조미료 국 류 | 50ppm 미만 (잔존량) 0.024g/kg 이하 | |

△ 피 막 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|-------------------|---------|---------|-------------|
| 몰포린지방산염 초산비닐수지 | 과일, 과채 | 양적제한 없음 | 피막제 용도에 한함. |

△ 이 형 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|-------|---------|-------------|-------------|
| 유동파라핀 | 빵 | 1% 미만 (잔존량) | 이형의 목적에 한함. |

△ 강 화 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|-----------------|--------------------------|---------|------------|
| 니코틴산 니코틴산아미드 | 식육, 선어패류(경육포함) 이외의 식품 | 양적제한 없음 | |
| 산화아연 요오드칼륨 | 일반식품 | 양적제한 없음 | 영양강화목적에 한함 |
| L-시스테인염산염 | 빵, 천연과즙 | 양적제한 없음 | |

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|-----------|--|--------------------------------|
| 수산화칼슘 염화칼슘 젓산칼슘 제 3 인산칼슘 제 2 인산칼슘 제 1 인산칼슘 글루콘산칼슘 구연산칼슘 판토텐산칼슘 황산칼슘 | 일반식품 | 1% 이하(칼슘으로써) | 제도가공상 필요 불가결한 경우 및 영양의 목적에 한함. |
| 탄산칼슘 | 김 기타식품 | 2% 이하(칼슘으로써) 1% 이하 | |
| 황산아연 황산동 | 조제분유, 이유식 | 6mg 이하/표준조유농도 1ℓ (아연으로써) 0.6mg 이하/표준조유농도 1ℓ (동으로써) | 제품에 표시된 조유농도에 준함. |

△ 착 향 료

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|---------|----------|--|
| 고급케톤류 락톤류 방향족알데히드류 방향족알콜류 에스테르류 에테르류 이소티오시아네이트류 인돌 및 그 유도체 지방산류 지방족고급알데히드류 지방족고급알콜류 지방족고급탄화수소류 치오알콜류 치오에테르류 테르펜계탄화수소류 페놀류 페놀에테르류 푸르프랄 및 그유도체 개미산계라닐 개미산시트로넬릴 개미산이소아밀 | | 착향목적에 한함 | 독성이 있다고 인정되는 것은 제외 독성이 있다고 인정되는 것은 제외 독성이 있다고 인정되는 것은 제외 독성이 있다고 인정되는 것은 제외 독성이 있다고 인정되는 것은 제외 |

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|---------|----------|-----|
| 이소티오시안산알릴 α -이오논 β -이오논 초산게라닐 초산리나닐 초산벤질 초산부틸 초산시트로넬릴 초산신나밀 초산에틸 초산이소아밀 초산페닐에틸 카프론산알릴 파라메틸아세토페논 페닐초산에틸 페닐초산이소부틸 프로피온산에틸 프로피온산이소아밀 피페로날 헥사논산에틸 히드록시시트로넬릴 히드록시시트로넬랄 디메틸아세탈 프로피온산벤질 | | 착향목적에 한함 | |

△ 식품제조용 및 기타

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--|-----------|----------------------------|--|
| 규조토(건조품) 규조토(소성품) 규조토(용제소성품) 백도토 벤토나이트 산성백토 퍼라이트 | 일반식품 | 식품의 0.5%이하(잔존량) | 규조토(소성, 건조, 용제 소성), 백도토, 벤토나이트, 산성백토등 2종 이상의 광물성 물질과 혼용시 잔존량의 합계가 기준량 이하 |
| 탈 크 | 껌 기타식품 | 5% 이하(잔존량) 0.5% 이하(잔존량) | 제조가공상 필요 불가결한 경우에 한하여 사용. 다른 광물성물질과 혼용시 잔존량의 합계가 기준량 이하. |
| 수산이온교환수지 | 일반식품 | 양적제한 없음 | 최종식품 완성전에 제거 |
| 수산화나트륨 수산화나트륨(결정) 염 산 황 산 | 일반식품 | 양적제한 없음 | 최종식품 완성전에 중화 또는 제거 |

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|--------------|--------------------|--------------|------------------------------------|
| 스테아릴젖산나트륨 | 빵, 면류 | 양적제한 없음 | |
| 스테아릴젖산칼슘 | 빵 | | |
| 아크릴아미드-아크릴수지 | 당 액 | 10mg/kg 이하 | 당의 정제목적에 한함 |
| 폴리비닐폴리피로리돈 | 일반식품 | 양적제한 없음 | 최종식품 완성전에 제거 |
| 피 틴 산 | 이유식, 영양등 식품 이외의 식품 | 양적 제한 없음 | |
| 염기성알루미늄탄산나트륨 | 일반식품 | 0.5% 이하 | 최종식품 완성전에 제거. 제조가공상 필요불가결한 경우에 한함. |
| 이산화규소 | 일반식품 | 양적제한 없음 | 여과보조제 목적에 한함. |
| 탄산마그네슘 | 일반식품 | 0.5% 이하(잔존량) | 제조가공상 필요불가결한 경우에 한함. |
| 실리코알루미늄나트륨 | 일반식품 | 2% 미만(사용량) | |
| 프로필렌글리콜 | 생면, 오징어훈제품 | 2% 미만(잔존량) | |
| | 만두 및 만두겉질 | 1.2% 미만(잔존량) | |
| | 기타 식품 | 0.6% 미만(") | |

△추 출 제

| 품 명 | 대 상 식 품 | 사 용 기 준 | 비 고 |
|-----|---------|---------|----------------|
| 핵 산 | 식용유지 | 양적제한 없음 | 식용유지 추출목적에 한함. |

다. 식품별 사용기준 요약

| 업종 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 | |
|----|------|-----|---------------------|------------------------------------|--|-----------|
| 유 | 치이즈 | 보존료 | 데히드로초산 데히드로초산나트륨 | 0.5g/kg이하(데히드로초산으로써) | 1. 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘과 병용시 사용량의 합계가 소르빈산 및 프로피온산으로써 기준량 이하 | |
| | | | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 3g/kg이하 ¹ (소르빈산으로써) | | |
| | | | 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘 | 3g/kg이하 ¹ (프로피온산으로써) | | |
| 제 | 버 티 | 보존료 | 데히드로초산 데히드로초산나트륨 | 0.5g/kg이하(데히드로초산으로써) | BHA와 BHT 병용시 사용량의 합계가 기준량 이하 | |
| | | | 산화방지제 | 디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시톨루엔 몰식자산프로필 | | 0.2g/kg이하 |
| | | | | 황산아연 | | 0.1g/kg이하 |
| 품 | 조제분유 | 강화제 | 황산아연 | 6mg이하/표준조유농도 1ℓ (아연으로써) | 제품에 표시된 조유농도 기준 조유농도 | |

| 업종 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 |
|------------------|----------------|-------|--|--|--|
| | | | 황산동 | 0.6mg이하/표준조유용도 1ℓ (동으로써) 농 | |
| 식 용 유 지 | 마아가린 | 보존료 | 데히드로초산 데히드로초산나트륨 | 0.5g/kg이하(데히드로초 산으로써) | |
| | | 산화방지제 | 에디티에이 칼슘이나트륨 | 0.075g/kg이하(무수 EDTA-Na ₂ 로써) | |
| | 유지 | 산화방지제 | 디부틸히드록 시톨루엔 부틸히드록시아니솔 몰식자산프로필 | 0.2g/kg 이하 0.1g/kg이하 | BHA와 BHT 병용시 사 용량의 합계가 기준량 이하 |
| 청 량 음 료 | 청량음료 | 보존료 | 안식향산- 안식향산나트륨 | 0.6g/kg이하(안식향산으 로써) | 탄산음료, 우유제품, 유 산균음료, 살균유산균 음료를 제외한 청량음 료 |
| | | | 파라옥시안식향산 부틸 파라옥시안식향산 에틸 파라옥시안식향산 이소부틸 파라옥시안식향산 이소프로필 파라옥시안식향산 프로필 | 0.1g/kg이하(파라옥시안 식향산으로써) 0.1g/kg이하(파라옥시안 식향산으로써) | |
| | | 표백제 | 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 0.15g/kg미만(SO ₂ 로써) | 천연과즙에 한함. |
| 장 류 | 간장 | 보존료 | 안식향산 안식향산나트륨 | 0.6g/kg이하(안식향산으 로써) | |
| | | | 파라옥시안식향산 부틸 파라옥시안식향산 에틸 파라옥시안식향산 이소부틸 파라옥시안식향산 이소프로필 파라옥시안식향산 프로필 | 0.25g/ℓ 이하(파라옥시향 산으로써) 0.25g/ℓ 이하(파라옥시안 식향산으로써) | |
| | 된장, 춘장, 고추장 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 1g/kg이하(소르빈산으로 써) | |
| | 된장 | 착색제 | 명반 소명반 | 사용할 수 없음 | |

| 업종 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 | |
|------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--|
| | | | 소암모늄명반 암모늄명반 | | | |
| 어육연제품 | 어육연제품 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 2g/kg이하(소르빈산으로 써) | | |
| | 어육햄 어육소세지 | 발색제 | 아질산나트륨 | 0.05g/kg미만(아질산근 으로써의 잔존량) | | |
| 식육제품 | 식육제품 경육제품 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 2g/kg이하(소르빈산으로 써) | | |
| | | 발색제 | 아질산나트륨 | 0.07g/kg이하(아질산근 으로써) | | |
| | 식육 경육 | 발색제 | 니코틴산 니코틴산아미드 | 사용할 수 없음 | | |
| 과 자 류 | 껌 | 산화방지제 | 더부틸히드록 시톨루엔 | 0.75g/kg이하 | BHA와 BHT 병용시 사 용량의 합계가 기준량 이하 | |
| | | | 부틸히드록시아니솔 | | | |
| | | 착색제 | 동크로로필린나트륨 | 0.05g/kg이하(동으로써) | | |
| | | 강화제 | 탄산칼슘 | 2%이하(칼슘으로써) | | |
| | 발등 양금류 빵 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 탈 크 | 5%이하 | |
| | | | | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 1g/kg이하(소르빈산으로 써) | |
| | | 이형제 | 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘 | 2.5g/kg이하(프로피온산 으로써) | | |
| | | | 유동파라핀 | 1%미만(잔존량) | 이형의 목적에 한함 | |
| 생과자 | 보존료 | 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘 | 2.5g/kg이하(프로피온산 으로써) | | | |
| 절 임 식 품 | 잼 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 0.5g/kg이하(소르빈산으 로써) | | |
| | 성게젓 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 2g/kg이하(소르빈산으로 써) | | |
| | 젓갈류 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 2g/kg이하(소르빈산으로 써) | 염분함량 8%이하의 제품 | |
| | 단무지 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 1g/kg이하(소르빈산으로 써) | | |
| | 야채나 과 채의 된장, 소금절임 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 0.5g/kg이하(소르빈산으 로써) 1 | | |
| | 야채나 과 채의 식초 절임 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 0.5g/kg이하(소르빈산으 로써) | | |
| | 케첩 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 0.5g/kg이하(소르빈산으 로써) | | |

| 업종 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 |
|-----|-------------------------|--------------|--|---|-------------------------|
| 조미료 | 식초 | 보존료 | 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산부틸 | 0.1g/ℓ 이하 (파라옥시안식향산으로써) | |
| | 마요네즈 사라다드레싱 천연조미료 | 산화방지제 방충제 | 이디티에이나트륨 이디티에이칼슘이 나트륨 에틸렌 옥사이드 | 0.075g/kg이하 (무수 EDTA-Na ₂ 로써) 50ppm 미만 (잔존량) | 병용시 사용량의 합계 가 기준량 이하 |
| | 과일 소오스 | 보존료 | 파라옥시안식향산 부틸 파라옥시안식향산 에틸 파라옥시안식향산 이소부틸 파라옥시안식향산 이소프로필 파라옥시안식향산 프로필 | 0.2g/kg이하 (파라옥시안 식향산으로써) | |
| 주류 | 과실주 | 보존료 | 소르빈산 소르빈산칼륨 | 0.2g/kg이하 (소르빈산으 로써) | |
| | | | 파라옥시안식향산 부틸 | 0.05g/ℓ | |
| | | 표백제 | 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 0.35g/kg미만(SO ₂ 로써) | |
| | 청주 합성청주 약주 탁주 | 보존료 | 파라옥시안식향산 부틸 | 0.05g/ℓ (파라옥시안식향 산으로써) | |
| 당 | 물엿 밀 | 표백제 | 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 0.3g/kg미만(SO ₂ 로써) | |
| | 엿 | 표백제 | 메타중아황산나트륨 무수아황산 산성아황산나트륨 | 0.4g/kg미만 (SO ₂ 로써) | |

| 업종 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 |
|----------------|-------------|--|---------------------------------------|--|------------------------|
| 류 | | | 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 0.4g/kg미만(SO ₂ 로써) | |
| 기 | 알로에즙 | 보존료 | 안식향산 | 0.5g/kg이하(안식향산으로 써) | |
| | | | 안식향산나트륨 | | |
| | 땅콩버터 가공품 | 보존료 | 소르빈산 | 1g/kg이하(소르빈산으로 써) | |
| | | | 소르빈산칼륨 | | |
| | 모조 치이즈 | 보존료 | 소르빈산 | 2g/kg이하(소르빈산으로 써) | |
| | | | 소르빈산칼륨 | | |
| | 어패 건조품 | 보존료 | 소르빈산 | 1g/kg이하(소르빈산으 로써) | |
| | | | 소르빈산칼륨 | | |
| | 어패 염장품 | 산화방지제 | 디부틸히드록 시톨루엔 | 0.2g/kg이하 | 병용시 사용량의 합계 가 기준량이하 |
| | | | 부틸히드록시아니솔 | | |
| 어패 냉동품 | 산화방지제 | 디부틸히드록 시톨루엔 | 0.2g/kg이하 | 병용시 사용량의 합계 가 기준량이하 | |
| | | 부틸히드록시아니솔 | | | |
| 고래냉동품 의 침지액 | 산화방지제 | 디부틸히드록 시톨루엔 | 1g/kg이하 | • 생식용 냉동 선어패 류 및 굴은 제외 • 병용시 사용량의 합 계가 기준량 이하 | |
| | | 부틸히드록시아니솔 | | | |
| 타 | 과일 및 야채 | 보존료 | 파라옥시안식향산 향산부틸 | 0.012g/kg이하(파라옥시 안식향산으로써) | • 표피에 한함 |
| | | | 파라옥시안식향산 에틸 | | |
| | | | 파라옥시안식향산 이소부틸 | | |
| | | | 파라옥시향식향산 이소프로필안 파라옥시안식향산 프로필 | | |
| 건조과실 | 표백제 | 메타중아황산칼륨 | 2g/kg미만(SO ₂ 로써) | • 건포도 제외 | |
| | | 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 2g/kg미만(SO ₂ 로써) | | |
| 곤약가루 | 표백제 | 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) | 0.9g/kg미만(SO ₂ 로써) | | |

| 품명 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 | |
|----|--------------|----------|--|---|------------------------|--|
| 기 | 새우살 | 표백제 | 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | | | |
| | | | 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 차아황산나트륨 | 0.1g/kg미만(SO ₂ 로써) | | |
| | 소맥분 | 밀가루개량제 | 과산화벤조일(회석) 과황산암모늄 | 0.3g/kg이하 | | |
| | | | 브롬산칼륨 | 0.03g/kg이하(브롬산으로써) | 제빵용 소맥분에 한함 | |
| | | | 염소 | 1.25g/kg이하 | 카스테라 및 케익제조용 소맥분 | |
| | 이유식 | 강화제 | 황산아연 황산동 | 6mg/l이하/표준조유농도/ l(아연으로써) 이 0.6mg이하/표준조유농도 /l(동으로써) | 제품에 표시된 조유농도에 준함 | |
| | | | 강화제, 카제이나트륨, 염화마그네슘, 구아검, 로커스트콩검, 가라기난, 레시틴, 글리세린, 지방산에스테르, 탄산수소나트륨, 탄산나트륨, 구연산나트륨, 구연산, 젖산, 엘-아스코빌팔미테이트, 바니라추출물, 에틸바니린, 바니린, 맥아효소, 제2인산칼륨 | 양적제한 없음 | 1. 영양강화의 목적으로 사용되는 첨가물 | |
| | 곡류 | 방충제 | 피페로닐부톡시드 | 0.024g/kg이하 | | |
| | 면류 | 제조용 및 기타 | 폴리필렌글리콜프로 | 2%미만(잔존량) | 생면에 한함. | |
| | 당액 | 제조용 및 기타 | 아크릴아미드아크릴수지 | 10mg/kg이하 | 정제의 목적에 한함. | |
| 타 | 오징어 혼제품 | 제조용 및 기타 | 프로필렌글리콜 | 2%미만(잔존량) | | |
| | 만두 및 만두겍질 | 제조용 및 기타 | 프로필렌글리콜 | 1.2%미만(잔존량) | | |
| | 다시마 | 착색제 | 동클로로필린나트륨 | 0.1g/kg(무수물)이하, (동으로써) | | |
| | 야채 및 과실류의 | 착색제 | 동클로로필린나트륨 | 0.1g/kg(무수물)이하, (동으로써) | | |

| 품명 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 |
|----------|---|-------|---------------------------------|--|---|
| 기 | | | 차아황산나트륨 | | 과실류, 곤약분, 새우살 제외 |
| | | | 과산화수소 | 최종식품 원성전에 분해, 또는 제거 | |
| | | | 착색제 | 식용색소녹색 제3호, 적색 2 2호, 적색제 3호, 청색 제1호, 청색 제2호, 황색제 4호, 황색 제5호 및 그들의 알루미늄레이크, 식용색소적색 제40호 | 면류, 단무지(황색 제4호 제외), 생과일주스, 목류, 젓갈류, 천연식품 ¹ 벌꿀, 장류, 식초, 소오스, 케찹, 잼, 고추가루 및 실고추, 후추가루, 카레, 식육제품, 어육연제품, 식용유지, 버터, 마아가린, 크로렐라, 효소식품, 다류(분말 청량음료 제외), 식빵, 카스테라, 스펀지케익, 마마레이드, 유 및 유제품(아이스크림, 가공유류) 외 |
| | 일반식품 | 착색제 | 수용성안나토 β-카로틴 β-아포-8'-카로티날 | 천연식품 ¹ 에 사용금지 | 1. 식육, 어패류, 야채류, 과실류 및 탈피, 절단등 그 단순가공품 |
| | | | 파프리카추출색소 | 천연식품, 고추가루, 실고추, 고추장에사용금지 | |
| | | | 이산화티타늄 | 1%이하 | |
| | | 소포제 | 규소수지 | 0.05g/kg 이하 | 거품제거 목적에 한함. |
| | | 살균료 | 이염화이소시아눌산나트륨 차아염소산나트륨 | 참깨액 사용금지 에 | |
| | | 인공감미료 | 삭카린나트륨 | 식빵, 이유식, 백설탕, 포도당, 물엿, 벌꿀, 알사탕에 사용금지 | |
| | | | 아스파탐 | 가열조리를 요하지 않는 식사대용곡류 가공품(이유식제외), 청량음료, 껌다류(분말 청량음료 포함), 식탁용감미료, 아이스크림, 빙과(샤베트 포함), 잼, 주류, 발효유에만 사용. 분말스프, | |
| 스테오오사이드비 | 식빵, 이유식, 백설탕, 갈색설탕, 포도당, 물엿, 알사탕, 유 및 유제품에 사용금지 | | | | |
| 타 | | | | | |

| 품종 | 식품명 | 용도 | 첨첨가물명 | 사용기준 | |
|----|--------------------|---|---|--|---|
| 기 | 저장품 | | | | |
| | 완두콩 통조림중의 한천 | 착색제 | 동클로로필린나트륨 | 0.0004g/kg이하(동으로 써) | |
| | 선어패류 | 발색제 | 니코틴산, 니코틴산아미드 | 사용금지 | |
| | 일반식품 | 표백제 호 료 | 메타중아황산칼륨 무수아황산 산성아황산나트륨 아황산나트륨(결정) 아황산나트륨(무수) 알긴산프로필렌글리콜 | 0.03g/kg미만 1%이하 | ※ 참깨, 두류, 서류, 과 실류, 채소류 및 그 단 순가공품에 사용금지 ※ 당밀, 물엿, 엿, 과일 주주, 천연과즙, 건조 |
| | | | 카아복시메틸셀룰로 오스나트륨 카아복시메틸셀룰로 오스칼슘 카아복시메틸스타치 나트륨 메틸셀룰로오스 | 2%이하 | 병용시 사용량의 합계 가 기준량 이하 |
| | | | 포리아크릴산나트륨 | 2%이하 | |
| | 강화제 | 수산화칼슘 염화칼슘 젖산칼슘 제 3 인산칼슘 제 2 인산칼슘 제 1 인산칼슘 글루콘산칼슘 구연산칼슘 판토텐산칼슘 황산칼슘 탄산칼슘 ¹ | 1%이하(칼슘으로써) | 제조공정상 필요불가결 한 경우 및 영양강화의 목적에 한하여 사용. 1. 껌을 제외한 탄산칼 슘 | |
| | 제조용 및 기타 | 규조토(건조품) 규조토(소성품) 규조토(용제소성품) 백도토 벤토나이트 산성백토 퍼라이트 | 0.5%이하 | 2종 이상의 광물성물 질과 혼용시 잔존량의 합계가 기준량 이하 | |
| | | | | | 탈 크 |

| 업종 | 식품명 | 용도 | 첨가물명 | 사용기준 | 비고 |
|----|-----|----|------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| 타 | | | 수 산 이온교환수지 폴리비닐폴리피로리돈 | | • 최종식품 완성전에 제거 |
| | | | 수산화나트륨 수산화나트륨(결정) 염 산 황 산 | | • 최종식품 완성전에 제거 |
| | | | 피틴산 | 이유식, 영양식품에 사용금지 | |
| | | | 핵 산 | 식용유지 추출목적에 한하여 사용 | • 최종식품 완성전에 제거 |
| | | | 염기성알루미늄탄산나트륨 | 0.5% 이하 (잔존량) | • 필요불가결한 경우에 한하여 사용 |
| | | | 요오드칼륨 | | 영양의 목적에 한하여 사용 |
| | | | 이산화공소규 탄산마그네슘 | | 여과보조제 목적에 한하여 사용 필요불가결한 경우에 한하여 사용 |

6. 첨가물 제조영업허가 등의 민원안내 및 민원서류 작성요령

가. 첨가물 제조영업허가 신청

1) 근거법령 : 식품위생법 제22조 및 동법 시행규칙 제25조

2) 구비서류

○ 영업허가신청서(식품위생법 별지 제12호 서식)

○ 신원증명서

○ 교육필증(법 제27조 제2항의 규정에 의하여 미리 교육을 받은 경우에 한한다)

○ 영업시설의 개요 및 평면도

- 제조시설명세서

- 실험시설명세서

- 건물 및 작업장 평면도

- 기계·기구 배치도

○ 건축물허가대장등본

○ 도시계획확인원

○ 기타 참고자료(필요시)

- 타법에 의한 저축여부(공업배치법, 수도권정비 계획법 등)

- 환경보전법의 규정에 의한 배출시설 설

치허가 여부

- 지하수 사용시 수질검사 성적서(27개 전항목 시험결과)

- 임대의 경우 임대계약서

- 제품품목별 생산능력

- 공업배치법에 의한 공장등록 여부

○ 제품품목 허가신청서(식품위생법 별지 제15호 서식)

- 제조방법설명서 3부

- 자가규격기준 적용제품인 경우 자가규격기준 사본 1부

3) 작성요령

가) 기계기구류 명세서

제조에 필요한 제반시설 및 기계기구류를 다음 양식에 의거 구체적으로 기입한다.

| 품명 | 규격 | 수량 | 용도 | 비고 |
|----|----|----|----|----|
| | | | | |

나) 실험시설명세서

제반 실험기구 및 시약류 등을 다음 양식에 의거 구체적으로 기입한다.

다) 건물 및 작업장 평면도

축적된 건축물의 평면도에 용도별로(반응실·포장실·실험실·강의실 등 구체적으로)로 구

| 품명 | 규격 | 수량 | 비고 |
|----|----|----|----|
| | | | |

분하여 표시한다.

라) 기계기구배치도

작업장내에 설비된 기계기구류를 작업장 평

면도상에 구체적으로 표시한다.

마) 제품품목허가신청서 : 제품품목허가신청서 참조

4) 처리주무과 : 보건사회부 식품과(503-7586, 500-3074)

5) 처리기간 : 20일

6) 수 수 료 : 제조영업허가신청서 및 제조품목허가신청서에 다음에 정한 금액에 상당하는 정부수입인지 부착

○ 영업허가 수수료

- 특별시 및 직할시 : 6,000원
- 일반시지역 : 3,500원
- 읍·면지역 : 2,300원

○ 제조품목허가 : 지역에 관계없이 매 품목마다 2,300원

7) 허가처리과정

신청서작성 → 서류접수(보건사회부 총무과(서무계)) → 내용검토(식품과) → 시설조사(식품과) → 검토(식품과) → 결재 → 허가증교부(관할시·도로이송) → 허가증 수령

나. 첨가물의 제조품목 허가신청

1) 화학적 합성품 및 천연첨가물

○ 구비서류

- 식품위생법 별지 제15호 서식
- 구체적인 제조방법 3부
- 자가규격기준제품의 경우, 자가규격기준 사본 1부

○ 제조품목허가신청서 작성요령

- 명 칭

소비자가 오인할 수 있는 명칭을 제품의 명칭으로 사용하여서는 아니되며, 기허 타 제조업소에서 허가되어 생산되고 있는 제품의 명칭과 동일하여서는 아니된다.

- 성분배합비율

화학적 합성품인 첨가물 또는 천연첨가물을 제조할 경우에는 사용되는 원료(또는 전구체), 촉매 등 다양한 물질이 사용될 수 있으나 첨가물 제조품목허가시 성분배합비율은 최종생산물질 100%로 표시한다.

예를 들면, 일반적으로 황산칼슘은 염화칼슘에 황산나트륨을 다량 가하여 반응, 정제하여 제조한 것이나 황산칼슘의 제조품목 허가시 성분배합율은 최종 생산물인 황산칼슘 100%로 표시하여야 한다.

- 성 상

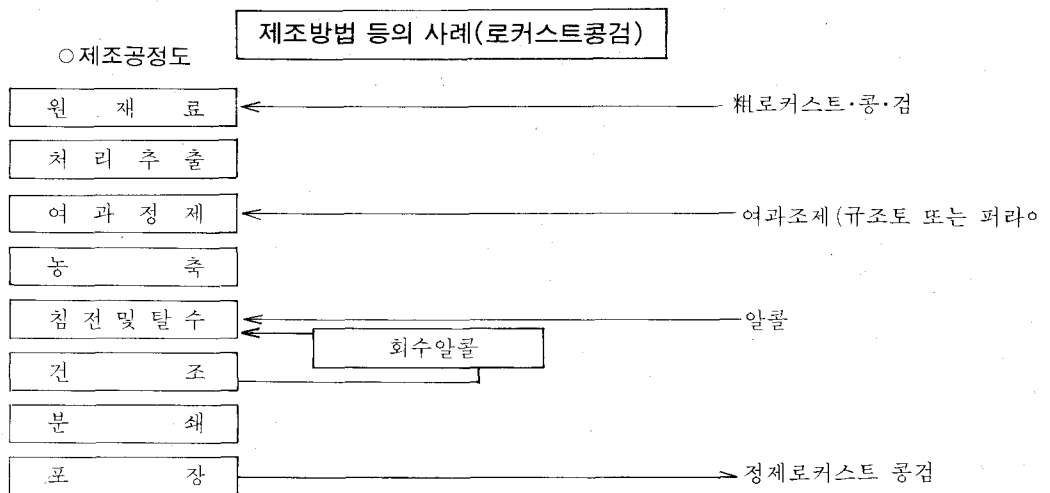
식품첨가물 규격 및 기준중의 성상에 부합되는 범위내에서 그 제품의 물리·화학적 성질 및 특성을 간략하게 기술한다.

- 제조방법

단위공정별로 사용되는 촉매, 반응조건 등을 포함하여 구체적으로 상세히 기술하여야 하며, 각 단위공정에 사용되는 기계·기구류의 종류·명칭 및 작동 조건 등도 상세히 기술하여야 한다.

○ 처리기간 : 15일

○ 수수료 : 정부 수입인지 2,300원 상당



○ 제조방법 설명

가) 원재료

콩과식물인 CAROB BEAN(학명 : Ceratonia Siligua)의 종자 배유부분을 조분쇄한 분말을 수입하여 원료로 사용한다.

나) 처리추출

Stainless Steel 제1,000 l 들이 교반기가 부착된 처리조에 원료 50kg을 넣고 60~80℃에서 100Rpm으로 약 1시간 완전 용해하여 Gum 성분인 Galactomannan을 추출한다.

다) 여과정제

완전용해되어 추출된 Gum 성분을 함유한 추출액을 Rotary Pump로 연속식 여과조에 이송한 후 활성탄 등의 여과조제를 첨가하여 미용해성분 등 불순물이 완전히 제거되도록 여과정제시킨다.

라) 농 축

위 여액을 Stainless Steel제 진공농축조로 이송하여 간접열로 80℃로 약 4시간 가량 가열농축시킨다.

마) 칩진 및 탈수

농축이 완료된 용액에는 Gum 성분이 대부분이지만 물과 혼합된 상태이므로 알콜을 적당량 가하여 Gum질을 응고시키는 방법으로 탈수한다.

바) 건 조

탈수가 된 Gum질은 수분이 15% 이하가 되도록 Stainless Steel제 건조기에 넣고 80~90℃로 1시간 건조한다.

사) 분쇄·사별

건조가 완료된 Gum 섬유질을 Stainless Steel제 분쇄기로 분쇄한 후 60 mesh의 사별기로 사별한다.

아) 포 장

분쇄가 끝난 제품은 식품첨가물의 규격 및 기준중 로커스트콩검의 규격 및 기준에 적합여부를 검사한 후 합격품에 한하여 반자동 포장기로 PE lamination된 지대에 포장·출하한다.

○ 성상등

이 품목은 백색 또는 담황색 분말로서 이미 이취가 없다.

2) 혼합제제

○ 구비서류

- 식품위생법 별지 제15호 서식
- 구체적인 제조방법 3부
- 자가규격기준제품의 경우, 자가규격기준 사본 1부

○ 제조품목허가신청서 작성요령

- 명 칭

화학적 합성품의 명칭과 동일

- 성분의 명칭

식품첨가물 규격기준에 수재된 첨가물의 명칭 및 식품 등의 규격기준에 수재된 부형제의 명칭을 사용한다.

- 성분배합비율

• 성분배합비율은 각 성분의 중량 백분율(필요시 부피 백분율)로 표시함을 원칙으로 한다.

• 혼합제품을 혼합제제의 성분으로 사용하고자 할 경우에는 그 혼합제품의 구성성분의 백분율도 동시에 표시하여야 한다.

• 용제로써 에틸알콜 등을 사용하여야 할 경우에는 그 함량을 표시하여야 한다(예 : 75 % 에틸알콜).

• 유형별로 규격이 설정된 첨가물을 향료 등의 성분으로 사용하고자 할 경우에는 개별 품목별을 표시함을 원칙으로 한다(에스테르류 : 낙산에틸).

• 한글표시로써 구분이 불명확한 구성성분의 명칭은 한글로 표시하고 괄호를 하여 영명을 동시에 표시함이 좋다.

- 성 상

성상은 제품의 물리·화학적 성질 및 특성을 간략하게 표시한다.

- 용도용법

첨가목적과 첨가량을 기재하여야 하고 사용 대상식품 및 그 사용량이 정하여진 첨가물 혼합제제의 첨가량은 반드시 식품첨가물 규격기준중 사용기준에 근거를 두어 계산되어야 한다.

- 제조방법

제조방법은 단위공정별로 구체적으로 상세히 서술하여야 한다.

성분배합비율 등의 사례 (혼합제제)

가. 성분배합비율

- 초코렛향 베이스 10%
- 퍼프릴 알콜(Furfuryl Alcohol) 20
- 2-메틸프로판알(2-Methylpropanal) 20
- 페닐 아세테이트(Phenyl Acetate) 30
- 아밀 아세테이트(Amyl Acetate) 15
- 헥사노익 산(Hexanoic Acid) 10
- 2-프로판올(2-Propanol) 5
- 에칠바니린(Ethyl Vanilline) 5%
- 메틸사이클로펜테놀론(Methyl Cyclopentenolone) 10%
- 95% 에칠알콜(Ethyl Alcohol, 95%) 60%
- 프로핀렌글리콜(Propylene Glycol) 15%

나. 제조방법

○ 원료 및 혼합
 식품첨가물로 허가 생산되어 개별 규격기준에 적합한 원료를 상기 성분배합비율에 따라 정확히 평량하여 교반기가 부착된 100 l 들이 Stainless Steel제 혼합조에 넣고 실온에서 50Rpm으로 약 30분간 충분히 혼합한다.

○ 균 질
 혼합한 것을 제품이송펌프로 균질기에 옮긴 다음 균질화 시킨 후,

○ 여 과
 균질된 원료를 6~12시간 자연상태에서 정치시키고 상등액을 취하여 종이여과지로 여과한 후 여액을 숙성실로 옮긴다.

○ 숙 성
 숙성탱크에 넣고 뚜껑을 닫아 실온에서 4~5일간 숙성시킨다.

○ 품질검사
 식품첨가물의 규격기준중 혼합제제의 시험방법에 따라 시험한다.

○ 포 장
 제품검사결과 규격기준에 적합한 제품은 자동포장기로 평량, 주입, 포장하여 제품화 한다.

* 혼합제제에 있어서 각 성분의 최초투입량과 최종제품의 생산량이 제조과정중 건조, 정제, 여과 등의 원인으로 상이할 경우에는 반드시

시 그 수율을 표시하는 것이 합리적이고 성분배합비율은 최초 각 성분의 투입량에서 근거를 두는 것이 합리적이다.

다. 품목허가사항 변경허가 신청

○ 변경허가대상 : 제품명, 원재료, 성분배합비율 등

- 구비서류
 - 식품위생법 별지 제17호 서식
 - 변경전·후의 성분배합 및 원재료
 - 제조방법설명서
 - 품목허가증 원본

○ 첨부서류
 사유서(변경의 필요성 및 변경함으로써의 장점을 구체적으로 서술하거나 참고문헌 등을 첨부)

* 성분배합비율을 변경하고자 할 경우에는 제조방법도 변경되므로 변경된 구체적인 제조방법을 동시에 첨부하여야 한다.

- 수수료 : 1,200원
- 처리기간 : 15일

라. 영업허가사항 변경허가 신청

○ 대 상
 - 영업소의 소재지
 - 영업의 중요부분을 이루는 영업시설 변경 (원료처리장, 제조공장, 포장실)

- 업종별 시설기준에서 정한 기본 기계·기구류(감축의 경우)

- 구비서류
 - 식품위생법 별지 제14호 서식
- 수수료
 - 특별시 및 직할시 : 3,500원
 - 시 : 2,300원
 - 읍·면 : 1,200원

○ 첨부서류
 - 소재지변경

- 제조시설명세서
- 실험시설명세서
- 건물 및 작업장 평면도(변경하고자 하는 장소)

- 기계기구배치도(변경하고자 하는 장소)
- 가옥대장등본
- 도시계획확인원
- 영업허가 및 품목허가증 원본

※ 기타 참고자료(필요시)는 영업허가 신청시의 참고자료와 동일함.

* 지하수를 용수로 할 경우, 수질검사에는 상당한 시간이 소요되므로 사전에 수도법중 수질기준의 전항목(27항목) 시험을 검사의뢰(해당 시·구·군)하는 것이 처리소요시간이 단축됨.

- 중요 영업시설등 변경

• 변경전 및 후의 제조시설 명세서(제조시설 변경시)

• 변경전 및 후의 작업장의 평면도 및 기계·기구배치도(작업장면적 변경시)

- 변경코자 하는 구체적인 사유
- 허가증 원본

- 기본 기계·기구류 변경

- 변경전 및 후의 제조시설 명세서
- 영업허가증

마. 허가사항 변경신고

○ 대 상

- 영업자 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명)

- 영업소의 명칭 또는 상호

○ 서 식 : 식품위생법 별지 제14호 서식

○ 수수료 : 없음

○ 첨부서류

- 영업자의 성명(법인의 경우)

• 신원증명서(변경하고자 하는 자)

• 법인의 등기부 등본

• 영업허가증 원본

- 영업소의 명칭 또는 상호

• 법인의 등기부 등본(법인의 경우)

• 영업허가증 원본

바. 영업자 지위승계신고

○ 범 위 : 양도, 상속 또는 법인의 합병

○ 서 식 : 식품위생법 별지 제25호 서식

○ 수수료 : 없음

○ 첨부서류

- 신원증명서

- 권리의 이전을 증빙하는 서류(양도의 경우 양도양수서, 양도인의 인감증명서, 상속의 경우 호적등본 및 상속임을 증빙하는 서류, 기타 해당 사유별로 영업자의 지위를 승계하였음을 증빙할 수 있는 서류)

- 제조 및 실험시설 목록

- 영업허가증 원본

※ 인감증명의 경우 용도는 명의변경용으로 하여야 하며 인감증명상의 인장과 신청인의 인장, 양도·양수서 상의 인장은 동일하여야 하며 매 서류마다 잔인하여야 한다.

사. 위생관리인 선임(변경) 신고

○ 서 식 : 식품위생법 별지 제26호 서식

○ 첨부서류 : 졸업증명서, 이력서

○ 수수료 : 없음

○ 처리기간 : 3일

아. 휴업·재개업·폐업신고서

○ 서 식 : 식품위생법 별지 제21호 서식

○ 첨부서류 : 허가증 원본(폐업신고서 : 품목허가증)

○ 수수료 : 없음

○ 처리기간 : 3일

○ 기 타

- 휴업기간을 6개월 단위로 함을 원칙으로 한다.

* 휴업기간중에 재개업을 하고자 할 경우에는 반드시 재개업신고를 하여야 하고 신고가 수리된 날로부터 재개업하여야 한다.