

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) 검사대상인 식품의 종류, 검사항목 등 특성을 고려한 검체채취법 마련 필요 (2) 수산물의 검체채취법 개정 및 잔류농약, 아플라톡신, 동물용의약품, 유전자재조합성분 검사 및 컨테이너상 검체채취법 별도 마련 (3) 비균질한 식품등의 특성을 고려한 개별 검체채취법 마련으로 검사 신뢰성 강화 <p>아. N-아세틸글루코사민 등 4종을 식품의 제한적 사용 원료로 인정</p> | <ul style="list-style-type: none"> (1) 식품원료에 사용을 확대하여 다양한 식품 개발 저해요인을 정비하고 소비자의 선택권을 넓힘 (2) N-아세틸글루코사민, 식물스테롤, 식물스테롤에스테르, 식물스타놀에스테르 등 4종의 사용량 및 섭취량 제한을 통한 식품의 제한적 사용원료로 인정 (3) 다양한 식품개발 및 산업발전에 기여하여 소비자 선택권 확대 <p>※ 자세한 내용은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr)를 참조하여 주시기 바랍니다.</p> |
|--|--|

「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 입안예고

- 식품의약품안전청 공고 제2009-157호, 2009. 06. 09 -

식품의약품안전청은 식품첨가물에 대한 안전관리 확보를 위하여 식품첨가물의 성분규격 중 납, 카드뮴 등 유해중금속, 이소프로필알콜 등 잔류용매, 대장균 등 미생물 규격을 신설·강화하고자 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)을 입안예고 하였습니다.

□ 주요내용

가. 결정셀룰로오스 등 30품목의 성분규격 제·개정

- (1) 납, 카드뮴, 수은 등 유해중금속 규격 강화 또는 신설

- (2) 제조과정 중 잔류될 수 있는 잔류용매 규격 신설
- (3) 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 등 미생물 규격 신설
- (4) 성분규격 개정을 통한 식품첨가물 안전성 확보

번호	첨가물명	신설(강화)규제
1	결정셀룰로오스	납, 카드뮴, 수은 규격 신설
2	구아검	납 규격 강화 및 카드뮴, 수은, 잔류용매(이소프로필알콜), 붕산염, 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 규격 신설
3	레시틴	납, 수은 규격 신설
4	로커스트콩검	납 강화, 카드뮴, 수은, 잔류용매(이소프로필알콜), 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 규격 신설
5	리소짐	비스포 규격 강화 및 납, 수은, 질소, 수분, 강열잔류물, 세균수, 대장균, 살모넬라, 황색포도상구균 규격 신설
6	마리골드색소	납 규격 신설
7	밀납	납 규격 강화 및 수은, 검화가, 과산화물가, 세레신, 파라핀 및 기타왁스, 글리세롤 및 폴리올 규격 신설
8	벤토나이트	비스포, 납 규격 강화 및 세균수, 대장균 규격 신설
9	분말셀룰로오스	납, 카드뮴, 수은 규격 신설
10	비트레드	납, 카드뮴, 수은, 질산염 규격 신설
11	산탄검	납, 잔류용매(이소프로필알콜) 규격 강화 및 질소, 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 규격 신설
12	셀락	납 규격 신설
13	시클로덱스트린	납, 잔류용매(톨루엔, 삼염화에틸렌) 규격 신설
14	아라비아검	납 규격 강화 및 카드뮴, 수은, 대장균, 살모넬라 규격 신설
15	안나토색소	납, 카드뮴, 수은 규격 신설
16	알긴산	납 규격 강화 및 카드뮴, 수은, 액성, 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 규격 신설
17	유동파라핀	납 규격 신설
18	인베르타아제	납 규격 강화 및 카드뮴, 세균수, 대장균 규격 신설
19	젤란검	카드뮴, 수은, 질소, 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 규격 신설
20	카나우바왁스	납 규격 강화 및 수은 규격 신설
21	카라멜색소	카드뮴, 총황 규격 신설
22	카라야검	납 규격 강화 및 카드뮴, 수은, 휘발성산, 대장균, 살모넬라 규격 신설
23	커드란	납, 세균수, 대장균, 질소, 강열잔류물 규격 신설
24	코치닐추출색소	납 규격강화 및 카드뮴, 수은, 단백질 규격 신설
25	타라검	납, 카드뮴, 수은 규격 신설
26	탄닌산	납 규격 강화 및 잔류용매(아세톤, 초산에틸) 규격 신설
27	d-토코페롤	납 규격 강화 및 비스포, 수은 규격 신설
28	d-α-토코페롤	납 규격 강화
29	트라가칸스검	납 규격 강화 및 카드뮴, 수은, 대장균, 살모넬라 규격 신설
30	파프리카추출색소	납 규격 강화 및 카드뮴, 수은 규격 신설

나. 유전자재조합식품첨가물의 제조기준 신설

- (1) 유전자재조합기술에 의해 얻어진 미생물을 이용하여 식품위생법 제15조에 따른 「유전자재조합식품의 안전성 평가심사 등에 관한 규정」에 따라 승인된 것으로 품목별 규격 및 기준에 적합한 것이어야 함.

다. 스모크향의 사용기준 개정

- (1) 식육가공품, 어육가공품, 소스류, 과자(스낵과자에 한함)에만 사용하며, 착향목적 이외에 사용해서는 안됨.

※ 자세한 내용은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr)를 참조하여 주시기 바랍니다.

「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 입안예고

- 식품의약품안전청 공고 제2009-162호, 2009. 06. 11 -

식품의약품안전청은 식품용 기구 및 용기·포장의 안전 확보를 위하여 기구 및 용기·포장의 제조 시 인쇄잉크성분으로 사용될 수 있는 「벤조페논」에 대한 용출규격을 신설하고, 나무젓가락에 한해 관리하던 표백제인 「이산화황」과 곰팡이방지제인 「올쏘-페닐페놀, 치아벤다졸, 비페닐, 이마자릴」의 용출규격을 아이스바, 어묵에 사용되는 나무막대 등 목재류로 확대·강화하고자 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)을 입안예고 하였습니다.

□ 주요내용

용기·포장에 대한 안전성 확보

가. 일반기준 중 벤조페논의 용출규격 및 시험법 신설 [안 제7. 1. 9) 및 제7. 3. 1. 5)]

- (1) 기구 및 용기·포장의 인쇄 시 인쇄잉크의 성분으로 사용될 가능성이 있는 벤조페논이 식품으로 이행되는 것을 관리하기 위한 규격이 필요함.
- (2) 인쇄잉크성분으로 사용될 수 있는 벤조페논의 용출규격 신설
- (3) 외면에 인쇄하여 사용하는 기구 및

나. 폴리에틸렌테레프탈레이트 중 안티몬의 용출규격 강화 [안 제7. 2. 1. 1-5. 3)(4)]

- (1) 합성수지제인 폴리에틸렌테레프탈레이트 제조 시 사용하는 안티몬 용출규격의 국제규격과의 조화가 필요함.
- (2) 폴리에틸렌테레프탈레이트 중 안티몬의 용출규격 강화
- (3) 식품용 기구 및 용기·포장으로 사용하는 폴리에틸렌테레프탈레이트에 대한 안전성 확보