창간호
2011

알림터

식품기준부

Korea Food & Drug Administration

차례

축사·인사말

추진계획

소비자를 위한 정보

기준·규격 정보

KFDA 식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration

축사

오송보건의료행정타운에서 처음으로 맞이하는 희망찬 새 봄, 식품기준부에서 국민의 실생활에 유용한 식품안전정보, 식품 및 식품첨가물 등의 기준규격 제 · 개정 정보를 담아 뉴스레터를 발간하게 된 것을 기쁘게 생각합니다.

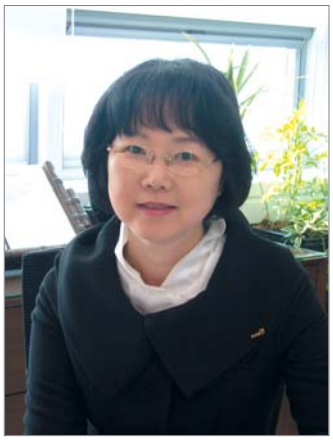
식품기준부에서는 국민들의 안전한 식생활을 위하여 실생활에 필요한 다양한 식품안전 정보를 제공하고 있으며, 식품, 식품첨가물 및 건강기능식품의 안전관리를 선진국 수준으로 향상시키기 위하여 기준규격의 과학화와 국제화 사업을 지속적으로 수행하고 있습니다.

이번 뉴스레터에서는 국민들이 안전한 식생활을 영위할 수 있도록 실생활에 도움이 되는 다양하고 유익한 정보를 수록하였으며, 더불어 식품, 식품첨가물 및 건강기능식품의 기준규격 제 · 개정 정보를 게재하여 지자체 및 관련 업계에 신속하고 정확한 자료를 제공함으로서 정책고객들이 신속하고 선제적인 식품안전관리를 하는데 도움이 될 것 으로 기대합니다.

앞으로도 식품기준부에서는 국민들의 실생활에 도움이 되는 다양한 식생활 안전정보 및 정책정보 등을 지속적으로 제공함으로서, 식약청이 정책고객 뿐만 아니라, 국민들 모두에게 신뢰받는 기관이 될 수 있도록 힘써 줄 것을 기대합니다.

식품안전국장 **손 문 기**

인사말



안녕하십니까?

식품기준부의 소식지 '알림터' 가 산고 끝에 신묘년 새봄과 함께 창간호를 내게 되었습니다.

알림터 발간의 목적은 알림이라는 말 그대로 식품의약품안전청의 미션인 '국민건강 증진과 식품의약품의 안전확보' 를 위하여 우리 부가 하는 일에 대한 내외부 고객과의 소통의 장을 마련 하고자 하는 것으로 년 2회 발간될 예정입니다.

우리 부는 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 · 용기포장, 기구 등의 살균 · 소독제의 합리적인 기준 · 규격을 마련하여 국민건강을 지키기 위한 식품안전에 만전을 기하고, 또한 건강기능식품원료의 인정을 위한 심사업무를 수행하여 국민건강증진을 도모하며, 건강기능성 물질의 제품화를 지원하여 건강기능성식품 분야의 산업발전에 기여하고 있습니다.

2009년 5월 식약청의 조직 개편과 함께 새로 출발한 저희 식품기준부는 그동안 식품 등의 기준 · 규격 선진화의 일환으로 750건 대한 기준 · 규격을 국제 수준으로 개정고시 하였고, 건강기능식품 원료인정에 대한 심사규정을 합리적으로 개정하였으며, 사전 모둠토의 및 제품화지원컨설팅 등을 통한 개발 지원으로 총 129건의 건강기능성 개별 원료를 인정하였습니다.

聽은 큰귀(王+耳)로 듣고 열개의 눈(十+目)으로 면밀히 살피고, 한마음(一+心)으로 들으라는 뜻이라고 합니다. 앞으로도 저희 부는 업무를 수행함에 있어 국민과 산업체와 관련기관 전문가의 소리를 열린 마음으로 聽取하겠습니다.

청사 이전으로 여러 가지 어려운 환경에서도 편집에 수고 해준 동료 여러분께 이 자리를 빌려 감사드리며 알림터 소식지가 우리 식품기준부가 내외부 고객과 소통하는 터로서 활용되기를 바랍니다. 저희 식품기준부의 활동을 애정을 갖고 지켜봐 주시고 조언도 부탁드립니다. 감사합니다.

식품기준부장 **오 혜 영**

Ⅰ '11년 업무 추진계획

식품안전관리를 위한 오염 · 잔류물질 등 기준 · 규격 강화 및 홍보 확대

- 자연에서 유래되는 중금속 안전관리를 강화하여 소비자들의 불안감을 해소하고자 농 · 축 · 수산물의 납, 카드뮴 등 중금속 및 곰팡이독의 안전관리를 위한 기준 · 규격을 강화하고, 특히 유해물질의 흡수가 빠르고 축적률과 민감도가 높은 영유아를 위한 식품은 일반식품보다 더욱 강화된 유해물질 기준을 설정하여 관리하고자 합니다.
- 잔류농약 안전관리 강화를 위해 국내에 사용 등록되지 않은 농약은 기본적으로 사용을 금지하며, 또한 수입식품 중 국내에서 사용 허가받지 않은 농약은 해당국에서 관련된 안전성 자료를 제출받아 허용 여부를 검토할 예정입니다.
- 아울러 '11년에는 기준 설정 시 행정예고와 보도자료 배포 이외에도 간담회 개최 등을 활성화하여 보다 적극적으로 국민들의 의견을 청취하여 반영할 예정이며, 식품 등에 관한 이해를 높여 안전한 식생활을 유지할 수 있도록 관련 정보를 적극 발굴하여 생활 속에서 쉽게 활용할 수 있도록 제공할 계획입니다.

다양한 건강기능식품 제품 개발을 위한 기술 지원 확대 및 인정

- 건강기능식품에 대한 수요가 증가함에 따라 제품화 기술지원으로 연구개발 촉진하고 산업 활성을 도모하고자 '11년에는 건강기능식품 제품화 기술지원을 위한 기술컨설팅을 강화하고자 합니다. 「기술컨설팅 협의체」운영을 통해 국내 연구 · 개발 기능성 소재에 대한 단계별 기술수준 분석 및 맞춤형 기술지원을 지원할 예정이며 현장 기술컨설팅은 7월부터 9월까지 6개 권역(수도권, 강원권, 호남권, 충청권, 영남권, 제주권)을 직접 방문하여 신청된 소재에 대한 기술컨설팅을 실시할 예정입니다.
- 아울러, 건강기능식품 전문가 양성을 위해 5개 권역별 민 · 관 네트워크를 통한 실무자 교육프로그램을 운영하여 건강기능식품 연구개발자 등 실무자(학계, 산업체 등 연구기관)를 대상으로 제품화 기술 정보 및 관련 규정을 교육할 계획입니다.
- '11년에는 건강기능식품 인정제도가 민원 편익 및 고객 중심으로 개선됩니다. 민원인 편익을 도모하기 위해 유사고시를 통 · 폐합하여 건강기능식품 인정 관련 규정을 정비하고 허가 · 심사의 처리의 공정성 및 효율성을 제공하기 위해 건강기능식품 인정 · 심사 정보화 시스템을 시범 운영할 예정입니다.

식품첨가물, 기구 및 용기 · 포장의 안전관리를 선진국 수준으로

- '11년에는 식품첨가물의 안전관리를 선진국 수준으로 향상시키기 위하여 국내 지정된 식품첨가물의 성분규격을 CODEX, 유럽연합(EU) 등 국제 기준규격과의 비교를 통하여 위해 우려 항목인 개별 유해중금속, 잔류용매, 미생물 등의 규격 강화 등 식품첨가물 기준규격의 과학화와 국제화 사업을 지속적으로 수행하고 있습니다. 앞으로도 국내 · 외 규제동향 및 새로운 안전정보를 지속적으로 검토하여 기준 · 규격의 재정비를 수행할 예정입니다.
- 기구 및 용기 · 포장의 안전관리 강화를 위하여 유럽연합(EU), 미국 등 국제 기준규격과의 비교를 통하여 기구 및 용기 · 포장 제조 시 원료물질로 사용되어 식품으로 이행될 우려가 있는 유해물질이나 오염물질로 혼입될 우려가 있는 유해중금속 등에 대한 안전기준 강화를 중심으로 중장기 계획을 수립하여 제 · 개정 작업을 수행하고 있습니다. 또한, 기구등의 살균소독제에 대한 수요증가 및 다양한 종류의 살균소독제 개발에 따른 안전관리 방안으로 기구등의 살균소독제 한시적 기준 · 규격으로 인정된 품목의 공정규격화를 위한 제 · 개정 작업을 추진하고 있으며, 앞으로도 국내 · 외 안전정보 등을 지속적으로 비교 · 검토하여 기준 · 규격의 재정비를 추진할 예정입니다.

II 소비자를 위한 정보

먹을 수 있는 꽃잎, 뭐가 있나요?

– 식용 꽃의 종류 및 올바른 섭취방법

- 우리나라는 예로부터 꽃을 이용하여 화전, 차, 떡, 술 등 다양한 음식을 먹는 풍습을 가지고 있었으나, 최근 참살이(웰빙)에 대한 국민 관심이 높아지면서 비빔밥, 쌈밥, 샐러드, 샌드위치, 튀김 등 다양한 형태의 요리가 개발되고 있다.

- 꽃은 먹는 것보다 눈으로 보는 것이라고 생각할 수 있지만 동 · 서양에서 음식으로서의 오랜 역사를 가지고 있으며, 꽃요리는 꽃에 함유된 비타민, 아미노산, 미네랄 등 다양한 영양소 섭취와 함께 꽃잎의 화려한 색과 고유의 은은한 향기로 먹는 이의 식욕을 자극하여 입맛을 돋우는데 효과가 있다.

※ 음력 3월3일(삼짇날): '꽃달임(화전놀이)' 이라 하여 진달래 화전을, 음력 9월9일(중양절)에는 국화전이나 국화차를 먹어 왔음.

- 일반적으로 식용 가능한 꽃의 종류로는, 우리나라가 원산지인 진달래꽃, 국화, 아카시아꽃, 동백꽃, 호박꽃, 매화, 복숭아꽃, 살구꽃 등과 서양이 원산지인 베고니아, 팬지, 장미, 제라늄, 쟈스민, 금어초, 한련화 등 수십 여종에 이른다.

- 예로부터 진달래는 화전에 사용되고, 국화, 아카시아꽃은 꽃잎차로, 호박꽃, 매화 등은 떡에 많이 사용되었으며, 최근에는 비빔밥, 쌈밥, 샐러드, 튀김 등 다양한 형태의 요리가 개발 · 이용되고 있으며, 케이크 등의 화려한 꽃 장식에도 사용된다.

- 그러나, 식용 꽃이라 하더라도 꽃가루 등에 의한 알레르기를 일으킬 수 있으므로 암술, 수술, 꽃받침은 제거하고 사용하여야 하며, 특히 진달래는 수술에 약한 독성이 있으므로 반드시 꽃술을 제거하고 꽃잎만 물에 씻은 후 섭취하여야 한다.

- 진달래와 철쭉을 혼동하는 사람들이 종종 있는데, 철쭉 꽃에는 그레이아노톡신이라는 독성 물질이 있으므로 절대 먹으면 안 되며, 그밖에도 은방울꽃, 디기탈리스, 동의나물꽃, 애기똥풀꽃, 삿갓나물꽃 등에도 독성이 있어 식용으로 사용할 수 없다. 또한 장식용 꽃은 농약 등을 사용할 수 있으므로 식용을 목적으로 재배되는 꽃만 섭취하여야 한다.

- 꽃잎은 따서 바로 요리하는 것이 좋으나, 보관을 해야 할 경우에는 마르지 않도록 밀폐된 용기에 담아 냉장고에 보관해야 고유의 색과 향을 오래 보존할 수 있다. 꽃잎차 등과 같이 장기간 보관을 위해 건조할 경우, 본연의 색을 최대한 살리려면 꽃잎을 연한 소금물(1%)로 살짝 씻어 한지 위에 펼쳐 놓고 서늘한 그늘에서 바짝 말려야 한다. 강한 향과 신맛을 내는 국화나 민들레 등은 살짝 쪄서 연한 설탕물을 뿌려가며 말려야 맛이 부드러워진다.

■ 식용꽃의 종류 및 섭취방법

✲ 진달래 ✲

- 특징 : 우리나라의 봄철 대표적인 꽃으로 예로부터 화전, 떡 등 다양한 음식의 재료로 활용되어 왔음
- 섭취방법 : 화전, 떡, 화채, 술 등
- 섭취 시 주의사항 : 반드시 수술을 제거하고, 꽃잎만 물에 씻은 후 섭취

✲ 국화 ✲

- 특징 : 가을에 피는 대표적 꽃으로 재배의 역사가 오래되어 다양한 품종이 있으며, 노란색 · 흰색 · 빨간색 · 보라색 등 색, 모양, 크기가 다양함
- 섭취방법 : 꽃차, 화전, 술 등
- 섭취 시 주의사항 : 쓴맛이 강하여 생으로 먹을 수 없으며, 반드시 익혀 먹음

✲ 매화 ✲

- 특징 : 4월에 꽃이 잎보다 먼저 피고 꽃잎이 특히 약하여 부서지지 않도록 조심하여야 함
- 섭취방법 : 꽃차(매화차), 술 등

✲ 아카시아꽃 ✲

- 특징 : 북아메리카가 원산지로 꽃은 5~6월에 피고, 꽃은 길이 15~20mm이며 향기가 강하며, 아카시아꽃 꿀로 유명함
- 섭취방법 : 꽃차, 샐러드, 떡, 튀김, 부각, 술 등

✲ 장미 ✲

- 특징 : 아름다운 꽃과 향기로 관상 및 향료용으로 널리 재배해왔으며, 다양한 색과 종류로 약 6,000종 이상 품종이 있으며, 모든 요리에 잘 어울림
- 섭취방법 : 꽃차, 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치 등

✲ 동백꽃 ✲

- 특징 : 우리나라 자생식물로 적색 꽃이 이른 봄 가지 끝에 1개씩 달리고 꽃잎은 5~7개가 밑에서 합쳐져서 비스듬히 퍼지며, 겨울을 상징하는 꽃으로 알려져 있음
- 섭취방법 : 꽃차, 술 등

✲ 금어초 ✲

- 특징 : 남유럽과 북아프리카이 원산지로 5~7월에 꽃이 피며, 품종에 따라 적색 · 백색 · 황색 · 주황색 등 여러 빛깔. 꽃은 원줄기 끝에 달리고 용머리 모양임
- 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치, 칵테일, 술 등

✲ 호박꽃 ✲

- 특징 : 열대 및 남아메리카 원산지로 널리 재배하고 있으며, 노란색 꽃이 6월부터 서리가 내릴 때까지 계속 피고, 수꽃은 대가 길고 암꽃은 대가 짧음
- 섭취방법 : 찜, 꽃차, 술 등

✲ 복숭아꽃 ✲

- 특징 : 복사나무라고도 하며 꽃잎은 5개이고 꽃은 4~5월에 잎보다 먼저 흰색 또는 옅은 홍색으로 핌
- 섭취방법 : 꽃차(도화차), 술 등

✲ 베고니아 ✲

- 특징 : 아프리카가 원산지로 꽃은 단성화로 수꽃 잎은 4개 중 2개가 작으며, 암꽃은 꽃잎이 5개임. 새콤한 맛이 있어 술을 빚거나 식초 대신 사용해도 좋음
- 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 술 등

✲ 살구꽃 ✲

- 특징 : 중국이 원산지로 꽃은 4월에 잎보다 먼저 피고 연한 붉은 색이며, 꽃잎은 5개이고 둥근 모양이며, 특유의 달콤한 향내로 개미와 벌이 많음
- 섭취방법 : 꽃차, 술 등

✲ 팬지 ✲

- 특징 : 유럽이 원산지로 삼색제비꽃이라고도 불리며, 1개의 꽃대 끝에 1송이의 꽃이 피며, 꽃잎은 5개이나 모양이 서로 같지 않음
- 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치 등

✲ 제라늄 ✲

• 특징 : 남아프리카가 원산지로 꽃은 여름에 피고 긴 꽃줄기 끝에 자루가 있으며 꽃이 피기 전에는 꽃봉오리가 밑으로 처졌다가 위로 향함

• 섭취방법 : 샐러드, 꽃비빔밥, 샌드위치 등

✲ 쟈스민 ✲

• 특징 : 히말라야가 원산지로 꽃은 방향성이 강해 향료를 채취하기 위하여 재배하였으며, 청초한 꽃모양의 향기가 좋아 향수나 차의 원료로 많이 이용됨

• 섭취방법 : 꽃차, 샐러드, 꽃비빔밥 등

■ 꽃으로 만드는 음식 종류

✲ 꽃차

건조 꽃잎차 만드는 법

❶ 식용꽃잎 채취
❷ 연한 소금물(1%)에 살짝 씻어 먼지 등을 제거
❸ 채반에 건져 물기 제거
❹ 방습효과가 있는 한지 위에 펼쳐 놓고 꽃잎이 부서지지 않도록 조심하여 서늘한 그늘에서 바짝 말림
※ 두꺼운 꽃잎을 가진 꽃은 따뜻한 바닥이나, 전자레인지에 넣어 습기 완전 제거
❺ 완전 건조한 꽃잎은 밀폐 용기에 담고 방습제를 같이 넣어 보관(냉장 보관하면 꽃의 색을 오래 유지할 수 있음)

✲ 여름철에는 꽃잎이 두꺼운 꽃들이 많고 습도가 높아 꽃을 건조시킬 때 곰팡이 등이 생기지 않도록 특히 주의!!

✲ 화전

✲ 꽃비빔밥, 꽃샐러드

✲ 꽃술, 꽃얼음, 장식용 꽃 등

꽃케익

꽃비빔밥

꽃샐러드

꽃얼음

꽃차

화전

■ 주의! 식용할 수 없는 꽃들!!

철쭉꽃

은방울꽃

디기탈리스

동의나물꽃

애기똥풀꽃

삿갓나물꽃

산나물 닮은 독초, 특히 주의하세요!

– 독초의 구별법 및 섭취 시 응급처리 요령

○ 날씨가 풀리면서 야외 활동이 많아지는 봄에는 등산객이 독초를 산나물로 잘못 섭취하여 식중독이 발생하는 사례가 증가할 수 있어 독초와 분별이 어려운 산나물의 채취 · 섭취에 주의하여야 하며, 전문가가 아닌 일반인들은 독초와 산나물의 구별이 쉽지 않으므로 산에서 직접 채취하여 섭취하지 않는 것이 가장 좋다.

○ 산나물과 혼동하기 쉬운 독초의 종류 및 구별법
- 독초인 여로는 잎에 털이 많고 잎맥이 나란히 뻗어 잎맥 사이에 깊은 주름이 있어, 잎에 털과 주름이 없는 봄나물 원추리와 구별할 수 있다.
- 독초인 박새는 여러 장의 잎이 촘촘히 어긋나 있으며 잎맥이 많고 주름이 뚜렷하여, 마늘 냄새가 나고 줄기 하나에 2~3장의 잎이 달리는 산나물인 산마늘과 구별할 수 있다.
- 독초인 동의나물은 잎이 두껍고 표면에 광택이 있어, 부드러운 털로 덮혀있는 곰취잎과는 구별된다.

○ 독초를 섭취 후 응급 처치 요령
- 독초를 산나물로 잘못 섭취하면 설사나 복통, 구토, 어지러움, 경련, 호흡곤란 등의 증세가 생긴다.
- 이런 증상이 발생하면 즉시 손가락을 목에 넣어 먹은 내용물을 토하게 한 후 가까운 병원 등에서 치료를 받는 것이 가장 좋으며,
- 이때, 토한 후에는 뜨거운 물을 마시게 하며, 병원으로 이동할 때에는 먹고 남은 독초가 있다면 가져가는 것이 좋다.

○ 산나물의 올바른 섭취방법
- 원추리, 두릅, 다래순, 고사리 등은 식중독을 일으킬 수 있는 식물 고유의 미량 독성분을 함유하고 있어 반드시 끓는 물에 데쳐 독성분을 제거한 후 섭취하여야 한다.
- 특히 원추리에는 성장할수록 콜히친(Colchicine)이라는 물질이 많아져 독성이 강하게 나타나므로 어린순만 채취하여 충분히 익혀서 섭취해야 한다. 콜히친은 나물을 끓는 물에 데치는 것만으로도 쉽게 제거된다.

※ 2003년~2009년까지 발생한 자연독 식중독 환자 총 231명(18건) 중 절반에 가까운 104명의 환자가 원추리가 그 원인식품이었음.

■ 산나물 닮은 독초의 종류 및 구별법

산나물	독초
원추리	**여로**
털과 주름이 없음	잎에 털이 많으며, 길고 넓은 잎은 대나무 잎처럼 나란히 맥이 많고 주름이 깊음

산나물	독초
산마늘	**박새**
마늘냄새가 강하고 한 줄기에 2~3장 잎이 달림	잎이 여러 장 촘촘히 어긋나며, 잎의 아랫부분은 줄기를 감싸고 잎의 가장자리에 털이 있고 큰잎은 맥이 많고 주름이 뚜렷함

산나물	독초
곰취	**동의나물**
잎이 부드럽고 고운털이 있음	주로 습지에서 자라며, 둥근 심장형으로 잎은 두꺼우며, 앞, 뒷면에 광택이 있음

산나물	독초
우산나물	**삿갓나물**
잎이 2열로 깊게 갈라짐	가장자리가 갈라지지 않은 잎이 6~8장 돌려남

산나물	독초
머위	**털머위**
잎의 털이 부드럽고 연녹색임	잎이 짙은 녹색으로 두껍고 표면에 광택이 나며, 뒷면에 갈색털이 많음

가열조리용 유리제 기구는 어떤 것들인가요?

○ 가열조리용 유리제 기구에는 어떤 것들이 있나요?

– 가열조리용 유리제 기구는 식품을 가열하여 조리하는 용도로 제조된 것으로 냄비, 주전자, 제빵용 틀, 냄비뚜껑 등으로 사용되고 있다.
또한, 사용용도별에 따라 직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용으로 구분하고 있으며, 가열조리용 유리제 기구의 소비자 안전사용을 위하여 사용용도별로 내열온도차 규격이 설정되어 있다.

※ 내열온도차 : 열충격강도(급격한 온도변화)에 대한 유리제의 내구력

〈가열조리용 기구의 종류〉

사용온도	내열온도차 (열충격강도)
직화용	150℃ 이상
오븐용	120℃ 이상
전자레인지용	120℃ 이상
열탕용	120℃ 이상

〈가열조리용 기구의 사용 용도별에 따른 내열온도차〉

○ 가열조리용 유리제 기구 사용 시 주의사항에는 어떤 것들이 있나요?

– 가열조리용 유리제 기구의 사용용도를 반드시 확인한 후 사용한다.

– 가열조리용 유리제 기구로 조리 시에는 겉에 묻은 물기를 닦아 사용한다.

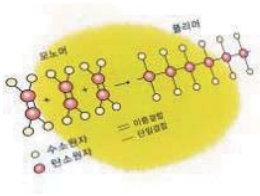
– 조리도중 물을 더 부을 경우에는 냉수를 사용하지 않는다.

– 세척 시에는 금속수세미나 연마제가 첨가된 세제 등을 사용하지 않는다.

합성수지제 기구 및 용기·포장이란 무엇인가요?

◎ 합성수지제란?

– 합성수지라 함은 모노머(monomer, 단량체)라 불리는 통상 분자량이 30 ~ 500의 화합물(에틸렌, 스티렌, 프로필렌 등)을 기본으로 하여 이들이 결합된 분자량 10,000 ~ 100,000의 고분자상 물질인 폴리머(polymer)를 총칭하며, 합성수지, 플라스틱, 폴리머가 같은 의미로 사용되고 있다.



◎ 합성수지제 기구의 사용 시 주의사항은?

– 발포성 폴리스티렌(컵라면 용기), 멜라민 수지, 페놀수지 및 요소수지 식기는 식품 가열·조리 시 전자레인지에서 사용하지 않는다.

– 식품포장용 랩은 100℃를 초과하지 않은 상태에서만 사용한다.

– 식품포장용 랩은 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않게 사용한다.

– 식품용 조리기구로 재활용 고무대야를 사용하지 않는다.

– 합성수지제 바가지, 소쿠리 등을 국 냄비에 넣고 장시간 가열하지 않는다.

Ⅲ 기준·규격 정보

1. 식품의 기준·규격 제·개정 정보

주요내용	비고
• 과자류의 세균수 규격 단서조항 개정 • 기타 식품류 중 6종의 식품유형 신설 등 • 식품 중 잔류농약 시험법(사이에노피라펜, 프로헥사디온칼슘, 테트라메쓰린) 신설 (유효기간) 이제 2. 3. 12)와 제 5. 개별기준 및 규격의 29. 기타 식품류 중 29-7. 4) (2) 로얄젤리가공식품, 29-19 버섯가공식품, 29-20 자라가공식품, 29-21 효모식품, 29-22 효소식품, 29-23 화분가공식품 중 캡슐 또는 정제 형태로 이들 제품을 제조할 수 있다는 규정은 2012년 12월 31일까지 효력을 가진다.	식약청고시 제2010-2호 ('10.1.7.)
• 농산물(당근, 마늘, 부추) 및 축산물(소고기, 돼지고기, 가금류고기)에 대한 납 및 카드뮴 기준 신설 • 옥수수함유식품에 대한 푸모니신 기준 신설 • 메주 및 고춧가루에 대한 오크라톡신 A 기준 신설 및 시험법 개정 • 신종 발기부전치료제 유사물질 기준 및 시험법 추가 • 미량영양성분 중 엽산, 콜린, 비오틴에 대한 액체크로마토그래프 이용한 시험법 신설 • 농약 잔류허용기준 제·개정 • 동물용의약품 잔류허용기준 및 시험법 제·개정	식약청고시 제2010-25호 ('10.4.30.)

주요내용	비고
• 곰팡이독소 기준 및 시험법 개정 및 신설 • 신종 발기부전치료제 유사물질 기준 및 시험법 추가 • 면류의 정의 및 식품유형 개선 • 즉석섭취·편의식품 중 대장균 및 장염비브리오 등 식중독균 규격 신설 및 개정 • 냉동식용어류머리 정의 확대 및 위생기준 신설 • 냉동식용어류내장의 기준 신설 • 식품제조용수 등의 노로바이러스 시험법 개정	식약청고시 제2010-45호 ('10.6.16.)
• 김치류 및 젓갈류에 대한 바실러스 세레우스 규격 개정 • 농산물(11종) 및 식육부산물의 중금속 기준 신설 • 밀가루 및 건조과실류의 총아플라톡신 기준 신설 • 곡류 및 그 단순가공품 등의 곰팡이독소 기준 신설 • 개별동물에 대한 동물용의약품 잔류허용기준이 정해지지 않은 경우의 기준 적용 원칙 개정 • 발기부전치료제 유사물질 기준 및 시험법 추가 • 훈제어육 등의 벤조피렌 기준 신설 • 식품자동판매기 다류·커피·음료류에 대한 미생물 기준 신설 • 포도주의 납 기준 신설 • 밀가루의 중금속 기준 신설 • 동물용의약품 기준 및 시험법 신설 및 개정 등 • 일반시험법 중 마비성 패독 및 중금속 시험법 개정	식약청고시 제2010-51호 ('10.6.30.)

주요내용	비고
• 총칙 중 시험법 적용원칙 개정 • 식물성 원료의 재분류 • 식품 원료를 구분하는 문구 정비 • 규격외 일반가공식품 중 산가 규격 명확화 • 이산화황 규격 개정 • 일반증류주 중 메탄올 규격 개정 • 기타 식품류 중 과·채가공품류의 기준 및 규격 개정 • 수산물에 대한 기준 및 규격 개정 • 일반시험법 중 지방산 및 트랜스지방 시험법 개정 • 일반시험법 중 바실러스 세레우스 시험법 개정 • "원료" 품목 추가 • 농산물의 농약잔류허용기준 개정 • 농산물 및 인삼의 농약잔류허용기준 신설 • 신규 등록된 농약의 잔류허용기준 신설	식약청고시 제2010-78호 ('10.10.29.)
• 농산물의 농약잔류허용기준 개정(고추에 대한 부프로페진 등 9종 농약) • 농산물의 농약잔류허용기준 신설(델타메쓰린 등 41종 농약)	식약청고시 제2010-87호 ('10.12.1.)
• 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 땅콩 또는 견과류가공품에 대한 살모넬라 기준 신설 • 과일·채소류음료에서 장출혈성대장균 규격 및 시험법 마련 • 젓갈류의 제조·가공 시 위생기준 구체화 • 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 규격 신설 • 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 조리 및 관리기준 개정 • "식품에 사용할 수 없는 원료" 품목 추가 • 농약 잔류허용기준 제·개정	식약청고시 제2010-102호 ('10.12.31.)

2. 식품첨가물 등 기준·규격 제·개정 정보

■ 식품첨가물의 기준 및 규격 제·개정

주요내용	비고
• 「과산화벤조일 등 257품목」에 대한 납, 카드뮴, 수은 등 규격 강화·신설 • 「구연산칼슘 등 41품목」에 대한 이소프로필알콜 등 잔류용매 등 규격 강화·신설 • 「알긴산나트륨 등 24품목」에 대한 세균수, 대장균, 살모넬라, 진균수 등 미생물 규격 신설	식약청고시 제2010-33호 ('10.5.18.)
• 「α-아세토락테이트디카르복실라아제」에 대한 기준·규격 신설 • 「글루콘산철 등 3품목」에 대한 사용기준 개정	식약청고시 제2010-57호 ('10.7.12.)
• 어린이 기호식품에 「식용색소적색 제102호」의 사용 제한	식약청고시 제2010-62호 ('10.8.18.)
• 「글리실리진산삼나트륨」 등 6품목 삭제 • 「a-아밀라아제(세균성), a-아밀라아제(비세균성)」 등 일부 품목의 성분규격 통합(현행 12품목 → 5품목) • 「리파아제」 등 6품목에 대한 납, 대장균 및 이소프로필알콜 규격 강화·신설 • 「디부틸히드록시톨루엔 등 산화방지제 3품목, 무수아황산 등 표백제 6품목 등 19품목」에 대한 사용기준 개정	식약청고시 제2010-82호 ('10.11.12.)
• 「감색소」 등 168품목의 성분규격 제·개정 • 「디부틸히드록시톨루엔」 등 39품목의 사용기준 제·개정	식약청공고 제2010-211호 ('10.9.17.)

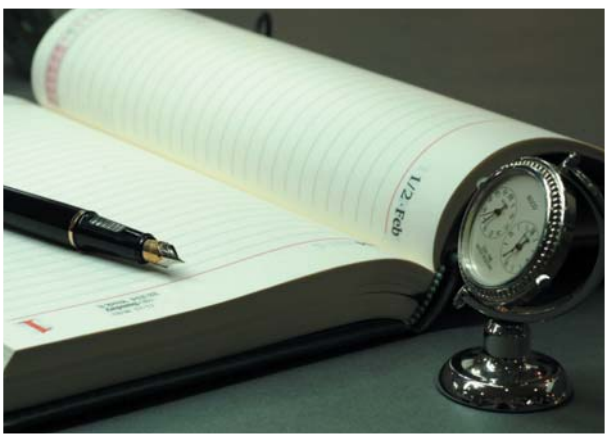
■ 기구 및 용기·표장의 기준 및 규격 제·개정

주요내용	비고
• 유리제 가열조리기구에 대한 사용용도(직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용)별에 따른 열충격강도(내열온도차) 규격 신설 • 일부 합성수지제 규격 통폐합(현행 41종 → 37종) • 「폴리염화비닐 등 37종 합성수지제」에 대한 수은 및 6가크롬 규격 추가 • 「폴리에틸렌 등 11종 합성수지제」에 대한 1-헥센 및 1-옥텐 등 11종 용출규격 추가 신설·강화 등 • 기구에 대한 증발잔류물 시험 시 용출용매 확대(현행 1종 → 4종)	식약청고시 제2010-11호 ('10.3.3.)
• 합성수지제인 「경화폴리에스터수지」에 대한 기준·규격 신설	식약청고시 제2010-56호 ('10.7.12.)
• 「폴리시클로헥산-1,4-디메틸렌테레프탈레이트(PCT)」 등 6종 합성수지제에 대한 원료유래 유해물질인 「안티몬」 등 5종 성분 용출규격 신설·강화 • 「아크릴로니트릴-부타디엔-스티렌 공중합체(ABS) 및 메틸메타크릴레이트-아크릴로니트릴-부타디엔-스티렌 공중합체(MABS)」에 대한 원료유래 유해물질인 1,3-부타디엔 재질규격 신설 • 「고무제」 중 유아용 고무젖꼭지에 대한 니트로사민류 등 용출규격 신설	식약청고시 제2010-84호 ('10.11.18.)

3. 건강기능식품 기준·규격 제·개정 정보

■ 건강기능식품의 기준 및 규격 제·개정

주요내용	비고
• 인삼 중 최종제품의 규격 개정 • 홍삼 중 최종제품의 규격 및 요건 개정 • 기능성 원료 6개 품목 (코엔자임Q10, 대두이소플라본, 가르시니아캄보지아 추출물, 루테인, 헤마토코쿠스 추출물 및 쏘팔메토 열매 추출물을 고시형으로 확대) • N-아세틸글루코사민 원재료로 오징어, 갑오징어 등의 뼈 추가 • 총(-)-Hydroxycitric acid 시험법 신설	식약청고시 제2010-7호 ('10.2.18.)
• 식이섬유 등 17품목에 대한 섭취 시 주의사항 추가 및 신설 • 레시틴, 구아검/구아검가수분해물, 글루코만난, 아라비아검, 폴리덱스 트로오스 중 납 규격 신설 • 구아검/구아검가수분해물, 난소화성말토덱스트린 기능성 추가 신설 • 프로폴리스추출물 최종제품의 요건 개정	식약청고시 제2010-66호 ('10.9.17.)



주요내용	비고
• 합성수지제(38종)에 대한 「납, 카드뮴, 수은 및 6가크롬」 재질 공통 규격을 일반기준으로 분리 • 「폴리아미드 등 4종 합성수지제」 기구 및 용기·포장 제조에 사용된 원료물질에서 유래되어 용출될 우려가 있는 라우로락탐 등 4종의 용출규격 추가 신설 • 「합성수지제 등 43종 재질」에 대한 용출규격 중 총 중금속 규격 삭제 및 개별 유해중금속인 납 규격 신설	식약청공고 제2010-283호 ('10.12.28.)

■ 기구등의 살균소독제 기준 및 규격 제·개정

주요내용	비고
• 기구등의 살균소독제 제조에 사용할 수 있는 성분 중 「나프탈렌설폰산나트륨 등 11종 유효성분」 삭제 • 기구등의 살균소독제 용액의 사용 후 제거 관련 규정을 「일반사용기준」에 추가	식약청고시 제2010-47호 ('10.6.17.)
• 「구연산」에 대한 기준·규격 신설	식약청고시 제2010-57호 ('10.7.12.)

주요내용	비고
• 건강기능식품 제조에 사용되는 원료 적용 규정 개정 • 공통 제조기준의 개정 • 편상, 페이스트상, 시럽, 겔, 젤리, 바의 정의 신설 • 보존 및 유통기준 개정 • 기능성 원료별 적용되는 기준 및 규격 시험법 개정 • 개별 기준 및 규격 중 일일섭취량 원료 명칭 개정 • 시험법 추가 및 신설 ※ 나이아신, 엽산, 비오틴 시험법 추가, 루테인, 아스타잔틴, 코엔자임Q10, 대두이소플라본 시험법 신설	식약청고시 제2010-86호 ('10.11.25.)

■ 건강기능식품 기능성원료 인정에 관한 규정 제·개정

주요내용	비고
• 기능성 인정 등급의 신설(기능성 원료 인정을 위한 기능성 제출 자료의 수준에 따라 기능성 인정 등급 세분화) • 시험분석 수행 기관의 확대(국내 식품위생검사기관에서 식품의약품안전청장이 인정한 국외 검사기관까지 포함되도록 확대) • 인정사항의 변경 처리기간, 제출 자료의 내용 및 요건 등 명확화	식약청고시 제2010-76호 ('10.10.29.)

■ 10년, 건강기능식품 기능성 원료 인정 현황

▶ '10년 건강기능식품 기능성원료의 개별 인정 현황을 분석한 결과, 기능성 원료 다양화와 국내 개발 비중 증가 등의 특징이 더욱 뚜렷해지고 있는 추세이다. 이는 고령화 영향과 삶의 질에 대한 욕구가 더욱 높아지면서 건강기능식품에 대한 관심이 늘어나고 있는 데 따른 것으로 분석된다.

▶ 은행잎추출물과 밀크씨슬추출물이 두각

- 은행잎추출물은 '기억력개선과 혈행 개선' 으로 인정받은 기능성 원료로서 11건이 인정되었으며, 밀크씨슬추출물은 '간건강' 원료로 10건이 인정되었다.
- 특히 '간건강' 기능성 원료는 '09년부터 수요가 꾸준히 증가하여 '08~'09년 가르시니캄보지아추출물, 공액리놀레산으로 최상위를 차지하던 '체지방 감소', '관절·뼈 건강' 보다 원료 인정건수도 더 많고 제품 개발도 더욱 활기를 띠고 있다.

■ 기능성 원료 다양화

- '10년 개별인정 원료는 전년 대비 24%증가(278건→346건)하였으며 '체지방감소, 관절·뼈 건강' 등에서 '갱년기 여성건강, 눈건강,피부건강, 요로건강, 기억력, 소화기능' 등으로 기능성 인정이 다양화되는 양상을 보이고 있다.
- 특히, '10년에 '갱년기 여성건강' 으로 신규 인정된 원료인 백수오 등 복합추출물, 석류추출물, 회화나무 열매추출물은 국내개발원료로, 제품신고도 가장 많았고(총 36품목),
  - 간건강 제품(26품목), 혈행개선/기억력개선 제품(6품목), 눈건강 제품(5품목), 면역제품(2품목), 요로건강제품(1품목), 피부제품(1품목) 등으로 다양하였다.
- '04년 법률 시행 이후 6년간('04~'10) 기능성원료 인정 건수는 총 346건으로 매년 15% 이상의 성장세를 보이고 있다.

■ 기능성원료 국내 개발 증가 추세

- '10년 인정된 기능성 원료는 총 68건으로 이 중 국내에서 개발된 원료가 차지하는 비율이 27%(18건)로서 '08년(23%)에 비하여 4% 늘어났다.
  - 국내 개발 기능성 원료 비율 :
    ('08)23%→ ('09)26%→ ('10)27%
- 특히 양파추출물을 비롯하여 레몬밤추출물혼합분말, 지각상엽추출혼합물, 전칠삼추출물등복합물 등 국내 개발 신규 원료가 다양해졌다.

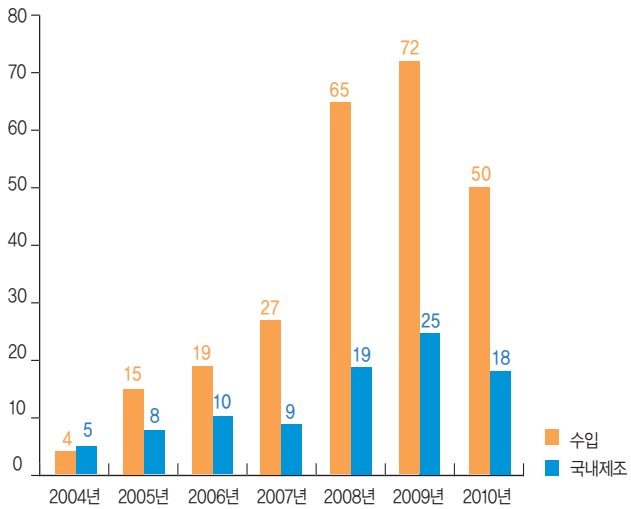
'04년~'10년 기능성 원료 인정 현황 (년도별)

년도	'04년	'05년	'06년	'07년	'08년	'09년	'10년	총계
인정 원료수	9	23	29	36	84	97	68	346
신규기능성	9	4	2	4	1	1	2	24

※ 건강기능식품 : 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공을 포함한다. 이하 같다)한 식품
※ 기능성: 인체의 구조 및 기능에 대하여 영양소를 조절하거나 생리학적 작용 등과 같은 보건용도에 유용한 효과를 얻는 것

■ 국내/수입

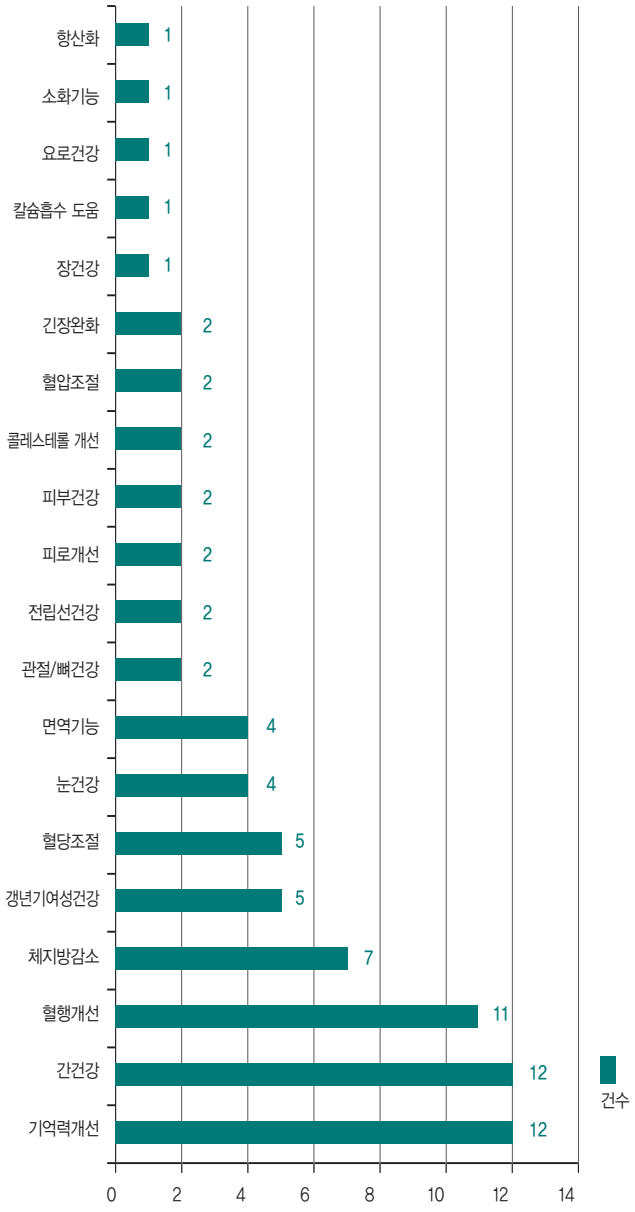
'10년도 기능성내용별 기능성원료 인정 현황



■ 기능성 내용별 ('10년)

- '기억력개선' 이 12건, '간건강' 이 12건으로 가장 많았으며, '혈행개선' 이 11건, 그 다음으로 '체지방' 이 7건, '갱년기 여성 건강' 및 '혈당조절' 이 각각 5건, '면역기능' 및 '눈건강' 이 각각 4건이었음

'10년도 기능성내용별 인정 현황



'10년도 기능성내용별 기능성원료 인정 현황

번호	기능성	기능성 원료	건수
1	기억력개선	녹차추출물/테아닌 복합물, 은행잎추출물(11)[1]	12
2	혈행개선	은행잎추출물(11)	11
3	간건강	밀크씨슬추출물(10), 표고버섯균사체, 복분자추출분말	12
4	체지방감소	가르시니아캄보지아껍질추출물, 그린마떼추출물, 레몬 밤 추출물 혼합분말, 녹차추출물(3), L-카르니틴 타르트레이트	7
5	갱년기여성건강	백수오 등 복합추출물, 석류 추출/농축물(2), 회화나무열매추출물(2)	5
6	혈당조절	nopal추출물, 지각상엽추출혼합물, 바나바추출물, 탈지달맞이꽃종자추출물, 쥐눈이콩 펩타이드 복합물	5
7	눈건강	루테인복합물(3), 헤마토코쿠스 추출물	4
8	면역기능	스피루리나, 아세로라농축물 등 복합물, 소엽추출물, 클로렐라	4
9	관절/뼈건강	Dimethylsulfone(MSM), 전칠삼추출물 등 복합물	2
10	전립선건강	쏘팔메토열매추출물	2
11	피로개선	발효생성아미노산 복합물, 홍경천 추출물	2
12	피부건강	AP 콜라겐 효소분해 펩타이드, 지초추출분말	2
13	콜레스테롤 개선	보리베타글루칸추출물, 양파추출물	2
14	혈압조절	연어 펩타이드, 카제인가수분해물	2
15	긴장완화	L-테아닌, 유단백가수분해물	2
16	장건강	라피노스	1
17	칼슘흡수 도움	폴리감마글루탐산	1
18	요로건강	크랜베리추출분말	1
19	소화기능	아티초크추출물	1
20	항산화	비즈왁스알코올	1
21	혈중중성지방개선	-	0
22	인지능력	-	0
23	운동수행능력행상 / 지구력향상	-	0
24	충치발생위험감소	-	0
총계			79[2]

1) 한가지 원료에 대하여 여러 업체가 인정받은 경우 이를 모두 계수함
2) 2가지 이상의 기능성을 가진 원료(은행잎추출물, 11건)의 경우 기능성별로 각각 계수하고 이를 합산한 것으로 이의 중복을 제외하면 '10년 개별인정된 원료 인정건수는 68건임

연도별 신규 기능성원료 인정현황

년도	신규인정 건수	기능성 원료
2004년	9	1.정어리펩타이드 2.자일리톨 3.테아닌등복합추출물 4.알로에추출물 5.알로에복합추출물 6.참당귀뿌리추출물 7.히비스커스등복합추출물 8.초록입홍합추출오일복합물 9.난소화성말토덱스트린
2005년	15	10.대나무잎추출물 11.목이버섯 12.바나바추출물 13.황금물추출물등복합물 14.스피루리나 15.피브로인효소가수분해물 16.Dimethylsulfone (MSM) 17.N-아세틸글루코사민 18.포도종자추출물 19.이소말토올리고당 20.공액리놀레산(유리지방산) 21.공액리놀레산(글리세라이드) 22.피니톨 23.대두올리고당 24.홍경천등복합추출물
2006년	20	25.프랑스해안송껍질추출물 26.사탕수수왁스알코올 27.표고버섯균사체 28.포스파티딜세린 29.로즈힙분말 30.구아바잎추출물 31.식물스타놀에스테르 32.브로콜리스프라우트분말 33.가쯔오부시올리고펩타이드 34.헛개나무과병추출물 35.라피노스 36.당귀혼합추출물 37.글루코사민 38.카제인가수분해물 39.그린마떼추출물 40.Enterococcus faecalis 가열처리건조분말 41.복분자추출물 42.올리브잎추출물 43.탈지달맞이꽃종자추출물 44.코엔자임Q10
2007년	16	45.L-글루타민 46.쏘팔메토열매추출물 47.아마인 48.빌베리추출물 49.솔잎증류농축액 50.콩발효추출물 51.크레아틴 52.루테인복합물 53.정어리정제어유 54.소나무껍질추출물등복합물 55.헤마토코쿠스추출물 56.분말한천 57.차조기등복합추출물 58.게르마늄효모 59.유단백가수분해물 60.알부민
2008년	17	61.가르시니아캄보지아껍질추출물 62.대두배아추출물등복합물 63.메론추출물 64.홍삼농축액 65.히알우론산나트륨 66.대두이소플라본 67.표고버섯균사체추출물 68.금사상황버섯 69.곤약감자추출물 70.L-테아닌 71.DHA농축유지 72.토마토추출물 73.고농축녹차추출물 74.지아잔틴추출물 75.홍삼,사상자,산수유복합추출물 76.액상프락토올리고당 77.쏘팔메토열매추출물등복합물
2009년	30	78.L-글루타민산 유래 GABA 함유 분말 79.지방산복합물 80.구아검가수분해물 81.원지추출분말 82.커피만노올리고당분말 83.구아바잎추출물등복합물 84.보이차추출물 85.다래추출물 86.홍국쌀 87.중쇄지방산함유유지 88.식물성유지 디글리세라이드 89.밀크씨슬추출물 90.호프추출물 91.프로바이오틱스 92.정제오징어유 93.nopal추출물 94.락추로스파우더 95.콜레우스포스콜리추출물 96.나토배양물 97.칼슘-PGA 98.쌀겨추출물 99.동결건조누에분말 100.보리열매추출물 101.홍경천추출물 102.인삼가시오갈피 등 혼합추출물 103.자일로올리고당 104.깻잎추출물 105.크랜베리추출분말 106.해태올리고펩티드 107.지초추출분말
2010년	18	108.연어펩타이드 109.비즈왁스알코올 110.아티초크추출물 111.백수오 등 복합추출물 112.발효생성아미노산 복합물 113.은행잎추출물 114.석류추출/농축물 115.레몬 밤 추출물 혼합분말 116.AP 콜라겐 효소분해 펩타이드 117.회화나무열매추출물 118.아세로라농축물 등 복합물 119.지각상엽 추출 혼합물 120.양파추출액 121.전칠삼추출물 등 복합물 122.소엽추출물 123.L-카르니틴 타르트레이트 124.녹차추출물/테아닌복합물 125.쥐눈이콩 펩타이드 복합물

Korea Food & Drug Administration

KFDA
Korea Food & Drug Administration
식품의약품안전청

발 행 _ 2011년 3월
발 행 인 _ 노연홍
편집위원장 _ 손문기, 오혜영
편 집 위 원 _ 박선희, 장영수, 이영자, 강윤숙, 이혜영, 이선화, 정용현, 이근영, 박나영
발 행 처 _ 식품의약품안전청 식품기준부

주 소 _ 363-951 충북 청원군 강외면 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운
전 화 _ Tel 043-719-2430 Fax 043-719-2400 www.kfda.go.kr