# 식품 첨가물의 현실인식과 과학적 접근

## Consumer Understanding of Food Additives and Scientific Approach

신동화
Dong-Hwa Shin

(사) 한국식품안전협회
Korea Food Safety Association

## 1. 식품첨가물의 개념

식품첨가물의 정의는 학문적 뜻풀이 보다는 우리나라 식품위생법에 명시된 정의를 확인하는 것이 쉽게 이해하는데 도움이 될 것으로 보인다. 즉 "식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존하는 과정에서 식품에 넣거나 섞는 물질 또는 식품을 적시는 등에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구·용기·포장을 살균·소독 하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮아갈 수 있는 물질을 포함한다."(식품위생법 제1장. 제2조 정의)로 규정되어 있다. 즉 식품에 외부에서 인위적으로 첨가하거나 처리하는 모든 대상을 포괄하고 있다고 봐야한다. 이렇게 사용하는 식품첨가물은 안전성이 최우선이고 사용목적이 뚜렷해야 하는 등 규제가 뒤따르고 있다.

## 2. 첨가물이 없는 상황을 예상하면

우리가 법적으로 첨가물 사용을 완전히 금지한다면 무슨 변화와 어떤 이해, 득실이 있을까? 소비자와 생산자는 모두 만족할 수 있으며 식품산업은 더 발전 할 것인가, 위축될 것인가 등등 예상하여 여러 상황들을 생각할 수 있을 것이다.

이에 대한 일반적인 개념적 진단을 해보고자 한다.

### 가. 식품첨가물은 계륵이다.

일반적으로 소비자는 식품첨가물을 우선 부정적인 눈으로 이해하고 있다. 즉 식품첨가물은 별로 내키지 않으면서 될 수 있으면 먹는 것을 피하고 싶 은 심정이 아닌가 한다. 이런 상황을 그대로 나타낸 것이 삼국지에 나오는 계륵(鷄肋)과 비슷하다고 생각해 본다. 닭갈비는 버리자니 아깝고 먹자니 뼈가 걸리고, 식품첨가물의 처지와 비슷하지 않는가. 식품가공업계나 관련 산업에서는 식품 첨가물을 사용할 수밖에 없는 경우가 많으나 첨가물 사용에 소비자는 부정적 반응을 보이고 있으니 이러지도 저러지도 못하는 처지가 되고 있다.

이제 이쯤해서 식품산업계나 소비자들 모두가 식품 첨가물 사용에 따른 얻을 수 있는 이익과 끼칠 수 있는 손해를 면

Corresponding Author: Dong-Hwa Shin
Korea Food Safety Association, Seoul 135-754, Korea
Tel: +82-10-5280-2570 / E-mail : dhshin@jbnu.ac.kr

밀히 검토해 볼 필요가 있다. 우선 염두에 두어야 할 것은 국가가 사용을 허가한 모든 식품첨가물은 유해성 여부를 바탕으로 철저히 안전성이 검증된 것이며 국내외 모든 정보를 계속 취합하여 다른 위해성이 알려지는 경우 이를 허가 여부에 즉각 반영하고 있다는 사실이다.

특정물질의 안전성에 대한 개념은 우리 인간이 식품을 통하여 섭취할 수 있는 절대량과 직접적인 관계가 있다. 따라서 안전성 기준으로 인체가 수용할 수 있는 가능한 수준을 과학적으로 확인하고 이 수준을 식품첨가물 사용가능한 허용량으로 인정하는 절차를 거친다. 허용된 식품 첨가물은 안전성에 전연 문제가 없는 경우 사용 대상 식품이나 사용량을 규제하지 않으나 위해성이 예상되는 경우 안전성확보를 위하여 사용 대상 식품과 그 사용량 등을 정하여 철저히 관리하고 있다.

우리가 이 지구상에서 숨을 쉬고, 음식을 먹어 생명을 유지하면서 살고 있는 한 완전무결하게 안전한 대상은 없고 단지 그 위해의 정도가 인체가 수용 가능하느냐, 아니냐의 기준이 있을 뿐이다.

이런 개념에서 소비자는 무슨 일이 일어나느냐가 아니라 어떻게 반응하느냐가 초점이며 관리기관이 더 신경 써야 할 분야이기도 하다.

## 나. 식품첨가물은 어둠과 비슷한 개념

인간에게서 어둠에 대한 공포는 알지 못하는 것에 대한 확인되지 않은 두려움이고 어둠이 거치고 눈으로 확인되면 그 두려움은 자연히 해소된다. 즉 알고 나면 공포는 사라진다는 얘기이다. 이와 같이 식품첨가물도 많은 소비자에게 거부감을 불러일으키는 것은 상당 부분 전문분야에 대한 이해의 어려움과 정보부족에 의해 알 기회 결여, 그리고 일반 소비자의 눈높이에 맞는 지식 전달 수단의 미흡 등도 큰 몫이 되고 있다. 즉 어둠에서의 불안을, 밝고 투명하게 함으로서 잠재울 수 있을 것이다.

일반적으로 인간에게 공포는 현상에 대한 본능적 방어 반응이나 불안은 심리적 상태라는 것에서 식품첨가물 관리가 어렵다는 것이다. 첨가물에 대한 거부 반응은 현상이 아니라 심리적인 면에 더 치중되어 있기 때문이다.

그럼 식품첨가물의 사용을 전면중단하면 예상되는 일들이 어떤 것이 있을까? 다음과 같은 현상을 예측 할 수 있을 것이다.

### 1) 가공식품의 폐기량 증가

보존제나 변질억제 첨가물을 사용하지 못함으로서 많은 가공 처리된 식품의 유통, 보존 기한이 단축되어 폐기되는 식량자원이 급증 할 것이다. 지금도 유통기한 초과에 의한 손실이 연간 5~6천억원으로 추정하고 있다.

### 2) 식중독 사고 발생 증가

여러 식중독 미생물은 살균처리, 저온 저장 등에 의해 증식을 막거나 억제 할 수 있으며 가공식품, 특히 육제품 등은 보존제 처리로 이들 유해 미생물들을 관리 할 수 있는데 허용된 보존제들의 사용이 금지되는 경우 식중독 사고와 식품의 부패성 사고가 상당히 증가 할 가능성이 높다.

### 3) 신제품 개발 및 가공식품의 다양성 위축

가공식품 개발에는 외관이나, 조직의 개선, 가공공정의 편의, 맛과 향의 개선을 위한 다양한 식품첨가물이 활용되고 있으며 이들 첨가물의 사용에 따라 많은 종류의 새로운 제품이 탄생한다. 이런 기능을 갖는 식품첨가물 사용이 금지된다면 신제품 개발 침제로 가공식품의 다양성은 크게 위축될 것이며 소비자도 식품 선택에 제한을 받을 것이다.

### 4) 소비자 기호와 특정 목적 식품 개발 부진

식품소비자는 개인별로 선호하는 식품이 있다. 그 기준에 맞게 식품을 만들기 위해서는 다양한 특성을 갖도록 해야 할 것 이며 이런 역할을 할 수 있는 것이 식품첨가물이다. 색깔을 달리한다든지 물성을 입맛에 맞게 하는 것은 식품첨가물 사용으로 가능하다. 또한 단맛은 인간이 가장 선호하는 맛으로 알려져 있는데 특정 환자들이나 비만의 경우 설탕의 섭취가 제한됨으로 이들의 기호 충족을 위하여 인공감미료는 필수 첨가물이다.

5) 식품산업의 위축과 제조원가 상승

새로운 제품개발이 위축됨에 따라 산업 발전에 큰 지장을 줄 것이며 비교적 값이 싼 식품첨가물을 사용하지 못할 경우 대부분 제조원가는 상승할 것이며 그 폭도 상당히 클 것이다. 또한 제조 관리가 어려워 원가 상승 압박이 올 것이며 이에 따라 우리 가공식품들이 국내뿐만 아니라 국제적 경쟁력도 상실하게 될 것이다.

6) 식품산업 위축에 따른 원료 사용량 감소

식품산업이 위축되면 결국 사용 원료 량이 줄어들어 농·축·수산물 등 1차 산업 분야에 상당한 영향을 줄 것이다. 즉 소비 감소에 따른 원재료 소비량이 감소하는 것은 당연할 것이며 적기 적소에 소비가 제한됨으로서 원료 손실도 확대될 것이다.

7) 수입 가공제품의 혼란

현재 매년 수입되는 수많은 종류의 가공식품은 국제적으로, 국내법에 따라 허용된 식품첨가물을 사용하고 있다. 식품첨가물 사용이 국내에서 전면 규제된다면 아마도 큰 혼란이 일 것이며 수입 제한에 따른 통상 마찰도 크게 일어나 국제적으로 큰 혼란이 일 것이다. 이에 따라 우리는 얻는 것 보다 잃는 것 많은 우를 범하게 될 것이다.

## 3. 식품첨가물의 일반사항

### 가. 식품첨가물의 이용역사

사실 인간이 지구상에 나타날 때부터 먹이를 찾고 얻은 먹이를 없을 때를 대비하여 갈무리하는 방법을 알기위해 노력해 왔을 것이다. 역사적으로 보면 두유에 간수(식품첨가물)를 넣어 두부를 만든 것은 오래된 고대 중국에서 기원했으며 서양에서는 고기를 장기 저장하기 위해서 절임 시 암염을 사용하였는데 이 암염은 육색 보존 및 조직을 좋게 하는데 기여하였다. 지금도 비슷한 식품첨가물을 사용하고 있다. 눈을 즐겁게 하고 식품을 아름답게 보이기 위하여 다양한 식물기원 색소들, 예를 들면 치자, 맨드라미 색소를 사용했으며 지금도 천연 색소로 이용하고 있다.

### 나. 식품첨가물의 사용 현황과 국가 관리

국가 체제를 갖추고 있는 세계 모든 나라는 자국민이 먹게 되는 모든 식품첨가물을 법적으로 관리하고 있으며 국내는 물론 국제적으로 교류를 통하여 안전한 식품첨가물을 사용하도록 유도하고 있다. 또한 관리도 과학적 근거를 바탕으로 실시하고 있으며 우리나라도 예외는 아니다.

동전의 양면이 있듯 식품첨가물도 긍정적인 면과 부정적 면이 있으며 부정적인 사항을 최소화하기 위하여 국제 관리기관은 꾸준한 노력을 하고 있다. 또한 UN산하의 국제기구(JECFA) 등은 끊임없이 식품첨가물에 대한 안전성을 검토하고 있으며 세계적인 전문가들의 의견을 취합하여 승인, 취소를 신속하게 하고 있다.

따라서 현재 국가에서 허용하고 있는 식품첨가물은 지금까지 인간이 획득한 모든 과학적 지식을 바탕으로 평가하여 안전성이 확보된 품목이라고 말할 수 있다.

### 다. 식품첨가물로서 구비조건

식품첨가물로 사용하가 위한 구비 조건을 항목별로 나눠 제시하면 다음과 같은 사항을 들 수 있다.

① 인체에 부정적이고 유해한 영향을 미치지 않을 것
② 사용목적에 따른 효과를 소량으로도 충분히 달성 할 수 있을 것
③ 식품의 제조가공에 필수 불가결 할 것
④ 기존 식품 중의 영양가를 보존 유지할 것
⑤ 사용하는 식품에 부정적인 이화학적 변화를 주지 않을 것
⑥ 화학성분 등에 의해 그 첨가물을 확인할 수 있을 것 (사용량 확인을 위해)
⑦ 식품의 외관을 좋게 하지만 원래 식품에는 변화를 주지 않을 것
⑧ 식품을 소비하는 소비자에게 어느 형태로든 이익을 줄 것

### 라. 식품첨가물의 긍정적 기능

지금까지 여러 논란이 있으나 식품첨가물을 사용함으로서

오는 여러 장점과 긍정적 효과를 다음과 같이 제시할 수 있다.

① 우리의 5감을 만족시키는 효과가 있으며 먹는 즐거움을 주는 것들 – 색택, 맛, 향, 조직 등

② 식품가공 공정에서 필수적으로 사용해야 할 필요가 있는 것 – 소포제, 이형제, 박피제 등은 용이한 가공을 위해 필요.

③ 저장성 향상, 식중독 예방 등에 효과가 있어 부정적 기능보다 긍정적 기능이 큰 경우 – 보존제, 아질산나트륨, 항산화제 등

④ 물성 개량, 조직 개성 등을 통한 품질의 개선으로 소비자 만족 – 증점제, 알긴산(갈조류), 젤라틴, 펙틴 등은 양갱, 잼 등 제조 및 안정제로 필수 성분

⑤ 영양 보강 첨가제로 건강에 기여 – 비타민, 무기질, 아미노산 등

⑥ 건강개선 및 신제품 개발 및 국민 건강에 기여 – 식이섬유, 효소제제, 기타 기능성 성분 등

### 마. 식품첨가물의 부정적 기능

여러 장점에도 불구하고 식품첨가물은 소비자 간에 부정적 이미지가 강한 것도 사실이다. 이들을 요약하면 다음과 같다.

① 안전성에 대한 일반적이고 막연한 불안

② 제조업체가 소비자를 속이기 위한 수단으로 사용한 것 아닌가 의심하는 경향

③ 안전성을 확인하는 국가기관이나 학자들의 신뢰성 결여

④ 일부 언론 및 소비자 단체 등의 비과학적이고 선정적인 보도

⑤ 관련 기관의 정확하고 소비자 눈높이의 정보 제고 미흡

⑥ 과학적 사실에 대한 전문 분야의 이해 부족에 의한 오해

### 바. 식품첨가물과 의약품의 다른 점

소량을 사용하면서 인위적으로 사용한다는 점 등에서 식품첨가물과 의약품은 비슷한 범주에 들 수 있으나 다음과 같은 점에서 비슷 혹은 차이를 보인다.

① 식품첨가물과 의약품은 모두 안전성을 충분히 검토한 후 사용된다.

② 식품첨가물은 식품에 첨가하여 일반인이 인지하지 못하고 일생 동안 섭취할 가능성이 있으나 약품은 환자가 먹는 약을 알고 있다.

③ 약품은 특정한 사람(환자 등)이 치료의 목적으로 효과가 있는 양을 한시적으로 사용한다.

④ 약품은 일부 독성이 있으나 치료 효과와 비교, 긍정적 효과가 클 때만 사용하는 제한성이 있다.

## 4. 식품첨가물의 오해와 진실

식품첨가물에 대한 소비자의 관심도가 높기 때문에 언론에서도 좋은 소재거리로 부각되고 있어 많은 언론 매체들이 식품첨가물을 다루고 있다. 지난 2009~2011사이에 주요 일간지 및 공중파 매체에서 다룬 식품첨가물 보도 빈도를 항목별로 요약 해 보면 표1과 같다.

표1. 첨가물별 언론보도 빈도(09~11년)

| 첨가물 | 빈도 | 첨가물 | 빈도 |
|---|---|---|---|
| 합성감미료 (삭카린나트륨) | 56 (32) | 보존료 | 5 |
| 착색료 | 37 | 피로인산제이철 | 5 |
| 카페인 | 31 | 카제인나트륨 | 4 |
| 아질산나트륨 | 23 | 살균제 | 3 |
| 글루타민산나트륨 | 20 | 스모크향 | 3 |
| 수산화나트륨 | 11 | 합성착향료 | 3 |
| 나타마이신 | 3 | 표백제 | 2 |
| 산화방지제 | 3 | 활성탄 | 2 |
| 글루콘산아연 | 3 | 탤크 | 2 |
| 이산화황 | 8 | 유화제, 초산비닐수지, 안식향산, 규소수지, 비타민류, 이산화티타늄, 파라핀, 변성전분 | 1 |

주: 주요 일간지 및 공중파 방송

표1에서 보면 동 조사기간 중 가장 보도 빈도가 가장 높았던 것은 인공감미료였으며 특히 삭카린나트륨에 대한 관심이 컸던 것으로 나타났다. 다음으로 인공색소, 비스페놀A등으로 시기에 따른 관심 사항에 의한 결과로 보인다. 전체적으로 이 기간 중 35품목에 대한 보도가 있었다.

다음은 현재까지 거론되었고 사회적 관심을 끌었던 식품첨가물에 대한 오해와 과학적 사실을 바탕으로 한 설명을 제시하고자 한다.

## 가. L-글루타민산 나트륨(monosodium L-glutamate)

◐ 오해(1)

-미국 FAD에서 인체무해로 인정했으나 신생아 식품에 사용금지, 다량 사용 시 유해성

-따라서 유해한 것 아닌가 하는 의심을 불러일으킴

◑ 과학적 진실

-국제연합군(U.N.) 식품첨가물 합동위원회(JECFA)는 일일 섭취허용량(ADI)을 별도로 정하지 않음 – 안전성을 인정

-영유아에서도 성인과 같이 대사

-영유아에 사용제한은 안전성보다 향미 증진 필요성이 없기 때문

◐ 오해(2)

-MSG 과량 섭취 시 중국요리 증후군(CRS)?

◑ 과학적 진실

-WHO에서 CRS와 MSG는 관계없다는 결론

-일부 민감 체질에서 과민증상, 주관성, 일과성으로 보고

◐ 오해(3)

-MSG 무 첨가표시 제품에는 MSG가 없다?

◑ 과학적 진실

-글루타민산은 단백질 구성성분인 아미노산의 일종

-일반적으로 단백질 식품에 구성성분으로 존재하고 Na-염과 동일하게 대사

▣ L-글루타민산 나트륨의 질문과 답

Q. L-글루타민산 나트륨은 무엇인가?

A. 식품 제조 · 가공 시 맛과 향 개선용 식품첨가물. 아미노산인 글루타민산의 나트륨 염을 말함.

Q. L-글루타민산 나트륨의 제조방법?

A. 과거는 해조류의 열수추출에 의해 얻어진 글루타민산 이용.

최근 글루타민산 생성능력을 가진 미생물을 이용한 발효법으로 생산, 생산된 글루타민산을 중화 · 정제하여 나트륨 염 형태로 제조

Q. 글루타민산은 유제품, 육류, 어류, 채소류 등 동 · 식물성 단백질 함유 식품에 천연 구성성분으로도 함유되어 있다(표2).

표2. 각종 식품에 함유된 L-글루타민산 함량

| 첨가물 | 빈도 | 첨가물 | 빈도 |
|---|---|---|---|
| 합성감미료 (삭카린나트륨) | 56 (32) | 보존료 | 5 |
| 착색료 | 37 | 피로인산제이철 | 5 |
| 카페인 | 31 | 카제인나트륨 | 4 |
| 아질산나트륨 | 23 | 살균제 | 3 |
| 글루타민산나트륨 | 20 | 스모크향 | 3 |
| 수산화나트륨 | 11 | 합성착향료 | 3 |
| 나타마이신 | 3 | 표백제 | 2 |
| 산화방지제 | 3 | 활성탄 | 2 |
| 글루콘산아연 | 3 | 탤크 | 2 |
| 이산화황 | 8 | 유화제, 초산비닐수지, 안식향산, 규소수지, 비타민류, 이산화티타늄, 파라핀, 변성전분 | 1 |

※ 출처 : Food Technology, v.41, 143-145, 1987

## 나. 삭카린 나트륨

◐ 오해

-동물에 발암성 및 인간에게 방광 결석, 방광암 유발한다는 보도

◑ 과학적 진실

-1977년 캐나다에서 렛트에게 방광암 발생 논란

-JECFA(FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가위원회)에서 인간에게 발암성 없는 것으로 재평가

-2000년 미국 NTP에서 발암성 물질 목록에서 삭제

-삭카린 나트륨은 체내 축적되지 않음

## 다. 아질산 나트륨

◐ 오해

-발암성 가능성이 있는 물질로 인식되고 있음

◑ 과학적 진실

-JECFE의 안정성 평가결과 ADI가 설정된 품목

-JECFA와 국제 암연구소 연구결과 동물, 인간 등에 발암성, 생식독성 유발 증거 없음

-Nitrisoamine 생산 가능성은 아주 미미함

-비타민E 등 병용 사용 시 생성 억제

## 라. 카페인

◐ 오해
-신경과민, 눈부심, 호흡곤란이 온다.
-부정맥, 심장에 이상을 준다?
◑ 과학적 진실
-커피, 녹차, 코코아 등 천연물의 한 성분
-피로회복, 이뇨작용으로 체내 노폐물 제거
-과잉 섭취 시 메스꺼움, 수면 장애, 가슴 두근거림 등 부작용
-취약 계층에 사용량 제한 건의(권장량 제시)

## 마. 카제인 나트륨

◐ 오해
-화학적 합성품으로 건강에 좋지 않다?
◑ 과학적 진실
-우유제품에 주성분으로 함유된 단백질임
-단지 수용성을 높이기 위해 나트륨을 붙인 것임
-JECFA에서는 ADI를 설정할 필요 없는 not limited (NL)로 안전성이 확인 된 물질

▣카제인 나트륨의 질문과 답
Q. 카제인과 카제인 나트륨이란?
A. 우유 또는 탈지분유의 주 단백질에서 분리-카제인 (응용 효소인 렌넷으로 처리한 렌넷 카제인 포함)
A. 카제인 나트륨은 화학적 합성품으로 분류되며 수용성을 부여하기 위해 카제인에 나트륨을 결합시킨 나트륨 염 형태를 말함
A. 식품의 제조 · 가공 시 유화제, 안정제의 용도로 사용되는 식품첨가물
※성상: 카제인 및 카제인나트륨은 백색~ 엷은 황백색의 분말 형태
Q. 카제인나트륨의 안전성은?
A. 카제인나트륨의 안전성은 FAO/WHO 산하 식품첨가물 전문가위원회인 JECFA에서 평가한 결과, 인체 안전 기준치인 일일섭취허용량(ADI)이 없는 NL (Not limited)로 평가되어 안전성이 확인된 품목임
※NL(Not Limited): JECFA(FAD/WHO)에서 일반적으로 안전하다고 평가되어 GMP에 따라 식품에 첨가한 경우 해당 첨가물의 총량이 건강상 위해를 초래하지 않는다고 평가하여 일일섭취허용량을 제한하지 않는 것으로 평가한 품목임
Q. 카제인 및 카제인 나트륨의 국내 · 외 사용기준은?
A. 카제인 나트륨은 섭취량 제한이 없는 품목으로 우리나라, CODEX, EU, 미국, 일본 등에서 사용대상 식품 및 사용량 제한이 없는 식품첨가물
※JECFA(FAO/WHO)에서는 카제인 나트륨을 식품으로 간주하여 섭취량을 제한하지 않는 것으로 평가

## 바. 식용 타르색소

◐ 오해
-타르색소는 어린이 과잉 행동을 유발한다?
◑ 과학적 진실
-EFSA(유럽식품안전청) 및 FDA 등은 어린이 과잉 행동 유발(ADHD)과 상관없는 것으로 결론
-우리나라는 사전 예방 차원에서 어린이용 적색2호 금지 (07. 11.9)
-적색102호(10.8.18)를 사용 제한하고 있음

## 사. 아황산 염류

◐ 오해
-알레르기, 천식 등을 유발하는 식품첨가물이다?
◑ 과학적 진실
-EFSA(유럽식품안전청)는 일반인에게 알러지를 유발하지 않음
-다만 천식환자, 민감군에 반응 유발 가능성
-우리나라, EU, 캐나다 등에서는 알러지 유발물질로 표시토록 규정

## 아. 합성 보존료

◐ 오해
-모든 합성 보존료는 유해하다?
-소르빈산이나 아질산염을 가열처리시 발암물질인 ENA(ethylnitrolidacid) 생성?
◑ 과학적 진실
-대부분의 허용 합성 보존료는 허용사용량 범위에서 안전함

-소르빈산과 아질산염을 함께 사용할 경우 ENA 생성 가능성은 있으나 발암여부는 불확실
-통상적인 식품가공, 조리 시 발생될 가능성 없음

자. 당 알코올류

◐ 오해
-소르비톨, 자일리톨 등 당 알코올 인공감미료 과량 섭취 시 만성 설사 유발

◑ 과학적 진실
-JECFA에서는 소르비톨의 ADI를 특별히 규정하지 않음
-CODEX, 미국, EU, 일본에서도 별도의 제한 없음
-소르비톨은 1일 25g까지는 설사 유발 사례없음
-과량(50kg이상)섭취 시 소장 흡수가 낮아 설사 가능성이 있으나 만성 설사는 보고된 바 없음

## 5. 종합의견

가. 허용된 식품첨가물 사용에 대한 전면적인 부정적 이미지를 개선할 필요가 있으며 일부 언론이나 비전문가에 의한 선정적 부추김은 국가적으로 보탬이 되지 않는다.

나. 소비자에게 정확한 정보 제공, 안심할 수 있도록 정부와 언론 및 소비자 단체 등의 노력이 절실하며 이에는 과학적 사실을 포함한 소비자 눈높이 정보의 제공이 필수 사항이다.

다. 앞으로 식품첨가물의 최소량 사용과 사용대상을 줄이기 위한 업계의 노력은 계속되어 소비자를 안심시켜야 할 것이다.

라. 허가되었거나 새롭게 도입되는 첨가물에 대한 계속적인 안전성 및 실제소비량 점검을 지속적으로 실시, 공표함으로서 소비자에게 소상한 정보를 제공해야 한다.

이 글은 제11회 식품안전의 날 기념 학술세미나 및 전문가 포럼. “식품첨가물 바르게 알기”(2012. 5. 8. 프레스센터)에서 발표한 “식품첨가물의 현실과 과학적 접근”을 기초로 작성 한 것임.