



식품의약품안전처

Ministry of Food and Drug Safety

多元文化家庭 食品添加剂须知



1 一起来了解 食品添加剂吧？

食品添加剂是指制造或加工食品时添加的物质，旨在优化食品质量、提高保藏性，并改善食品的味道和色泽等。

什么是食品添加剂？

“食品添加剂”是指在制造、加工、烹饪或保藏食品的过程中，基于甜味、着色、漂白或防氧化等目的而添加到食品中的物质。

此外，还包括对器具、容器、包装进行杀菌和消毒时所使用的能间接转移至食品的物质。



用于食品的物质



用于食品的杀菌剂



用于器具的杀菌消毒剂

2 食品添加剂是必需品吗？

使用食品添加剂的目的

用于食品制造及加工

用于提高食品的风味和色泽

预防食物中毒

补充及强化营养素

提高食品的保藏性

用于提高食品的质量



如果没有食品添加剂会怎么样？

食品添加剂用途广泛，如可以防止食品变质、提高食品质量、优化食品的味道和色泽等。

如果没有食品添加剂，则会降低保藏性，从而导致食品保质期缩短，并且微生物繁殖会引发食物中毒风险，摄取劣质食品会对人体健康造成不良影响。

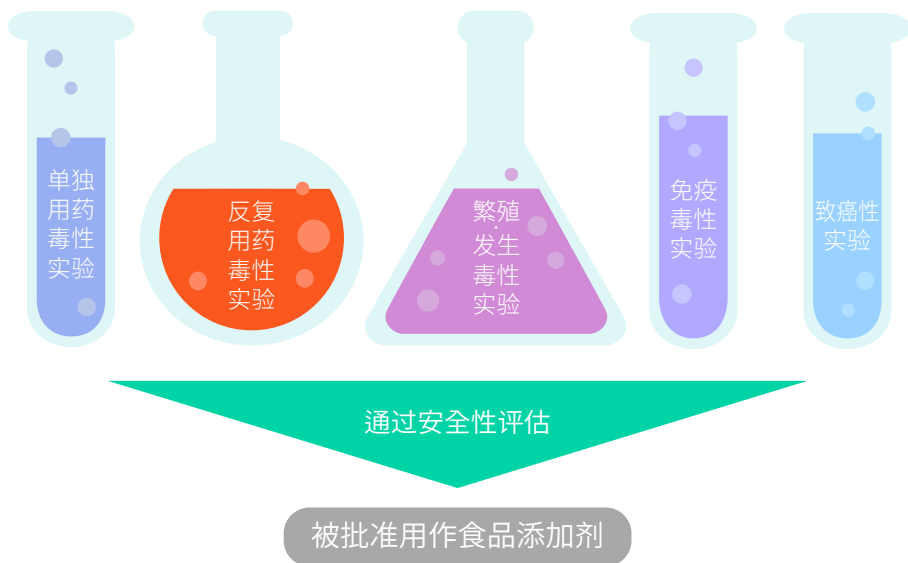
同时，还很难吃到口香糖、豆腐、松软的面包等食品。



3 应该如何制做 才能将其用作食品添加剂呢？

要想用作食品添加剂，必须有关于该物质的技术必要性和安全性等科学依据做支撑。食品添加剂的技术必要性是指其合理使用目的，如保持食品质量、提高稳定性、改善感官特点、保持食品营养，或在制造、加工、储存食品时起到辅助作用等。

实验流程



经过上述多个实验后，仅安全性经过确认的物质可被批准用作食品添加剂，并需进行管理和监督，以确保其遵守使用标准。

4 食用食品添加剂安全吗？

在韩国，被批准用于食品的食品添加剂是安全的。食品医药品安全处遵循国际组织规定的严格标准，仅批准使用安全性得到证明的食品添加剂。(600多个品目)此外，科学管理各种食品添加剂的使用量标准，按照标准和规格使用的食品添加剂可以说是安全的。

食品添加剂每日允许摄入量 (ADI) 设定方法

首先，通过实验决定动物可以安全食用的食品添加剂的量，通常来说，批准人类使用的量是动物安全用量的1/100，远远低于动物。另外，实际加工食品中使用的量远低于每日允许摄入量 (ADI)，因此对人体非常安全。

1

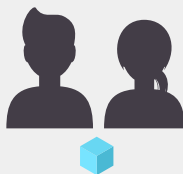
动物安全用量
实验动物ADI



100个方块

2

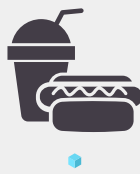
人类安全用量
人类ADI



1个方块

3

实际添加进食品中的量
食品添加剂使用标准



远远小于1个方块的量

每日允许摄入量 (ADI, Acceptable Daily Intake)

这是每1kg体重对应的每日摄入量，即使一生中每天食用也不会造成有害影响。

5 有方法能确认 用于食品的食品添加剂吗？

在“信息标注处”的“原材料名及含量”项目中标注有加工食品中所使用食品添加剂的名称和用途。

在加工食品的包装材料上可以确认用于食品的食品添加剂。除标注甜味料、着色剂、保藏剂、显色剂、抗氧化剂、增香剂等主用途外，还标记有所使用的食品添加剂。



6

摄取食品添加剂时 需要注意哪些事项？

根据个人体质特点和疾病史，部分食品添加剂可能会引起过敏等反应。按照规定，必须根据食品等标注标准对摄取食品添加剂时的注意事项进行标注，因此购买食品或摄取时一定要确认所标注的事项。

苯丙酮尿症 (PKU) 患者、哮喘患者及易过敏者摄取食品时，必须确认食品添加剂标注事项。



天冬甜素

对苯丙酮尿症 (PKU) 患者来说，天冬甜素分解生成的苯丙氨酸可能会产生副作用，因此务必在摄取食品前确认标注事项，并在摄取时多加注意。

天冬甜素韩文标注事项 감미료, 페닐알라닌 함유

亚硫酸类

亚硫酸是抗氧化剂，可用于红酒、食醋、脱水水果、酱料等。摄取时可能会出现过敏反应和类似于哮喘的症状，因此对亚硫酸类过敏者或哮喘患者应多加注意。

亚硫酸类韩文标注事项

산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 무수아황산, 메타중아황산칼륨, 메타중아황산나트륨

7 是否可以确认关于食品添加剂的安全信息或资料？

可在食品医药品安全处官网、食药处官方SNS频道（YouTube、博客、Facebook、Instagram、推特、KakaoTalk频道）、食品安全局官网中确认关于食品添加剂的安全信息或资料。

请在网络搜索栏中输入“식품의약품안전처(食品医药品安全处)”。



mfds.go.kr



blog.naver.com/kfdazzang



foodsafetykorea.go.kr



[instagram.com/mfjdkorea](https://www.instagram.com/mfjdkorea)



[youtube.com/MFDS](https://www.youtube.com/MFDS)



twitter.com/TheMFDS



[facebook.com/mfds](https://www.facebook.com/mfds)



pf.kakao.com/_xcrxgxdx

식품의약품안전처



8

使用用于食品的杀菌剂、 用于器具等的杀菌消毒剂时 需要注意哪些事项？

近来，随着新冠肺炎疫情的流行，出售的手部消毒、手部清洁、防疫用、喷雾型消毒产品等，都会标注有“食品添加剂”的字样。

借此宣传食品添加剂直接使用或喷洒在人体上都很安全，然而这属于错误使用案例，即在用于器具的杀菌消毒剂（防疫用品）中标注食品添加剂是不恰当的。

用于食品的杀菌剂

食品添加剂是可在短时间内消灭食品表面的微生物，预防食物中毒的物质。目前指定了“过氧化氢、次氯酸钠、次氯酸钙、次氯酸水、二氧化氯水、臭氧水、过氧化醋酸”等7个品目。

食品用杀菌剂并非用于摄取、直接喷洒至人体、清洁、空间消毒等防疫目的的产品。食品用杀菌剂仅可用于给水果、蔬菜等食品杀菌，在最终完成食品成品前必须清除干净。

用于器具的杀菌消毒剂

器具用杀菌消毒剂可对《食品卫生法》中规定的食品用器具、容器、包装等相关品目进行杀菌和消毒，而且使用后必须清除。

属于制造、加工或细分食品时使用的器具。

不得用于人体消毒、空间喷洒，或与清洁剂、其他杀菌消毒剂混合使用，亦不得吸入。此外，用杀菌消毒剂稀释器具后使用时，必须使用防护用具。

对新冠病毒的效果如何？

用于食品的杀菌剂和用于器具的杀菌消毒剂作为食品添加剂，已被证明可以消灭引起食物中毒的细菌，但对新冠病毒的杀菌消毒效果尚未得到验证。这些品目遵照《食品卫生法》进行管理，使用目的不同。



국민의 더 건강한
내일을 위한 정부재산

보다나은 식약처



식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

发行: 食品医药品安全处 制作: PR Krietiv 股份有限公司

(邮编: 28195) 忠清北道清州市兴德区五松邑五松生命2路187
五松保健医疗行政大厦食品医药品安全处

www.mfds.go.kr 总机: 1577-1255