# 식품 중 아크릴아마이드 권장규격 운영 계획

2020. 10.



# 목 차

Ⅰ. 개요3
□. 권장규격 운영 계획4
1. 대상품목 및 권장규격 / 4
2. 운영기간 / 4
3. 수거·검사 / 5
4. 규격초과시 조치 / 5
<b>Ⅲ. 권장규격 세부운영지침 ······· 6</b>
1. 권장규격 운영기간 / 6
2. 권장규격 예시 및 홍보 / 6
3. 수거·검사 방법 / 7
4. 권장규격 초과제품 조치 및 처리 / 8
5. 운영결과 보고 / 11
【붙임1】식품 중 아크릴아마이드 시험법 / 13
【붙임2】권장규격 운영 관련 서식 / 17

### I 개요

### □ 배경

- O 아크릴아마이드에 대한 언론 이슈로 인해 소비자 불안감 증가
  - \* 감자 등 전분질이 많은 원료를 고온에서 조리·가공(튀기기, 굽기 등) 할 때 생성되는 물질, 국제암연구소(IARC)의 발암추정물질임(그룹 2A)

#### ---- < 그 간 추진경과 > ---

- ✔ 아크릴아마이드 관리강화 방안 모색을 위한 업체 간담회(19.12)
- ✔ 관리 방안에 대한 전문가 자문('20.4) 및 관련 업계 의견 수렴('20.5)
- ✔ 아크릴아마이드 권장규격(안) 심의('20.6) 및 세부운영 지침마련('20.8)

### □ 현황 및 문제점

- 2007년 권고치(1 mg/kg이하) 설정 이후, 아크릴아마이드 저감화 지속 추진
  - \* CODEX, 미국 등은 기준 미설정, EU는 실행규범 기준인 벤치마크레벨을 제시('18년)
  - 권고치는 제품별 오염수준과 노출기여도를 고려하지 않고 있음
- 위해성 평가 결과, 국민의 現 노출은 주요 외국보다 낮은 수준
  - 하지만, 노출량이 증가되고 있어 법적 관리기준 설정 필요
    - \* 국내 노출량(μg/kg b.w./day) : ('12년) 0.062 → ('16년) 0.086 → ('19년) 0.103
    - \* 주요 외국 노출량(µg/kg b.w./day) : 0.157(캐나다) ~ 2(호주), 0.4 ~ 1.9(EU)

### □ 개선방안

O 노출기여도 높은 식품 등에 아크릴아마이드 권장규격 설정·운영으로 저감화 조치의 실효성 제고

# Ⅱ 권장규격 운영 계획

# 1 대상품목 및 권장규격

O 아크릴아마이드 대상품목 및 권장규격

대상품목	권장규격(mg/kg)
영·유아용 식품*	0.3 이하
시리얼류	0.3 이하
과자	1 이하
감자튀김(식품접객업소의 조리식품)	1 이하
커피(볶은 커피, 인스턴트 커피, 조제커피)	0.8 이하
다류(고형차)	1 이하
	1 이하

<sup>\*</sup> 조제유류·영아용조제식·성장기용조제식, 영·유아용이유식 및 영·유아를 섭취 대상으로 표시하여 판매하는 식품

# 2 운영 기간

- 시행일 : 2021.1.1.부터
- O 매 2년마다 평가 후 허용기준 설정 여부 검토
- 권장규격 및 세부운영지침 WTO 통보 등 홍보(사전예시일로부터 60일)

# 3 │ 수거·검사

### O 유통식품

- 수거목표 : 국내 제조·가공업체 생산제품, 연간 300건 수거·검사

대상식품(유형)	건수
영·유아용 식품	40
시리얼류	30
과자	70
감자튀김(식품접객업소의 조리식품)	30
커피(볶은 커피, 인스턴트 커피, 조제커피)	70
다류(고형차)	30
곡류가공품 및 즉석섭취식품	30
계	300

※ 권장규격 시행 이후 제조·가공한 제품

#### O 수입식품

- 본부 지시에 의한 정밀검사(유형별 30건 검사)
  - ※ 권장규격 시행 이후 수입한(선적일 기준) 제품

# 규격초과시 조치

- 권장규격 초과제품의 제조·가공 또는 수입업체에 권장규격 준수 및 개선 권고\*
  - \* 제조·가공 또는 수입업체에 검사결과 통보 및 생산·수입자제, 저감화 등
- O 권장규격 초과제품의 개선조치 미 이행시\* 정보공개\*\* 실시
  - \* (유통식품) 6개월 후 동일 제품 수거·검사 결과로 판단 (수입식품) 2회 이상 권장규격 초과시
  - \*\* 식품안전나라(식약처)>위해·예방정보>권장규격 초과제품 현황

# Ⅲ 세부운영지침

# 1 권장규격 운영기간

- 시행일 : 2021.1.1.부터
- O 매 2년마다 평가 후 허용기준 설정 여부 검토
- O 권장규격 및 세부운영지침 WTO 통보 등 홍보(사전예시일로부터 60일)

# 2 권장규격 운영 홍보

- O 내용 : 식품별 권장규격 및 시험법, 세부운영지침
- O 방법:
  - (외부) 식약처 홈페이지 게시 및 보도자료 배포, 관련 업계 및 WTO 알림 (내부) 관련 부서, 지방청, 시·도, 시험검사기관 등 운영 알림 및 협조요청
- O 홍보기간 : 권장규격 운영 사전예시 후 60일
- O 주관부서 : 유해물질기준과
- O 협조부서:

(식품관리총괄과) 국내 유통식품 수거검사 총괄관리

(수입검사관리과) 수입식품 검사 총괄관리

(국제협력담당관) 주요 수입국과 WIO에 권장규격의 운영 취지 및 내용 통보

(시험검사정책과) 검사기관에 권장규격 시험 협조 및 제조·수입 업체에 민간 시험·검사기관 안내

(시·도, 지방청) 관할 제조·수입업체에 운영취지 및 내용 홍보

# 3 수거·검사 방법

#### □ 유통식품

#### O 담당부서

- 수거 : 각 지방청 식품안전관리과

- 시험 : 각 지방청 시험분석부서(시험분석센터 등)

○ 권장규격 운영 목표 : 총 300건/연

대상식품	수거건수
영・유아용 식품	40
시리얼류	30
과자	70
감자튀김(식품접객업소의 조리식품)	30
커피(볶은 커피, 인스턴트 커피, 조제커피)	70
다류(고형차)	30
곡류가공품 및 즉석섭취식품	30
계	300

- 수거 담당부서는 통합식품안전정보망으로 시험 담당부서에 검사 의뢰
- 시험 담당부서는 검사결과를 지정된 기간에 수거 담당부서에 통보 ※ 시험 및 성적처리 시 검체 유통기한 등의 제품정보 확인 후 실시

### O 수거 시 유의사항

- 권장규격 시행 이후 제조·가공한 제품을 대상으로 수거
- 수거 시 특정업체 및 동일한 제품이 편중되지 않도록 수거
- \* 동일 제품을 부득이 수거할 경우 생산일자/유통기한 등이 상이한 제품 수거
- 할인점 등 대형 판매점 1개소·동일날짜 일괄 수거 등 건수 위주 수거 지양

- 감자튀김은 관내 식품접객업소(프랜차이즈 업체 등)에서 조리·판매되는 조리식품을 수거
- 검체 수거·취급은 시료 대표성 등을 확보하고 관련법령 등 규정 준수
- 수거는 식품위생감시원이 식품공전의 「검체의 채취 및 취급방법」에 따라 수거하고, 수거증(검체정보 명확히 기입) 발부 및 통합식품안전 정보망 등록

#### □ 수입식품

- O 담당부서
  - 수거 : 각 지방청 수입관리과(식품안전관리과), 수입식품검사소
  - 시험 : 각 지방청 시험분석부서(시험분석센터 등)
- 본부 지시에 의한 정밀검사(유형별 30건)
  - 수거 담당부서는 수입식품통합시스템으로 시험 담당부서에 검사 의뢰
  - 시험 담당부서는 시험결과를 지정된 기간에 수거 담당부서에 통보

# 4 권장규격 초과제품 조치 및 처리

#### □ 유통식품

- 수거 담당부서는 초과제품 정보사항을 「권장규격 초과제품 정보 보고」 양식(서식1)에 따라 지체 없이 본부(식품관리총괄과 및 유해물질기준과)에 보고
  - 수거 담당부서는 제조·가공업체 영업자에 권장규격 초과사실 통보 및 생산자제 권고, 재발방지대책 마련·보고 등을 요청
    - \* 개선권고 불수용 또는 기한 내 조치결과 미제출시 권장규격 미이행으로 초과제품 정보가 식약처 홈페이지에 공개됨을 명시(식품위생법 제7조의2)

- 영업자는 스스로 회수여부를 결정하고, 권장규격 초과 원인을 분석하여 동일한 사유가 발생되지 않도록 재발 방지 대책을 마련하여 해당 지방청에 보고(통보 후 20일 이내)
  - 개선여부를 확인하기 위해 권장규격 초과제품의 자체 분석 결과를 「조치결과 보고」 양식(서식 2)에 따라 해당 지방청에 보고(6개월 이내)
  - 조치결과 제출 기간의 연장이 불가피할 경우 제조·가공업체는 개선조치 권고기간에 미리 연장사유를 해당 지방청에 제출하여 승인을 받은 후 연장
- 본부(유해물질기준과)는 영업자가 개선여부 확인 자료를 제출하지 않거나 6개월 후 동일 제품 추적검사로(권장규격 재초과 시) 홈페이지\*에 제품 공개 \* 식품안전나라(식약처)>위해·예방정보>권장규격 초과제품 현황

〈 유통식품 중 권장규격 초과제품 처리 방법 〉

지방청	제조・가공업체	본부(유해물질기준과)
•제조·가공업체에 권장규격 초과사실 통보(재발 방지 대책 마련포함 및 개선 권고	•권장규격 초과 원인 조사 후 재발방지대책 마련 등 개선 실시	•개선조치 미이행 제품에 대해 홈페이지(식품안전 나라)에 제품 공개
•본부에 권장규격 초과 제품 정보와 업체 자체 개선조치 등 보고	<ul> <li>관련제품 생산지체 등</li> <li>지방청에 재발방지대책 보고(20일 이내) 및 자체 분석결과 등 개선조치 결과 제출(6개월 이내)</li> </ul>	

### □ 수입식품

- 수거 담당 부서는 초과제품 정보사항을 「권장규격 초과제품 정보 보고」 양식(서식2)에 따라 지체 없이 본부(수입검사관리과 및 유해물질기준과)에 보고
  - 수거 담당 부서는 수입업체에 권장규격 초과 사실 통보 및 수입자제 재발방지대책 마련·보고 등을 요청
    - ※ 2회 이상 권장규격 초과제품 정보가 식약처 홈페이지에 공개됨을 명시

- 수입업체는 권장규격 초과제품에 대해 수입자제 또는 해외제조업체에 개선조치 요청, 자체 분석결과 확인 후 수입 등 재발방지 방안을 마련
- O 2회 이상 권장규격 초과시 제품정보를 즉시 홈페이지 공개

〈 수입식품 중 권장규격 초과제품 처리 방법 〉

지방청	수입업체	본부(유해물질기준과)
•수입업체에 권장규격 초과 사실 통보 및 수입자제 등 개선 권고	•수입자제 등 •해외 제조·가공업체에 문제점 개선 요청 및	•2회 이상 권장규격 초과 제품에 대해 홈페이지 (식품안전나라)에 제품 공개
•2회 이상 권장규격 초과 제품 홈페이지 공개 관련 안내문 발송	개선결과(제조·가공업체 자체 분석결과)요청 등	
•본부에 권장규격 초과 제품 정보결과 보고		

### □ 권장규격 초과제품 정보 공개

- O (유통식품) 제조·가공업체 개선조치 결과 미제출 또는 권장규격 최초 초과 6개월 후 권장규격을 다시 초과하였을 때
- O (수입식품) 2회 이상 권장규격 초과 제품
  - ※ 식품안전나라(식약처)>위해·예방정보>권장규격 초과제품 현황

# 5 운영결과 보고

- 수거 담당부서는 반기별 운영결과를 지정 보고일\*까지 「권장규격 반기별 운영결과 보고」 양식(서식3)에 따라 본부(유해물질기준과)에 보고
  - \* 보고일 : (상반기)당해년 7월 10일, (하반기)당해년 12월 15일
- 본부(유해물질기준과)는 매 2년마다 권장규격 운영결과 평가 및 허용 기준 설정 여부 검토

## □ 관련부서별 역활

운영절차			담당부서				
계획 수립(대상물질 선정 등)		등)	유해물질기준과				
대상물질	등 심의		유해물질기준과				
권장규격	운영 홍보		(주관) 유해물질기준과 (협조) 식품관리총괄과, 수입검사관리과, 시험검사정책과, 국제협력담당관, 지방청, 지자체				
	수거		유통 : (지방청) 식품안전관리과 수입 : (지방청) 수입관리과(식품안전관리과), 수입식품검사소				
	시험 의뢰(L)	MS)	(지방청) 수거 담당부서 → (지방청) 시험 담당부서				
	시험		(지방청) 시험분석센터(과)				
	시험결과 통	보(LIMS)	(지방청) 시험 담당부서 → (지방청) 수거 담당부서				
	권장규격 초과 제품 보고		(지방청) 수거 담당부서 → 유해물질기준과, 식품관리총 괄과(유통), 수입검사관리과(수입)				
권장규격	초과제품 -	유통	(지방청) 식품안전관리과 → 제조·가공업체 ※ 재발방지대책 강구 및 생산자제 등 조치 요청				
운영		수입	(지방청) 수입관리과 → 수입업체 ※ 재발방지대책 강구 또는 수입자제 등 조치 요청				
	권장규격 초과제품	유통	(지방청) 식품안전관리과 → 유해물질기준과, 식품관리총괄과				
	조치결과 보고	수입	(지방청) 수입관리과 → 유해물질기준과, 수입검사관리과				
	정보공개		유해물질기준과 ※ 대상: 개선조치 미 이행 제품 등 ※ 홈페이지(식품안전나라)「권장규격 초과제품 현황」				
	반기별 검사 보고	·결과	(지방청) 수거 담당부서 → 유해물질기준과				
운영 결과	-보고		유해물질기준과 ※ 매 2년마다 운영결과를 바탕으로 허용 기준 설정 여부 검토				

### 붙임1 식품 중 아크릴아마이드 시험법

#### 가. 시험법 적용범위

영ㆍ유아용 식품, 시리얼류, 과자류, 감자튀김, 커피 등에 적용한다.

#### 나. 분석원리

균질화한 검체를 물로 추출한 후 정제용 카트리지로 정제하여 액체 크로마토그래프/질량분석기(LC-MS/MS)로 분석한다.

#### 다. 장치

1) 액체크로마토그래프/질량분석기(LC-MS/MS)

#### 라. 시약 및 시액

- 1) 용매 : 액체크로마토그래프용 또는 이와 동등한 것
- 2) 물 : 3차 증류수 또는 이와 동등한 것
- 3) 표준원액 : 아크릴아마이드 표준품을 정밀히 달아 물에 녹여 1 mg/mL가 되게 한다.
- 4) 내부표준원액 : 탄소(C) 13 동위원소(<sup>13</sup>C<sub>3</sub>)로 치환된 아크릴아마이드 -<sup>13</sup>C<sub>3</sub> 표준품을 정밀히 달아 메탄올에 녹여 1 mg/mL가 되게 한다.
- 5) 표준용액 : 표준원액을 물로 희석하여 적당한 농도가 되게 한다.
- 6) 내부표준용액 : 내부표준물질 표준원액을 0.1% 개미산으로 희석하여 200 ng/mL가 되게 한다.
- 7) 정제용 카트리지: HLB (Hydrophilic lipophilic balance) 카트리지(200 mg, 6 mL), SCX (Strong cation exchange) / SAX (Strong anion exchange)혼합 카트리지 (Bond Elut-Accucat, C<sub>8</sub>, SCX, SAX 200mg, 3 mL) 또는 이와 동등한 것
- 8) 막여과지(membrane filter): 0.45 μm PVDF 또는 이와 동등한 것
- 9) 기타시약 : 특급 또는 이와 동등한 것

#### 마. 시험용액의 조제

1) 영 · 유아용 식품, 시리얼류, 과자류, 감자튀김 등

균질화한 검체 1 g을 정밀히 취하여 50 mL 폴리프로필렌 튜브에 넣고 내부표준용액 1 mL와 물 9 mL를 가하여 20분간 진탕한 후 원심분리기를 이용하여 20,000 × g로 30분간 원심분리한다. 이후 원심분리하여 얻어진 물층 5 mL를 0.45 μm 막여과지(PVDF membrane filter)로여과하여 시험용액 A로 한다. 메탄올 3.5 mL와 물 3.5 mL로 활성화시킨 HLB 카트리지에 A액 1.5 mL를 넣어 통과시킨 후 물 0.5 mL는 흘려버리고 물 1.5 mL를 용출시켜 모아 B액을 얻는다. 메탄올 2.5 mL와 물 2.5 mL로 활성화시킨 SCX / SAX 혼합 SPE 카트리지에 B액 1.5 mL를 넣어 처음 유출되는 0.5 mL를 흘려버리고 이후 얻어진 1 mL를 액체크로마토그래프의 시험용액으로 한다.

#### 2) 볶은 커피

볶은 커피 원두를 분쇄하여 표준망체(No. 18, 1.0 mm, 16 mesh)로 걸러 내려받아 균질화한 다음, 1) 영·유아용 식품, 시리얼류, 과자류, 감자 튀김의 시험용액의 조제에 따른다.

#### 바. 시험조작

1) 액체크로마토그래프 측정조건

가) 칼럼 : C<sub>18</sub>(2.1 × 150mm, 1.8µm) 또는 이와 동등한 것

나) 이동상

(1) 이동상 A : 0.1% formic acid를 함유한 물

(2) 이동상 B : 메탄올

(3) 농도 구배 조건

시간(분)	이동상 A(%)	이동상 B(%)			
0	99.5	0.5			
3	99.5	0.5			
7	90	10			
8	90	10			
9	99.5	0.5			
15	99.5	0.5			

※ 이동상 gradient 조건은 사용기기의 최적값으로 변경하여 사용할 수 있음

#### 2) 질량분석기 측정조건

가) 유속: 0.2 mL/min

나) 칼럼온도 : 40℃

다) 주입량 : 5 μL

라) 이온화방식 : ESI (positive)

마) Capillary temperature : 350°C

바) Capillary voltage : 2.0 kV

사) 분석대상물질의 조건

물질명 (Compounds)	머무름 시간(분)	(Molecular (Fyact mass)		선구이온 (Precursor ion, m/z)	생성이온 (Product ion, m/z)	충돌에너지 (Collision energy, eV)
아크릴아마이드 (Acrylamide)	3.4	71.08	71.03	72	27 <u>55</u>	12 10
아크릴아마이드- <sup>13</sup> C <sub>3</sub> (Acrylamide- <sup>13</sup> C <sub>3</sub> )	3.4	74.06	74.05	75	<u>58</u>	25

<sup>※</sup> 밑줄 표시 되어 있는 것은 정량이온이며 그 외 이온은 정성이온임

#### 사. 정성시험

위의 조건으로 얻어진 크로마토그램상의 피크는 표준용액 피크의 머무름 시간과 비교하여 일치하여야 한다. 또한 표준용액과 시험용액의 선구이온(Precursor ion) 및 생성이온(Product ion)이 일치하여야 하고, 표준용액과 시험용액의 생성이온간 반응세기의 비율(Response ratio)을 비교하여 그 비율은 주<sup>1)</sup>과 일치하여야 한다.

주1. 생성이온간 반응세기의 비율 허용범위

이온간 반응세기의 비율(%)	허용범위
> 50 %	≤ 20 %
> 20 % ~ \le 50 %	≤ 25 %
> 10 % ~ \le 20 %	≤ 30 %

<sup>※</sup> 각 생성이온(Product ion)에 대한 질량분석기의 기기조건은 사용기기의 최적값으로 변 경하여 사용할 수 있다.

#### 아. 정량시험

정성시험과 동일한 조건에서 검량선 표준용액에서 얻어진 표준물질 및 내부표준물질의 피크면적비 $[A_S/A_{IS}]$ 를 Y축으로 하고 표준물질의 농도를 X축으로 하여 검량선을 작성하고 시험용액의 피크면적비 $[A_{SAM}/A_{SAMIS}/D]$ 를 Y축에 대입하여 아크릴아마이드의 농도를 계산한다.

As: 검량선 표준용액의 표준물질 피크면적

A<sub>IS</sub> : 검량선 표준용액의 내부표준물질 피크면적

Asam : 시험용액의 아크릴아마이드 피크면적

Asamis : 시험용액의 아크릴아마이드 내부표준물질 피크면적

아크릴아마이드의 함량(mg/kg)= C × V/S × D

C : 검량선에서 계산된 아크릴아마이드의 농도(ng/mL)

V : 시험용액의 최종부피(mL)

S : 검체 채취량(g)

D : 희석배수

# 붙임2 권장규격 운영 관련 서식

# [서식 1]

## 권장규격 초과제품 정보 보고

항 목	내 용
제 목	***제품 *** 권장규격 초과 검출
제품명(한글제품명)	
식품유형	
제조일자(유통기한)	
제조업체명(소재지)	
판매(수입)업체명(소재지)	
중 량 (수입식품의 경우 수입량 별도 표기)	제품사진
검사항목(권장규격)	
검사결과	
비고	
문 의 처	유해물질기준과(043-719-3857)

# [서식 2]

# 조치결과 보고

□ 제품 정보 (	□ 유통식품	· / 🗆	수입식품	<b>토) (</b> V표	[ <i>\</i> ])					
제품명	제조/수입 업체명		제조국가		원자	l료 원산X	1	유통기한		
□ 업체 정보	•						·			
업체	 명		연르	 ∤처		영업의	종	류(영업의	형태)	
□ 조치 유형( □ 조치 결과	□ 개선조치	후성	생산·수약	] / 🗆 🖯	불수용	- / 🗆 X	구 <del>율</del>	ヺ゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゙ゔ゚゙゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙	-입자 <i>제</i>	 1))
수입/생산링	ŧ 2	조치 대상량 개선조치		!조치	결과		미조치 사유			
□ 조치 내용										
조치내용										
증빙자료 (검사결과 등)		<i>조치</i>	<b>ĕ</b>			ž	<u> </u>	l lop		
향후계획										
			20 .				_			
업체 :		직급	:		성명	:		(서명	또는 역	신)

### [서식 3]

# 권장규격 반기별 운영결과 보고

□ 대상품목 :

□ 대상물질 및 권장규격 :

□ 운영기간 : 20 . . ~ 20 . .

번호	식품유형	제품명	한글 제품명	제조국	제조사	판매사 (수입사)	유통기한	검사결과	권장규격 초과시 조치 내용	비고 (수거/접수번호)
1									·개선요청 및 제품정보 보고 ·개선 조치결과 보고	
2										
3										