



# 식품용 살균제 현장 가이드라인

2019. 10.



식품의약품안전처

식품안전정책국 식품기준기획관

첨가물기준과

이 가이드라인은 식품용 살균제에 대하여 고시 내용을 편집하여 나열한 것으로, 식품용 살균제의 올바른 사용을 위한 교육·홍보 내용을 담고 있습니다.

이 가이드라인은 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식('~하여야 한다' 등)에도 불구하고 여러분께서 반드시 준수하셔야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 이 가이드라인은 2019년 10월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ 본 가이드라인에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품기준기획관 첨가물기준과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-2510

팩스번호: 043-719-2500

# ☐ ☐ 목 차 ☐ ☐

<b>1. 목적</b> .....	<b>1</b>
<b>2. 적용범위</b> .....	<b>1</b>
<b>3. 식품용 살균제 일반사항</b> .....	<b>1</b>
3.1. 사용목적 .....	1
3.2. 관련법령 .....	2
3.3. 식품용 살균제의 종류 .....	3
3.4. 종류별 사용기준 .....	4
3.5. 식품용 살균제의 올바른 선택기준 .....	5
<b>4. 식품용 살균제의 올바른 사용방법</b> .....	<b>6</b>
<b>5. 식품용 살균제의 사용·보관 시 주의사항</b> .....	<b>7</b>
5.1. 제품 표시사항 확인 .....	7
5.2. 조제 시 주의사항 .....	7
5.3. 보관 시 주의사항 .....	8
<b>6. 식품용 살균제 종류별 특성</b> .....	<b>9</b>
6.1. 차아염소산나트륨 .....	9
6.2. 차아염소산수 .....	11
6.3. 차아염소산칼슘 .....	13
6.4. 이산화염소수 .....	14
6.5. 오존수 .....	15
6.6. 과산화수소 .....	16
6.7. 과산화초산 .....	17

## 1. 목적

본 가이드라인은 「식품위생법」 제7조 제1항에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 수재된 식품용 살균제 관련하여, 현장에서의 올바른 사용과 민원인의 편의성을 증대를 목적으로 작성되었다.

## 2. 적용범위

본 가이드라인은 식품의 제조·가공업소, 집단급식소 등에서 식품용 살균제를 사용하여 과일류, 채소류 등 식품을 살균할 때 적용할 수 있다.

## 3. 식품용 살균제 일반사항

### 3.1. 사용목적

식품용 살균제란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품 첨가물을 말하며, 유해 미생물로 인한 식중독 발생을 예방하기 위해 사용되고 있다.

### 식중독이란?

식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환

<식품위생법 제2조 제14항>

### 식중독균

- ▶ 병원성대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오, 캄필로박터, 바실러스 세레우스, 예시니아 엔테로콜리티카, 클로스트리듐 퍼프린젠스 등

### 3.2. 관련 법령

식품용 살균제는 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 수재된 식품첨가물이다. 「식품위생법」에서 식품첨가물이란 아래와 같이 정의하고 있으며, 이에 따라 식품에 사용하는 살균제를 식품용 살균제로, 기구·용기·포장에 사용되는 살균소독제를 기구등의 살균소독제로 구분하고 있다.

#### 식품첨가물의 정의 (식품위생법 제2조)

‘**식품첨가물**’이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 감미, 착색, 표백 또는 산화방지 등을 목적으로 식품에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구·용기·포장을 살균·소독하는 데에 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질을 포함한다.

- ▶ 식품에 사용하는 살균제 : **식품용 살균제**
- ▶ 기구·용기·포장에 사용하는 살균소독제 : **기구등의 살균소독제**

참고로, 세척 시 사용하는 ‘세척제’의 경우에는 「위생용품관리법」에 따라 별도로 관리되고 있다.

#### 세척제, 살균제, 살균소독제 구분

세척제	식품용 살균제	기구등의 살균소독제
<p>▲법령 - 위생용품관리법</p> <p>▲사용 대상 - 야채, 과일 등(1종) - 음식기, 조리기구 등(2종) - 식품의 제조·가공용 기구 등(3종)</p>	<p>▲법령 - 식품위생법</p> <p>▲사용 대상 - 과일류, 채소류 등 식품 - 식육(가금류, 포유류)</p>	<p>▲법령 - 식품위생법</p> <p>▲사용 대상 - 식품접객업용 기구등, 집단급식소용 (1회 50인미만 제공 급식소용 포함) 기구등 - 유가공용 기구등 - 식품의 제조·가공용 기구등</p>

### 3.3. 식품용 살균제의 종류

우리나라에서는 과산화수소( $H_2O_2$ ), 차아염소산나트륨( $NaClO$ ), 차아염소산칼슘( $Ca(ClO)_2$ ), 차아염소산수( $HOCl$ ), 이산화염소수( $ClO_2$ ), 오존수( $O_3$ ), 과산화초산( $CH_3COOOH$ ) 7품목에 대해 식품용 살균제로 허용하고 있다.

#### 식품용 살균제의 종류



### 3.4. 종류별 사용기준

식품용 살균제는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 품목별 사용기준이 정해져 있으며, 최종식품의 완성 전에 제거하도록 규정하고 있다.

품목명	사용기준									
차아염소산나트륨	과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 다만, 차아염소산나트륨은 참깨에 사용하여서는 아니 된다.									
차아염소산수	과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.									
차아염소산칼슘	과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.									
이산화염소수	과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.									
오존수	과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.									
과산화수소	최종식품의 완성 전에 분해하거나 또는 제거하여야 한다.									
과산화초산	<p>아래의 식품에 한하여 살균의 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 식품 표면으로부터 침지액 또는 분무액을 털어내거나 흘려내리도록 하여야 한다. 과산화초산의 사용량(농도)은 과산화초산 및 1-하이드록시에틸리덴-1,1-디포스포닌산(HEDP)으로서 아래의 기준 이하로 사용하여야 한다.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>성분</th> <th>과일·채소류</th> <th>식육</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>과산화초산</td> <td>0.080 g/kg</td> <td>포유류 1.8 g/kg 가금류 2.0 g/kg</td> </tr> <tr> <td>HEDP</td> <td>0.0048 g/kg</td> <td>포유류 0.024 g/kg 가금류 0.136 g/kg</td> </tr> </tbody> </table>	성분	과일·채소류	식육	과산화초산	0.080 g/kg	포유류 1.8 g/kg 가금류 2.0 g/kg	HEDP	0.0048 g/kg	포유류 0.024 g/kg 가금류 0.136 g/kg
성분	과일·채소류	식육								
과산화초산	0.080 g/kg	포유류 1.8 g/kg 가금류 2.0 g/kg								
HEDP	0.0048 g/kg	포유류 0.024 g/kg 가금류 0.136 g/kg								

### 3.5. 식품용 살균제의 올바른 선택 기준

살균제를 선택하는 기준으로 사용상의 편리성, 안전성, 경제성, 넓은 범위의 미생물 살균력, 살균 효과의 지속성, 온도 및 pH의 영향 등 여러 가지가 있겠으나 이러한 조건들을 모두 충족하는 살균제는 거의 없기 때문에 사용 목적과 조건에 맞는 최적의 살균제를 선택하는 것이 중요하다.





## 4. 식품용 살균제의 올바른 사용방법

살균제 사용 전 미리 세척을 해야 하는데, 유기물에 의해 살균력이 감소될 수 있기 때문이다. 살균제 용액을 식품 표면에 분무하거나 식품을 살균제 용액에 침지한 후 깨끗한 물로 충분히 세척하는 등 살균제가 식품에 잔류하지 않도록 해야 한다. 이 때 살균제는 제품 라벨에 표시된 사용법에 따라 적합한 농도로 희석 후 사용하여야 하며, 살균 시간을 준수해야 한다.

### ※ 식품용 살균제의 올바른 사용 예



▶ 차아염소산나트륨을 사용하여 과일류나 채소류 등을 살균하고자 하는 경우에는 제품에 따라 유효염소 80~130 ppm을 함유하는 용액에 5분간 침지하였다가 흐르는 물에 2~3회 이상 행구어준다.

▶ 미산성 차아염소산수의 경우 제품에 따라 유효염소 20~70 ppm을 함유하는 용액에 식품을 1~2분 동안 침지하였다가 흐르는 물에 2~3회 이상 행구어준다.

▶ 이산화염소수의 경우 제품 사용방법에 따라 이산화염소 함량 10 ppm 이내의 용액을 분무하거나 식품을 침지하여 사용할 수 있다.

▶ 과산화수소의 경우 제품 사용방법에 따라 400~1,200 ppm의 농도로 희석하여 식품에 직접 분사하거나 침지하여 사용할 수 있다.

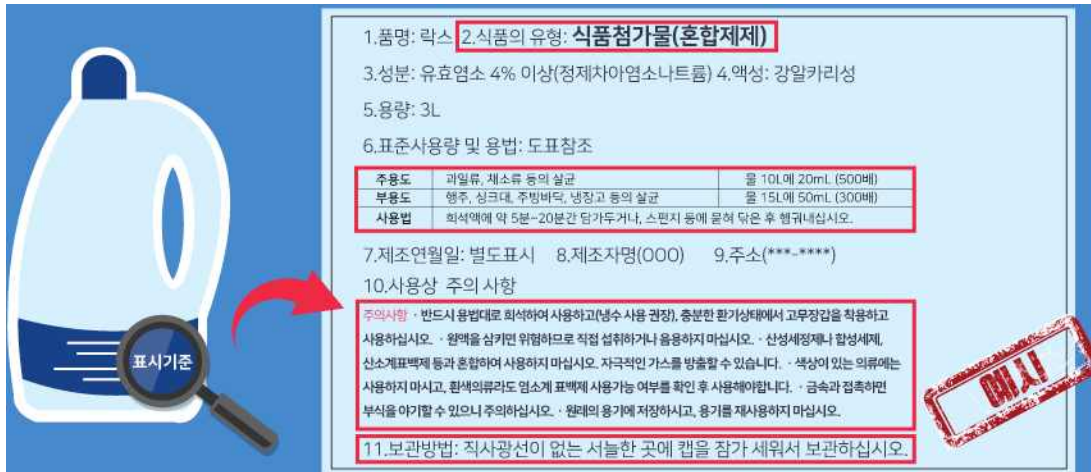
## 5. 식품용 살균제 사용 · 보관 시 주의사항

### 5.1. 제품 표시사항 확인

제품을 구입할 때에는 ‘식품첨가물’ 또는 ‘혼합제제’로 표시된 제품인지 확인하여야 하며, 제품명, 업소명(소재지), 제조연월일, 내용량, 원료명 및 성분명을 확인하고 보관방법, 사용기준 및 주의사항을 반드시 확인하여야 한다.

#### 식품용 살균제의 표시사항

‘식품등의 표시기준’에 준하여  
제품명, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 내용량, 원료명  
또는 성분명 등을 표시



1.품명: 락스 2.식품의 유형: **식품첨가물(혼합제제)**

3.성분: 유효염소 4% 이상(정제차아염소소나트륨) 4.액성: 강알칼리성

5.용량: 3L

6.표준사용량 및 용법: 도표참조

주용도	과일류, 채소류 등의 살균	물 10L에 20mL (500배)
부용도	양주, 싱크대, 주방바닥, 냉장고 등의 살균	물 15L에 50mL (300배)
사용법	희석액에 약 5분~20분간 담가두거나, 스펀지 등에 묻혀 닦은 후 헹궈내십시오.	

7.제조연월일: 별도표시 8.제조자명(OOO) 9.주소(\*\*\*-\*\*\*\*)

10.사용상 주의 사항

**주의사항** · 반드시 용법대로 희석하여 사용하고(냉수 사용 권장), 충분한 환기상태에서 고무장갑을 착용하고 사용하십시오. · 원액을 삼키면 위험하므로 직접 섭취하거나 음용하지 마십시오. · 산성세정제나 합성세제, 산소계표백제 등과 혼합하여 사용하지 마십시오. 자극적인 가스를 방출할 수 있습니다. · 색상이 있는 의류에는 사용하지 마시고, 흰색의류라도 염소계 표백제 사용가능 여부를 확인 후 사용해야 합니다. · 금속과 접촉하면 부식을 야기할 수 있으니 주의하십시오. · 원래의 용기에 저장하시고, 용기를 재사용하지 마십시오.

11.보관방법: 직사광선이 없는 서늘한 곳에 캡을 잠가 세워서 보관하십시오.

### 5.2. 조제 시 주의사항

- ▶ 장갑, 고글, 마스크 등 개인보호장비를 착용하고 계량도구를 사용하여 제품의 성분함량(% 또는 ppm)을 확인하고, 물(음용수)로 희석하여 조제
- ▶ 염소계 살균제는 사용 전 유효염소 농도를 반드시 확인
- ▶ 온수 또는 열수로 희석 금지
- ▶ 살균제 희석액은 시간 경과에 따라 살균력이 떨어지므로 사용 시 즉시 조제
- ▶ 살균 목적의 기술적 효과를 나타낼 수 있는 최소량을 사용

## 식품용 살균제의 조제방법

장갑, 고글, 마스크 등 개인보호장비를 착용하고 계량도구를 사용하여 제품의 성분함량(% 또는 ppm)을 확인하고, 물(음용수)로 희석하여 조제

온수 또는 열수로  
희석 금지

사용 직전에  
희석액 조제

살균을 위한  
최소량 사용

### 5.3. 보관 시 주의사항

지정장소 보관 : 분리, 출입제한

➡ 적절한 크기로 환기가 되는 장소

산성 또는 강염기성 제품과는 분리하여 보관

암소에 보관

모든 용기(containers)에 명확한 표시

보관장소에는 안전사고와 관련된 조치사항을 비치

보관장소에 갖추어야 할 도구

➡ 위급상황에 조치할 수 있는 도구

➡ 보호의, 장갑, 고글 등 보호장비

사용하고 남은 제품은 입구를 단단히 막은 후 보관

## 6. 식품용 살균제 종류별 특성

### 6.1. 차아염소산나트륨

#### 1) 정의

차아염소산나트륨(Sodium Hypochlorite, NaClO)을 주성분으로 하는 것을 말하며, 식염수를 전기분해의 방법으로 얻어지는 것도 포함한다.

▶ 일명 ‘락스’라고 불리는 ‘차아염소산나트륨’은 염소계 살균제 중 우리에게 가장 익숙한 식품용 살균제이며, 유럽연합, 미국, 일본 등 전 세계적으로 가장 많이 사용되는 식품용 살균제이다.

#### 2) 함량

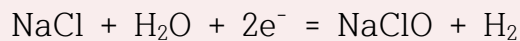
유효염소 4.0% 이상을 함유한다. 식염수를 전기분해의 방법으로 얻어지는 것은 100 ppm 이상을 함유한다.

☞ 사용 시 제품 표시사항에 따라 적정 농도로 희석하여 사용한다.

#### ※ 전기분해를 이용한 제조 방법

수돗물 또는 음용에 적합한 물을 공급하고 소금을 미량 첨가하여 물을 전기분해 함으로써 전해된 차아염소산나트륨 성분의 강력한 살균력을 가진 살균제를 생성한다.

미량의 소금 + 물 + 전기 = 차아염소산나트륨 + 수소



#### 3) 특징 및 효과

무색 또는 옅은 노황색 액체로서 우수한 살균효과를 지닌 안전한 물질이지만, pH, 온도, 유기물, 빛 등에 불안정하고 특유의 염소 냄새를 가지고 있다.

☞ 보관 시 열이나 직사광선에 의해 분해되어 살균력이 저하될 수 있으므로 냉암소에 보관하여야 한다.

#### 4) 사용기준

과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 다만, 차아염소산나트륨은 참깨에 사용하여서는 아니 된다.

▶ 참깨에 사용 시, 색이 검고 품질이 좋지 않은 참깨가 표백 처리 되면서 양질의 참깨로 둔갑될 수 있기 때문에 사용해서는 안 된다.

## 6.2. 차아염소산수

### 1) 정의

차아염소산수(Hypochlorous Acid Water, HOCl)는 전해수(Electrolyzed Water)의 한 종류로 염산 또는 식염수를 전기 분해의 방법으로 얻어지는 것으로 차아염소산을 주성분으로 하는 수용액이다.

산성도 및 유효염소 함유량에 따라 강산성 차아염소산수, 약산성 차아염소산수 및 미산성 차아염소산수로 분류된다.

▶ **강산성 차아염소산수** : 0.2% 이하의 염화나트륨 수용액을 격막으로 분리된 양극 및 음극으로 구성된 유격막 전해조 내에서 전기분해 후 양극 측으로부터 얻어지는 수용액으로 pH는 2.7 이하이다.

▶ **약산성 차아염소산수** : 적절한 농도의 염화나트륨 수용액을 격막으로 분리된 양극 및 음극으로 구성된 유격막 전해조 내에서 전기분해 후 양극에서 얻어지는 수용액 또는 양극에서 얻어지는 수용액에 음극에서 얻어지는 수용액을 가한 것으로 pH는 2.7~5.0이다.

▶ **미산성 차아염소산수** : 염산 또는 염산에 염화나트륨 수용액을 첨가하여 적절한 농도로 조정한 수용액을 무격막 전해조 내에서 전기분해 후 얻어지는 수용액으로 pH는 5.0~6.5이다.

### 2) 함량

강산성 차아염소산수는 유효염소 20~60 ppm, 약산성 차아염소산수는 유효염소 10~60 ppm 및 미산성 차아염소산수는 유효염소 10~80 ppm을 함유하여야 한다.

### 3) 특징 및 효과

무색의 액체로, 무취 또는 옅은 염소의 냄새가 있다. 특히 미산성 차아염소산수는 세균, 바이러스, 조류에 이르기까지 광범위한 살균효능을 갖고 있으며, 전 세계적으로 식품 산업과 농업, 의료기기 등 여러 분야에 걸쳐 사용되고 있다.

### 4) 사용기준

과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종 식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

## 6.3. 차아염소산칼슘

### 1) 정의

차아염소산칼슘(Calcium Hypochlorite)은 다른 이름으로 고도표백분(Highest bleaching powder)이라 부르기도 하며,  $\text{Ca}(\text{ClO})_2$ 의 화학식을 가진 무기 화합물이다.

표백 분말, 염소 분말 또는 염소 석회라고 불리는 상업용 제품의 주요 활성 성분으로 수처리 또는 표백제로도 사용된다.

### 2) 함량

유효염소 60.0% 이상을 함유한다.

 사용 시 제품 표시사항에 따라 적정 농도로 제조하여 사용한다.

### 3) 특징 및 효과

백색 혹은 유백색의 과립 또는 분말로서 염소의 냄새를 가지고 있다.

### 4) 사용기준

과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종 식품의 완성 전에 제거하여야 한다.



## 6.4. 이산화염소수

### 1) 정의

이산화염소(Chlorine Dioxide,  $\text{ClO}_2$ )는 한 개의 염소원자와 두 개의 산소 원자로 이루어진 화합물이다. 이산화염소는 상온에서 적갈색에서 황갈색-녹색 가스 형태이며, 이산화염소수(Chlorine Dioxide Water)는 이산화염소를 함유한 연황색의 자극성 냄새를 가지는 액체이다.

### 2) 함량

별도의 함량 기준은 없으며, 함량이 약 3~8%인 제품이 시판중이다.

 사용 시 제품 표시사항에 따라 적정 농도로 희석하여 사용한다.

### 3) 특징 및 효과

이산화염소는 차아염소산나트륨에 비해 수용성이 10배 정도 높고, 유기물과의 반응성이 약하여 처리 후 반응 부산물도 적을 뿐만 아니라 살균력도 약 3배 정도 높은 것으로 보고되고 있다. 공기 중에서 빠르게 분해되는 특성이 있어 신선식품 등에 적합한 살균제라고 할 수 있으나, 채소류에 이산화염소를 처리했을 때 갈변반응이나 표백으로 인해 관능적 품질이 떨어질 수가 있다.

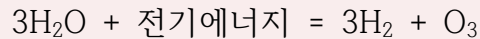
### 4) 사용기준

과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

## 6.5. 오존수

### 1) 정의

오존수(Ozone Water)는 오존발생기에서 생성된 오존기체를 용존시켜 얻어지는 것으로 오존을 주성분으로 하는 수용액이다.



### 2) 함량

오존(O<sub>3</sub>) 1.0 mg/L 이상 함유하여야 한다.

▶ *E. coli* 등 대장균 및 대장균군의 경우 0.3~0.5 ppm 이상의 농도에서 강한 살균력을 보이며, 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)의 경우에는 2.0~3.0 ppm 이상의 농도에서, 비브리오의 경우에는 0.5 ppm 이상의 농도에서, 살모넬라의 경우에는 2.0~3.0 ppm 이상의 농도에서 강한 살균력을 보인다.

### 3) 특징 및 효과

무색의 액상으로서 특유한 냄새가 있으며, 강력한 산화제로 세균, 효모, 곰팡이, 바이러스 등 넓은 살균 스펙트럼을 가지고 있다.

pH 6 이상에서는 pH가 상승할수록 분해속도가 급격히 빨라지는 것으로 알려져 있으며, 온도에 민감하여 수온이 증가할수록 오존의 용해도는 감소된다. 강력한 산화력으로 살균, 탈취, 탈색 효과가 있으며, 유기물 및 무기물과 반응하는 특성을 가지고 있어 식품 및 식품가공시설, 폐수 처리 등에 폭넓게 사용되고 있다.

### 4) 사용기준

과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

## 6.6. 과산화수소

### 1) 정의

과산화수소(Hydrogen Peroxide)는  $H_2O_2$ 의 화학식을 가지고 있는 화합물로서 산화성이 강한 물질이다. 표백제, 샴푸, 상처 소독제 및 수 처리제 등의 용도로도 사용된다.

### 2) 함량

과산화수소를 30.0~50.0% 함유한다.

### 3) 특징 및 효과

무색투명한 액체로서 냄새가 없거나 약간 냄새가 있다. 과산화수소는 불안정한 구조로 발열과 함께 산소와 물로 쉽게 분해되며, 강력한 산화제로 유기물과 접촉 시 자발적 연소가 발생할 수 있다.

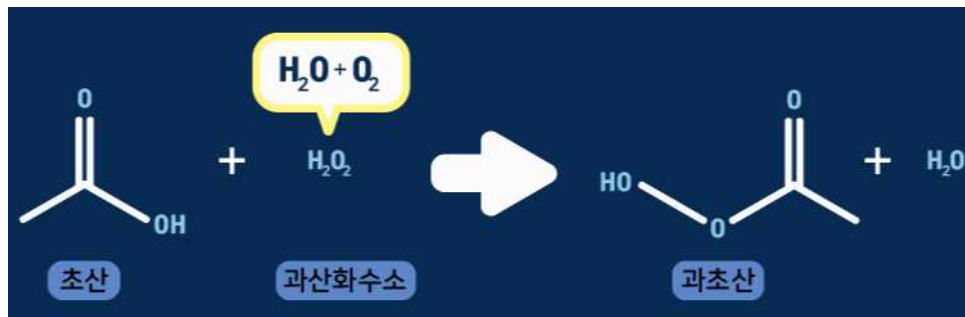
### 4) 사용기준

최종식품의 완성 전에 분해하거나 또는 제거하여야 한다.

## 6.7. 과산화초산

### 1) 정의

과산화초산(Peroxyacetic acid)은 과산화수소 및 초산을 반응하여 얻어지는 것으로 유효성분으로 과산화초산, 과산화수소 및 초산을 함유하는 것 또는 과산화수소, 초산 및 카프릴산(이명 : 옥탄산)을 반응하여 얻어지는 것으로 유효성분으로 과산화초산, 과산화옥탄산, 과산화수소, 카프릴산 및 초산을 함유하는 것을 말한다. 다만, 희석 또는 품질안정 등을 위하여 1-하이드록시에틸리덴-1,1-디포스포닌산을 첨가할 수 있다.



▶ 우리나라 외에도 미국, 일본, 코덱스 등에서 과일·채소, 축산물(포유류, 가금류)에 식품용 살균제로 허용되어 있다.

### 2) 함량

과산화초산(C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>3</sub>) 5 ~ 18%, 초산(C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>) 15 ~ 60%, 과산화수소(H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>) 4 ~ 25%, 1-하이드록시에틸리덴-1,1-디포스포닌산 1.0% 미만 및 카프릴산 10% 이하를 함유한다.

### 3) 특징 및 효과

무색투명한 액체로서 특이한 자극적인 냄새를 가지고 있다. 차아염소산나트륨 등 대부분의 식품용 살균제는 유기물이 존재할 때 살균력이 급격히 저하되는 특징이



식품첨가물에 대해 더 궁금하신 사항은  
식품의약품안전처 식품안전정보 포털 **식품안전나라**  
**www.foodsafetykorea.go.kr**에서 확인하세요!



☞ 식품안전나라 > 알림·교육 > 교육홍보자료실 > 홍보자료, 웹툰, 영상자료

## 식품용 살균제 현장 가이드라인

---

발 행 일 : 2019. 10. 18.

발 행 인 : 식품의약품안전처장 이 의 경

편집위원장 : 식품기준기획관 이 윤 동

편 집 위 원 : 오금순, 조태용, 김동규, 선남규, 안종훈, 이상호, 김준현, 신춘식,  
정영지, 홍성이, 황지원, 최창원, 장지은(첨가물기준과)  
강윤숙, 김승환, 임호수, 이수빈(첨가물포장과)

발 행 처 : 식품의약품안전처 첨가물기준과

TEL : 043-719-2510 FAX : 043-719-2500

---



식품의약품안전처

(우 28195) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

식품의약품안전처 연구심사동A 513호

식품의약품안전처 식품안전정책국 식품기준기획관 첨가물기준과

<<http://www.mfds.go.kr>>