

# 우유팩, 녹차 티백 등 식품용 종이제 안전할까요?

## ✓ '식품용 종이제'는 무엇일까요?

- 펄프를 주원료로 하여 제조한 것 또는 식품용 왁스, 합성수지제 또는 고무제 등으로 도장 가공한 것으로 **식품 용기나 포장지 등에 사용되는 종이**
  - \* 펄프 : 목재 등에서 기계적 또는 화학적 방법으로 처리하여 얻은 섬유의 집합체로 종이의 주원료
- 과거에는 펄프를 주원료로 제조한 '종이제', 종이제를 식품용 왁스, 고무제, 합성수지제 등으로 도장 가공한 '가공지제'로 분류
  - \* 현재는 2016년 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 일부개정 고시에 따라 '종이제'로 통합하여 간략화된 상태



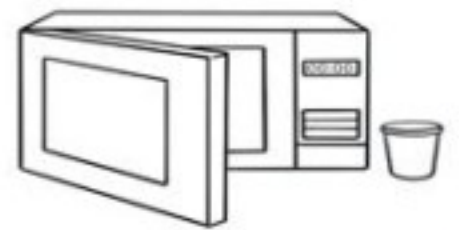
## ✓ 식품용 종이제 종류에는 어떻게 있을까요?

| 종류 | 내유성 종이                                | 유산지(황산지)                         | 크라프트지                               | 왁스지                                  | 골판지                       |
|----|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| 특징 | 반투명 종이제로 내유성(기름에 저항성을 가지고 있음)을 가지고 있음 | 펄프에 황산을 처리한 종이제로 표면이 매끄럽고 냄새가 없음 | 화학적 방법으로 크라프트 펄프로부터 제조되는 종이로 강도가 높음 | 왁스가 처리된 종이로 수분차단성, 내유성, 열접착성을 가지고 있음 | 재료 무게가 적은 거에 비해 압축 강도가 높음 |
| 예시 | 지방성 식품 포장 or 포장지 등<br>ex) 버터, 마가린     | 지방성 식품, 커피, 약품 포장 or 포장지 등       | 종이봉지, 종이백 등                         | 샌드위치 포장지 등                           | 상자 등                      |

## ✓ 식품용 종이제, 안전할까요?

### Q. 종이컵, 전자레인지에서 사용해도 될까요?

- A. 종이컵에 뜨거운 물이나 커피 등의 식품을 담아 사용하는 것은 통상 안전하지만 종이컵은 전자레인지용으로 만들어진 제품이 아니므로, 전자레인지에는 **전자레인지용으로 표시된 전용 용기**를 사용해야 함



### Q. 뜨거운 물에 티백, 안전할까요?

- A. 침출용 티백의 재질인 종이, 폴리아미드 등은 **내열성**이 있고 **티백을 봉합할 때는 접착제가 아닌 열이나 압력을 사용함**
- A. 기준·규격에 적합하도록 관리되므로 **접착제 성분이 용출될 걱정 없이 안전함**



### Q. 종이팩 포장재는 왜 물에 젖거나 새지 않을까요?

- A. **종이팩 포장재는 종이의 양쪽 면에 식품용 플라스틱 소재인 PE 코팅이 되어있음**
- \* PE는 유해한 균 등의 침입과 내용물 누설을 막는데 좋은 소재임!



## ✓ 종이팩 포장식품 주의사항에 대해 알아보아요!

- 날카로운 물체로 인해 파손될 우려가 있음
- 내용물이 새거나 과도하게 부풀 경우 변질된 가능성이 있음
- 개봉 후 냉장 보관하며 빠른 시간 내 섭취해야 함
- 상온 보관 시에도 직사광선을 피해 통풍 잘 되는 청결한 곳에 보관해야 함





# 수입 식염은 어느 나라에서 들어올까요?

## 1. 식염은 어떻게 분류하고 있나요?

- ① 천일염: 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 소금
- ② 재제소금: 흔히 '꽃소금'으로 불리는 소금  
천일염 등을 정제수나 바닷물 등에 녹여 불순물을 여과한 후 다시 결정화시킨 소금
- ③ 태움·용융소금: 천일염이나 암염 등을 고온에서 수차례 가열과 분쇄를 반복하여 만든 소금
- ④ 정제소금: 바닷물을 정제하여 염화나트륨 순도를 높인 소금
- ⑤ 가공소금: 천일염 등에 영양성분이나 맛을 증진 시킬 목적으로 다른 식품이나 식품첨가물을 첨가한 소금
- ⑥ 기타소금: 호수염, 암염 등 해수 외의 자연물에서 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 식용에 적합하도록 처리한 소금



## 2. 식염 수입 시 확인 사항



✓**식용 이외의** 공업용 소금 등  
혼입되어서는 안 돼요!



✓**천일염**에는 다른 물질(식품첨가물 등)을  
사용하면 안 돼요!



✓**천일염과 기타소금**은 **생산국가**에서  
식염으로 분류·인증된 것이어야 해요

## 3. 식염을 수입할 수 있는 국가(2024년 08월 기준)

### <천일염> 31개국

뉴질랜드, 독일, 멕시코, 베트남, 오스트리아,  
이스라엘, 이탈리아, 프랑스, 일본, 태국, 호주,  
파키스탄, 인도, 북한, 키리바시공화국, 중국,  
캄보디아, 미국, 스페인, 스리랑카, 페루, 그리스,  
슬로베니아, 영국, 벨기에, 포르투갈, 아이슬란드,  
나미비아, 이집트, 인도네시아, 튀르키예

### <호수염> 6개국

이스라엘, 아르헨티나, 파키스탄,  
볼리비아, 호주, 중국

### <지하수염> 3개국

스페인, 튀르키예, 라오스

### <암염> 14개국

미국, 칠레, 몽골, 중국, 파키스탄,  
오스트리아, 이란, 볼리비아, 이집트,  
러시아, 튀르키예, 독일, 스위스,  
카자흐스탄

## Q. 식염 수입 가능 국가에 없으면 수입이 안되는 건가요?

- A. 아니요. 수입 가능 국가 지정에 필요한 자료 등을 식품의약품안전처 식품기준과에 제출하시면 수입 가능 여부를 검토할 수 있어요.

생산국가 정부에서 **식염으로 분류·인증하고 있음을 입증하는 서류**, **식염으로 제조 판매되고 있다는 증명서**, **제조공정도** 등을 검토하여 식용 가능한 것으로 확인되면 수입 가능 국가로 추가 지정할 수 있어요.

출처: 식품의약품안전처, 미리캔버스

