



식품의약품안전처



식품안전정보원

NATIONAL FOOD SAFETY INFORMATION SERVICE



과자류 등

아크릴아마이드

안전관리를 강화합니다!

아크릴아마이드란?

감자 등 탄수화물이 많은 식품을
120℃ 이상 높은 온도에서 가열·조리할 때
자연적으로 발생하는 **발암추정물질**입니다.



식품별 아크릴아마이드 권장규격 설정

이번 조치는 영·유아용 식품, 일상생활에서 많이 섭취하는 감자튀김, 커피 등
아크릴아마이드가 많이 발생할 수 있는 조리법을 감안하여
법적인 권장규격(0.3~1mg/kg)으로 운영하게 됩니다.

0.3mg/kg 이하



영·유아용 식품*



시리얼류

0.8mg/kg 이하



볶은 커피



인스턴트 커피



조제커피

1mg/kg 이하



과자



감자튀김
(식품접객업소의 조리식품)

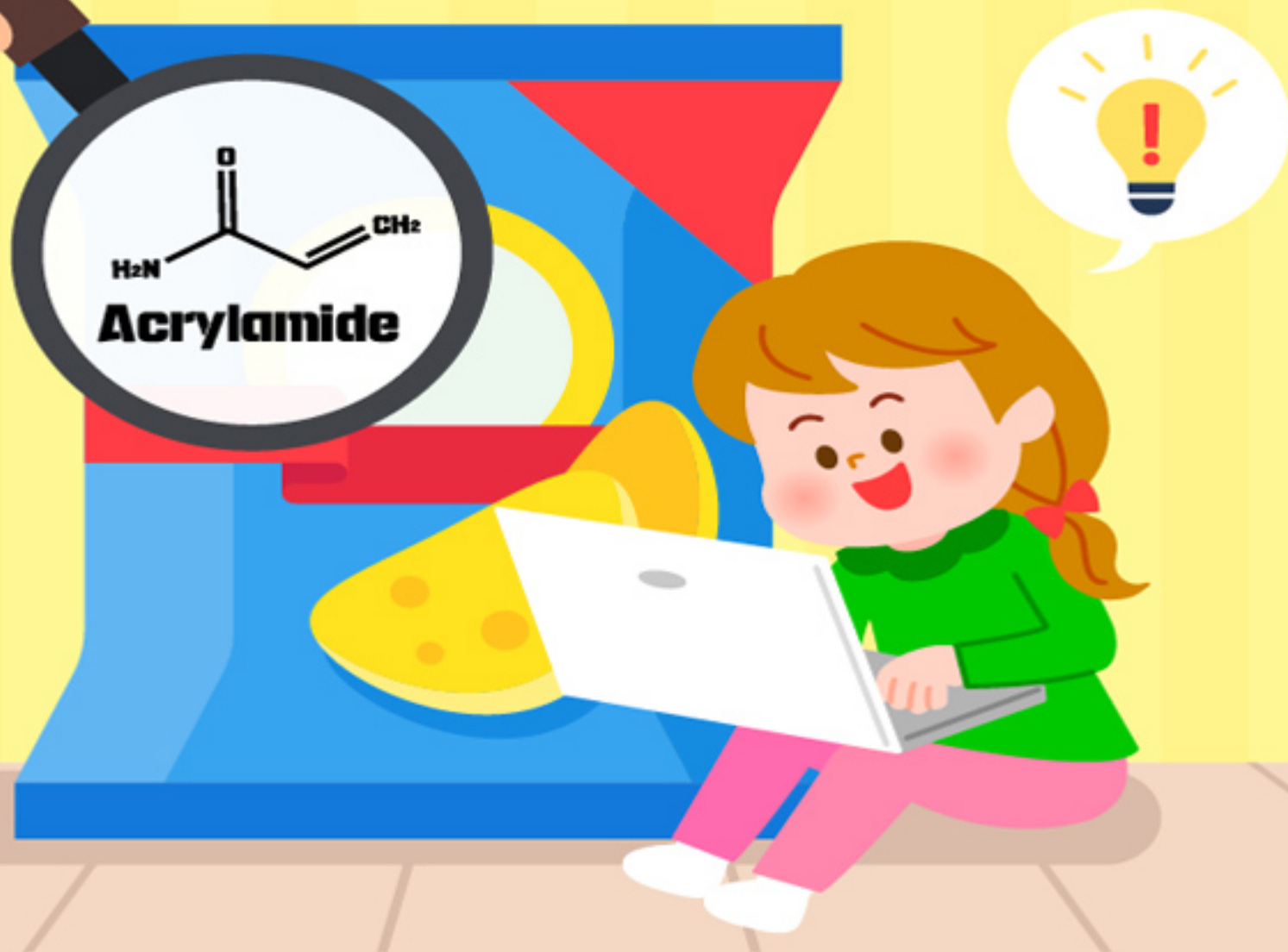


다류 (고형차)



곡류가공품 및
즉석섭취식품

* 조제유류·영아용조제식·성장기용조제식, 영·유아용 이유식 및 영·유아를
섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품



아크릴아마이드 권장규격은 2021년 1월 1일 이후
국내에서 제조·가공하거나 수입되는 제품에 적용되며
권장규격을 초과한 제품 정보는 **식품안전나라 누리집**에 공개할 예정입니다.

식품안전나라 (www.foodsafetykorea.go.kr) > 위해·예방정보 > 권장규격 초과제품 현황



식품 중 아크릴아마이드 이렇게 줄여보세요!

하나



120°C 이하에서 조리하기

둘



굽거나 튀기는 대신
찌거나 삶는 조리법 선택하기

셋



조리 시 설탕 적게 사용하기

넷



감자는 냉장보관을 피하고
8°C 이상의 음지에 보관하기

다섯



15min



감자 사용 전, 식초와 1:1로
혼합한 물에 15분 담근 후 조리하기

여섯



고기를 구울 때 후추는
고기를 구운 뒤에 뿌리기



**알맞은 조리·보관 방법으로
생활 속 아크릴아마이드의 위험 줄여보아요!**