



3월 영양 소식

군산동고등학교 2024

날짜(2024. 3. 1)

영양상담실
☎(063)450-1160

제 목

부정·불량식품 알기

부정·불량식품 신고는 전국 어디서나

1399



부정식품과 불량식품이란?

◆ 부정식품: 해당기관의 허가나

신고 없이 만들어진 식품

◆ 불량식품: 허가를 받은 제조

업체가 인체에 나쁜 원료를 사용하거나 법이
정한 기준과 규격에 맞지 않는 원료로 만든
제품, 유통기한이 지난 것을 지나지 않은 것
처럼 변조한 제품



부정·불량식품 식별요령

◆ 포장지의 원 제조일자 위에 스티커 등으로
제조일자 또는 유통기한을 제 부착한 제품

◆ 제조업소명, 소재지, 허가번호 및 유통
기한 표시가 안 된 제품

◆ 등록 또는 특허 출원중이라는 등 애매한
표시를 한 제품

◆ 가격이 같은 종류의 다른 회사 제품보다
현저히 저렴하거나 고가인 제품

◆ 다른 회사의 표시가
있는 용기를 사용한
제품

◆ 유통기한이 지난 제품

◆ 이상한 맛이나 냄새가
나는 제품

◆ 색깔이 유난히 짙거나
고운 제품

◆ 포장이 유난히 부풀어 있는 제품



부정·불량식품은 우리 몸에 왜 나쁠까요?

불량식품은 맛과 냄새를 좋게 하기 위해 불량
색소나 향료를 섞어 만들며, 방부제나 향료 등
식품에 첨가하는 물질이 정부에서 규정한 범위나
분량을 초과해서 만듭니다.

이러한 물질은 우리 인체에 들어가 **두통, 복통,**
집중력 저하, 불안, 초조 등 우리의 몸을 서서히
병들게 할 뿐만 아니라 정신건강에까지 좋지
않은 영향을 주게 됩니다.

학교주변의 부정·불량식품

▶ 보존료(방부제) 다량사용 한 제품 - 어린이
식품에 사용할 수 없는 방부제가 사용된
쫄면 등 과자(스낵)류

▶ 캔디류 - 색깔이 유난히 빛나거나 아주
진함. 제품에 습기가 있고 알맹이가 포장지
에 녹아 붙어 있는 제품

▶ 통조림류 - 깡통이 녹이 슬었거나 부풀어
있음. 내용물이 새어나온 흔적이 있는 제품

▶ 어묵제품(오뎅, 꼬치 등) - 포장상태가
불량하거나 햇빛에 노출되어 진열되어 있는
제품

▶ 인스턴트 면류 - 포장지에 미세한 구멍이
있거나 라면스프가 흘러서 붙어 있는 것

2024년 3월 1일

군산동고등학교장 (직인생략)