



식품의약품안전처

보도자료

2018 평창 동계올림픽대회 및 동계패럴림픽대회

하나된 열정
하나된 대한민국



배 포	2018.2.8.(목)
담 당 과	식품소비안전국 식생활영양안전정책과
과 장	정용익 (☎043-719-2252)
연 구 관	윤은경 (☎043-719-2262)

식약처, 환자용식품의 올바른 사용을 위한 정보 제공

- 식품의약품안전처(처장 류영진)는 환자용식품을 사용하는 환자와 환자 보호자가 환자용식품을 올바르게 이해하고 사용할 수 있도록 자율 영양관리 정보집과 안내서를 발간·제공한다고 밝혔습니다.
- 환자용식품은 일상적인 음식 섭취가 힘들거나 영양보충이 필요한 경우에 식사를 전적으로 대신하거나 또는 일부 보충 목적으로 섭취할 수 있는 식품을 말합니다.
 - 예컨대 음료형 환자용식품은 두유와 형상이 유사하지만 영양밀도가 높고 영양성분을 골고루 함유하고 있어 동일한 양을 섭취하였을 때 두유나 우유보다 영양가가 높아 환자의 영양상태를 유지하거나 영양을 보충하는데 효과적입니다.
- ※ 영양밀도: 음료형 환자용식품(200kcal/200ml) > 일반 두유(140kcal/200ml)
- 그동안 환자용 식품은 당뇨환자, 신장질환자, 장질환자 등 질환별로 한정·구분하였으나 다양한 환자용식품 개발을 위해 '16년 12월에 일부 특수의료용도등식품을 환자용식품으로 통합하였습니다.
 - ※ 「식품의 기준 및 규격」 개정('16.12.29)
 - : 환자용균형영양식, 당뇨환자용식품, 신장질환자용식품, 장질환자용가수분해식품, 연하곤란환자용 점도증진식품이 환자용식품으로 통합 정비

- 자율 영양관리 정보집과 안내서 주요 내용은 ▲환자용식품의 구분 등 기본정보 ▲섭취 시 주의사항 ▲보관 및 관리 방법 ▲환자용식품 영양표시 바로 읽기 등입니다.

<환자용식품의 구분 등 기본정보>

- 환자용식품은 정상적 구강 섭취가 가능한 '경구섭취용'과 관을 통해 위장관으로 직접 주입되는 '경관급식용'으로 나눌 수 있습니다.
- 환자용식품은 ▲영양섭취 불충분 ▲질병·수술·영양상태 개선을 위해 영양요구량 증가 ▲단기간 또는 장기간 미음(유동식) 섭취 필요 ▲입으로 음식을 섭취하는 것이 불가능하여 위장관에 관 삽입 등의 경우에 섭취를 고려할 수 있습니다.

<경구섭취용 환자용식품 섭취 시 주의사항>

- 영양보충을 위한 균형영양식이나 특정 질환관리를 위한 적절한 영양소 조성을 갖춘 제품을 고르되, 환자가 사용하는 약물과의 상호작용 등을 고려하여 의사, 영양사 등 전문가와 반드시 상의 하여 자신에게 맞는 환자용식품을 선택해야 합니다.
- 환자용식품 섭취 시 원료성분에 알레르기 유발성분이 있는지 반드시 확인하고, 섭취 후 위장관 부작용(메스꺼움, 설사, 복통, 복부팽만감, 변비 등)이나 혈당상승, 탈수 등 대사적인 부작용이 발생한 경우에는 즉시 의사 진료를 받아야 합니다.

<경관급식용 환자용식품 섭취 시 주의사항>

- 경관급식용 환자용식품은 위장기능이 있지만 환자가 의식이 없거나 씹고 삼키는 능력이 떨어져 입으로 섭취가 어려운 경우 사용되기 때문에 취급에 세심한 주의가 요구됩니다.

- 제품 종류뿐 아니라 환자의 상태에 따라 주입량, 주입속도, 희석 및 농축여부 등을 결정해야 하므로 급식 전에 반드시 의사, 영양사 등 전문가와 상의해야 합니다.
- 특히 주입 후에는 구토 예방을 위해 최소 30분이 경과한 후 환자를 눕히도록 해야합니다.

<환자용식품의 보관 및 관리>

- 환자용식품 보관은 제품의 포장형태에 따라 차이가 나며, 농도에 맞춰 물에 타서 먹는 분말형이나 물에 녹여 조제하는 경우는 4시간 이내, 개봉한 캔형은 12시간 이내, 개봉한 팩형태 제품은 48시간 이내까지 가능합니다.
- 특히 시간을 두고 섭취하는 경우에는 개봉일시를 종이에 적어 캔 또는 팩에 붙여 기록하고 밀봉한 후 가능한 빨리 섭취하도록 해야 합니다.
- 개봉하지 않은 환자용식품은 어둡고, 건조하고 시원한 상온(15~25℃)에 보관하고, 40℃이상의 온도가 높거나 습도가 지나치게 높은 곳에 보관하지 않아야 합니다.

<환자용식품 영양표시 바로 읽기>

- 환자용식품은 비타민 및 무기질의 함량과 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 정보를 제공하고 있으므로 해당 제품의 섭취를 통해 사용자가 하루에 필요한 영양성분의 충족 여부를 판단할 수 있습니다.
- 예를 들어, 해당제품의 칼슘 1일 영양성분 기준치에 대한 비율이 20%라면 나머지 80% 해당되는 칼슘을 다른 식품 등으로부터 섭취해야 함을 의미합니다.

- 환자용식품의 국내 시장규모는 '10년 300억 규모에서 '15년에 500억으로 연평균 10.8% 성장률을 보이고 있으며, 환자용식품 사용 환자는 '10년 5만7천명에서 '14년 8만명으로 증가 추세에 있습니다.
- '16년 기준으로 환자용식품은 총 138개 제품이 생산·판매되고 있습니다.
 - 세부 질환별로는 당뇨환자용 20개, 선천성 대사질환용 10개, 신장질환자용 4개, 연하곤란환자용 점도증진 식품 9개, 열량 및 영양공급용 11개, 영유아 특수조제식 15개, 장질환자용 가수분해 식품 2개, 환자용 균형영양식 67개 제품이다.
- 환자용식품의 연간 총 유통량은 2천5백만kg이며, 이중 환자용 균형영양식이 92.1%, 당뇨환자용 식품이 6.8%를 차지하고 있습니다.
 - '14년 기준으로 유통되는 환자용식품 28.4%는 전문병·의원(상급/종합병원 18.0%, 일반 병/의원 10.4%)에서, 41.3%는 노인 환자 등을 대상으로 하는 요양병원이나 요양원에서 사용되는 것으로 파악된 바 있습니다.
- 식약처는 앞으로도 노령인구 증가 등으로 수요가 예상되는 저작 및 삼킴이 어려운 환자 맞춤형 식단 등을 개발하여 요양원 등 현장에서 활용 가능하도록 지원을 계속해 나갈 것이라고 밝혔습니다.
- 이번 정보집 및 안내서를 책자와 리플렛 형태로 제작하여 전국 요양병원, 보건소 등에 배포하고 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)를 통해 공개할 예정이라고 밝혔습니다.