

'18년도 전국 민원설명회

식품의 기준 및 규격

2018. 11.

식품기준과



식품의약품안전처
식품기준기획관



식품위생법 및 “식품의 기준 및 규격”의 관계

● 식품위생법

식품으로 인한 위생 상의 위해 방지

식품영양의 질적 향상 도모

식품에 관한 올바른 정보 제공

국민보건건강
증진 이바지

● 식품위생법 제7조제1항

- 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용 조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 성분에 관한 규격 고시 근거



식품의 기준 및 규격, 식품첨가물의 기준 및 규격



● **식품위생법 제14조 (식품 등의 공전)**

- **제7조 제1항에 따라 정해진 식품 · 식품첨가물의 기준 · 규격**
- **제9조 제1항에 따라 정해진 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격**
- **제10조 제1항에 따라 정해진 식품등의 표시기준**

상기 내용을 수록한 식품 등의 공전을 작성 · 보급하는 근거

*** 예시) 식품공전, 식품첨가물공전, 식품용 기구 및 용기 · 포장 공전**



식품의 기준 및 규격 검색

The screenshot shows the KFDA website interface. At the top, there is a navigation bar with links for '지방식약청소개', '이메일구독', '이용안내', '사이트맵', and 'Language'. Below this is the KFDA logo and a search bar with the text '통합검색' and '검색어를 입력해주세요'. To the right of the search bar are icons for the Korean flag and the text '국가상징 알아보기' and '국민의 나라 경이로 대장민국'.

The main navigation menu includes '정보공개', '국민소통', '알림', '법령/자료', '정책정보', '통계', and '식약처 소개'. The '법령/자료' menu is expanded, showing '법령/자료', '법령정보', and '고시훈령예규'. The '고시훈령예규' menu is further expanded to show '고시전문', '훈령전문', and '예규전문'. The '고시전문' menu item is highlighted with a red box.

Below the navigation menu, there is a search bar with the text '전체' and '제목' and a search icon. The search results are displayed in a list format. The first result is '「생물학적제제 등의 품목허가·심사 규정」 일부개정고시 전문' with a document icon, '고시번호 | 제2018-78호', '고시일 | 2018-10-26', and '조회수 | 886'. The second result is '「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 일부개정고시 전문' with a document icon, '고시번호 | 제2018-73호', '고시일 | 2018-10-12', and '조회수 | 1687'. The third result is '「식품의 기준 및 규격」 고시 전문' with a document icon, '고시번호 | 제2018-74호', '고시일 | 2018-10-12', and '조회수 | 4725'. This result is highlighted with a red box. Below the third result, there is a link to '☆식품의 기준 및 규격 제2018-74호(18.10.12).zip' and a file icon. At the bottom, there is a link to '별표4_농산물의 농약 잔류허용기준(2018.10.12-다음 고시전까지).hwp' and a file icon.



모바일 식품공전



<QR 코드>

※ 접속방법

1. 인터넷 주소창에 아래의 주소 입력

<http://www.foodsafetykorea.go.kr/foodcode/index.jsp>

: 아이폰 및 안드로이드 계열 스마트폰 사용자 **즐거 찾기**

2. 좌측 QR코드 스캔

: 아이폰 및 안드로이드 계열 스마트폰 사용자 **즐거 찾기**

최종고시일 : 2016년 12월 29일



식품공전



농약잔류 허용기준



식품유형별 기준규격



식품첨가물공전



가구 및 용기포장 공전

모든 정보는 반드시 일치하지 않을 수 있으므로 참고자료로
활용하시기 바라며,
정확한 내용 및 시행일자는 식약처 홈페이지
(www.mfds.go.kr) 법령자료실에서 확인하시기 바랍니다.

➤ 초기화면

1. 접속 시 좌측과 같은 초기 화면 조회
2. 최종개정고시일자를 확인 가능
3. 식품공전 내용 조회 가능



식품의약품안전처 주요업무

식품기준기획관

식품기준과

- ◆ 「식품의 기준 및 규격」
 - 식품원료, 유형, 미생물
 - 유통기한, 식품공전 관리 등
- ◆ 「건강기능식품의 기준 및 규격」

유해물질기준과

- ◆ 「식품의 기준 및 규격」
 - 농약 및 동약 MRL
 - 오염물질, 방사능 등
- ※ 농약 PLS 시행('19.1.1) 관련

첨가물기준과

- ◆ 「식품첨가물의 기준 및 규격」
- ◆ 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」

식품안전정책국

식품안전정책과

- ◆ 「식품위생법」

식품안전표시인증과

- ◆ 「식품등의 표시기준」
- ◆ 「축산물의 표시기준」
- ◆ 「식품등의 자가품질검사항목 지정」
- ◆ HACCP

식품소비안전국

농축수산물정책과

- ◆ 「축산물 위생관리법」

농축수산물안전과

- ◆ 「축산물가공업 영업자등의 검사규정」

수입식품안전정책국

수입식품정책과

- ◆ 「수입식품안전관리 특별법」

현지실사과

- ◆ 「축산물의 수입허용국가 및 수입위생요건」

수입검사관리과

- 수입식품등의 수입절차, 검사 등

식품과 축산물 기준 및 규격 통합

- 2018년 1월 1일부터 시행 중 -



축산물가공품을 “식품의 기준 및 규격”으로 이관(추진 중)

현행

식품위생법

가공식품

축산물위생관리법

축산물가공품

개정

식품위생법
축산물가공품 포함 모든 가공식품

축산물위생관리법
축산물



식품·축산물 기준·규격 통합

(단기) 식품과 축산물의 기준·규격 통합 및 전체적인 체계 정비

- 축산물 기준·규격을 식품으로 통합 및 정비

* 축산물 **111개** 유형 + 식품 **251개** 유형 → 식품 **274개** 유형

- '규격 외 일반가공식품' 및 '기타식품류'를 개별 규격으로 전환

- 단순 성분 함량 등에 의한 유사 유형들의 통합

- 다빈도 민원 제품류에 대한 기준·규격 정비

(장기) 잠재적 위해 발생 우려가 크거나

특별 관리가 필요한 품목 중심의 유형관리체계로 전환 검토

2017년 주요 개정사항

냉동식품 해동판매 주체 명확화

● 냉동제품을 해동하여 판매할 수 있는 주체를 명확히 규정

- (현행) 제조업자 → (개정) 식품제조가공업자 및 축산물가공업자

현행	개정안
<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>4.. 보존 및 유통기준</p> <p>1) ~ 13) (생략)</p> <p>14) 냉동제품을 행동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. <u>다만, 제조업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류 또는 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에</u> 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.</p>	<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>4. 보존 및 유통기준</p> <p>1) ~ 13) (현행과 같음)</p> <p>14) 냉동제품을 행동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. <u>다만, 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에, 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에</u> 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.</p>

발효식초에 오크칩 사용 허용

● 발효식초 제조시 착향 목적으로 오크칩(바)을 사용 허용

- 발효식초는 과실주를 과숙성하여 생산하는 특성을 반영하여, 오크칩(바)을 발효식초 제조 시에도 사용할 수 있도록 허용

* 과실주에 착향목적으로 참나무속(*Quercus* spp.)의 오크칩(바) 사용 허용('16.5.31)

현행	개정안
12. 조미식품 12-1 식초 1) ~ 2) (생략) 3) 제조·가공기준 (1) (생략) <신설>	12. 조미식품 12-1 식초 1) ~ 2) (현행과 같음) 3) 제조·가공기준 (1) (현행과 같음) (2) 참나무속(<i>Quercus</i> spp.) 나무로 만든 오크칩(바)은 과일 또는 과즙을 주원료로 하여 제조한 발효식초에 착향의 목적으로 사용할 수 있으나, 최종제품의 완성 전에 제거하여야 한다. 단, 오크칩(바)에 가열(로스팅) 이외의 어떠한 화학적 처리도 하여서는 아니 된다.

어육반제품, 연육의 밀봉요건 개정

● 어육가공품은 제조가공기준 개정

- (현행) 어육가공품(어묵, 어육소시지, 어육반제품, 연육, 어육살, 기타어육가공품)의 유통·판매 제품은 밀봉·포장하여야 한다고 규정

* 어묵의 포장지에 구멍을 뚫어 유통하던 관행을 방지하기 위해 어육가공품은 밀봉포장하도록 규정('07 신설)

- (개정) 연육과 어육반제품은 밀봉하지 않을 수 있도록 개정

현행	개정안
19. 수산가공식품류 / 19-1 어육가공품류 3) 제조·가공기준 (2) 유통·판매하는 제품은 밀봉·포장하여야 한다. <u><신설></u>	19. 수산가공식품류 / 19-1 어육가공품류 3) 제조·가공기준 (2) 유통·판매하는 제품은 밀봉·포장하여야 한다. <u>다만, 연육 및 어육반제품은 밀봉하지 아니할 수 있다.</u>

기타어육가공품의 실온유통 허용

- 건조(저수분) 기타어육가공품의 실온유통 허용

- (현행) 보존 및 유통기준 : 어육가공품은 10°C 이하에서 보존
하여야 함

* 스낵 및 건포형 어육가공품은 실온에서 변패 우려가 적음에도 냉장유통규정이 적용되고 있음

- (개정) 수분함량이 15% 미만인 기타어육가공품에 대해 실온
(1~35°C)에서 유통 가능하도록 허용

기타어육가공품의 실온유통 허용

현행	개정안
<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준</p> <p>1) ~ 6) (생략)</p> <p>7) <u>어육가공품(기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 멸균한 제품 제외), 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외), 양념젓갈류 및 가공두부(기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 멸균한 제품 제외)는 10°C 이하에서, 신선편의 식품 및 훈제연어는 5°C 이하에서 보존하여야 한다. 또한 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 냉장하거나 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존하여야 한다.</u></p>	<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준</p> <p>1) ~ 6) (생략)</p> <p>7) 아래의 제품은 10°C이하에서 보존하여야 한다.</p> <p>① <u>어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굵거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)</u></p> <p>② 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외)</p> <p>③ 양념젓갈류 및 가공두부(멸균제품 제외)</p> <p>8) 신선편의식품 및 훈제연어는 5°C 이하에서 보존하여야 한다. 또한 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 냉장하거나 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존하여야 한다.</p>

실온 및 냉장 음료류의 냉동판매 허용

● 음료류의 냉동판매 허용

- (현행) 실온·냉장제품을 냉동으로 유통하여서는 아니됨
- (개정) 제조·가공업자가 냉동하여 판매할 수 있도록 표기한 실온·냉장 음료에 대해 판매업자가 냉동 판매할 수 있도록 허용

* 다만, 냉·해동에 따른 품질변화가 없는 과·채음료, 탄산음료, 혼합음료에 한하며, 한번 냉동한 제품은 해동하여 판매하지 못하도록 규정

현행	개정안
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준 1) ~ 14) (생략) 15) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다.	제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준 1) ~ 14) (생략) 15) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다. ① 과·채음료, 탄산음료, 혼합음료는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다.

택배배달 냉동식품의 보존 및 유통기준

- **택배운송 냉동식품의 보존유통기준 개정**

- (현행) 냉동식품은 -18°C 이하에서만 유통, 판매 가능하나, 냉동 식품 택배 운송시 냉동온도(-18°C 이하) 준수가 어려우므로 현실화 필요
- (개정) 자가 소비를 목적으로 택배 배달되는 냉동제품에 한하여 제품이 얼어있는 상태를 유지할 수 있다면 -18°C 온도유지 규정을 적용받지 않도록 예외규정 신설

택배배달 냉동식품의 보존 및 유통기준

현행	개정안
<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>4. 보존 및 유통기준</p> <p>1) ~ 18) (생략)</p> <p>19) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다. 두부, 전두부, 묵류는 제품 운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.</p>	<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>4. 보존 및 유통기준</p> <p>1) ~ 18) (현행과 같음)</p> <p>19) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.</p> <p>21) 냉장으로 보존하여야 하는 두부, 묵류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.</p>

어유 및 크릴유의 기준 신설

● 어유의 식품유형 신설

- (현황) 어유의 특징(인지질함량이 높음)이 식물성유지 또는 포유 동물의 유지와 다름에도 동일한 기준을 적용하고 있어 국제 기준에 적합한 어유제품의 국내 유통에 어려움
- (현행) 어유는 개별 유형이 없어 기타유지로서 관리
- (개정) 어유의 유형, 제조·가공기준, 산가·과산화물가 규격 등 신설.

* 다만, 크릴유는 높은 인지질 함량을 고려하여 별도의 산가규격을 설정하는 것이므로, 인지질 함량이 30% 이상이어야 하도록 규정

어유 및 크릴유의 기준 신설

현행	개정안
<p>7. 식용유지류</p> <p>7-2 동물성유지류</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) (생략)</p> <p><u><신설></u></p> <p>4) 식품유형</p> <p><u><신설></u></p>	<p>7. 식용유지류</p> <p>7-2 동물성유지류</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p><u>(2) 크릴(<i>Euphausia superba</i>)에서 채취한 크릴유는 인지질이 30 w/w% 이상이 되도록 제조·가공하여야 한다.</u></p> <p>4) 식품유형</p> <p><u>(5) 어유</u></p> <p><u>수산물 중 어류, 갑각류, 연체류로부터 채취한 원유를 식용에 적합하게 처리한 것을 말한다.</u></p>

달걀의 세척 및 보존·유통기준 신설

(고시 2017-102호, '17.12.15, '19.1.1 시행)

● 냉장보관 달걀의 냉장 보존·유통기준 신설

* 냉장보관한 달걀은 물 세척 여부에 상관없이 냉장 보존·유통

● 달걀의 세척기준 및 물 세척란의 냉장 보존·유통기준 신설

* 달걀을 물로 세척하는 경우,

- 30°C 이상이면서 달걀 품온보다 5°C 이상의 100 ~ 200 ppm 차아염소산 나트륨 함유된 깨끗한 물로 세척
- 냉장으로 보존·유통

※ 다만, 물로 세척하지 않고, 한번이라도 냉장보관하지 않은 달걀은
현행처럼 가능한 0~15°C에서 보존·유통 가능

2018년 주요 개정사항

2018년도 행정예고 및 고시 현황

<행정예고 11회, 고시 7회 ('18.11월 현재)>

	행정예고	고시
1	공고 제2018-139호(4.4)	고시 제2018-8호(2.22)
2	공고 제2018-140호(4.4)	고시 제2018-18호(3.20)
3	공고 제2018-240호(6.5)	고시 제2018-34호(5.1)
4	공고 제2018-274호(6.28)	고시 제2018-50호(6.27)
5	공고 제2018-302호(7.16)	고시 제2018-54호(7.13)
6	공고 제2018-315호(7.25)	고시 제2018-60호(8.16)
7	공고 제2018-316호(7.25)	고시 제2018-74호(10.12)
8	공고 제2018-376호(9.6)	고시 제2018-91호(11.14)
9	공고 제2018-395호(9.18)	
10	공고 제2018-433호(10.12)	
11	공고 제2018-452호(10.19)	

농약 허용물질목록 관리제도(PLS)란 ?

■ Positive List System(PLS)

- 허가된 농약은 잔류허용기준을 설정하여 관리
- 잔류허용기준 미설정 농약(미허가 농약)은 일률기준 (0.01 mg/kg)으로 관리

※ 국외 관리현황

- 일본('06), EU('08), 대만('08) 등은 이미 PLS 제도 운영
- 미국, 호주, 캐나다 등은 기준이 없는 경우 불검출 제도(zero tolerance) 운영



PLS 도입 전·후 잔류허용기준 변화



적합

내가 재배한 농산물은
안전사용기준을
지켜서 재배했다!

내가 재배한 농산물은
등록되지 않은
농약을 썼는데...

부적합



기준 여부	현재	PLS도입 후
기준 설정 농약	기준에 따라 적용	좌동
기준 미설정 농약	<ul style="list-style-type: none"> ① 당해 농산물의 CODEX 기준 적용 ② 유사농산물 최저기준 적용 ③ 해당 농약의 최저기준 적용 	일률기준(0.01 mg/kg 이하) 적용

PLS 도입 경과

■ 도입시기

- **1차 : 견과종실류 및 열대과일류** ('14.7 행정예고, '16.12.31 시행)

대분류	소분류	농산물명
견과 종실류	땅콩 또는 견과류	땅콩, 개암, 도토리, 마카다미아, 밤, 아몬드, 은행, 잣, 케슈너트, 피스타치오, 피칸, 호두 등
	유지종실류	달맞이꽃(씨), 대마(씨), 드럼스틱/모링가(씨), 들깨, 면실/목화씨, 올리브(열매), 유채/카놀라(씨), 참깨, 팜, 해바라기(씨), 호박(씨), 홍화씨(등)
	음료 및 감미종실류	결명자, 과라나, 카카오원두, 커피원두, 콜라 너트 등
과일류	열대과일류	가시여지/그라비올라(열매), 구아바, 대추야자, 두리안, 리치, 망고, 망고스틴, 바나나, 바라밀/잭프루트, 아보카도, 아사이팜, 아세로라, 용과, 용안, 코코넛, 키위/참다래, 파인애플, 파파야, 패션 프루트 등

- **2차 : 모든 농산물 확대** ('17.8. 행정예고, '19.1.1 시행)



농산물 및 수산물의 오염물질 규격 강화

(고시 2018-8호, '18.2.22, '18.9.1 시행)

- **중금속 기준규격 재평가 결과에 따라 노출 점유율이 높은 농산물 및 수산물의 중금속(납, 카드뮴) 규격 신설 및 강화*(mg/kg)**
 - **납** : 사과·귤·장과류(0.2→0.1), 들깨(0.3 신설), 도라지·더덕(2.0→0.2), 오징어(2.0→1.0), 갑각류(1.0→0.5), 미역(0.5 신설, 미역귀 제외)
 - **카드뮴** : 도라지·더덕(0.2→0.1), 미역(0.1 신설, 미역귀 제외)
- **수산물의 히스타민 규격 적용대상 어종에 '방어' 추가**
 - 히스타민이 발생하기 쉬운 붉은 살 어류인 방어를 히스타민 규격 (200mg/kg 이하) 적용 대상에 추가

신규 규명 부정유해물질 추가

● 발기부전치료제 유사물질 2종 및 기타 의약품성분 5종 목록 추가

(고시 2018-8호, '18.2.22, 즉시 시행)

현 행	개 정 안
<input type="checkbox"/> 발기부전치료제 및 그 유사물질 <신 설> <신 설>	<input type="checkbox"/> 발기부전치료제 및 그 유사물질 <input type="radio"/> 이소프로필노르타다라필(Isopropylnortadalafil) <input type="radio"/> 데스카본실데나필(descarbonsildenafil)
<input type="checkbox"/> 기타 의약품 성분 <신 설> <신 설> <신 설> <신 설> <신 설>	<input type="checkbox"/> 기타 의약품 성분 <input type="radio"/> 페놀프탈레인(phenolphthaleine) <input type="radio"/> 요힘빈(yohimbine) <input type="radio"/> 이카린(icaraine) <input type="radio"/> 센노사이드(sennoside) <input type="radio"/> 카스카로사이드(cascaroside)

* 현재 : 총 65종(발기부전치료제 및 유사물질 50종, 비만치료제 및 유사물질 5종, 당뇨병치료제 및 유사물질 4종, 기타 의약품성분 6종)

식품원료 목록(별표3) 신설

- 한시적원료에서 식품원료로 전환되는 원료는 일반식품원료와 구분되도록 한시적 기준·규격에서 전환된 원료 목록(별표3) 신설

(고시 2018-54호, '18.7.13, 즉시 시행)

현 행	개 정
[별표1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 [별표2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록 [별표3] <신 설> [별표3] ~ [별표6] (생략)	[별표1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 [별표2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록 [별표3] " <u>한시적 기준규격에서 전환된 원료</u> "의 목록 [별표4] ~ [별표7] (현행과 같음)

식품원료 목록 정비

- 야생생물 중 현재까지 양식기술이 개발되어 있지 않고 식품원료로 사용된 이력이 없는 종을 식품원료 목록에서 삭제

(고시 2018-8호, '18.2.22, 즉시 시행)

현행					개정안				
[별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록					[별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록				
○ 동물성					○ 동물성				
품목번호	품목명	이명 또는 영명	학명 또는 특성	사용 부위	품목번호	품목명	이명 또는 영명	학명 또는 특성	사용 부위
A나087700	미혹첨상어	Silky shark	<i>Carcharhinus falciformis</i>	-	<삭 제>				
A나049300	비악상어	Porbeagle, Beaumaris shark, Porbeagle	<i>Lamna nasus</i>	-	<삭 제>				
A나066400	창완홍상어	Oceanic whitetip shark	<i>Carcharhinus longimanus</i>	-	<삭 제>				

원료목록 정비

- 사용부위 추가(1건), 사용조건 추가(1건식품원료 중복등재 정비(1건), 품목명 정정(7건), 학명수정 및 추가(3건)) 등 정비

- * 중복등재정비(1건) : 루이보스, Rooidos tea → 루이보스

- * 품목명정정(7건) : 사향초→ 백리향, 홍화→잇꽃 등

- * 학명정정. 추가(3건) : 루이보스(*Aspalathus lineraris* → *Aspalathus linearis* (Burm. f.) R. Dahlgren) 등 * 사용부위 추가(1건) : 소나무(순, 줄기, 가지, 잎, 꽃가루) → 나무껍질 추가

- * 사용조건추가(*Corynebacterium glutamicum* : 복합조미식품 제조 및 알룰로오스 제조에 한하여 사용 등

(고시 2018-54호, '18.7.13, 즉시 시행)

- 국제 공인기구(FAO, 국제어류협회 등)에서 식용섭취 근거가 확인된 프로펠러조개 등 수산물 6종*을 식품원료목록에 추가 등재

- * 프로펠러조개, Patagonian scallop, Peruvian calico scallop, Goldstripe sardinella, Patagonian squid, Scarlet shrimp

(고시 2018-74호, '18.10.12, 즉시 시행)

심해성어류와 일반어류 목록 신설

- 수심에 따른 어류의 분류(일반어류, 심해성어류)를 폐지하고 어류의 생태 특성을 고려한 메틸수는 기준적용 대상 어류 목록 신설

(고시 2018-54호, '18.7.13, 즉시 시행)

현 행				개 정			
제1. 총칙 4. 식품원료 분류				제1. 총칙 4. 식품원료 분류			
대분류	중분류	소분류	품 목	대분류	중분류	소분류	품 목
수산물	어류	해양어류	1) 가오리, 가자미, 2) 심해성어류 : 쏨뱅이류..... 3) 다랑어류 및 새치류 :	수산물	어류	해양어류	가오리, 가자미, 갈치 (분류통합)

무기비소 기준·규격 신설

(고시 2018-54호, '18.7.13, '19.2.1 시행)

- **해조류를 원료로 한 가공식품의 제조·가공기준 신설**

- **툇과 모자반 사용시 무기비소 저감화 공정 신설**

- * 툇과 모자반 사용시 생물은 끓는 물에 삶고, 건조된 것은 물에 충분히 삶기

- **가공식품에 무기비소 기준 신설**

- **현미, 미강 쌀눈, 툇, 모자반을 사용하는 영·유아식품 : 0.1mg/kg 이하**

크림의 정의 신설 및 규격 합리화

- 크림의 정의를 신설하고, 크림 충전 후 오븐에 굽는 등의 미생물 제어 공정이 있는 경우는 규격 적용이 제외되도록 개선

(고시 2018-54호, '18.7.13, 즉시 시행)

현 행	개 정
제4. 1. 과자류 빵류 또는 떡류 5) 규격 (7) 황색포도상구균: $n=5, c=0, m=0/10g$ (<u>다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다</u>)	제4. 1. 과자류 빵류 또는 떡류 5) 규격 (7) 황색포도상구균: $n=5, c=0, m=0/10g$ [<u>다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기 혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다.)을 도포 또는 충전 후 가열 살균하지 않은 빵류에 한한다.</u>]

즉석섭취편의식품의 장염비브리오 규격 개선

- 교차오염의 우려가 없고 가열에 의한 미생물 제어 공정이 있는 경우는 규격 적용을 제외하도록 개선

(고시 2018-54호, '18.7.13, 즉시 시행)

현 행	개 정
22-2 즉석섭취편의식품류 5) 규격 (6) 장염비브리오 : 1 g당 100 이하(즉석섭취식품, 신선편의식품 중 <u>해산물 함유 제품에 한한다.</u>)	22-2 즉석섭취편의식품류 5) 규격 (6) 장염비브리오 : 1 g당 100 이하(즉석섭취식품, 신선편의식품 중 <u>살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다.</u>)

캔디류의 총산규격 및 제조가공기준 신설

- 강산성 캔디류로 인한 안전사고 방지를 위해 캔디류에 총산 규격 신설

(고시 2018-74호, '18.10.13, 시행 '20.1.1)

현 행	개 정
<p>제4. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. 과자류, 빵류 또는 떡류</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p><신 설></p> <p>4) (생 략)</p> <p>5) 규격</p> <p><신 설></p>	<p>제4. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. 과자류, 빵류 또는 떡류</p> <p>1) ~ 2) (현행과 같음)</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(3) 캔디류의 표면에 신맛을 내기 위해 구연산, 사과산 등을 도포하여 제조하는 경우, 구연산, 사과산 등의 성분이 50% 미만(여러 가지 산(酸)을 혼합하는 경우는 그 합으로서)이 되도록 희석하여 도포하여야 한다.</p> <p>4) (현행과 같음)</p> <p>5) 규격</p> <p>(12) 총산(구연산으로서, w/w%) : 6.0 미만 (캔디류에 한하며, 캔디의 표면에 신맛 물질이 도포되어 있는 경우는 4.5 미만)</p>

위생지표균 공통규격 신설

- 모든 살균 및 멸균제품의 위생규격 관리가 가능하도록 살·멸균 제품에 대한 세균수 및 대장균군 공통규격 신설

(고시 2018-74호, '18.10.13, 시행 '19.1.1)

현 행						개 정							
제2 공통기준규격 3. 4) (1) <u>위생지표균</u>						제2 공통기준규격 3. 4) (1) <u>위생지표균</u>							
규격 항목	제품 특성		n	c	m	M	규격 항목	제품 특성		n	c	m	M
세균수	6개월 미만의 영유아를 대상으로 하는 가공식품	액상제품	(생 략)										
		액상제품 제외	(생 략)										
	<신 설>												
대장균군	6개월미만의 영유아를 대상으로 하는 가공식품		(생 략)										
	<신 설>												
	<신 설>												
세균수	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	분말제품 제외	(현행과 같음)										
		분말제품	(현행과 같음)										
	멸균제품		5	0	0	-							
대장균군	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품		(현행과 같음)										
	살균제품	분말 제품 제외	5	1	0	10							
		분말제품	5	2	0	10							

곰팡이독소 기준규격 강화 및 신설

- 곰팡이독소 노출 저감이 필요하거나 오염도, 검출률, 노출점유율이 높은 식품에 대한 규격 신설 및 강화

(고시 2018-74호, '18.10.13, 시행 '19.5.1)

구 분	곰팡이독소	개 정
신설	총아플라톡신 아플라톡신 B ₁	· 곡류 등 16개 식품유형 → 식물성원료 및 모든 가공식품
	오크라톡신 A	· 후추, 심황(강황), 육두구 및 이를 함유한 조미식품(15.0 µg/kg이하)
	푸모니신	· 수수 (4 mg/kg 이하), 수수를 50% 이상 함유한 곡류가공품 (1 mg/kg 이하)
강화	제랄레논	· 곡류 및 단순처리 제품 200 µg/kg 이하 → 100 µg/kg이하 (전분 또는 전분당 제조용 옥수수는 200 µg/kg이하)

횃감의 식중독균 규격 적용대상 명확화

- 더 이상의 가열조리 없이 섭취하도록 위생처리한 수산물은 포장 여부와 관계없이 식중독균 규격이 적용되도록 규정 개정

(고시 2018-74호, '18.10.13, 즉시 시행)

현 행	개 정
제2. 공통규격 3. 4). (2) 식중독균 중 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통 판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물은 살모넬라 및 리스테리아 모노사이토제네스가 음성, ...	제2. 공통규격 3. 4). (2) 식중독균 중 더 이상의 가열조리를 하지 않고 섭취할 수 있도록 비가식부위(비늘, 아가미, 내장 등) 제거, 세척 등 위생처리한 수산물은 살모넬라 및 리스테리아 모노사이토제네스가 음성, ...

* (현행) 용기에 포장되지 않은 횃감의 경우 기준이 적용되지 않음

행정예고 사항

❖ 행정예고한 개정안은 확정되지 않은 것으로 심의 등을 거치면서 내용이 변경되어 고시될 수 있음

도시락의 제조·가공기준 신설

- 위생적인 도시락 제조를 위한 과일채소류의 세척기준, 냉동수산물의 해동기준 등 신설

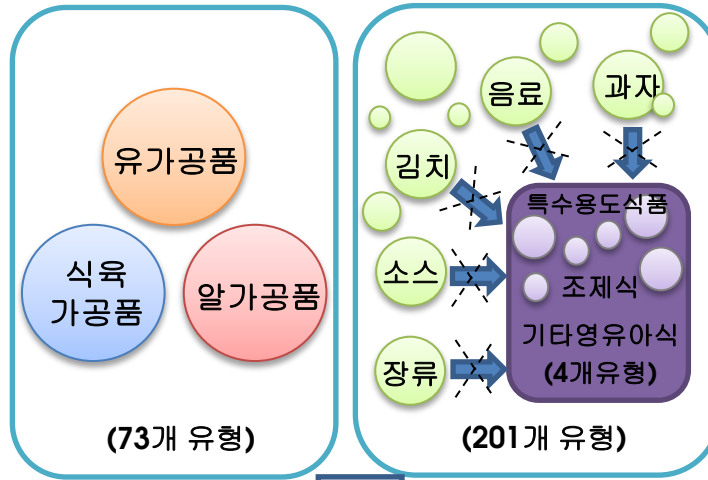
(공고 2018-274호, '18.6.28. 행정예고)

현 행	개 정(안)
<p>제2. 식품일반에 대한 공동기준 및 규격</p> <p>2. 제조가공 기준</p> <p><u><신설></u></p>	<p>제2. 식품일반에 대한 공동기준 및 규격</p> <p>2. 제조가공 기준</p> <p><u>24) 도시락 제조에 사용되는 과일류 및 채소류는 100~200 ppm 차아염소산나트륨을 함유한 물에 5분 이상 침지 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 소독 후 깨끗한 물로 충분히 세척하여야 한다.</u></p> <p><u>25) 도시락 용기에 담기는 음식은 조리 후 냉장온도(단, 밥은 25℃ 이하)로 신속히 냉각 후 용기에 담아야 한다. 이때, 조리 후 2시간 이내 소비자에게 판매되는 제품과 반찬의 온도에 영향을 미치지 않도록 별도 포장되는 밥은 그러하지 않을 수 있다.</u></p> <p><u>26) 냉동수산물을 물에 담가 해동하는 경우 21℃ 이하의 흐르는 물로 2시간 이내에 해동하여야 한다.</u></p>

영·유아 대상 식품의 공통기준·규격 신설

(공고 2018-315호, '18.7.25 행정예고)

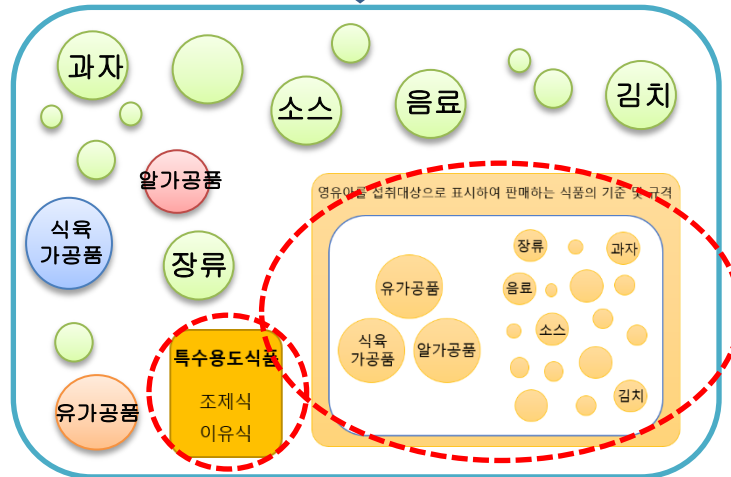
현행



○ 특수용도식품에 한해 영아, 유아를
섭취대상으로 표시하여 판매 가능

(현 기타영유아식의 제조 기준은
신설 당시 이유식의 특성에 맞게
규정된 것으로, 기타영유아식으로
분류될 수 있는 식품의 범위가 제한적)

개정



○ 특수용도식품이 아니더라도 영유아 식품의
공통 규격에 적합하면 영아, 유아를 표시하여
판매 가능

○ 영유아식품의 공통 규격

- 안전규격 : 기존 특수용도식품과 동일한 수준
- 제조기준 : 제품의 다양성 고려, 특정제품에만
적용가능한 기준은 제외

고령친화식품의 기준규격 신설

(공고 2018-315호 및 316호, '18.7.25 행정예고)

- 정의신설
 - 위생기준 : 면역력이 저하되는 고령자의 신체 특성을 감안, 육류 및 어패류를 원료로 사용할 경우 충분히 익히고, 과일·야채를 원료로 사용할 경우에는 소독하여 사용하도록 규정
 - 영양기준 : 고령자의 영양불균형이 개선될 수 있도록 고령자에 부족하기 쉬운 영양성분 함량기준 마련
 - 물성기준 : 최대 경도기준(500,000N/m²이하) 설정
- * 고령친화식품 산업표준규격(KS규격)과 동일한 수준으로 최소한의 물성 요건만을 규정하여 업계 자율성을 부여

크릴유의 비소 기준 개정

- 유해성이 비교적 낮은 유기비소 함량이 높은 크릴유의 특성을 고려하여, 크릴유의 비소 기준을 인체 위해성이 높은 무기비소 기준으로 개정

(공고 2018-315호, '18.7.25. 행정예고)

현 행				개 정			
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격				제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격			
3. 식품일반의 기준 및 규격				3. 식품일반의 기준 및 규격			
5) 오염물질				5) 오염물질			
(2) 중금속 기준				(2) 중금속 기준			
④ 가공식품				④ 가공식품			
대상식품	납 (mg/kg)	비소 (mg/kg)	<신 설>	대상식품	납 (mg/kg)	비소 (mg/kg)	무기비소 (mg/kg)
○ 어유	(생 략)	0.1 이하	<신 설>	○ 어유	(현행과 같음)	0.1 이하 (크릴유는 제외한다)	0.1 이하 (크릴유에 한한다)

총중금속 기준 개정(삭제) 및 원료목록 정비

(공고 2018-315호 및 316호, '18.7.25 행정예고)

- 원료에서 개별중금속으로 관리되고 있어 최종제품에 기준설정
실효성이 낮은 두부류 등의 총중금속 기준 삭제
* (해당식품) 캡슐류, 당류가공품, 두부류 또는 묵류, 기타 식용유지가공품, 주정
- 한시적 인정원료인 '산겨릅나무'를 식품원료로 전환
- (별표 3 '한시적 기준·규격에서 전환된 원료'의 목록에 추가)
* 원료인정 요건 중 '한시적 인정 후 3년 경과' 요건 충족
- 안전성 우려가 있는 호손 및 쿠네아타산사를 식품원료에서 삭제
* (재평가 결과) 심부전증 환자가 섭취시 사망위험 증가 우려

미역귀에 납, 카드뮴 규격 신설

- 미역귀의 오염도가 높은 현실을 고려하여 납, 카드뮴 규격 개정

(공고 2018-376호, '18.9.6 행정예고)

현행			개정(안)		
대상식품	납 (mg/kg)	카드뮴 (mg/kg)	대상식품	납 (mg/kg)	카드뮴 (mg/kg)
해조류	0.5 이하 (미역에 한한다. 단, 미역귀 제외)	0.1 이하 (미역에 한한다. 단, 미역귀 제외)	해조류	0.5 이하 [미역(미역귀 포함)에 한한다]	0.3 이하 [미역(미역귀 포함)에 한한다]

식품의 기준 및 규격 개정 주요사항 일람표

부 칙

제1조(시행일)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별표4, 별표5의 개정규정은 고시 후 2달이 경과한 날부터 시행한다.

제2조(적용례)

이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공 또는 수입한 식품(선적일 기준)부터 적용한다.

제3조 (경과조치)

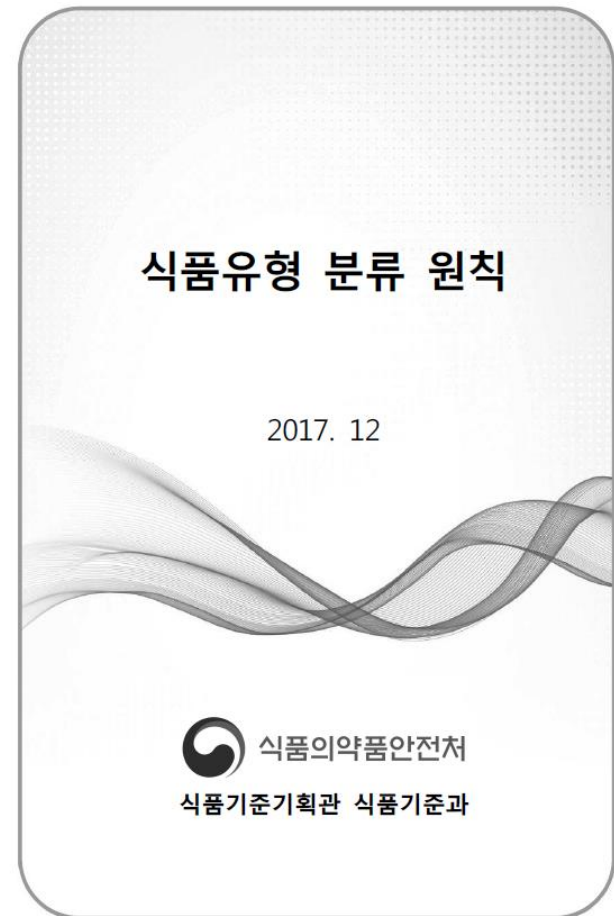
이 고시는 이 고시 시행 당시 제조·가공·판매 또는 수입되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

식품유형 분류 원칙

식품유형 분류 원칙

'식품유형'이란?

- 제품의 원료, 용도, 섭취형태, 성상 등을 고려 **유사한 특성의 식품끼리 묶은 것**
- 안전과 품질 확보를 위한 공통 사항을 정하고 제품에 대한 정보 제공을 용이하게 하기 위함



식품유형 분류 원칙

식품의약품안전처

통합검색 | 검색어를 입력해주세요

국가상징 알아보기

국민의 나라
정의로우며 대결민족

정보공개 국민소통 알림 **법령/자료** 정책정보 통계 식약처 소개

법령/자료 자료실 **매뉴얼/지침**

매뉴얼/지침

전체 1건, 현재페이지 1/1

제목 **식품유형 분류원칙**

	사르탄류 6종 원료 및 완제의약품 중 니트로소디메틸아민(NDMA), 니트로소디에틸아민(NDEA) 동시분석법(LC/MS/MS) 및 감정관리기준 담당부서 의약품연구과 조회수 1150	2018-10-28
	'신개발의료기기 등 허가도우미' 운영 결과보고서 담당부서 청단의료기기과 조회수 2014	2018-07-03
1	식품유형 분류원칙 담당부서 식품기준과 조회수 9820 ★식품유형분류원칙_최종.pdf	2017-12-28

식품유형 분류 원칙

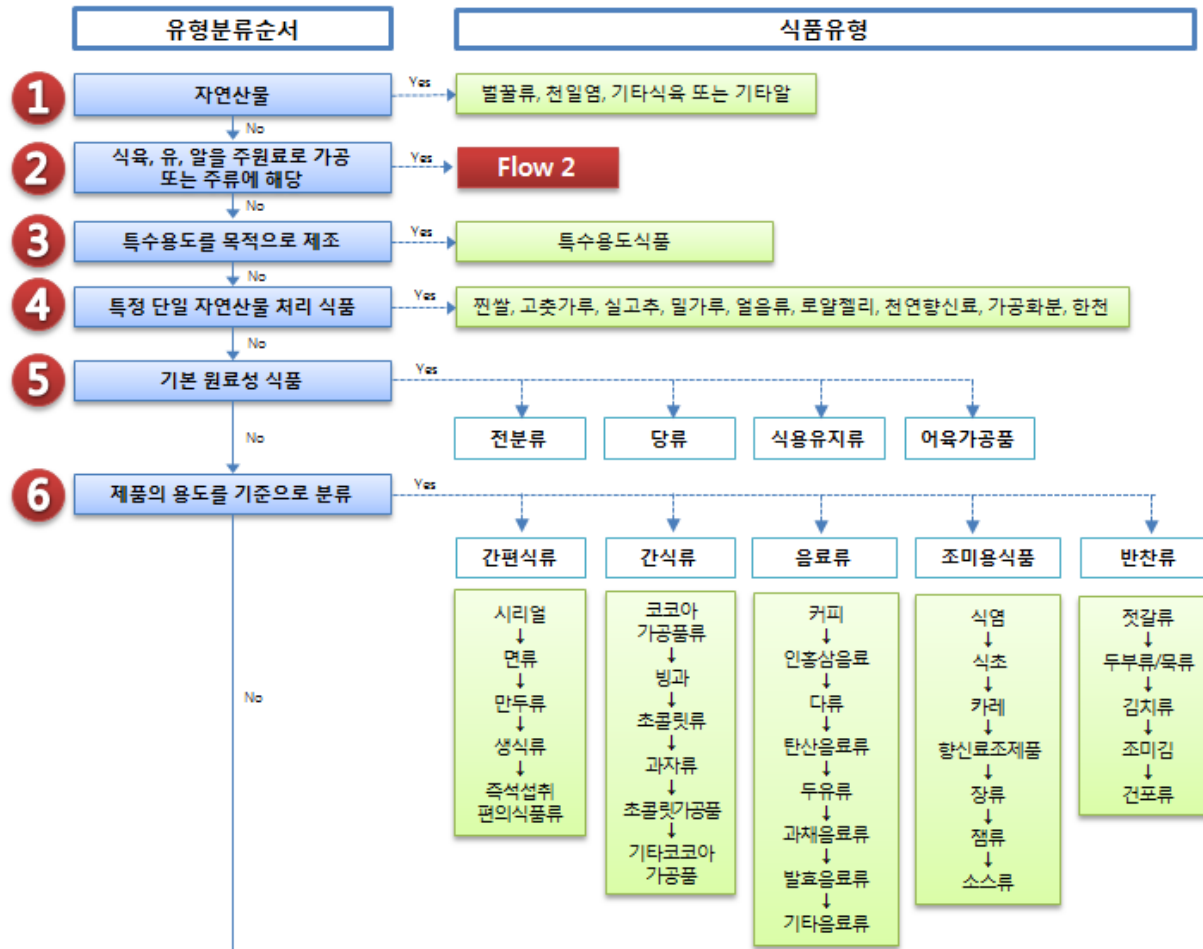
● 식품유형 판단시 고려사항

- 섭취대상(영·유아, 환자 등), 원료배합비 100%
- 제조방법(추출, 착즙, 절임, 발효 등)
- 제품의 용도(조미용, 기호성 등)
- 제품형태(액상, 분말 등), 섭취방법(음용 목적 등)
- **유고형분·유지방함량(유가공품), 육함량(식육가공품),
알내용물 함량(알가공품)**

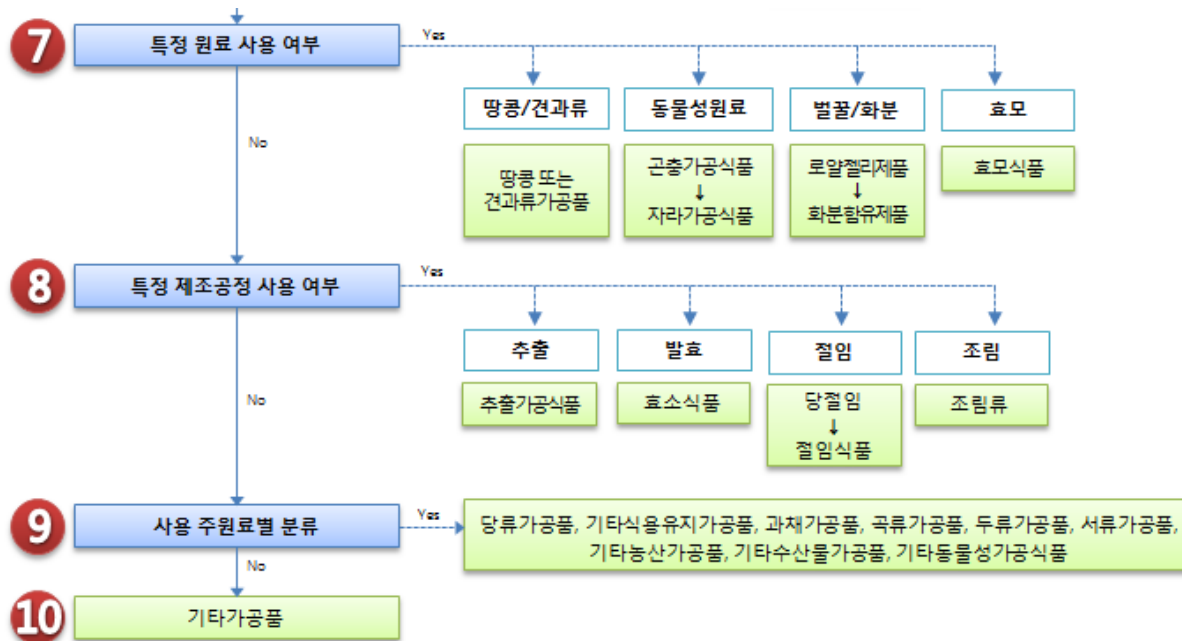
식품유형 분류 원칙

유형 분류 흐름도

Flow1



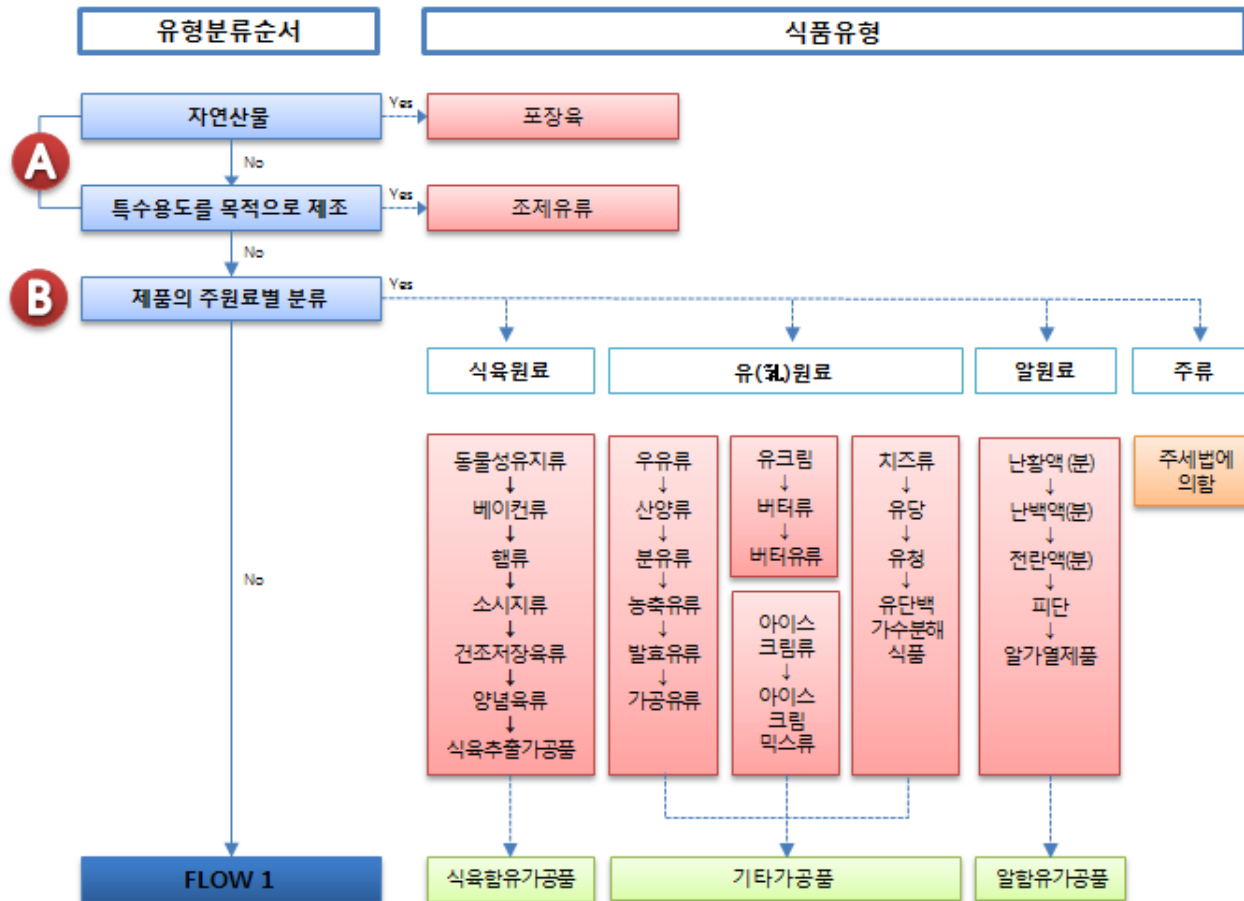
식품유형 분류 원칙



식품유형 분류 원칙

유형 분류 흐름도

Flow2



감사합니다

식품의약품안전처

식품안전정책국 식품기준기획관

식품기준과