

식품의 기준 및 규격 주요 개정 현황

2019. 5.



식품의약품안전처
식품기준기획관

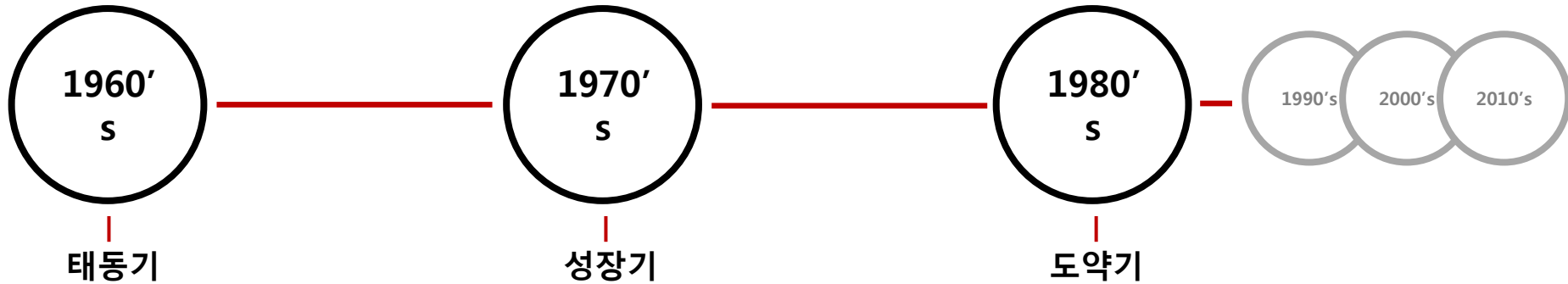


- I. 현황**
- II. 식품의 기준 및 규격**
- III. 2017년 주요 개정사항**
- IV. 2018년 주요 개정사항**
- V. 2019년 주요 개정사항(5월 현재)**
- VI. 행정예고 중 미고시 사항**



| . 현황

I. 현황

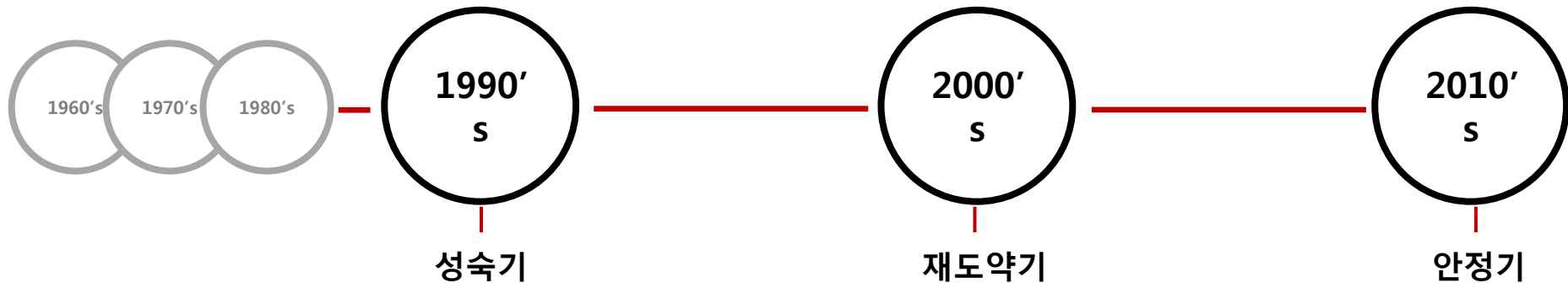


- 식품위생법 제정('62)
- 라면 등장('63)
- 식품첨가물의 기준 및 규격 제정('66)
- 식품의 기준 및 규격 제정('66)
- 식품공업협회 설립('69)
- 국민영양조사 실시('69)

- 국제식품규격위원회(CODEX) 가입('71)
- 식품등의 규격 및 기준 전면 개정('77)

- 식품등의 규격 및 기준 전면 개정('83)
- 식품위생법 제1차 전부개정('86)
- 86 아시안게임('86)
- 88 서울 올림픽('88)

I. 현황



- 식품등의 기준 및 규격 전면개정('94)

- 식품등의 표시기준 제정('96)

★ 식품의약품안전청 출범('98)

- 축산물가공처리법 개정('98)

(축산물가공품 관리업무 농림부로 이관)

★ 축산물의 가공기준 및 성분규격 제정('98)

- 식품의 기준 및 규격 전면개정('00)

- 유전자재조합식품 표시기준 고시('00)

- 건강기능식품에 관한 법률 제정('02)

★ 식품의 기준 및 규격 전면개정('07)

- 어린이식생활안전관리 특별법 제정('08)

- 식품안전기본법 제정('08)

- 식품위생법 제2차 전부개정('09)

★ 식품의약품안전처 출범('13)

(축산물관리 업무 식약처로 이관)

-주류 안전관리업무 식약처으로 이관('13)

- 식품등의 기준·규격 재평가 착수('15)

- 식품위생법 개정안 입법예고('16)

(축산물가공업무 식품위생법으로 통합)

★ 식품과 축산물 기준·규격 통합 고시('16)

- 전면시행 ('18.1.1.~)



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

첨가물기준과

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

식품안전정책국

식품안전정책과

- ◆ 「식품위생법」
- ◆ 「식품등의 자가품질검사항목 지정」

식품안전표시인증과

- ◆ 「식품등의 표시기준」

식품소비안전국

농축수산물정책과

- ◆ 「축산물 위생관리법」

농축수산물안전과

- ◆ 「축산물가공업 영업자등의 검사규정」

수입식품안전정책국

수입식품정책과

- ◆ 「수입식품안전관리 특별법」

현지실사과

- ◆ 「축산물의 수입허용국가 및 수입위생요건」

수입검사관리과

- 수입식품등의 수입절차, 검사 등



II. 식품의 기준 및 규격



II. 식품의 기준 및 규격

식 품

「식품위생법」 제7조
(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

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

(예시) 식품·식품첨가물의 기준 및 규격
(「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 해당하는 것
제외)

축산물

「축산물 위생관리법」 제4조
(축산물의 기준 및 규격)

(가공기준)

가공·포장·보존 및 유통방법에 관한 기준

(성분규격)

축산물의 성분에 관한 규격



II. 식품의 기준 및 규격

식품공전

- **식품위생법 제14조 (식품 등의 공전)**

- 제7조제1항에 따라 정해진 식품 · 식품첨가물의 기준 · 규격
- 제9조제1항에 따라 정해진 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격

➔ **상기 내용을 수록한 식품 등의 공전을 작성 · 보급하는 근거**

* (예시) **식품공전, 식품첨가물공전**

식품의 기준 및 규격 검색

The screenshot shows the website's navigation menu with '법령/자료' (Laws/Regulations) highlighted. Below it, '고시훈령예규' (Notices, Orders, and Examples of Regulations) is selected. The main content area is titled '고시전문' (Notice Details) and features a search bar with '식품의 기준 및 규격' entered. The search results list several notices, with the entry '『식품의 기준 및 규격』 고시 전문' (Food Standards and Regulations Notice Details) highlighted in red.

고시번호	제	고시일	조회수
『생물학적제제 등의 품목허가심사 규정, 일부개정고시 전문』	제2018-78호	2018-10-26	886
『건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정, 일부개정고시 전문』	제2018-73호	2018-10-12	1687
『식품의 기준 및 규격』 고시 전문	제2018-74호	2018-10-12	4725



II. 식품의 기준 및 규격

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**



II. 식품의 기준 및 규격

식품(~'17.12.31.)

「식품의 기준 및 규격」 (식품위생법 제7조)

- 제1. 총칙
- 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격
- 제3. 장기보존식품의 기준 및 규격
- 제4. 규격외 일반 가공식품의 기준 및 규격
- 제5. 식품별 기준 및 규격
- 제6. 수산물에 대한 규격
- 제7. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격
- 제8. 검체의 채취 및 취급 방법
- 제9. 일반시험법

축산물(~'17.12.31.)

「축산물의 가공기준 및 성분규격」 (축산물위생관리법 제4조)

- 제1. 총칙
- 제2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격
- 제3. 축산물별 기준 및 규격
- 제4. 축산물 시험방법



II. 식품의 기준 및 규격

식품 및 축산물의 기준·규격 통합('18.1.1~)

「식품의 기준 및 규격」

(식품위생법 제7조 및 축산물 위생관리법 제4조)

제1. 총칙

제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격

제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격

제4. 장기보존식품의 기준 및 규격

제5. 식품별 기준 및 규격

제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

제7. 검체의 채취 및 취급 방법

제8. 일반시험법



II. 식품의 기준 및 규격

식품(~'17.12.31)

「식품의 기준 및 규격」

제4. 규격 외 일반 가공식품의 기준 및 규격

제5. 식품별 기준 및 규격

22 군

(음료류, 조미식품...)

55 종

(과일·채소류음료, 식초...)

250 유형

(과채주스, 발효식초, 주정...)

축산물(~'17.12.31.)

「축산물의 가공기준 및 성분규격」

제3. 축산물별 기준 및 규격

4 군

(유가공품, 식육가공품, 알가공품...)

21 종

(우유류, 햄류, 포장육, 알가공품...)

111 유형

(우유, 햄, 소시지, 포장육, 전란액...)



II. 식품의 기준 및 규격

통합 식품유형

106종 274개 유형

「식품위생법」

22 군

(음료류, 조미식품...)

82 종

(과일·채소류음료, 식초...)

201 유형

(과채주스, 발효식초, 주정...)

「축산물 위생관리법」

6 군

(식육가공품 및 포장육, 알가공품류, 유가공품...)

25 종

(우유류, 햄류, 포장육, 알가공품...)

73 유형

(우유, 햄, 소시지, 포장육, 전란액...)



제5. 식품별 기준 및 규격 구성

- 1. 과자류, 빵류 또는 떡류
- **2. 빙과류**
- 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류
- 4. 당류
- 5. 잼류
- 6. 두부류 또는 묵류
- **7. 식용유지류**
- 8. 면류
- 9. 음료류
- **10. 특수용도식품**
- 11. 장류
- 12. 조미식품
- 13. 절임류 또는 조림류
- 14. 주류
- 15. 농산가공식품류
- **16. 식육가공품 및 포장육**
- **17. 알가공품류**
- **18. 유가공품**
- 19. 수산가공식품
- 20. 동물성가공식품류
- 21. 벌꿀 및 화분가공품류
- 22. 즉석식품류
- 23. 기타식품류



II. 식품의 기준 및 규격

제4. 식품별 기준 및 규격 63

- 1. 과자류, 빵류 또는 떡류
- 2. 빙과류
 - 2-1 아이스크림류(*축산물)
 - 2-2 아이스크림믹스류(*축산물)
- 2-3 빙과
- 2-4 얼음류
- 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류
 - 3-1 코코아가공품류
 - 3-2 초콜릿류
- 4. 당류
 - 4-1 설탕류
 - 4-2 당시럽류
 - 4-3 올리고당류
 - 4-4 포도당
 - 4-5 과당류
 - 4-6 엿류
 - 4-7 당류가공품
- 5. 잼류
- 6. 두부류 또는 묵류
- 7. 식용유지류

- 17-2 알함유가공품
- 18. 유가공품
 - 18-1 우유류(*축산물)
 - 18-2 가공유류(*축산물)
 - 18-3 산양유(*축산물)
 - 18-4 발효유류(*축산물)
 - 18-5 버터유(*축산물)
 - 18-6 농축유류(*축산물)
 - 18-7 유크림류(*축산물)
 - 18-8 버터류(*축산물)
 - 18-9 치즈류(*축산물)
 - 18-10 분유류(*축산물)
 - 18-11 유청류(*축산물)
 - 18-12 유당(*축산물)
 - 18-13 유단백 가수분해식품(*축산물)
- 19. 수산가공식품류
 - 19-1 어육가공품류
 - 19-2 젓갈류
 - 19-3 건포류
 - 19-4 조미김
 - 19-5 현천
 - 19-6 기타 수산물가공품
- 20. 동물성가공식품류
 - 20-1 기타식육 또는 기타알제품
 - 20-2 곤충가공식품
 - 20-3 자라가공식품
 - 20-4 추출가공식품
- 21. 벌꿀 및 화분가공품류
 - 21-1 벌꿀류
 - 21-2 로열젤리류
 - 21-3 화분가공식품
- 22. 즉석식품류
 - 22-1 생식류

- 22-2 즉석섭취·편의식품류 251
- 22-3 만두류 253
- 23. 기타식품류 254
 - 23-1 효모식품 254
 - 23-2 기타가공품 255

제5. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 259

- 1. 정의 259
- 2. 원료 기준 259
 - 1) 원료의 구비요건 259
 - 2) 원료의 보관 및 저장 259
- 3. 조리 및 관리기준 260
- 4. 규격 261
- 5. 시험방법 262

제6. 검체의 채취 및 취급방법 267

- 1. 검체채취의 의미 267
- 2. 용어의 정의 267
- 3. 검체채취의 일반원칙 267
- 4. 검체의 채취 및 취급요령 269
- 5. 검체채취 기구 및 용기 272
- 6. 개별 검체채취 및 취급 방법 273

식품 등의 기준 및 규격 개정 주요사항 일람표 277

* 「축산물 위생관리법」 제2조(정의)제2항에 따른 축산물에 해당됨

제2조(정의)

2. "축산물"이란 식육·포장육·원유(原乳)·식용란(食用卵)·식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다.



2. 빙과류

빙과류라 함은 원유, 유가공품, 먹는물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동하여 섭취하는 아이스크림류, 빙과, 아이스크림믹스류, 식용얼음을 말한다.

2-1 아이스크림류(*축산물)

1) 정의

아이스크림류라 함은 원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품 첨가물 등을 가한 후 냉동, 경화한 것을 말하며, 유산균(유산간균, 유산구균, 비피더스균을 포함한다) 함유제품은 유산균 함유제품 또는 발효유를 함유한 제품으로 표시한 아이스크림류를 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 계란을 사용할 경우에는 사용 전에 계란표면을 세척·소독하여야 한다.
- (2) 살균은 제품의 중심부 온도를 68.5℃에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다(단, 유산균 함유제품은 필요한 경우 살균공정을 제외할 수 있다).
- (3) 살균처리 후에 다른 원료를 가하는 때에는 미생물이 오염되지 않도록 유의하여야 한다.
- (4) 제조 시 최종제품의 무지유고형분은 탈지분유와 성분규격이 같은 것을 75%(중량 기준으로 한다)이상 함유하여야 한다.(다만, 빙과는 제외한다).
- (5) 사베트, 소프트 타입의 아이스크림 등 제품의 특성에 따라 경화 또는 냉동 공정을 생략할 수 있다.

4) 식품유형

- (1) 아이스크림
아이스크림류이면서 유지방분 6% 이상, 유고형분 16% 이상의

8. 면류

1) 정의

면류라 함은 곡분 또는 전분 등을 주원료로 하여 성형, 열처리, 건조 등을 한 것으로 생면, 숙면, 건면, 유당면을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

- (1) 주정처리(주정 1% 이상 사용) 제품은 잔류주정에 의한 품질변화가 없도록 처리해야 한다.
- (2) 당면은 전분 80% 이상을 주원료로 제조하여야 한다.

4) 식품유형

- (1) 생면
곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 바로 포장한 것이거나 표면만 건조시킨 것을 말한다.
- (2) 숙면
곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 익힌 것 또는 면발의 성형과정 중 익힌 것을 말한다.
- (3) 건면
생면 또는 숙면을 건조시킨 것으로 수분 15% 이하의 것을 말한다.
- (4) 유당면
생면, 숙면, 건면을 유당처리한 것을 말한다.

5) 규격

- (1) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.
- (2) 보존료 : 검출되어서는 아니 된다.
- (3) 대장균 : $n=5, c=1, m=0, M=10$ (주정처리제품에 한한다.)
- (4) 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$ (살균제품에 한한다.)

6) 시험방법

- (1) 타르색소
제7. 일반시험법 3.4 착색료에 따라 시험한다.
- (2) 보존료
제7. 일반시험법 3.1 보존료에 따라 시험한다.
- (3) 대장균
제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.8 대장균에 따라 시험한다.
- (4) 대장균군
제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

III. 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

현 행	개 정 안
19. 수산가공식품류 / 19-1 어육가공품류 3) 제조·가공기준 (2) 유통·판매하는 제품은 밀봉·포장하여야 한다. <u><신 설></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

현 행	개 정 안
<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준 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 1) ~ 6) (생략)</p> <p>7) 아래의 제품은 10°C이하에서 보존하여야 한다. ① <u>어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굵거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외)</u> ② 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외) 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 <u>아니 된다.</u>	제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준 1) ~ 14) (생략) 15) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 <u>아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다.</u> ① <u>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.</u>

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 포유동물의 유지와 다름에도 동일한 기준을 적용하고 있어 국제기준에 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

IV. 2018년 주요 개정사항

2018년도 행정예고 및 고시 현황

<행정예고 13회, 고시 9회>

	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)	고시 제2018-98호(11.29)
10	공고 제2018-433호(10.12)	
11	공고 제2018-452호(10.19)	
12	공고 제2018-487호(11.29)	
13	공고 제2018-488호(11.29)	

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



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

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)

회감의 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, ...

도시락의 제조·가공기준 신설

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

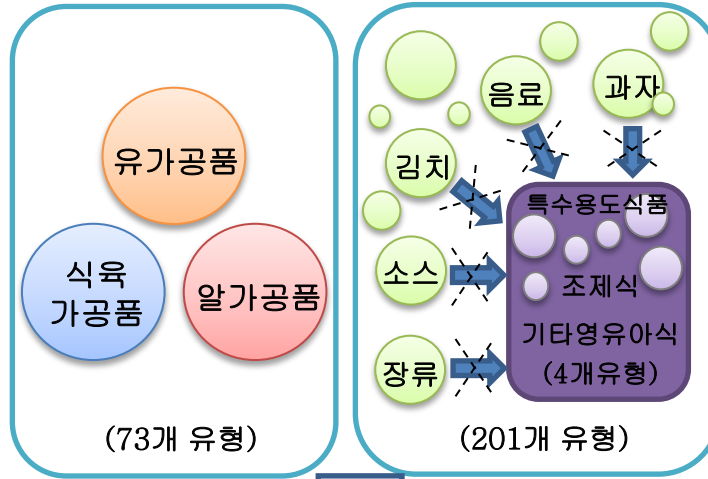
(고시 2018-98호, '18.11.29, 시행 '19.6.1.)

현행	고시(안)
<신설>	<p>제2. 식품일반에 대한 공동기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공 기준</p> <p>24) 도시락 제조에 사용되는 과일류 및 채소류는 <u>충분히 세척한 후 식품첨가물로 허용된 살균제로 살균 후 깨끗한 물로 충분히 세척하여야 한다. 다만, 껍질을 제거하여 섭취하는 과일류, 과채류와 세척 후 가열과정이 있는 과일류 또는 채소류는 제외한다.</u></p>
<신설>	<p>25) <u>냉장상태에서 유통되는 도시락의 경우, 도시락 용기에 담은 식품은 조리가 완료된 후 냉장은도 이하로 신속히 냉각하여 용기에 담아야 한다. 다만 반찬의 온도에 영향을 미치지 않도록 별도 포장되는 밥은 그러하지 않을 수 있다.</u></p>
<신설>	<p>26) <u>냉동수산물을 물에 담가 해동하는 경우 21℃이하에서 위생적으로 해동하여야 한다.</u></p>

영·유아 대상 식품의 공통기준·규격 신설

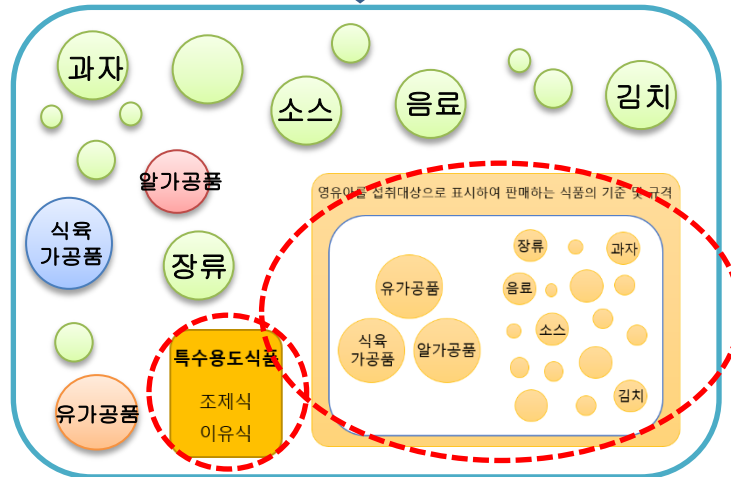
(고시 2018-98호, '18.11.29, 시행 '20.1.1.)

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

영·유아 대상 식품의 공통기준·규격 신설

<식품공전 >

제1. 총칙

제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격

제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격

제4. 장기보존식품의 기준 및 규격

제5. 식품별 기준 및 규격

제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

제7. 검체의 채취 및 취급 방법

제8. 일반시험법

고령친화식품의 정의 신설

(고시 2018-98호, '18.11.29, 시행 '19.1.1)

- 정의신설

고령친화식품이란,

- ① 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나,
- ② 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나,
- ③ 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품

고령친화식품의 기준규격 신설

(고시 제2019-7호, '19.1.31, 즉시 시행)

- **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($500,000\text{N/m}^2$ 이하) 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

(고시 2018-98호, '18.11.29. 즉시 시행)

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

(고시 2018-98호, '18.11.29, 즉시 시행)

- 원료에서 개별중금속으로 관리되고 있어 최종제품에 기준설정
실효성이 낮은 두부류 등의 총중금속 기준 및 시험법 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

V. 2019년 주요 개정사항 (5월 현재)

2019년도 행정예고 및 고시 현황

<행정예고 5회, 고시 3회>

	행정예고	고시
1	공고 제2019-65호(1.31)	고시 제2019-7호(1.31)
2	공고 제2019-171호(4.2)	고시 제2019-16호(3.8)
3	공고 제2019-172호(4.2)	고시 제2019-31호(4.26)
4	공고 제2019-225호(4.30)	
5	공고 제2019-226호(4.30)	

미역귀에 납, 카드뮴 규격 신설

- 미역귀의 오염도가 높은 현실을 고려하여 납, 카드뮴 규격 개정

(고시 제2019-7호, '19.1.31, 즉시시행)

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]

제한적 원료 사용기준 개정

- 제한적 사용원료를 원료용으로 납품하는 경우라도 배합률 50% 미만으로 생산·납품해야 하는 현장 애로 해소

(고시 제2019-16호, '19.3.8, 즉시시행)

현행	개정(안)
<p>2) 식품원료판단기준</p> <p>(7) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료</p> <p>㉓ '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'로 명시되어 있는 동·식물 등은 가공전 원료의 중량을 기준으로 원료 배합시 50% 미만(배합수 제외한다) 사용하여야 한다.</p> <p>㉔ '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'에 속하는 원료를 혼합할 경우, 원료의 가공 전 중량을 기준으로 총량이 제품의 50% 미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.</p> <p><신 설></p>	<p>2) 식품원료판단기준</p> <p>(7) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료</p> <p>㉓ 식품 제조 시 사용되는 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다.</p> <p>㉔ 식품 제조 시 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 한다.</p> <p>㉔ 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 ㉓, ㉔ 항을 적용받지 아니할 수 있다.</p>

일반증류주의 메탄올 규격 개선

- 과일, 채소 등의 펙틴질 원료로 증류주를 제조하는 경우 메탄올이 자연 생성되는 점을 고려, 메탄올 규격 개정(500 → 1,000 ppm)

(고시 제2019-16호, '19.3.8, 즉시시행)

현행	개정(안)
제4. 식품별 기준 및 규격 14. 주류 14-9 일반증류주 5) 규격 (2) <u>메탄올(mg/mL) : 0.5 이하(다만, 용설란(Agave teuilana)을 주원료로 한 제품에 한하여 1.0 이하)</u>	제4. 식품별 기준 및 규격 14. 주류 14-9 일반증류주 5) 규격 (2) <u>메탄올(mg/mL) : 1.0 이하(다만, 곡류를 주원료로 한 제품은 0.5 이하)</u>

방사성 요오드 및 세슘 기준 강화

- 방사성 요오드(^{131}I)의 적용대상 식품 및 기준 통합 강화

(고시 제2019-31호, '19.4.26, 즉시시행)

현행	개정
영유아식품 등 100 Bq/kg	모든식품 100 Bq/kg 이하
기타식품 300 Bq/kg	

- 방사성 세슘($^{137}\text{Cs} + ^{134}\text{Cs}$)의 기준적용대상을 세분화하여 기준 강화

(고시 제2019-31호, '19.4.26, 즉시시행)

현행	개정
모든식품 370 Bq/kg	영유아식품 등 50 Bq/kg 이하
	기타식품 100 Bq/kg 이하

VI. 행정예고 중 미고시 사항

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

분쇄육 및 분쇄가공육제품 냉장온도 강화

- 분쇄육 제품은 분쇄과정 중 세균과 산소가 조직내부로 유입되어 세균증식이 용이하므로 냉장 보관온도 강화 (10°C → 5°C)

(공고 2018-487호, '18.11.29 행정예고)

현행	개정(안)
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준 10) 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 -2~10°C(다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은 -2~5°C)에서 보존 및 유통하여야 한다.(이하 생략)	제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준 10) 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 -2~10°C(다만, 가금육, 가금육 포장육, 분쇄육, 분쇄가공육제품 -2~5°C)에서 (이하 현행과 같음)

오크칩 사용식품 범위확대

- 현재 과실주의 착향 목적으로 사용 가능한 오크칩을 주류 전체에 사용가능하도록 사용범위 확대

(공고 2019-171호, '19.4.2 행정예고)

고유번호	명칭	기타명칭 또는 시장명칭	학명 또는 특성	사용 부위 (생약명)	사용 조건
<신설> B가008550	오크칩	-	<i>Quercus spp.</i>	참나무속(<i>Quercus</i> spp.) 나무로 만든 오크칩(바)	발효식초와 주류에 착향의 목적으로 사용할 수 있으나, 최종제품의 완성전에 제거하여 사용. 단, 원료에 가열(로스팅) 이외의 어떠한 화학적 처리도 하여서는 아니됨

도시락 제조·가공 기준 개선

- 도시락 제조시, 밥은 제조자가 제품의 특성 및 작업환경 등을 고려하여 냉각 온도를 자율적으로 정할 수 있도록 개선

(공고 2019-171호, '19.4.2 행정예고)

현행	행정예고(안)
<p>제2 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공기준</p> <p>26) 냉장상태에서 유통되는 도시락의 경우, 도시락 용기에 담은 식품은 조리가 완료된 후 <u>냉장온도 이하</u>로 신속히 냉각하여 용기에 담아야 한다. 다만, 반찬의 온도에 영향을 미치지 않도록 별도 포장되는 밥은 그러하지 않을 수 있다.</p>	<p>제2 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공기준</p> <p>26) 냉장상태에서 유통되는 도시락의 경우, 도시락 용기에 담은 식품은 조리가 완료된 후 <u>냉장온도(단, 밥은 제외)</u>로 신속히 냉각하여 용기에 담아야 한다. 다만, 반찬의 온도에 영향을 미치지 않도록 별도 포장되는 밥은 그러하지 않을 수 있다.</p>

건조 가공두부의 보존·유통기준 개선

- 수분함량이 낮아(15% 이하) 위해발생우려가 적은 가공두부 제품은 실온에서 유통 허용

(공고 2019-171호, '19.4.2 행정예고)

현행	행정예고(안)
제2 식품일반에대한 공통기준및 규격	제2 식품일반에대한 공통기준및 규격
4. 보존 및 유통기준	4. 보존 및 유통기준
1) ~ 6) (생략)	1) ~ 6) (현행과 같음)
7) 아래의 제품은 10°C이하에서 보존하여야한다.	7)아래의 제품은 10°C이하에서 보존하여야한다.
① ~ ② (생략)	① ~ ② (현행과 같음)
③ <u>양념젓갈류 및 가공두부(멸균제품 제외)</u>	③ <u>양념젓갈류</u>
	④ <u>가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15%이하인 제품은 제외)</u>

탁주, 약주, 청주의 총산규격 삭제

- 과일등 유기산 함유 원료를 사용한 다양한 전통주가 개발 생산될 수 있도록 탁주, 약주, 청주의 총산규격 삭제

(공고 제2019-225호, '19.4.30)

현행	개정(안)
(1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 따른다. (2) <u>총산(w/v%)</u> : 0.5 이하(<u>초산으로서</u>) (3) 메탄올(mg/mL) : 0.5 이하 (4) 보존료(g/kg) : 0.2 이하(<u>소보산으로서</u>) (5) <u>대장균군</u> : n=5, c=2, m=0, M=10(실균제품) (6) <u>대장균</u> : n=5, c=2, m=0, M=10(실균제품 제외)	(1) 현행과 같음 (2) <삭제> (2) ~ (5) 현행 (3)~(6)과 같음

영·유아용 식품의 제조·가공기준 개선

- 다양한 이유식등을 섭취하는 유아(12~36개월)의 섭취형태를 고려하여 유아용 액상제품은 살균하여 만들 수 있도록 허용

(공고 제2019-225호, '19.4.30)

현행	개정(안)
<p>제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공기준</p> <p>(2) <u>액상제품은</u> 멸균제품으로 제조하여야 한다.</p>	<p>제3. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공기준</p> <p>(2) <u>영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은</u> 멸균제품으로 제조하여야 한다.</p>
<p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>10-4 영·유아용 이유식</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(2) 분말제품은 질소, 이산화탄소 또는 질소와 이산화탄소를 혼합하여 포장·충전하고, <u>액상제품은</u> 멸균제품으로 제조하여야 한다.</p>	<p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>10-4 영·유아용 이유식</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(2) (생략).... 포장·충전하고, <u>영아용 제품(영·유아 공용제품 포함) 중 액상제품은</u> 멸균제품으로 제조하여야 한다.</p>

분말제품 제조시 쇳가루 제거 공정 의무화

- 분쇄 후 자석을 이용하여 쇳가루를 제거하도록 제조·가공기준 신설

(공고 제2019-226호, '19.4.30)

현행	개정(안)
<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공기준</p> <p><신 설></p>	<p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>2. 제조·가공기준</p> <p>29) 분말, 가루, 환제품을 제조하기 위하여 원료를 분쇄기로 분쇄하는 경우에는 원료를 분쇄한 이후 10,000 가우스 이상의 자석을 이용하여 금속성이물(쇳가루)을 제거하는 공정을 거쳐야 하며, 금속성이물(쇳가루) 제거에 사용하는 자석은 제조공정 중 상시적으로 자력을 유지할 수 있도록 주기적으로 세척·교체하여야 한다.</p>

감사합니다

식품의약품안전처

식품안전정책국 식품기준기획관

식품기준과