

# 식품의 기준 및 규격중 개정고시

보건복지부 고시 제 1996 - 49호(1996.6.29)

보건복지부는 제7조 제1항의 규정에 따라 식품의 기준 및 규격을 다음과 같이 개정 고시하였다.

## 부 칙

제 1 조 (시행일) ① 이 고시는 1996년 7월 1일부터 시행한다.

제 2 조 (기준 및 규격의 적용에 대한 경과조치) ① 이 고시에서 정한 식품의 기준·규격이 이 고시 시행전의 기준·규격보다 강화된 경우 당해 식품 등의 제조·가공 또는 수입은 1996년 12월 31일까지는 종전의 규정에 의할 수 있다.

② 염관리법 개정과 인삼산업법 제정으로 신설된 재 제조·가공 소금과 홍삼제품은 시행일로부터 이 기준과 규격에 의하여 제조·가공 및 수입하여야 한다. 다만, 이 시행일 이전에 제조·가공 또는 수입되어 유통되는 제품은 종전의 규정에 의한다.

제 3 조 (유통기한 적용에 관한 경과조치) 이 고시 시행전에 종전의 규정에 의하여 제조·가공·수입 또는 유통중인 식품의 유통기한은 종전의 규정에 의한다.

현행	개정
<p><b>제 1. 총 칙</b></p> <p>25. 이 공전에서 규정한 시험방법보다 더 정밀하다고 인정된 때에는 그 방법을 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 이 공전에 수재된 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.</p>	<p><b>제 1. 총 칙</b></p> <p>25. 이 공전에서 정하여진 기준 및 규격에 대한 적·부판정은 이 공전에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 이 공전에서 규정한 시험방법보다 더 정밀하다고 인정된 때에는 그 방법을 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 규정한 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.</p>

현행	개정
<p style="text-align: center;"><b>제 3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</b></p> <p><b>1. 용어의 풀이</b></p> <p>7) “식품 및 첨가물은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다”는 제4. 식품별 기준 및 규격, 첨가물 공전에 의한 첨가물의 기준·규격, 첨가물공전에 의한 첨가물의 기준·규격, 제3. 식품일반에 대한 공통기준·규격 및 자가기준·규격에 적합하여야 함을 말한다.</p> <p>19) ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’에 수재된 식품 이외의 <u>가공식품은 일반적으로 다음과 같이 구분할 수 있다. 다만, 해당 식품의 정의, 제조·가공기준, 주원료, 성상, 제품명 및 용도 등이 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’에서 정하여진 식품과 유사한 것으로 개별 기준 및 규격에 부적합한 제품은 제외한다.</u></p> <p>26) <u>냉동이라 함은 따로 규정이 없는 한 -18° 이하를 말하고, 냉장이라 함은 0~10°를 말한다.</u></p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p style="text-align: center;"><b>제 3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</b></p> <p><b>1. 용어의 풀이</b></p> <p>7) “식품 및 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다”는 제3. 식품일반에 대한 공통기준·규격, 제4. 식품별 기준·규격 및 식품첨가물공전에 의한 식품첨가물의 기준·규격에 적합하여야 함을 말한다.</p> <p>19) ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’에 수재된 식품 이외의 <u>일반가공식품은 일반적으로 다음과 같이 구분할 수 있다. 다만, 해당 식품의 정의, 제조·가공기준, 주원료, 성상, 제품명 및 용도 등이 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’에서 정하여진 식품에 해당되는 것으로 개별 기준 및 규격에 부적합한 제품은 제외한다. 이 경우 성분배합기준을 충족하지 못한 제품 중 ‘제 4. 식품별 기준 및 규격’상의 식품군, 식품종 또는 식품 유형의 제품으로 혼동할 우려가 없도록 한 것은 다음의 구분에 포함할 수 있다.</u></p> <p>26) <u>냉동·냉장식품의 보존온도는 이 공전에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동 -18℃ 이하, 냉장은 0~10℃를 말한다.</u></p> <p>31) “가공식품”이라 함은 농·임·축·수산물 등 식품원료를 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나 이와 같이 처리한 것을 서로 혼합 또는 이에 다른 식품이</p>

현행	개정
<p>31) 식품원재료 분류  (1) 식물성 원료  ⑨ 버섯류 : 영지버섯, 운지버섯 등</p> <p>3. 원료 등의 구비요건</p> <p>1) 식품원료</p> <p>(2) 천연원료를 직접 처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는 물로 깨끗이 씻어야 한다. <u>그리고 원료는 제품목적에 필요치 않은 비가식부분을 제거하여야 한다.</u></p> <p>(3) 허가(신고)대상인 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 <u>기준·규격이 제정되었거나 자가품질기준 및 규격의 검사대상 식품은 그 기준·규격에 적합한 것</u>이어야 한다.</p>	<p>나 식품첨가물을 사용하여 제조·가공한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.</p> <p>32) 식품원재료 분류  (1) 식물성 원료  ⑨ 버섯류 : 영지버섯, 운지버섯, <u>흰들버섯 (<i>Agaricus blazei</i>)</u> 등</p> <p>3. 원료 등의 구비요건</p> <p>1) 식품원료</p> <p>(2) <u>식품제조·가공영업허가(신고)대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는 물로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다. 그리고 가공·정제 등의 과정을 거쳐 가공 식품의 원료식품으로 사용되는 팜유, 스쿠알렌 등 기준·규격이 정하여져 있는 것은 그 기준·규격에 적합한 것</u>이어야 한다.</p> <p>(3) 허가(신고)대상인 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 <u>해당 식품의 기준 및 규격에 적합한 것</u>이어야 한다.</p>

현행	개정
<p>(5) 다음의 동·식물은 식품제조·가공 등의 원료로 사용할 수 없거나, 부원료로서 최소량만을 사용하여야 한다. <u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>4. 제조·가공기준</p> <p>1) 일반공통기준</p> <p>(9) 캡셀제품을 제조하는 경우 피포제의 중량은 내용물을 포함한 캡셀 전체 중량의 50% 미만이어야 한다.</p> <p>7. 기준 및 규격의 적용</p> <p>④ 이 공전의 ..... 다만, 기준·규격항목이 중복될 경우에는 강화된 기준·규격 항목을 <u>적용하여야 한다.</u></p> <p>2) 향생물질 등의 잔류허용기준</p> <p>(1) 식육 중의 잔류허용기준</p>	<p>(5) 다음의 동·식물은 식품제조·가공 등의 원료로 사용할 수 없거나, 부원료로서 최소량만을 사용하여야 한다.</p> <p>④ 가르시니아 캄보지아 껍질추출물은 특수영양식품의 식이섬유가공 식품 및 저열량식품의 부원료로서 최소량(5% 이하를 사용하여야 하나 1일 섭취량으로 6g을 초과할 수 없다)을 사용하여야 한다.</p> <p>4. 제조·가공기준</p> <p>1) 일반공통기준</p> <p>(9) 캡셀 또는 정제형태의 제조는 <u>특수영양식품, 건강보조식품, 인삼제품류에 한하며 의약품으로 혼동할 우려가 있는 제한(丸) 형태의 제품으로 제조하여서는 아니된다. 다만, 정제 형태의 제품으로서 의약품으로 혼동할 우려가 없는 정도로 제조된 과자류는 제외한다. 이 경우 캡셀제품의 피포제 중량은 내용물을 포함한 캡셀 전체 중량의 50% 미만이어야 한다.</u></p> <p>7. 기준 및 규격의 적용</p> <p>④ 이 공전의 ..... 다만, 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 강화된 기준·규격 항목을 적용(단, 통·병조림 식품, 레토르트식품으로 제조·가공한 식품의 성분규격 중 미생물 항목은 각각의 통·병조림 식품, 레토르트식품의 성분규격에 의한다) 하여야 한다.</p> <p>2) 향생물질 등의 잔류허용기준</p> <p>(1) 식육 중의 잔류허용기준</p>

현	행	개	정		
<u>&lt;신 설&gt;</u>		① 항생물질			
		(단위 : mg/kg)			
		물 질 명	적 용 동 물		
		부 위 별	잔류허용기준 (MRLs)		
		소, 돼지	신장	0.05 이하	
			간	0.05 이하	
		소, 돼지, 닭, 양, 칠면조	지방	0.01 이하	
			신장	0.6 이하	
			간	0.3 이하	
<u>&lt;신 설&gt;</u>		② 합성항균제			
		(단위 : mg/kg)			
		물 질 명	적 용 동 물		
		부위별	잔류허용기준 (MRLs)		
		소, 양	지방	0.1 이하	
			신장	5.0 이하	
			간	5.0 이하	
		카바독스 (Carbadox)	돼지	간	0.03 이하
		플루벤다졸 (Flubendazole)	돼지	간	0.01 이하
			닭, 칠면조, 오리	간	0.5 이하
		이소메타미디움 (Isometamidium)	소	지방	0.1 이하
			신장	1.0 이하	
			간	0.5 이하	
		설파메타진 (Sulfamethazine)	소, 돼지, 닭, 오리, 칠면조, 양, 염소, 사 슴, 토끼, 말	지방	0.1 이하
			신장	0.1 이하	
			간	0.1 이하	
		치아벤다졸 (Thiabendazole)	소, 돼지	지방	0.1 이하
			염소, 양	신장	0.1 이하
			간	0.1 이하	
		③ 성장촉진제			
		(단위 : mg/kg)			
		물질명	적용동물		
		부위별	잔류허용기준 (MRLs)		
		제라놀 (Zeranol)	소	간	0.01 이하

현행	개정
<p>13) 제4. 식품별 기준 및 규격 외의 <u>가공식품 규격</u></p> <p>(3) 산가 : 3.0 이하(식용유지가공품에 한하며, <u>유당·유처리식품은 5.0 이하</u>)</p> <p>(4) <u>과산화물가 : 60 이하(유당·유처리식품에 한한다)</u></p> <p>(6) <u>타르색소 : 검출되어서는 아니된다(과실류·채소류가공품에 한한다).</u></p> <p>(7), (8) 생략</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>8. 보존 및 유통기준</p> <p>8) “유통기간”의 산출은 <u>포장완료시점으로 하며 선물세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통기한이 짧은 제품을 전체 제품의 유통기한으로 정하여야 한다.</u></p> <p>9) <u>냉동식품의 유통기간은 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에서 정하여진 경우 이를 우선 적용하고, 정하여지지 아니한 냉동 식품의 유통기간은 잠정적으로 9개월(-18° 이하 보관유통) 이하로 한다.</u></p>	<p>13) 제 4. 식품별 기준 및 규격 외의 <u>일반가공식품 규격</u></p> <p>(3) 산가 : 3.0 이하(식용유지가공품에 한하며, <u>식용 번데기 가공품 및 유당·유처리식품은 5.0 이하</u>)</p> <p>(4) <u>과산화물가 : 60 이하(식용 번데기 가공품 및 유당·유처리식품에 한한다).</u></p> <p>(6), (7) 좌 동</p> <p>(8) 타르색소 : 식품첨가물공전 사용기준에 적합하여야 한다(단, 식품첨가물공전 사용기준에 적용되는 식품에 한한다).</p> <p>(9) 합성보존료 : 식품첨가물공전 사용기준에 적합하여야 한다(단, 식품첨가물공전 사용기준에 적용되는 식품에 한한다).</p> <p>(10) 산화방지제 : 식품첨가물공전 사용기준에 적합하여야 한다(단, 식품첨가물공전 사용기준에 적용되는 식품에 한한다).</p> <p>8. 보존 및 유통기준</p> <p>8) “유통기간”의 산출은 <u>포장완료(단, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친)시점으로 하고 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로 하며, 선물세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통기한이 짧은 제품을 전체 제품의 유통기한으로 정하여야 한다.</u></p> <p>9) <u>냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통시켜서는 아니되며, 실온 또는 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서는 아니 된다.</u></p>

현행	개정
<p>10) 이 식품공전에서 유통기간이 정하여지지 아니한 제품의 유통기간 설정은 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합 비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.</p> <p>5. 식육제품</p> <p>5-1 식육가공품</p> <p>4) 주원료 성분배합기준</p> <p>(1) 용어의 정의</p> <p>⑨ 혼합프레시햄 : 식육의 육괴(장기류는 사용하지서는 아니된다)와 어육의 육괴(어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다)를 혼합하여 염지한 것이나 .....</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>(1) 냉장제품은 0~10°에서, 냉동제품은 -12°이하 내지 -20°이하에서 보존 유통하여야 한다(단, 멸균식육제품 또는 건조식육제품은 실온에서 보관할 수 있다).</p> <p>(6) 유통기간</p> <p>① 햄류(0~10°) : 30일</p> <p>③ 소시지, 혼합소시지</p> <p>㉔ 가열제품</p>	<p>10) 이 식품공전에서 유통기간이 정하여지지 아니한 제품의 유통기간 설정은 당해제품의 제조자(수입식품의 경우에는 제조자가 정한 유통기간 내에서 수입자)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.</p> <p>5. 식육제품</p> <p>5-1 식육가공품</p> <p>4) 주원료 성분배합기준</p> <p>(1) 용어의 정의</p> <p>⑨ 혼합프레시햄 : 식육의 육괴(장기류는 사용하지서는 아니된다) 또는 이에 어육의 육괴(어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다)를 혼합하여 염지한 것이나 .....</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>(1) 식육제품의 보존온도는 다음에서 별도로 정해진 경우를 제외하고 냉장제품은 -2~10°에서, 냉동제품은 -18°이하(제품의 특성에 따라 필요시 -12°이하)에서 보존 유통하여야 한다(단, 멸균식육제품 또는 건조 식육제품 등은 실온에서 보관할 수 있다).</p> <p>(6) 유통기간 (단, 냉동제품, 멸균제품 제외)</p> <p>① 햄류(0~10°) : 30일 (단, 진공포장제품은 40일)</p> <p>③ 소시지, 혼합소시지</p> <p>㉔ 가열제품(0~10°) : 30일(단, 진공포장제품은 40일)</p>

현행	개정
<p>㉠ 냉장(0~10°) : 30일</p> <p>㉡ 냉동(-15°이하) : 3개월</p> <p>㉢ 비가열제품</p> <p>    ㉠ 냉장(0~5°) : 25일</p> <p>    ㉡ 냉동(-15°이하) : 3개월</p> <p>    ㉢ 멸균제품(실온) : 3개월</p> <p>④ 반건조소시지, 반건조혼합소시지 (0~10°) : 3개월</p> <p>⑤ 양념육(육지물)</p> <p>㉠ 냉장(0~5°) : 4일</p> <p>㉡ 냉동(-18°이하) : 3개월(단, 냉동 마리 네이트 가금육 : -18°이하 9개월)</p> <p>⑥ 분쇄가공품</p> <p>    ㉠ 가열제품</p> <p>        ㉠ 냉장(0~10°) : 30일</p> <p>        ㉡ 냉동(-15°이하) : 3개월</p> <p>    ㉢ 비가열제품(-15°이하) : 3개월</p> <p>    ㉣ 멸균식육제품(실온) : 3개월</p> <p>⑦ 포장육</p> <p>    ㉠ 우육 -2~0° : 14일</p> <p>        -12°이하 : 4개월</p> <p>        -18°이하 : 6개월</p> <p>        -20° : 12개월</p> <p>    ㉡ 돈육 -2~0° : 10일</p> <p>        -12°이하 : 2개월</p> <p>        -18°이하 : 4개월</p> <p>        -20°이하 : 9개월</p> <p>    ㉢ 가금육, 기타육 -2~0° : 10일</p> <p>        -12°이하 : 45일</p> <p>        -18°이하 : 3개월</p> <p>        -20°이하 : 9개월</p> <p>    ㉣ 진공포장냉장육</p> <p>        ㉠ 우육 : -2~0° : 3개월</p> <p>        ㉡ 돈육 : -2~0° : 45일</p> <p>        ㉢ 양육 : -2~0° : 2개월</p>	<p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>㉢ 비가열제품(0~5°) : 25일</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>④ 양념육(육지물)(0~5°) : 4일</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>⑤ 분쇄가공품</p> <p>    ㉠ 가열제품(0~10°) : 30일</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>    &lt;삭 제&gt;</p> <p>    &lt;삭 제&gt;</p> <p>⑥ 포장육(단, 진공포장 냉장우육·돈육· 양육 제외)</p> <p>    ㉠ 우육(-2~0°) : 14일</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>    ㉡ 돈육(-2~0°) : 10일</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>    ㉢ 가금육, 기타육(-2~0°) : 10일</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>        &lt;삭 제&gt;</p> <p>    &lt;삭 제&gt;</p>



현행	개정
<p>⑧ 냉동육</p> <p>㉓ 우육 -20°이하 : 12개월</p> <p>㉔ 돈육 -20°이하 : 9개월</p> <p>㉕ 양육 -20°이하 : 9개월</p> <p>㉖ 가금육, 기타육 -20°이하 : 9개월</p> <p>⑨ 튀김육제품(실온) : 10일</p> <p>⑩ 갈비가공품(0~10°) : 30일</p> <p>5-2 알가공품</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>(4) 유통기간(단, 건조제품 제외)</p> <p>② 냉동제품 : 12개월(-15°이하)</p> <p>③ 생략</p> <p>④ 피단 : 6개월</p> <p>6. 어육제품</p> <p>6-1 어육가공품</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>(7) 유통기간 (단, 건조제품 제외)</p> <p>⑤ 냉동연육 : 9개월(-15° 이하)</p>	<p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>⑦ 튀김육제품(실온) : 10일</p> <p>⑧ 갈비가공품(0~10°) : 30일</p> <p>5-2 알가공품</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>(4) 유통기간(단, 건조제품, 냉동제품, 피단 제외)</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>② 좌동</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>6. 어육제품</p> <p>6-1 어육가공품</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>(7) 유통기간 (단, 건조제품, 냉동제품 제외)</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p>