

## 「식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

- 식품의약품안전청 공고 제2009-290호, 2009. 11. 19 -

식품의약품안전청은 즉석섭취·편의식품류 중 장염비브리오균 규격적용 범위의 단소조항 신설과 면류의 식품유형 정의 및 품목을 확대하여 합리적인 식품안전관리 기준을 마련하고, 노로바이러스 시험법을 개정하여 식품용수의 안전관리를 강화하고자 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)을 행정예고하였습니다.

### □ 주요내용

- 가. 면류의 정의 및 식품유형 개선(안 제5, 15, 4)
- (1) 면류의 정의 중 주원료 범위를 곡분으로만 제한하고 있고 수제비 및 만두피를 국수로 분류하고 있어, 현실적으로 정의확대 및 식품유형 개선 필요
  - (2) 즉석섭취·편의식품류 중 장염비브리오균 규격을 해산물 함유 제품에 한하여 적용하도록 개정
- 나. 즉석섭취·편의식품류 중 장염비브리오균 규격 적용의 단서조항 신설(안 제5,29-18,5))
- (1) 호염성 세균의 일종인 장염비브리오균은 특정식품인 해산물에서 기인되므로 이러한 특성을 고려하여 규격적용 범위를 정함으로써 안전관리의 합리화 도모
  - (2) 식품제조용수 등의 노로바이러스 시험법 개정(안 제10, 3, 3.25, 1), 2), 3))
    - (1) 식품제조용수를 이 고시에서 이미 사용하고 있는 용어와 통일시킴.
    - (2) 노로바이러스 검출효능을 높이도록 현행 채수 필터와 동등이상인 필터를 추가 사용하도록 개정
    - (3) 시험법의 객관성을 높이기 위해 양성 대조균 확인방법 개선
- ※ 자세한 사항은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr)를 참조하시기 바랍니다.