

## 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시

- 식품의약품안전청 고시 제2009-172호, 2009. 12. 9 -

식품의약품안전청은 일부식품의 제조 시에 해양심층수의 사용허용, 떡류 등 식품유형의 정의 및 식용유지류 등의 제형확대, 김치 등 보존 및 유통기준 개선, 벌꿀의 수분 및 전화당 규격개정 등 안전성에 관련이 적은 범위 내에서 현실에 부합되는 합리적인 기준이 되도록 하며, 국내 기준이 설정되어 있지 않는 물질에 대해 선진외국의 엄격한 기준을 적용할 수 있도록 명확히 하여 국민에게 안전한 식품을 공급하고자 「식품의 기준 및 규격」을 일부개정고시하였습니다.

### □ 주요내용

가. 해양심층수 및 관련 제품을 식품제조용수로 사용확대(안 제2, 3, 2))

- (1) 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」에 따라 생산되는 관련제품에 대한 식품제조용수 사용 확대
- (2) 해양심층수, 농축수 등 제품을 두부류, 김치류 및 절임류 등의 제조에 사용할 수 있도록 하여 식품산업 활성화

나. 떡류의 식품유형 정의 확대(안 제5, 2, 1) 및 2), (2))

- (1) 떡류의 식품유형은 곡분을 주원료로 하여 성형 후 익힌 것으로 한정하고 있어, 주원료로 감자가루 등 전분을 사용하거나 익히지 않은 반가공제품도 떡류에 포함할 수 있도록 개정 필요
- (2) 유통현실을 고려한 떡류 식품유형의 합리적 개정

다. 김치, 튀김식품 등 보존 및 유통기준 개선(안 제2, 6, 7))

- (1) 냉장보관이 필요하지 아니한 식품임에도 보존기준 적용으로 불필요한 비용 발생
- (2) 김치 중 살균제품, 발효음료, 튀김식품을 보존 및 유통기준을 적용 대상에서 제외하여 합리적으로 운영

라. 식품의 제형완화 확대(안 제2. 3. 12))

- (1) 일반식품은 캡슐형태로 제조할 수 있도록 규정하고 있어 다양한 제품생산 어려움이 있음.
- (2) 식용유지 및 식용유지가공품을 의약품과 오인·혼동할 우려가 없도록 하는 경우 캡슐형태로 제조할 수 있도록 함.
- (3) 다양한 식품개발 및 산업발전에 기여하여 소비자 선택권 확대

마. 당시럽류의 총당 규격 및 시험방법 개

정(안 제5, 9, 5) 및 6))

- (1) 당시럽류의 총당 규격에 따라 탄수화물 시험법을 잘못 적용하는 사례가 있어 규격 및 시험법 명확화 필요
- (2) 총당 규격 검사 시 탄수화물 시험법 중 자당 시험법 적용토록 식품규격 적용의 명확화 및 국제기준과의 조화

바. 가공두부의 식품유형 정의 개정(안 제 5, 13, 4), (4))

- (1) 두부의 함량이 50% 이상으로 함유한 제품을 가공두부로 분류하고 있으나, 유부 등 일부 제품이 포함되지 않아 합리적 개선 필요
- (2) 가공두부의 식품유형 정의를 두부함량 30% 이상으로 개정
- (3) 유통현실을 고려한 가공두부 식품유형의 합리적 개정

사. 벌꿀의 수분, 전화당 등 규격 개정(안 제5, 29, 29-7, 5)의 (1) 및 (4))

- (1) 벌꿀의 주밀원 및 사양방식의 다양성을 고려하고 Codex 등 국제기준과의 조화를 위해 벌꿀의 규격 개정 필요
- (2) 벌꿀 중 수분 및 전화당 규격 개정을 통한 규격의 현실화 및 국제기준과의 조화를 통한 통상마찰 해소

아. 식염의 범위확대(안 제5, 29, 29-12, 1), 4) 및 5))

- (1) 해양심층수 개발에 따라 생산되는 해양심층수 소금을 식염의 범위에 포함시키고자 함.
- (2) 식염의 정의를 확대하여 다양한 식염에 대한 소비자 선택범위 확대

자. 기준 미설정 유해물질에 대한 적용기준 명확화(안 제1, 1, 28))

- (1) 현재 이 고시의 일반원칙에 기준이 없는 유해물질에 대한 기준적용 원칙을 정하고 있으나, 선진외국의 엄격한 기준을 식품의약품안전청장이 종합적으로 검토하여 적용할 수 있도록 개정
- (2) 일반원칙에 선진외국의 엄격한 기준 적용에 대해 문구 추가
- (3) 유해물질에 대한 안전성 확보

차. 보존료 기준 개정(안 제5, 4, 5), (2))

- (1) 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개정된 사용기준을 이 고시에 반영
- (2) 파라옥시안식향산부틸 등 4종 삭제, 발효음료류의 안식향산 삭제 및 농축과즙의 소르빈산 사용품목 확대
- (3) 다른 고시의 개정에 따른 정확한 기준 제공

카. 냉동 빵류 및 젓갈류에 대한 보존 및 유통기준 개정(안 제2, 6, 8))

- (1) 냉동제품은 실온 또는 냉장으로 유통

할 수 없도록 하고 있으나, 판매 시 소비자가 제품의 신선도를 외관으로 확인할 수 있고, 특정 기념일 등에 대량 판매되는 현실을 고려하여 안전성과 유통기한 변조 등의 우려가 없음이 확보된 제품에 대해 제조업소에서 해동 후 출하 허용

- (2) 빵류, 젓갈류에 대해 냉동을 실은 또는 냉장유통 조항 개정
- (3) 식품산업 활성화 및 소비자에 대한 정확한 제품 제공

의 개정(안 제10, 8)

- (1) 신규 승인된 유전자재조합식품을 시험항목에 추가하고, 한우확인시험법의 일부를 개정
- (2) MON89788, A2704-12 및 MON89034를 시험항목 추가
- (3) 식품의 표시내용을 정확히 확인하여 소비자권리 보호

※ 자세한 내용은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr)를 참조하여 주시기 바랍니다.

타. 유전자재조합식품 및 한우확인 시험법

### 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 개정(안) 입안예고

- 국립수의과학검역원 공고 제2009-192호, 2009. 11. 26 -

국립수의과학검역원은 축산물가공품 중 비살균액란 등 알가공품의 위생관리 강화를 위하여 현재 살균액란에만 적용하는 미생물 기준규격을 비살균액란까지 확대 적용하고, 알가공품 중 비살균제품의 공통기준 및 규격을 Codex 등 국제규격에 부합시켜 비살균제품의 위생적 보관관리를 강화하고자 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 개정(안)을 입안예고하였습니다.

#### □ 주요내용

가. 알가공품(전란액·난황액·난백액·전란분·난황분·난백분·알가열성형제품·염지란·피단)의 품목별 성분규격

- (1) 세균수 기준을 살균제품은 1g당 10,000 이하, 비살균제품은 1g당 500,000이하로 개정

- (2) 대장균군 기준을 살균제품은 1g당 10 이하, 비살균제품은 1g당 100이하(피단의 경우에는 음성이어야 한다)로 개정
- (3) 살모넬라균 기준을 음성(살균제품 또는 피단에 한한다)을 전 품목 음성이준으로 개정