

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

나. 알가공품의 공통기준 및 규격 중 비살균액란은 할란 후 48시간 이상 보관 시 0℃이하에 보관하여야 한다를 비살균액란은 할란 후 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니된다고 개정

※ 자세한 내용은 국립수의과학검역원 홈페이지(www.nvrqs.go.kr)를 참조하시기 바랍니다.

「식품등의 표시기준」 일부 개정(안) 입안예고

- 식품의약품안전청 공고 제2009-304호, 2009. 12. 8 -

식품의약품안전청은 제품 주표시면에 영양성분을 통일된 기준에 따라 자율적으로 표시하도록 하고, 최근 국민영양조사 결과를 바탕으로 한 1회 제공기준량을 소비자에게 전달하고자 「식품등의 표시기준」 일부 개정(안)을 입안예고하였습니다.

□ 주요내용

가. 캔디류, 껌 등에 대한 표시방법 개선
(안 제5조제1호)

- (1) 막대사탕 등 최소판매단위의 포장면적이 좁은 제품의 경우 표시사항을 모두 표기하기가 어려운 문제발생
- (2) 캔디류·추잉껌, 초콜릿류 및 잼류 중 최소 판매단위 제품의 주표시면 면적이 30cm² 이하이고 최소판매단위 제품을 하나의 용기·포장에 진열·판매할 수 있도록 포장한 경우에는 그 용기·포장에 표시 할 수 있도록 함.
- (3) 표시면적이 작은 경우에 융통성 있게 표시할 수 있도록 규제완화

나. 영양성분 주표시면 자율 표시 기준 마련(안 별지1 1.가목9)라)(1)(마))

- (1) 소비자에게 영양성분 정보를 정확하고 신속하게 제공하기 위하여 주표시면에 영양성분을 자율적으로 표시토록하고 이에 대한 통일된 기준을 마련하여 소비자 오인·혼동 우려 방지
- (2) 영양성분을 주표시면에 표시하려는 경우 이에 대한 기준 및 디자인을 제시
- (3) 영양성분 정보를 소비자에게 알기 쉽게 제공

다. 1회제공기준량 기준의 세분화(안 별지 3 1.2 및 1.22 및 1.23)

- (1) 최근 조사결과 자료를 바탕으로 피자