나. 「훈령·예규등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 고시의 재검토 기한을 3년으로 설정(안 제3조)

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

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안) 행정예고

- 식품의약품안전청 공고 제2009-227호, 2009. 8. 13 -

식품의약품안전청은 일부식품에 해양심층수의 사용허용, 떡류의 정의 확대, 김치 및 튀김식품 등의 보존 및 유통기준 개선, 식품제형 및 식염의 범위 확대, 가공두부의 정의 개선을 통하여 안전성에 문제가 없는 범위 내에서 현실에 부합된 합리적인 기준이 되도록 하며, 국내기준이 설정되어 있지 않는 물질에 대해 선진외국의 엄격한 기준을 적용할 수 있도록 명확히 하고, 축산식품(소고기, 돼지고기, 가금류고기)의 중금속(납, 카드뮴) 기준, 훈제어육가공식품 중 벤조피렌의 잔류허용기준과 같은 유해물질의 기준을 강화하여 국민에게 안전한 식품을 공급하고자 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)을 행정예고 하였습니다.

□ 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 김치 절임, 두부제조용수, 절임류 등에 사용할 수 있도록 함.

(3) 해양심층수 및 식품산업의 활성화

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

(1) 떡류는 쌀가루 등 곡분만을 주원료로 하여 성형 후 익힌 것으로 정의 되어 있어, 감자가루 등 전분 등으로 확대하고 익히지 않은 반가공제품을 포함할 수 있도록 개정 필요

(2) 떡류의 주원료 및 반가공품 포함할 수 있도록 정의 개정

(3) 합리적인 식품유형 분류가능

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

(1) 냉장보관이 필요하지 아니한 식품임에도 보존기준 적용으로 불필요한 비용 발생

(2) 살균 김치 및 발효음료, 튀김식품 등 보존 및 유통기준 개정

(3) 합리적인 보존 및 유통기준 마련

라. 식품의 제형완화 확대(안 제2. 3. 12))

(1) 일반식품은 캡슐형태로 제조할 수 없도록 규정하고 있어 다양한 제품생산 어려움이 있음.

(2) 의약품과 오인혼동 할 우려가 없는 캡슐형태의 제품에 대하여 일반식품으로 허용

(3) 다양한 식품개발 및 산업발전에 기여하여 소비자 선택권 확대

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

(1) 해양심층수 개발로 인해 생산되는 해양심층수 소금을 식염의 범위에 포함시키고자 함.

(2) 식염의 정의 확대

(3) 다양한 식염에 대한 소비자 선택범위 확대

바. 가공두부의 식품유형 정의 개정(안 제5, 13, 4), (4))

(1) 두부의 함량이 50%이상으로 함유한 제품에 대해 가공두부로 분류하고 있으나, 유부 등 일부 제품이 포함되지 않아 합리적개선 필요

(2) 가공두부의 식품유형 정의를 두부함량 30% 이상으로 개정

(3) 현실적이고 합리적인 식품유형 분류

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

(1) 현재 식품공전 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

아. 보존료 기준 개정(안 제5, 4, 5), (2) 등)

(1) 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개정된 사용기준을 식품공전에 반영

(2) 파라옥시안식향산부틸 등 4종 삭제, 발효음료류의 안식향산 삭제 및 농축과즙의 소르빈산 사용품목 확대

(3) 다른 고시의 개정에 따른 정확한 기준 제공

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

(1) 냉동제품은 실온 또는 냉장으로 유통할 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 실온 또는 냉장유통 조항 개정
(3) 식품산업 활성화 및 소비자에 대한 정확한 제품제공

차. 불검출 농약 목록 신설(안 제2, 5, 10), (1))
(1) 농약관리법에 따라 국내 사용등록 되지 않은 농약은 사용할 수 없으며, 불검출로 관리하여 왔음.
(2) 외국에는 사용하고 있으나, 국내 사용등록 되지 않은 농약에 대해 불검출 목록 신설
(3) 국내사용할 수 없는 농약에 대한 기준적용의 명확화

카. 신규 농약 시험법 신설(안 제10, 4)
(1) 농약관리법에 따라 국내 사용등록된 농약에 대한 시험법을 신설하여 왔음.
(2) 신규농약인 사이에노피라펜, 프로헥사디온칼슘 및 테트라메쓰린에 대한 시험법을 마련하여 안전관리에 이용하고자 함.
(3) 기준신설에 따른 시험법 신설을 통해 관리

타. 유전자재조합식품 및 한우확인 시험법의 개정(안 제10, 8)
(1) 신규 승인된 유전자재조합식품을 시험항목에 추가하고, 한우확인시험법의 일부를 개정
(2) MON89788, A2704-12 및 MON89034를 시험항목 추가
(3) 식품의 정확한 표시를 확인하여 소비자권리 보호

파. 소고기, 돼지고기의 납(Pb), 카드뮴(Cd) 기준 신설 및 가금류의 납(Pb) 기준 신설(안 제 2, 5, 5))
(1) 식육에 대한 중금속 기준이 설정되어 있지 않아 국내 생산 및 수입 식육에 대한 위해물질 관리가 미흡함.
(2) 소고기, 돼지고기, 가금류에 대한 납 기준을 신설하고 소고기, 돼지고기에 대한 카드뮴 기준을 신설하고자 함.
(3) 식육에 대한 안전성 확보

하. 훈제어육제품의 벤조피렌 기준 신설(안 제 2, 5, 12), (4))
(1) 훈제어육제품 중 벤조피렌[Benzo(a)pyrene]의 안전관리기준 마련 필요
(2) 훈제어육제품의 벤조피렌규격을 5.0 ㎍/kg 이하(다만, 건조제품은 제외) 및 훈제건조어육제품의 벤조피렌규격을 생물로 기준할 때 10 ㎍/kg 이하로 신설함.
(3) 훈제어육제품의 안전성 확보

※ 자세한 내용은 식품의약품안전청 홈페이지(www.kfda.go.kr)을 참조하시기 바랍니다.