

식품축산물 기준규격 통합 설명회

식품과 축산물 기준·규격 통합 설명회

2017. 5



식품의약품안전처
식품기준기획관



I 추진배경

II 주요 개정 내용

1. 식품·축산물 기준·규격 통합 방향
2. 식품공전 편집체계 개편
3. 총칙 및 공통기준
4. 식품 유형 정비

III 전부개정후속조치

| 추진 배경

축산물가공품을 “식품의 기준 및 규격”으로 통합

「축산물위생관리법」과 「식품위생법」 일부개정법률(안) 입법예고 ('16.4.21)

- 「축산물위생관리법」에서 “가공”에 관한 사항 삭제
- ‘축산물가공품’의 기준·규격을 「식품위생법」으로 이관

* 축산물가공품 : 유가공품, 식육가공품, 알가공품

- 축산물가공품을 일반 가공식품과 동일하게 관리

그간 추진 경과

- 식품, 축산물 기준 규격 전부개정(안) 마련 (~'16.7)
- 업계, 학계 등을 대상으로 개정(안) 의견 수렴
 - 식품공전개선협의체를 통해 통합 방안 설명 및 의견수렴(총7회, '16.6.14~7.19)
 - 개정(안)에 대하여 원료, 미생물 등 분야별 전문가 자문(총4회, 5.18~7.14)
- 행정예고 및 WTO 통보 ('16.8.2~10.1)
 - 보도자료 배포(3회, 7.5~8.12)
- 식품 및 축산물가공품 기준규격 통합 전부개정 고시('16.12.29)
- 전부개정고시 시행시기 조정 및 미비사항 보완을 위한 행정예고 ('17.4.17)



II 주요 개정 내용

1. 식품·축산물 기준·규격 통합 방향

2. 식품공전 편집체계 개편
3. 총칙 및 공통기준 개정
4. 식품 유형 정비

식품·축산물 기준·규격 통합 방향

식품과 축산물의 기준·규격 통합 및 전체적인 체계 정비

- 축산물 기준·규격을 식품으로 통합 및 정비

* 축산물 111개 유형(포장육 포함) + 식품 250개 유형 → 식품 273개 유형

- '규격외 일반가공식품' 을 개별 규격과 통합

- 단순 성분 함량 차이 등에 의한 유사 유형들의 통합

- 다빈도 민원 제품류에 대한 기준·규격 정비

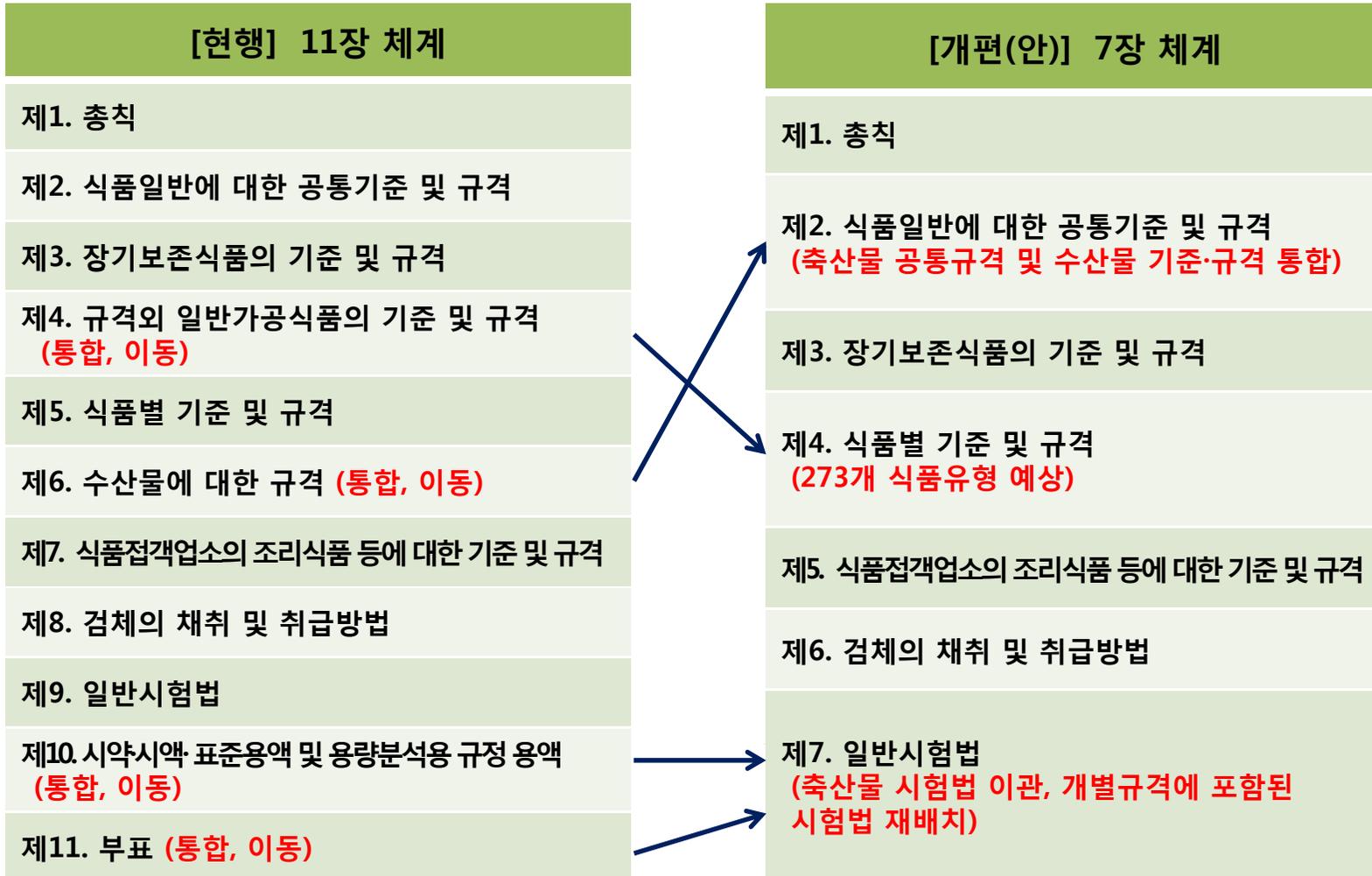


II 주요 개정 내용

1. 식품·축산물 기준·규격 통합 방향
- 2. 식품공전 편집체계 개편**
3. 총칙 및 공통기준 개정
4. 식품 유형 정비

편집체계 개선

- '식품공전'의 가독성 향상 : 공전의 체계 편집
 - 공통기준, 개별기준, 시험법 등이 조문 별로 혼재
 - 영업자 및 관련 공무원이 규정을 쉽게 확인할 수 있도록 명확화
 - 산재되어 있는 용어의 정의 및 일반원칙 등 재편집
 - 개별기준에 명시되어 있는 시험법을 일반시험법으로 통합
 - 규격 외 일반가공식품과 개별식품유형 규격 통합





II 주요 개정 내용

1. 식품·축산물 기준·규격 통합 방향
2. 식품공전 편집체계 개편
- 3. 총칙 및 공통기준 개정**
4. 식품 유형 정비

일반원칙 및 기준규격 적용원칙

- 기준 및 시험에 사용되는 표준계량단위 추가(°C, N)
- 기준·규격이 정하여지지 않은 항목의 판정을 위한 기준 적용 원칙 수정
- 정하여진 시험방법이 없는 경우의 시험방법 적용원칙 개정

현행	개정(안)
<p>1. 일반원칙</p> <p>2) 계량 등의 단위는 국제 단위계를 사용한 아래의 약호를 쓴다.</p> <p>(1) 길이:m, cm, mm, μm, nm</p> <p>(2) 용량:L, mL, μL(ℓ, mL, μℓ)</p> <p>(3) 중량:kg, g, mg, μg, ng, pg</p> <p>(4) 넓이:cm²</p> <p>(5) 열량:kcal, kj</p>	<p>1. 일반원칙</p> <p>6) 계량 등의 단위는 국제 단위계를 사용한 아래의 약호를 쓴다.</p> <p>① 길이:m, cm, mm, μm, nm</p> <p>② 용량:L, mL, μL(ℓ, mL, μℓ)</p> <p>③ 중량:kg, g, mg, μg, ng, pg</p> <p>④ 넓이:cm²</p> <p>⑤ 열량:kcal, kj</p> <p>⑥ 압착강도 : N(Newton)</p> <p>⑦ 온도 : °C</p>

현행	개정(안)
<p>28) 이 공전에서 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 잔류농약, 중금속 등 유해물질 등에 관한 적·부 판정은 잠정적으로 국제식품규격위원회(CAC: Codex Alimentarius Commission)규정을 준용할 수 있으며, 국제식품규격위원회 규정이 없는 경우에는 식품의약품안전처장이 해당 물질에 대한 일일섭취허용량(ADI), 해당 식품의 섭취량 등 해당 물질별 관련 자료와 선진외국의 엄격한 기준 등을 종합적으로 검토하여 판정할 수 있다.</p>	<p>4) 이 고시에서 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 것은 잠정적으로 식품의약품안전처장이 해당 물질에 대한 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC)규정 및 주요 외국의 기준·규격과 일일섭취허용량(Acceptable Daily Intake, ADI), 해당 식품의 섭취량 등 해당물질별 관련 자료를 종합적으로 검토하여 적·부를 판정할 수 있다.</p>

현행	개정(안)
<p>29) 이 공전의 '제5. 식품별 기준 및 규격'에서 따로 정하여진 시험방법이 없는 경우에는 '제9. 일반시험법'의 해당 시험방법에 따르고, 이 공전에서 기준·규격이 정하여지지 아니하였거나 기준·규격이 정하여져 있어도 시험방법이 수재되어 있지 아니한 경우에는 CAC 규정, AOAC (Association of Official Analytical Chemists), PAM(Pesticide Analytical Manual) 등의 시험방법에 따라 시험할 수 있다. 만약, 상기 시험방법에도 없는 경우에는 다른 법령에 정해져 있는 시험방법, 국제적으로 통용되는 공인시험방법 또는 <u>식품의약품안전처장이 인정한 시험방법</u>에 따라 시험할 수 있으며 그 시험방법을 제시하여야 한다.</p>	<p>5) 이 고시의 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 따로 정하여진 시험방법이 없는 경우에는 '제7. 일반시험법'의 해당 시험방법에 따르고, 이 고시에서 기준·규격이 정하여지지 아니하였거나 기준·규격이 정하여져 있어도 시험방법이 수재되어 있지 아니한 경우에는 <u>식품의약품안전처장이 인정한 시험방법</u>, 국제식품규격위원회 (Codex Alimentarius Commission, CAC) 규정, 국제분석학회 (Association of Official Analytical Chemists, AOAC), 국제표준화기구 (International Standard Organization, ISO), 농약분석메뉴얼(Pesticide Analytical Manual, PAM) 등의 시험방법에 따라 시험할 수 있다. 만약, 상기 시험방법에도 없는 경우에는 다른 법령에 정해져 있는 시험방법, 국제적으로 통용되는 공인시험방법에 따라 시험할 수 있으며 그 시험방법을 제시하여야 한다.</p>

현행	개정(안)
<p> <u><제2장 1.에서 제1장 2.으로 이동></u> <u><산재되어 있는 기준규격의 적용 부분 이동 통합></u> </p> <p>12) 과일·채소류음료의 100% 착즙액 기준당도 (Brix°)는 다음과 같다.</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 포도, 서양배 : 11° 이상 (2) 사과, 라임 : 10° 이상 (3) 귤, 자몽, 파파야 : 9° 이상 (4) 배, 구아바 : 8° 이상 (5) 복숭아, 살구, 딸기, 레몬 : 7° 이상 (6) 자두, 멜론, 매실 : 6° 이상 (7) 기타 : 근거문헌에 의함 	<p>2. 기준·규격의 적용</p> <p>4) 가공식품에 대한 중금속, 곰팡이독소, 패독소 등 오염물질 기준은 원료 식품의 기준 범위 내에서 적용 할 수 있다. 즉, 원료의 함량에 따라 원료 농·임·축·수산물의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다.</p> <p>12) 과일·채소류음료의 100% 착즙액 기준당도 (Brix°)는 다음과 같다.</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 망고 : 13° 이상 (2) 파인애플 : 12° 이상 (3) 포도, 오렌지, 서양배 : 11° 이상 (4) 사과, 라임 : 10° 이상 (5) 귤, 자몽, 파파야 : 9° 이상 (6) 배, 수박, 구아바 : 8° 이상 (7) 복숭아, 살구, 딸기, 레몬 : 7° 이상 (8) 자두, 멜론, 매실 : 6° 이상 (9) 토마토 : 5° 이상 (10) 기타 : 근거문헌에 의함

용어의 정의

- '고체식품', '살균', '유밀과'의 정의 변경
- 제6장 '수산물에 대한 규격' 및 제7장 '조리접객업소의 조리식품에 대한 기준 및 규격'에 정의된 용어를 제1장 '총칙'으로 이동

현행	개정(안)
<p>2. 용어의 풀이</p> <p>13) "고체식품"이라 함은 <u>외형이 고체인 식품과 직접 음용하지 아니하는 페이스트(paste)형태, 시럽(syrup)형태, 겔형태 등의 식품을 포함한다.</u></p> <p>25) "살균"이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양세포를 사멸시키는 것을 말한다.</p>	<p>3. 용어의 풀이</p> <p>13) "<u>고체식품"이라 함은 외형이 일정한 모양과 부피를 가진 식품을 말한다.</u></p> <p>36) "살균"이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양 세포를 불활성화시켜 감소시키는 것을 말한다.</p>

식품원료의 구비요건 및 제조·가공 기준

- '식품원료의 구비요건' 선언적 원칙 신설
 - 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.
- 식품원료 기준 중 '식품용수'의 구비요건에 해양심층수 원수 및 그 처리수(농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수) 추가
- 원료용 축산물의 구비요건 및 보존 조건 추가
- 수산물에 대한 규격 이동(제6장 → 제2장)

현행	개정(안)
<p>2. 식품원료 기준</p> <p><u><신설></u></p> <p>(7) 식품용수는 먹는물관리법의 먹는물 수질 기준에 적합한 것이어야 한다.</p> <p><u><제조·가공기준에 있는 식품용수와 통일></u></p> <p>(10) 제품원료로 사용되는 동물성 수산물은 냉장 또는 냉동 보존하여야 하며, 냉동연육은 -18℃이하, 압착올리브유용 올리브 과육 등 변질되기 쉬운 원료는 -10℃ 이하에서 보존하여야 한다.</p>	<p>1. 식품원료 기준</p> <p>(1) <u>식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.</u></p> <p>(7) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, <u>「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.</u></p> <p>-> 보존·유통기준으로 이동</p>

2. 제조·가공기준

<‘축산물의 가공기준 및 성분규격’에서 이동/통합>

- 12) 축산물 처리·가공 중 건조, 농축, 열처리, 냉각 또는 냉동 등의 공정 기준
- 13) 원유(原乳)는 이물 제거 및 균질공정 기준
- 14) 유가공품의 살균 또는 멸균 공정 기준
- 15) 식육가공품 중 살균제품의 살균 기준
- 16) 식육가공품 중 비살균제품의 처리기준
- 17) 식육가공품 및 포장육의 작업장의 실내온도는 기준
- 18) 식육가공품 및 포장육의 공정 처리 원칙

<‘수산물에 대한 규격’에서 이동>

- 22) 생식용 굴의 세척기준

식품일반의 기준 및 규격

- 여러 곳에 분산되어 있는 미생물의 기준·규격 통합, 정리
- 식품의 위생관리를 위하여 위생지표균의 규격을 공통기준에 신설
- 수산물의 기준·규격에 있는 내용을 공통기준·규격으로 통합

현행	개정(안)
<p>5. 식품일반의 기준 및 규격</p> <p>1) 성상 <생략></p> <p>2) 이물</p> <p>① 식품은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물을 함유하여서는 아니 된다. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외한다.</p> <p>② 금속성 이물로서 쇳가루는 제9. 9.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 크기가 2.0 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.</p>	<p>3. 식품일반의 기준 및 규격</p> <p>1) <현행과 같음></p> <p>2) 이물</p> <p>(1) 식품은 원료의 처리과정에서 ① 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물, ② 오염된 비위생적인 이물, ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물을 함유하여서는 아니 된다. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.</p> <p>(2) 금속성 이물로서 쇳가루는 제7. 9.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 크기가 2.0 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.</p>

현행	개정(안)
<p>4) 식중독균 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균 처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 황색포도상구균 (<i>Staphylococcus aureus</i>), 장염비브리오균(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리(<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 여시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 음성이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.</p> <p>다만, '제5. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>)와 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>)는 다음과 같이 적용한다.</p>	<p>(2) 식중독균 가. 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균 처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 장염비브리오균(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리(<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 여시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 n=5, c=0, m=0/25g이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.</p> <p>다만, '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>), 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>), 황색포도상구균 (<i>Staphylococcus aureus</i>)는 다음과 같이 적용한다.</p>

현행	개정(안)
<p>(1) 바실러스 세레우스</p> <p>① 장류(메주 제외) 및 소스류, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품 : g 당 10,000 이하 (멸균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 위 ① 이외의 식품 및 개별규격이 정하여지지 아니한 식품 중 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : g 당 1,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다).</p> <p>(2) 클로스트리디움 퍼프린젠스</p> <p>① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외) : g 당 100 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 위 ① 이외의 식품 및 개별규격이 정하여지지 아니한 식품 중 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : 음성</p>	<p>가) 바실러스 세레우스</p> <p>① 장류(메주 제외) 및 소스류, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품 : g 당 10,000 이하 (멸균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 위 ① 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : g 당 1,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다).</p> <p>나) 클로스트리디움 퍼프린젠스</p> <p>① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외) : g 당 100 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)</p> <p>② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품: n=5, c=1, m=10, M=100</p> <p>③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100</p> <p>④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : n=5, c=0, m=0/25 g</p>

현행	개정(안)
	<p>다) 황색포도상구균</p> <p>① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품 : $n=5, c=1, m=10, M=100$</p> <p>② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : $n=5, c=2, m=10, M=100$</p> <p>③ 위 ①, ② 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : $n=5, c=0, m=0/25\text{ g}$</p> <p>나. 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물은 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.) 및 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>)가 $n=5, c=0, m=0/25\text{ g}$, 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>) 및 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)는 g당 100 이하이어야 한다.</p>

현행	개정(안)
	<p>다. 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균(<i>Salmonella Enteritidis</i>)이 검출되어서는 아니된다.</p> <p>라. 판매를 목적으로 식육을 분쇄하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 포장육(육함량 100%)에서는 장출혈성 대장균이 $n=5, c=0, m=0/25\text{ g}$ 이어야 한다.</p> <p>마. 6개월 미만의 영·유아가 섭취할 수 있도록 제조·판매하는 식품</p> <p>가) 크로노박터(<i>Cronobacter</i> spp.) : $n=5, c=0, m=0$</p> <p>바. 식품접객업소 등의 노로바이러스 기준 식품접객업소, 집단급식소, 식품제조·가공업소 등에서 식재료 및 식기 등의 세척, 식품의 조리 및 제조·가공, 먹는 물 등으로 사용하는 물 : 불검출(다만, 식품접객업소, 집단급식소 등에서 먹는 물로 제공되는 수돗물은 먹는물관리법에서 규정하고 있는 먹는물 수질기준에 의한다)</p>

현행

5) 중금속 기준
(3) 수산물의 중금속 기준

대상 식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	수은(mg/kg)	메틸수은(mg/kg)
어류	0.5 이하	0.1 이하 (민물 및 회유 어류에 해당된다) 0.2 이하 (해양어류에 해당된다)	0.5 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 해당된다)
연체류	2.0 이하 (다만, 내장을 포함한 낙지는 2.0 이하)	2.0 이하 (다만, 내장을 포함한 낙지는 3.0 이하)	0.5 이하	-
갑각류	1.0 이하 [다만, 내장을 포함한 꽃게류(꽃게과에 속하는 꽃게 종)는 2.0 이하]	1.0 이하 [다만, 내장을 포함한 꽃게류(꽃게과에 속하는 꽃게 종)는 5.0 이하]	-	-
해조류	-	0.3 이하 [김(조미김을 포함하며, 생물 기준 적용)에 해당된다]	-	-

개정(안)

5) 오염물질
(1) 중금속 기준
③ 수산물

대상 식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	수은(mg/kg)	메틸수은(mg/kg)
어류	0.5 이하	0.1 이하 (민물 및 회유 어류에 해당된다) 0.2 이하 (해양어류에 해당된다)	0.5 이하(심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하(심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 해당된다)
연체류	2.0 이하(다만, 내장을 포함한 낙지는 2.0 이하)	2.0 이하(다만, 내장을 포함한 낙지는 3.0 이하)	0.5 이하	-
갑각류	1.0 이하[다만, 내장을 포함한 꽃게류(꽃게과에 속하는 꽃게 종)는 2.0 이하]	1.0 이하[다만, 내장을 포함한 꽃게류(꽃게과에 속하는 꽃게 종)는 5.0 이하]	-	-
해조류	-	0.3 이하[김(조미김을 포함하며, 생물 기준 적용)에 해당된다]	-	-
냉동식품 어류머리	0.5 이하	-	0.5 이하(심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하(심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 한한다)
냉동식품 어류내장	0.5 이하(다만, 두족류는 2.0 이하)	3.0 이하(다만, 어류의 알은 1.0 이하, 두족류는 2.0 이하)	0.5 이하(심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하(심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 한한다)

<편집 재구성 및 '축산물의 가공기준 및 성분규격'에서 이동/통합>

5) 오염물질

- (1) 중금속, (2) 곰팡이독소, (3) 다이옥신, (4) 폴리염화비페닐, (5) 벤조피렌, (6) 3-MCPD
(7) 멜라민, (8) 패독소, (9) 방사능

9) 발기부전치료제 등과 유사한 물질 기준

- (1) 발기부전치료제 유사물질, (2) 비만치료제 유사물질,
(3) 발기부전치료제·당뇨병치료제·비만치료제 등과 화학구조가 근원적으로 유사한 합성물질

14) 식육에 대한 규격

- 휘발성염기질소(mg%)

15) 원유(原乳)에 대한 규격

16) 수산물에 대한 규격

- (1) 히스타민, (2) 복어독 <③ 식용가능한 복어의 종류>, (3) 일산화탄소 기준

17) 식품의 제조, 가공에 사용되는 캡슐류

- (1) 봉해시험, (2) pH, (3) 비소, (4) 중금속, (5) 보존료

개정(안)	고시
<p>(17) 튀김식품에 대한 규격 식품을 유지에 튀긴 것 또는 유처리한 것은 산가 5.0이하, 과산화물가 60.0이하 이어야 한다. 다만 따로 기준·규격이 정하여진 것은 제외한다.</p> <p>(18) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡슐류</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 봉해시험 : 적합하여야 한다. ② pH : 3.0~7.5 ③ 비소(mg/kg) : 1.5이하 ④ 중금속(mg/kg) : 50이하 ⑤ 보존료 (파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸) : 1.0이하(파라옥시안식향산으로서) 	<p><삭제> 튀김식품(유형삭제) -> 수산물가공품, 곡류가공품, 기타가공품 등</p> <p>(17) 좌동</p>

보존 및 유통기준

- 식품산업의 발달로 더 이상 규제하지 않아도 위생상 문제 발생 소지가 적은 제품의 보존 및 유통기준 완화
 - 기존 빵류, 떡류, 초콜릿류 및 젓갈류에 한정되어 있던 해동 판매 가능 품목에 과채주스, 치즈류, 버터류, 살균 또는 멸균하여 진공 포장된 수산물 가공품을 추가 허용
 - 실온보관 건포류 등 건조수산물의 냉동 보관 및 유통 허용
 - 냉동제품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 20 g 이하의 실온 제품인 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료 가공품을 냉동으로 유통할 수 있도록 허용

현행	개정(안)
<p>6. 보존 및 유통기준</p> <p>8) 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통시켜서는 아니 되며, 실온 또는 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서는 아니 된다. 다만, 제조업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류 및 젓갈류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.</p>	<p>6. 보존 및 유통기준</p> <p>13) 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 제조업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류 또는 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.</p> <p>14) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.</p>

현행	개정(안)
<p data-bbox="271 424 394 459"><신설></p> <p data-bbox="271 715 1081 871">15) 냉동수산물은 해동 후, 24시간 이내에 냉장으로 유통할 수 있다. 이때 해동된 수산물을 재냉동하여서는 아니 된다.</p>	<p data-bbox="1128 424 1928 639">16) 실온 또는 냉장제품인 건포류나 건조수산물 은 품질의 유지를 위해 냉동으로 유통할 수 있다. 이 경우 유통기한은 종전의 제품의 유통기한을 초과할 수 없다.</p> <p data-bbox="1128 715 1939 1283">17) 냉동수산물은 해동 후, 24시간 이내에 한하여 냉장으로 유통할 수 있다. 다만, 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP)한 경우로써, 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시한 경우는 정해진 유통기한 이내에 유통할 수 있다. 이때 해동된 수산물을 재냉동하여서는 아니 된다.</p>

현행	개정(안)
<p>12) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다. 두부, 전두부, 목류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.</p> <p>17) 제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조자 (수입식품의 경우에는 제조자가 정한 유통기간 내에서 수입자)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료 배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.</p>	<p>19) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다. <u>두부, 전두부, 목류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다 <준치></u></p> <p>22) 제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조가공업자, <u>식육포장처리업영업자, 식육판매업영업자, 식용란수집판매업영업자, 식육즉석판매가공업영업자, 수입업자(수입 냉장식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이한 경우 국내의 보존 및 유통온도에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 유통기한 내에서 별도로 유통기한을 설정하는 경우에 한함)</u>가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료 배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.</p>



II 주요 개정 내용

1. 식품·축산물 기준·규격 통합 방향
2. 식품공전 편집체계 개편
3. 총칙 및 공통기준 개정
- 4. 식품 유형 정비**



식품의약품안전처

1. 과자류, 빵류 또는 떡류

- 과자류와 빵 또는 떡류의 식품군을 통합하여 구분을 단순화
- 세부 유형은 유지하되 빙과류 및 만두류의 식품군 합리적 조정
 - 빙과류 : 과자류(빙과류) → 빙과류(빙과)
 - 빵 또는 떡류(만두류) → 즉석식품류(만두)

개정 전		개정 후	
식품군	식품유형	식품군	식품유형
1. 과자류	과자	1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자
	캔디류		캔디류
	추잉껌		추잉껌
	빙과류		빵류
2. 빵 또는 떡류	빵류		떡류
	떡류	2. 빙과류	
	만두류	22. 즉석식품류	만두

● **유형의 분류를 명확히 하기 위한 정의 개정**

- 유형의 정의 중 불필요한 문구 삭제 등 자구 수정

현 행	개정(안)
<p>(1) 과자 곡분 등을 주원료로 하여 굽기, 팽화, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 한과류, 스낵과자 등을 말한다.</p>	<p>(1) 과자 <현행과 같음></p>
<p>(2) 빵류 밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등을 말한다.</p>	<p>(2) 빵류 밀가루 또는 기타 곡분, <u>설탕, 유지, 계란</u> 등을 주원료로 하여 이를 발효시키거나 발효하지 않고 반죽한 것 또는 <u>크림, 설탕, 계란 등을 주원료로 하여 반죽하여 냉동한 것과</u> 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그, <u>티라미스, 무스케익</u> 등을 말한다.</p>

● **컵모양 젤리의 크기에 대한 규정 재설정**

- 일률적 단일기준 적용에 따른 개발 현장의 애로 해소
- 어린이가 한입에 흡입할 수 없는 경우에 대한 사항 추가

현 행	개정(안)
<과자류의 제조·가공기준>	
2) 컵모양 등 젤리의 크기는 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상 이어야 하고 높이와 바닥면의 최소내경은 3.5 cm이상이 되도록 제조하여야 한다.	2) 컵모양 등 젤리의 크기는 다음의 어느 하나에 적합하게 제조하여야 한다. ① 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상이고 높이와 바닥면의 최소내경은 각각 3.5 cm 이상 ② 긴 변의 길이가 10 cm 이상이고 너비와 두께가 각각 1.5 cm 미만



식품의약품안전처

2. 빙과류

- 축산물가공품의 유가공품 중 아이스크림류와 과자류의 **빙과류** 및 얼음류를 **빙과류(식품군 신설)**로 재분류

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
유가공품	아이스크림류	아이스크림	아이스크림류	아이스크림	
		아이스밀크		아이스밀크	
		샤베트		샤베트	
		저지방아이스크림		저지방아이스크림	
		비유지방아이스크림		비유지방아이스크림	
	아이스크림 분말류	아이스크림분말	아이스크림믹스류	아이스크림믹스	
		아이스밀크분말		저지방아이스크림믹스	
		샤베트분말		아이스밀크믹스	
		비유지방아이스크림분말		샤베트믹스	
	아이스크림 믹스류	아이스크림믹스	빙과	빙과	
		아이스밀크믹스		식용얼음	
		샤베트믹스		어업용얼음	
		저지방아이스크림믹스			
		비유지방아이스크림믹스			
과자류				빙과류	
기타식품류	얼음류	식용얼음			
		어업용얼음			

● 아이스크림과 빙과류의 살균 조건 일원화

현행	행정예고
<p><아이스크림류의 제조·가공기준></p> <p>2) 살균은 68.5°C에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다(단, 유산균 함유제품은 필요한 경우 살균공정을 제외할 수 있다)</p>	<p><빙과류의 제조·가공기준></p> <p>1) 살균은 그 중심부의 온도가 68.5°C에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다(단, 유산균 함유제품은 필요한 경우 살균공정을 제외할 수 있다)</p>
<p><빙과류의 제조·가공기준></p> <p>1) 빙과류는 그 중심부의 온도를 63°C 이상에서 30분 가열하거나 이와 같은 수준 이상의 효력이 있는 방법으로 살균 후 냉동하여야 한다.</p>	<p><현행유지></p>

● 유형 통합에 따른 세균수 및 대장균군 기준·규격 조화(행정예고)

- 세균수(n,c,n,M) : 5, 2, 10,000, 50,000 → ~~5, 2, 10,000, 100,000~~
- 대장균군(n,c,n,M) : 5, 2, 0, 10 → ~~5, 2, 10, 100~~

3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

● 코코아고형분 함량에 따라 세분화된 초콜릿류의 유형 통합

- 스위트초콜릿, 패밀리밀크초콜릿을 초콜릿과 밀크초콜릿으로 통합

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아 가공품류	코코아매스		코코아 가공품류	코코아매스
		코코아버터			코코아버터
		코코아분말			코코아분말
		기타 코코아가공품			기타 코코아가공품
	초콜릿류	초콜릿	3. 코코아가 공품류 또는 초콜릿류	초콜릿류	초콜릿
		스위트초콜릿			밀크초콜릿
		밀크초콜릿			화이트초콜릿
		패밀리밀크초콜릿			준초콜릿
		화이트초콜릿			초콜릿가공품
		준초콜릿			
		초콜릿가공품			

- 코코아가공품류와 과자류의 유형분류가 명확하도록**
 기타 코코아가공품의 정의에 '초콜릿류, 과자류, 빵류 또는 떡류에 속하지 않는 것' 단서 추가
- 기타코코아가공품은 코코아매스, 버터, 분말에 속하지 않는 카카오 100% 제품과 매스, 버터, 분말에 식품 또는 식품첨가물을 단순 혼합한 제품으로 한정

현행	개정(안)
<기타코코아가공품> 1) 카카오열매에서 얻은 원료를 식품 또는 식품첨가물 등의 혼합 및 기타 방법으로 가공한 것으로 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 이외의 것을 말한다.	<기타코코아가공품> 1) 카카오 씨앗 에서 얻은 원료를 분쇄, 압착 등 단순 가공한 것이거나 , 이에 식품 또는 식품첨가물 등을 혼합한 것으로 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 이외의 것을 말한다. 다만 초콜릿류, 과자류, 빵류 또는 떡류에 속하는 것은 제외한다.

● 유형 통합에 따른 유형의 정의 변경

- 초콜릿(35%→30%)과 밀크초콜릿(25%→20%) 코코아고형분 함량 조정

현행	개정(안)
<p>① 초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 35% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 14% 이상)인 것을 말한다.</p>	<p>3-2 초콜릿류 (1) 초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 <u>코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것을 말한다.</u></p>
<p>② 스위트초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것을 말한다.</p>	
<p>③ 밀크초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로 코코아고형분을 25% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것을 말한다.</p>	<p>(2) 밀크초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로 <u>코코아고형분을 20% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것을 말한다.</u></p>
<p>④ 패밀리밀크초콜릿 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서, 코코아고형분을 20% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고, 유고형분이 20% 이상(유지방 5% 이상)인 것을 말한다.</p>	

- **초콜릿가공품(견과, 과자, 캔디 등에 초콜릿을 혼합, 코팅 충전한 것)의 정의 개정**
 - 과자, 빵류와 초콜릿가공품 간의 혼선 방지
 - 코코아고형분 2%이상(준초콜릿 기준 30%) 사용된 제품에 한해 초콜릿가공품으로 분류되도록 정의 개정

현행	개정(안)
<p><초콜릿류></p> <p>(7) 초콜릿가공품 견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용가능한 식품에 ①(초콜릿)~⑥(준초콜릿)의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.</p>	<p><초콜릿류></p> <p>(5) 초콜릿가공품 견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용가능한 식품에 (1)(초콜릿)~(4)(준초콜릿)의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 2%이상인 것을 말한다.</p>



식품의약품안전처

4. 당류, 5. 첨류

● 품질규격 외 규격은 동일하나 성상차이에 의해 구분된 유형 통합

- 설탕, 포도당, 과당의 성상차이에 의한 구분, 올리고당 세부유형 통합

개정 전			개정 후			
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형	
잼류		잼	당류	설탕류	설탕	
		마말레이드			기타설탕	
		기타 잼류			당시럽류	당시럽류
설탕		백설탕		올리고당류	올리고당	올리고당가공품
		갈색설탕				포도당
		기타설탕		과당류	과당	기타과당
포도당		액상포도당		과당류	과당	기타과당
		분말·결정포도당				옛류
과당		액상과당		옛류	기타엿	
		결정과당			덱스트린	
		기타과당	당류가공품류		당류가공품류	
옛류		물엿	잼류		잼	
		기타엿			기타잼	
		덱스트린				
당시럽류		당시럽류				
올리고당류		프락토올리고당				
		이소말토올리고당				
		갈락토올리고당				
		말토올리고당				
		자일로올리고당				
		겐티오올리고당				
		기타올리고당				

● **설탕, 포도당, 과당류의 유형통합에 따른 정의 개정**
 - **설탕과 갈색설탕 유형 통합(원료 원당 100% 제품)**

현 행	개정(안)
<p><설탕></p> <p>1) 설탕 당액 또는 원당을 정제 가공한 백색의 설탕을 말한다.</p> <p>2) 갈색설탕 당액 또는 원당을 정제 가공한 갈색의 설탕을 말한다.</p>	<p><설탕></p> <p>1) 설탕 당액 또는 원당을 정제·가공한 것으로 결정, 분말, 덩어리의 것을 말한다(당액 또는 원당 100%)</p>
<p><포도당></p> <p>1) 액상포도당 전분을 당화, 여과, 농축, 정제하여 얻은 포도당액을 가공한 액상의 것을 말한다.</p> <p>2) 분말·결정포도당 농축한 포도당액을 결정화 또는 건조 등의 공정을 거친 것을 말한다.</p>	<p><포도당></p> <p>포도당이라 함은 전분을 주원료로 하여 당화시켜 얻은 포도당액을 여과, 농축, 정제한 것을 말한다.</p>
<p><과당류></p> <p>1) 액상과당 전분을 당화, 여과, 정제, 농축하여 얻은 포도당액이나 포도당을 이성화한 것 또는 설탕을 가수분해하여 얻은 것을 농축한 액상의 것을 말한다.</p> <p>2) 결정과당 농축한 액상과당을 결정화하여 건조시킨 결정 또는 분말상의 것을 말한다.</p>	<p><과당류></p> <p>1) 과당 전분을 당화, 여과, 정제, 농축하여 얻은 포도당액이나 포도당을 이성화한 것 또는 설탕을 가수분해하여 얻은 것을 농축한 액상의 것 또는 이를 결정화하여 건조시킨 결정 또는 분말상의 것을 말한다.</p>

● 올리고당 유형통합에 따른 정의 개정

현 행	개정(안)
<p><올리고당류></p> <p>(1) 프락토올리고당 당질원료를 이용하여 1개 이상의 과당분자가 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 당질원료를 효소를 이용하여 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.</p> <p>(2) 이소말토올리고당 당질원료를 포도당분자가 분지결합의 기본구조를 갖도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.</p> <p>(3) 갈락토올리고당 당질원료를 이용하여 효소를 작용시켜 얻은 전이갈락토올리고당액 또는 사탕무, 대두 등에서 추출한 라피노스, 스타치오스의 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.</p> <p>(4) 말토올리고당 당질원료를 이용하여 3~10개의 포도당분자가 직쇄 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액을 가공한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.</p> <p>(5) 자일로올리고당 자일란 또는 자일란원료에 효소를 작용시켜 얻은 당액을 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것을 말한다.</p> <p>(6) 겐티오올리고당 당질원료에 포도당 분자가 베타 결합되도록 효소 처리하여 얻어진 당액을 여과, 정제, 농축한 것을 말한다.</p>	<p><올리고당류></p> <p>(1) 올리고당 당질원료를 이용하여 당 분자가 직쇄 또는 분지 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 이를 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것으로 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 겐티오올리고당 또는 이들을 서로 혼합한 혼합올리고당을 말한다.</p>

● **유형의 정비에 따른 정의 개정**

- 과채 이외를 원료를 사용한 잼류의 제조(밀크잼 등)가 가능하도록 정의 개정 (민원 다수사항 반영)

현 행	개정(안)
<잼류>	<당류가공품>
1) 잼 과일류 또는 채소류(생물로 기준하여 40% 이상 다만, 딸기이외의 베리류 30% 이상)를 당류 등과 함께 젤리화한 것을 말한다.	1) 잼 과일류 또는 채소류(생물로 기준하여 30% 이상) 를 당류 등과 함께 젤리화한 것을 말한다.
2) 마멀레이드 감귤류(감귤류 30% 이상)의 과일을 원료로 한 것 으로 감귤류의 과피가 함유된 것을 말한다.	
3) 기타 잼류 과일류 또는 채소류를 그대로 또는 당류 등과 함 께 가공한 것으로서 시럽(생물로 기준할 때 30% 이상), 젤리(생물로 기준할 때 20% 이상), 과일파 이필링 등을 말한다.	2) 기타잼 과일류, 채소류, 우유, 유가공품 등을 그대로 또는 당류 등과 함께 가공한 것으로서 시럽(생물로 기 준할 때 20% 이상), 과일파이필링, 밀크잼 등을 말한다.



식품의약품안전처

6. 두부류 또는 묵류

● 전두부를 두부로 통합 및 유형의 정의 변경

개정 전		개정 후	
식품군	식품유형	식품군	식품유형
두부류 또는 목류	두부	두부류 또는 목류	두부
	전두부		유바
	유바		가공두부
	가공두부		목류
	목류		

● 유형의 정비에 따른 정의 변경

현행	개정(안)
<p>(1) 두부 대두(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 대두액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.</p>	<p>(1) 두부 <u>두류</u>(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.</p>
<p>(2) 전두부 대두(대두분 포함, 100%, 단 식염제외)를 미세화하여 얻은 전두액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.</p>	



식품의약품안전처

7. 식용유지류



- 식물성, 동물성 유지류 및 식용유지가공품을 식용유지류 대분류로 통합
- 식물성유지류 중 제조방법(압착, 추출 등) 차이에 의한 유형 통합
 - 올리브유, 땅콩기름, 목화씨기름, 홍화유, 해바라기유
- 일부 식물성식용유지류 중 압착유의 산가 기준 신설
 - 압착유지와 추출유지의 유형구분 통합(참기름, 들기름 제외)
 - 압착유지의 산가 규격을 별도로 정하고 있지 않은 유지에 대해 산가 규격을 4.0으로 신설

※ 올리브유(2.0), 땅콩기름(3.0), 들기름(5.0)은 현행유지



개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
식용유지류		콩기름(대두유)		식물성식용유지	콩기름(대두유)
		옥수수기름(옥배유)			옥수수기름(옥배유)
		채종유(유채유 또는 카놀라유)			채종유(유채유 또는 카놀라유)
		미강유(현미유)			미강유(현미유)
		참기름			참기름
		주출참깨유			주출참깨유
		들기름			들기름
		추출들깨유			추출들깨유
		홍화유			홍화유
		고올레산홍화유			해바라기유
		해바라기유			목화씨기름
		고올레산해바라기유			...
		목화씨기름			땅콩기름
		목화씨실러드유			올리브유
		목화씨스테아린유			팜유
		땅콩기름			팔올레인유
		정제땅콩기름			팜스테아린유
		안착올리브유			팜핵유
		정제올리브유			야자유
		혼합올리브유			고추씨기름
		팜유			기타식용유지
		팔올레인유			향미유
		팜스테아린유			혼합식용유
		팜핵유			가공유지
		야자유			...
		혼합식용유			마가린..
가공유지	모조치즈				
수트닝	식물성크림				
마가린	식물성크림				
저지방마가린(지방스프레드)	원료우지				
안착고추씨기름	식용우지				
고추씨기름	원료른지				
향미유	식용른지				
기타식용유지	기타식용유지				
기타식품류	모조치즈	모조치즈			
	식물성크림	식물성크림			
식육가공품 및 포장육		원료우지		동물성유지류	식용우지
		식용우지			원료우지
		원료른지			원료른지
		식용른지			기타동물성유지



현행					개정(안)				
<콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유>					<콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유>				
	콩기름	옥수수기름	채종유	미강유		콩기름	옥수수기름	채종유	미강유
(1)산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	(1)산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			
<홍화유, 해바라기유, 목화씨기름>					<홍화유, 해바라기유, 목화씨기름>				
	홍화유	고올레산 홍화유	해바라기유	고올레산 해바라기유		홍화유	해바라기유	목화씨기름	
(1)산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하 (압착해바 라기유는 4.0 이하)	0.6 이하	(1)산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			
	목화씨기름	목화씨샐러드유	목화씨스테아린유			목화씨기름	목화씨샐러드유	목화씨스테아린유	
(1)산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하		(1)산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			
<땅콩기름, 올리브유>					<땅콩기름, 올리브유>				
	땅콩기름	정제땅콩기름				땅콩기름	올리브유		
(1)산가	2.0 이하	0.6 이하			(1)산가	0.6 이하(압착유는 2.0 이하)			
	압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유			압착올리브유	정제올리브유	혼합올리브유	
(1)산가	2.0 이하	0.6 이하	2.0 이하		(1)산가	0.6 이하(압착유는 2.0 이하)			
<팜유, 팜올레인유, 팜스테아린유, 팜핵유>					<팜유, 팜올레인유, 팜스테아린유, 팜핵유>				
	팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유		팜유	팜올레인유	팜스테아린유	팜핵유
(1)산가	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	0.6 이하	(1)산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			
<야자유, 혼합식용유>					<야자유, 혼합식용유>				
	야자유	혼합식용유				야자유	혼합식용유		
(1)산가	0.6 이하	0.6 이하			(1)산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			

● **전부개정고시 미비사항 보완(2017.4.17, 행정예고)**

전부개정고시('16.12.29)				행정예고('17.4.17)			
항목 \ 유형	홍화유	해바라기유	목화씨기름	항목 \ 유형	홍화유	해바라기유	목화씨기름
(1) 산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)			(1) 산가	0.6 이하(압착유는 4.0 이하)		
(2) 요오드가	140~150 (고올레산 제품은 80~100)	120~142 (고올레산 제품은 78~90)	102~120 (목화씨스테 아린유는 83~105)	(2) 요오드가	140~150 (고올레산 제품은 80~100)	120~142 (고올레산 제품은 78~90)	102~120 (목화씨스테 아린유는 83~105, 목화씨샐러 드유는 105~123)
<신 설>				(3) 냉각 시험	=	=	5시간 30분 맑고 투명하여야 한다.(목화 씨샐러드유 에 한함)

● 유형 통합에 따른 마가린, 모조치즈의 정의 변경

현 행	개정(안)
<p><마가린류의 정의></p> <p>식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말한다(다만, 유지방 원료로 할 때는 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것).</p>	<p><마가린의 정의></p> <p>식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 것을 말한다(다만, 유지방 원료로 할 때는 <u>제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50%미만일 것</u>) <준치></p>
<p><모조치즈의 정의></p> <p>식용유지와 식물성 단백질 또는 이들의 가공품을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 유화시켜 제조한 것을 말한다.</p>	<p><모조치즈의 정의></p> <p>식용유지와 단백질 원료를 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 유화시켜 제조한 것을 말한다.</p>

● **전부개정고시 미비사항 보완(2017.4.17, 행정예고)**

전부개정고시('16.12.29)				행정예고('17.4.17)																											
5) 규격 (생 락)				5) 규격 (현행과 같음)																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>항목 \ 유형</th> <th>가공유지</th> <th>쇼트닝</th> <th>마가린</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;"><신 설></td> </tr> <tr> <td>(1) ~ (5)</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">(생 락)</td> </tr> </tbody> </table>				항목 \ 유형	가공유지	쇼트닝	마가린	<신 설>				(1) ~ (5)	(생 락)			<table border="1"> <thead> <tr> <th>항목 \ 유형</th> <th>가공유지</th> <th>쇼트닝</th> <th>마가린</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 조지방(%)</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td>80.0 이상(다만, 저지방마가린은 10.0이상 80.0미만이어야 한다.)</td> </tr> <tr> <td>(2) ~ (6)</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">(현행과 같음)</td> </tr> </tbody> </table>				항목 \ 유형	가공유지	쇼트닝	마가린	(1) 조지방(%)	=	=	80.0 이상(다만, 저지방마가린은 10.0이상 80.0미만이어야 한다.)	(2) ~ (6)	(현행과 같음)		
항목 \ 유형	가공유지	쇼트닝	마가린																												
<신 설>																															
(1) ~ (5)	(생 락)																														
항목 \ 유형	가공유지	쇼트닝	마가린																												
(1) 조지방(%)	=	=	80.0 이상(다만, 저지방마가린은 10.0이상 80.0미만이어야 한다.)																												
(2) ~ (6)	(현행과 같음)																														



식품의약품안전처

8. 면류

- 원료구분 목적에서 관리구분 목적으로 유형 재정비(다수민원사항)

- 제품의 원료 조성에 따라 유형 분류가 난해한 경우 발생
- 식품의 안전관리 측면에서 최종제품의 형태에 따른 분류로 변경

- 면류의 유형 재정비(안)

개정 전		개정 후	
식품군	식품유형	식품군	식품유형
면류	국수	→	생면
	냉면		숙면
	당면		건면
	유탕면류		유탕면
	파스타류		
	기타 면류		

● **유형의 정비에 따른 정의 개정**

현 행	개정(안)
<p>(1) 국수 곡분 또는 전분, 전분질원료, 변성전분 등을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.</p>	<p>(1) 생면 밀가루 등의 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 바로 포장한 것이거나 표면만 건조시킨 것을 말한다.</p>
<p>(2) 냉면 메밀가루, 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 압출, 압연 또는 이와 유사한 방법으로 성형한 것을 말한다.</p>	<p>(2) 숙면 밀가루 등의 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 성형한 후 익힌 것 또는 면발의 성형 과정 중 익힌 것을 말한다.</p>
<p>(3) 당면 전분(80% 이상)을 주원료로 하여 제조한 것을 말한다.</p>	<p>(3) 건면 생면 또는 숙면을 건조시킨 것으로 수분 15% 이하의 것을 말한다.</p>
<p>(4) 유탕면류 면발을 익힌 후 유탕처리한 것을 말한다.</p>	<p>(4) 유탕면 생면, 숙면, 건면을 유탕처리한 것을 말한다.</p>
<p>(5) 파스타류 듀럼세몰리나, 듀럼가루, 파리나, 밀가루 또는 쌀가루를 주원료로 하여 제조한 것으로 마카로니, 스파게티 등을 말한다.</p>	
<p>(6) 기타 면류 면류 중 위 식품유형 (1)부터 (5)까지에 정하여지지 아니한 것으로 수제비나 만두피 등을 말한다.</p>	



식품의약품안전처

9. 음료류

● 다류, 커피류 및 음료류를 '음료류'로 통합정비

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
다류		침출차		다류	침출차
		액상차			액상차
		고형차			고형차
커피		커피	커피	커피	
음료류	과일·채소류음료	농축과·채즙	음료류	과일·채소류음료	농축과·채즙
		과·채주스			과·채주스
		과·채음료			과·채음료
	탄산음료류	탄산음료		탄산음료류	탄산음료
		탄산수			탄산수
	두유류	두유액		발효음료류	원액두유
		두유			가공두유
		분말두유			유산균음료
		기타 두유			효모음료
	발효음료류	유산균음료		인삼·홍삼음료	기타발효음료
		효모음료			인삼·홍삼음료
		기타발효음료			혼합음료
	인삼·홍삼음료	인삼·홍삼음료		기타음료	음료베이스
	기타음료	혼합음료			
		음료베이스			

● 커피의 정의 개정

- 음용 목적의 커피 함유 제품을 커피로 분류

현행	개정(안)
<p>커피라 함은 커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 볶은커피(커피원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것), 인스턴트커피(볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것), 조제커피, 액상커피를 말한다.</p>	<p>커피라 함은 커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 볶은커피(커피원두를 볶은 것 또는 이를 분쇄한 것), 인스턴트커피(볶은커피의 가용성추출액을 건조한 것), 조제커피, 액상커피(유가공품에 커피를 혼합하여 음용하도록 만든 것으로서 커피고형분 0.5% 이상인 제품 포함)를 말한다.</p>

● **두유, 분말두유, 두유액 및 기타두유 유형 통합**

- **두유원료 100% 제품과(원액두유) 식품혼합 제품(가공두유)으로 재분류**

현 행	개정(안)
<p>(1) 두유액 대두로부터 추출한 유액(대두고형분 7% 이상)을 말한다.</p>	<p>(1) 원액두유 두류로부터 추출한 유액(두류고형분 7% 이상) 또는 이를 분말화한 것을 말한다.</p>
<p>(2) 두유 두유액이나 대두가공품의 추출액에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(대두고형분 4% 이상)을 말한다.</p>	<p>(2) 가공두유 원액두유나 두류가공품의 추출액에 과일·채소즙(과실퓨레 포함) 또는 유, 유가공품, 곡류분말 등의 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(두류고형분 1.4% 이상) 또는 이를 분말화한 것(두류고형분 50% 이상)을 말한다.</p>
<p>(3) 분말두유 두유 또는 조제두유를 건조하여 분말화한 제품(대두고형분 50% 이상)을 말한다.</p>	
<p>(4) 기타 두유 두유에 과일·채소즙(과실퓨레 포함) 또는 유, 유가공품, 곡류분말 등을 가한 액상, 호상, 겔상의 것(대두고형분 1.4%이상)을 말한다.</p>	

● **과일·채소류 음료의 제조·가공기준 삭제**

- 안전과 무관한 과일·채소류음료의 제조·가공기준을 삭제함으로써 다양한 제품의 개발 유도

현 행	개정(안)
<p data-bbox="318 699 640 743"><과일·채소류음료></p> <p data-bbox="318 794 1120 1024">3) 제조·가공기준 (2) 가열하지 않은 과·채주스는 해당 과일·채소 이외의 다른 식품 또는 식품첨가물을 사용할 수 없다.</p>	<p data-bbox="1146 699 1469 743"><과일·채소류음료></p> <p data-bbox="1146 794 1429 896">3) 제조·가공기준 <삭 제></p>



식품의약품안전처

10. 특수용도식품

● 세부 환자용식품 유형을 '환자용 균형영양식'으로 통합

개정 전			개정 후				
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형		
특수 용도 식품	영아용 조제식	영아용 조제식	특수 용도 식품	영아용 조제식	영아용 조제식		
	성장기용 조제식	성장기용 조제식		성장기용 조제식	성장기용 조제식		
	영·유아용 곡류조제식	영·유아용 곡류조제식		영·유아용 곡류조제식	영·유아용 곡류조제식		
	기타 영·유아식	기타 영·유아식		기타 영·유아식	기타 영·유아식		
	특수 의료 용도 식품	환자용 균형영양식 당뇨환자용 식품 신장질환자용 식품 장질환자용가수분해식품 연하곤란환자용 점도 증진식품 열량 및 영양공급용 의료용도식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기 영·유아용 특수조제식품 영·유아용 특수조제식품		환자용 균형영양식	특수 의료 용도 식품	환자용 식품	선천성 대사질환자용 식품
				당뇨환자용 식품			유단백알레르기 영·유아용 특수조제식품
				신장질환자용 식품			영·유아용 특수조제식품
				장질환자용가수분해식품			
				연하곤란환자용 점도 증진식품			
				열량 및 영양공급용 의료용도식품			
선천성 대사질환자용 식품							
유단백알레르기 영·유아용 특수조제식품							
영·유아용 특수조제식품							
체중조절용 조제 식품	체중조절용 조제식품	체중조절용 조제 식품	체중조절용 조제 식품	체중조절용 조제식품			
임신수유부용식품	임신수유부용식품	임신수유부용식품	임신수유부용식품	임신수유부용식품			
유가공품	조제유류	조제분유	유가공품	조제유류	영아용조제유		
		조제우유			성장기용조제유		
		성장기용조제분유					
		성장기용조제우유					
		기타조제분유					
		기타조제우유					

● 유형 통합에 따른 정의 개정

현 행	개정(안)
<p>(1) 환자용 균형영양식 환자에게 필요한 영양소를 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 조정하여 제조·가공한 것으로 환자의 식사 일부 또는 전부를 대신할 수 있는 제품을 말하며, (2)~(8) 유형에 속하는 것은 제외한다. 을 말한다.</p>	<p>(1) 환자용 식품 환자에게 필요한 영양성분을 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 조정하여 제조·가공한 것으로 환자의 식사 일부 또는 전부를 대신할 수 있는 제품을 말하며, (2)~(5) 유형에 속하는 것은 제외한다.</p>
<p>(2) 당뇨환자용 식품 당뇨환자 혹은 고혈당 환자 등에게 필요한 영양소를 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 조정하여 제조·가공한 것으로 이들 환자의 식사 일부 또는 전부를 대신할 수 있는 제품을 말한다. .</p>	
<p>(3) 신장질환자용 식품 만성신장질환자에게 필요한 영양소를 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 조정하여 제조·가공한 것으로 이들 환자의 식사 일부 또는 전부를 대신할 수 있는 제품을 말한다.</p>	
<p>(4) 장질환자용 가수분해 식품 영양소의 소화·흡수가 어려운 장질환 환자에게 필요한 영양소를 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 가수분해하여 식사 일부 또는 전부를 대신할 수 있도록 제조·가공한 제품을 말한다.</p>	
<p>(9) 연하곤란환자용 점도증진식품 연하곤란환자용 점도증진식품이라 함은 음식물 섭취 곤란이나 기도 흡인의 위험을 감소시키기 위하여 사용하는 것으로 고체나 액상의 식품에 첨가하여 점도를 증진시키는 식품을 말한다.</p>	

● 환자용식품 제조가공기준 보완

현행	행정예고(8.2)	고시(2016.12.29)
<p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) 제품의 유형에 따라 섭취 대상의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하되 업소별 기준에 따른다.</p> <p>(2) 성분의 배합 및 제조·가공함에 있어 업소별의 기준은 영양학적, 의학적, 생리학적인 측면에서 과학적으로 뒷받침되어야 한다.</p> <p>(3) 환자용 균형영양식은 환자의 식사 전부 또는 일부를 대신하기 위하여 제품 1000 kcal당 비타민 A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, 나이아신, 엽산, 단백질, 칼슘, 철, 아연을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다.</p> <p>(4) 당뇨환자용 식품은 당뇨 환자의 식사 전부 또는 일부를 대신하기 위하여 제품 1000 kcal당 비타민 A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, 나이아신, 엽산, 단백질, 칼슘, 철, 아연을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다. 포화지방 유래열량은 총 열량의 10% 미만으로 한다. 콜레스테롤은 제품 1000 kcal당 100 mg 이하로 하며, 단당류 및 이당류 유래 열량은 총 열량의 10% 미만으로 한다.</p> <p>(5) 신장질환환자용 식품은 신장 질환자의 식사 전부 또는 일부를 대신하기 위하여 제품 1000 kcal당 비타민 B₁, B₂, B₆, C, E, 나이아신, 엽산을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다. 다만, 비타민 A, D는 영양성분 기준치의 20% 이상으로 한다. 칼륨과 인은 신장질환자를 위하여 제한할 필요가 있</p>	<p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) 제품의 유형에 따라 섭취 대상의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하여야 한다.</p> <p>(2) 성분의 배합 및 제조·가공함에 있어 업소별의 기준은 영양학적, 의학적, 생리학적인 측면에서 과학적으로 뒷받침되어야 한다.</p> <p><음영부분 삭제></p> <p>(3) 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품의 원료로 가수분해되지 아니한 원유, 분유, 유청을 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>(4) 제품의 유형에 따라 섭취대상을 고려하여 셀레늄, 크롬, 폴리브덴을 영양성분으로 첨가할 수 있다.</p>	<p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용원칙에 따라 위생적으로 제조·가공하여야 하며, 바이러스나 세균 등 위해미생물로 인한 위해가 발생하지 아니하도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.</p> <p>(2) 제품의 유형에 따라 섭취 대상의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하여야 한다.</p> <p>(3) 성분의 배합 및 제조·가공함에 있어 업소별의 기준은 영양학적, 의학적, 생리학적인 측면에서 과학적으로 뒷받침되어야 한다.</p> <p>(4) 제품의 유형에 따라 섭취대상을 고려하여 셀레늄, 크롬, 폴리브덴을 영양성분으로 첨가할 수 있다.</p> <p>(5) 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품의 원료로 가수분해되지 아니한 원유, 분유, 유청을 사용하여서는 아니 된다.</p> <p><이하 존치></p> <p>(6) 환자용식품의 결환별 제조·가공기준은 다음과 같다.</p> <p>① 환자용 균형영양식은 환자의 식사 전부 또는 일부를 대신하기 위하여 제품 1000 kcal당 비타민 A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, 나이아신, 엽산, 단백질, 칼슘, 철, 아연을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다.</p> <p>② 당뇨환자용 식품은 당뇨 환자의 식사 전부 또는 일부를 대신하기 위하여 제품 1000 kcal당 비타민 A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, 나이아신, 엽산, 단백질, 칼슘, 철, 아연을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다. 포화지방 유래열량은 총 열량의 10% 미만으로 한다. 콜레스테롤은 제품 1000 kcal당 100 mg 이하로 하며, 단당류 및 이</p>

● 환자용식품 제조가공기준 보완

<p>는 영양성분에 해당되며 제품의 표시량 이하 또는 범위 이내가 되어야 한다. 또한 비투석환자용 제품은 단백질 유래 열량이 총 열량의 10%이하, 투석환자용은 단백질 유래 열량이 총 열량의 12%이상으로 하며, 제품 1 mL(g)당 1.5 kcal이상의 열량이 되도록 한다. 나트륨은 제품 1000 kcal당 800 mg이하로 한다.</p> <p>(6) 장질환자용 가수분해 식품은 제품 1000 kcal당 비타민 A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, 나이아신, 엽산, 칼슘, 철, 아연을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다. 또한 단백질은 제품 1000 kcal당 영양성분 기준치의 30% 이상이 되도록 하고, 단백질은 단백질 가수분해물 또는 유리아미노산 형태로 공급한다.</p> <p>(7) 열량 및 영양공급용 의료용도식품은 제품 1 mL(g)당 3 kcal이상의 열량이 되도록 한다.</p> <p>(8) 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품의 원료로 가수분해되지 아니한 원유, 분유, 유청을 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>(9) 다만, (3)내지 (7)에 해당하는 제품 중 특정 인구 군을 대상으로 하는 경우 해당 인구군의 한국인 영양섭취기준을 기준으로 할 수 있다.</p> <p>(10) 제품의 유형에 따라 섭취대상을 고려하여 셀레늄, 크롬, 몰리브덴을 영양성분으로 첨가할 수 있다.</p>		<p>당류 유래 열량은 총열량의 10% 미만으로 한다.</p> <p>③ 신장질환자용 식품은 신장 질환자의 식사 전부 또는 일부를 대신하기 위하여 제품 1000 kcal당 비타민 B₁, B₂, B₆, C, E, 나이아신, 엽산을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다. 다만, 비타민 A, D는 영양성분 기준치의 20% 이상으로 한다. 칼륨과 인은 신장질환자를 위하여 제한할 필요가 있는 영양성분에 해당되며 제품의 표시량 이하 또는 범위 이내가 되어야 한다. 또한 비투석환자용 제품은 단백질 유래 열량이 총 열량의 10%이하, 투석환자용은 단백질 유래 열량이 총 열량의 12%이상으로 하며, 제품 1 mL(g)당 1.5 kcal이상의 열량이 되도록 한다. 나트륨은 제품 1000 kcal당 800 mg이하로 한다.</p> <p>④ 장질환자용 가수분해 식품은 제품 1000 kcal당 비타민 A, B₁, B₂, B₆, C, D, E, 나이아신, 엽산, 칼슘, 철, 아연을 영양성분 기준치의 50% 이상 되도록 원료식품을 조합하고 영양성분을 첨가하여야 한다. 또한 단백질은 제품 1000 kcal당 영양성분 기준치의 30% 이상이 되도록 하고, 단백질은 단백질 가수분해물 또는 유리아미노산 형태로 공급한다.</p> <p>⑤ 열량 및 영양공급용 식품은 제품 1 mL(g)당 3 kcal이상의 열량이 되도록 한다.</p> <p><이하 단서조항 추가></p> <p>⑥ 상기 ①~⑤의 규정에도 불구하고 특정환자에게 적합하도록 의사등과 상의하여 환자맞춤형으로 제조·가공할 수 있다.</p> <p>⑦ 상기 ①~⑤에서 명시된 결환 이외의 환자용식품은 결환별 영양요구를 충족할 수 있도록 제조·가공하여야 한다.</p> <p>⑧ 상기에 해당하는 제품 중 특정 인구 군을 대상으로 하는 경우 해당 인구군의 한국인 영양섭취기준을 기준으로 할 수 있다.</p>
--	--	--

● 환자용식품 제조·가공 지침

기본원칙

‘환자용식품’은 환자의 식사 일부 또는 전부를 대신하는 식품

- ◆ 환자에게 필요한 영양을 균형 있게 제공할 수 있도록 제조
- ◆ ‘환자용식품’은 질병의 예방·치료가 아닌 특정 질병 환자의 영양조절이 목적
 - ‘특정질병 환자’를 위한 영양성분의 조정은 업체 스스로 결정
- ◆ 의사 등과 상의하여 과학적 근거에 따라 환자맞춤형으로 제조

- **(제조공정)** HACCP기준에 따라 원료부터 완제품까지 전 제조공정의 위해 요소를 철저히 관리
- **(안전검사)** 세균수, 대장균군, 바실레스세레우스 등에 대해 1개월마다 1회 이상 자가품질검사하고, 기록서는 2년간 보관
- **(영양성분)** 업체의 책임 하에 특정 환자에게 적합하도록 의사 등과 상의하여 과학적 근거에 따라 영양성분을 조정하여 환자맞춤형으로 제조

● 환자용식품 질병표시 지침 및 사후관리

《부당한 표시, 과대광고 및 비방광고 금지!!!》

- (질병명 허용) 환자용식품에 질병명 표시·광고 허용
- (사전심의) 표시·광고 사전심의를 받아야만 제품에 표시·광고 가능
- (영양성분 적정성 확인) 특정 질환자에게 필요한 영양성분이 제공되는 제품인지 평가
- (지도·점검) 제조업소에 대한 출입·검사 등 위생관리 강화

- **(질병명 허용)** 환자가 질병에 맞는 '환자용식품'을 선택할 수 있도록 질병명, 장애 표시 허용(식품위생법 시행규칙 개정('17.1.4))
- **(사전심의)** 한국식품산업협회에서 표시·광고 사전심의를 받아야 판매 가능
- **(영양성분 적정성 확인)** 표시·광고한 내용에 따라 특정 질환자에게 필요한 영양성분이 균형있게 제공되는 제품인지 평가·분석



식품의약품안전처

11. 장류

● 장류에 속한 식품유형 일부를 통합하여 구분 단순화

- '재래한식간장'과 '개량한식간장'을 '한식간장'으로 통합
- '조미된장'과 '조미고추장'을 '혼합장'으로 통합

개정 전		개정 후	
식품군	식품유형	식품군	식품유형
20. 장류	한식메주	10. 장류	한식메주
	개량메주		개량메주
	재래한식간장		한식간장
	개량한식간장		양조간장
	양조간장		산분해간장
	산분해간장		효소분해간장
	효소분해간장		혼합간장
	혼합간장		한식된장
	한식간장		된장
	된장		고추장
	조미된장		춘장
	고추장		청국장
	조미고추장		혼합장
	춘장		기타장류
청국장			
혼합장			
기타장류			

● 유형 통합에 따른 정의 재설정 및 유형간 분류를 명확히 하기 위한 정의 개정

현행	개정(안)
<p>(2) 한식간장</p> <p>① 재래한식간장 한식메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.</p> <p>② 개량한식간장 개량메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.</p>	<p>(2) 한식간장 메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것을 말한다.</p>
<p>(9) 조미된장 된장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.</p>	<p>(12) 혼합장 간장, 된장, 고추장, 춘장 또는 청국장 등을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조·가공한 것으로 조미된장, 조미고추장 등(장류 50% 이상이어야 한다)을 말한다.</p>
<p>(11) 조미고추장 고추장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.</p>	
<p>(14) 혼합장 간장, 된장, 고추장, 춘장 또는 청국장 등을 주원료로 하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 제조·가공한 것(장류 50% 이상이어야 한다)을 말한다.</p>	



식품의약품안전처

12. 조미식품

● 조미식품과 드레싱류, 식염을 통합하여 구분 단순화

- '소스류', '토마토케첩', '복합조미식품', '드레싱류'를 '소스류(식품종)'로 재분류
- '식염'을 '조미식품(식품군)'으로 재분류
- 정의의 차이가 없어 구분이 모호한 '드레싱'을 '소스'로 통합

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
21. 조미식품	식초	발효식초	12. 조미식품	식초	발효식초
		희석초산			희석초산
		기타식초			
	소스류 토마토케첩			소스류	소스
	카레(커리)		카레(커리)분 카레(커리)		마요네즈
	고춧가루 또는 실고추		고춧가루 실고추	카레(커리)	토마토케첩
	향신료가공품		천연향신료 향신료조제품	고춧가루 또는 실고추	복합조미식품
복합조미식품			향신료가공품	카레(커리)분 카레(커리)	
22. 드레싱류	-	드레싱 마요네즈		고춧가루 실고추	
29. 기타 식품류	식염	천일염		향신료가공품	천연향신료 향신료조제품
		재제소금(재제조소금)		식염	천일염
		태움·용용소금			재제소금(재제조소금)
		정제소금			태움·용용소금
		기타소금			정제소금
		가공소금			기타소금
				가공소금	

● 유형 통합에 따른 정의 변경

현행	개정(안)
<p>21-2 소스류 소스류라 함은 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전·후에 풍미 증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.</p>	<p>12-2 소스류 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초, 식용유지 등을 가하여 가공한 것으로 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 제외한다.</p>
<p>22. 드레싱류 드레싱이라 함은 식품을 제조·가공·조리함에 있어 식품의 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로, 식용유, 식초 등을 주원료로 하여 식염, 당류, 향신료, 알류 또는 식품첨가물을 가하고 유화시키거나 분리액상으로 제조한 것 또는 이에 채소류, 과일류 등을 가한 것을 말한다.</p> <p>(1) 드레싱 드레싱 중에서 반고체상 또는 유화액상으로 균질하게 유화시킨 것 또는 분리액상인 것으로서 마요네즈가 아닌 것을 말한다.</p>	<p>(1) 소스 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것을 말한다.</p>



● 유형 통합에 따른 정의 변경

현 행	개정(안)
<p>22. (2) 마요네즈 난황 또는 전란을 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 65% 이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 단백질가수분해물, 식염, 당류, 향신료, 조미료(아미노산 등), 산미료 및 산화방지제 등의 원료를 사용한 것을 말한다.</p>	<p>(2) 마요네즈 식용유지와 난황 또는 전란을 사용하고 또한 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 단백질가수분해물, 식염, 당류, 향신료 등의 원료를 사용하여 유화 등의 방법으로 제조한 것을 말한다.</p>

● '재제소금' '정제소금', '가공소금' 정의 개정

현 행	개정(안)
<p>(2) 재제소금(재제조소금) 원료 소금(100%)을 정제수, 해수 또는 해수농축액 등으로 용해, 여과, 침전, 재결정, 탈수, 염도 조정 등의 과정을 거쳐 제조한 소금을 말한다.</p>	<p>(2) 재제소금(재제조소금) 원료 소금(100%)을 정제수, 해수 또는 해수농축액 등으로 용해, 여과, 침전, 재결정, 탈수, 등의 과정을 거쳐 제조한 소금을 말한다.</p>
<p>(4) 정제소금 해수(해양심층수 포함)를 이온교환막 등의 방법으로 정제한 농축함수 또는 원료소금(100%)을 용해한 물을 진공증발관 등에 넣어 제조한 소금을 말한다.</p>	<p>(4) 정제소금 해수(해양심층수 포함)를 농축·정제한 농축함수 또는 원료소금(100%)을 용해한 물을 증발설비 등에 넣어 제조한 소금을 말한다.</p>
<p>(6) 가공소금 천일염, 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금을 50% 이상 사용하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 소금을 말한다.</p>	<p>(6) 가공소금 유형이 상이한 식염을 서로 혼합하거나 천일염, 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금을 50% 이상 사용하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 소금을 말한다.</p>

- 사분 규격의 검사 대상이 불용분과 중복되어 삭제

현 행							개정(안)
유형 항목	천일염	재제 소금	태움·용 용소금	정 제소금	기타소 금	가공 소금	<삭 제>
(6) 사분(%)	0.2 이하	-	0.1 이하	-	-	-	



식품의약품안전처

13. 절임류 및 조림류

● '김치류', '절임식품', '조림식품'을 '절임류 및 조림류'로 통합

- 배추김치와 기타김치를 '김치'로 통합 및 정의 수정
- 조림류의 세부유형(농산물조림, 수산물조림, 축산물조림) 통합

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
23. 김치류	-	김치속	13. 절임류 또는 조림류	김치류	김치속
		배추김치			김치
		기타김치		절임류	절임식품
25. 절임식품	-	절임류			당절임
		당절임		조림류	
26. 조림식품	-	농산물조림			
		수산물조림			
		축산물조림			

● '배추김치'와 '기타김치'의 유형 통합 및 유형 정의 변경

현 행	개정(안)
<p>23. 김치류 김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것으로 김치속, 배추김치, 기타김치를 말한다.</p>	<p>13-1. 김치류 김치류라 함은 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것으로 김치와 김치를 제조하기 위해 사용하는 김치속을 말한다.</p>
<p>(1) 김치속 식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것을 말한다.</p>	<p>(1) 김치속 <현행과 같음></p>
<p>(2) 배추김치 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것을 말한다.</p>	<p>(2) 김치 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것을 말한다.</p>
<p>(3) 기타김치 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것으로 배추김치 이외의 것을 말한다</p>	

● **조림식품의 유형 통합에 따른 정의 변경**

현 행	개정(안)
<p>26. 조림식품</p> <p>1) 정의 조림식품이란 함은 동·식물성원료를 주원료로 하여 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것 또는 이를 조미 가공한 것을 말한다.</p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) 농산물조림 농산물에 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것을 말한다.</p> <p>(2) 수산물조림 수산물에 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것을 말한다.</p> <p>(3) 축산물조림 축산물에 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것을 말한다.</p>	<p>13-3 조림류</p> <p>1) 정의 조림류라 함은 동·식물성원료를 주원료로 하여 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것 또는 이를 조미 가공한 것을 말한다.</p>



식품의약품안전처

14. 주류

● 식품군과 세부유형의 정의 개정

현 행	개정(안)
<p>27. 주 류 주류라 함은 곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료 등을 주원료로 하여 발효 등 제조·가공한 양조주, 증류주 등 주세법에서 규정한 주류를 말한다.</p>	<p>14. 주 류 주류라 함은 곡류, 서류, 과일류 및 전분질원료 등을 주원료로 하여 발효, 증류 등 제조·가공한 발효주, 증류주, 주정 등 주세법에서 규정한 주류를 말한다.</p>
<p>27-1 탁주 1) 정의 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 혼탁하게 제성한 것을 말한다.</p>	<p>14-1 탁주 1) 정의 탁주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 혼탁하게 제성한 것 또는 제성 과정에 탄산가스 등을 첨가한 것을 말한다.</p>
<p>27-2 약주 1) 정의 약주라 함은 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과하여 제성한 것을 말한다.</p>	<p>14-2 약주 1) 정의 약주라 함은 전분질 원료(발아 곡류 제외)와 국(麴), 식물성 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 맑게 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 주정 등을 첨가한 것을 말한다.</p>
<p>27-3 청주 1) 정의 청주라 함은 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성과정에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>14-3 청주 1) 정의 청주라 함은 곡류 중 쌀(참쌀 포함), 국(麴), 물을 원료로 하여 발효시킨 술덧을 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 주정 등을 첨가한 것을 말한다.</p>
<p>27-4 맥주 1) 정의 맥주라 함은 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.</p>	<p>14-4 맥주 1) 정의 맥주라 함은 발아한 곡류, 홉, 전분질 원료, 물 등을 원료로 하여 발효시켜 제성하거나 여과하여 제성한 것 또는 발효·제성 과정에 탄산가스, 주정 등을 혼합한 것을 말한다.</p>



현행	개정(안)
<p>27-5 과실주</p> <p>1) 정의 과실주라 함은 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>14-5 과실주</p> <p>1) 정의 과실주라 함은 과실 또는 과실에 당분을 첨가하여 발효하거나 술덧에 과실즙, 탄산가스, 주류 등을 혼합하고 여과·제성한 것을 말한다.</p>
<p>27-6 소주</p> <p>1) 정의 소주라 함은 전분질원료, 곡을 원료로 하여 발효시켜 증류, 제성한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>14-6 소주</p> <p>1) 정의 소주라 함은 전분질 원료, 곡(麴), 물 등을 원료로 발효시켜 연속식증류 이외의 방법으로 증류한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 첨가물 등을 혼합하여 희석한 것을 말한다.</p>
<p>27-7 위스키</p> <p>1) 정의 위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>14-7 위스키</p> <p>1) 정의 위스키라 함은 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣고 물 등을 원료로 발효시킨 술덧을 증류하여 나무통에 저장한 것을 말한다.</p>
<p>27-8 브랜디</p> <p>1) 정의 브랜디라 함은 과실(과즙 포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주 박 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>14-8 브랜디</p> <p>1) 정의 브랜디라 함은 과실주(과실주 지게미 포함)를 증류하여 나무통에 저장한 것을 말한다.</p>
<p>27-9 일반증류주</p> <p>1) 정의 일반증류주라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.</p>	<p>14-9 일반증류주</p> <p>1) 정의 일반증류주라 함은 고량주, 럼, 진, 보드카, 데킬라 등과 같이 전분, 당분이 포함된 원료를 발효시켜 증류하거나 증류주를 서로 혼합하여 제조 것을 말한다.</p>



현 행	개정(안)
<p>27-10 리큐르 1) 정의 리큐르라 함은 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외) 등을 침출시킨 것이거나 발효 증류 제성과정에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>14-10 리큐르 1) 정의 리큐르라 함은 증류주에 속하는 주류에 당분, 식물성 원료, 추출물 등을 첨가하여 제조한 것을 말한다.</p>
<p>27-11 기타 주류 1) 정의 기타 주류라 함은 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.</p>	<p>14-11 기타 주류 1) 정의 기타주류라 함은 27-1 탁주부터 27-10 리큐르 및 27-12 주정에 속하지 않는 주류를 말한다.</p>
<p>27-12 주정 1) 정의 주정이라 함은 전분질 원료 또는 당질 원료를 발효시켜 증류한 것이나 조주정을 증류한 것으로 회석하여 음료로 할 수 있는 에탄올을 말한다. 단, 불순물이 포함되어 있어서 직접 음료로 할 수는 없으나 정제하면 음료로 할 수 있는 조주정(粗酒精)은 제외한다.</p>	<p>14-12 주정 1) 정의 (현행과 같음)</p>

● **전부개정고시 미비사항 보완(2017.4.17, 행정예고)**

- 보존료 사용기준을 첨가물 사용기준에서 정한 내용으로 변경(탁주, 약주)

전부개정고시('16.12.29)	행정예고('17.4.17)		
14. 주류 14-1 탁주 1) ~ 4) (생 락) 5) 규격 (1) ~ (3) (생 락) (4) <u>보존료 : 검출되어서는 아니 된다.</u>	14. 주류 14-1 탁주 1) ~ 4) (현행과 같음) 5) 규격 (1) ~ (3) (현행과 같음) (4) <u>보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.</u>		
(5) ~ (6) (생 락)	<table border="1" data-bbox="1137 1114 1680 1273"> <tr> <td> <u>소브산</u> <u>소브산칼륨</u> <u>소브산칼슘</u> </td> <td> <u>0.2 이하(소브산으로서)</u> </td> </tr> </table> (5) ~ (6) (현행과 같음)	<u>소브산</u> <u>소브산칼륨</u> <u>소브산칼슘</u>	<u>0.2 이하(소브산으로서)</u>
<u>소브산</u> <u>소브산칼륨</u> <u>소브산칼슘</u>	<u>0.2 이하(소브산으로서)</u>		

15. 농산가공식품류

- '제4. 규격외 일반가공식품' 및 '29. 기타 식품류'에 속한 식품 중 농산물이 주원료인 식품유형을 '농산가공식품류(식품군)'으로 재정비
 - '밀가루'와 '기타밀가루' → '밀가루'로 통합
 - '곡류효소함유제품', '배아효소함유제품', '과·채류효소함유제품', '기타 식품효소함유제품' → '효소식품'으로 통합
 - '기타 농산가공식품' 식품유형 신설

개정 전			개정 후			
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형	
29. 기타식품류	29-3 전분류	전분	15. 농산가공 식품류	전분류	전분	
		기타전분			전분가공품	
제4. 규격외	-	전분가공품		밀가루류	밀가루	
29. 기타식품류	29-13 밀가루류	밀가루			영양강화 밀가루	
		기타밀가루				
		영양강화 밀가루				
	29-4 과·채가공품류					
	29-1 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터		땅콩 또는 견과류가공품	땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩버터
		땅콩 또는 견과류가공품				땅콩 또는 견과류가공품
	29-6 시리얼류				시리얼류	
29-11 팝콘용옥수수가공품			<삭제> → 곡류가공품			
29-15 찌쌀			찌쌀			
29-22 효소식품	곡류효소함유제품 배아효소함유제품 과·채류효소함유제품 기타식물효소함유제품		효소식품			
					29-19 버섯가공식품	버섯자실체가공식품
						버섯균사체가공식품
					제4. 규격외	-
-	곡류가공품	곡류가공품				
-	두류가공품	두류가공품				
-	서류가공품	서류가공품				
	-	서류가공품		기타 농산가공품		

● 전분류 유형의 재정비에 따른 정의 변경

현 행	개정(안)
<식품종의 정의>	
전분질 원료를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.	전분질 원료를 사용하여 마쇄, 사별, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.
<식품유형의 정의>	
(1) 전분 감자, 고구마의 전분질원료를 사용하여 마쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.	(1) 전분 감자, 고구마 등의 전분질원료를 사용하여 마쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다.
(2) 기타전분 식품유형 (1)에 정하여지지 아니한 전분을 말한다.	
<규격외 일반가공식품>	
4) 전분가공품 전분을 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.	(2) 전분가공품 전분을 가공한 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

● 밀가루류 정의신설 및 '밀가루'와 '기타밀가루'를 '밀가루'로 통합

현행	개정(안)
(1) 밀가루 <정의없음>	(1) 밀가루 밀을 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말로 전립밀가루, 혼합밀가루, 세몰리나 등의 밀가루를 포함한다.
(3) 기타 밀가루 식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 전립밀가루, 혼합밀가루, 세몰리나 등을 말한다.	
(2) 영양강화 밀가루 밀가루에 영양강화와 관련된 식품 및 식품첨가물을 첨가한 밀가루를 말한다.	(2) 영양강화 밀가루 밀가루에 영양강화의 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 가한 밀가루를 말한다.

● 밀가루의 등급에 “등급 외” 추가 및 회분 규격 추가

현행				개정(안)				
<밀가루류의 회분 규격>				<밀가루류의 회분 규격>				
	밀가루			밀가루				
	1등급	2등급	3등급	1등급	2등급	3등급	기타	
(3) 회분(%)	0.6 이하	0.9 이하	1.6 이하	0.6 이하	0.9 이하	1.6 이하	<u>20</u> 이하	

● 시리얼류, 찌쌀의 정의 개정

- 시리얼류의 경우 유사 식품유형인 '과자류' 보다 '시리얼류'에 대한 유형이 우선적으로 적용되도록 정의 개정

현 행	개정(안)
<p>29-16 시리얼류</p> <p>1) 정의</p> <p>옥수수, 밀, 쌀 등의 곡류를 주원료로 하여 비타민류 및 무기질류를 강화, 가공한 것으로 필요에 따라 채소, 과일, 견과류 등을 넣고 제조. 가공한 것을 말한다. <u>다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품은 제외한다.</u></p>	<p>14-5 시리얼류</p> <p>1) 정의</p> <p>시리얼류라 함은 옥수수, 밀, 쌀 등의 곡류를 주원료로 하여 비타민류 및 무기질류 등 영양성분을 강화, 가공한 것으로 필요에 따라 채소, 과일, 견과류 등을 넣어 제조.가공한 것을 말한다.</p>
<p>29-14 찌쌀</p> <p>1) 정의</p> <p>찌쌀이라 함을 벼를 <u>증자</u> 건조하여 도정한 것이거나, 쌀을 <u>증자하여</u> 건조한 것을 말한다.</p>	<p>14-7 찌쌀</p> <p>1) 정의</p> <p>찌쌀이라 함을 벼를 <u>익힌 후</u> 건조하여 도정한 것이거나, 쌀을 <u>익혀서</u> 건조한 것을 말한다.</p>

● 효소식품의 정의 중 원료 함량조건 삭제 및 유형 통합

현 행	개정(안)
<p>29-22 효소식품</p> <p>1) 정의</p> <p>효소식품이란 식물성 원료에 식용미생물을 배양시켜 효소를 다량 함유하게 하거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료로 하여 섭취가 용이하도록 가공한 것을 말한다.</p>	<p>14-5 효소식품</p> <p>1) 정의</p> <p>효소식품이라 함은 식물성 원료에 식용미생물을 배양시켜 효소를 다량 함유하게 하거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료로 하여 가공한 것을 말한다.</p>
<p>4) 식품유형</p> <p>(1) 곡류효소함유제품</p> <p>곡류(60.0% 이상)에 식용미생물을 배양시키거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것을 말한다.</p> <p>(2) 배아효소함유제품</p> <p>곡물의 배아(40.0% 이상)에 식용미생물을 배양시키거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것을 말한다.</p> <p>(3) 과·채류효소함유제품</p> <p>과·채류(60.0% 이상)에 식용미생물을 배양시키거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것을 말한다.</p> <p>(4) 기타식물효소함유제품</p> <p>곡물, 곡물배아 또는 과·채류 이외의 식물성 원료(60.0% 이상)에 식용미생물을 배양시키거나 식품에서 효소함유부분을 추출한 것 또는 이를 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것을 말한다.</p>	



식품의약품안전처

16. 식육가공품류

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
식육가공품 및 포장육	햄류	햄	식육 가공품 및 포장 육	햄류	햄
		생햄			생햄
		프레스햄			프레스햄
		소시지류		혼합프레스햄	소시지류
	소시지			발효소시지	
	발효소시지			혼합소시지	
	베이컨류	베이컨류		베이컨류	베이컨류
		건조저장육류		건조저장육류	건조저장육류
	양념육류	양념육		양념육류	양념육
		가열양념육			갈비가공품
		천연케이싱			분쇄가공육제품
		천연케이싱			천연케이싱
	분쇄가공육제품	분쇄가공육제품		식육추출가공품	식육추출가공품
	갈비가공품	갈비가공품		식육함유가공품	식육함유가공품
식육추출가공품	단순식육추출가공품	식육추출가공품	포장육	포장육	
	혼합식육추출가공품				
	식육추출가공육				
식육 또는 알함유 가공품		식육 또는 알제품			
		식육함유가공품			
		알함유가공품			
포장육		포장육			

● '프레스햄'과 '혼합프레스햄' 유형통합에 따른 정의 개정

현 행	개정(안)
<p>(다) 프레스햄 : 식육의 육괴를 염지한 것이나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다 (육함량 85% 이상, 전분 5% 이하의 것).</p>	<p>(3) 프레스햄 : 식육의 육괴를 염지한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것으로 육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것을 말한다.</p>
<p>(라) 혼합프레스햄 : 식육의 육괴 또는 이에 어육의 육괴(어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다)를 혼합하여 염지한 것이거나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것(육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것)을 말한다.</p>	

● **생소시지가 포함될 수 있도록 소시지 정의 개정**

- 식육을 분쇄한 것을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 케이싱에 충전하여 냉장·냉동한 제품을 소시지로 분류

현 행	개정(안)
<p>나. 소시지류</p> <p>(1) 정의 소시지류라 함은 식육을 염지 또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것이나 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 훈연 또는 가열처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것).</p> <p>(2) 축산물가공품의 유형 (가) 소시지 : 식육(육함량 중 10% 미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.</p>	<p>16-2 소시지류</p> <p>1) 정의 소시지류라 함은 식육이나 식육가공품을 분쇄하거나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 <u>훈연 또는 가열처리한 것</u>이거나, <u>저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것</u>이거나, 또는 <u>케이싱에 충전하여 냉장·냉동한 것</u>을 말한다(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것)</p> <p>(4) 식품유형 (1) 소시지 : 식육(육함량 중 10% 미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, <u>훈연 또는 가열처리한 것</u>, 또는 <u>케이싱에 충전 후 냉동·냉장한 것</u>을 말한다.</p>

- 케이싱에 비가열 분쇄가공육을 충전한 소시지류의 경우, 내장 등 식육부산물의 사용을 제한
- '장출혈성 대장균' 규격 설정

현 행	개정(안)
<신 설>	3) 제조·가공기준 (2) 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에는 내장을 사용하여서는 아니 된다.
<신 설>	5) 규격 (6) 장출혈성 대장균 : $n=5, c=0, m=0/25$ g(다만, 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한한다)

● 베이컨류에 식품 또는 식품첨가물을 사용할 수 있도록 정의 개정

현 행	개정(안)
<p>다. 베이컨류 (1) 정의 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.</p>	<p>16-3 베이컨류 1) 정의 베이컨류라 함은 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 그대로 또는 식품 또는 식품첨가물을 가하여 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.</p>

● 양념육, 가열양념육 및 식육추출가공품 의 유형 통합에 따른 정의 개정

현 행	개정(안)
<p><양념육류></p> <p>(가) 양념육 : 식육에 식품을 첨가한 것이나 식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념한 것을 말한다(육함량 60% 이상).</p> <p>(나) 가열양념육 : 식육을 그대로 또는 이에 식품을 첨가하여 가열처리한 것이나 식육에 식품 또는 식품 첨가물을 첨가하여 양념 및 가열처리한 것을 말한다(육함량 60% 이상).</p> <p>(다) 식육추출가공육 : 단일원료 또는 혼합원료를 물로 추출한 후의 원료추출육을 말한다.</p> <p>(다) 천연케이싱 : 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금용액으로 염(수)장 하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공 처리한 것을 말한다.</p>	<p><양념육류></p> <p>(1) 양념육 : 식육이나 식육가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념한 것이거나 식육을 그대로 또는 양념하여 가열처리한 것으로 편육, 수육 등을 포함한다(육함량 60% 이상).</p> <p>(2) 천연케이싱 : 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금용액으로 염(수)장 하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공 처리한 것을 말한다.</p>

● 식육추출가공품의 세부 유형 통합에 따른 정의 변경

현 행	개정(안)
<p><식육추출가공품></p> <p>(1) 정의 식육추출가공품이라 함은 식육을 원료로 하여 물로 추출한 원료추출물, 원료추출육 또는 식육이나 단순 식육추출가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 추출 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.</p> <p>(가) 단순식육추출가공품 : 단일원료 또는 혼합원료를 물로 추출한 것이거나 이들 추출물을 단순 혼합한 것으로 원료 추출물 100%의 것을 말한다.</p> <p>(나) 혼합식육추출가공품 : 식육이나 단순식육 추출가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 추출 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.</p> <p>(다) 식육추출가공육 : 단일원료 또는 혼합 원료를 물로 추출한 후의 원료추출육을 말한다.</p>	<p><식육추출가공품></p> <p>1) 정의 식육추출가공품이라 함은 식육을 주원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.</p> <p style="text-align: center;"><양념육으로 통합></p>



식품의약품안전처

17. 알가공품류

● 알 내용물 함량에 따라 세분화된 알가공품 유형 통합

- '염지란'을 '알가열성형제품'으로 통합
- 기존 염지란 제품의 알 내용물 함량 조정(50% → 30%)

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
알가공품	전란액	전란액	17. 알가공품류	알가공품	전란액
	난황액	난황액			난황액
	난백액	난백액			난백액
	전란분	전란분			전란분
	난황분	난황분			난황분
	난백분	난백분			난백분
	알가열성형제품	알가열성형제품			알가열제품
	염지란	염지란			알함유가공품
	피단	피단			

- 전부개정고시 미비사항 보완(2017.4.17, 행정예고)**
 - 피단 식품유형 복귀

전부개정고시('16.12.29)	행정예고('17.4.17)
17. 알가공품류 17-1 알가공품 알가공품이라 함을 알 또는 알가공품을 원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것이거나 이를 가공한 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품을 말한다.	17-1 알가공품 알가공품이라 함을 알 또는 알가공품을 원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것이거나 이를 가공한 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단 을 말한다.
<신 설 복 귀>	(8) 피단 : 알껍질 외부로부터 조미·향신료 등을 알 내용물에 침투시켜 특유의 맛과 단단한 조직을 갖도록 숙성한 것을 말한다.(알 내용물 90% 이상)

● 유형분류를 명확히 하기 위한 정의 개정

- '알가열성형제품'과 '염지란'이 '알가열제품'으로 유형 통합됨에 따른 정의 개정

현 행	개정(안)
<p><알가공품류></p> <p>(사) 알가열성형제품</p> <p>알을 원료로 하여 그대로 또는 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 응고온도 이상으로 가열, 살균 등의 열처리공정을 거치거나 이를 성형시킨 것을 말한다(알 내용물 30% 이상)</p>	<p><알가공품류></p> <p>(7) 알가열제품</p> <p>알을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 가열처리공정을 거친 것과 알을 삶은 후 그대로 또는 껍질을 제거하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 조리거나 가공한 것을 말한다(알 내용물 30% 이상).</p>
<p>(아) 염지란</p> <p>알을 삶은 후 그대로 또는 할란하여 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 이를 일정시간 조리거나 가공한 것을 말한다(알 내용물 5% 이상)</p>	



식품의약품안전처

18. 유가공품



- **우유 및 가공유류 유형 대폭 정비**

- 원유 100%로 다른 물질을 혼합하지 않은 제품은 '우유류'로 분류하고,
식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 가공한 제품은 '가공유류'로 분류
- '무지방우유'와 '저지방우유'를 우유로 통합



종	유 형		
	현 행	개정(안)	
우유류	우유	→	우유
	강화우유		가공유류(강화우유)
	환원유	→	환원유
	유산균첨가우유		가공유류(유산균첨가우유)
저지방우유류	저지방우유	→	우유류(저지방우유)
	환원저지방우유	→	우유류(환원유)
	강화저지방우유	→	가공유류(강화우유)
	환원강화저지방우유	→	가공유류(강화우유)
	유산균첨가저지방우유	→	가공유류(유산균첨가우유)
무지방우유류	무지방우유	→	우유류(저지방우유)
	환원무지방우유	→	우유류(환원유)
	강화무지방우유	→	가공유류(강화우유)
	환원강화무지방우유	→	가공유류(강화우유)
	유산균첨가무지방우유	→	가공유류(유산균첨가우유)
가공유류	가공유	→	가공유류(가공유)
	저지방가공유		가공유류(가공유)
	무지방가공유		가공유류(가공유)
	유음료		가공유류(가공유)
유당분해우유	유당분해우유	→	가공유류(유당분해우유)
	저지방유당분해우유		가공유류(유당분해우유)
	무지방유당분해우유		가공유류(유당분해우유)
산양유			산양유

→

개정(안)	
종	유형
우유류	우유
	환원유
산양유	산양유
가공유류	강화우유
	유산균첨가우유
	유당분해우유
	가공유

● 유형 통합에 따른 유형의 정의 변경

현 행	개정(안)
	<우유류>
○ 우유 : 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%).	(1) 우유 : 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%).
○ 저지방우유 : 원유의 유지방분을 0.6~2.6%로 조정하여 살균 또는 멸균한 것을 말한다(원유 100%).	
○ 무지방우유 : 원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정하여 살균 또는 멸균한 것을 말한다(원유 100%).	
○ 환원유 : 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 유고형분(전지분유와 성분규격이 같은 것) 11% 이상의 것을 말한다.	(2) 환원유 : 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 것을 말한다.
○ 환원저지방우유 : 유가공품으로 저지방우유와 유사하게 환원한 것으로 무지유고형분(탈지분유와 성분 규격이 같은 것) 8% 이상의 것을 말한다.	
○ 환원무지방우유 : 유가공품으로 무지방우유와 유사하게 환원한 것으로 무지유고형분(탈지분유와 성분규격이 같은 것) 8% 이상의 것을 말한다.	

현행	개정(안)
	<가공유류>
○ 강화우유 : 우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다 (원유 100%, 단, 강화제 제외).	(1) 강화우유 : 우유류에 비타민 또는 무기질을 강화할 목적으로 식품첨가물을 가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 식품첨가물 제외).
○ 강화저지방우유 : 저지방우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다 (원유 100%, 단, 강화제 제외).	
○ 환원강화저지방우유 : 유가공품으로 저지방우유와 유사하게 환원한 것에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 무지유고형분 (탈지분유와 성분규격이 같은 것) 8% 이상의 것을 말한다.	
○ 강화무지방우유 : 무지방우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다(원유 100%, 단, 강화제 제외).	
○ 환원강화무지방우유 : 유가공품으로 무지방우유와 유사하게 환원한 것에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 무지유고형분 (탈지분유와 성분규격이 같은 것) 8% 이상의 것을 말한다.	
○ 유산균첨가우유 : 우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유 100%, 단, 유산균 제외).	(2) 유산균첨가우유 : 우유류에 유산균을 첨가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 유산균 제외).
○ 유산균첨가저지방우유 : 저지방우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유 100%, 단, 첨가유산균 제외).	
○ 유산균첨가무지방우유 : 무지방우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유 100%, 단, 첨가유산균 제외).	



현 행	개정(안)
	<가공유류>
<p>○ 유당분해우유 : 원유의 유당을 분해 또는 제거한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.</p>	<p>(3) 유당분해우유 : 원유의 유당을 분해 또는 제거한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.</p>
<p>○ 저지방유당분해우유 : 원유 또는 저지방우유의 유당을 분해 또는 제거하여 유지방분을 0.6~2.6%로 조정한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.</p>	
<p>○ 무지방유당분해우유 : 원유, 우유, 저지방우유 또는 무지방우유의 유당을 분해 또는 제거하여 유지방분을 0.5% 이하로 조정한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.</p>	
<p>○ 가공유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균 처리한 것이거나 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>(4) 가공유 : 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 식품유형 (1)~(3)에 정하여지지 아니한 가공유류를 말한다.</p>
<p>○ 저지방가공유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균 처리한 것이거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것으로 조지방 0.6~2.6%의 것을 말한다.</p>	
<p>○ 무지방가공유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균처리한 것이거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것으로 조지방 0.5% 이하의 것을 말한다.</p>	
<p>○ 유음료 : 무지유고형분이 4% 이상 함유된 음료로서 다른 유가공품에 해당되지 아니하는 것을 말한다.</p>	

● **전부개정고시 미비사항 보완(2017.4.17, 행정예고)**
 - **우유류 및 유가공품류 중 저지방 제품의 유지방 규격 존치**

전부개정고시('16.12.29)	행정예고('17.4.17)	전부개정고시('16.12.29)	행정예고('17.4.17)										
18. 유가공품 18-1 우유류 1) ~ 4) (생 락) 5) 규격 (1) (생 락) (2) 유지방(%) : 3.0 이상(저지방우유는 2.6 이하) (3) (생 락) (4) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10 (5) ~ (8) (생 락) 6) (생 락)	18. 유가공품 18-1 우유류 1) ~ 4) (현행과 같음) 5) 규격 (1) (현행과 같음) (2) 유지방(%) : 3.0 이상(다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하) (3) (현행과 같음) (4) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품은 제외한다.) (5) ~ (8) (현행과 같음) 6) (현행과 같음)	18-2 가공유류 1) ~ 4) (생 락) 5) 규격 (1) ~ (2) (생 락) <신 설> <신 설> (3) ~ (4) (생 락) (5) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10 (6) ~ (10) (생 락) 6) (생 락)	18-2 가공유류 1) ~ 4) (현행과 같음) 5) 규격 (1) ~ (2) (현행과 같음) (3) 유지방(%) <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>유형 규격</th> <th>강화우 유</th> <th>유산균 발효유</th> <th>유당분 해우유</th> <th>가공유</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>유지방 (%)</td> <td colspan="3">3.0 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)</td> <td>2.7 이상 (저지방제품, 무지방제품은 제외한다.)</td> </tr> </tbody> </table> (4) 유지방(%) ① 0.6~2.6(가공유 중 저지방 제품에 한한다.) ② 0.5 이하(가공유 중 무지방 제품에 한한다.) (5) ~ (6) (현행과 같음) (7) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품은 제외한다.) (8) ~ (12) (현행과 같음) 6) (현행과 같음)	유형 규격	강화우 유	유산균 발효유	유당분 해우유	가공유	유지방 (%)	3.0 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)			2.7 이상 (저지방제품, 무지방제품은 제외한다.)
유형 규격	강화우 유	유산균 발효유	유당분 해우유	가공유									
유지방 (%)	3.0 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)			2.7 이상 (저지방제품, 무지방제품은 제외한다.)									

● 치즈류 유형 통합

- '치즈류'의 세부 유형을 자연치즈·가공치즈로 분류
- 각 유형별 정의 및 가공기준 신설·개정

* 가공치즈 최소 품질 요건으로 자연치즈 유래 유고형분 함량(18%) 설정

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
유가공품	자연치즈	경성치즈	유가공품	치즈류	자연치즈
		반경성치즈			가공치즈
		연성치즈			
		생치즈			
	가공치즈	경성가공치즈			
		반경성가공치즈			
		혼합가공치즈			
		연성가공치즈			

● 유형 통합에 따른 최소 품질규격을 유형의 정의에 설정

개정(안)	
<치즈류>	
○ 자연치즈 :	원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말한다. 또한, 유청 또는 유청에 원유, 유가공품 등을 가한 것을 농축하거나 가열 응고시켜 제조한 것도 포함한다.
○ 가공치즈 :	자연치즈를 원료로 하여 이에 유가공품, 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 유화 또는 유화시키지 않고 가공한 것으로 자연치즈 유래 유고형분 18% 이상 인 것을 말한다.

※ (참고) 기존 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 중 치즈류의 유고형분 및 유지방 성분규격

구분		유고형분(%)	유지방(%)
자연치즈	경성치즈	60.0이상	24.0이상
	반경성치즈	40.0이상	9.8이상
	연성치즈	35.0이상	7.0이상
	생치즈	18.0이상	3.6이상
가공치즈	경성가공치즈	60.0이상	25.0이상
	반경성가공치즈	46.0이상	18.4이상
	혼합가공치즈	38.0이상	7.6이상
	연성가공치즈	34.0이상	6.8이상

- **성상차이에 의해 구분된 유형 통합**
 - 분말류 제품은 규격이 동일한 타 유형으로 통합
- **발효유류, 농축유류, 버터류, 분유류, 유당 변동 없음**

개정 전			개정 후			
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형	
유가공품	버터유류	버터유	유가공품	버터유	버터유	
		버터유분말		유크림류	유크림	
	유크림류	유크림		가공유크림	유청류	유청
		분말유크림		가공유크림		농축유청
		가공유크림		유청단백분말		
	유청류	유청		특수용도 식품	조제유류	유청단백분말
		유청분말	유단백가수분해식품			유단백가수분해식품
		농축유청	영아용 조제유			
		유청단백분말		성장기용 조제유		
	유단백가수분해식품	유단백가수분해물				
		유단백가수분해물가공식품				
	조제유류	조제분유				
		조제우유				
		성장기용조제분유				
		성장기용조제우유				
		기타조제분유				
기타조제우유						

● 전부개정고시 미비사항 보완(2017.4.17, 행정예고)

- 분말유크림의 분류 수정 : 유크림 → 가공유크림

전부개정고시('16.12.29)	행정예고('17.4.17)
18-7 유크림류 1) ~ 3) (생 락) 4) 식품유형 (1) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 <u>30% 이상(분말 제품의 경우 50% 이상)의</u> 것을 말한다. (2) 가공유크림 : 유크림에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 <u>분말 등으로 가공한 것으로 유지방분 18% 이상</u> 의 것을 말한다.	18-7 유크림류 1) ~ 3) (현행과 같음) 4) 식품유형 (1) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 <u>30% 이상의</u> 것을 말한다. (2) 가공유크림 : 유크림에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 <u>가공한 것으로 유지방분 18% 이상(분말 제품의 경우 50% 이상)의</u> 것을 말한다.

● 유형 통합에 따른 유형의 정의 변경

현 행	개정(안)
<p><버터유류></p> <p>(가) 버터유 : 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것을 말한다.</p> <p>(나) 버터유분말 : 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것을 분말로 한 것을 말한다.</p>	<p><버터유></p> <p>(1) 버터유라 함은 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것이거나 이를 분말화한 것을 말한다(원료 버터유 100%).</p>
<p><유크림류></p> <p>(가) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것을 말한다.</p> <p>(나) 가공유크림 : 유크림에 다른식품 또는 식품첨가물등을 가하여 가공한 것으로 유지방분 18% 이상의 것을 말한다.</p> <p>(다) 분말유크림 : 유크림에 다른식품 또는 식품첨가물등을 가하여 분말화 한 것으로 유지방분 50% 이상의 것을 말한다.</p>	<p><유크림유></p> <p>(1) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것을 말한다.</p> <p>(2) 가공유크림 : 유크림에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 분말 등으로 가공한 것으로 유지방분 18% 이상(분말 제품의 경우 50% 이상)의 것을 말한다.</p>
<p><유청류></p> <p>(가) 유청 : 생유청을 살균한 것을 말한다.</p> <p>(다) 유청분말 : 생유청에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 한 것을 말한다.</p> <p>(나) 농축유청 : 생유청을 농축한 것을 말한다.</p> <p>(라) 유청단백분말 : 생유청에서 유당이나 무기질을 제거하고 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 한 것을 말한다.</p>	<p><유청류></p> <p>(1) 유청 : 생유청을 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.</p> <p>(2) 농축유청 : 생유청을 농축한 것을 말한다.</p> <p>(3) 유청단백분말 : 생유청에서 유당이나 무기질을 제거하여 분말화 한 것을 말한다.</p>

현 행	개정(안)
<유단백 가수분해식품>	<유단백 가수분해식품>
(가) 유단백 가수분해물 유단백을 가수분해하여 식용에 적합하도록 가공한 것으로 유단백 가수분해물 100%의 것을 말한다.	(1) 유단백 가수분해식품이라 함은 유단백을 효소 또는 산으로 가수분해하여 가공한 것 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.
(나) 유단백 가수분해물 가공식품 유단백 가수분해물을 원료로 하여 가공한 것으로서 유가공품의 가공에 사용할 목적으로 가공된 것을 말한다.	
<조제 유류>	'특수용도식품'으로 분류 재배치 <조제 유류>
(가) 조제분유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 분말상의 모유대용품으로 유성분(우유에서 유래된 수분 이외의 성분) 60.0% 이상의 것을 말한다.	(1) 영아용 조제유 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 수유가 어려운 경우 대응의 용도로 모유의 성분과 유사하게 제조·가공한 분말상(유성분 60.0% 이상) 또는 그대로 먹을 수 있는 액상(유성분 9.0% 이상)의 것을 말한다.
(나) 조제우유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공하여 그대로 먹을 수 있는 액상의 모유대용품으로 유성분 9.0% 이상의 것을 말한다.	
(다) 성장기용 조제분유 : 생후 6개월 이상된 영·유아용으로 가공한 분말상의 것으로 유성분 60.0% 이상의 것을 말한다.	(2) 성장기용 조제유 생후 6개월 이상된 영·유아용으로 가공한 분말상(유성분 60.0% 이상) 또는 액상(유성분 9.0% 이상)의 것을 말한다.
(라) 성장기용 조제우유 : 생후 6개월 이상된 영·유아용으로 가공한 액상의 것으로 유성분 9.0% 이상의 것을 말한다.	
(마) 기타조제분유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 분말상의 모유대용품으로 유성분 60.0% 이상인 것으로 조제분유 및 성장기용조제분유에 속하지 않는 것을 말한다.	<유형 삭제>
(바) 기타조제우유 : 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공하여 그대로 먹을 수 있는 액상의 모유대용품으로 유성분 9.0% 이상인 것으로 조제우유 및 성장기용조제우유에 속하지 않는 것을 말한다.	<유형 삭제>



식품의약품안전처

19. 수산가공식품류

- '수산가공식품류' 식품군 신설
- 개별규격의 어육가공품, 젓갈류, 건포류, 조미김, 한천 및 규격외일반가공식품류의 기타 수산물가공품을 '수산물가공식품류'로 재배치

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
어육가공품		어묵	수산가공 식품류	어육가공품류	어육살
		어육소시지			연육
		어육반제품			어육반제품
		어육살			어묵
		연육			어육소시지
		기타 어육가공품			기타어육가공품
젓갈류		젓갈		젓갈류	젓갈
		양념젓갈			양념젓갈
		액젓			액젓
		조미액젓			조미액젓
		식해류			조미건어포
건포류		조미건어포		건포류	건어포
		건어포			기타건포류
		기타건포류			조미김
기타식품류		조미김	조미김	조미김	
		한천		한천	
규격외 일반가공식품		기타 수산물가공품	기타수산물가공품	기타 수산물가공품	

● '식해류'와 '양념젓갈'의 유형통합에 따른 정의 개정

현 행	개정(안)
<p data-bbox="360 496 528 539"><젓갈류></p> <p data-bbox="360 576 1137 735">(2) 양념젓갈 젓갈에 고춧가루, 조미료 등을 가하여 양념한 것을 말한다.</p> <p data-bbox="360 791 1137 1066">(5) 식해류 어류, 갑각류, 연체류, 극피류 등의 전체 또는 일부분을 주원료(생물로 기준할 때 60%이상)로 하여 이에 식염 및 곡류 등을 가하여 발효·숙성시킨 것을 말한다.</p>	<p data-bbox="1160 496 1328 539"><젓갈류></p> <p data-bbox="1160 655 1937 815">(2) 양념젓갈 젓갈에 고춧가루, 조미료 등을 가하여 양념한 것을 말한다.</p>

● 유형분류를 명확히 하기 위한 정의 개정

- 건포류의 원료를 '어육 또는 패육 등'에서 '어류 또는 연체류등'으로 확대

현 행	개정(안)
<p><건포류></p> <p>(1) 조미건어포류 어육 또는 패육 등을 조미, 건조 등으로 가공한 것을 말한다.</p> <p>(2) 건어포류 어육 또는 패육 등을 건조한 것이거나 이를 절단한 것을 말한다.</p> <p>(3) 기타 건포류 식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 것을 말한다.</p>	<p><건포류></p> <p>(1) 조미건어포 어류 또는 연체류 등을 조미, 건조 등으로 가공한 것을 말한다.</p> <p>(2) 건어포 어류 또는 연체류 등을 건조한 것이거나 이를 절단한 것을 말한다.</p> <p>(3) 기타 건포류 식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 것을 말한다.</p>

- 유처리만 한 김도 조미김에 포함하도록 '조미김'의 정의 개정

현 행	개정(안)
<p><조미김></p> <p>1) 정의</p> <p>조미김이라 함은 마른김(얼구운김 포함)을 유처리하거나 하지 않고 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.</p>	<p><조미김></p> <p>(1) 정의</p> <p>조미김이라 함은 마른김(얼구운김 포함)을 굽거나, 식용유지, 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.</p>

20. 동물성가공식품류
23. 기타식품류

- '곤충가공식품'과 '기타 동물성가공식품' 유형 신설

- 유형 재분류

- 자라가공식품, 효모식품, 추출가공식품류를 '동물성가공식품류'로 재분류
- '건조효모'를 '건조효모제품'으로, '추출식품'을 '추출가공식품'으로 통합

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
				<신설>	곤충가공식품
기타 식품류	자라가공식품	자라분말	20.동물성 가공식품류	자라가공 식품	자라분말
		자라분말제품			자라분말제품
		자라유제품			자라유제품
	효모식품	건조효모	23.기타 식품류		효모식품
		건조효모제품			
		효모추출물제품			
	추출가공 식품류	추출식품	20.동물성 가공식품류		추출가공식품
		추출가공식품			
				<신설>	기타식육 또는 기타알
				기타 동물성가공식품	

21. 벌꿀 및 화분가공품류

● 유형 재분류

- '기타식품류'인 '벌꿀류', '로얄젤리가공식품', '화분가공식품'을 '벌꿀 및 화분가공품류'의 식품군으로 재분류

- 식품종 명칭 변경 : 로얄젤리가공식품 → 로열젤리류
 화분가공식품 → 화분식품

● '생로얄젤리'와 '동결건조로얄젤리'를 '로열젤리'로 유형 통합

● '화분추출물'을 '가공화분'으로 통합하고, '화분제품'과 '화분추출물제품'을 통합하고 '화분함유제품'으로 유형명칭 변경

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
기타식품류	벌꿀류	벌집꿀	19. 벌꿀 및 화분가공품류	벌꿀류	벌집꿀
		벌꿀			벌꿀
		사양벌집꿀			사양벌집꿀
		사양벌꿀			사양벌꿀
	로얄젤리가공식품	생로얄젤리		로열젤리류	로열젤리
		동결건조로얄젤리			로열젤리제품
		로얄젤리제품			
	화분가공식품	가공화분		화분식품	가공화분
		화분추출물			
		화분제품			화분함유제품
		화분추출물제품			

● 유형분류를 명확히 하기 위한 정의 개정

현 행	개정(안)
<p><벌꿀류></p> <p>(1) 벌집꿀 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집 속에 저장한 후 벌집의 전체 또는 일부를 봉한 것으로, 벌집 고유의 형태를 유지하고 있는 것을 말한다.</p>	<p><벌꿀류></p> <p>(1) 벌집꿀 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집 속에 저장한 후 벌집의 전체 또는 일부를 봉한 것 <u>또는 이에 벌꿀을 가한 것으로</u> 벌집 고유의 형태를 유지하고 있는 것을 말한다.</p>
<p>(2) 벌꿀 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀한 것으로 숙성된 것을 말한다.</p>	<p>(2) 벌꿀 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀, 숙성시킨 것을 말한다.</p>
<p>(3) 사양벌집꿀 꿀벌의 생존을 위해 최소량의 <u>설탕으로 사양한 후 채취한 벌집꿀</u>을 말한다.</p>	<p>(3) 사양벌집꿀 꿀벌의 생존을 위해 최소량의 <u>설탕으로 사양한 후 채취한 벌집꿀 또는 이에 벌꿀 이나 사양벌꿀을 가한 것으로 벌집 고유의 형태를 유지하고 있는 것을</u> 말한다.</p>
<p>(4) 사양벌꿀 꿀벌의 생존을 위해 최소량의 <u>설탕으로 사양한 후 채밀한 벌꿀</u>을 말한다.</p>	<p>(4) 사양벌꿀 꿀벌의 생존을 위해 최소량의 <u>설탕으로 사양한 후 채밀, 숙성시킨 것을</u> 말한다.</p>

● **전부개정고시 재개정(2017.4.17, 행정예고)**

- **사양벌꿀의 정의 및 탄소동위원소비율 규격 개정**

전부개정고시('16.12.29)	행정예고('17.4.17)
21. 벌꿀 및 화분가공품류 21-1 벌꿀류 (3) 사양벌집꿀 <u>꿀벌의 생존을 위해 최소량</u> <u>의 설탕으로</u> 사양한 후 채취 한 벌집꿀 또는 이에 벌꿀이 나 사양벌꿀을 가한 것으로 벌집 고유의 형태를 유지하고 있는 것을 말한다. (4) 사양벌꿀 <u>꿀벌의 생존을 위해 최소량</u> <u>의 설탕으로</u> 사양한 후 채밀, 숙성시킨 것을 말한다.	21. 벌꿀 및 화분가공품류 21-1 벌꿀류 (3) 사양벌집꿀 <u>꿀벌을 설탕으로</u> ----- ----- ----- ----- ----- -----, (4) 사양벌꿀 <u>꿀벌을 설탕으로</u> ----- ----- -----,

- **전부개정고시 재개정(2017.4.17, 행정예고)**
 - 사양별꿀의 정의 및 탄소동위원소비율 규격 개정

전부개정고시('16.12.29)					행정예고('17.4.17)				
5) 규격					5) 규격				
	벌집꿀	벌꿀	사양 벌집꿀	사양 벌꿀		벌집꿀	벌꿀	사양 벌집꿀	사양 벌꿀
(1)~(9)	(생 략)				(1)~(9)	(현행과 같음)			
(10) 탄소 동위원소 비율(%)	-22.5% 이하	-22.5% 이하	$\frac{-22.5\%}{\text{초과}}$ $\frac{-15.0\%}{\text{이하}}$	$\frac{-22.5\%}{\text{초과}}$ $\frac{-15.0\%}{\text{이하}}$	(10) 탄소 동위원소 비율(%)	-22.5% 이하		$\frac{-22.5\%}{\text{초과}}$	
6) (생 략)					6) (현행과 같음)				



식품의약품안전처

22. 즉석식품류

- '즉석섭취·편의식품류'의 명칭을 '즉석식품류'로 변경
- 생식류와 만두류를 즉석식품류로 재분류

개정 전			개정 후		
식품군	식품종	식품유형	식품군	식품종	식품유형
기타식품류	생식류	생식제품	22. 즉석식품류	생식류	생식제품
		생식함유제품			생식함유제품
즉석섭취편의 식품류		즉석섭취식품		즉석섭취·편의 식품류	즉석섭취식품
		신선편의식품			신선편의식품
		즉석조리식품			즉석조리식품
빵 또는 떡류		만두류		만두류	만두
					만두피

● '만두'의 정의 개정 및 '만두피' 정의 신설

현행	개정(안)
<p>(3) 만두류 식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것을 말한다.</p>	<p>1) 정의 만두류란 곡분 또는 전분을 주원료로 반죽하여 성형한 만두피에 고기, 야채, 두부, 김치 등 다양한 원료 제조한 소를 넣고 빚어 만든 것을 말한다.</p> <p>(1) 만두 식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것을 말한다.</p> <p>(2) 만두피 곡분 또는 전분을 주원료로 반죽 및 성형한 것으로 소를 담아 만두를 제조할 수 있도록 제조된 것을 말한다.</p>

III 전부개정 후속조치 ('17.4.17 행정예고)

● 유형 변동 내역

구분		개정 전		개정 후	
		유형수	소계	유형 수	소계
유형 정비	유형명칭 단순 변경	11	127	11	39
	통합 및 유형명칭 변경	69		26	
	신규/삭제	-		4/2	
	타 유형으로 흡수	47*		234 (35*)	
변경 없음		234			
계		361		273	

* 47개 유형은 기존 유형 중 35개 유형으로 통합

※ (예) 초콜릿(A) + 스위트초콜릿(B) → 초콜릿(A)

개정 전		개정 후	
유형명	기준	유형명	기준
초콜릿	코코아고형분 35% 이상	초콜릿	코코아고형분 30% 이상
스위트초콜릿	코코아고형분 30% 이상		

- 스위트초콜릿(B) : 유형명칭이 초콜릿(A)으로 변경
- 스위트초콜릿을 초콜릿으로 표시 변경하는 경우, **개정 전 기준(35%)을 적용하면 부적합 발생**

현 행	개 정 안
<p>□ 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호) 부칙 개정</p> <p style="text-align: center;">부칙(제2016-154호)</p> <p>제1조(시행일) ① (생 략) ㉔ 제1항에도 불구하고 다음 각 호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각 목에서 정한 날부터 시행한다. 1. 시행일 : 고시한 날 가. ~ 마. (생 략) 바. 제2. 4. 14) (다만, 치즈류, 버터류 제외) 받. 제2. 4. 15), 16) 및 17) 사. 제4. 12. 12-6 2) (3) 아. 제7. 8. 8,3,7</p> <p>2. (생 략) <신 설></p>	<p>□ 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호) 부칙 개정</p> <p style="text-align: center;">부칙(제2016-154호)</p> <p>제1조(시행일) ① (현행과 같음) ㉔ 제1항에도 불구하고 다음 각 호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날부터 시행한다. 1. 시행일 : 고시한 날 가. ~ 마. (현행과 같음) 바. 제2. 4. 14) (다만, 치즈류, 버터류 제외) 사. 제2. 4. 15), 16) 및 17) 아. 제4. 1. 5) (2) 자. 제4. 12. 12-6 2) (3) 차. 제7. 7. 및 8.</p> <p>2. (현행과 같음) 3. 시행일 : 2017년 6월 00일 아래 각 목에 따른 식품유형 및 각 식품유형에 적용되는 기준 및 규격 가. 제4. 2-2 4) (1) 아이스크림믹스 (3) 아이스밀크믹스 (4) 샤베트믹스 및 (5) 비유지방아이스크림믹스 나. 4. 2-3 병과 다. 제4. 3-2 4) (1) 초콜릿 및 (2) 밀크초콜릿 라. 제4. 4-1 4) (1) 설탕 마. 제4. 4-3 4) (1) 올리고당 및 (2) 올리고당가공품 바. 제4. 4-4 포도당 사. 제4. 4-5 4) (1) 과당 및 (2) 기타과당 아. 제4. 5 4) (1) 젤 및 (2) 기타젤 자. 제4. 6 4) (1) 두부 차. 제4. 7-1 4) (9) 풍화유(사플라워유 및 잇꽃유), (10) 해바라기유, (11) 옥화씨기름(면실유), (12) 팥종기름(낙화생유), (13) 올리브유, (16) 고추씨기름 및 (17) 기타 식물성유지 카. 제4. 7-3 4) (5) 마가린 및 (8) 기타 식용유지가공품 타. 제4. 8 4) (1) 생면 (2) 숙면, (3) 건면 및</p>

현 행	개 정 안
제2조(다른 고시의 폐지) (생 략)	<p>(4) 유당면 파. 제4. 9-5 4) (1) 원액두유 및 (2) 가공두유 하. 제4. 10-1 4) (1) 영양용 조제유 및 (2) 성장기용 조제유 거. 제4. 11 4) (3) 한식간장 및 (13) 혼합장 너. 제4. 12-1 4) (1) 발효식초 및 (2) 희석초산 더. 제4. 12-2 4) (1) 소스 러. 제4. 13-1 4) (2) 김치 머. 제4. 13-2 4) (1) 절임식품 버. 제4. 13-3 조림류 서. 제4. 15-1 4) (1) 전분 어. 제4. 15-2 4) (1) 밀가루 저. 제4. 15-6 효소식품 처. 제4. 15-7 4) (1) 과·채가공품, (2) 곡류가공품 및 (5) 기타 농산가공품 커. 제4. 16-1 4) (3) 프레스햄 터. 제4. 16-5 4) (1) 양념류 퍼. 제4. 16-6 식육추출가공품 허. 제4. 17-1 4) (7) 알가열제품 고. 제4. 18-1 4) (1) 우유 및 (2) 편원유 노. 제4. 18-2 4) (1) 강화우유, (2) 유산균첨가우유, (3) 유당분해우유 및 (4) 가공우유 도. 제4. 18-5 버터유 로. 제4. 18-7 4) (2) 가공유크림 모. 제4. 18-11 4) (1) 유청 보. 제4. 18-9 4) (1) 자연치즈 및 (2) 가공치즈 소. 제4. 18-13 유당백가수분해식품 오. 제4. 19-2 4) (1) 젓갈 조. 제4. 19-6 기타 수산물가공품 초. 제4. 20-1 4) (1) 기타식육 또는 기타알코. 제4. 20-4 추출가공식품 토. 제4. 21-2 4) (1) 로열젤리 폰. 제4. 21-3 4) (2) 화분함유제품 호. 제4. 23-1 효모식품 구. 제4. 23-2 기타가공품</p> <p style="text-align: center;">제2조(다른 고시의 폐지) (현행과 같음)</p>

현 행	개 정 안																		
제3조(적용례) ① ~ ②(생 략)	제3조(적용례) (현행과 같음) ① ~ ③ (현행과 같음)																		
<신 설>	<p>③ 제 조 ②항 3호의 시행규정도 불구하고 제 조 ②항 3호 각 목의 식품으로 유형이 변경되는 식품은 2017년 12월 31일까지 종전의 규정에 따를 수 있다.</p> <p>④ 제1 조 ②항 3호에도 불구하고 다음 각 호의 식품에 새로 적용되는 통계적개념의 위생지표군 규격은 2018년 1월1일부터 적용하며, 시행일 전까지 종전의 규격을 적용한다(별표1).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제4. 9-5 4) (1) 원액두유 및 (2) 가공두유 2. 제4. 13-1 4) (2) 김치 3. 제4. 23-1 효모식품 4. 제4. 15-6 효소식품 5. 제4. 21-3 4) (2) 화분함유제품 6. 제4. 21-2 4) (1) 로열젤리 7. 제4. 18-13 유단백 가수분해식품 8. 제4. 16-6 식육추출가공품 9. 제4. 16-5 4) (1) 양념육 10. 제4. 18-5 버터유 11. 제4. 18-7 4) (2) 가공유크림 12. 제4. 18-11 4) (1) 유청 13. 제4. 16-1 4) (3) 프레스햄 																		
	<별표 1>																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>제정 식품유형</th> <th>위생지표군 적용규격</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>원액두유 가공두유</td> <td>세균수 : 1mL 당 400,000이하(본말제품은 g 당 20,000이하)이며, 열균제품 및 약산제품 중 pH 4.5 이하의 살균제품은 음성</td> </tr> <tr> <td>김치</td> <td>대장균군 : 음성(살균포장제품에 한함)</td> </tr> <tr> <td>효모식품</td> <td>대장균 : 음성</td> </tr> <tr> <td>효소식품</td> <td>대장균 : 음성</td> </tr> <tr> <td>와인 함유제품</td> <td>대장균 : 음성</td> </tr> <tr> <td>로열젤리</td> <td>대장균 : 음성</td> </tr> <tr> <td>유단백 가수분해식품</td> <td>세균수 : 1g 당 20,000이하</td> </tr> <tr> <td>식육추출가공품</td> <td>세균수 : 1mL 당 100이하(그대로 섭취하는 제품에 한함)</td> </tr> </tbody> </table>	제정 식품유형	위생지표군 적용규격	원액두유 가공두유	세균수 : 1mL 당 400,000이하(본말제품은 g 당 20,000이하)이며, 열균제품 및 약산제품 중 pH 4.5 이하의 살균제품은 음성	김치	대장균군 : 음성(살균포장제품에 한함)	효모식품	대장균 : 음성	효소식품	대장균 : 음성	와인 함유제품	대장균 : 음성	로열젤리	대장균 : 음성	유단백 가수분해식품	세균수 : 1g 당 20,000이하	식육추출가공품	세균수 : 1mL 당 100이하(그대로 섭취하는 제품에 한함)
제정 식품유형	위생지표군 적용규격																		
원액두유 가공두유	세균수 : 1mL 당 400,000이하(본말제품은 g 당 20,000이하)이며, 열균제품 및 약산제품 중 pH 4.5 이하의 살균제품은 음성																		
김치	대장균군 : 음성(살균포장제품에 한함)																		
효모식품	대장균 : 음성																		
효소식품	대장균 : 음성																		
와인 함유제품	대장균 : 음성																		
로열젤리	대장균 : 음성																		
유단백 가수분해식품	세균수 : 1g 당 20,000이하																		
식육추출가공품	세균수 : 1mL 당 100이하(그대로 섭취하는 제품에 한함)																		

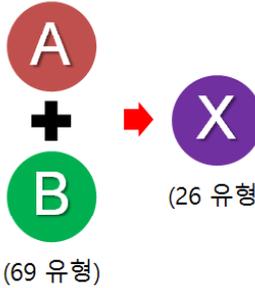
현 행	개 정 안										
<신 설>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>영양분</th> <th>세균수 : 음성(단만, 열균제품에 한함)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>버터유</td> <td>세균수 : 1mL당(본말제품의 경우 g 당) 20,000이하</td> </tr> <tr> <td>가공유크림</td> <td>세균수 : 1g 당 20,000이하</td> </tr> <tr> <td>유청</td> <td>세균수 : 1mL 당 20,000이하(열균제품은 음성)</td> </tr> <tr> <td>프레스햄</td> <td>세균수 : 음성(열균제품에 한함)</td> </tr> </tbody> </table> <p>⑤ 제1 조 ②항 3호의 적용을 받는 식품 중 「축산물위생관리법」의 적용을 받는 다음 각 호 식품에 신설되는 식중독균 규격은 2018년 1월1일부터 적용하며, 시행일 전까지 해당 식품에는 「축산물가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시 제2016-130 호, 2016.12.5)에 따른 종전의 규격(제5. 가, (3) 식중독균)을 적용한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제4. 2-2, 아이스크림믹스류 2. 제4. 10-1, 조제유류 3. 제4. 16-1, 햄류 4. 제4. 16-5, 양념육류 5. 제4. 16-6, 식육추출가공품 6. 제4. 17-1, 알가공품 7. 제4. 18-1, 우유류 8. 제4. 18-2, 가공유류 9. 제4. 18-5, 버터유 10. 제4. 18-7, 유크림류 11. 제4. 18-9, 치즈류 12. 제4. 18-11, 유청류 13. 제4. 18-13, 유단백 가수분해식품 	영양분	세균수 : 음성(단만, 열균제품에 한함)	버터유	세균수 : 1mL당(본말제품의 경우 g 당) 20,000이하	가공유크림	세균수 : 1g 당 20,000이하	유청	세균수 : 1mL 당 20,000이하(열균제품은 음성)	프레스햄	세균수 : 음성(열균제품에 한함)
영양분	세균수 : 음성(단만, 열균제품에 한함)										
버터유	세균수 : 1mL당(본말제품의 경우 g 당) 20,000이하										
가공유크림	세균수 : 1g 당 20,000이하										
유청	세균수 : 1mL 당 20,000이하(열균제품은 음성)										
프레스햄	세균수 : 음성(열균제품에 한함)										
제4조(검사중인 사항에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 제조·가공·판매 또는 수입되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.	제4조(검사중인 사항에 관한 경과조치) (현행과 같음)										

● 유형변경사항 적용 경과조치(행정예고 중)

- 유형명칭이 변경되는 127개 유형에 대해서는 개정 사항을 바로 적용할 수 있도록 개정된 사항을 조기 시행('17.6)

※ 다만, 폐지되는 유형은 전부개정고시 시행일 전까지 (~2017.12.31) 병행 운영하여 점차적인 유형표시 변경이 가능하도록 조치

● 시행시기 검토

구분	변동 없음	유형 정비		
		사례1	사례2	사례3
형태	 (234 유형)	 (35 유형) (47 유형) (35 유형)	 (69 유형) (26 유형)	 (11 유형)
유형수	234 유형	47 유형	69 유형	11 유형
시행시기	2018.1.1	2017.6월중 (폐지 예정 유형은 2017.12.31까지 병행)		

■ 기준적용 방법 : 표시된 유형에 따라 기준 적용

(1) 사례 1 : A + B → A (47유형)

- A로 표시된 제품은 개정된 A 기준 적용
- * B 제품이 A로 유형표시 변경 하는 경우 개정된 A 기준 적용
- B로 표시된 제품은 B기준 적용
- * 전부개정 전면 시행일 까지 B유형 폐지 유예 및 한시적 병행

(2) 사례 2, 3 : A + B → X (69유형) 및 A → X (11유형)

- X로 표시된 제품은 X기준 적용
- A 또는 B로 표시된 제품은 각각 A, B 기준 적용
- * 전부개정 전면 시행일 까지 A, B유형 폐지 유예 및 한시적 병행

■ 통계적 개념 미생물 규격 등 적용사항

- 개정사항이 조기 시행되는 유형 중 미생물 통계적 개념 도입 사항 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서 **이관되는 유형**의 미생물 규격은 2017년 12월 31일까지 개정전(현행) 규격 적용

* 미생물의 통계적개념 도입시 1년의 유예기간 설정이 원칙

식품의약품안전처장

「식품위생법」 제7조

식품의 기준 및 규격

가공식품

「축산물위생관리법」 제4조

축산물의 가공기준 및 성분규격

축산물가공품

축산물



통합고시(식품공전) : (가공)식품, 축산물, 축산물가공품

(법 개정 전까지는 현재의 근거 법령을 따름)

Q1. 신규유형명은 언제부터 적용 가능한가요?

A. 금번 4.17 행정예고된 개정안이 고시된 날부터 가능하며, 고시는 6월 말경 가능할 것으로 예상됩니다.

Q2. 축산물가공품을 전부개정 유형명으로 유형명이 변경하면 「식품위생법」 소관 유형으로 관리되는 건가요?

A. .아래 유형은 법개정 완료시까지 현행과 같이 「축산물 위생관리법」 소관입니다.

- 2. 빙과류 중 아이스크림류 및 아이스크림믹스류,
- 10. 특수용도식품 중 조제유류,
- 16. 식육가공품 및 포장육(식육함유가공품 제외),
- 17. 알가공품(알함유가공품 제외), 18. 유가공품

Q3. 개정안이 고시되더라도 기존 유형명으로 제품 생산이 가능한가요?

2017년 12월 31일까지 제조·가공 또는 수입(선적일 기준)되는 제품에는 기존 유형명칭도 사용가능합니다. 전부개정고시 일괄시행일인 2018년 1월 1일 이후에 제조·가공 또는 수입(선적일 기준)되는 제품은 전부 개정된 식품유형 명칭을 사용하여야 합니다.



Q4. 유형이 변경되는 경우 품목제조보고 변경 신고가 필요한가요?

- A. 식품유형 변경은 품목제조보고 변경보고 대상에 해당되지 않으므로 품목제조보고 변경을 의무적으로 하셔야 하는 것은 아닙니다. 다만, 면류, 튀김식품, 식육함유가공품, 알함유가공품의 경우 원료 및 제조 방법에 따라 식품유형이 다양하게 변경되므로 제품의 특성에 맞는 제품유형으로 변경하시길 권장드리나 어려우신 경우 품목제조보고 변경 사유 발생시 적절한 유형으로 변경하시면 됩니다.
- 

감사합니다

식품의약품안전처

식품안전정책국 식품기준기획관 식품기준과

보건연구관 윤상현

Tel. 043-719-2414

E-mail : yoons@korea.kr