

자발적 위생향상을 위한 식품관련 규정설명회

# 식품공전 전면개편 주요내용

2007. 11.

## 식품의약품안전청

# 순서

I. 식품공전 개선 추진배경 및 경과

II. 식품공전 개선 필요성

III. 식품공전 개편 추진방향

IV. 주요 제·개정 내용 소개

V. 참고자료

# I. 식품공전 개선 추진배경 및 경과

---

- “보건산업 진흥을 위한 50대 추진과제” 선정 ('04. 11)
  - 과제명 : 과학적 근거에 의한 합리적인 식품공전개정
- 식품공전개선위원회 발족 ('05. 6. 24)
- '05~'06년 산·학·연 및 시·군·구 위생공무원 대상 워크숍 개최 (총6회)
  - 식품공전 개선에 대한 현장 의견수렴 및 개선초안 작성
- 분과별 실무협의회의 개최 ('07.1. 22 ~ 2.9) - 개선 초안에 대한 세부검토
- 산·학·연 및 시·군·구 위생공무원 대상 워크숍 개최 ('07. 3월, 총2회)
- 한국소비자단체협의회 간담회 개최 ('07.4.5, 6.22, 총2회)
- 식약청 관련부서 종합검토회 및 사전 의견수렴('07.4.6~5.9)
- 정책설명회 개최('07.4.12)
- 식품공전 전면개편(안) 입안예고('07.5.17)
- 16개 시·도 현장민원설명회 개최('07.5.28~'07.6.19)
- 식품위생심의위원회('07.7.25), 규제심사 및 [고시\('07.10.30\)](#)

## II. 식품공전 개선 필요성

---

- 김치 중 납·기생충, 장어 중 말라카이트그린 검출 등 최근의 **식품안전 사고**를 계기로 **식품의 안전규격 강화 필요**
  - 이유식 중 엔테로박터 사카자키, 벌꿀 중 클로람페니콜, 식용유지 중 벤조피렌 등
  
- 산가, 단백질 등 안전과 관련이 적은 **품질규격 규제**로 소비자 요구에 부응하는 다양한 신제품 개발이 어려워 **식품산업 발전 저해**
  - 저지방마아가린 중의 조지방 함량(35~80%) 규제에 따라 저지방 제품 생산 불가
  
- **어려운 용어 및 복잡한 구성체계**로 현행 식품공전에 대한 이해부족 **민원증가 및 선의의 위반사례가 많음**
  - 기준 및 규격의 적용, 장기보존식품 규격, 규격 외 가공품 규격 등 복잡한 구성체계
  
- 급속하게 변하고 있는 **식생활 환경변화에 대응** 할 수 있는 새로운 **안전관리체계 마련 필요**
  - 신선편의식품 급증('06년 3,000~5,000억원 추정)

# III. 식품공전 개편 추진방향

---

## 1. 위생규격 강화 및 품질규격 완화

- 다소비식품을 중심으로 병원성미생물, 곰팡이독소, 동물용의약품 등 **위해물질 중심의 위생규격 신설·강화**
  - 5개년 Road-Map('07~'11)에 따라 현행 1,200여개의 **위해물질 규격 수**를 2011년까지 1,440여개로 **20% 강화** 추진
- 소비자 요구에 맞는 신제품 개발 및 수출확대 등 식품업계 경쟁력 향상을 위해 **안전성과 관련이 적은 품질규격 삭제·완화**
  - 산가, 조단백질 등 현행 702여개의 **일반기준 및 품질규격수**를 대폭 축소

## 2. 환경변화에 대응하는 안전관리기준 마련

- 웰빙 추세에 따라 소비가 급증하는 **신선편의식품**의 관리기준 마련
  - 샐러드, 새싹류 등 신선편의식품(fresh-cut)에 대한 식품유형 및 기준신설

- **식품제조용수에 대한 안전관리기준 마련**
  - 식품제조용수에 대한 수처리제 및 수처리 방법, 수질기준(노로바이러스 포함) 등에 대한 **별도의 안전관리기준 마련**
  
- **식품접객업소 안전관리기준 마련**
  - 현행 식품공전으로는 식품접객업소 제품에 대한 기준·규격 적용이 어려워 **별도의 안전관리기준 마련** ('07년 12월 입안예고 예정)
  - (예) 횃집 판매 회의 식중독균, 패스트푸드점의 감자튀김 산가 등

### 3. 기준·규격 적용의 일관성 유지를 위한 **식품유형 통·폐합 및 재분류**

- 현행 식품(군) 분류는 지속적인 제·개정, 신제품 개발에 따른 임시 방편 등재 등으로 규격(적용)관리의 일관성 부족
  - 현행 502개의 식품유형을 규격 **동일성**(standard of identity)에 따라 **통폐합**

## 4. 쉽게 이해할 수 있도록 구성체계 개선

- 소비자, 업계, 관련 공무원 등이 쉽게 이해하고 사용할 수 있도록 한번에 찾아볼 수 있도록 구성 및 순서 등의 **편집방식 개선**

| 현 행  | 개 정 [안]  |
|--|--|
| 10. 다류<br>1) 정의<br><br>2) 식품유형<br>3) 규격<br>4) 시험방법 | 16. 다류<br>1) 정의<br><b>2) 원료 등의 구비요건</b><br><b>3) 제조가공기준</b><br>4) 식품유형<br>5) 규격<br>6) 시험방법 |

- 제·개정 내용을 쉽게 바꿀 수 있도록 **제본형태[바인더형태] 변경**
- 한자어, 외래어 등 **어려운 용어**는 쉽게 이해할 수 있도록 **순화**  
- “캔들링” → “빛을 이용한 이물검사”, “유거” → “제거” 등

# IV. 주요 제·개정 내용소개

---

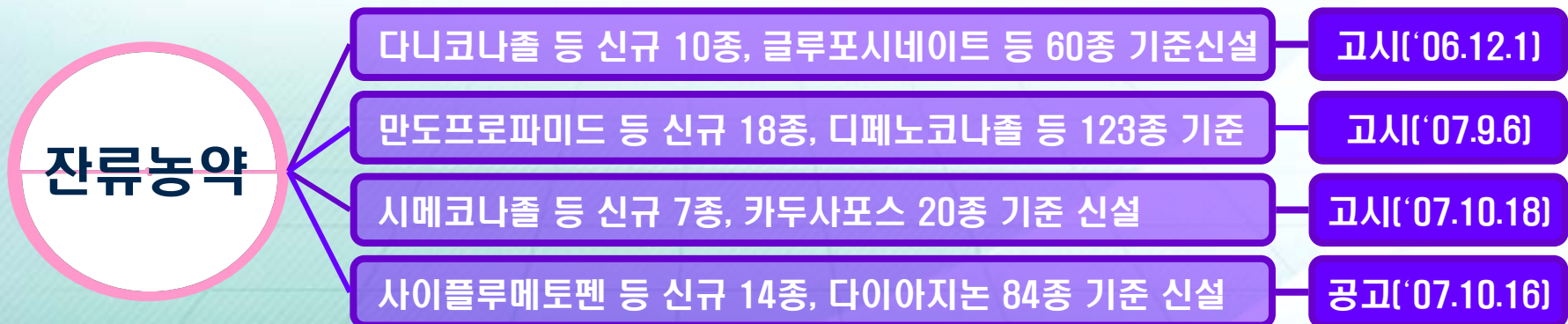
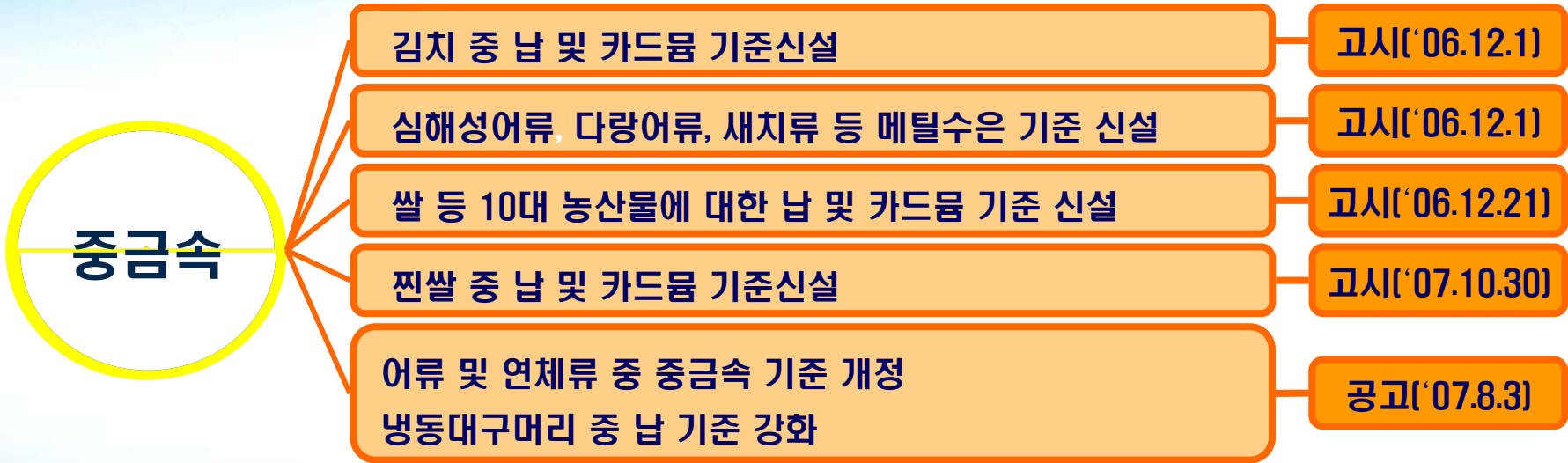
## 2. 주요개정 내용

- 보기 쉽게 편집체계 개편 및 용어의 순화
- 명확한 원료인정체계 구축 - 의사결정도 및 구비서류 범위 규정
- 원료등의 구비요건, 제조·가공기준은 삭제 및 각 개별규격으로 이관
  - 원료, 제조기준, 보존유통기준 212개에서 65개로 축소 [69% 삭제]
- 제3. 장기보존식품, 제4. 규격외 일반가공식품에 대한 기준 및 규격 신설
- 위생과 관련이 적은 품질규격수 702개에서 165개로 축소 [76% 삭제]
- 식품유형은 502개에서 233개로 통폐합 [54% 삭제]
- 성분배합기준은 302개에서 17개로 축소 [94% 삭제]

| 현 행  | 개 정 (안)  |
|--|--|
| <p>1. 총칙 → 1</p> <p>2. 검체의 채취 및 취급방법<br/>- 제9.로 이동</p> <p>3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>1) 용어의 풀이 → 2. 1)</p> <p>2) 원료등의 구비요건 → 2. 2)</p> <p>3) 제조·가공기준 → 2. 3)</p> <p>4) 사용할 수 있는 식품첨가물 → 2. 5)</p> <p>5) 식품의 주원료 → 2. 4)</p> <p>6) 기준 및 규격의 적용 → 2.1), 5)</p> <p>4. 식품별 기준 및 규격 → 5</p> | <p>1. 총칙<br/>- 일반원칙, 용어의 풀이, 식품원료 분류</p> <p>2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>1) 기준 및 규격의 적용</p> <p>2) 식품원료 기준</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>4) 식품의 주원료</p> <p>5) 식품일반의 기준 및 규격<br/>- 성상, 이물, 식품첨가물, 식중독균, 중금속<br/>- 방사선조사, 방사능, 곰팡이독소, 패류독<br/>- 잔류농약, 동물용의약품, 기타유해물질</p> <p>6) 보존 및 유통기준</p> <p>3. 장기보존식품의 기준 및 규격</p> <p>4. 규격외 일반가공식품의 기준 및 규격</p> <p>5. 식품별 기준 및 규격</p> |

| 현행  | 개정(안)   |
|---|---|
| <p data-bbox="205 187 915 294"><b>5. 식품접객업소의 조리판매식품 등에 대한 미생물 권장규격</b></p> <p data-bbox="205 339 696 386">5의 2. 수산물에 대한 규격</p> <p data-bbox="205 439 877 486">6. 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격</p> <p data-bbox="192 696 611 743">&lt; 현행 2.로부터 이관 &gt;</p> <p data-bbox="205 796 458 843">7. 일반시험법</p> <p data-bbox="205 896 915 1001">8. 시약 · 시액 · 표준용액 및 용량분석용 규정용액</p> <p data-bbox="205 1053 338 1100">9. 부표</p> <p data-bbox="192 1153 357 1200">&lt; 신설 &gt;</p> | <p data-bbox="1024 187 1258 234">&lt; 8.로 이관 &gt;</p> <p data-bbox="1037 339 1448 386">6. 수산물에 대한 규격</p> <p data-bbox="1037 439 1709 486">7. 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격</p> <p data-bbox="1037 539 1753 644"><b>8. 식품접객업소의 조리판매식품 등에 대한 미생물 권장규격</b></p> <p data-bbox="1037 696 1544 743">9. 검체의 채취 및 취급방법</p> <p data-bbox="1011 796 1290 843">10. 일반시험법</p> <p data-bbox="1011 896 1772 1001">11. 시약 · 시액 · 표준용액 및 용량분석용 규정용액</p> <p data-bbox="1011 1053 1163 1100">12. 부표</p> <p data-bbox="1011 1153 1595 1200">별표 1 ~ 7 (원료, 농약기준 등)</p> |

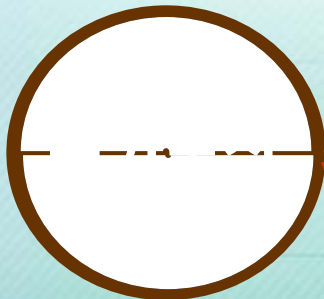
### 3. 위생규격 제·개정 세부 추진현황(1)



# 위생규격 제·개정 세부 추진현황(2)



- 어류 및 갑각류 중 엔로플록사신 등 합성항균제 4종에 대한 잔류허용기준 및 시험법 제개정 **고시('06.4.20)**
- 벌꿀 중 옥시테트라사이클린 기준신설 **고시('07.5.7)**
- 식품 중 독시사이클린 등 잔류허용기준 신설 **고시('07.9.6)**
- 플루발리네이트 등 벌꿀 중 동물용의약품 4종 잔류기준 신설 **고시('07.10.18)**
- 노르플록사신 등 플루오로퀴놀론계 동물용의약품 기준신설 **공고('07.8.3)**
- 나라신 등 11종 동물용의약품 기준 신설 **공고('07.10.16)**



- 에폭시(epoxy) 수지 중 에피클로로히드린 용출규격 신설 **고시('07.2.28)**
- 젖병제조시 프탈레이트류(2종) 사용금지조항 신설  
염화비닐수지 중 DEHP 용출규격 **고시('07.9.10)**
- PET 중 테레프탈산 및 이소프탈산 용출규격 신설 **고시('07.11.5)**
- 요소, 페놀수지 등 페놀에 대한 용출규격 신설  
나무젓가락 중 이산화황, 올쏘-페닐페놀, 비페닐 등 용출규격 **공고('07.9.11)**

# 위생규격 제·개정 세부 추진현황(3)

장류 중 바실러스 세레우스 정량규격 신설

고시('06.8.29)

6개월 미만 영유아용식품 중 사카자키 불검출 기준 신설

고시('07.5.23)

영유아용식품, 과실채소류음료, 복합조미식품, 절임식품, 조림식품 등 바실러스 세레우스 정량규격 신설

고시('07.6.19)

6개월 미만의 영유아가 섭취할 수 있도록 제조·판매하는 식품에서는 엔테로박터사카자키, 대장균군 및 세균수 신설  
식품용수 등에 대한 노로바이러스 기준 신설

고시('07.10.18)

식육(소고기, 돼지고기, 닭고기) 중 다이옥신 기준 신설

고시('07.10.18)

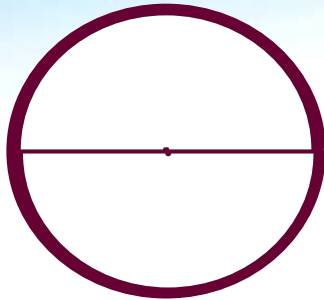
올리브유 중 벤조피렌 기준 신설

고시('07.5.7)

식용유지 전체 중 벤조피렌 기준 신설(향미유 제외)

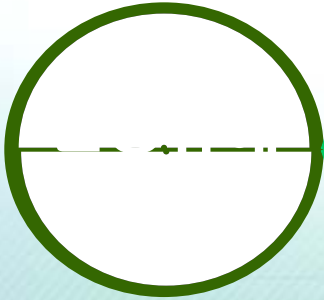
고시('07.10.18)

# 위생규격 제·개정 세부 추진현황(4)



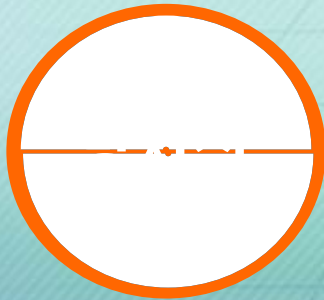
- 된장, 고추장, 고춧가루 중 아플라톡신 기준 신설
- 고추장 및 향신료조제품 중 시트리닌 불검출 기준 신설
- 땅콩 및 견과를 함유한 견과류 중 아플라톡신 기준 신설  
땅콩 및 그 단순가공품에 대한 아플라톡신 기준 신설

- 고시('07.9.6)
- 고시('07.10.18)
- 공고('07.9.11)



- 디메칠실데나필, 잔소안트라필 불검출 기준신설
- 하이드록시바데나필, 노르네오실데나필 불검출 기준 신설
- 디메칠홍데나필 불검출 기준신설
- 피페리디노홍데나필, 카보데나필 불검출 기준신설
- 치오실데나필, 디메틸치오실데나필 등 4종 불검출 신설
- 식품 중 의약품성분(비만, 당뇨 치료제 등) 불검출 기준 신설

- 고시('07.2.28)
- 고시('07.5.7)
- 고시('07.9.6)
- 공고('07.7.10)
- 공고('07.8.3)
- 공고('07.10.16)



- 건조향신료, 복합조미식품 등 방사선 검지법 신설

- 고시('07.4.12)

# 위생규격 제·개정 세부 추진현황(5)

-향신료조제품 중 곰팡이수 기준 신설

고시('07.2.28)

식품 포장내부의 선도유지제 기준 신설

고시('07.9.6)

- 수족관물의 대장균군 기준  
- 고추장 및 향신료조제품 중 홍국색소 사용금지  
- 식품 중 금속성 이물 기준 및 금속제거장치 설치 의무화  
- 컵모양젤리 중 사용금지 겔화제 및 제품 크기, 압착강도 기준신설

고시('07.10.18)

- 식품용수의 제조가공기준 신설  
- 참깨분 및 대두분의 산가 기준 신설  
- 어육가공품의 제조가공기준 강화  
- 두부 원료등의 구비요건 및 대장균군 규격 신설  
- 특수용도식품 중 탄화물 규격 신설  
- 보존료 및 산화방지제 검사기준 강화

고시('07.10.30)

- 벌꿀 중 그레이아노톡신 불검출 기준 및 시험법 신설

공고('07.7.10)

- 쇠고기 원산지판별 시험법 신설

공고('07.10.16)

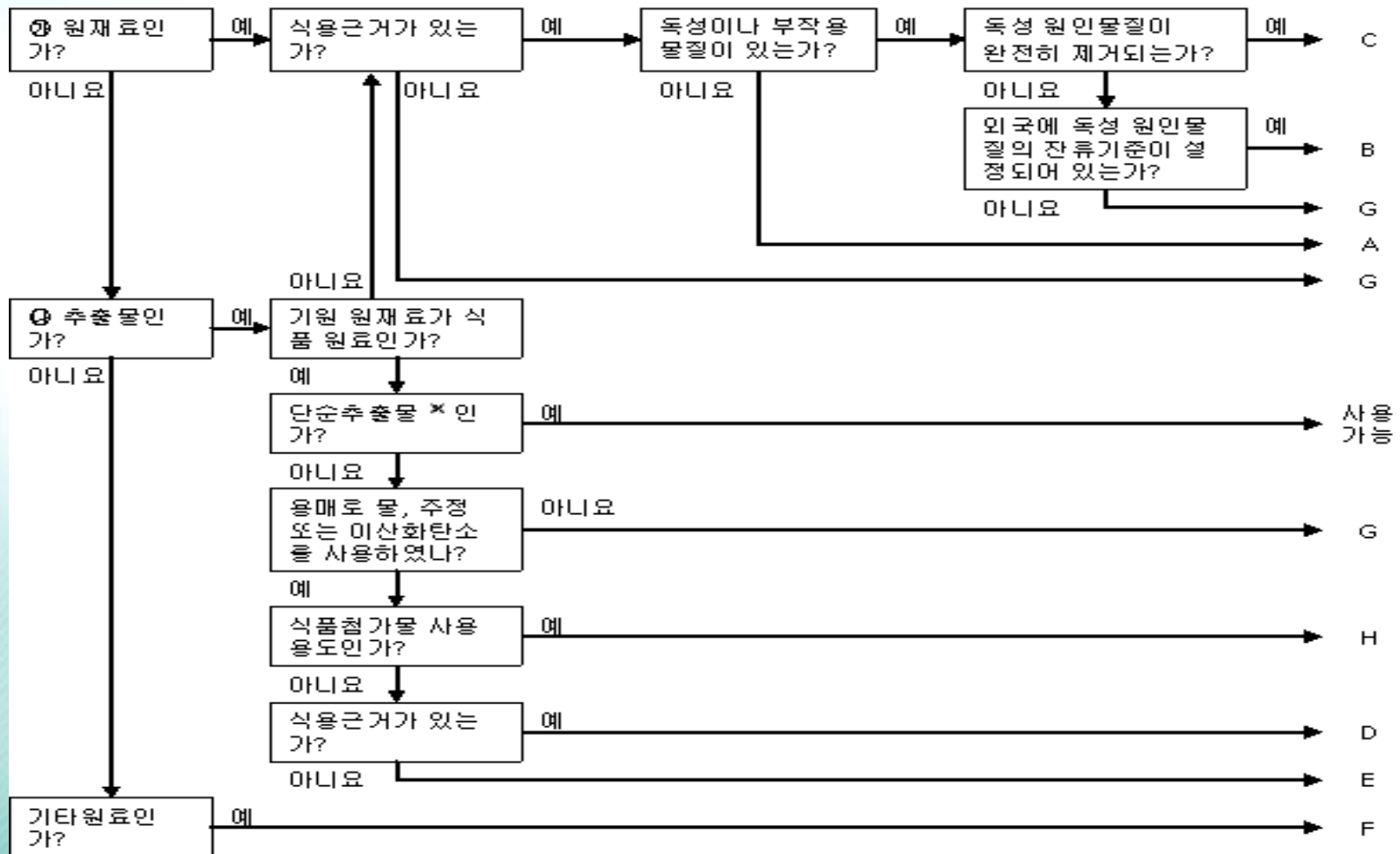
## 4. 세부개정 내용 - 총칙, 일반기준

### □ 주요내용

- 보기 쉽게 편집체계 개편 (별첨 참조)
- 명확한 원료인정체계 구축 - 의사결정도(decision tree) 및 구비서류범위
- 현행 개별 제조·가공기준은 각 개별규격으로 이관
- 제3. 장기보존식품의 기준 및 규격 신설 (통·병조림, 레토르트, 냉동식품 규격)
- 제4. 규격외 일반가공식품에 대한 식품유형 및 기준규격 신설
- 식품접객업소, 식품용수 관련 안전관리 기준 신설
- 인삼 또는 홍삼함유 제품류에 대한 원료기준 신설

# □ 식품원료 인청체계 개선

○ 식품원료 타당성 검토를 위한 구체적인 제출 자료의 범위, 목록 및 의사결정도 제시



# 1. 과자류

## □ 주요내용

- 견과류, 껌류, 캔디류, 빙과류는 **과자류로 유형통합**
  - 수분, 조단백질, 조지방, 과산화물가 등 **품질규격삭제 (산가는 존치)**
  - ※ 위생규격 : 허용외타르색소 및 인공감미료, 산화방지제, 세균수, 대장균군, 유산균수
  - ※ 개정 전 인삼제품류 중 인삼껌, 인삼캔디는 과자류로 이관통합됨
  
- **컵모양 등 젤리 기준신설(2008년 1월 1일 시행)**
  - 3) 제조·가공기준 중
    - “**컵모양 등 젤리의 크기는 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5cm 이상이어야 하고 높이와 바닥면의 최소내경은 3.5cm 이상이 되도록 제조하여야 한다.**”
  - 4) 규격
    - (9) **압착강도(Newton) : 5 이하(컵모양 등 젤리에 한한다.**

# 1. 과자류

## 1) 정의

과자류라 함은 식물성원료 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과자, 캔디류, 츄잉껌, 빙과류를 말한다.

## 3) 제조·가공기준

(1) 빙과류는 68.5℃에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다.

(2) 컵모양 등 젤리의 크기는 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상 이어야 하고 높이와 바닥면의 최소내경은 3.5 cm이상이 되도록 제조하여야 한다

# 1. 과자류

## 4) 식품유형

| 개정 전       | 개정 후    | 비고      |
|------------|---------|---------|
| 1-2 건과류    | 1. 과자류  |         |
| (1) 비스킷류   | (1) 과자  | <유형 통합> |
| (2) 한과류    |         |         |
| (3) 스낵과자류  |         |         |
| (4) 기타 건과류 |         |         |
| 1-3 캔디류    | (2) 캔디류 | <유형 통합> |
| (1) 사탕류    |         |         |
| (2) 캐러멜    |         |         |
| (3) 양갱     |         |         |
| (4) 젤리     |         |         |
| (5) 기타 캔디류 |         |         |
| 1-5 껌      | (3) 추잉껌 | <이관신설>  |
| 3-2 빙과류    | (4) 빙과류 | <이관신설>  |

# 1. 과자류

## 5) 규격

| 규격항목          | 개정 전   | 개정 후   |
|---------------|--|--|
| (1) 성상        | 고유의 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.                   | 고유의 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.                   |
| (2) 산가        | 2.0 이하(유당처리식품에 한한다)                          | 2.0 이하(유당처리식품에 한한다)                          |
| (3) 허용외 타르색소  | 검출되어서는 아니된다(캔디류, 츤잉껌에 한한다)                   | 검출되어서는 아니된다(캔디류, 츤잉껌에 한한다)                   |
| (4) 허용외 인공감미료 | 검출되어서는 아니된다(캔디류 한한다)                         | 검출되어서는 아니된다(캔디류 한한다)                         |
| (5) 산화방지제     | 다음에서 정하는 산화방지제는 아래 기준에 적합하여야 한다.             | 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다(츤잉껌에 한한다)  |
| (6) 세균수       | 1 mL, 당 3,000 이하(빙과류에 한한다, 다만, 유산균함유 빙과류 제외) | 1 mL, 당 3,000 이하(빙과류에 한한다, 다만, 유산균함유 빙과류 제외) |
| (7) 대장균군      | 1 mL 당 10이하(빙과류에 한한다)                        | 1 mL 당 10이하(빙과류에 한한다)                        |
| (8) 유산균수      | 표시량 이상(유산균함유 빙과류에 한한다)                       | 표시량 이상(유산균함유 빙과류에 한한다)                       |
| (9) 압착강도      |  | 3 이하(컵모양 등 젤리에 한한다)                          |

# 1. 과자류

## 5) 규격

| 규격항목       | 개정 전  | 개정 후  |
|------------|---|-------|
| (10) 수분    | 15.0% 이하(건과류)<br>5.0%-이하(껌)                 | <삭 제> |
| (11) 과산화물가 | 40.0 이하(유탕 또는 유처리<br>식품에 한하며, 유밀과는<br>3.0%) | <삭 제> |
| (12) 조단백질  | 1.0% 이상(캔디류중 캐러멜)                           | <삭 제> |
| (13) 조지방   | 5.0% 이상(캔디류중 캐러멜)                           | <삭 제> |

## 2. 빵 또는 떡류

### □ 주요내용

#### ○ 빵 또는 떡류는 유형 통합 및 품질규격(산가, 과산화물가) 삭제

※ 위생규격 : 타르색소, 인공감미료, 보존료, 황색포도상구균, 살모넬라

#### ○ 제조·가공기준 중

“주정 처리(주정 1% 이상 사용) 제품은 잔류 주정에 의한 품질변화가 없도록 하여야 한다”

○ 미생물 규격적용(황색포도상구균, 살모넬라)을 명확히 하기 의해서 크림빵위 범위를 “크림을 도포 또는 충전한 빵”으로 수정

○ 빵과 쿠키의 원료인 생지의 식품유형은 제5. 2. (1) 빵류와 장기보존목적식품 중 냉동식품규격이 동시에 적용

## 2. 빵 또는 떡류

### 1) 정의

빵 또는 떡류라 함은 밀가루, 쌀가루, 찹쌀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조특성에 따라 가공한 것으로 빵류, 떡류, 만두류를 말한다.

### 2) 원료 등의 구비요건

부패·변질이 용이한 원료는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.

### 3) 제조·가공기준

(1) 주정 처리(주정 1% 이상 사용) 제품은 잔류 주정에 의한 품질변화가 없도록 하여야 한다.

## 2. 빵 또는 떡류

### 4) 식품유형

#### (1) 빵류

밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 구운 것, 익힌 것, 튀긴 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등을 말한다.

#### (2) 떡류

쌀가루, 찹쌀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 익힌 것을 말한다.

#### (3) 만두류

식육, 채소류 등의 혼합물을 만두피 등으로 성형한 것을 말한다.

## 2. 빵 또는 떡류

### 4) 식품유형변경

| 개정 전           | 개정 후                         | 비고                     |
|----------------|------------------------------|------------------------|
| 1-1 빵 또는 떡류    | 2. 빵 또는 떡류                   |                        |
| (1) 식빵         | (1) 빵류                       | <유형 통합>                |
| (2) 케이크류       |                              |                        |
| (3) 빵          |                              |                        |
| (4) 도넛         |                              |                        |
| (5) 떡류         | (2) 떡류                       |                        |
| (6) 기타 빵 또는 떡류 | (1) 빵류, (2) 떡류 또는<br>(3) 만두류 | 제품에 따라<br>(1)~(3)으로 분류 |

## 2. 빵 또는 떡류

### 5) 규격

| 규격항목        | 개정 전                           | 개정 후                             |
|-------------|--------------------------------|----------------------------------|
| (1) 성상      | 고유의 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.     | 고유의 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.       |
| (2) 타르색소    | 검출되어선존 아니된다(식빵, 카스텔라에 한한다)     | 검출되어선존 아니된다(식빵, 카스텔라에 한한다)       |
| (3) 인공감미료   | 검출되어서는 아니된다(식빵에 한한다)           | 검출되어서는 아니된다(식빵에 한한다)             |
| (4) 보존료     | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다. | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다. |
| (5) 황색포도상구균 | 음성이어야 한다(크림을 도포 또는 충전한 것)      | 음성이어야 한다(크림을 도포 또는 충전한 것)        |
| (6) 살모넬라    | 음성이어야 한다(크림을 도포 또는 충전한 것)      | 음성이어야 한다(크림을 도포 또는 충전한 것)        |
| (7) 산가      | 2.0 이하(유당처리식품에 한함)             | <삭 제>                            |
| (8) 과산화물가   | 40.0 이하(유당처리식품에 한함)            | <삭 제>                            |

### 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

#### □ 주요내용

##### ○ 코코아가공품류 및 초콜릿류의 유형통합

※ 위생규격 : 납, 타르색소

##### ○ 제조·가공기준

알코올성분을 첨가할 수 없다. 다만, 제조공정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우에는 알코올성분 기준으로 할 때 1% 미만으로 사용할 수 있다.

### 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

#### □ 식품유형변경

| 개정 전           | 개정 후               | 비고 |
|----------------|--------------------|----|
|                | 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 |    |
| 20-16 코코아가공품류  | (1) 코코아가공품류        |    |
| (1) 코코아버터      | ② 코코아버터            |    |
| (2) 코코아매스      | ① 코코아매스            |    |
| (3) 코코아분말      | ③ 코코아분말            |    |
| (4) 기타 코코아가공품류 | ④ 기타 코코아가공품        |    |
| 1-4 초콜릿류       |                    |    |
| (1) 초콜릿        | (1) 초콜릿            |    |
| ①초콜릿~⑤ 화이트초콜릿  | ①초콜릿~⑤ 화이트초콜릿      |    |
| (2) 준초콜릿       | ⑥ 준초콜릿             |    |
| (3) 초콜릿 가공품    | ⑦ 초콜릿 가공품          |    |

### 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

#### 5) 규격

| 규격항목         | 개정 전                                   | 개정 후                                   |
|--------------|--|--|
| (1) 성상       | 고유의 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.             | 고유의 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다.             |
| (2) 납(mg/kg) | 2.0 이하(코코아분말에 한한다)                     | 2.0 이하(코코아분말에 한한다)                     |
| (3) 요오드가     | 33~42(코코아버터에 한한다)                      | 검출되어서는 아니된다(식빵에 한한다)                   |
| (4) 허용외타르색소  | 검출되어서는 아니된다(코코아버터, 코코아매스, 코코아분말은 제외한다) | 검출되어서는 아니된다(코코아버터, 코코아매스, 코코아분말은 제외한다) |
| (5) 수분(%)    | 7.0 이하(코코아분말에 한함)                      | <삭 제>                                  |
| (6) 굴절률(40)  | 1.456~1.459(코코아버터에 한함)                 | <삭 제>                                  |
| (7) 산가       | 3.5 이하(코코아버터에 한함)                      | <삭 제>                                  |
| (8) 비비누화불(%) | 0.5 이하(코코아버터에 한함)                      | <삭 제>                                  |

## 4. 잼류

### □ 주요내용

- 기존 **잼류의 유형 중** 프리저브스타일 삭제
- 제조·가공기준 이관  
살균 후 제품의 품질이 유지되고 호열성세균의 증식이 억제될 수 있도록 냉각하여야 한다.
- **품질규격** **성상** 삭제

# 4. 잼류

## 4) 식품유형 변경

| 개정 전        | 개정 후      | 비고     |
|-------------|-----------|--------|
| 1-6 잼류      | 4. 잼류     |        |
| (1) 잼       | (1) 잼     |        |
| (2) 마말레이드   | (2) 마말레이드 |        |
| (3) 프리저브스타일 | (3) 기타 잼류 | <유형통합> |
| (4) 기타 잼류   |           |        |

## 5) 규격

| 규격항목     | 개정 전                           | 개정 후                             |
|----------|--------------------------------|----------------------------------|
| (1) 성상   | 고유의 향미를 가지고 이미이취가 없어야 한다.      | <삭 제>                            |
| (2) 타르색소 | 검출되어선존 아니된다(기타 잼               | 검출되어선존 아니된다(기타 잼                 |
| (3) 보존료  | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다. | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다. |

# 5. 설탕

## □ 주요내용

- 각각의 유형 중 수분, pH, 회분, 전화당, 환원당, 색도, 비선광도 등 **품질규격 삭제**

※ 위생규격 : 납, 이산화황, 인공감미료 등 존치

- 제조·가공기준

설탕 제조시에는 용해, 여과, 결정공정을 거쳐야 한다

# 5. 설탕

## 4) 식품유형변경

| 개정 전      | 개정 후                              | 비고                  |
|-----------|-----------------------------------|---------------------|
| 2-1 설탕    | 5. 설탕                             |                     |
| (1) 백설탕   | (1) 백설탕                           |                     |
| (2) 갈색설탕  | (2) 갈색설탕                          |                     |
| (3) 흑설탕   | (3) <b>기타설탕</b>                   | 흑설탕 삭제하고<br>기타설탕 신설 |
| (4) 분말설탕  | 특성에 따라 (1) 백설탕 ~<br>(3) 기타설탕으로 분류 | <삭 제>               |
| (5) 덩어리설탕 |                                   |                     |

# 5. 설탕

## 5) 규격

| 규격항목            | 개정 전   | 개정 후  |
|-----------------|--|---|
| (1) 색상          | 무색 또는 백색의 단맛을 가진 결정 또는 결정성 분말이어야 한다(백설탕)<br>단맛을 가진 황갈색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다(갈색설탕)<br>흑설탕(생략), 분말설탕(생략), 덩어리(생략) | 무색 또는 백색의 단맛을 가진 결정 또는 결정성 분말 또는 덩어리 형태이어야 한다(백설탕)<br>갈색의 단맛을 가진 결정, 결정성 분말 또는 덩어리 형태이어야 한다(갈색설탕)<br>기타설탕은 삭제 |
| (2) 수분(%)       | 0.1~0.5 이하   | <삭 제>   |
| (3) 회분(%)       | 0.04~3.0 이하  | <삭 제>   |
| (4) 당도(%)       | 88.0 이상(흑설탕), 97.0(갈색설탕),<br>99.7 이상(백설탕, 분말설탕)  | 99.7 이상(백설탕), 97.0 이상(갈색설탕),<br>86.0% 이상(기타설탕)  |
| (5) 인공감미료       | 검출되어서는 아니된다.   | 검출되어서는 아니된다.  |
| (6) 납(mg/kg)    | 0.5 이하(백설탕, 분말설탕)<br>1.0 이하(갈색설탕, 흑설탕)   | 0.5 이하(백설탕),<br>1.0 이하(갈색설탕, 기타설탕)  |
| (7) 이산화황(mg/kg) | 20.0 미만  | 20.0 미만   |
| (8) 색도(IU)      | 45 이하(백설탕), 100 이하(갈색설탕)   | <삭 제>   |

## 6. 포도당

### □ 주요내용

- 각각의 유형 중 수분, pH, 회분, 전화당, 환원당, 색도, 비선풋도 등  
**품질규격 삭제**
  - ※ 위생규격 : 납, 이산화황, 인공감미료 등 존치

# 6. 포도당

## 4) 식품유형변경

| 개정 전        | 개정 후         | 비고      |
|-------------|--------------|---------|
| 2-2 포도당     | 6. 포도당       |         |
| (1) 액상포도당   | (1) 액상포도당    |         |
| (2) 정제포도당   | (2) 분말·결정포도당 | <통합 신설> |
| (3) 함수결정포도당 |              |         |
| (4) 무수결정포도당 |              |         |

# 6. 포도당

## 5) 규격

| 규격항목                       | 개정 전   | 개정 후                 |
|----------------------------|--|----------------------|
| (1) 성상                     | <생 략>  | <삭 제>                |
| (2) 수분(%)                  | 60.0 이하(액상포도당), 10.0이하(정제포도당, 함수 결정포도당), 1.0 이하(무수결정포도당) | <삭 제>                |
| (3) pH                     | 4.5~7.0(액상포도당)   | <삭 제>                |
| (4) 포도당당량(D.E)             | 80.0 이상(액상포도당)   | <삭 제>                |
| (5) 인공감미료                  | 검출되어서는 아니된다.   | 검출되어서는 아니된다.         |
| (6) 회분                     | 0.2 이하(액상포도당, 정제포도당), 0.1 이하(함수결정포도당, 무수결정포도당)           | <삭 제>                |
| (7) 비선광도 $[\alpha]^{20}_D$ | $\pm 52.5 \sim \pm 53.5$ (함수결정포도당, 무수결정포도당)              | <삭 제>                |
| (8) 용액의 착색도                | 0.250 이하(정제, 함수결정, 무수결정포도당)                              | <삭 제>                |
| (9) 용액의 탁도                 | 0.20 이하(정제, 함수결정, 무수결정포도당)                               | <삭 제>                |
| (10) 덱스트린                  | 4.0 이하(정제), 1.5 이하(함수결정), 1.5 이하(무수결정포도당)                | 4.0 이하(분말·결정포도당)     |
| (11) 납(mg/kg)              | 0.5 이하   | 0.5 이하(액상, 분말·결정포도당) |

# 7. 과당

## □ 주요내용

- 다양한 제품수용을 위한 **기타과당 유형신설**
- 각각의 유형 중 수분, 회분 **품질규격 삭제**
  - ※ 위생규격 : 납, 인공감미료 존치

# 7. 과당

## 4) 식품유형변경

| 개정 전     | 개정 후     | 비고    |
|----------|----------|-------|
| 2-3 과당   | 7. 과당    |       |
| (1) 액상과당 | (1) 액상과당 |       |
| (2) 결정과당 | (2) 결정과당 |       |
|          | (3) 기타과당 | <신 설> |

# 7. 과당

## 5) 규격

| 규격항목                       | 개정 전                           | 개정 후                          |
|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| (1) 색상                     | <생략>                           | <삭제>                          |
| (2) 수분(%)                  | 45.0 이하(액상과당),<br>0.5 이하(결정과당) | <삭제>                          |
| (3) pH                     | 4.5~7.0                        | <삭제>                          |
| (4) 과당(%)                  | 35.0 이상(무수물로서, 액상과당)           | 35.0 이상(무수물로서,<br>액상과당, 기타과당) |
| (5) 비선광도 $[\alpha]_D^{20}$ | -89.0 ~ -93.5(결정과당)            | -89.0 ~ -93.5(결정과당)           |
| (6) 회분                     | 0.2 이하(액상과당), 0.1 이하(결정과당)     | <삭제>                          |
| (7) 인공감미료                  | 검출되어서는 아니된다.                   | 검출되어서는 아니된다.                  |
| (8) 납(mg/kg)               | 0.5 이하                         | 0.5 이하<br>(액상, 결정, 기타과당)      |

## 8. 엿류

### □ 주요내용

- **현행 덱스트린은 엿류로 통합**
- **각각의 유형 중 수분, pH, 환원당 품질규격 삭제**
  - ※ 위생규격 : 인공감미료, 납 존치

# 8. 엿류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전     | 개정 후     | 비고      |
|----------|----------|---------|
| 2-4 엿류   | 8. 엿류    |         |
| (1) 물엿   | (1) 물엿   | <유형 통합> |
| (2) 맥아엿  |          |         |
| (3) 가루엿  | (2) 기타엿  | <통합 신설> |
| (4) 덩어리엿 |          |         |
| 2-6 덱스트린 | (3) 덱스트린 | <이관 신설> |

# 8. 엿류

## 5) 규격

| 규격항목           | 개정 전                               | 개정 후   |
|----------------|------------------------------------|--|
| (1) 성상         | <생 략>                              | <삭 제>  |
| (2) 수분(%)      | 10.0 이하(가루엿)                       | <삭 제>  |
| (3) 환원당(%)     | 25.0 이상(맥아엿)                       | <삭 제>  |
| (4) 포도당당량(D.E) | 20.0 이상(물엿),<br>10.0 이상(가루엿, 덩어리엿) | 20.0 이상(물엿),<br>10.0 이상(기타엿), 20.0 미만(덱스트린), |
| (5) pH         | 4.5~7.0                            | <삭 제>  |
| (6) 인공감미료      | 검출되어서는 아니된다.                       | 검출되어서는 아니된다.                                 |
| (7) 납(mg/kg)   | 1.0 이하                             | 1.0 이하                                       |

# 9. 당시럽류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전      | 개정 후    | 비고      |
|-----------|---------|---------|
| 2-5 당시럽류  | 9. 당시럽류 | <유형 통합> |
| (1) 당밀시럽  |         |         |
| (2) 단풍당시럽 |         |         |

# 9. 당시럽류

## 5) 규격

| 규격항목                  | 개정 전                            | 개정 후         |
|-----------------------|---------------------------------|--------------|
| (1) 성상                | <생 략>                           | <삭 제>        |
| (2) 수분(%)             | 25.0 이하(단밀시럽)<br>35.0 이하(단풍당시럽) | <삭 제>        |
| (3) 총당(%)<br>(전화당으로서) | 60.0 이상                         | 60.0 이상      |
| (4) 회분                | 5.0 이하(당밀시럽)                    | <삭 제>        |
| (5) 납(mg/kg)          | 1.0 이하                          | 1.0 이하       |
| (6) 인공감미료             | 검출되어서는 아니된다.                    | 검출되어서는 아니된다. |

# 10. 올리고당

## □ 주요내용

- 올리고당류 중 **겐티오올리고당** 유형 및 시험법 신설
- 혼합올리고당을 **기타올리고당**으로 변경하고 정의 수정
  - 개정 전 : 식품유형 (1)~(5)의 올리고당을 혼합한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것을 말한다.
  - 개정 후 : 식품유형 (1)~(6)의 올리고당에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것을 말한다.

# 10. 올리고당

## 4) 식품유형변경

| 개정 전         | 개정 후         | 비고    |
|--------------|--------------|-------|
| 2-7 올리고당류    | 10. 올리고당     |       |
| (1) 프락토올리고당  | (1) 프락토올리고당  |       |
| (2) 이소말토올리고당 | (2) 이소말토올리고당 |       |
| (3) 갈락토올리고당  | (3) 갈락토올리고당  |       |
| (4) 말토올리고당   | (4) 말토올리고당   |       |
| (5) 자일로올리고당  | (5) 자일로올리고당  |       |
|              | (6) 겐티오올리고당  | <신 설> |
| (6) 혼합올리고당   | (7) 기타올리고당   | 정의수정  |

# 10. 올리고당

## 5) 규격

| 규격항목          | 개정 전  | 개정 후   |
|---------------|---|--|
| (1) 성상        | <생략>  | <삭제>   |
| (2) 수분(%)     | 10.0 이하(분말제품에 한하며, 라피노스5H2O에 16.0 이하로 한다)                             | <삭제>   |
| (3) 올리고당함량(%) | 10 이상(프락토,이소말토, 갈락토, 자일로올리고당)<br>40 이상(말토올리고당)<br>개별올리고당 함량이상(혼합올리고당) | 10 이상(프락토,이소말토, 갈락토, 자일로, 겐티오올리고당)<br>40 이상(말토올리고당)<br>개별올리고당 함량이상(기타올리고당) |
| (4) 납(mg/kg)  | 1.0 이하  | 1.0 이하   |

# 11. 식육 또는 알가공품

## □ 주요내용

- 축산물가공처리법 대상식품인 **아이스크림제품류, 유가공품, 식육 제품 삭제**
  - 축산물가공처리법 제외 식육, 기타식육가공품, 기타알가공품 유형 및 규격 신설
- 기준및규격외 일반가공품중 **축산물가공품은 식육 또는 알가공품 및 기타가공품으로 이관**
- 규격 중 **수분 삭제**
- 기존 **위생규격**(아질산이온, 타르색소, 대장균군, 세균수, 보존료 등) 존치

# 11. 식육 또는 알가공품

## 4) 식품유형변경

| 개정 전                             | 개정 후           | 비고    |
|----------------------------------|----------------|-------|
| 3. 아이스크림 제품류                     |                | <삭 제> |
| 4. 유가공품                          |                | <삭 제> |
| 5. 식육제품                          |                | <삭 제> |
| 기타알가공품, 기타식육가공품, 기준 및 규격외 축산물가공품 | 11. 식육 또는 알가공품 | <신 설> |
|                                  | (1) 식육 또는 알제품  |       |
|                                  | (2) 식육가공품      |       |
|                                  | (2) 알가공품       |       |

# 11. 식육 또는 알가공품

## 5) 규격

| 규격항목             | 개정 전  | 개정 후                                     |
|------------------|---|--|
| (1) 성상           | 고유의 향미를 가지고 이미이취가 없어야 한다.   | <삭 제>                                    |
| (2) 수분(%)        | 10.0 이하(알가공품 중 분말제품)  | <삭 제>                                    |
| (3) 아질산이온(g/kg)  | 0.07 이하<br>(식육제품, 단, 포장육은 제외)   | 0.07 이하<br>(식육가동품에 한한다)                  |
| (4) 타르색소         | 검출되어서는 아니된다(식육제품, 다만, 소제지류는 제외한다)   | 검출되어서는 아니된다(식육제품에 한한다)                   |
| (5) 대장균군         | 음성이어야 한다(식육제품, 베이컨 및 비가열제품은 제외한다). 1g 당 10 이하(알가공품 중 살균제품에 한하며 피단의 경우 음성) | 1g 당 10 이하(살균제품에 한하며, 식육가공품은 음성이어야 한다)   |
| (6) 휘발성염기질소(mg%) | 20 이하(원료육 및 포장육에 한함)  | 20 이하(식육제품에 한한다)                         |
| (7) 보존료          | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다(식육제품)                                       | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.         |
| (8) 세균수          | 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다), 1g 당 10,000 이하(알가공품 중 살균제품에 한함)                      | 음성(멸균제품에 한한다, 다만, 살균제품은 1 g 당 10,000 이하) |
| (9) 대장균 O157:H7  | 음성이어야 한다<br>(원료용 분쇄육에 한한다.)   | 음성이어야 한다<br>(원료용 분쇄육에 한한다)               |
| (10) 살모넬라        | 음성이어야 한다<br>(알가공품 중 살균제품 및 피단에 한한다)                                       | 음성이어야 한다(살균제품에 한한다)                      |

## 12. 어육가공품

### □ 주요내용

- **현행 어육햄은 어육소시지에 통합**
- 어육가공품의 **제조·가공기준 강화**
  - “유통·판매하는 제품은 밀봉·포장하여야 한다”
- 규격 중 **수분 삭제**
- 기존 **위생규격**(아질산이온, 타르색소, 대장균군, 세균수, 보존료 등) 존치

# 12. 어육가공품

## 4) 식품유형변경

| 개정 전         | 개정 후         | 비고      |
|--------------|--------------|---------|
| 6-1 어육가공품    | 12. 어육가공품    |         |
| (1) 어묵       | (1) 어묵       |         |
| (2) 어육햄      | (2) 어육소시지    | <유형 통합> |
| (3) 어육소시지    |              |         |
| (4) 어육반제품    | (3) 어육반제품    |         |
| (5) 어육살      | (4) 어육살      |         |
| (6) 연육       | (5) 연육       |         |
| (7) 기타 어육가공품 | (6) 기타 어육가공품 |         |

# 12. 어육가공품

## 5) 규격

| 규격항목            | 개정 전                              | 개정 후                                 |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| (1) 성상          | 고유의 색택과 향미를 가지고 이미<br>·이취가 없어야 한다 | <삭 제>                                |
| (2) 수분(%)       | 10.0 이하(건조어육에 한한다)                | <삭 제>                                |
| (3) 아질산이온(g/kg) | 0.05 이하(어육햄류 및 어육소시지<br>류에 한한다)   | 0.05 이하(어육소시지에 한한다)                  |
| (4) 타르색소        | 검출되어서는 아니된다(어육소시<br>지류는 제외한다)     | 검출되어서는 아니된다(어육소시<br>지는 제외한다)         |
| (5) 대장균군        | 음성(비가열제품 제외)                      | 음성(비가열제품 제외)                         |
| (6) 세균수         | 음성이어야 한다<br>(멸균제품에 한한다).          | 음성이어야 한다<br>(멸균제품에 한한다).             |
| (7) 보존료         | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기<br>준에 적합하여야 한다 | 다음에서 정하는 것 이외의 보존<br>료가 검출되어서는 아니된다. |

# 13. 두부류 또는 목류

## □ 주요내용

- 기존 두부류(4) 및 목류(3)를 통합, 혼합목, 건조목 삭제
- 원료 **대두분** 유통 및 보관기준 강화
  - “대두분은 진공포장, 진공후 질소충전 또는 냉장유통·보관되고 있는 것이어야 한다.”
- 두부류의 **위생규격(대장균군)** 규격 강화
  - “ 두부, 전두부 : 1g 당 10 이하(충전, 밀봉한 제품에 한한다)”
- 목의 **위생규격(대장균군, 타르색소 등)** 존치
- **고형분, 수분, 조단백질, 조지방 등 품질규격 삭제**

# 13. 두부류 또는 목류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전         | 개정 후      | 비고      |
|--------------|-----------|---------|
| 7. 두부류 또는 목류 | 12. 어육가공품 |         |
| 7-1 두부류      |           |         |
| (1) 두부       | (1) 두부    |         |
| (2) 전두부      | (2) 전두부   |         |
| (3) 유바       | (3) 유바    |         |
| (4) 가공두부     | (4) 가공두부  |         |
| 7-2 목류       |           |         |
| (1) 목        | (5) 목     | <유형 통합> |
| (2) 혼합목      |           |         |
| (3) 건조목      |           |         |

# 13. 두부류 또는 목류

## 5) 규격

| 규격항목           | 개정 전  | 개정 후   |
|----------------|---|--|
| (1) 성상         | 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다                                   | <삭 제>  |
| (2) 고형분(%)     | 12 이상(두부 또는 전두부에 한하다), 7 이상(단, 건조물은 82 이상, 해조류 또는 구약제품은 제외) | <삭 제>  |
| (3) 수분(%)      | 10.0 이하(동결건조두부에 한한다)  | <삭 제>  |
| (4) 조단백질(%)    | 40 이상(두부, 건조물로서)<br>36 이상(전두부, 건조물로서)                       | <삭 제>  |
| (5) 조지방(%)     | 17 이상(건조물로서, 전두부에 한한다)                                      | <삭 제>  |
| (6) 산가         | 3.0 이하(튀긴두부 또는 유바건조품에 한하며, 조미유부는 제외한다)                      | <삭 제>  |
| (7) 과산화물가      | 30.0 이하(튀긴두부 또는 유바건조품에 한하며, 조미유부는 제외한다)                     | <삭 제>  |
| (8) 중금속(mg/kg) | 3.0 이하(두부, 전두부, 유바, 가공두부, 목류)                               | 3.0 이하   |
| (9) 대장균군       | 음성(목류중 충전 밀봉제품에 한한다)  | 두부·전두부 : 1g 당 10 이하(충전, 밀봉한 제품에 한한다)<br>목류 : 음성(충전, 밀봉에 한한다) |
| (10) 세균수       | 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).  | <삭 제>  |
| (11) 타르색소      | 검출되어서는 아니된다(목류에 한함)   | 검출되어서는 아니된다(목류에 한한다)   |

# 14. 식용유지류

## □ 주요내용

- 참기름, 들기름 등 식품유지류 중 **벤조피렌** 규격 신설 추진
- **샐러드유(9개)** 삭제 (목화씨샐러드유 제외)
- 비중, 굴절율, 비비누화물, 색도, 냉각시험 등 품질규격 삭제
- 산가 규격 개정 (Codex 기준준용)
- **현행 조미식품의 향미유** 이관 신설  
- 압착 참기름 및 압착 들기름 기준 유지

| 현 행 [41]   | 개 정 [안] [32]  |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">8. 식용유지류</p> <p>콩기름, <b>콩샐러드유</b>, 옥수수기름, <b>옥수수샐러드유</b>,<br/> 채종유, <b>채종샐러드유</b>, 미강유, <b>미강샐러드유</b>, 참기름,<br/> 추출참깨유, 들기름, 추출들기름, 홍화유,<br/> <b>홍화샐러드유</b>, 고올레산홍화유,<br/> <b>고올레산홍화샐러드유</b>, 해바라기유,<br/> <b>해바라기샐러드유</b>, 고올레산해바라기유,<br/> <b>고올레산해바라기샐러드유</b>, 목화씨기름,<br/> 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유, 땅콩기름,<br/> 정제땅콩기름, <b>땅콩샐러드유</b>, 압착올리브유,<br/> 정제올리브유, 혼합올리브유, 팜유, 팜올레인유,<br/> 팜스테아린유, 팜핵유, 야자유, 혼합식용유, 가공유지,<br/> 쇼트닝, 마아가린류, 압착고추씨기름, 고추씨기름,<br/> 기타식용유지</p> | <p style="text-align: center;">14. 식용유지류</p> <p>콩기름, 옥수수기름, 채종유, 미강유, 참기름,<br/> 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유, 홍화유,<br/> 고올레산홍화유, 해바라기유, 목화씨기름,<br/> 목화씨샐러드유, 목화씨스테아린유,<br/> 땅콩기름, 정제땅콩기름, 압착올리브유,<br/> 정제올리브유, 혼합올리브유, 팜유,<br/> 팜올레인유, 팜스테아린유, 팜핵유, 야자유,<br/> 혼합식용유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린류,<br/> 압착고추씨기름, 고추씨기름, <b>향미유</b>,<br/> 기타식용유지</p> |

# 15. 면류

## □ 주요내용

- 기존 **유형 통합**, 생면류, 숙면류, 개량숙면류 삭제
- 주정처리제품에 대한 제조기준 마련
- 산가, 수분, 과산화물가 등 **품질규격 삭제**
- 기존 **위생규격**(타르색소, 보존료, 세균수, 대장균, 대장균군) 존치

# 15. 면류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전      | 개정 후     | 비고                    |
|-----------|----------|-----------------------|
| 9. 면류     | 15. 면류   |                       |
| 9-1 면류    |          |                       |
| (1) 건면류   |          | 제조방법이 아닌<br>원료에 따라 분류 |
| ① 국수      | (1) 국수   |                       |
| ② 냉면      | (2) 냉면   |                       |
| ③ 당면      | (3) 당면   |                       |
| (2) 생면류   | <삭 제>    |                       |
| (3) 숙면류   | <삭 제>    |                       |
| (4) 유탕면류  | (4) 유탕면류 |                       |
| (5) 개량숙면류 | <삭 제>    |                       |
| (6) 파스타류  | (5) 파스타류 |                       |

# 15. 면류

## 5) 규격

| 규격항목         | 개정 전  | 개정 후   |
|--------------|---|--|
| (1) 성상       | 고유의 향미를 가지고 이마·이취가 없어야 한다   | <삭 제>  |
| (2) 수분(%)    | 14.0이하(다만, 호화건면류와 파스타류는 13.0 이하, 다면 15.0 이하)                              | <삭 제>  |
| (3) 산가       | 2.0 이하(유탕면류에 한함)  | <삭 제>  |
| (4) 과산화물가    | 30.0 이하(유탕면류에 한함)   | <삭 제>  |
| (5) 타르색소     | 검출되어서는 아니된다.  | 검출되어서는 아니된다.   |
| (6) 보존료      | 검출되어서는 아니된다.  | 검출되어서는 아니된다.   |
| (7) 세균수(g 당) | 1,000,000 이하(주정처리제품, 생면류·숙면류), 100,000 이하(살균제품, 생면류·숙면류), 1,000 이하(개량숙면류) | 1,000,000 이하(주정처리제품, 생면류·숙면류), 100,000 이하(살균제품, 생면류·숙면류) |
| (8) 대장균      | 음성(주정처리, 생면류·숙면류)   | 음성(주정처리제품에 한한다)  |
| (9) 대장균군     | 음성(살균제품, 생면류·숙면류)   | 음성(살균제품에 한한다.)   |

## 16. 다류

### □ 주요내용

- 기존 침출차, 추출차, 분말차 및 과실차의 **유형 통합**
- 수분 규격 삭제 및 추출차, 과실차의 **위생규격**  
[주석, 세균수, 대장균군 등] 통합 존치
- 기존 인삼 및 홍삼차류 유형 통합수용
- 제조·가공기준 이관 신설
  - 원료를 추출할 경우에는 물, 주정 또는 이산화탄소를 용제로 사용하여야 하며 원료의 특성에 따라 냉침, 온침 등 적절한 방법을 사용하여야 한다.

# 16. 다류

## 4) 식품유형 변경

| 개정 전       | 개정 후    | 비고      |
|------------|---------|---------|
| 10. 다류     | 16. 다류  |         |
| 10-1 침출차   | (1) 침출차 | <유형 통합> |
| (1) 단일침출차  |         |         |
| ① 녹차       |         |         |
| ② 우롱차      |         |         |
| ③ 홍차       |         |         |
| ④ 가공곡류차    |         |         |
| ⑤ 기타 단일침출차 |         |         |
| (2) 혼합침출차  |         |         |
| 10-2 추출차   |         |         |
| (1) 고품추출차  | (3) 고품차 |         |
| (2) 액상추출차  | (2) 액상차 |         |
| 10-3 분말차   | (3) 고품차 |         |
| (1) 분말과실차  | (3) 고품차 |         |
| (2) 액상과실차  | (2) 액상차 |         |

# 16. 다류

## 5) 규격

| 규격항목          | 개정 전                                  | 개정 후                        |
|---------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| (1) 성상        | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미-이취가 없어야 한다      | <삭 제>                       |
| (2) 수분(%)     | 10.0 이하(침출차, 분말차, 분말과실차)              | <삭 제>                       |
| (3) 타르색소      | 검출되어서는 아니된다.                          | 검출되어서는 아니된다.                |
| (4) 주석(mg/kg) | 150 이하(액상 캔제품에 한한다)                   | 150 이하(액상 캔제품에 한한다)         |
| (5) 납(mg/kg)  | 5.0 이하(침출차),<br>2.0 이하(추출차, 분말차, 과실차) | 2.0 이하(침출차의 경우 5.0 이하)      |
| (6) 세균수       | 1mL 당 100 이하<br>(액상제품에 한한다)           | 1mL 당 100 이하<br>(액상제품에 한한다) |
| (7) 대장균군      | 음성(액상제품에 한한다)                         | 음성(액상제품에 한한다)               |

# 17. 커피

## □ 주요내용

### ○ 제조가공기준 이관

커피원두의 추출용제는 물, 주정 또는 이산화탄소를 사용하여야 한다.

# 17. 커피

## 4) 식품유형변경

| 개정 전       | 개정 후       | 비고 |
|------------|------------|----|
| 10-5 커피    | 17. 커피     |    |
| (1) 볶은커피   | (1) 볶은커피   |    |
| (2) 인스턴트커피 | (2) 인스턴트커피 |    |
| (3) 조제커피   | (3) 조제커피   |    |
| (4) 액상커피   | (4) 액상커피   |    |

# 17. 커피

## 5) 규격

| 규격항목          | 개정 전                             | 개정 후                        |
|---------------|----------------------------------|-----------------------------|
| (1) 성상        | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다 | <삭 제>                       |
| (2) 수분(%)     | 5.0 이하<br>(단, 액상제품은 제외한다)        | <삭 제>                       |
| (4) 납(mg/kg)  | 2.0 이하                           | 2.0 이하                      |
| (5) 주석(mg/kg) | 150 이하<br>(액상 캔제품에 한한다)          | 150 이하<br>(액상 캔제품에 한한다)     |
| (3) 타르색소      | 검출되어서는 아니된다.                     | 검출되어서는 아니된다.                |
| (6) 세균수       | 1mL 당 100 이하<br>(액상제품에 한한다)      | 1mL 당 100 이하<br>(액상제품에 한한다) |
| (7) 대장균군      | 음성(액상제품에 한한다)                    | 음성(액상제품에 한한다)               |

# 18. 음료류

## □ 주요내용

- 기존의 유형은 통합, 분말음료 유형삭제, 인삼·홍삼음료 통합관리
- 두유류 중 조단백질 삭제, 기존의 위생규격 존치  
※ 위생규격 : 납, 카드뮴, 주석, 세균수 등
- 산소 함유음료의 산소량 규격(24ppm 이상) 및 시험법 신설

# 18. 음료류- 과일·채소음료

## 4) 식품유형변경

| 개정 전                | 개정 후                | 비고      |
|---------------------|---------------------|---------|
| 11. 음료류             | 18. 음료류             |         |
| 11-1 과실·채소음료        | 18-1 과일·채소류음료       |         |
| (1) 농축과실즙(또는 과실분)   | (1) 농축과·채즙(또는 과·채분) | <유형 통합> |
| (2) 농축채소즙(또는 채소분)   |                     |         |
| (3) 농축과·채즙(또는 과·채분) |                     |         |
| (4) 과실주스            | (2) 과·채주스           | <유형 통합> |
| (5) 채소주스            |                     |         |
| (6) 과·채주스           |                     |         |
| (7) 과실음료            | (3) 과·채음료           | <유형 통합> |
| (8) 채소음료            |                     |         |
| (9) 과·채음료           |                     |         |

# 18. 음료류-과일·채소음료

## 5) 규격

| 규격항목            | 개정 전  | 개정 후  |
|-----------------|---|---|
| (1) 성상          | 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다                 | <삭 제>   |
| (2) 납(mg/kg)    | 0.3 이하  | 0.3 이하  |
| (3) 카드뮴(mg/kg)  | 0.1 이하  | 0.1 이하  |
| (4) 주석(mg/kg)   | 150 이하  | 150 이하(캔 제품에 한한다)                             |
| (5) 세균수         | 1mL 당 100 이하(단, 비가열제품 또는 비가열함유제품은 100,000 이하) | 1mL 당 100 이하(단, 비가열제품 또는 비가열함유제품은 100,000 이하) |
| (6) 대장균군        | 음성(비가열제품 또는 비가열함유제품은 제외한다)                    | 음성(비가열제품 또는 비가열함유제품은 제외한다)                    |
| (7) 대장균 O147:H7 | 음성이어야 한다(비가열제품 또는 비가열함유제품에 한한다)               | 음성이어야 한다(비가열제품 또는 비가열함유제품에 한한다)               |
| (8) 보존료         | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다.                | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.              |

# 18. 음료류- 탄산음료

## 4) 식품유형변경

| 개정 전       | 개정 후       | 비고         |
|------------|------------|------------|
| 11-2 탄산음료  | 18-2 탄산음료류 |            |
| (1) 탄산음료   | (1) 탄산음료   |            |
| (2) 탄산수    | (2) 탄산수    |            |
| (3) 착향탄산음료 | (1) 탄산음료   | 탄산음료로 유형통합 |

# 18. 음료류-탄산음료

## 5) 규격

| 규격항목                           | 개정 전                                 | 개정 후                                 |
|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| (1) 성상                         | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다     | <삭 제>                                |
| (2) 탄산가스압(kg/cm <sup>2</sup> ) | 1.0 이상(탄산수),<br>0.5 이상(탄산음료, 착향탄산음료) | 1.0 이상(탄산수),<br>0.5 이상(탄산음료)         |
| (3) 납(mg/kg)                   | 0.3 이하                               | 0.3 이하                               |
| (4) 카드뮴(mg/kg)                 | 0.1 이하                               | 0.1 이하                               |
| (5) 주석(mg/kg)                  | 150 이하                               | 150 이하(캔 제품에 한한다)                    |
| (6) 세균수                        | 1mL 당 100 이하                         | 1mL 당 100 이하                         |
| (7) 대장균군                       | 음성이어야 한다.                            | 음성이어야 한다.                            |
| (8) 보존료                        | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기<br>준에 적합하여야 한다.   | 다음에서 정하는 것 이외의 보<br>존료가 검출되어서는 아니된다. |

# 18. 음료류- 두유류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전     | 개정 후               | 비고    |
|----------|--------------------|-------|
| 11-3 두유류 | 18-3 두유류           |       |
| (1) 두유액  | (1) 두유액            |       |
| (2) 두유   | (2) 두유             |       |
| (3) 조제두유 | (2) 두유 또는 (4) 기타두유 | <삭 제> |
| (4) 분말두유 | (3) 분말두유           |       |
| (5) 기타두유 | (4) 기타두유           |       |

# 18. 음료류-두유류

## 5) 규격

| 규격항목        | 개정 전   | 개정 후  |
|-------------|--|---|
| (1) 성상      | <생 락>  | <삭 제>   |
| (2) 조단백질(%) | 2.8 이상(두유액, 두유), 1.6 이상(조제조유), 20.0 이상(분말두유), 0.5 이상(기타두유)   | <삭 제>   |
| (3) 세균수     | 1mL 당 40,000 이하<br>(두유액, 두유 멸균제품의 경우 음성)<br><br>1 g 당 20,000 ,이하(멸균제품의 경우 음성)<br><br>1mL 당 40,000(조제두유, 기타두유, 멸균제품 또는 pH 4.6미만의 살균제품의 경우 음성이어야 한다) | 1mL 당 40,000<br>(두유액, 두유, 기타두유, 멸균제품 또는 pH 4.5이하의 살균제품의 경우 음성이어야 한다)<br><br>1 g 당 20,000 ,이하(멸균제품의 경우 음성) |
| (4) 대장균군    | 1 mL 당 10 이하<br>(두유액, 두유, 조제두유, 기타두유),<br>1g 당 10 이하(분말두유)   | 1 mL 당 10 이하<br>(두유액, 두유, 기타두유), 1g 당 10 이하(분말두유)   |

# 18. 음료류-발효음료류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전       | 개정 후           | 비고      |
|------------|----------------|---------|
| 11-4 발효음료류 | 18-4 발효음료류     |         |
| (1) 유산균음료  | (1) 유산균음료      |         |
| (2) 효모음료   | (2) 효모음료       |         |
| (3) 기타발효음료 | (3) 기타발효음료     |         |
| 11-5 분말음료  | 18-6 (3) 음료베이스 | <이관 통합> |

# 18. 음료류-발효음료

## 5) 규격

| 규격항목            | 개정 전  | 개정 후  |
|-----------------|---|---|
| (1) 성상          | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다                          | <삭 제>   |
| (2) 유산균수 또는 효모수 | 1.0 mL 당 1,000,000 이상<br>(유산균, 효모음료에 한하며, 살<br>균제품은 제외한다) | 1.0 mL 당 1,000,000 이상<br>(유산균, 효모음료에 한하며, 살<br>균제품은 제외한다) |
| (5) 세균수         | 1mL 당 100 이하<br>(살균제품에 한한다)                               | 1mL 당 100 이하<br>(살균제품에 한한다)                               |
| (6) 대장균군        | 음성이어야 한다.   | 음성이어야 한다.   |
| (8) 보존료         | 다음에서 정하는 보존료는 아래<br>기준에 적합하여야 한다.                         | 다음에서 정하는 것 이외의 보<br>존료가 검출되어서는 아니된다.                      |

# 18. 음료류-기타음료

## 4) 식품유형변경

| 개정 전      | 개정 후      | 비고 |
|-----------|-----------|----|
| 11-6 기타음료 | 18-6 기타음료 |    |
| (1) 혼합음료  | (1) 혼합음료  |    |
| (2) 추출음료  | (2) 추출음료  |    |
| (3) 음료베이스 | (3) 음료베이스 |    |

# 18. 음료류-기타음료

## 5) 규격

| 규격항목           | 개정 전                               | 개정 후   |
|----------------|------------------------------------|--|
| (1) 성상         | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다   | <삭 제>  |
| (2) 납(mg/kg)   | 0.3 이하                             | 0.3 이하   |
| (3) 카드뮴(mg/kg) | 0.1 이하                             | 0.1 이하   |
| (4) 주석(mg/kg)  | 150 이하(캔 제품에 한한다)                  | 150 이하(캔 제품에 한한다)  |
| (5) 세균수        | 1mL 당 100 이하                       | 1mL 당 100 이하(유산균 함유제품은 제외<br>한다, 다만, 분말제푸은 1g당 3,000 이하) |
| (6) 대장균군       | 음성이어야 한다.                          | 음성이어야 한다.  |
| (7) 보존료        | 다음에서 정하는 보존료는 아<br>래 기준에 적합하여야 한다. | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출<br>되어서는 아니된다.                     |
| (8) 유산균수       |                                    | 표시량 이상<br>(다만, 유산균 함유제품에 한한다)                            |
| (9) 산소량(mg/L)  |                                    | 24 이상(인위적으로 산소를 충전한 제품에<br>한한다)                          |

# 18. 음료류-인삼·홍삼음료

## 4) 식품유형변경

| 개정 전       | 개정 후         | 비고      |
|------------|--------------|---------|
| 16-4 인삼음료  | 18-5 인삼·홍삼음료 | <이관 신설> |
| 16-13 홍삼음료 |              |         |

# 18. 음료류-인삼·홍삼음료

## 5) 규격

| 규격항목          | 개정 전                              | 개정 후                                 |
|---------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| (1) 성상        | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다  | <삭 제>                                |
| (2) 인삼·홍삼성분   | 확인되어야 한다                          | 확인되어야 한다                             |
| (3) 타르색소      | 검출되어서는 아니된다.                      | 검출되어서는 아니된다.                         |
| (4) 납(mg/kg)  | 0.3 이하                            | 0.3 이하                               |
| (5) 주석(mg/kg) | 150 이하(캔 제품에 한한다)                 | 150 이하(캔 제품에 한한다)                    |
| (6) 세균수       | 1g 당 100 이하                       | 1mL 당 100 이하                         |
| (7) 대장균군      | 음성이어야 한다.                         | 음성이어야 한다.                            |
| (8) 보존료       | 다음에서 정하는 보존료는 아래<br>기준에 적합하여야 한다. | 다음에서 정하는 것 이외의 보<br>존료가 검출되어서는 아니된다. |

# 19. 특수용도식품

## □ 주요내용

- 탄화물 규격 신설(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 특수의료용도등식품)  
100 g 당 7.5 mg(미국 ADPI에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교)  
이하이어야 한다(다만, 분말제품에 한한다)
- 위생기준 강화
  - 바실러스 세레우스 정량 기준(1 g 당 100 이하)
  - 엔테로박터 사카자키 : 음성(단, 생후 6개월 미만의 영유아용 제품중 분말제품에 한한다)
- 특수용도등식품 전면개편 및 임산수유부용 식품 신설
  - 고시 제2007-31호, 2008년 12월 1일 시행

# 19. 특수용도식품

| 현행   | 개정 (안)  |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">12. 특수용도식품</p> <p>12-1 <b>조제유류</b></p> <p>12-2 영아용 조제식</p> <p>12-3 성장기용 조제식</p> <p>12-4 영·유아용 곡류조제식</p> <p>12-5 기타영·유아식</p> <p>12-6 특수의료용도등식품</p> <p>12-7 체중조절용 조제식품</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> | <p>19. 특수용도식품</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>19-1 영아용 조제식</p> <p>19-2 성장기용 조제식</p> <p>19-3 영·유아용 곡류조제식</p> <p>19-4 기타영·유아식</p> <p>19-5 특수의료용도등식품</p> <p>19-6 체중조절용 조제식품</p> <p><b>19-7 임신·수유부용식품</b></p> |

# 19. 특수용도식품

## □ 주요내용

○ 특수의료용도등식품 전면개정(고시 제2007-31호), 2008년 12월 1일 시행

| 개정 전         | 개정 후              | 비고        |
|--------------|-------------------|-----------|
| 특수의료용도식품     | <삭 제>             | 세부유형으로 분류 |
| 영·유아용 특수조제식품 | 영·유아용 특수조제식품      |           |
|              | 환자용 균형영양식         | <유형 신설>   |
|              | 당뇨환자용 식품          |           |
|              | 신장질환자용 식품         |           |
|              | 장질환자용 가수분해 식품     |           |
|              | 열양 및 영양공급요 의료용도식품 |           |
|              | 선천성대사질환자용 식품      |           |
|              | 연하곤란환자용 점도증진식품    |           |

## 20. 장류

### □ 주요내용

- 제품의 identity를 감안한 **유형통합**
- pH, 순추출물, 조단백질, 조지방 등 **품질규격 삭제**
- 타르색소, 아플라톡신, 대장균군, 바실러스세레우스 등 **위생규격 존치**
- **조미된장 및 조미고추장, 기타장류 기준·규격 신설**

# 20. 장류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전       | 개정 후       | 비고      |
|------------|------------|---------|
| 14. 조미식품   | 20. 장류     |         |
| 14-1 간장    |            |         |
| (1) 양조간장   | (3) 양조간장   |         |
| (2) 혼합간장   | (6) 혼합간장   |         |
| (3) 산분해간장  | (4) 산분해간장  |         |
| (4) 효소분해간장 | (5) 효소분해간장 |         |
| (5) 한식간장   | (2) 한식간장   |         |
| ① 재래한식간장   | ① 재래한식간장   |         |
| ② 개량한식간장   | ② 개량한식간장   |         |
| 20-2 메주    | (1) 메주     | <이관 신설> |
|            | ① 한식메주     |         |
|            | ② 개량메주     |         |

# 20. 장류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전     | 개정 후       | 비고    |
|----------|------------|-------|
| 14-2 된장  |            |       |
| (1) 한식된장 | (7) 한식된장   |       |
| (2) 된장   | (8) 된장     |       |
|          | (9) 조미된장   | <신 설> |
| 14-3 고추장 | (10) 고추장   |       |
|          | (11) 조미고추장 | <신 설> |
| 14-4 춘장  | (12) 춘장    |       |
| 14-5 청국장 | (13) 청국장   |       |
| 14-6 혼합장 | (14) 혼합장   |       |
|          | (15) 기타장류  | <신 설> |

# 21. 조미식품

## □ 주요내용

- 제품의 identity를 감안한 **유형통합, 분리**
- 수분 삭제, 위생규격(세균수, 대장균군, 타르색소, 보존료 등) 존치
- **현행 조미식품의 향미유는 식용유지류로 이관 삭제**
- **얼음은 기타 식품류로 통합, 인삼제품류는 삭제**

# 21. 조미식품-식초

## 4) 식품유형변경

| 개정 전       | 개정 후     | 비고      |
|------------|----------|---------|
| 14. 조미식품   | 21. 조미식품 |         |
| 14-7 식초    | 21-1 식초  |         |
| (1) 과실양조식초 | (1) 발효식초 | <유형 통합> |
| (2) 곡물양조식초 |          |         |
| (3) 주정식초   |          |         |
| (4) 합성식초   | (2) 합성식초 |         |
| (5) 기타식초   | (3) 기타식초 |         |

# 21. 조미식품-식초

## 5) 규격

| 규격항목                | 개정 전                              | 개정 후                                 |
|---------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| (1) 성상              | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다  | <삭 제>                                |
| (2) 총산(초산으로서, w/v%) | 4.0~29.0 미만<br>(다만, 감식초는 2.6 이상)  | 4.0~29.0 미만<br>(다만, 감식초는 2.6 이상)     |
| (3) 타르색소            | 검출되어서는 아니된다                       | 검출되어서는 아니된다                          |
| (8) 보존료             | 다음에서 정하는 보존료는 아<br>래 기준에 적합하여야 한다 | 다음에서 정하는 것 이외의 보존<br>료가 검출되어서는 아니된다. |

## 21. 조미식품-소스류~복합조미식품

### □ 주요내용

- 수분 삭제, 위생규격(세균수, 대장균군, 타르색소, 보존료 등) 존치
- **현행 조미식품의 향미유는 식용유지류로 이관 삭제**
- **고춧가루 제조·가공기준 강화**
  - **고춧가루 제조과정에서는 금속성 이물제거장치를 설치하여야 한다.**

# 21. 조미식품-소스류~복합조미식품

## 4) 식품유형변경

| 개정 전              | 개정 후             | 비고 |
|-------------------|------------------|----|
| 14-8 소스류          | 21-2 소스류         |    |
| 14-9 토마토케첩 식초     | 21-3 토마토케첩       |    |
| 14-10 카레          | 21-4 카레          |    |
| (1) 카레분           | (1) 카레분          |    |
| (2) 카레            | (2) 카레           |    |
| 14-11 고춧가루 또는 실고추 | 21-5 고춧가루 또는 실고추 |    |
| 14-12 향신료가공품      | 21-6 향신료가공품      |    |
| (1) 천연향신료         | (1) 천연향신료        |    |
| (2) 향신료조제품        | (2) 향신료조제품       |    |
| 14-14 복합조미식품      | 21-7 복합조미식품      |    |

# 22. 드레싱

## 4) 식품유형변경

| 개정 전        | 개정 후     | 비고      |
|-------------|----------|---------|
| 14-13 드레싱   | 22. 드레싱  | <신 설>   |
| (1) 유화형드레싱  | (1) 드레싱  | <유형 통합> |
| (2) 분리액상드레싱 |          |         |
| (3) 마요네즈    | (2) 마요네즈 |         |
| (4) 샐러드드레싱  | (1) 드레싱  | <유형 통합> |
| (5) 프렌치드레싱  |          |         |

# 22. 드레싱

## 5) 규격

| 규격항목       | 개정 전  | 개정 후                      |
|------------|---|---------------------------|
| (1) 성상     | 고유의 색택과 향미를 가지고<br>이미·이취가 없어야 한다  | <삭 제>                     |
| (2) 조지방(%) | 10 이상(유화형드레싱, 분리액상드레싱)<br>65 이상(마요네즈)<br>30 이상(샐러드드레싱)<br>35 이상(프렌치드레싱) | 10 이상(드레싱)<br>65 이상(마요네즈) |
| (3) 대장균군   | 음성이어야 한다  | 음성이어야 한다                  |

| 현행   | 개정(안)  |
|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>14. 조미식품</b></p> <p>14-7 식초 (과실양조식초, 곡물양조식초, 주정식초, 합성식초, 기타식초)</p> <p>14-8 소스류</p> <p>14-9 토마토케첩</p> <p>14-10 카레 (카레분, 카레)</p> <p>14-11 고춧가루 또는 실고추 (고춧가루, 실고추)</p> <p>14-12 향신료가공품 (천연향신료, 향신료조제품)</p> <p>14-13 드레싱 (유화형드레싱, 분리액상드레싱, 마요네즈, 샐러드드레싱, 프렌치드레싱)</p> <p>14-14 복합조미식품</p> <p>14-15 향미유</p> <p>〈신설〉</p> <p style="text-align: center;"><b>15. 얼음 ~ 16. 인삼제품류</b></p> | <p style="text-align: center;"><b>21. 조미식품</b></p> <p>21-1 식초 (발효식초, 합성식초, 기타식초)</p> <p>21-2 [현행과 같음]</p> <p>21-3 [현행과 같음]</p> <p>21-4 [현행과 같음]</p> <p>21-5 [현행과 같음]</p> <p>21-6 [현행과 같음]</p> <p>〈삭제〉</p> <p>21-7 [현행과 같음]</p> <p>〈삭제〉</p> <p style="text-align: center;"><b>22. 드레싱</b></p> <p style="text-align: center;"><b>드레싱, 마요네즈</b></p> <p>〈삭제〉</p> |

# 인삼제품류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전          | 개정 후             | 비고               |
|---------------|------------------|------------------|
| 16. 인삼제품류     |                  |                  |
| 16-1 농축인삼류    | <삭 제>            | 건강기능식품에 관한 법률 소관 |
| 16-2 인삼분말류    |                  |                  |
| 16-3 인삼차류     | 16. 다류           |                  |
| 16-4 인삼음료     | 18-5 인삼·홍삼음료     |                  |
| 16-5 인삼통·병조림  | <삭 제>            |                  |
| 16-6 인삼과자류    | 1. 과자류           |                  |
| 16-7 당침인삼     | 25. 절임식품 (2) 당절임 |                  |
| 16-8 인삼캡셀(정)류 | <삭 제>            | 건강기능식품에 관한 법률 소관 |
| 16-9 기타 인삼식품  | <삭 제>            | 개별규격 적용          |

# 홍삼제품류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전           | 개정 후             | 비고               |
|----------------|------------------|------------------|
| 16-10 농축홍삼류    | <삭 제>            | 건강기능식품에 관한 법률 소관 |
| 16-11 홍삼분말류    |                  |                  |
| 16-12 홍삼차류     | 16. 다류           |                  |
| 16-13 홍삼음료     | 18-5 인삼·홍삼음료     |                  |
| 16-14 홍삼캡셀(정)류 | <삭 제>            | 건강기능식품에 관한 법률 소관 |
| 16-15 기타 홍삼식품  | <삭 제>            | 개별규격 적용          |
| 16-16 당침홍삼     | 25. 절임식품 (2) 당절임 |                  |

## 23. 김치류

### □ 주요내용

- 김치류 중 김치속 유형 및 규격 추가
- 김치속 식품유형정의
  - 식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것을 말한다.

# 23. 김치류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전        | 개정 후     | 비고    |
|-------------|----------|-------|
| 17. 김치·절임식품 | 23. 김치류  |       |
| 17-1 김치류    |          |       |
|             | (1) 김치속  | <신 설> |
| (1) 배추김치    | (2) 배추김치 |       |
| (2) 기타김치    | (3) 기타김치 |       |

# 23. 김치류

## 5) 규격

| 규격항목            | 개정 전                          | 개정 후                      |
|-----------------|-------------------------------|---------------------------|
| (1) 성상          | 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다 | <삭 제>                     |
| (2) 타르색소        | 검출되어서는 아니된다                   | 검출되어서는 아니된다               |
| (3) 보존료         | 검출되어서는 아니된다                   | 검출되어서는 아니된다               |
| (4) 대장균         | 음성이어야 한다<br>(살균포장제품에 한한다)     | 음성이어야 한다<br>(살균포장제품에 한한다) |
| (5) 납(mg/kg)    | 0.3 이하                        | 0.3 이하                    |
| (6) 카드뮴 (mg/kg) | 0.2 이하                        | 0.2 이하                    |

# 24. 젓갈류

## 4) 식품유형변경

| 개정 전        | 개정 후     | 비고 |
|-------------|----------|----|
| 17. 김치·절임식품 |          |    |
| 17-2 젓갈류    | 24. 젓갈류  |    |
| (1) 젓갈      | (1) 젓갈   |    |
| (2) 양념젓갈    | (2) 양념젓갈 |    |
| (3) 액젓      | (3) 액젓   |    |
| (4) 조미액젓    | (4) 조미액젓 |    |
| (5) 식해류     | (5) 식해류  |    |

# 24. 첫갈류

## 5) 규격

| 규격항목       | 개정 전   | 개정 후  |
|------------|--|---|
| (1) 성상     | 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다                          | <삭 제>   |
| (2) 총질소(%) | 액젓 1.0 이상(단, 곤쟁이 액젓은 0.8 이상), 조미액젓 0.5 이상              | 액젓 1.0 이상(단, 곤쟁이 액젓은 0.8 이상), 조미액젓 0.5 이상                 |
| (3) 대장균군   | 음성이어야 한다<br>(단, 액젓, 조미액젓에 한한다)                         | 음성이어야 한다<br>(단, 액젓, 조미액젓에 한한다)                            |
| (4) 타르색소   | 검출되어서는 아니된다  | 검출되어서는 아니된다   |
| (5) 보존료    | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다(다만, 식염함량 8% 이하의 제품에 한한다) | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다 (다만, 식염함량 8% 이하의 제품에 한한다) |

# 25. 절임식품

## 4) 식품유형변경

| 개정 전        | 개정 후     | 비고      |
|-------------|----------|---------|
| 17. 김치·절임식품 |          |         |
| 17-3 절임류    | 25. 절임식품 |         |
| (1) 식염절임    | (1) 절임류  | <유형 통합> |
| (2) 장류절임    |          |         |
| (3) 식초절임    |          |         |
| (4) 당절임     | (2) 당절임  |         |
| (5) 기타절임    | (1) 절임류  | <유형 통합> |

# 25. 절임식품

## 5) 규격

| 규격항목            | 개정 전   | 개정 후   |
|-----------------|--|--|
| (1) 성상          | 고유의 색택과 향미를 가지고 이미-이취가 없어야 한다                                | <삭 제>  |
| (2) 수분(%)       | 10.0 이하(건조당절임에 한한다)  | <삭 제>  |
| (3) 세균수         | 음성이어야 한다<br>(멸균제품에 한한다)                                      | 음성이어야 한다<br>(멸균제품에 한한다)                                      |
| (4) 대장균군        | 음성이어야 한다(살균 또는 멸균품에 한한다)                                     | 음성이어야 한다(살균 또는 멸균품에 한한다)                                     |
| (5) 타르색소        | 검출되어서는 아니된다(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 오이 절임, 생강절임, 매실절임은 제외한다) | 검출되어서는 아니된다(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 오이 절임, 생강절임, 매실절임은 제외한다) |
| (6) 이산화황(mg/kg) | 30.0 미만(건조당절임에 한한다)  | 30.0 미만(건조당절임에 한한다)  |
| (7) 보존료         | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다                                | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.                             |
| (8) 바실러스 세레우스   | 1 g 당 10,000 이하(멸균제품 제외)                                     | 1 g 당 10,000 이하(멸균제품 제외)                                     |

# 26. 조림식품

## 4) 식품유형변경

| 개정 전        | 개정 후      | 비고 |
|-------------|-----------|----|
| 17. 김치·절임식품 |           |    |
| 17-4 조림류    | 26. 조림식품  |    |
| (1) 농산물조림   | (1) 농산물조림 |    |
| (2) 수산물조림   | (2) 수산물조림 |    |
| (3) 축산물조림   | (3) 축산물조림 |    |

# 26. 조림식품

## 5) 규격

| 규격항목          | 개정 전                          | 개정 후                             |
|---------------|-------------------------------|----------------------------------|
| (1) 성상        | 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다 | <삭 제>                            |
| (2) 세균수       | 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다)           | 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다)              |
| (3) 대장균군      | 음성이어야 한다<br>(살균 또는 멸균품에 한한다)  | 음성이어야 한다<br>(살균 또는 멸균품에 한한다)     |
| (4) 타르색소      | 검출되어서는 아니된다                   | 검출되어서는 아니된다                      |
| (5) 보존료       | 다음에서 정하는 보존료는 아래 기준에 적합하여야 한다 | 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다. |
| (6) 바실러스 세레우스 | 1 g 당 10,000 이하(멸균제품 제외)      | 1 g 당 10,000 이하(멸균제품 제외)         |

# 28. 건포류 ~ 29. 기타 식품류

| 현행                 | 개정 (안)                |
|--------------------|-----------------------|
| 19. 건포류            | 28. 건포류               |
| 조미건포류, 건어포류, 기타건포류 | [현행과 같음]              |
| 20. 기타 식품류         | 29. 기타 식품류            |
| 20-1 즉석건조식품        | <삭 제>                 |
| 20-2 메주            | 20. 장류로 통합            |
| 20-3 ~ 20-15 (생략)  | 29-2 ~29-14 (생략)      |
| 20-16 코코아가공품류      | <삭 제> : 초콜릿류와 통합      |
| 20-17~ 20-20 (생략)  | 29-15~ 29-16 (현행과 같음) |
| <신 설>              | 29-17 얼음류             |
| <신 설>              | 29-18 즉석섭취·편의식품류      |

# 29-18 즉석섭취·편의식품류(2008. 2. 1 시행)

## 1) 정의

즉석섭취·편의식품류라함은 소비자가 별도의 조리과정 없이 그대로 또는 단순조리과정을 거쳐 섭취할 수 있도록 제조·가공·포장한 즉석섭취 식품, 즉석조리식품, 신선편의식품을 말한다(단, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준·규격에 의한다.)

## 4) 식품유형

### (1) 즉석섭취식품

동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 김밥, 햄버거, 선식 등의 식품을 말한다.

### (2) 즉석조리식품

동·식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취 할 수 있는 국, 탕, 스프 등의 식품을 말한다.

### (3) 신선편의식품

농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품을 말한다.

# 29-18 즉석섭취·편의식품

## 5) 규격

| 항목             | 규격                                 | 비고 |
|----------------|------------------------------------|----|
| (1) 대장균        | 음성이어야한다(즉석섭취식품, 신선편의식품에 한한다)       |    |
| (2) 세균수        | 1g 당 100,000 이하(즉석조리식품에 한한다)       |    |
| (3) 황색포도상구균    | 음성이어야 한다.                          |    |
| (4) 살모넬라       | 음성이어야 한다.                          |    |
| (5) 장염비브리오균    | 음성이어야 한다.                          |    |
| (6) 바실러스5 세레우스 | 1g 당 1,000 이하(즉석섭취식품, 신선편의식품에 한한다) |    |

# V. 참고자료

---

# 부칙

- ① [시행일] 이 고시는 **2007년 12월 1일부터 시행**한다. 다만, 제2. 5의 14), 제5. 1. 3)의 (2), 제5. 1. 5)의 (9), 제5. 21-5. 3)의 (5), [별표 4]-1 농산물 농약잔류허용기준 및 [별표 7]-1 식품중 동물용의약품의 잔류허용기준, 제 10. 15. 클로람페니콜(Chloramphenicol) 시험법은 2008년 1월 1일부터, 제5. 29-18. 즉석섭취·편의식품류는 2008년 2월 1일부터, 제2. 5. 11) (1)의 ② 및 [별표 4]-2 농산물 농약잔류허용기준은 2008년 4월 1일부터, [별표 8]은 2008년 12월 1일부터, 제 2. 5. 5) (1)의 ② 메틸수는 기준은 2009년 12월 1일부터, 제10. 25. 방사선 조사식품 금지법은 2010년 1월 1일부터 시행한다.

# 부칙

② [경과조치] 이 고시 시행당시 「식품위생법」에 따라 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가 **종전의 기준 및 규격 등에 따라 제조·가공·판매 또는 수입하였던 식품과 동일한 식품은 2008년 11월 30일까지는 종전의 규정에 따를 수 있다.** 다만, 다음 각 호에 해당하는 식품의 기준 및 규격 등의 적용은 제1항의 시행일을 따라야 한다.

1. 제 2. 3. 3)의 식품용수와 관련된 사항
2. 제 4. 2. 3)의 참깨분 및 대두분의 산가규격
3. 제 5의 각 식품유형별 규격 중 보존료 및 산화방지제
4. 제 5. 13. 2) (2)의 대두분의 원료의 구비요건 중 유통·보관 조건에 관한 기준
5. 제 5. 13. 5) (2)의 두부, 전두부의 대장균군 규격
6. 제 5. 19-1. 5) (36)의 영아용 조제식의 규격 중 탄화물
7. 제 5. 19-2. 5) (32)의 성장기용 조제식의 규격 중 탄화물
8. 제 5. 19-5. 5) (7)의 특수의료용도식품의 규격 중 탄화물

# 감사합니다

---

유해물질관리단 위해기준팀