

# 식품위생법 시행령 일부 개정

## 대통령령 제12, 213호

### 調 査 部

식품위생법시행령중 다음과 같이 개정한다.

제 3 조 제 1 항중 “제품검사를 하여야 하는 제품”은 다음에 “인삼제품과”를 삽입한다.

제 7 조 제 1 호 더목을 다음과 같이 하며, 동호에 처목을 다음과 같이 신설한다.

더. 영양등식품제조업 : 유아·병약자·노약자 및 임산부 등을 위한 용도에 제공할 목적으로 식품원료에 영양성분을 가감하여 만든 일반영양식품이나 식품원료에 들어 있는 특정성분을 추출·농축등의 방법을 사용하여 만든 특수식품을 제조하는 영업  
처. 인삼제품제조·가공업 : 인삼을 원료로 한 제품(인삼사업법의 적용을 받는 홍삼류 및 백삼류를 제외한다)을 제조·가공하는 영업

제 9 조 제 1 항 단서를 다음과 같이 한다.

다만, 주세법에 의하여 면허를 받은 영업을 제외한다.

제10조 제 1 호 중 “영양등식품제조업,”을 “영양등식품제조업·처목의 인삼제품제조·가공업으로,” 한다.

제14조중 “도시락제조업,”을 “도시락제조업, 처목의 인삼제품제조·가공업,”으로 한다.

제15조 본문중 “도시락제조업”을 “도시락제조업, 처목의 인삼제품제조·가공업”으로 하고, 동조 제 1 호중 “유가공품제조업 또는 식육제품제조업”을 “유가공품제조업·식육제품제조업 또는 인삼제품제조·가공업”으로 하며, 동조 제 2 호 단서중 “시장법”을 “도·소매업진흥법”으로, “임가공영업,”을 “임가공영업·기타

가공업(산양을 주원료로 하여 식품을 제조·가공하는 경우에 한한다)”으로 한다.

제16조 제 1 호 단서중 “수의사의 자격이 있는 자이어야 한다.”를 “수의사의 자격이 있는 자이어야 하며, 인삼제품제조·가공업에 있어서의 식품위생관리인은 대학에서 식품가공학·식품공학·식품화학·농화학분야의 학과를 이수하고 졸업한 자이거나 식품제조가공기사·영양사·품질관리사 또는 약사의 자격이 있는 자이어야 한다.”로 한다.

#### 부 칙

제 1 조(시행일) 이 영은 공포한 날로부터 시행한다.

제 2 조(당삼을 제외한 백삼제품의 허가 등에 관한 경과조치) 이 영 시행당시 인삼사업법의 규정에 의하여 당삼을 제외한 백삼제품의 제조업 및 품목허가(조건부허가를 포함한다)를 받은 자는 법 제22조 및 법 제23조의 규정에 의한 영업허가 및 품목제조허가를 받은 것으로, 인삼사업법의 규정에 의하여 검사를 받은 당삼을 제외한 백삼제품은 법 제13조의 규정에 의한 제품검사를 받은 것으로 본다.

제 3 조(식품위생관리인에 관한 경과조치) ① 이 영 시행당시 인삼제품제조·가공업자가 인삼사업법의 규정에 의하여 제조관리자를 두고 있는 경우에는 이 영 제15조의 규정에 의한 식품위생관리인을 둔 것으로 본다.

②이 영 시행당시 2종식품위생관리인을 두어야 할 영업자가 2년이상 식품위생행정에

관한 사무에 종사하였거나 3년이상 식품제조·가공업에 종사한 경험이 있는 자를 1986년 11월 11일 이전의 규정에 의하여 2종식품위생관리인으로 두고 있는 경우에는 이영 제16조 제2호의 규정에 의한 식품위생관리인을 둔 것으로 본다.

제4조(동업자조합에 관한 경과조치) 이영 시행당시 인삼사업법의 규정에 의하여 설립인가된 백삼제품제조업자의 동업자조합은 법 제44조의 규정에 의하여 설립인가된 동업자조합으로 본다. 다만, 법 제46조의 규정에 의하여 정관을 변경하여 1987년 12월 31일까지 보건사회부장관·서울특별시장·직할시장 또는 도지사의 인가를 받아야 한다.

#### 食品衛生法 施行令 改正理由

人蔘事業法の 適用을 받던 白蔘製品이 人蔘事業法 施行令의 改正으로 그중 糖蔘을 제외하고는 그 適用對象에서 제외되고, 食品衛生法の 適用을 받게 됨에 따라 앞으로 食品衛生法の 適用을 받게되는 人蔘製品의 효율적인 管理를 위하여 필요한 사항을 정하려는 것임.

#### ◇ 主要骨子

가. 종전의 人蔘事業法の 規定에 의한 製品

檢査를 받던 糖蔘을 제외한 白蔘製品이 食品衛生法の 適用을 받게 됨에 따라 이러한 人蔘製品에 대하여 食品衛生法の 規定에 의한 製品檢査를 받도록 함(令 3條 第1項).

나. 食品衛生法の 規定에 적합한 시설을 갖추어 營業을 하여야 할 食品製造·加工業의 종류에 人蔘을 原料로한 製品을 製造·加工하는 人蔘製品製造·加工業을 追加함(令 第7條 第1號 처목).

다. 人蔘製品製造·加工業을 營爲하고자 하는 者는 法 第22條 第1項의 規定에 의하여 保健社會部長官의 營業許可 및 品目製造許可를 받도록 함(令 第10條 第1號).

라. 營業등 食品製造業의 범위에 幼兒·病弱者등을 위한 용도에 제공할 목적으로 食用原料에 營養成分을 加함하여 만든 一般營養食品을 製造하는 營業외에 食用原料에 들어 있는 特定成分을 추출 농축하여 만든 特殊食品을 製造하는 營業을 추가함(令 第7條 第1號).

## 식품등의 규격 및 기준 개정

보건사회부 고시 제87-56호

식품위생법 제7조 제1항의 규정에 의한 식품 등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1987. 8. 28

보 건 사 회 부 장 관

식품 등의 규격 및 기준중 제7을 제6으로, 제9를 제7로, 제9의1을 제8로, 제10을 제9로, 제11을 제10으로, 제12를 제11로 하며, 제3. 식품일반에 대한 규격 및 기준 5. 이물중 “인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도(광성물 이물에 있어서는 0.03% 이하)”를 “인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도”로 하며, 6. 다알색소를 함유하여서는 아니되는 식품중 “(8) 천연식품(식육, 어패류, 야채류, 과일 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등))”으로; 24. 후추가루중 “후추가루라 함은 후추과에 속하는 후추의 익기전의 열매를 말려 가루로 한 것을 말한다”를 “후추가루라 함은 후추과에 속하는 후추(*piper nigrum* L.)의 익기전의 열매를 가공한 흑후추(Black pepper)가루와 익은 열매를 가공한 백후추(White pepper)가루를 말한다”로 한다.

제5. 기구·용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격 1. 규격 및 기준중 라의 “위생관(이중권체로 된 것을 말한다)”를 “위생관”으로 한다.

부 칙

이 고시는 1987. 9. 25부터 시행한다.