



법령정보

식품의 기준 및 규격 일부개정고시

- 식품의약품안전청 고시 제2009-24호, 2009. 5. 7 -

식품의약품안전청은 옥수수 중 푸모니신 및 밀, 호밀, 보리 및 커피에 대한 오크라톡신 A 등 곰팡이독소 기준 신설, 신종 발기부전치료제 유사물질인 노르네오바데나필 및 옥소 흥데나필 기준 신설, 조개류에 대한 설사성 독소 기준 신설, 숙지황 및 건지황에 대한 벤조피렌 기준 신설, 다류의 중금속 기준 강화, 훈제연어 등의 보존 및 유통기준 강화, 식품에 사용할 수 없는 원료 목록 확대, 농약 및 동물용의약품의 잔류허용기준 제·개정을 통하여 국민에게 안전한 식품을 제공하고 과자류의 산가 및 즉석조리식품의 세균수 규격을 합리적으로 개선하여 식품 산업 발전에 이바지 하고자 「식품의 기준 및 규격」을 일부개정고시 하였습니다.

□ 주요내용

가. 냉장온도측정값의 정의 및 셀러드, 훈제연어의 보존 및 유통기준 강화 [안 제 1, 2 및 제 2, 6, 7]

- (1) 냉장식품 중 미생물 오염의 우려가 높은 셀러드(신선편의식품) 및 훈제연어에 대해 보존 및 유통온도를 강화할 필요가 있음.
- (2) 셀러드 및 훈제연어의 보존 및 유통온도를 5°C 이하로 개정
- (3) 소비자가 그대로 섭취하는 셀러드 및 훈제연어에 대한 안전성 확보

나. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 중 식품원료기준의 원료 등의 구비요건 개정 [안 제2, 2, 1]

- (1) 식품원료가 될 수 있는 식품과 관련된 각종 법규(주세법, 건강기능식품에 관한 법률, 축산물가공처리법 등)의 적용대상이 불명확하여 개선이 요구됨.
- (2) 각종 법규의 식품원료 적용대상을 명확히 하고, 식품원료가 될 수 없는 기구, 용기, 포장 등 관련 사항 삭제 또는 항목 이동 개정함.
- (3) 원료 등의 구비여건을 명확히 함.

다. 제한적 사용원료의 사용 확대·개편 등 원료 등의 구비요건 개정 (별표 1) 및 (별표 2)

- (1) 안전을 근거로 하여 제한적 사용원료를 식품원료로 확대하여 다양한 식품 개발 저해요인을 정비하고 소비자의 선택권을 넓힘.
- (2) 감나무, 산수유, 연 등 10종의 제한적 사용원료를 일반 식품 원료로 전환 개정
- (3) 다양한 식품개발 및 산업발전에 기여하여 소비자 선택권 확대

라. 옥수수 및 그 단순가공품에 대한 곰팡이독소(푸모니신) 기준 및 시험법 신설[안 제2, 5, 8), (4)] 및 [안 제10, 13, 5)]

- (1) 옥수수에 오염되기 쉬운 곰팡이독소(푸모니신)에 대한 기준 및 시험법 신설
- (2) 옥수수는 4 mg/kg 이하, 옥수수 단순가공품(분쇄, 절단 등) 및 옥수수 가루는 2 mg/kg이하로 푸모니신 기준(B1 및 B2의 합으로서)을 신설함.
- (3) 원료성 옥수수에 대한 안전성 확보

마. 밀, 호밀, 보리 및 커피 중 곰팡이독소(오크라톡신) 기준 및 시험법 신설 [안 제2, 5, 8), (4)] 및 [안 제10, 13, 6)]

- (1) 대부분 수입에 의존하고 있는 밀, 호밀, 보리 및 커피는 생산지역의 온도나 습도 및 보관 특성에 따라

곰팡이 오염우려가 있어 곰팡이독소에 대한 기준 및 시험법을 설정하고자 함.

- (2) 밀, 호밀, 보리, 볶은커피는 5 µg/kg 이하, 인스턴트커피에 대해서는 10 µg/kg 이하로 오크라톡신 A 기준을 신설하고 시험법을 마련함.
- (3) 원료성 식품의 곰팡이독소에 대한 안전성 확보

바. 설사성 패독 기준 신설 및 시험법 [안 제 2, 5, 9), (2)] 및 [안 제 10, 17]

- (1) 이매패류에 설사성 패류독소의 기준 및 시험법 신설하여 패류 섭취로 인한 식중독사고를 예방하고자 함.
- (2) 독소기준을 0.16 mg/kg 이하로 신설하고 시험법을 마련함.
- (3) 설사성 패류 독소에 대한 조개류의 안전성 확보

사. 발기부전치료제 유사물질 기준 및 시험법 추가 [안 제2, 5, 12), (2)] 및 [안 제10, 22, 1), (2)]

- (1) 발기부전치료제는 의사의 처방에 따라 복용해야 하는 전문의약품임에도 불구하고 이와 유사한 물질을 합성·제조하여 식품에 혼입하는 사례가 발생함에 따라 유사물질에 대한 기준 및 시험법 추가 필요
- (2) 새로운 발기부전치료제 유사물질인

노르네오바데나필 및 옥소홍데나필에 대한 기준 및 시험법 추가

(3) 부정유해식품에 대한 안전성확보

아. 숙지황 및 건지황에 대한 벤조피렌 기준 및 시험법 신설 [안 제2, 5, 12), (4)] 및 [안 제10, 26]

- (1) 숙지황 및 건지황의 제조공정에서 발생될 수 있는 벤조피렌에 대한 관리기준 및 시험법필요
- (2) 식품 중 기타유해물질 중 숙지황 및 건지황에 대한 벤조피렌 기준 및 시험법 신설
- (3) 식품원료의 안전성확보

자. 과자류 산가 규격 개정 [안 제 5, 1, 5), (2)]

- (1) 한과류 제조시 유탕처리에 사용되는 식용유지는 제조과정 중에 식품원료에 의해 산가가 상승되는 요인이 있어 합리적인 기준필요
- (2) 과자류 중 유밀과에 대한 산가 기준을 3.0 이하로 개정
- (3) 식품의 특성에 맞는 합리적인 규격 마련

차. 다류의 중금속 기준 강화 및 신설 [안 제5, 16, 5)]

- (1) 최근 소비량이 급증하고 있는 녹차, 옥수수수염차 등의 다류에 대해 납, 카드뮴 기준 강화필요

- (2) 액상차는 2.0 mg/kg이하에서 0.3 mg/kg이하로 강화하고 액상차의 카드름 기준을 0.1 mg/kg이하로 신설
- (3) 다류의 중금속에 대한 안전성 확보

카. 즉석조리식품의 세균수 규격 단서조항 신설 [안 제5, 19, 19-18]

- (1) 즉석조리식품에 대해 세균수 규격을 두고 있으나, 발효에 의해 생성된 유산균, 젖산균 등이 함유된 식품에 대한 현실성 있는 기준 필요
- (2) 즉석조리식품의 세균수 규격에 대해 발효제품은 제외하도록 개정
- (3) 제조공정을 감안한 합리적인 규격 마련

타. “식품에 사용할 수 없는 원료” 품목 추가 (별표 3)

- (1) 식품원료 Negative system 도입을 위한 식품에 사용할 수 없는 원료 목록의 확대가 필요함.
- (2) 별표 3에 “식품에 사용할 수 없는 원료” 목록에 대마 등 46 품목 추가
- (3) 식품원료의 안전성확보

파. 농약 및 동물용의약품 잔류허용기준 제·개정 (별표 4 ~ 별표 7)

- (1) 사용등록된 농약 및 동물용의약품의 잔류허용기준을 제·개정하여 농·축·수산물에 대한 안전성확보가 필요함.
- (2) 에토펜프록스 등 15종 농약(인삼 1종 포함) 및 답손 등 29종 동물용의약품 잔류허용기준 제·개정하고 델타메쓰린 등 4종 축산물의 농약 잔류허용기준을 삭제함.
- (3) 농·축·수산물에 대한 안전성확보

하. 유전자재조합식품 등의 시험법 신설 및 개정 [안 제10, 23]

- (1) 유전자재조합식품 표시제도의 과학적 사후관리를 위해 국내 유통이 승인된 유전자재조합식품의 시험법 확대 필요
- (2) 유전자재조합 알팔파 1건, 유전자재조합 면화 6건, 유전자재조합 카놀라 3건, 유전자재조합 사탕무 1건 등 총 11건의 시험법 추가 신설
- (3) 과학적인 분석업무 적용범위 확대

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