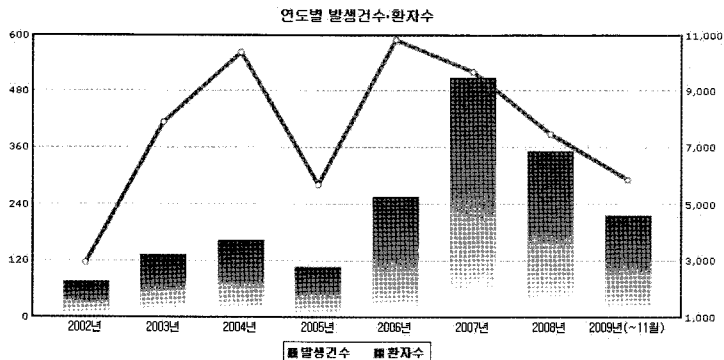


식품공전 해설과 식품 기준 · 규격 선진화 계획

이동호, 박재석, 박선희 / 식품의약품안전청 식품기준과

식품은 한 평생 살아가면서 하루라도 접하지 않고는 살 수가 없다. 더구나 식품공업의 급속한 발달로 인하여 가공식품의 폭발적인 증가와, 가정내 식생활 환경의 변화 및 외식산업의 발달 등으로 인하여 식품사고나 식중독은 지속적으로 발생되고 있다. 그러므로 식품의 안전은 우리 인간의 생명과도 직결된다고 해도 과언이 아니라고 할 수 없다.



이러한 식품의 위해를 방지하고 국민건강의 증진을 위하여 식품위생법에 근거하여 식품의 안전과

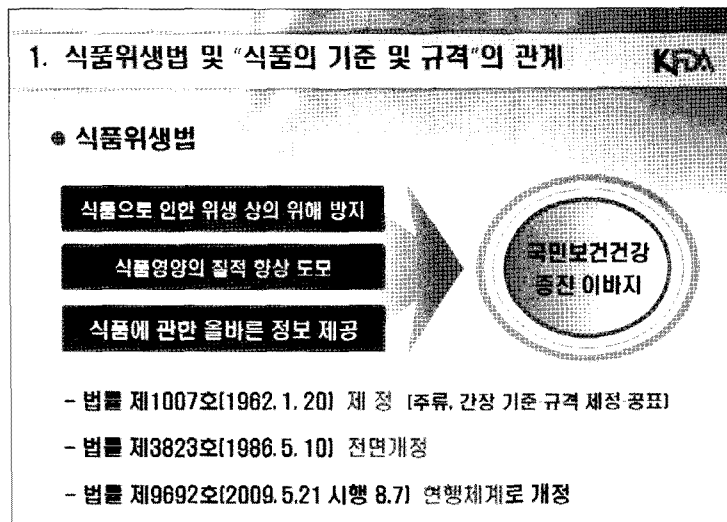
직결된 최소한의 관리규정인 기준과 규격을 명시한 식품공전을 제정하여 식품안전관리를 도모하고 있다.

따라서, 식품공전은 식품의 안전과 직결된 최소한의 규정을 정해 놓은 것이므로 국민의 건강을 위해서는 식품공전의 규정 사항을 준수하는 것이 국민 건강에 직결된다는 인식으로 식품과 관련된 종사자 뿐 아니라 모든 국민이 인식하여야 할 것이다.

또한, 식품환경의 변화와 다양한 정밀분석방법의 개발 등으로 새로운 위해물질이 나타나 국민에게 안전한 먹을거리를 제공하기 위한 대책이 절실히 요구되고 있다. 그에 따른 관리대책으로 선진국 수준의 식품의 기준·규격 관리가 필요한 상황이다.

1. 식품위생법과 “식품의 기준 및 규격” 과의 관계

식품위생법은 국민보건건강증진을 목적으로 법률 제 1007호(1962.1.20)로 제정 되었으며, 그 후 법률 제9692호(2009.5.21, 시행 2009.8.7)로 개정되어 현행체계로 관리되고 있다.



- 식품의 기준 및 규격과 식품위생법과의 관계를 살펴보면 식품위생법 제7조 제1항에,

“판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 성분에 관한 규격 고시”를 정하도록 법에 그 근거를 두고 있다.

II. 식품공전이란?

앞에서 언급한 바와 같이 식품위생법 제7조1항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 기준 및 규격을 정하도록 되어 있다.

한편, 식품위생법 제9조에는 기구·용기·포장의 기준 및 규격 고시를 정하도록 되어 있고, 식품위생법 제10조에는 식품 등의 표시에 관한 기준을 정하도록 되어 있으며, 식품위생법 제14조에는 이러한 사항들을 포함하는 책자인 “식품등의 공전”을 작성하여 보급하여야 한다고 되어 있다.

현재, 식약청에서는 “식품공전”(식품의 기준과 성분 규격, 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격, 식품 등의 표시기준 내용 수록), “식품첨가물공전”, (식품첨가물의 기준과 성분 규격 내용 수록), “식품 등의 표시기준”(식품 등의 표시기준 내용 수록)을 작성하여 보급하고 있다.

※ 식품위생법

제7조 (식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)

① 식품의약품안전청장은 국민 보건을 위하여 필요하면 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물에 관한 다음 각 호의 사항을 정하여 고시한다.

1. 제조·가공·사용·조리·보존 방법에 관한 기준
2. 성분에 관한 규격

제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격)

제10조(표시기준)

제14조(식품 등의 공전)

식품의약품안전청장은 다음 각 호의 기준 등을 실은 식품 등의 공전을 작성·보급하여야 한다.

1. 제7조제1항에 따라 정하여진 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격
2. 제9조제1항에 따라 정하여진 기구 및 용기·포장의 기준과 규격
3. 제10조제1항에 따라 정하여진 식품등의 표시기준

III. 식품공전의 구성 및 세부내용

◆ 제1. 총칙

1. 일반원칙

일반원칙에는 공전의 수록범위, 계량 등 단위, 중량 등 표시방법, 시험방법 적용에 대한 원칙이 포함되어 있다.

※ 시험방법 적용에 대한 원칙

- 적부판정은 공전의 시험방법으로 실시하되, 더 정밀하다고 인정된 방법이나 미생물 kit 등을 사용할 수 있으나 결과에 대한 의문이 있을 경우 규정된 방법으로 판정
- 기준·규격이 없는 잔류농약, 중금속 등은 잠정적으로 CODEX 규격적용 이도 없는 경우는 외국의 기준, ADI 등을 참고하여 식약청장이 판단
- 시험법이 정하여지지 않은 경우 CAC, AOAC 및 PAM 등 공인방법 적용가능

또한, 가공식품의 분류에 대한 사항도 포함하고 있다.

※ 가공식품의 분류

- 식품군 : 29군(음료류, 조미식품 등) (대분류)
- 식품종 : 48종(과일·채소류 음료, 식초 등)(중분류)
- 식품유형 : 223유형(과채주스, 발효식초 등)(소분류)

※ 식품유형 예시

21. 조미식품

가공 조리함에 있어 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로 식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 고춧가루 또는 실고추, 향신료가공품, 복합조미식품 등을 말한다.

21-1 식초

1) 정의

식초라 함은 곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조하거나 이에 곡물당화액, 과실착즙액 등을 혼합 숙성하여 만든 발효식초와 빙초산 또는 초산을 먹는물로 희석하여 만든 합성식초를 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조 가공기준

(1) 발효식초와 합성식초는 서로 혼합하여서는 안된다.

4) 식품유형

(1) 발효식초

과실술덧(주요), 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액과 이에 과실착즙액 또는 곡물당화액을 혼합 숙성한 것을 말한다. 이 중 감을 초산발효한 액을 감식초라 한다.

(2) 합성식초

빙초산 또는 초산을 먹는 물로 희석하여 만든 액을 말한다.

(3) 기타식초

식품유형 (1)~(2)에 정하여지지 아니한 식초를 말한다.

5) 규격

(1) 총산(초산으로서, w/v%) (2) 타르색소 (3) 보존료

21-2 소스류

21-3 토마토케첩

21-4 카레

4) 식품유형

(1) 카레분 (2) 카레

21-5 고춧가루 또는 실고추

4) 식품유형

(1) 고춧가루 (2) 실고추

21-6 향신료가공품

4) 식품유형

(1) 천연향신료 (2) 합성향신료

21-7 복합조미식품

2. 용어의 풀이

용어의 풀이에는 식품공전에 수록되어 있는 각종 용어에 대하여 설명하고 있다.

※ 가공식품이란?

식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알이볼 수 없을 정도로

변형(분쇄, 절단 등)시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품이나 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품

다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리 한 것은 제외

3. 식품원재료 분류

일반적인 식품원료의 분류로서 식물성, 동물성, 기타원료 등으로 분류하고 있다

◆ 제2. 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격은 개별 식품유형에서 관리되고 있는 식품일반에 대하여 적용되는 기준 등을 설명하고 있다.

※ 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

1. 기준 및 규격의 적용
2. 식품원료 기준
 - 1) 원료등의 구비요건
 - 2) 식품원료 판단기준
3. 제조·가공기준
4. 식품의 주원료
5. 식품일반의 기준 및 규격
6. 보존 및 유통기준

1. 기준 및 규격의 적용

제4, 제5 및 제7의 기준 및 규격은 개별로 정하는 기준 및 규격에 우선 적용하며, 제2의 공통기준 및 규격에 적합하여야 하며, 중요도에 따라 선별적용이 가능하다. 장기보존식품은 각 식품별 기준 및 규격과 함께 동시 적용하되, 중복 적용되는 경우에는 강화된 기준 및 규격을 적용한다.

※ 레토르트식품인 즉석조리식품은 세균발육억성만 적용

즉석판매제조·가공대상식품 중 축산물가공처리법 대상식품에 따라 제조·유통되는 제품은 『축산물의 가공기준 및 성분규격』을 적용한다.

2. 식품원료 기준

가. 원료 등의 구비요건

가공 등에 사용되는 적합한 원료는 다음과 같은 사항을 구비하여야 한다.

※ 원료 등의 구비요건

- 부패되지 않고, 유독·유해물질에 오염되지 않은 원료
- 이물 및 비가식 부위 충분히 제거
- 각각의 기준 및 규격에 적합한 원료를 사용
 - ※ 예시 : 인삼·홍삼 - 인삼산업법, 수처리제 - 먹는물관리법 등
- 용수는 먹는물 수질기준에 적합한 것
- 어패류, 연육 등 변질되기 쉬운 원료의 보관온도기준
- 컵모양 젤리의 젤화제 사용제한 : 끈약, 글루코만난
- 옷나무 원료는 우루시올 성분이 검출되어서는 아니됨
- 기타 원료들에 대한 일반적인 기준 제시

나. 식품원료 판단기준

식용가능여부 등에 대한 판단 기준은 다음과 같다.

※ 식품원료 판단기준

- 식품의 제조·가공 및 조리시 사용해서는 아니 되는 원료
 - 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 것
 - 식품원료로 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것
 - 기타 식약청장이 식용으로 부적절하다고 인정한 것
- 독성, 부작용이 없고 약리효과 등 목적이 아닌 식용근거가 있는 경우 식품의 원료 또는 제한적 사용원료로 판단
- 식품원료 승인을 위한 제출자료
 - 식품원료 사용을 위한 의사결정도
 - 제출자료의 요건 (기본특성, 식용근거, 독성자료 등)

현재 식품공전에는 사용가능한 식품원료는 [별표 1]에 명칭, 학명 및 사용부위를, [별표 2]에는 제한적으로 사용할 수 있는 품목을, 식품에 사용할 수 없는 원료는 [별표 3]에 그 품목을 각각 제시하고 있다.

※ 제한적 사용원료

- 식품사용에 조건이 있는 원료로서, 원료배합시 50% 미만 사용
- 다류, 음료류, 주류 등에는 식물성원료 1가지인 경우 원료로 사용가능
- 농축물 또는 추출물의 경우 가공 전 원재료의 중량으로 판단

3. 제조 · 가공기준

일반 식품의 제조 · 가공 중에 적용되는 기준을 제시하고 있으며, 그 외 개별 식품에 따라 관리되어야 하는 제조 · 가공기준은 제 5. 식품별 기준 및 규격에서 정하고 있다.

※ 제조 · 가공기준

- 용수는 먹는물관리법상 수질기준에 적합하도록 규정
- 식품용수의 수처리제 및 수처리방법 기준
 - 용수처리시에는 먹는물관리법에서 정하고 있는 수처리제 사용
 - 그외 응집침전, 여과(활성탄, 모래, 세라믹, 규조토, 한외여과 등), 오존살균, 전기분해 등의 수처리 방법 사용가능
- 이물 등 혼입이나 병원성 미생물 오염되지 않도록 규정
- 추출시 물 또는 주정이나 그 혼합물만 사용가능
- 유당 · 유처리시 유지는 산가 2.5 이하, 과산화물가 50 이하
- 캡슐 또는 정제형태로 제조할 수 없으나, 정제 형태 중 과자류, 식염, 장류, 복합조미식품, 당류가공품 중 제외
- 기타 일반적인 제조기준 등

4. 식품의 주원료

주원료는 해당 개별식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특성 짓게 하기 위해 사용되는 원료를 말한다.

5. 식품일반의 기준 및 규격

제 5. 식품별 기준 및 규격에서 관리되고 있는 기준 이외에 공통기준에서 관리되고 있는 사항이다.

※ 식품일반의 기준 및 규격

- 성상, 이물
- 식품첨가물 : 원료이행(carry-over)된 첨가물의 사용기준적용 등
- 식중독균, 방사선조사, 방사능, 곰팡이독소, 패독 등 기준
- 농약의 잔류허용기준(농산물, 인삼, 콩나물, 가공식품, 축산물)
- 동물용의약품의 잔류허용기준
- 기타 유해물질 기준(발기부전치료제, MPCD)
- 식용유지류 중 벤조피렌 기준 (2ppb 이하)
- 6개월 미만 대상식품 중 엔테로박터 사카자키 등 불검출 기준
- 식육 중 다이옥신
- 식품접객업소 등 용수의 노로바이러스 불검출 기준

6. 보존 및 유통기준

보존 및 유통기준에는 다음을 포함하고 있다.

※ 보존 및 유통 기준

- 이물 등 혼입 주의 기준
- 도시락류 운반 및 유통기준
- 냉장 및 냉동식품 유통 및 운반기준
- 재생동 등 금지규정
- 유통기한 산출기준(포장완료 시점) 및 설정기준 등
- 선박이용 과일농축액의 수입, 운송 및 이송라인 세척 등 기준
- 염수 냉동된 통조림 제조용 어류에 대한 운송기준 등

◆ 제3. 장기보존식품의 기준 및 규격

장기보존식품에는 1. 통·병조림 식품, 2. 레토르트식품, 3. 냉동식품 이 있으며 이들에 대한 기준 및 규격에 대해 설명하고 있다.

◆ 제4. 규격외 일반가공식품의 기준 및 규격

규격외 일반가공식품이란 제5. 식품별 기준 규격에 해당되지 아니한 가공식품을 총 8종류로 분류하며, 사용되는 주원료의 종류에 따라 7가지로, 그 외는 기타로 분류하고 있다.

※ 규격외 일반가공식품의 기준 및 규격

- 식품유형

곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 전분가공품, 식용유지가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품

- 규격

성상, 이물, 산가, 과산화물가, 중금속, 대장균군, 세균수, 타르색소, 합성보존료, 산화방지제

◆ 제5. 식품별 기준 및 규격

각 유형별로 식품의 기준 및 규격을 정하고 있으며 대분류는 1. 과자류에서 29. 기타식품류 까지 29군으로 분류하고 있으며, 세부 유형은 223개의 유형으로 분류하고 있다.

※ 가공식품의 분류

1. 과자류 2. 빵 또는 떡류 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 4. 잼류 5. 설탕 6. 포도당 7. 과당
8. 엿류 9. 당시럽류 10. 올리고당류 11. 식육 또는 알가공품 12. 어육가공품 13. 두부류 또는 묵류
14. 식용유지류 15. 면류 16. 다류 17. 커피 18. 음료류 19. 특수용도식품 20. 장류 21. 조미식품
22. 드레싱 23. 김치류 24. 젓갈류 25. 절임식품 26. 조림식품 27. 주류 28. 건포류 29. 기타 식품류

◆ 제6. 수산물에 대한 규격

수산물에 대한 기준 및 규격은 식약청에서 정하고 있으며, 행정권한의 위임위탁사항에 따라, 수입 수산물의 검사에 대해서는 농림수산식품부 소속 「국립수산물품질검사원」에서 이루어지고 있다.

※ 수산물에 대한 규격

- 성상

- 세균수, 대장균군, 식중독균

- 일산화탄소 : 냉동틸라피야, 냉동참치 등

- 복어독 : 복어독 기준(10MU/g) 및 식용가능한 복어종류 21종 제시

- 한천 : 성상, 수분, 조단백질, 조회분, 열탕불용해잔사물, 봉산
- 냉동식용대구머리 : 정의, 원료등의 구비요건, 규격, 시험방법

◆ 제7. 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격

식품위생법 제9조에 명시되어 있는 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격도 식품공전에 수록하고 있다.

※ 기구 및 용기 · 포장의 기준 · 규격

- 일반
- 재질별 규격
 - 합성수지제, 셀로판, 고무제, 종이제 또는 가공지제, 금속제, 금속관, 목재류, 유리, 도자기, 법랑 및 용기류
- 시험방법

◆ 제8. 식품접객업소의 조리판매식품 등에 대한 기준 및 규격

음식점 등 식품접객업소(집단급식소 포함) 등에서 조리 등의 방법으로 손님에게 제공하는 음식물 등에 대한 기준 및 규격을 말한다. 종전에는 냉면육수 등 일부 조리 식품에 대해서만 규정이 되어 있었으나, 2009년 8월 13일 조리식품 전반에 적용되도록 새로이 개정 되었다.

※ 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리판매식품등에 대한 기준 및 규격

- 정의

유통판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)
- 원료기준
- 조리 및 관리기준
 - 튀김용 유지 산가 3.0, 찬음식 보관 10℃ 이하, 따뜻한 음식 보관 50℃ 이상
 - 성상, 이물, 대장균(음성), 세균수 : 슬러쉬 3000/g 이하, 식중독균 불검출
- 규격
 - 냉면육수(원료구비요건, 조리 · 관리기준, 성분규격, 보존기준등)
 - 接客용 음용수, 수족관물, 조리용구 등(관리기준, 규격)
 - ※ 집단급식소는 상시 1회 50인 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말함(식품위생법 시행령 제2조 (집단급식소의 범위))

◆ 제9. 검체의 채취 및 취급방법

시험을 하기 위한 검체의 채취나 취급방법에 대해서 다음과 같이 설명하고 있다.

※ 검체의 채취 및 취급방법

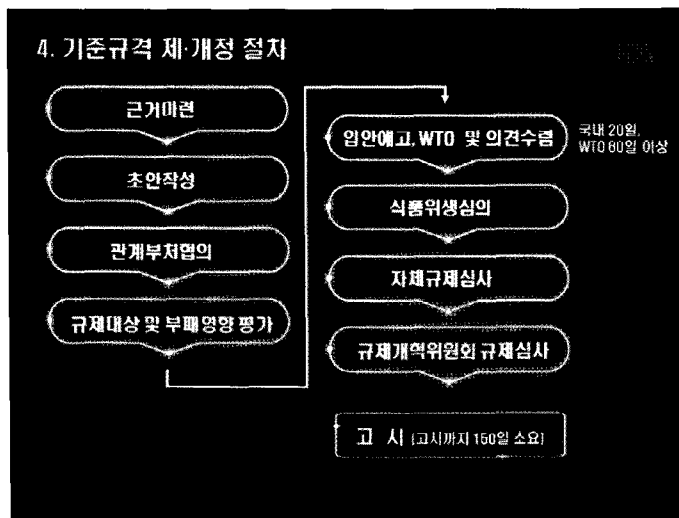
- 검체채취의 의의
- 용어의 정의
 - 검체, 검체단위, 검체대상, 벌크, 소립식품, 단위식품, 묶음식품
- 일반원칙
- 검체의 채취 및 취급요령 : 냉장·냉동검체, 미생물검사 검체 등
- 검체채취 기구 및 용기
- 식품별 검체채취방법

◆ 제10. 일반시험법

각종 공인된 시험방법을 수록하고 있다.

이 밖에도 식품공전에는 [별표1] “원료”의 목록, [별표2] “제한적 사용원료의 목록”, [별표3] “식품에 사용할 수 없는 원료” 목록, [별표4] 농산물의 농약 잔류허용기준, [별표5] 인삼의 농약 잔류허용기준, [별표6] 축산물의 농약 잔류허용기준, [별표7] 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준을 [별표]에 수록하고 있다.

IV. 식품의 기준 · 규격 제 · 개정 절차



기준 및 규격은 사회적 필요성 등에 의해 그 근거가 마련되면 관계부처 등의 협의를 거쳐 행정예고를 하여 그 의견을 수렴하고 식품위생심의위원회의 심의와 최종 규제심사(규제사항이 아닌 경우 해당 없음)를 통과하여 최종 고시가 되며, 다소간에 차이는 있지만 통상적인 행정절차에 따라 약 150일 정도가 소요된다.

V. 식품의 기준·규격 선진화 사업

1. 식품 기준 규격 선진화 추진계획

가. 그간의 주요 추진내용

1) 식품공전을 유해물질 중심으로 개편(2006~2008)

위해와 직접 관계가 적은 품질규격은 완화 또는 폐지하고 유해물질 규격은 신설·강화하는 방향으로 식품공전을 전면 개편하여 안전관리 근간마련

※ 품질관련 기준·규격 75% 삭제, 안전규격은 2005년도 대비 12%(143건) 강화

〈 2006~2008년 유해물질 기준규격 재개정 실적 〉

(단위: 건수)

물 질 명	2006	2007	2008	주요내용
소 계	47	75	80	
미생물	5	7	8	영유아식 : 사카자키 고춧가루 : 곰팡이수
잔류농약	신규 10 (확대 91)	신규 18 (확대 104)	신규 20 (확대 175)	시메코나졸 등 51종 기준신설 카두사포스 등 255종 기준추가
동물용의약품	6	29	14	어류 및 갑각류 : 엔로플록사신 등 벌꿀 : 옥시테트라사이클린 등
오염물질	-	11	12	식육(소고기 등) : 다이옥신 고춧가루 : 아플라톡신 등
중금속	20	4	4	쌀 등 10대 농산물 : 납, 카드뮴 심해성어류 : 메틸수은 등
기구 및 용기포장	-	3	9	염화비닐수지 : DEHP 에폭시수지 : 에피클로로히드린
기타 유해물질	6	3	13	수입식품 : 디메틸실테나필 등

2) 과학적 위해평가 체계마련

유해물질 위해평가 기초자료 확보 - 체계적인 모니터링 실시, 위해평가 우선순위 결정 모델 개발, 식품 중 유해물질 D/B 구축 등

3) 유해물질 기준·규격 설정을 위한 과학적 기반구축

「식품기준·규격 개선 연구」, 「위해성 평가사업」 및 「지방청 모니터링 사업」 등 식품 중 유해물질 안전관리를 위한 다양한 연구 결과를 기준·규격 제·개정 기초 자료로 활용

나. 2009년 기준·규격 선진화 추진내용

국제식품규격위원회(CODEX), 미국, EU, 일본 등 선진국의 기준 규격을 비교·검토하여 선진국 수준의 유해물질 안전관리기준을 국내 기준에 반영

※ 기준·규격 비교 분석→ 개선 필요 항목 선정 → 긴급사항 신속 반영

1) 추진 실적내용

식품 등의 기준 및 규격 등 국내 기준을 국제기구 및 선진국 유해물질 기준·규격과 비교·검토 완료 (2009.4~2009.7)

- 식품분야 766건의 조치대상 발굴하여 2009년 행정예고, 고시 등의 조치로 741건 조치 완료하고 모니터링 자료가 필요한 중금속 등 21건에 대해 2010년 완료 예정

< 2009년 기준·규격선진화 추진 현황 >

(단위: 건수)

분야	검토대상	조치대상	조치완료 (행정예고이상)		진행 중
			741	97%	2010년 완료
총계	2,531	766	741	97%	21
식품	1,518	397	376	95%	21
식품첨가물	607	274	274	100%	-
기구 및 용기포장	332	91	91	100%	-
건강기능식품	74	4	4	100%	-

다. 2010년 기준·규격 제·개정 추진계획

중기 실행계획에 따라 2010년까지 EU 수준의 유해물질 기준마련

- 미생물 정량규격, 곰팡이독소, 잔류농약, 동물용의약품 등에 대한 기준·규격 선진화 사업 지속 추진

1) 주요 추진내용

오염 및 신생유해물질에 대해 EU 등 선진국 수준으로 지속적 유해물질 기준 강화

(가) 식품 중 중금속, 곰팡이독소, PCBs 및 에틸카바메이트 등 기준설정 추진

※ 중금속 : 두류, 호박, 상추, 우유, 식용유지류, 잼, 젤리, 마라가린, 과·채류레페이스트, 사과, 배, 굴 등 중 납 / 카드뮴
 곰팡이독소 : 기타영·유아식 등 중 파툴린, 영·아용곡류조제식 등 중 오크라톡신, 제랄레논 및 데옥시니발레놀 등
 어류 중 PCBs, 주류 중 에틸카바메이트

(나) 위해 우려가 높은 미생물 규격은 유지·강화하되, 위해 우려가 낮은 미생물 규격은 국제 기준과의 조화 추진

(다) 즉석섭취·편의식품류에서의 위생지표세균 규격 개선, 식중독균 정량화 추진

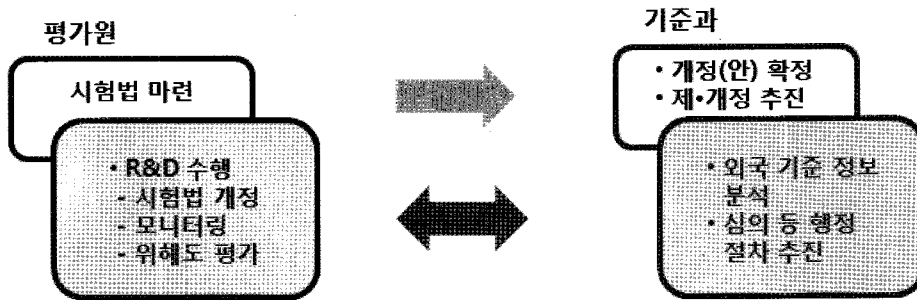
(라) 농·축산물, 가공식품의 잔류농약 기준 제·개정 및 70종 농약 재평가 실시

(마) 국내 사용허가된 동물용의약품에 대한 기준 제·개정 추진

2. 향후 기준·규격 제·개정 추진방향

가. 안전성과 직결되어 기준 강화 및 신설이 요구되는 신속히 조치

나. 기준·규격 변경사항 신속 반영 추진 상시 체계 구축



다. 분야별 업무에 따라 공조체계를 구축하여 역할분담을 하여 신속·정확한 기준규격 제·개정 조치 상시 추진

식품공전은 식품위생법 제7조 1항에 근거하여 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 기준과 성분에 관한 규격에 대한 고시로 식품관련 종사자는 물론이고 그 외 식품을 관리하는 사람은 반드시 기준과 규격을 확인하여 모든 국민에게 안전한 먹을거리를 공급할 수 있도록 하여야 할 것이며, 기준 규격 제·개정을 담당하고 있는 식품의약품안전청은 앞으로도 국민의 건강과 식품산업의 발전을 도모하기위하여 과학적이고 합리적인 기준 규격 개정을 위해 노력해 나갈 것이다.