

식품의약품안전처 공고 제2022-199호

**식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)**  
**행정예고**

2022. 5. 3.

**식품의약품안전처**

## 식품의약품안전처 공고 제2022-199호

「식품의 기준 및 규격」을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2022년 5월 3일

식품의약품안전처장

### 식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

#### 1. 개정 이유

식품원료의 구비요건을 명확히 하여 식품위생안전성을 제고하는 한편, 캡슐류와 얼음류의 기준·규격을 합리적으로 개선하여 다양한 제품이 개발·생산될 수 있도록 하고자 함

#### 2. 주요 내용

##### 가. 식품원료의 구비요건 명확화[안 제1. 3. 30), 제1. 3. 31)]

- 1) 김치 등 식품 제조 시 식품위생안전성 확보를 위해 원료의 구비요건 명확화 필요
- 2) 품질이 불량하고 비위생적인 원료 사용을 방지하기 위해 ‘품질과 선도가 양호’의 정의 개정 및 ‘부패·변질’에 대한 정의 신설
- 3) 식품 제조시 안전성과 건전성 확보를 통한 국민안심 제고

나. 캡슐류 규격의 합리적 개선[안 제2. 3. 16) (3) ②, 제2. 3. 17) ②, 제 8. 6. 6.13]

- 1) 캡슐류 제조시 차광목적으로 사용하는 이산화티타늄의 대체제로써 염기성인 탄산칼슘을 사용할 수 있도록 캡슐류의 규격 개선 필요
- 2) 캡슐류의 pH 규격(3.0 ~ 7.5) 및 관련 시험법 삭제
- 3) 원료의 특성을 고려한 합리적인 기준·규격 마련으로 식품안전 확보 및 식품산업 활성화

다. 얼음류의 pH 규격 개정[안 제5. 2. 2-4 5) (5)]

- 1) 「먹는물 관리법」(환경부)에 따른 먹는물의 pH(4.5 ~ 9.5)와 이를 원료로 만든 얼음류의 pH(5.8 ~ 8.5) 규격 조화 필요
- 2) 「먹는물 관리법」에 따른 수질기준에 적합한 모든 먹는물을 얼음류 제조시 원료로 사용할 수 있도록 얼음류의 pH 범위 확대
- 3) 원료의 특성을 고려한 기준·규격 마련으로 식품산업 활성화

라. 문구 명확화 등 기타사항[안 제6. 3. 2) 가) (6) ②, 별표 1]

- 1) 기준·규격 적용의 해석상의 혼란을 방지하기 위해 규정 명확화 필요
- 2) 조리식품의 원료보관 및 저장기준 중 ‘바로’의 시간적 범위에 대한 논란 방지를 위해 ‘해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리시까지’를 ‘해동된 후 조리시까지’로 문구 명확화
- 3) 액즙의 형태로만 사용하도록 한 알로에의 사용조건 개정

- 4) 문구 및 근거 규정 명확화 등을 통해 기준·규격 적용에 따른 해석상의 혼란 방지

### 3. 의견 제출

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2022년 7월 4일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품기준과, 전화 043-719-2420, 팩스 043-719-2400)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

## 식품의약품안전처 고시 제2022-00호

「식품위생법」 제7조제1항에 따른 「식품의 기준 및 규격」을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2022년 00월 00일

식품의약품안전처장

### 식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

식품의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1. 3. 중 (30)을 다음과 같이 한다.

- 30) 원료의 ‘품질과 선도가 양호’라 함은 농·임·축·수산물 및 가공식품의 경우 이 고시에서 규정하고 있는 기준과 규격에 적합한 것을 말한다. 또한, 농·임산물의 경우 고유의 형태와 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 하나, 그 재배, 채취 등의 과정에서 일부 멧들거나 손상된 해당 부위를 제거하여 식용에 적합하도록 한 것을 포함하며, 해조류의 경우 외형상 그 종류를 알아볼 수 있을 정도로 모양과 색깔이 손상되지 않은 것을 말한다.

제1. 3. 중 (31) ~ (64)를 (32) ~ (65)로 하고, (31)을 다음과 같이 신설한

다.

31) 원료의 ‘부패·변질’이라 함은 미생물 등에 의해 단백질, 지방 등이 분해되어 악취와 유해성 물질이 생성되거나, 식품 고유의 냄새, 빛깔, 외관 또는 조직이 변하는 것을 말한다.

제2. 3. 16) (3) ② 중 “6.14 6.14.5”를 “6.13 6.13.5”로 한다.

제2. 3. 17) 중 ②를 삭제하고, ③과 ④를 ②와 ③으로 한다.

제5. 2. 2-4 5) 중 (5)를 다음과 같이 한다.

항 목 \ 구 분	식용얼음	어업용 얼음
(5) pH	4.5 ~ 9.5	4.5 ~ 9.5

제6. 3. 2) 가) (6) ② 중 “해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지”를 “해동된 후에는 조리 시까지”로 한다.

제8. 6. 중 6.13을 삭제하고, 6.14를 6.13으로 한다.

제8. 6. 6.13(중전 제8. 6. 6.14) 중 6.14.1 ~ 6.14.6을 6.13.1 ~ 6.13.6으로 한다.

제8. 6. 6.13 6.13.3(중전 제8. 6. 6.14 6.14.3) 가. 중 “6.14.2”를 “6.13.2”로 한다.

별표 1, 1. 중 A가118400을 다음과 같이 한다.

A가118400	알로에	노회, 베라알로에, 알로에베라	<i>Aloe barbadensis</i> L. / <i>Aloe ferox</i> Miller / <i>Aloe africana</i> Miller 또는 <i>Aloe spicata</i> Baker의 잡종 / <i>Aloe vera</i> (L.) Burm. f.	있[껍질(주스/라텍스 포함) 제외]
----------	-----	---------------------	---	---------------------

## 부칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공 또는 수입한 식품(선적일 기준)부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시는 이 고시 시행 당시 제조·가공·판매 또는 수입되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.



## 신 · 구조문 대비표

현 행	개 정(안)
<p>제1. 총칙</p> <p>1. ~ 2. (생 략)</p> <p>3. 용어의 풀이</p> <p>1) ~ 29) (생 략)</p> <p>30) 원료의 ‘<u>품질과 선도가 양호</u>’라 함은 <u>농·임산물의 경우, 명들거나 손상된 부위를 제거하여 식용에 적합하도록 한 것을 말하며, 수산물의 경우는 식품공전상 ‘수산물에 대한 규격’에 적합한 것, 해조류의 경우는 외형상 그 종류를 알아 볼 수 있을 정도로 모양과 색깔이 손상되지 않은 것, 농·임·축·수산물 및 가공식품의 경우 이 고시에서 규정하고 있는 기준과 규격에 적합한 것을 말한다.</u></p> <p>&lt;신 설&gt;</p>	<p>제1. 총칙</p> <p>1. ~ 2. (현행과 같음)</p> <p>3. 용어의 풀이</p> <p>1) ~ 29) (현행과 같음)</p> <p>30) 원료의 ‘<u>품질과 선도가 양호</u>’라 함은 <u>농·임·축·수산물 및 가공식품의 경우 이 고시에서 규정하고 있는 기준과 규격에 적합한 것을 말한다. 또한, 농·임산물의 경우 고유의 형태와 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 하나, 그 재배, 채취 등의 과정에서 일부 명들거나 손상된 해당 부위를 제거하여 식용에 적합하도록 한 것을 포함하며, 해조류의 경우 외형상 그 종류를 알아볼 수 있을 정도로 모양과 색깔이 손상되지 않은 것을 말한다.</u></p> <p>31) 원료의 ‘<u>부패·변질</u>’이라 함은 <u>미생물 등에 의해 단백질, 지방 등이 분해되어 악취와 유해성 물질이 생성되거나, 식품 고유의 냄새, 빛깔, 외관 또는 조직이 변하는 것을 말</u></p>

현 행	개 정(안)
<p>31) ~ 64) (생 략)</p> <p>4. (생 략)</p> <p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>1. ~ 2. (생 략)</p> <p>3. 규격</p> <p>1) ~ 15) (생 략)</p> <p>16) 수산물에 대한 규격</p> <p>(1) ~ (2) (생 략)</p> <p>(3) 일산화탄소 기준</p> <p>① (생 략)</p> <p>② 필렛(Fillet) 또는 썰거나 자른 냉동틸라피아, 냉동참치 및 방 어(냉장 또는 냉동)의 일산화 탄소 처리 유무판정은 제8. 6. <u>6.14 6.14.5</u> 다. 1) 나)에 따르 며, 진공포장된 냉동틸라피아 및 방어(냉장 또는 냉동)의 일 산화탄소 처리 유무판정은 제 8. 6. <u>6.14 6.14.5</u> 다. 2) 나)에 따른다.</p> <p>17) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡 슐류</p> <p>① (생 략)</p> <p>② pH : 3.0 ~ 7.5</p>	<p><u>한다.</u></p> <p><u>32) ~ 65)</u> (현행과 같음)</p> <p>4. (현행과 같음)</p> <p>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>1. ~ 2. (현행과 같음)</p> <p>3. 규격</p> <p>1) ~ 15) (현행과 같음)</p> <p>16) 수산물에 대한 규격</p> <p>(1) ~ (2) (현행과 같음)</p> <p>(3) 일산화탄소 기준</p> <p>① (현행과 같음)</p> <p>② ----- ----- ----- ----- ----- <u>6.13 6.13.5</u> ----- ----- ----- ----- ----- <u>6.13 6.13.5</u> ----- -----.</p> <p>17) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡 슐류</p> <p>① (현행과 같음)</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p>

현 행	개 정(안)																														
<p>③ ~ ④ (생 략)</p> <p>4. (생 략)</p> <p>제3. ~ 제4. (생 략)</p>	<p>② ~ ③ (현행과 같음)</p> <p>4. (현행과 같음)</p> <p>제3. ~ 제4. (현행과 같음)</p>																														
<p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. (생 략)</p> <p>2. 병과류</p> <p>2-1 ~ 2-3 (생 략)</p> <p>2-4 얼음류</p> <p>1) ~ 4) (생 략)</p> <p>5) 규격</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">구 분</th> <th style="text-align: center;">식용얼음</th> <th style="text-align: center;">어업용 얼음</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>항 목</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>(1) ~ (4) (생 략)</td> <td>(생 략)</td> <td>(생 략)</td> </tr> <tr> <td>(5) pH</td> <td style="text-align: center;">5.8~8.5</td> <td style="text-align: center;">5.8~8.5</td> </tr> <tr> <td>(6) ~ (3) (생 략)</td> <td>(생 략)</td> <td>(생 략)</td> </tr> </tbody> </table>	구 분	식용얼음	어업용 얼음	항 목			(1) ~ (4) (생 략)	(생 략)	(생 략)	(5) pH	5.8~8.5	5.8~8.5	(6) ~ (3) (생 략)	(생 략)	(생 략)	<p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. (현행과 같음)</p> <p>2. 병과류</p> <p>2-1 ~ 2-3 (현행과 같음)</p> <p>2-4 얼음류</p> <p>1) ~ 4) (현행과 같음)</p> <p>5) 규격</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">구 분</th> <th style="text-align: center;">식용얼음</th> <th style="text-align: center;">어업용 얼음</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>항 목</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>(1) ~ (4) (현행과 같음)</td> <td>(현행과 같음)</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> <tr> <td>(5) pH</td> <td style="text-align: center;">4.5 ~ 9.5</td> <td style="text-align: center;">4.5 ~ 9.5</td> </tr> <tr> <td>(6) ~ (3) (현행과 같음)</td> <td>(현행과 같음)</td> <td>(현행과 같음)</td> </tr> </tbody> </table>	구 분	식용얼음	어업용 얼음	항 목			(1) ~ (4) (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(5) pH	4.5 ~ 9.5	4.5 ~ 9.5	(6) ~ (3) (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
구 분	식용얼음	어업용 얼음																													
항 목																															
(1) ~ (4) (생 략)	(생 략)	(생 략)																													
(5) pH	5.8~8.5	5.8~8.5																													
(6) ~ (3) (생 략)	(생 략)	(생 략)																													
구 분	식용얼음	어업용 얼음																													
항 목																															
(1) ~ (4) (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)																													
(5) pH	4.5 ~ 9.5	4.5 ~ 9.5																													
(6) ~ (3) (현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)																													
<p>6) (생 략)</p> <p>3. ~ 24. (생 략)</p>	<p>6) (현행과 같음)</p> <p>3. ~ 24. (현행과 같음)</p>																														
<p>제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 2. (생 략)</p> <p>3. 원료 기준</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 원료의 보관 및 저장</p> <p>가) 공통</p> <p>(1) ~ (5) (생 략)</p> <p>(6) 냉동식품의 해동</p>	<p>제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 2. (현행과 같음)</p> <p>3. 원료 기준</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) 원료의 보관 및 저장</p> <p>가) 공통</p> <p>(1) ~ (5) (현행과 같음)</p> <p>(6) 냉동식품의 해동</p>																														

현 행	개 정(안)
<p>① (생 략)</p> <p>② <u>해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다.</u></p> <p>③ (생 략)</p> <p>나) (생 략)</p> <p>4. ~ 6. (생 략)</p>	<p>① (현행과 같음)</p> <p>② <u>해동된 후에는 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다.</u></p> <p>③ (현행과 같음)</p> <p>나) (현행과 같음)</p> <p>4. ~ 6. (현행과 같음)</p>
<p>제7. (생 략)</p> <p>제8. 일반시험법</p> <p>1. ~ 5. (생 략)</p> <p>6. 식품별 규격 확인 시험법</p> <p>6.1 ~ 6.12 (생 략)</p> <p><u>6.13 (생 략)</u></p> <p><u>6.13.1 (생 략)</u></p> <p><u>6.14 (생 략)</u></p> <p><u>6.14.1 ~ 6.14.2 (생 략)</u></p> <p><u>6.14.3 대장균</u></p> <p>가. 위 <u>6.14.2</u>에서 만든 검액으로 (이하 생략).</p> <p>나. (생 략)</p> <p><u>6.14.4 ~ 6.14.6 (생 략)</u></p> <p>7. ~ 12. (생 략)</p>	<p>제7. (현행과 같음)</p> <p>제8. 일반시험법</p> <p>1. ~ 5. (현행과 같음)</p> <p>6. 식품별 규격 확인 시험법</p> <p>6.1 ~ 6.12 (현행과 같음)</p> <p><u>&lt;삭 제&gt;</u></p> <p><u>&lt;삭 제&gt;</u></p> <p><u>6.13 (현행과 같음)</u></p> <p><u>6.13.1 ~ 6.13.2 (현행과 같음)</u></p> <p><u>6.13.3 대장균</u></p> <p>가. 위 <u>6.13.2</u>에서 만든 검액으로 (이하 현행과 같음).</p> <p>나. (현행과 같음)</p> <p><u>6.13.4 ~ 6.13.6 (현행과 같음)</u></p> <p>7. ~ 12. (현행과 같음)</p>
<p>[별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록</p> <p>1. 식물성</p>	<p>[별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록</p> <p>1. 식물성</p>

현 행					개 정(안)				
고유 번호	명 칭	기타 명칭 또는 시장 명칭	학명 또는 특성	사용부위 (생약명)	고유 번호	명 칭	기타 명칭 또는 시장 명칭	학명 또는 특성	사용부위 (생약명)
A가000100 ~ A가047800	(생 약)				A가000100 ~ A가047800	(현행과 같음)			
A가118400	알로에	노회, 베라알로 에, 알로에베 라	<i>Aloe barbadensis</i> L. / <i>Aloe ferox</i> Miller / <i>Aloe africana</i> Miller 또는 <i>Aloe spicata</i> Baker의 잡종 / <i>Aloe</i> <i>vera</i> (L.) Burm. f.	잎[껍질(주 스라텍스 포함) 제외]에서 얻은 액즙*(노 회)	A가118400	알로에	노회, 베라알로 에, 알로에베 라	<i>Aloe barbadensis</i> L. / <i>Aloe ferox</i> Miller / <i>Aloe africana</i> Miller 또는 <i>Aloe spicata</i> Baker의 잡종 / <i>Aloe</i> <i>vera</i> (L.) Burm. f.	잎[껍질(주 스라텍스 포함) 제외]
A가118500 ~ A가367400	(생 약)				A가118500 ~ A가367400	(현행과 같음)			
2. ~ 4. (생 약)					2. ~4. (현행과 같음)				
[별표 2] ~ [별표 8] (생 약)					[별표 2] ~ [별표 8] (현행과 같음)				