

식품의약품안전처 공고 제2022-439호

**식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)
행정예고**

2022. 9. 30.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2022-439호

「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 9월 30일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

제품의 용도에 맞게 보존·유통기준의 예외를 확대하여 실온·냉장제품을 냉동하거나, 냉동제품을 해동할 수 있는 경우를 합리적으로 개선하고, 다양한 고령자 및 환자용 영양조제식품과 식육간편조리세트가 개발·공급될 수 있도록 해당 식품의 정의를 개정하고자 함

2. 주요 내용

가. 보존 및 유통기준 개정[안 제2. 4. 3) (3) ~ (6)]

- 1) 식품은 정해진 보존조건을 준수해야 하나, 제품의 용도에 따라 보존 조건 변경이 필요한 경우가 발생
- 2) 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형식사관리식품 제조에 사용되는 구성품의 경우에는 보존 조건을 변경할 수 있도록

개선

- 3) 냉장식육을 세절하거나 얇게 절단하는 경우에는 일시적으로 냉동할 수 있도록 허용
- 4) 제조업자가 해동하여 유통할 수 있는 냉동식품의 종류 확대
- 5) 용도에 맞춘 다양한 제품 공급기반 마련으로 식품산업 활성화 및 소비자 편의성 증대

나. 식품유형 정의 개정[안 제5. 10. 10-7 1), 제5. 11. 11-1 1), 제5 11. 11-2 1), 제5. 17. 17-7 1)]

- 1) 영양조제식품의 제형을 액상·겔·분말·과립으로 제한하고, 식육간편조리세트의 범위를 자연산물이 포함된 경우로 한정하여 다양한 제품 제조가 어려움
- 2) 제형 제한을 삭제하여 다양한 형태로 제조할 수 있도록 영양조제식품의 정의 개정
- 3) 구성재료에 자연산물이 포함되지 않은 경우도 식육간편조리세트로 분류될 수 있도록 정의 개정
- 4) 다양한 제품 개발·공급으로 식품산업 활성화 및 소비자 편의성 증대

3. 의견 제출

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2022년 11월 30일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약

품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품기준과, 전화 043-719-2417, 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 제0000-00호

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

0000년 0월 00일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

식품의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 한다.

제2. 4. 3) (3) 중 ⑤를 ⑥으로 하고, ⑤를 다음과 같이 신설한다.

⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품
의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우

제2. 4. 3) (3) ⑥(중전의 ⑤) 중 “③ ~ ④에 따라”와 “상기 ②의 요건”을
각각 “③ ~ ⑤에 따라”와 “상기 ① ~ ②의 요건”으로 한다.

제2. 4. 3) 중 (4)부터 (11)을 각각 (5)부터 (12)로 하고, (4)를 다음과 같이
신설한다.

(4) 냉장식육은 세절 등 절단 작업을 위해 일시적으로 냉동 보관할 수 있다.

제2. 4. 3) 중 (5)(종전의 (4))를 다음과 같이 한다.

(5) 냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 당해 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(당해 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다.

- ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우
- ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우
- ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우

제2. 4. 3) 중 (6)(종전의 (5))을 다음과 같이 한다.

(6) 제조·가공업 영업자가 냉동제품을 단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식

품의 냉장제품에 구성재료로 사용하는 경우로서 해당 재료가 냉동제품을 해동한 것임을 표시한 경우에는 냉동제품을 해동하여 냉장제품의 구성 재료로 사용할 수 있다.(다만, 식육간편조리세트의 주재료로 구성되는 냉동식육은 제외)

제5. 10. 10-7 1) 중 “액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분말·과립 형태의 것을 말한다.”를 “그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취할 수 있는 식품을 말한다.”로 한다.

제5. 11. 11-1 1) 중 “액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분말·과립 형태의 것을 말한다.”를 “그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취할 수 있는 식품을 말한다.”로 한다.

제5. 11. 11-2 1) 중 “액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분말·과립 형태의 것을 말한다.”를 “그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취할 수 있는 식품을 말한다.”로 한다.

제5. 17. 17-7 1) 중 “이에 조리되지 않은 손질된 농·수산물 등을”을 “이에

가공식품이나 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물 등 다른 식품을”으로 한다.

부칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) ① 제2. 4. 3) (5)의 개정규정에도 불구하고 2022년 12월 31일까지 ‘소비기한’은 ‘유통기한’으로 적용한다.

② 제5.의 개정사항은 이 고시 시행 이후 제조·가공 또는 수입한 식품(선적일 기준)부터 적용한다.

신·구조문 대비표

현 행	개 정(안)
제1. (생 략)	제1. (현행과 같음)
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격	제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격
1. ~ 3. (생 략)	1. ~ 3. (현행과 같음)
4. 보존 및 유통기준	4. 보존 및 유통기준
1) ~ 2) (생 략)	1) ~ 2) (현행과 같음)
3) 보존 및 유통방법	3) 보존 및 유통방법
(1) ~ (2) (생 략)	(1) ~ (2) (현행과 같음)
(3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장 제품을 냉동에서 보존 및 유통하 여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉 장제품의 소비기한 이내에서 냉 동으로 보존 및 유통할 수 있다.	(3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장 제품을 냉동에서 보존 및 유통하 여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉 장제품의 소비기한 이내에서 냉 동으로 보존 및 유통할 수 있다.
① ~ ④ (생 략)	① ~ ④ (현행과 같음)
<u><신 설></u>	<u>⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세 트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리 식품의 냉동제품에 구성 재료로 사 용되는 경우</u>
<u>⑤ ③ ~ ④에</u> 따라 냉동된 실온제 품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, <u>상기 ②의 요건에</u> 해당하는 제품은 제외한다)	<u>⑥ ③ ~ ⑤에</u> ----- ----- ----- <u>(--, 상기 ① ~ ②의 요건에</u> -----)

현 행	개 정(안)
<p data-bbox="199 295 367 336"><신 설></p> <p data-bbox="199 497 790 1070">(4) 냉동제품을 <u>해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당하는 경우로서 제품에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시한 경우 그러하지 아니할 수 있다.</u></p> <p data-bbox="220 1563 790 1944">① <u>식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동시켜 실온제품 또는 냉</u></p>	<p data-bbox="842 295 1433 470">(4) <u>냉장식육은 세절 등 절단 작업을 위해 일시적으로 냉동 보관할 수 있다.</u></p> <p data-bbox="842 497 1433 1541">(5) ----- <u>해동하여</u> ----- ----- ----- . <u>다만, 아래에 해당되는 경우로서 당해 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(당해 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다.</u></p> <p data-bbox="858 1563 1433 1809">① <u>식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우</u></p>

현 행	개 정(안)
<p><u>장제품으로 보존 및 유통하는 경우</u></p> <p>② <u>축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류를 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통하는 경우</u></p> <p>③ (생략)</p> <p>(5) <u>식품제조·가공업 영업자가 냉동식육 또는 냉동수산물을 단순해동 또는 해동 후 절단하여 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함)의 재료로 구성하는 경우로서 냉동식육 또는 냉동수산물을 해동하여 사용하였음을 표시한 경우에는 해동된 냉동식육 또는 냉동수산물을 재냉동하지 않고 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 단, 식육 함량이 구성재료 함량의 60% 미만(분쇄육의 경우 50% 미만)인 제품에 한한다.</u></p> <p>(6) ~ (11) (생략)</p> <p>4) (생략)</p> <p>제3. ~ 제4. (생략)</p>	<p>② <u>식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우</u></p> <p>③ (현행과 같음)</p> <p>(6) <u>제조·가공업 영업자가 냉동제품을 단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉장제품에 구성재료로 사용하는 경우로서 해당 재료가 냉동제품을 해동한 것임을 표시한 경우에는 냉동제품을 해동하여 냉장제품의 구성 재료로 사용할 수 있다.(다만, 식육간편조리세트의 주재료로 구성되는 냉동식육은 제외)</u></p> <p>(7) ~ (12) (현행과 같음)</p> <p>4) (현행과 같음)</p> <p>제3. ~ 제4. (현행과 같음)</p>

현 행	개 정(안)
<p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 9. (생 략)</p> <p>10. 특수영양식품 (생 략)</p> <p>10-1 ~ 10-6 (생 략)</p> <p>10-7 고령자용 영양조제식품</p> <p>1) 정의</p> <p>고령자용 영양조제식품이라 함은 고령자의 영양섭취 부족을 예방 또는 개선하기 위해 65세 이상의 고령자에게 필요한 영양성분을 균형 있게 제공할 수 있도록 영양성분을 조정하고 배합하여 제조·가공한 것으로서, <u>액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분말·과립 형태의 것을 말한다.</u></p> <p>2) ~ 6) (생 략)</p> <p>11. 특수의료용도식품 (생 략)</p> <p>11-1 표준형 영양조제식품</p> <p>1) 정의</p> <p>표준형 영양조제식품이라 함은 질병, 수술 등의 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히</p>	<p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 9. (현행과 같음)</p> <p>10. 특수영양식품 (현행과 같음)</p> <p>10-1 ~ 10-6 (현행과 같음)</p> <p>10-7 고령자용 영양조제식품</p> <p>1) 정의</p> <p>----- ----- ----- ----- ----- -----, <u>그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취할 수 있는 식품을 말한다.</u></p> <p>2) ~ 6) (현행과 같음)</p> <p>11. 특수의료용도식품 (현행과 같음)</p> <p>11-1 표준형 영양조제식품</p> <p>1) 정의</p> <p>----- ----- -----</p>

현 행	개 정(안)
<p>다른 영양요구량을 가지거나 체력 유지·회복이 필요한 사람에게 식사를 대신하거나 보충하여 영양을 균형 있게 공급할 수 있도록 이 고시에서 정한 표준형 영양조제식품의 성분기준에 따라 제조·가공된 것으로서, <u>액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분말·과립 형태의 것을 말한다.</u></p>	<p>----- ----- ----- ----- ----- -----, <u>그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취할 수 있는 식품을 말한다.</u></p>
<p>2) ~ 6) (생략)</p>	<p>2) ~ 6) (현행과 같음)</p>
<p>11-2 맞춤형 영양조제식품</p>	<p>11-2 맞춤형 영양조제식품</p>
<p>1) 정의</p>	<p>1) 정의</p>
<p>맞춤형 영양조제식품이라 함은 선천적·후천적 질병, 수술 등 일시적 또는 만성적 임상상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가지거나 체력 유지·회복이 필요한 사람을 대상으로 식사를 대신하거나 보충하여 영양을 균형 있게 공급할 수 있도록 제조자가 과학적 입증자료를 토대로 제조·가공한 것으로서, <u>액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분</u></p>	<p>----- ----- ----- ----- ----- -----, <u>그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취할 수 있</u></p>

현 행	개 정(안)
<p><u>말·과립 형태의 것을 말한다.</u> 2) ~ 6) (생 략) 11-3 (생 략) 12. ~ 16. (생 략) 17. 식육가공품 및 포장육 (생 략) 17-1 ~ 17-5 (생 략) 17-7 식육간편조리세트</p> <p>1) 정의 제조업자 자신이 직접 절단한 식육 또는 직접 제조한 식육가공품을 주재료로 하고, <u>이에 조리되지 않은 손질된 농·수산물 등을 부재료로 구성하여, 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 것으로 구성 재료 중 육함량이 60% 이상(분쇄육인 경우 50% 이상)인 제품을 말한다.</u></p> <p>2) ~ 6) (생 략) 17-8 ~ 17-9 (생 략) 18. ~ 24. (생 략) 제6. ~ 제9. (생 략) [별표 1] ~ [별표 8] (생 략)</p>	<p><u>는 식품을 말한다.</u> 2) ~ 6) (현행과 같음) 11-3 (현행과 같음) 12. ~ 16. (현행과 같음) 17. 식육가공품 및 포장육 (현행과 같음) 17-1 ~ 17-5 (현행과 같음) 17-7 식육간편조리세트</p> <p>1) 정의 ----- ----- -----, <u>이에 가공식품이</u> <u>나 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물 등 다른 식품을 -----</u> ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>2) ~ 6) (현행과 같음) 17-8 ~ 17-9 (현행과 같음) 18. ~ 24. (현행과 같음) 제6. ~ 제9. (현행과 같음) [별표 1] ~ [별표 8] (현행과 같음)</p>