

식품의약품안전처 공고 제2022-576호

**식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)  
행정예고**

2022. 12. 22.

**식품의약품안전처**

## 식품의약품안전처 공고 제2022-576호

「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 12월 22일

식품의약품안전처장

### 식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

#### 1. 개정 이유

유채유의 에루스산 함량 기준과 현미 중 무기비소 기준을 신설하고, 국내외에서 사용되는 농약에 대한 잔류허용기준을 개정 및 생식류의 식중독 규격을 개정하여 국민에게 안전한 식품을 공급하는 한편,

고혈압환자용 식품, 수분 및 전해질보충용 환자용식품 및 대체식품에 대한 기준·규격을 신설하고, 비가열 육류제품도 고령친화식품으로 제조할 수 있도록 개선하여 다양한 식품이 소비자에게 공급될 수 있도록 하고자 함

#### 2. 주요 내용

##### 가. 대체식품 기준 신설[안 제1. 2. 3), 제3. 3.]

- 1) 대체식품은 현행 규정으로도 안전관리가 가능하나, 시장 성장에 따라 다양한 대체식품을 포괄할 수 있는 기준 필요성 대두
- 2) 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격 신설

- 3) 대체식품의 효율적인 안전관리, 제품 다양화 및 소비자 선택 용이성 증대

나. 현미 중 무기비소 기준 신설[안 제2. 3. 5) (2) ①]

- 1) 식품의 중금속 기준·규격을 재평가한 결과, 무기비소의 노출점유가 높은 식품에 기준 마련 필요
- 2) 현미 중 무기비소 기준 신설
- 3) 우리나라 국민이 주로 섭취하는 식품의 중금속 안전관리 강화, 국제적인 무기비소 관리 강화 추이 및 국제기준과의 조화

다. 고령친화식품 기준 및 규격 개정[안 제3. 2. 3) (3)]

- 1) 고령자의 식중독 예방을 위해 육류제품은 충분히 익혀서 제조하도록 규정하고 있으나, 요양시설 등에서 바가열 상태의 제품도 수요가 큼
- 2) 비가열 상태의 제품도 제조할 수 있도록 제조·가공기준 개정
- 3) 고령자 수요에 따른 다양한 고령친화식품 개발·공급 기반 마련

라. 유채유의 에루스산 기준 신설[안 제5. 7. 7-1 3) (6)]

- 1) 유채유의 독성 지방산인 에루스산 관리를 위한 기준·규격 마련 필요
- 2) 채종유(유채유 또는 카놀라유) 제조시 에루스산 함량이 2% 이하로 제조하도록 제조·가공기준 신설
- 3) 유채유에 에루스산 기준·규격 마련으로 식품안전 관리 및 국민 건강 제고

마. 특수의료용도식품 식품유형 및 기준·규격 신설[안 제5. 11. 11-1, 제 5. 11. 11-2, 제5. 11. 11-3]

- 1) 현재 환자용식품은 일부 질환 및 용도에 대해서만 표준제조기준을 제공하고 있어 다양한 질환 대상 제품 제공에 한계
- 2) 고혈압환자용 영양조제식품, 고혈압환자용 식단형식품, 수분 및 전해질보충용 조제식품의 식품유형과 기준 및 규격을 신설
- 3) 고혈압환자의 식사관리 편의 증진 및 다양한 특수의료용도식품 공급 기반 마련

바. 식염의 유형 분류 개정[안 제5. 13. 13-6 (4) ~ (5)]

- 1) 정제소금으로 분류하고 있는 해양심층수염의 식품유형을 제조방법을 고려하여 재분류 필요
- 2) 해양심층수염을 기타소금으로 분류
- 3) 제품의 특성에 따른 식품유형 분류 및 기준·규격 적용으로 합리적 안전관리 기반 마련

사. 생식류의 식중독균 규격 개정[안 제5. 23. 23-1 5)]

- 1) 미생물 규격의 과학적·합리적인 관리를 위해 통계적 개념을 확대·도입 필요
- 2) 위해평가 결과를 반영하여 생식류의 클로스트리디움 퍼프린젠스에 대한 통계적 개념의 미생물 규격 도입

3) 미생물 검사의 대표성과 신뢰도 확보에 따른 식품산업 활성화, 국민 건강 보호 및 수출입 시 무역마찰 감소

**아. 농산물의 농약 잔류허용기준 개정[안 별표 4 중 (66) 사이퍼메트린]**

- 1) 국내외 사용되는 농약들에 대한 잔류허용기준의 재평가 반영 필요
- 2) 사이퍼메트린 1종 농약 잔류허용기준 개정
- 3) 농산물에 농약 잔류허용기준을 합리적으로 개정하여 국민에게 안전한 식품 공급

**3. 의견 제출**

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2023년 2월 20일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(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.

제1. 2. 중 3)을 다음과 같이 한다.

3) 영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품과 장기보존식품은 1)에서 정하는 기준 및 규격과 함께 각각 ‘제3. 영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격’과 ‘제4. 장기보존식품의 기준 및 규격’에서 정하는 기준 및 규격을 동시에 적용하여야 하며, 기준 및 규격 항목이 중복될 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.

제2. 3. 5) (2) 중 ①을 다음과 같이 한다.

① 농산물

대상식품		납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
곡류		0.2 이하 (현미 제외)	0.1 이하 (밀, 쌀(현미 제외)은 0.2 이하)	0.2 이하* (쌀(현미 제외)에 한한다) 0.35 이하* (현미에 한한다)
서류		0.1 이하	0.1 이하	-
두류		0.2 이하	0.1 이하 (대두는 0.2 이하)	-
견과 종실류	땅콩 또는 견과류	0.1 이하	0.3 이하	-
	유지 종실류	0.3 이하 (참깨, 들깨에 한한다)	0.2 이하 (참깨에 한한다)	-
과일류		0.1 이하	0.05 이하	-
엽채류 (결구 엽채류 포함)		0.3 이하	0.2 이하	-
엽경채류		0.1 이하	0.05 이하	-
근채류		0.1 이하 (인삼, 산양삼은 2.0 이하, 도라지, 더덕은 0.2 이하)	0.1 이하 (양파는 0.05 이하, 인삼, 산양삼은 0.2 이하)	-
과채류		0.1 이하 (고추, 호박은 0.2 이하)	0.05 이하 (고추, 호박은 0.1 이하)	-
버섯류		0.3 이하 (양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯에 한한다)	0.3 이하 (양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯에 한한다)	-

\* 총비소 시험결과 무기비소 기준 초과 검출 시 무기비소로 시험하여 기준 적용

제3. 중 “영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격”을 “영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격”으로 한다.

제3. 1. 중 “영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품”을 각각 “영·유아용으로 표시하여 판매하는 식품”으로 한다.

제3. 2. 중 “고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품”을 각각 “고령자용으로 표시하여 판매하는 식품”으로 한다.

제3. 2. 중 “해당하는 식품 중 고령자의 식품 섭취나”를 “해당하는 식품 중 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서 고령자의 식품 섭취나”로 한다.

제3. 2. 3) (3) 중 “가열하여야 한다.”를 “가열하여야 한다(다만, 더 이상의 가열조리 없이 섭취하는 제품에 한함).”으로 한다.

제3. 중 3.을 다음과 같이 신설한다.

3. 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품

1) 정의

“대체식품으로 표시하여 판매하는 식품”이란 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 식용유지류 (식물성유지류는 제외한다), 식육가공품 및 포장육, 알가공품류, 유가공품류, 수산가공식품류, 기타식육 또는 기타알제품 등과 유사한 형태, 맛, 조직감 등



을 가지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품을 말한다.

## 2) 원료 등의 구비요건

## 3) 제조·가공기준

- (1) 건조 소시지류와 유사한 형태로 제조한 식품은 수분을 35% 이하로, 반 건조 소시지류 및 건조저장육류와 유사한 형태로 제조한 식품은 수분을 55% 이하로 가공하여야 한다.
- (2) 발효유류와 유사한 형태로 제조한 식품은 배합된 원료(유산균, 효모는 제외한다)의 살균 또는 멸균, 냉각공정을 거친 후 원료로 사용한 유산균 또는 효모 이외의 다른 미생물이 오염되지 않도록 하여야 하며, 유산균 또는 효모는 적절한 온도를 유지하여 배양 또는 발효하여야 한다.
- (3) 어육가공품류와 유사한 형태로 제조한 식품의 유당·유처리 시에 사용하는 유지는 산가 2.5 이하, 과산화물가 50 이하이어야 한다.
- (4) 건포류와 유사한 형태로 제조한 식품은 필요시 살균 또는 멸균처리하여야 하고 제품은 위생적으로 포장하여야 한다.

## 4) 규격

- (1) 산가 : 5.0 이하(유당·유처리식품에 한한다.)
- (2) 과산화물가 : 60 이하(유당·유처리식품에 한한다.)

(3) 세균수 :  $n=5, c=0, m=0$ (멸균제품에 한한다.)

(4) 대장균군 :  $n=5, c=1, m=0, M=10$ (살균제품에 한한다.)

(5) 대장균 :  $n=5, c=1, m=0, M=10$ (비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다.)

제5. 7. 7-1 3) 중 (6)을 다음과 같이 신설한다.

(6) 채종유(유채유 또는 카놀라유)는 최종제품의 에루스산(C22:1) 함량이 2% 이하가 되도록 제조하여야 한다.

제5. 11. 11-1 3) (6) 중 ⑤를 다음과 같이 신설한다.

⑤ 고혈압환자용 영양조제식품은 제품 1,000 kcal 당 나트륨은 800 mg 미만, 칼륨은 1,100 mg 이상, 식이섬유는 11 g 이상이어야 하며, 제품의 총 열량 중 지방 유래열량은 15~30%, 포화지방 유래열량은 7% 이하이어야 한다.

제5. 11. 11-1 3) 중 (10)을 다음과 같이 신설한다.

(10) 수분 및 전해질보충용 조제식품은 1 L(kg) 당 포도당은 13.3~20.0 g, 나트륨은 1.4~2.1 g으로 하되 포도당과 나트륨의 몰 농도비는 1:1~2:1 이어야 하며, 칼륨은 0.6~1.0 g, 염소는 1.8~2.8 g, 구연산은 1.6~2.4 g, 삼투압은 200~310 mOsm/L 이어야 한다(물에 녹이거나 희석하여 섭취하는 제품은 제조사가 제시한 섭취방법을 반영하

여 기준을 적용).

제5. 11. 11-1 4) (1) 중 “(2)~(6)에”를 “(2)~(7)에”로 하고, 같은 호 11-1 4) 중 (6)부터 (7)까지를 각각 (7)부터 (8)까지로 하고, (6)을 다음과 같이 신설한다.

(6) 고혈압환자용 영양조제식품

고혈압환자 등 혈압 관리가 필요한 환자의 식사관리에 도움이 되도록 나트륨 섭취를 제한하고, 칼륨과 식이섬유 섭취를 보충하는 등 섭취관리가 필요한 영양성분을 조정하여 제조·가공한 영양조제식품을 말한다.

제5. 11. 11-1 4) 중 (9)를 다음과 같이 신설한다.

(9) 수분 및 전해질보충용 조제식품

생리적, 임상적 상태에 의한 경증의 탈수 증상과 전해질 불균형 상태 회복에 도움이 되도록 당류, 전해질 함량 및 삼투압 등을 조정하여 수분 및 전해질이 체내에서 빠르게 흡수될 수 있는 조성으로 제조·가공한 것을 말한다.

제5. 11. 11-1 5) 중 (6) 및 (7)란을 각각 다음과 같이 한다.

항목	규격
(6) 무기질	① 칼슘, 철, 아연 : 표시량 이상 ② 나트륨 ㉠ 수분 및 전해질보충용 조제식품(g/l 또는 g/kg): 1.4~2.1 (최종 섭취 상태로 적용) ㉡ 위 ㉠ 이외의 식품: 표시량 이하 ③ 칼륨 ㉠ 신장질환자용 영양조제식품: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내 ㉡ 고혈압환자용 영양조제식품: 표시량 이상 ㉢ 수분 및 전해질보충용 조제식품(g/l 또는 g/kg): 0.6~1.0 (최종 섭취 상태로 적용) ④ 인: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내(신장질환자용 영양조제식품에 한함) ⑤ 염소(g/l 또는 g/kg): 1.8~2.8 (수분 및 전해질보충용 조제식품에 한하며 최종 섭취상태로 적용) ⑥ 불소(mg/100kcal): 0.2 이하(불소 함유 식품첨가물을 사용한 경우에 한함)
(7) 포도당	13.3~20.0 g/l(또는 g/kg)(수분 및 전해질보충용 조제식품에 한하며 최종 섭취상태로 적용)

제5. 11. 11-2 5) 중 (6)란을 다음과 같이 한다.

항목	규격
(6) 무기질	① 나트륨: 표시량 이하 ② 위 ① 이외의 무기질: 표시량 이상(다만, 질환의 특성상 제한할 필요가 있는 경우 표시량 이하이어야 하며, 영유아용 특수조제식품의 경우 셀레늄은 9 $\mu$ g/100kcal 이하, 크롬 및 몰리브덴은 각 10 $\mu$ g/100kcal 이하)

제5. 11. 11-3 3) (9) 중 ④를 다음과 같이 신설한다.

- ④ 고혈압환자용 식단형 식품의 나트륨은 800 mg 미만, 칼륨은 700 mg 이상, 식이섬유는 7 g 이상으로 하며, 지방의 유래열량은 총 열량의 15~30%, 포화지방 유래열량은 총 열량의 7% 이하로 한다.

제5. 11. 11-3 4) 중 (4)를 다음과 같이 신설한다.

- (4) 고혈압환자용 식단형 식품

고혈압환자 등 혈압 관리가 필요한 환자의 식사관리에 도움이 되도록 나트륨과 포화지방 섭취는 제한하고, 칼륨과 식이섬유 섭취는 보충할 수 있는 적절한 재료를 선정하고 이를 영양요구에 맞게 구성하여 한 끼 식사 전체를 대신할 수 있도록 제조·가공한 제품을 말한다.

제5. 11. 11-3 5) 중 (5)란을 다음과 같이 한다.

제품형태 항목	식단형 식사관리식품 <sup>*1</sup>	
	즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)	간편조리세트형(즉석조리형 포함) <sup>*2</sup> (가열조리 섭취식품)
(5) 무기질	① 나트륨: 표시량 이하 ② 칼륨 ㉠ 신장질환자용 식단형 식품: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내 ㉡ 고혈압환자용 식단형 식품: 표시량 이상 ③ 인: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내(신장질환자용 식단형 식품에 한함)	

제5. 13. 13-6 4) (4) 중 “해수(해양심층수 포함)”을 “해수(해양심층수 제외)”로 한다.

제5. 13. 13-6 중 5)를 다음과 같이 한다.

5) 규격

항목 \ 유형	천일염	재제소금	태움·용융 소금	정제소금	기타소금	가공소금
(1) 염화나트륨(%)	70.0 이상	88.0 이상	88.0 이상	95.0 이상	70.0 이상 (암염, 호수염은 88.0 이상)	35.0 이상
(2) 수분(%)	15.0 이하	9.0 이하	4.0 이하	4.0 이하	9.0 이하 (해양심층수염은 10.0 이하)	5.5 이하
(3) 불용분(%)	0.15 이하 (토판염은 0.3 이하)	0.02 이하	3.0 이하	0.02 이하	0.15 이하 (해양심층수염은 0.02 이하)	-
(4) 비소(mg/kg)	0.5 이하					
(5) 납(mg/kg)	2.0 이하					
(6) 카드뮴(mg/kg)	0.5 이하					
(7) 수은(mg/kg)	0.1 이하					
(8) 페로시아나이드이온(g/kg)	불검출	0.010 이하				

제5. 23. 23-2 5) (2) 중 “1 g 당 100 이하”를 “n=5, c=2, m=100, M=1,000”로 한다.

별표 4 (66) 사이퍼메트린(Cypermethrin) 중 “쌀 1.0<sup>T</sup>”을 “쌀 0.3<sup>\*</sup>”으로 한다.

## 부칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 다음 각 호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날부터 시행한다.

1. 제3. 3.의 신설규정: 2024년 1월 1일

2. 제2. 3. 5) (2) ①의 개정규정: 고시 후 6개월이 경과한 날
3. 제5. 7. 7-1 3) (6)의 신설규정: 2024년 1월 1일
4. 제5. 13. 13-6 4) 및 5)의 개정규정 : 2026년 1월 1일
5. 별표 4 (66) 사이퍼메트린(Cypermethrin)의 개정규정: 고시 후 2개월이 경과한 날

제2조(적용례) ① 이 고시는 이 고시 시행 이후 제조·가공 또는 수입한 식품(선적일 기준)부터 적용한다.

② 제1항에도 불구하고 이 고시 시행 전 제5. 13. 13-6 4) 및 5)의 개정규정에 대하여 이 고시를 적용받고자 하는 자는 「식품위생법」 또는 「수입식품안전관리특별법」에 따라 이 고시의 개정된 식품유형으로 품목제조보고 또는 변경하거나 수입신고하는 경우 개정규정을 미리 적용받을 수 있다.

제3조(다른 고시의 개정) 식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

Ⅲ. 1. 카. 1) 가) 중 “암환자용 영양조제식품, 열량 및 영양공급용 식품, 연하곤란자용 점도조절 식품”을 “암환자용 영양조제식품, 고혈압환자용 영양조제식품, 열량 및 영양공급용 식품, 연하곤란자용 점도조절 식품, 수분 및 전해질보충용 조제식품”으로 한다.

Ⅲ. 1. 카. 1) 다) 중 “암환자용 식단형 식품”을 “암환자용 식단형 식품, 고혈압환자용 식단형 식품”으로 한다.

Ⅲ. 1. 카. 2) 거) 중 (9)를 다음과 같이 신설한다.

(9) 고혈압환자용 영양조제식품과 고혈압환자용 식단형 식품은 “신장질

환을 동반한 고혈압환자는 섭취에 적합하지 않습니다”등의 표시를 하여야 한다.



## 신·구조문 대비표

현 행	개 정(안)
<p><b>제1. 총칙</b></p> <p>1. (생 략)</p> <p>2. 기준 및 규격의 적용 (생 략)</p> <p>1) ~ 2) (생 략)</p> <p>3) <u>영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품과 장기보존식품은 1)에서 정하는 기준 및 규격과 함께 각각 ‘제3. 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품’과 ‘제4. 장기보존식품의 기준 및 규격’을 동시에 적용하여야 하며, 기준 및 규격 항목이 중복될 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.</u></p> <p>4) ~ 13) (생 략)</p> <p>3. ~ 4. (생 략)</p> <p><b>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</b></p> <p>1. ~ 2. (생 략)</p> <p>3. 식품일반의 기준 및 규격</p> <p>1) ~ 4) (생 략)</p> <p>5) 오염물질</p>	<p><b>제1. 총칙</b></p> <p>1. (현행과 같음)</p> <p>2. 기준 및 규격의 적용 (현행과 같음)</p> <p>1) ~ 2) (현행과 같음)</p> <p>3) <u>영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 ----- ----- ----- ‘제3. 영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격’과 ‘제4. 장기보존식품의 기준 및 규격’에서 정하는 기준 및 규격을</u> ----- ----- -----.</p> <p>4) ~ 13) (현행과 같음)</p> <p>3. ~ 4. (현행과 같음)</p> <p><b>제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격</b></p> <p>1. ~ 2. (현행과 같음)</p> <p>3. 식품일반의 기준 및 규격</p> <p>1) ~ 4) (현행과 같음)</p> <p>5) 오염물질</p>

현 행				개 정(안)			
(1) (생 락)				(1) (현행과 같음)			
(2) 중금속 기준				(2) 중금속 기준			
① 농산물				① 농산물			
대상식품	납 (mg/kg)	카드뮴 (mg/kg)	무기비소 (mg/kg)	대상식품	납 (mg/kg)	카드뮴 (mg/kg)	무기비소 (mg/kg)
곡류 (현미 제외)	0.2 이하	0.1 이하 (밀, 쌀은 0.2 이하)	0.2 이하 (쌀에 한한 다)*	곡류	0.2 이하 (현미 제외)	0.1 이하 (밀, 쌀(현미 제외)은 0.2 이하)	0.2 이하* (쌀(현미 제외)에 한한다) 0.35 이하* (현미에 한한다)
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
	(생략)	(생략)	-		(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-
(생략)	(생략)	(생략)	-	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	-

\* 총비소 0.2 mg/kg 초과 검출 시에만, 무기비소로 시험하여 기준 적용

\* 총비소 시험결과 무기비소 기준 초과 검출 시 무기비소로 시험하여 기준 적용

② ~ ⑤ (생 락)				② ~ ⑤ (현행과 같음)			
(3) ~ (10) (생 락)				(3) ~ (10) (현행과 같음)			
6) ~ 17) (생 락)				6) ~ 17) (현행과 같음)			
4. (생 락)				4. (현행과 같음)			
제3. 영·유아 또는 고령자를 섭취 대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격				제3. 영·유아용, 고령자용 또는 대 체식품으로 ----- -----			
1. 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품				1. 영·유아용으로 ----- -----			
1) 정의				1) 정의			
“영·유아를 섭취대상으로 표시하				“영·유아용으로 -----			

현 행	개 정(안)
<p>여 판매하는 식품”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 23. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수영양식품, 특수의료용도식품 제외) 중 <u>영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품</u>으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품을 말한다.</p>	-----”-----
<p>2) ~ 4) (생략)</p>	2) ~ 4) (현행과 같음)
<p>2. <u>고령자를 섭취대상으로</u> 표시하여 판매하는 식품</p>	2. <u>고령자용으로</u> -----
<p>1) 정의</p> <p>“<u>고령자를 섭취대상으로</u> 표시하여 판매하는 식품(고령친화식품)”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 24. 기타식품류(다만, 기타가공품은 제외)에 해당하는 <u>식품 중 고령자의 식품</u> 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화 <u>에 용이한 성분이나 형태가 되도록</u> 처리하거나, 영양성분을 조정</p>	1) 정의 “ <u>고령자용으로</u> ----- ------(-----)”----- ----- ----- ----- <u>식품 중 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서 고령자의</u> -----

현 행	개 정(안)
<p>하여 제조·가공한 것을 말한다.</p> <p>2) (생 략)</p> <p>3) 제조·가공기준 (1) ~ (2) (생 략) (3) 육류, 식용란 또는 동물성수산물 을 원료로 사용하는 경우 충분히 익도록 <u>가열하여야 한다.</u></p> <p>(4) (생 략)</p> <p>4) (생 략)</p> <p>&lt;신 설&gt;</p>	<p>----- ----- -----.</p> <p>2) (현행과 같음)</p> <p>3) 제조·가공기준 (1) ~ (2) (현행과 같음) (3) ----- ----- ----- <u>가열하여야 한다</u> <u>(다만, 더 이상의 가열조리 없이</u> <u>섭취하는 제품에 한함).</u></p> <p>(4) (현행과 같음)</p> <p>4) (현행과 같음)</p> <p>3. 대체식품으로 표시하여 판매하는</p>
	<p><u>식품</u></p> <p>1) 정의</p> <p><u>“대체식품으로 표시하여 판매하는</u> <u>식품”이란 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여</u> <u>식용유지류(식물성유지류는 제외한다), 식육가공품 및 포장육, 알가공</u> <u>품류, 유가공품류, 수산가공식품류,</u> <u>기타식육 또는 기타알제품 등과</u> <u>유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가</u></p>

현 행	개 정(안)
	<p><u>지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품을 말한다.</u></p> <p>2) <u>원료 등의 구비요건</u></p> <p>3) <u>제조·가공기준</u></p> <p>(1) <u>건조 소시지류와 유사한 형태로 제조한 식품은 수분을 35% 이하로, 반건조 소시지류 및 건조저장육류와 유사한 형태로 제조한 식품은 수분을 55% 이하로 가공하여야 한다.</u></p> <p>(2) <u>발효유류와 유사한 형태로 제조한 식품은 배합된 원료(유산균, 효모는 제외한다)의 살균 또는 멸균, 냉각공정을 거친 후 원료로 사용한 유산균 또는 효모 이외의 다른 미생물이 오염되지 않도록 하여야 하며, 유산균 또는 효모는 적절한 온도를 유지하여 배양 또는 발효하여야 한다.</u></p> <p>(3) <u>어육가공품류와 유사한 형태로 제조한 식품의 유탕·유처리 시에 사용하는 유지는 산</u></p>

현 행	개 정(안)
<p>제4. (생 략)</p> <p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 6. (생 략)</p> <p>7. 식용유지류</p> <p>7-1 식물성유지류</p>	<p>가 2.5 이하, 과산화물가 50 이하이어야 한다.</p> <p>(4) 건포류와 유사한 형태로 제조한 식품은 필요시 살균 또는 멸균처리하여야 하고 제품은 위생적으로 포장하여야 한다.</p> <p>4) 규격</p> <p>(1) 산가 : 5.0 이하(유탕·유처리 식품에 한한다.)</p> <p>(2) 과산화물가 : 60 이하(유탕·유처리식품에 한한다.)</p> <p>(3) 세균수 : <math>n=5, c=0, m=0</math>(멸균 제품에 한한다.)</p> <p>(4) 대장균군 : <math>n=5, c=1, m=0, M=10</math>(살균제품에 한한다.)</p> <p>(5) 대장균 : <math>n=5, c=1, m=0, M=10</math>(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다.)</p> <p>제4. (현행과 같음)</p> <p>제5. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. ~ 6. (현행과 같음)</p> <p>7. 식용유지류</p> <p>7-1 식물성유지류</p>

현 행	개 정(안)
<p>1) ~ 2) (생 략)</p> <p>3) 제조·가공기준 (1) ~ (5) (생 략) <u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>4) ~ 6) (생 략)</p> <p>7-2 ~ 7-3 (생 략)</p> <p>8. ~ 10. (생 략)</p> <p>11. 특수의료용도식품 (생 략)</p> <p>11-1 표준형 영양조제식품 1) ~ 2) (생 략) 3) 제조·가공기준 (1) ~ (5) (생 략) (6) 질환별 영양조제식품은 다음의 기준에 따른다. 이때 질환별 영양요구에 따라 아래에 제시된 영양성분 외의 영양성분 함량기준은 (5) 일반 환자용 균형영양조제식품의 기준을 따른다. ① ~ ④ (생 략) <u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>1) ~ 2) (현행과 같음)</p> <p>3) 제조·가공기준 (1) ~ (5) (현행과 같음) (6) <u>채종유(유채유 또는 카놀라유)는 최종제품의 에루스산(C22:1) 함량이 2% 이하가 되도록 제조하여야 한다.</u></p> <p>4) ~ 6) (현행과 같음)</p> <p>7-2 ~ 7-3 (현행과 같음)</p> <p>8. ~ 10. (현행과 같음)</p> <p>11. 특수의료용도식품 (현행과 같음)</p> <p>11-1 표준형 영양조제식품 1) ~ 2) (현행과 같음) 3) 제조·가공기준 (1) ~ (5) (현행과 같음) (6) 질환별 영양조제식품은 다음의 기준에 따른다. 이때 질환별 영양요구에 따라 아래에 제시된 영양성분 외의 영양성분 함량기준은 (5) 일반 환자용 균형영양조제식품의 기준을 따른다. ① ~ ④ (현행과 같음) <u>⑤ 고혈압환자용 영양조제식품은 제품 1,000 kcal 당 나트륨</u></p>

현 행	개 정(안)
<p>(7) ~ (9) (생 략)  <u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) 일반 환자용 균형영양조제식품  환자의 체력이 저하되는 것을 방지하거나 또는 질병, 수술 등의 사유로 저하된 체력을 신속히 회복하기 위해 균형 있는</p>	<p><u>은 800 mg 미만, 칼륨은 1,100 mg 이상, 식이섬유는 11 g 이상이어야 하며, 제품의 총 열량 중 지방 유래열량은 15~30%, 포화지방 유래열량은 7% 이하 이어야 한다.</u></p> <p>(7) ~ (9) (현행과 같음)</p> <p>(10) <u>수분 및 전해질보충용 조제식품은 1 L(kg) 당 포도당은 13.3 ~20.0 g, 나트륨은 1.4~2.1 g 으로 하되 포도당과 나트륨의 몰 농도비는 1:1~2:1 이어야 하며, 칼륨은 0.6~1.0 g, 염소는 1.8~2.8 g, 구연산은 1.6~2.4 g, 삼투압은 200~310 mOsm/L 이어야 한다(물에 녹이거나 희석하여 섭취하는 제품은 제조사가 제시한 섭취방법을 반영하여 기준을 적용).</u></p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) -----  -----  -----  -----  -----</p>



현 행	개 정(안)
<p>영양을 충분하게 제공할 수 있도록 영양성분을 조합하는 등의 방법으로 제조·가공한 것을 말하며, (2)~(6)에 해당하는 식품은 제외한다.</p> <p>(2) ~ (5) (생 략)</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>(6) ~ (7) (생 략)</p> <p>&lt;신 설&gt;</p> <p>5) 규격</p>	<p>----- ----- ----- -----, (2)~(7)에 ----- -----.</p> <p>(2) ~ (5) (현행과 같음)</p> <p>(6) <u>고혈압환자용 영양조제식품</u>  <u>고혈압환자 등 혈압 관리가 필요한 환자의 식사관리에 도움이 되도록 나트륨 섭취를 제한하고, 칼륨과 식이섬유 섭취를 보충하는 등 섭취관리가 필요한 영양성분을 조정하여 제조·가공한 영양조제식품을 말한다.</u></p> <p>(7) ~ (8) (현행과 같음)</p> <p>(9) <u>수분 및 전해질보충용 조제식품</u>  <u>생리적, 임상적 상태에 의한 경증의 탈수 증상과 전해질 불균형 상태 회복에 도움이 되도록 당류, 전해질 함량 및 삼투압 등을 조정하여 수분 및 전해질이 체내에서 빠르게 흡수될 수 있는 조성으로 제조·가공한 것을 말한다.</u></p> <p>5) 규격</p>

## 현 행

항목	규격
(1) ~ (5)	(생 략)
(6) 무기질	① 칼슘, 철, 아연 : 표시량 이상 ② 나트륨 : 표시량 이하  ③ 칼륨, 인(신장질환자용 제품에 한함) : 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내
(7) 불소	0.2 mg/100kcal 이하 (불소 함유 식품첨가물을 사용한 경우)
<신 설>	<신 설>
(8) ~ (11)	(생 략)

### 6) (생 략)

#### 11-2 맞춤형 영양조제식품

##### 1) ~ 4) (생 략)

##### 5) 규격

항목	규격
(1) ~ (5)	(생 략)
(6) 무기질	표시량 이상(다만, 영유아용 특수조제식품의 경우 셀레늄은 9 $\mu$ g/100kcal 이하, 크롬 및 폴리브텐은 각 10 $\mu$ g/100kcal 이하)
(7) ~ (13)	(생 략)

### 6) (생 략)

#### 11-3 식단형 식사관리식품

##### 1) ~ 2) (생 략)

##### 3) 제조·가공기준

##### (1) ~ (8) (생 략)

(9) 식단형 식사관리식품은 다음의

## 개 정(안)

항목	규격
(1) ~ (5)	(현행과 같음)
(6) 무기질	① 칼슘, 철, 아연 : 표시량 이상 ② 나트륨 ㉞ 수분 및 전해질보충용 조제식품(g/l 또는 g/kg): 1.4 ~ 2.1 (최종 섭취 상태로 적용) ㉟ 위 ㉞ 이외의 식품: 표시량 이하 ③ 칼륨 ㉞ 신장질환자용 영양조제식품: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내 ㉟ 고혈압환자용 영양조제식품: 표시량 이상 ㊱ 수분 및 전해질보충용 조제식품(g/l 또는 g/kg): 0.6 ~ 1.0 (최종 섭취 상태로 적용) ④ 인: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내(신장질환자용 영양조제식품에 한함) ⑤ 염소(g/l 또는 g/kg): 1.8~2.8 (수분 및 전해질보충용 조제식품에 한하며 최종 섭취상태로 적용) ⑥ 불소(mg/100kcal): 0.2 이하(불소 함유 식품첨가물을 사용한 경우에 한함)
(7) 포도당	13.3~200 g/l(또는 g/kg)(수분 및 전해질보충용 조제식품에 한하며 최종 섭취상태로 적용)
(8) ~ (11)	(현행과 같음)

### 6) (현행과 같음)

#### 11-2 맞춤형 영양조제식품

##### 1) ~ 4) (현행과 같음)

##### 5) 규격

항목	규격
(1) ~ (5)	(현행과 같음)
(6) 무기질	① 나트륨: 표시량 이하 ② 위 ① 이외의 무기질: 표시량 이상(다만, 질환의 특성상 제한할 필요가 있는 경우 표시량 이하이어야 하며, 영유아용 특수조제식품의 경우 셀레늄은 9 $\mu$ g/100kcal 이하, 크롬 및 폴리브텐은 각 10 $\mu$ g/100kcal 이하)
(7) ~ (13)	(현행과 같음)

### 6) (현행과 같음)

#### 11-3 식단형 식사관리식품

##### 1) ~ 2) (현행과 같음)

##### 3) 제조·가공기준

##### (1) ~ (8) (현행과 같음)

(9) 식단형 식사관리식품은 다음의

현 행	개 정(안)
<p>질환별 영양요구에 적합하게 제조하여야 하며 한 끼 섭취량을 기준으로 한다. 이때 소비자가 밥을 별도로 준비하여 같이 섭취하도록 구성된 제품은 밥을 포함하여 다음의 영양기준에 적합하도록 제조하여야 한다.</p> <p>① ~ ③ (생 략)</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>(10) ~ (11) (생 략)</p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) ~ (3) (생 략)</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p>질환별 영양요구에 적합하게 제조하여야 하며 한 끼 섭취량을 기준으로 한다. 이때 소비자가 밥을 별도로 준비하여 같이 섭취하도록 구성된 제품은 밥을 포함하여 다음의 영양기준에 적합하도록 제조하여야 한다.</p> <p>① ~ ③ (현행과 같음)</p> <p>④ <u>고혈압환자용 식단형 식품의 나트륨은 800 mg 미만, 칼륨은 700 mg 이상, 식이섬유는 7 g 이상으로 하며, 지방의 유래열량은 총 열량의 15~30%, 포화지방 유래열량은 총 열량의 7% 이하로 한다.</u></p> <p>(10) ~ (11) (현행과 같음)</p> <p>4) 식품유형</p> <p>(1) ~ (3) (현행과 같음)</p> <p>(4) <u>고혈압환자용 식단형 식품</u>  <u>고혈압환자 등 혈압 관리가 필요한 환자의 식사관리에 도움이 되도록 나트륨과 포화지방 섭취는 제한하고, 칼륨과 식이섬유 섭취는 보충할 수 있는 적절한 재료를 선정하고 이를 영양요구</u></p>

현 행		개 정(안)					
5) 규격		에 맞게 구성하여 한 끼 식사 전체를 대신할 수 있도록 제조·가공한 제품을 말한다.					
제품형태	식단형 식사관리식품*1	제품형태	식단형 식사관리식품*1				
항목	<table border="1"> <tr> <td>즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)</td> <td>간편조리세트형(즉석조리형 포함)*2 (가열조리 섭취식품)</td> </tr> </table>	즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)	간편조리세트형(즉석조리형 포함)*2 (가열조리 섭취식품)	항목	<table border="1"> <tr> <td>즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)</td> <td>간편조리세트형(즉석조리형 포함)*2 (가열조리 섭취식품)</td> </tr> </table>	즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)	간편조리세트형(즉석조리형 포함)*2 (가열조리 섭취식품)
즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)	간편조리세트형(즉석조리형 포함)*2 (가열조리 섭취식품)						
즉석섭취형 (비가열 섭취 식품)	간편조리세트형(즉석조리형 포함)*2 (가열조리 섭취식품)						
(1) ~ (4)	(생 략)	(1) ~ (4)	(현행과 같음)				
(5) 무기질	표시량 이상(다만, 나트륨은 표시량 이하이며, 신장질환자용 제품의 칼륨과 인은 표시량 이하이거나 표시된 범위 이내)	(5) 무기질	① 나트륨: 표시량 이하 ② 칼륨 ② 신장질환자용 식단형 식품: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내 ④ 고혈압환자용 식단형 식품: 표시량 이상 ③ 인: 표시량 이하 또는 표시된 범위 이내(신장질환자용 식단형 식품에 한함)				
(6) ~ (16)	(생 략)	(6) ~ (16)	(현행과 같음)				
* 주1 ~ 주2 (생 략)		* 주1 ~ 주2 (현행과 같음)					
6) (생 략)		6) (현행과 같음)					
12. (생 략)		12. (현행과 같음)					
13. 조미식품		13. 조미식품					
13-6 식염		13-6 식염					
1) ~ 3) (생 략)		1) ~ 3) (현행과 같음)					
4) 식품유형		4) 식품유형					
(1) ~ (3) (생 략)		(1) ~ (3) (현행과 같음)					
(4) 정제소금		(4) 정제소금					
해수(해양심층수 포함)를 농축·정제한 농축함수 또는 원료소금(100%)을 용해한 물을 증발설비 등에 넣어 제조한 소금을 말한다.		해수(해양심층수 제외)를 ----- ----- ----- ----- -.					
(5) ~ (6) (생 략)		(5) ~ (6) (현행과 같음)					

현 행							개 정(안)								
5) 규격							5) 규격								
항목	유형	천일염	제제소금	태움·용융소금	정제소금	기타 소금	가공 소금	항목	유형	천일염	제제소금	태움·용융소금	정제소금	기타 소금	가공 소금
(1) 염화 나트륨 (%)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	95.0 이상 (해양심층수 염은 70.0 이상)	(생 략)	(생 략)	(1) 염화 나트륨 (%)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	95.0 이상	(현행과 같 음)	(현행과 같음)
(2) 수분 (%)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	4.0 이하 (해양심층수 염은 10.0 이하)	9.0 이하	(생 략)	(2) 수분 (%)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	4.0 이하	9.0 이하 (해양심층수 염은 10.0 이하)	(현행과 같음)
(3) 불용분 (%)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	(생 략)	0.15 이하	-	(3) 불용분 (%)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같 음)	0.15 이하 (해양심층수 염은 0.02 이하)	-
(4) ~ (8)	(생 략)							(4) ~ (8)	(현행과 같음)						
6) (생 략)							6) (현행과 같음)								
14. ~ 22. (생 략)							14. ~ 22. (현행과 같음)								
23. 즉석식품류 (생 략)							23. 즉석식품류 (현행과 같음)								
23-1 생식류							23-1 생식류								
1) ~ 4) (생 략)							1) ~ 4) (현행과 같음)								
5) 규격							5) 규격								
(1) (생 략)							(1) (현행과 같음)								
(2) 클로스트리디움 퍼프린젠스 : 1 g 당 100 이하							(2) 클로스트리디움 퍼프린젠스 : n=5, c=2, m=100, M=1,000								
(3) ~ (4) (생 략)							(3) ~ (4) (현행과 같음)								
6) (생 략)							6) (현행과 같음)								
23-2 ~ 23-3 (생 략)							23-2 ~ 23-3 (현행과 같음)								
24. (생 략)							24. (현행과 같음)								
제6. ~ 제8. (생 략)							제6. ~ 제8. (현행과 같음)								
[별표 1] ~ [별표 3] (생 략)							[별표 1] ~ [별표 3] (현행과 같음)								

현 행	개 정(안)
<p>[별표 4] 농산물의 농약 잔류허용기준</p> <p>(1) ~ (65) (생 약)</p> <p>(66) 사이퍼메트린(Cypermethrin) (생 약)</p> <p>쌀 <u>1.0<sup>T</sup></u></p> <p>(67) ~ (524) (생 약)</p> <p>주1. ~ 주11. (생 약)</p>	<p>[별표 4] 농산물의 농약 잔류허용기준</p> <p>(1) ~ (65) (현행과 같음)</p> <p>(66) 사이퍼메트린(Cypermethrin) (현행과 같음)</p> <p>쌀 <u>0.3<sup>†</sup></u></p> <p>(67) ~ (524) (현행과 같음)</p> <p>주1. ~ 주11. (현행과 같음)</p>
<p>[별표 5] ~ [별표 8] (생 약)</p>	<p>[별표 5] ~ [별표 8] (현행과 같음)</p>