

식품의 기준 및 규격 개정고시 해설

- 고시 제2023-13호, 2023.2.17. 관련

<식품의약품안전처 식품기준과, 043-719-2417>

1

보존 및 유통기준 개정

1. 해동하여 유통할 수 있는 냉동식품의 범위가 확대되었습니다.

○ 개정고시에서 해동하여 유통할 수 있는 냉동식품의 종류가 확대되었습니다.

* 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)

- (5) 냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동 제품으로서의 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 (생략, 종전과 같음)

종전에는 빵류, 떡류, 치즈류, 버터류 등 일부 식품유형에 한하여 냉동식품을 해동하여 유통할 수 있었으나, 개정고시 시행으로 해당 냉동제품 제조업자가 별도로 해동유통이 불가하다고 표시한 경우와 냉동식육(포장육)을 제외한 모든 가공식품의 해동 유통이 가능해졌습니다.

해동할 수 있는 영업자는 위생적인 시설을 갖춘 '식품제조·가공업', '식육가공업', '유가공업', '알가공업' 영업자에 한하여 허용됩니다.

해동가능한 영업자	해동 가능한 식품유형	
	종전	개정
식품제조·가공업	빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)	모든 가공식품 (식육가공품, 유가공품, 알가공품 제외)
식육가공업	-	식육가공품 (포장육은 해당되지 않음)
유가공업	치즈류, 버터류	유가공품
알가공업	-	알가공품

※ 수업업자, 유통업자, 즉석판매제조·가공업자 등은 해동 유통할 수 없습니다.

해동하는 경우에는 제품에 ①냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), ②해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), ③해동일자, ④해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하여야 하며, ⑤ 「식품등의 표시기준」 등 타 규정에서 정한 표시사항이 있는 경우에는 해당 사항도 표시하여야 합니다.

2. 간편조리세트 구성재료의 보존조건을 변경할 수 있는 경우가 확대되었습니다.

- 종전 규정에서 다른 제조업자가 제조하여 보존조건이 정해져 있는 식품을 그대로 또는 단순 소분하여 간편조리세트의 구성재료로 사용하는 경우에는 냉동식육 등 일부를 제외하고는 보존조건을 변경하여 사용할 수 없었으나, 개정고시의 시행으로 보존조건 변경이 가능한 식품이 확대되었습니다.

* **관련규정:** 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (3) 및 (6)

- (3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다.
 - ① ~ ④ (생략)
 - ⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우
 - ⑥ (생략)
- (6) 제조·가공업 영업자가 냉동제품을 단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 간편조리세트, 식육 간편조리세트, 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)

동 규정은 최종제품의 식품유형이 ‘간편조리세트’, ‘식육간편조리세트’, ‘즉석조리식품’, ‘식단형 식사관리식품’(당뇨환자용 식단형 식품 등)에 적용되며, 세트포장제품(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품)에는 적용되지 않습니다.

- ❶ **실온 또는 냉장제품을 냉동 간편조리세트 등의 구성재료로 사용할 수 있게 되었습니다.** 이 경우 최종제품의 소비기한은 구성재료로 사용된 실온 또는

냉장제품의 당초 소비기한을 초과할 수 없습니다.

- ② 냉동제품을 냉장 간편조리세트 등의 구성재료로 사용할 수 있게 되었습니다. 종전에는 냉동식육과 냉동수산물만 해동하여 재료로 사용하는 것이 가능했으나, 개정고시 시행으로 모든 냉동제품을 해동하여 사용하는 것이 가능합니다. 다만, 식육간편조리세트의 주재료로 사용된 냉동식육(냉동 포장육)은 해동하여 사용할 수 없습니다.

규정 적용대상		해동하여 구성재료로 사용가능한 한 식품	
영업자	제조하는 제품의 유형	종전	개정
식품제조·가공업	간편조리세트	냉동식육, 냉동수산물	모든 냉동식품
	즉석조리식품	-	모든 냉동식품
	식단형 식사관리식품	냉동식육, 냉동수산물	모든 냉동식품
즉석판매제조·가공업	간편조리세트	-	모든 냉동식품
	즉석조리식품	-	모든 냉동식품
	식단형 식사관리식품	-	모든 냉동식품
	식육간편조리세트	-	모든 냉동식품 (주재료로 사용되는 식육 제외)
식육포장처리업, 식육가공업, 식육즉석판매가공업	식육간편조리세트	-	모든 냉동식품 (주재료로 사용되는 식육 제외)

냉동제품을 해동하여 구성재료를 사용하는 경우에는 **냉동제품을 해동하여 구성재료로 사용하였음을 표시**하여야 합니다.

* 예시) 000 재료는 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

냉동재료를 해동하여 사용하는 것은 최종제품이 냉장으로 유통되는 경우에만 허용되며, 최종제품이 실온에서 유통되는 제품인 경우에는 해동하여 사용할 수 없습니다.

3. 냉장식육 절단작업을 위해 일시적으로 냉동보관할 수 있게 되었습니다.

- 냉장식육을 세절하거나 얇게 절단시 식육이 칼날에 눌러 붙거나 형태가 뭉그러져 정밀한 절단작업에 어려움이 있어, 식육의 표면을 단단하게 하여 절단작업을 용이하게 하기 위한 일시적인 냉동보관이 허용되었습니다.

* **관련규정: 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (4)**

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

절단작업을 위해 표면이 단단해질 정도로만 일시적으로 냉동 보관하는 것을 의미하는 것으로, 일시 냉동보관하는 경우 영업자가 준수해야 할 사항에 대해서는 향후 예정된 「축산물위생관리법 시행규칙」 개정내용을 참고하시기 바랍니다.

동 개정규정은 2023년 3월 15일부터 시행됩니다.

2

식품유형 정의 개정

1. 고령자 및 환자용 영양조제식품 정의가 개정되었습니다.

- 종전에는 분말·과립·액상·겔로 한정되어 있었으나, 다양한 형태로 제조가 가능하도록 제형을 삭제하고 음용하거나 반유동형태로 섭취하는 제품으로 정의를 개정하였습니다.

* 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」 제5. 10-7, 제5. 11-1, 제5. 11-2

(대상식품) 고령자용 영양조제식품, 표준형 영양조제식품, 맞춤형 영양조제식품

종전	개정
* 제품의 정의 중 (전단생략) 제조·가공된 것으로서, <u>액상·겔 형태의 것 또는 물이나 음식과 혼합하여 섭취할 수 있는 분말·과립 형태의 것</u> 을 말한다.	* 제품의 정의 중 (전단 생략) 제조·가공한 것으로서, <u>음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 식품(물 등 액상의 식품과 혼합한 후 음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 식품을 포함)</u> 을 말한다.

제품의 형태와 무관하게 섭취방법이 ①액상으로 만들어진 제품을 그대로 음용, ②물 등과 혼합하여 음용, ③반유동 형태로 만들어진 제품을 그대로 섭취, ④물 등과 혼합하여 반유동 형태로 만든 후 섭취하는 제품 중 어느 하나에 해당하는 것이라면 제조가 가능합니다.

2. 구성재료가 모두 가공식품으로만 구성된 경우에도 식육간편조리세트로 분류될 수 있습니다.

○ 식육간편조리세트의 유형 정의가 개정되었습니다.

* 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」 제5. 17-7 식육간편조리세트 1) 정의

1) 정의

제조업자 자신이 직접 절단한 식육 또는 직접 제조한 식육가공품을 주재료로 하고, 이에 가공식품이나 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물 등 다른 식품을 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.

종전에는 조리되지 않은 손질된 자연산물(농·수산물 등)이 구성재료로 포함된 경우에만 식육간편조리세트로 분류하였으나, 개정고시 시행으로 자연산물이 포함되지 않고 가공식품만으로 구성된 제품도 식육간편조리세트로 분류될 수 있게 되었습니다.

식육함량	구성재료	종전	개정
육함량 60% 이상	자연산물 포함 (포장육+야채+소스)	식육간편조리세트 (또는 개별식품 각각의 유형)	식육간편조리세트 (또는 개별식품 각각의 유형)
	가공식품으로만 구성 (양념육+소스)	개별식품 각각의 유형 적용	