보도자료	배 포	2018. 7. 25.(수)
	담 당 과	식품기준기획관 식품기준과
	과 장	윤 혜 정 (☎043-719-2411)
	연구관	윤 상 현 (☎043-719-2414)

식품의약품안전처

어르신들이 씹고 삼키기 편한 고령친화식품 신설

- 「식품의 기준 및 규격」 일부 개정 고시(안) 행정예고 -

□ 식품의약품안전처(처장 류영진)는 **고령화 시대**를 맞아 **어르신**들이 드시기 편하도록 **식품 섭취**나 **소화**에 **도움**이 되거나 **영양성분**이 **개선**된 식품인 **'고령친화식품' 신설을** 주요내용으로 하는「식품의 기준 및 규격」 개정안을 7월 25일 행정예고 한다고 밝혔습니다.

* '고령친화식품'이란 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품을 말한다.

○ 또한 **영·유아용으로 판매되는 식품**(과자, 음료, 반찬류 등)이 **더욱 위생적이고 안전하게 제조**될 수 있도록 영·유아가 섭취대상이라고 표시하여 판매하는 식품에 공통으로 적용되는 **제조·가공기준**과 **미생물 규격** 등을 **신설**하였습니다.

□ 이번 개정안 주요 내용은 ▲고령친화식품의 기준 및 규격 신설 ▲영·유아용 식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격 신설 ▲식품 원료 재평가 결과를 반영한 원료 목록 정비 등입니다.

○ 어르신들은 씹거나 삼키는 기능이 약해지면서 충분한 영양섭취도 부족할 수 있어 **고령자**의 **섭취편의**와 **영양개선**을 위해 식품의 **경도(500,000 N/㎡ 이하)**와 **영양성분 함량 기준**을 **신설**하였습니다.

- 특히 고령친화식품을 제조할 때에는 **원료 준비 단계에 소독·세척 기준** 등을 **신설**하고 최종제품에는 **대장균군**(살균제품) 및 **대장균**(비살균제품) **규격**을 마련하여 안전관리도 한층 강화하였습니다.

○ **영·유아용으로 판매되는 식품**(과자, 음료, 반찬류 등)에 대해서는 **살균** 또는 **멸균처리**를 의무화 하고, **타르색소** 및 **사카린나트륨 사용**을 **금지**하는 등 제조·가공기준을 신설하였습니다.

- 또한 미생물로 인한 위해가 발생되지 않도록 대장균군과 크로노박터 등 **미생물 규격**과 어려서부터 짜게 먹는 식습관이 형성되지 않도록 **나트륨 함량 기준**(200 mg/100 g)도 **신설**하였습니다.

○ 식품 원료 재평가 결과에 따라 **'호손'**과 **'쿠네아타산사'**는 식품원료 목록에서 **삭제**하고, **'갈매보리수나무의 씨앗'**은 전통적으로 섭취하던 방식을 고려하여 **유지**(기름)**를 제조하는 용도로만 사용**하도록 개정하였으며, **'산겨릅나무'**는 누구나 식품제조에 사용할 수 있도록 식품원료 목록에 **등재**하였습니다.

□ 식약처는 앞으로도 식품안전은 강화하는 한편 안전과는 무관한 규제는 해소하는 방향으로 식품기준을 개선해 나가겠다고 밝혔습니다.

○ 자세한 내용은 홈페이지(www.mfds.go.kr> 법령·자료> 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정(안)에 대한 의견은 9월 27일까지 제출할 수 있습니다.

<붙임> 1. 고령친화식품에 대한 기준·규격 개정안
2. 영·유아용 식품에 대한 기준·규격 개정안

<붙임 1> 고령친화식품에 대한 기준 · 규격 개정안

현 행	개 정
제1. 총칙 3. 용어의 풀이 <신 설>	**제1. 총칙** 3. 용어의 풀이 65) “고령친화식품”이란 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품을 말한다.
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 제조·가공기준 <신 설>	**제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격** 2. 제조·가공기준 24) 고령친화식품은 다음에 적합하게 제조·가공하여야 한다. (1) 고령자의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하여야 한다. (2) 미생물로 인한 위해가 발생하지 아니하도록 과일류 및 채소류는 100 ppm 차아염소산나트륨을 함유한 물에 10분 침지 또는 이와 동등이상의 방법으로 소독 후 깨끗한 물로 충분히 세척하여 사용하여야 하고 육류, 식용란 또는 동물성수산물을 원료로 사용하는 경우 충분히 익도록 가열하여야 한다. (3) 제품 100 g 당 단백질, 비타민 A, C, D, 리보플라빈, 나이아신, 칼슘, 칼륨, 식이섬유 중 3개 이상의 영양성분을 제8. 일반시험법 12. 부표 12.10 한국인 영양섭취기준(권장섭취량 또는 충분섭취량)의 10% 이상이 되도록 원료식품을 조합하거나 영양성분을 첨가하여야 한다. (4) 고령자가 섭취하기 용이하도록 경도 500,000 N/m^2 이하로 제조하여야 한다.
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 3. 식품일반의 기준 및 규격 4) 위생지표균 및 식중독균 (1) 위생지표균 <신 설>	**제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격** 3. 식품일반의 기준 및 규격 4) 위생지표균 및 식중독균 (1) 위생지표균 다. 고령친화식품 ① 대장균군 : n=5, c=0, m=0(살균제품) ② 대장균 : n=5, c=0, m=0(비살균제품)

<붙임 2> 영 · 유아용 식품에 대한 기준 · 규격 개정안

현 행	개 정
<신 설>	**제3. 영유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격** 1. 정의 “영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 22. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수용도식품 제외) 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품을 말한다. 2. 원료 등의 구비요건 3. 제조·가공기준 (1) 미생물로 인한 위해가 발생하지 않도록 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다. (2) 액상제품은 멸균제품으로 제조하여야 한다. (단, 우유류, 가공유류, 발효유류 제외) (3) 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리늄의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다. (4) 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 1.5% 이하이어야 한다.(희석하여 섭취하는 제품은 섭취할 때를 기준으로 한다.) (5) 타르색소와 사카린나트륨은 사용하여서는 아니된다. (6) 제품은 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 3. 식품일반의 기준 및 규격, 5) 오염물질 중 영·유아용 이유식에 대해 규정한 기준에 적합하게 제조하여야 한다. 4. 규격 (1) 위생지표균 및 식중독균 규격 항목 | 제품 특성 | n | c | m | M

세균수	①멸균제품	5	0	0	-
	②6개월미만 영아를 대상을 하는 분말제품	5	2	1,000	10,000
	위 ①, ② 이외의 식품(분말제품 또는 유산균 첨가제품, 치즈류는 제외)	5	1	10	100
대장균군 (멸균제품제외)		5	0	0	-
바실러스 세레우스 (멸균제품제외)		5	0	100	-
크로노박터 (영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)		5	0	0/60g	-

(2) 나트륨(mg/100g) : 200 이하(다만 치즈류는 300이하이며, 희석 또는 혼합하여 섭취하는 제품은 제조사가 제시한 섭취방법을 반영하여 기준을 적용)

제4. 식품별 기준 및 규격

10. 특수용도식품

10-4 영·유아용 곡류조제식

10-5 기타 영·유아식

1) 정의

기타 영·유아식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적응을 도모할 목적으로 제조·가공한 것을 말한다. 다만, 식품유형 10-1~10-4는 제외한다.

제5. 식품별 기준 및 규격

10. 특수용도식품

<'영·유아용 이유식'으로 통합>

10-4 영·유아용 이유식

1) 정의

영·유아용 이유식이라 함은 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적응을 도모할 목적으로 제조·가공한 죽, 미음 또는 퓨레, 페이스트상의 제품(또는 물, 우유등과 혼합하여 이러한 상태가 되는 제품)을 말한다.