

	<h1>보도참고자료</h1>	배 포	2019. 4. 2.(화)
 <p>식품의약품안전처</p>		담 당 과	식품기준기획관 식품기준과 식품기준기획관 유해물질기준과
		과 장	이 강 봉 (☎043-719-2411) 엄 미 옥 (☎043-719-3853)
		연 구 관	윤 상 현 (☎043-719-2414) 정 지 윤 (☎043-719-3852)

농약 및 수산물의 잔류물질 잔류허용기준 개정 「식품의 기준 및 규격」 일부 개정 고시(안) 행정예고

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 농약 및 수산물의 잔류물질에 대한 잔류허용기준을 개정하는 것을 주요내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 개정안을 4월 2일 행정예고한다고 밝혔습니다.
- 이번 개정안의 주요 내용은 ▲농약 및 잔류물질 잔류허용기준 신설(3종) 및 개정(74종) ▲도시락의 제조·가공기준 개정 ▲수분함량이 낮은 가공두부의 보관온도 개선 ▲유럽가자미 등 10개 품목 신규 식품원료로 인정 등입니다.
 - 「농약관리법」에 따라 신규 등록된 농약 2종(플루티아셋-메틸 및 피디플루메토펜)에 대한 잔류허용기준을 신설하고, 이미 등록되어 사용 중인 이미녹타딘 등 농약 74종에 대해서는 잔류허용기준 적용 대상을 확대하였습니다.
 - 또한 수산물 안전관리를 강화하기 위해 사료에 사용이 허용된 에톡시퀸(항산화제)에 대해서 어류와 갑각류에 잔류허용기준을 신설 하였습니다.
 - 밥은 냉장온도로 냉각하게 되면 단단해져 용기에 담는데 어려움이 있어 도시락에 들어가는 밥은 충분히 냉각하되, 제조자가 제품의

특성 및 작업환경 등을 고려하여 냉각온도를 자율적으로 정할 수 있도록 도시락의 제조·가공기준을 개선하였습니다.

* (현행) 제조·가공기준 : 도시락 용기에 담은 식품은 조리가 완료된 후 냉장온도 이하로 냉각 후 포장 → (개정) 냉장온도(단, 밥은 제외)로

○ 수분함량이 낮아 미생물학적으로 안전하여 실온에서도 장기간 보존·유통이 가능한 건조 가공두부는 실온에서 유통할 수 있도록 보존 및 유통기준을 개선하였습니다.

* (현행) 보존 및 유통기준 : 가공두부는 10℃ 이하에서 보존하여야 함

○ 생강나무 꽃, 유럽가자미 등 수산물 6종, 페니실리움 날지오벤스 (*Penicillium nalgiovense*) 등 미생물 2종을 식품원료로 새롭게 인정하고, 과실주의 제조에 허용된 오크칩(바)을 주류전체에 사용할 수 있도록 사용범위를 확대하였습니다.

* (수산물 6종) 유럽가자미, 인도흰새우, 초록담치, 아르헨틴 쇼핀 스킨드(Argentine shortfin squid), 쏘니치크 그루퍼(Thornycheek grouper), 베인드 스킨드(Veined squid)

* (미생물 2종) 페니실리움 날지오벤스(*Penicillium nalgiovense*, 발효유류 및 치즈 제조용), 글루코노박터 옥시단스(*Gluconobacter oxydans*, 식초 및 비타민제조용)

○ 아울러 '18년 11월 고시하여 '20년 1월 시행되는 '영·유아를 섭취 대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격'은 제조업자 또는 수입업자가 원하는 경우 개정된 사항을 미리 적용할 수 있도록 개정하였습니다.

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

○ 자세한 내용은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr> 법령·자료> 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대해 의견이 있는 경우 6월 3일까지(단, 농약 잔류허용기준 개정안 관련 의견 제출은 4월 22일까지) 제출할 수 있습니다.