

 국민의 더 건강한 내일을 위한 정부혁신 보다 나은 식약처	<h1>보 도 자 료</h1>	배 포	2020. 1. 20.(월)
		담 당 과	식품기준기획관 식품기준과 식품기준기획관 유해물질기준과 식품기준기획관 첨가물기준과
과 장		이강봉(☎043-719-2411) 이동호(☎043-719-3851) 오금순(☎043-719-2501)	
연 구 관		최윤주(☎043-719-2415) 정지윤(☎043-719-3852) 조태용(☎043-719-2505)	
 식품의약품안전처			

식품안전기준, 미래 먹거리 변화에 발맞춘다.

제2차(2020~2024년) 식품등의 기준 및 규격 관리 기본계획 시행

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 최근 고령화, 1인 가구의 증가 등 변화하는 식생활 방식과 급변하는 식품산업 기술에 적극 대응하고 사람 중심의 식품안전관리를 도모하고자 ‘제2차 식품등의 기준 및 규격 관리 기본계획’을 수립하고 2020년부터 2024년까지 향후 5년간 추진해 나갈 계획입니다.
- 지난 2015년부터 2019년까지 추진한 1차 관리계획은 식품 중의 비의도적 유해오염물질, 잔류농약, 식품첨가물 등의 기준·규격을 재평가 하는 것이 주요 내용이었다면,
 - 이번 2차 관리계획은 인구 구조변화, 건강·편의성 중시, 윤리적 소비 추구 등 변화하고 있는 식품 소비 트렌드와 식품산업 기술·유통 환경에 적용할 수 있는 식품 기준·규격을 마련하는 것을 주요 내용으로 하여 식품안전관리에 활용할 예정입니다.
- 주요 추진 내용은 ▲인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화 ▲식품산업 구조 변화 및 기술가속화에 따른 기준·규격 관리 ▲기준·규격 재평가 및 선진화 등입니다.

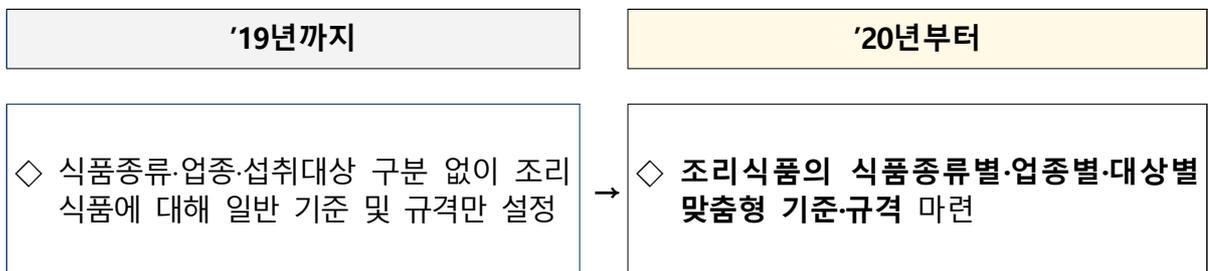
□ 인구구조 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

○ 실버인구 및 1인 가구의 증가에 따른 식품소비패턴 변화

- 고령화에 따른 만성질환의 증가로 어르신, 환자에게 맞춤형 식품이 개발·공급될 수 있도록 **특수의료용도식품**을 별도의 식품군으로 개편
 *(현행)특수용도식품>특수의료용도등식품 → (개편) 특수영양식품/특수의료용도등식품
- 당뇨, 신장, 장질환 등 만성질환자의 식사관리를 목적으로 하는 '식사관리용 식품'을 신설하고 영양성분 기준 및 위생기준 마련

현행	개편방향(안)
제5. 식품별 기준 및 규격 10. 특수용도식품 10-1 조제유류 10-2 영아용조제식 10-3 성장기용조제식 10-4 영·유아용 이유식 <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> 10-5 특수의료용도등식품 (1) 환자용식품 (2) 선천성대사질환자용식품 (3) 유단백알레르기 영·유아용 조제식품 (4) 영·유아용 특수조제식품 </div> 10-6 체중조절용 조제식품 10-7 임신·수유부용 식품	제5. 식품별 기준 및 규격 10. 특수영양식품 10-1~10-7 (생략) <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> 11. 특수의료용도등식품 11-1 표준형 영양조제식품 (1) 일반 균형영양 조제식품 (2) 당뇨병자용 균형영양 조제식품 (3) 신장질환자용 균형영양 조제식품 (4) 장질환자용 균형영양 조제식품 (5) 열량 또는 영양공급용 식품 11-2 맞춤형 영양조제식품 (1) 11-3 식사관리용 식품 (1) </div>

- 외식문화 확산에 따라 식품접객업 업종별 위해요소를 분석하고 업종별 특성을 반영한 조리식품 안전 관리 방안 마련



- * 한식, 중식, 양식, 일식, 뷔페, 즉석판매, 카페 등에서의 원료별 조리 및 관리 기준, 조리식품·조리기구 등의 미생물 규격 등

- 미세플라스틱 오염·이상기후 발생 등 건강위협 요인 증가
 - 수산물, 천일염을 주원료로 사용한 식품 등을 대상으로 식품 중 미세플라스틱 모니터링 및 인체노출평가 실시
 - 비브리오패혈증 등 유해미생물 및 아크릴아마이드 등 기준이 설정되어 있지 않은 오염물질의 기준 마련 등
 - 재생과 순환을 통한 지속가능한 식품 안전관리를 위해 기구 및 용기·포장의 재활용 기준 등 마련

□ 식품산업 구조 변화 및 기술가속화에 따른 기준·규격 마련

- 새로운 형태의 식품 등장과 개발 증가
 - 콩고기, 배양육 등 육류 대체식량으로서 새로운 식품 등이 등장함에 따라 대체단백식품에 대한 건전성 검토 및 안전성 평가기반 마련
 - 기술 집약적이고 경제성 높은 바이오기술(BT)을 이용한 다양한 식품소재를 제조하는 추세로 바이오식품첨가물* 등의 안전성 평가 기준 마련

* 바이오기술(BT) 등 신기술 이용·제조 식품첨가물(효소제, 감미료 등)

- 식품산업 전문화·분업화 등 식품원료 소비·유통 형태 변화
 - 식품 제조·가공의 원료로 사용하는 반가공제품 형태로 수입·유통이 증가함에 따라 식중독균 관리기준 등 마련
 - 맛별이, 1인 가구 및 외식업 증가로 단순처리 농산물의 소비가 증가함에 따라 위생 및 품질유지 관리에 필요한 식품첨가물의 사용기준 등 마련

◇ 기준·규격 재평가 및 선진화

- 환경오염 및 식습관 변화 등을 반영한 기준·규격 재평가
 - 환경오염 및 식습관 변화, 새로운 과학적 사실 등에 따라 식품원료,

기능성원료, 식품첨가물, 기구·용기·포장, 유해오염물질, 미생물 등의 기준·규격 재평가 지속

○ 축·수산물 생산단계 안전관리 선진화

- 농·축·수산물의 잔류물질 기준 관리 선진화를 위해 축·수산물에도 허용물질목록관리제도(PLS, Positive List System) 도입 등

'19년까지	'20년부터
<ul style="list-style-type: none"> ◇ 농산물 중 농약 잔류허용물질목록 관리제도(PLS) 전면시행 ◇ 축수산물 중 잔류물질(기준 미설정 항균제) 일률기준 0.03 mg/kg 적용 	<p>→</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 축수산물(동물용의약품, 농약)로 PLS 제도 마련 ◇ 축수산물 중 잔류물질(기준 미설정 항균제) 일률기준 0.01 mg/kg 적용

□ 식약처는 '제2차 식품등의 기준 및 규격 관리 기본계획'을 차질 없이 추진하여 식품 안전기준은 선진화하는 한편 규제는 개선함으로써 식품산업의 경쟁력을 높이고 사람 중심의 식품안전관리는 강화해 나가겠습니다.

- 붙임 1. 추진목표 및 전략
2. 세부추진내용

붙임 1. 추진목표 및 전략

[추진목표 및 전략]

비전 VISION

과학적 안전과 국민 안심 확보

목표 OBJECTIVE

- ① 식생활환경변화를 반영한 기준·규격 유연성 확보
- ② 기술가속화에 따른 식품등 기준·규격 관리체계 고도화

전략 STRATEGIC



01

인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

- 1-1. 취약 인구계층 대상 식품의 안전관리 강화
- 1-2. 환경변화에 따른 기준·규격 관리 기반 마련
- 1-3. 리스크 기반 선제적 대응체계 구축
- 1-4.接客업소 및 조리식품의 위생 및 안전관리 강화



02

식품산업 구조 변화 및 기술가속화에 따른 기준규격 관리

- 2-1. 새로운 식품 등장과 안전관리기술 개발에 따른 기준·규격 마련
- 2-2. 생산단위 및 소비단위 변화에 따른 기준·규격 관리 개선
- 2-3. 식품등 기준·규격의 국제조화 및 국제수준 관리체계 확보
- 2-4. 부정물질과 불량식품, 식품사기 대응 안전관리



03

기준·규격 재평가 및 선진화

- 3-1. 주기적 기준·규격 재평가
- 3-2. 총식이조사
- 3-3. 유해오염물질 노출량 관리
- 3-4. 축·수산물의 잔류물질 기준 관리 선진화
- 3-5. 농산물의 농약잔류허용기준 관리 선진화
- 3-6. 미생물 위해요소의 선제적 관리 및 규격 평가



04

국민소통·안전교육 시스템 강화

- 4-1. 유해오염물질 정보전달을 위한 소통체계 개선
- 4-2. 식품등 기준·규격 온·오프라인 교육 활동 강화
- 4-3. 식품등 규제 정보 DB구축 및 대국민 정보 제공



세부추진내용

1 인구 및 환경변화 대비 식품안전관리 강화

1-1 취약 인구계층 대상 식품의 안전관리 강화

- (특수의료용도등식품) 식품분류체계 개편 및 합리적 기준 설정을 통해 질환 맞춤형 식품시장 조성
 - (분류체계) 특수의료용도등식품을 별도의 식품군으로 재분류하고, 표준형/맞춤형/식사관리용 제품으로 식품유형 세분화
 - (기준규격) 질환별 요구를 반영한 영양성분 기준 및 위생기준 마련
- (고령친화식품 등) 다양한 재료, 크기, 형태에 적용 가능한 물성 시험법 마련
 - 현행 「식품공전」 시험법 상 실험이 어려운 고체, 반고체 및 액상 형태의 고령친화식품의 물성을 측정할 수 있도록 시험법 적용범위, 분석원리, 분석장비, 시험조작 방법, 판정방법 등 제시

1-2. 환경변화에 따른 기준·규격 관리기반 마련

- (미세플라스틱) 수산물, 기타 식품 등 관련 식품 중 미세플라스틱 모니터링 및 인체노출량 평가
- (재활용 플라스틱) 식품용 기구 및 용기·포장 재활용 안전관리 개선방안 검토 연구 및 재활용 관리 가이드(안) 마련
- (유해미생물) 국내 출현 가능성이 있는 비브리오균 등 관리대상 조사 및 관리 권고기준 마련

①-3. 리스크 기반 선제적 대응체계 구축

- (기준·규격 미설정 유해물질 등) 위해정보·언론 등에서 지속적으로 위해우려를 제기하고 있는 식품 및 유해물질 등에 대해 기준·규격 설정 전에 사전 안전관리

①-4.接客업소 및 조리식품의 위생 및 안전관리 강화

- (단체급식시설) 계층별, 시설별(유치원, 학교, 요양원, 병원 등) 위해요인 특징 분석 및 위생 관리방안 마련
- (接客업소)接客업소의 업종별(한식, 중식, 양식, 일식, 뷔페, 즉석판매, 카페 등) 위해요소 특징 분석 및 관리방안 마련

2 식품산업 구조 변화 및 기술가속화에 따른 기준규격 관리

②-1. 새로운 식품 등장과 안전관리 기술 개발에 따른 기준·규격 마련

- (대체단백식품) 식품원료로서의 건전성 검토 및 안전성 평가기반 마련
 - 대체단백식품 안전관리 방안 마련을 위한 전문가 협의체 운영
 - 대체단백식품의 안전성 평가 가이드라인 개발 및 평가항목 설정 등
- (바이오식품첨가물) 바이오기술(BT) 등 신기술 이용·제조 식품 첨가물에 대한 심사규정을 합리적으로 개선
 - 효소제 등 유전자변형 식품첨가물이 밀폐 이용시설에서 안전성이 입증된 미생물로 제조된 경우 안전성 심사기간 단축 등 추진

②-2. 생산단위 및 소비단위 변화에 따른 기준·규격 마련

- (반가공제품) 반가공제품 중 B2B로 유통되는 제품에 한하여 기준·규격 제외 가능한 식중독균 기준 적용 검토 및 제품 특성에 맞는

개선방안 마련

- (혼합제제) 식품제조 현장을 반영한 합리적인 혼합제제(식품첨가물) 관리 방안 마련
- (단순처리 농수산물) 단순처리 농수산물에 사용가능한 식품첨가물 사용기준 마련

2-3. 식품 기준·규격의 국제조화 및 국제수준 관리체계 확보

- (기준 조화) FTA 체결 확대에 따라 체결국 상호간 식품특성이 반영된 기준·규격 적용 및 상호인정을 위한 기준·규격 국제조화 추진
 - 비관세장벽 해소를 위한 국제협력 강화
 - 수입허용 요청 증가 및 통상 현안제기에 대응하기 위한 전문 조직·인력 보강 추진
- (식품첨가물공전) 식품첨가물을 CODEX, EU와 같은 분류체계를 도입하고 인체 노출 정도에 따라 사용기준, 안전성 평가 기준 마련

2-4. 부정물질과 불량식품, 식품사기에 대응한 안전관리

- (시험법 개발) 유전자 기술을 이용한 식품원료 판별법 및 국내유통 주요 식품의 위·변조 판별법 등 개발

3 기준·규격 재평가 및 선진화

3-1. 주기적 기준·규격 재평가

- (식품원료) 잘못 분류되었거나 생물학적으로 새롭게 재분류된 식품원료들의 학명·명칭의 현대화 및 표준화, 식품원료의 안전성 재평가 후 사용 가능 여부 재검토(2,500품목)

- (기능성원료) 인정받은 지 10년이 지났거나(주기적 재평가) 사회적 논란이 있는 기능성 원료(상시적 재평가)에 대해 재평가(40여품목)
- (식품첨가물) 주요외국에서는 사용기준을 정하고 있으나 국내에는 사용기준이 설정되지 않은 103품목에 대한 재평가(103품목)
- (기구·용기·포장) 재질별 기준·규격 항목의 국내·외 사용현황, 모니터링 자료, 안전성 평가 연구자료 등을 검토하여 재평가(39품목)

3-2. 총식이조사

- 우리 국민의 다소비·다빈도 식품 상위 107품목*을 대상으로 원물(原物) 및 조리**를 거친 시료를 대상으로 유해한 성분***과 유익한 성분 분석

* 우리 국민의 평균적인 식품별 섭취량에 근거해 총 식품 섭취량의 95% 수준에 포함되는 농산물 41품목, 수산물 8품목, 축산물 7품목 및 가공식품 51품목

** 우리 국민이 섭취하는 음식의 형태와 재료식품별 특성, 조리 온도, 시간 등을 고려하여 국내에서 주로 사용되는 다양한 조리방식 적용

*** 유해성분 : 중금속, 곰팡이독소, PCBs, 벤조피렌, 아크릴아마이드, 3-MCPD 등
유익성분 : 비타민류, 철, 요오드, 셀레늄 등 미량 영양성분

3-3. 유해오염물질 노출량 관리

- (노출량 평가) 시대적·환경적 변화를 반영한 국가단위의 광범위한 오염도 조사 및 노출량 평가
 - 대상물질 : 비의도적 유해물질 중 방사성물질, 멜라민, 급성독성 물질인 해양독소류 4종을 제외한 중금속, 곰팡이독소 등 19종
 - 대상식품 : 국민 다수가 섭취하는 식품 및 오염 우려가 높은 식품
- (기준·규격 재평가) 유해오염물질의 오염도, 노출량, 국외 관리 동향 등을 종합적으로 고려하여 현행 기준·규격에 대한 재평가
- (시험법 개정) 오염도 조사 대상 식품 확대 및 분석기술 발달에 따른 유해오염물질 시험법 확립 및 개선

③-4. 축·수산물의 잔류물질 기준 관리 선진화

- (PLS 도입) 사용금지물질, 기준면제물질 및 잔류허용기준을 목록화 하고 그 외는 일률기준 0.01 mg/kg 이하를 적용하도록 고시

축수산물 잔류물질 PLS 추진방향	
◆	합법적으로 사용하는 동물용의약품·농약(살충제)은 기준으로 관리 <ul style="list-style-type: none">- (허가) 국내·외 사용 허가 동물용의약품- (비의도적 오염) 사료이행, 환경오염 등 비의도적 오염 농약(살충제)
◆	그 외 기준 미설정 동물용의약품·농약(살충제)은 일률기준(0.01 mg/kg 이하) 적용 <ul style="list-style-type: none">- 단, 성장보조제, 스테로이드성 항염증제는 ‘불검출’ 적용

- 기준이 없는 경우 순차적으로 적용해왔던 기준적용 원칙* 삭제

* ① codex 기준, ② 유사식용동물 최저기준, ③ 항균제 0.03 mg/kg

▶ 도입방법 및 시행시기 등 관련부처(농식품부, 해수부)와 협의하여 결정

③-5. 농산물의 농약잔류허용기준 관리 선진화

- (정식기준화) 농업현장에서 필요로 하는 농약 및 수출국 및 수입 업체의 식품 수입시 필요로 하는 농약에 대해 잠정적으로 설정한 잔류허용기준에 대해 과학적 자료를 확보하여 정식 기준으로 전환
- (농약기준 신설 및 개정) 국내식품 신규 등록(적용확대 포함) 및 수입식품 기준신청 농약의 잔류허용기준 신설 및 농약 안전사용 기준 변경에 따른 잔류허용기준 개정

③-6. 미생물 위해요소의 선제적 관리 및 규격 평가

- 식품의 원료, 제조·가공, 보존·유통, 소비 단계 전반에 대하여 식중독균 오염, 증식 등 위해요소 분석·평가를 통해 잠재적 위해에 대한 안전관리 방안 마련
- 원료성 식품 및 밀키트(meal-kit), 가정간편식(HMR) 등 세트상품의 미생물 규격 검토
- 저위해성 식중독균(바실러스 세레우스 등)에 대한 식품오염도, 섭취량 등을 고려하여 미생물 위해평가를 통한 정량규격 개선 검토

4 국민소통 · 안전교육 시스템 강화

4-1. 유해오염물질 정보전달을 위한 소통체계 개선

- (검색 서비스) 유해오염물질 오염도를 5년 주기로 DB화하고 간편하게 검색할 수 있도록 '유해오염물질 간편 검색 콘텐츠' 제공
 - * 대국민 접근성 확대를 위해 '19년 유해오염물질 간편검색 콘텐츠 개선 연구(수행중)
- (학술용 자료 제공) 식품관련 학계 · 업계 학술 · 연구용 목적의 다운로드용 파일(엑셀) 제공
 - * 자료의 활용성 확대를 위해 오염도 조사식품의 유형, 품목, 제조·생산국, 채취지역, 채취장소(대·중·소형마트·재래시장), 식품별 오염도 등 상세정보 제공
- (기준 · 규격 재평가 보고서 공개) 식품섭취를 통해 변화할 수 있는 유해오염물질의 국민 노출량이 더 이상 증가하지 않도록 기준 · 규격 관리방안을 담은 정책보고서 공개
 - * 정부정책에 대한 과학적 근거를 모두 투명하게 공개하여 국민 공감대 형성 및 참여 유도

4-2. 식품등 기준 · 규격 온 · 오프라인 교육 활동 강화

- (정보전달) 블로그, 인스타그램이나 트위터, 일인방송채널 등을 통한 식품안전관련 정보의 전달방안 마련
- (섭취가이드) 특정 계층(극단섭취, 민감연령) 대상 유해오염물질 노출량 감소를 위한 섭취가이드 제작 및 배포
- (교육) 식품소비 관련 전달매체(홈쇼핑 등) 대상 교육 및 교육부 등 관련부처와의 연계를 통한 식품안전에 대한 기본지식 교육

4-3. 식품규제정보 데이터베이스 구축 및 대국민 정보 제공

- (DB 구축) 식품안전나라 '식품안전기준규격 정보맵' 등 웹기반 정보전달 시스템 개선 및 식품원료의 학명, 사진, 사용부위 등에 관한 정보 DB 구축