식품의약품안전처	보도참고자료		국민 안심이 기준입니다
보도 일시	배포 즉시	배포일	2022. 5. 3.(화)
담당 부서	식품기준기획관 식품기준과	책임자	과 장 강윤숙 (043-719-2411)
		담당자	연구관 윤상현 (043-719-2414)

불량·부패 원료 사용 방지를 위한 규정의 명확성 확보

- 「식품의 기준 및 규격」 개정안 행정예고…부패·변질의 정의 신설 등 -

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 **'부패·변질'의 정의 신설, '품질과 선도 양호' 정의 보완** 등 **식품 원료의 구비요건을 명확화**하는 것을 주요 내용으로 하는 **「식품의 기준 및 규격」** 고시 개정안을 **5월 3일 행정예고**합니다.

□ 주요 내용은 **▲식품원료 구비요건 명확화 ▲캡슐류의 pH 규격 삭제 ▲얼음류의 pH 규격 개정** 등입니다.

○ **식품원료의 안전성과 건전성을 확보**하기 위해 식품원료의 구비요건* 중 **'부패·변질'의 정의를 신설**하고, **'품질과 선도가 양호'의 정의를 보완**하여 개정합니다.

* 원료 등의 구비요건 : 원료는 품질과 선도가 양호하고, 부패·변질되었거나, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.(제2. 식품 일반에 대한 공통기준 및 규격)

< 품질과 선도가 양호' 및 '부패·변질'의 정의>

구분	정의
'부패·변질' 정의 신설	원료의 '부패·변질'이라 함은 미생물 등에 의해 단백질, 지방 등이 분해되어 악취와 유해성 물질이 생성되거나, 식품 고유의 냄새, 빛깔, 외관 또는 조직이 변하는 것을 말한다.*
'품질과 선도가 양호' 정의 개정	원료의 '품질과 선도가 양호'라 함은 농·임·축·수산물 및 가공식품의 경우 이 고시에서 규정하고 있는 기준과 규격에 적합한 것을 말한다. 또한, 농·임산물의 경우 고유의 형태와 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 하나, 그 재배, 채취 등의 과정에서 일부 멍들거나 손상된 해당 부위를 제거하여 식용에 적합하도록 한 것을 포함**하며, 해조류의 경우 외형상 그 종류를 알아볼 수 있을 정도로 모양과 색깔이 손상되지 않은 것을 말한다.

* 정의 신설 / ** 정의 개정

- 이번 개정으로 **품질이 떨어지고 비위생적인 식품원료의 사용을 방지**할 수 있어 **신뢰할 수 있는 유통환경이 조성**될 것으로 기대합니다.

○ **캡슐류에 pH 규격(3.0~7.5)**을 설정*해 관리하고 있었으나, **pH 규격 관리의 실효성이 낮고 제외국에서도 pH 규격이 캡슐류에 설정되지 않은 점** 등을 고려해 캡슐류의 pH 규격을 삭제**합니다.

* 젤라틴으로 제조되는 캡슐류에는 젤라틴과 동일한 수준의 pH 규격(3.0~7.5)이 품질지표로 설정됨

** 캡슐류의 pH 기준은 한국·일본만 설정하고 있으며 미국·EU를 비롯한 대부분 국가는 미설정

- 그간 **pH 규격**으로 인해 캡슐류 제조 시 내용물 보호를 위한 **차광 목적의 식품첨가물 사용에 제한**이 많았으나, 이번 개정으로 **다양한 제품의 개발·생산 기반이 마련**될 것으로 기대합니다.

※ 최근 캡슐에 차광목적으로 사용이 검토되고 있는 탄산칼슘은 염기성으로 탄산칼슘 사용 제품은 캡슐의 pH 규격을 충족하지 못함

○ 먹는 물의 수질기준(pH 4.5~9.5)과 먹는 물로 제조되는 식용얼음의 pH 규격(pH 5.8~8.5)이 상이한 문제점을 개선하고자 **얼음류의 pH 항목을 먹는물의 수질기준**과 **일치**하도록 개정합니다.

* (현행) 얼음류의 pH 5.8 ~ 8.5 → (개정) pH 4.5 ~ 9.5

□ 식약처는 앞으로도 **소비자에게 신뢰받는 식품이 유통·판매**될 수 있도록 **식품의 기준 및 규격을 합리적으로 개정**해 나가겠습니다.

○ 자세한 내용은 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr> 법령·자료> 입법/행정예고)에서 확인할 수 있으며, 개정(안)에 대한 의견은 2022년 7월 4일까지 제출할 수 있습니다.

대한민국 정책브리핑 OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락

대한민국 정책브리핑 OPEN 공공누리 공공저작물 자유이용허락