

보도 일시	배포 즉시	배포일	2022. 9. 30.(금)
담당 부서	식품기준기획관 식품기준과	책임자	과 장 박종석 (043-719-2411)
		담당자	연구관 윤상현 (043-719-2414)

해동 유통이 가능한 냉동식품 품목이 확대됩니다

- 「식품의 기준 및 규격」 개정안 행정예고...식품산업 활성화·소비자 편의성 증대 기대 -

□ 식품의약품안전처(처장 오유경)는 냉동식품을 해동하여 유통할 수 있는 식품의 범위를 확대하는 것을 주요 내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 고시 개정안을 9월 30일 행정예고합니다.

○ 이번 개정안은 지난 8월 발표한 식의약 규제혁신 100대 과제*의 일환으로, 전반적 식품 위생관리 여건과 영업자의 자율적 위생관리 능력 향상을 고려하여 식품의 냉동·해동 관련 보존·유통 기준 등 식품의 기준·규격을 합리적으로 개정하기 위해 마련됐습니다.

* 식약처는 대한상공회의소, 한국소비자단체협의회와 함께 국민 건강안전을 최우선으로 두면서 산업발전을 지원하기 위한 ‘식의약 규제혁신 100대 과제’ 발표('22.8.11)

□ 주요 내용은 ①냉동식품을 해동하여 유통할 수 있는 식품의 범위 확대 ②냉동간편조리세트에 실은냉장제품 사용 허용 ③냉장식육 세절(절단) 작업을 위한 일시적 냉동보관 허용 ④환자용·고령자용 영양조제식품 제형 허용범위 확대 등입니다.

① 현재 냉동식품을 해동시켜 유통하는 것은 빵, 초콜릿 등 17개 품목을 제외하고 원칙적으로 금지되어 있으나, 앞으로는 냉동식육, 해동유통 제한 표시 제품을 제외한 냉동식품의 해동유통을 원칙적으로 허용합니다.

※ (현행) 원칙적 금지, 다만 빵, 초콜릿 등 17품목만 허용 → (개정) 원칙적 허용, 다만, 냉동식육과 해동유통 제한표시 제품만 제외

※ 미국 등 주요 외국에서는 ‘해동제품’임을 표시하고 냉동식품 해동판매 가능

- 다만 해동제품의 **안전·품질**을 확보함과 동시에 **위생관리 책임**을 **명확화**하고 **소비자에게 정확한 정보**를 제공하기 위해 제품을 해동한 식품제조·가공업자 등이 **해동된 후의 소비기한**을 별도로 정하고 해동일자 등 **해동 관련 정보***를 **의무적으로 표시**하도록 합니다.

* 해동한 업체명, 제조일자, 해동일자, 해동일로부터 소비기한(원래의 소비기한 초과 불가) 별도 표시

- 그간 해동이 금지된 품목의 경우 **현장에서 즉시 사용·취급**하기 어려운 측면이 있었으나, 해동유통이 허용되면 **보다 다양한 식품**이 식품의 용도에 맞게 **시장에 공급**되고 사용자 **해동시간 절감** 등 편의성 증진에도 도움이 될 것으로 기대합니다.

< ‘냉동제품 해동 사용’ 사례 >

(소비자 측면) 갈비탕을 좋아하는 A씨는 끓이기만 하면 섭취할 수 있는 냉동 레토르트파우치 제품을 구매하여 사용하는데, 해동에 많은 시간이 소요되어 불편

☞ 냉동제품, 냉장제품 등 다양한 보존조건으로 유통되는 제품을 기호에 맞게 선택할 수 있음

(영업자 측면) 냉동 원료를 해동하여 사용해야 하는 B씨는 해동에 장시간 소요, 해동방법·조건에 따라 제품의 품질이 달라져 고민이 많으며, 해동을 위한 공간과 시설을 별도로 구비 해야 하는 부담이 발생

☞ 위생적인 해동시설을 갖춘 제조업체에 의뢰하여 희망하는 품질 조건을 가진 안전한 원료를 납품받아 사용하는 것이 가능해지고, 해동시간도 절감

- ② **냉동 간편조리세트***에는 냉동으로 제조된 제품만 구성재료로 사용할 수 있으나, 앞으로 **실온제품** 또는 **냉장제품**도 포함할 수 있도록 허용합니다.

* 간편조리세트 : 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 가공식품 등 조리에 필요한 정량의 식재료와 양념 및 조리법으로 구성되어, 제공되는 조리법에 따라 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 제조한 제품

※ (현행) 냉동 간편조리세트 제조시 냉동식품만 구성재료로 사용 가능 → (개정) 냉동 간편조리세트 제조시 냉동·냉장·실온제품 모두 사용 가능

- 다만 제품의 안전성과 품질을 확보하기 위해 냉동 간편조리세트의 소비기한이 구성재료로 사용된 냉장·실온 제품의 소비기한을 초과할 수 없도록 합니다.
- 그간 실온냉장 제품은 냉동에서 보존·유통이 금지되어 있어 제조 현장에서 다양한 간편조리세트 구성에 어려움이 있었으나, 냉장·실온 제품도 냉동 간편조리세트 구성재료로 사용이 허용되므로 다양한 제품 개발이 가능해져 관련 식품 산업 활성화와 소비자의 선택권 확대에 기여할 수 있습니다.

< '부대찌개 요리세트' 사례 >

(소비자 측면) A씨는 사용이 간편한 냉동 간편조리세트를 자주 구매하는데, 냉동 부대찌개세트에는 라면사리가 포함되어 있지 않아 별도 구매해야해서 번거로움

☞ 세트에 냉동·냉장·실온 구성재료가 다 포함되어 소비자의 편의성·선택권 향상에 기여

(영업자 측면) 간편조리세트를 제조하는 B씨는 라면사리가 포함된 냉동부대찌개 제품을 제조하고 싶었으나, 냉동으로 유통할 수 있는 라면사리를 찾기 어려워 라면사리는 제외하고 다른 냉동 재료만으로 제품을 구성하여 판매함

☞ 실온제품으로 제조된 재료도 냉동 간편조리세트의 구성품으로 사용할 수 있게 되어, 보다 다양한 재료로 구성된 제품 판매가 가능해짐

- ③ 냉장식육은 -2~10℃에서만 보존·유통*해야 하나, 앞으로 냉장 식육은 세절 등 절단 작업을 위해 일시적으로 냉동보관**할 수 있도록 허용합니다.

* 냉장 식육을 냉동 보관 허용 시 냉장육-냉동육 간 구분이 어려워 악용 소지

** 냉장식육을 일시적으로 냉동보관하는 경우에도 절단이 쉽도록 식육 표면만 단단해질 정도로 보관하고, 표지판이나 스티커 등을 이용해 냉동육과 구별하도록 「축산물 위생관리법 시행규칙」 개정 추진

- 그간 냉장식육을 세절하는 경우 식육이 칼날에 눌러 붙거나 형태가 뭉그러져 절단작업이 어려웠으나, 일시적 냉동처리를 허용하면 영업자의 작업 편의성이 높아지고 제품 품질도 향상될 것으로 기대합니다.

④ 고령자·환자용 영양조제식품의 제형을 분말·과립·액상·겔 형태로만 제한하고 있으나, 향후 제형 제한 없이 다양한 형태로 제조할 수 있도록 허용합니다.

- 취급이 편리한 쿠키·각설탕과 같은 고형 형태나 섭취하기 편한 무스·페이스트 형태 등 다양한 형태로 영양조제식품의 제조가 가능해지면 관련 시장 성장과 소비자 선택권 확대에 기여할 것으로 기대합니다.

※ (현행) 영양조제식품은 분말·과립·액상·겔 형태로 제조→ (개정) 그대로 또는 물 등과 혼합하여 음용하거나 반유동 형태로 섭취하는 수 있도록 제조

□ 식약처는 이번 기준·규격 개정이 국민 삶의 질 개선은 물론 식품 산업 발전에도 도움이 되길 기대하며, 앞으로도 국민의 안전을 최우선의 가치로 두고 변화하는 유통·소비 환경에 맞춰 기준·규격을 합리적으로 개정해 나가겠습니다.

○ 자세한 내용은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) > 법령·자료 > 입법/행정예고) 에서 확인할 수 있으며, 개정안에 대한 의견은 2022년 11월 30일 까지 제출할 수 있습니다.