



식품의약품안전처
MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

안전한 먹거리, 국민행복!

보 도 자 료

배 포	2016.1.7.(목)
담 당 과	식품기준기획관 식품기준과 식품기준기획관 축산물기준과
과 장	윤혜정(☎ 043-719-2411) 손성완(☎ 043-719-3851)
연 구 관 사 무 관	엄미옥(☎ 043-719-2413) 변성근(☎ 043-719-3852)

조미건어포류에 식품조사처리 기술 활용 가능해진다!

- 「식품의 기준 및 규격」 일부 개정 행정예고 -

- 식품의약품안전처(처장 김승희)는 조미건어포류를 위생적으로 생산할 수 있도록 식품조사처리 기술을 이용하여 살균할 수 있는 품목에 조미건어포류를 추가하는 것을 주요 내용으로 하는 「식품의 기준 및 규격」 일부 개정안을 1월 6일 행정예고 했다고 밝혔다.
- 조미건어포류는 제조공정 특성상 수작업이 많아 미생물 제어가 어려운 부분이 있으며 살균방법으로 식품조사처리 기술을 사용할 수 있게 됨에 따라 위생적인 생산이 가능할 것으로 기대된다.
 - ※ 조미건어포류: 어육, 패육 등을 조미·건조 등으로 가공한 것으로 ‘조미취치포’가 대표적임
- 식품조사처리 기술은 감마선, 전자선가속기에서 방출되는 에너지를 복사(radiation)의 방식으로 식품에 조사하는 것으로 감마선 살균, 전자선 살충 등으로 구분하거나 통칭하여 방사선 살균, 방사선 살충, 방사선 조사 등으로 구분할 수 있다.
 - 현재 우리나라에서는 물리적, 화학적, 영양학적 변화가 없는 26품목에 제한하여 식품조사처리기술을 허용하고 있다.
 - 조사처리된 원료를 사용한 식품은 ‘원재료명 및 함량’ 표시란에 해당 원재료명에 괄호로 ‘방사선 조사’를 표시[예시: 양파(방사선 조사)]하고, 허용된 완제품에 조사한 경우는 조사처리된 식품임을

나타내는 문구 및 조사도안(RADURA)을 표시하여 판매되므로 소비자가 제품을 선택하여 구매할 수 있다.

※ RADURA: 조사처리식품임을 나타내는 국제도안()

- 또한 이번 개정안에는 농약 잔류허용기준과 동물용의약품 잔류허용기준을 신설하여 식품 중 잔류물질의 안전관리를 강화하고, 위생 지표균 규격에 통계적 개념을 도입하여 미생물 검사의 정확도를 높일 예정이다.
- 고추 등에 사용하는 국내외 신규 등록 농약 옥사티아피프롤린(살균제) 등 농약 3종에 대하여는 잔류허용기준을 신설하고, 글루포시네이트 등 농약 32종에 대해서는 농산물별 잔류허용기준을 추가하거나 변경한다.
- 동물용의약품으로 허가되어 판매되고 있으나 잔류허용기준 설정을 위한 자료가 부족한 알트레노제스트 등 26종에 대해 섭취해도 안전한 수준인 일률기준(0.01mg/kg)으로 기준을 신설하여 식품 중 잔류물질 안전관리를 강화한다.
- 미생물 검사의 정확도를 높이기 위해 면류 등 21개 식품유형에 검사 건당 검체수를 기존의 1개에서 5개로 확대하는 통계적 개념의 규격을 도입한다.
- 식약처는 앞으로도 식품분야 기술 발전 및 환경 변화에 맞춰 합리적으로 기준·규격을 개선하는 동시에 식품 중 잔류물질에 대한 안전기준을 강화하겠다고 밝혔다.
- 자세한 내용은 식약처 홈페이지(<http://www.mfds.go.kr>> 법령·자료>입법/행정예고)에서 확인 가능하며, 개정(안)에 대한 의견은 관련 분야 전문가, 이해관계자 등 관심있는 누구든지 오는 3월 6일까지 제출할 수 있다.

<첨부> 1. 식품별 조사처리 기준

2. 농약 잔류허용기준 신설 및 변경 목록

3. 동물용의약품 잔류허용기준 신설 목록

4. 통계적 개념이 도입된 21개 식품유형 및 기준

<첨부> 1. 식품별 조사처리 기준

품 목	조사목적	선량(kGy)
감자	발아억제	0.15 이하
양파	발아억제	0.15 이하
마늘	발아억제	0.15 이하
밤	살충 · 발아억제	0.25 이하
버섯(건조포함)	살충 · 숙도조절	1 이하
난분	살균	5 이하
곡류(분말포함), 두류(분말포함)	살균 · 살충	5 이하
전분	살균	5 이하
건조식육	살균	7 이하
어류분말, 패류분말, 갑각류분말	살균	7 이하
된장분말, 고추장분말, 간장분말	살균	7 이하
건조채소류	살균	7 이하
효모식품, 효소식품	살균	7 이하
클로렐라제품, 스피루리나제품	살균	7 이하
알로에분말	살균	7 이하
인삼(홍삼 포함) 제품류	살균	7 이하
조미건어포류	살균	7 이하
건조향신료 및 이들 조제품	살균	10 이하
복합조미식품	살균	10 이하
소스류	살균	10 이하
침출차	살균	10 이하
분말차	살균	10 이하
특수의료용도등식품	살균	10 이하

<첨부> 2. 농약 잔류허용기준 신설 및 변경 목록

○ 신규등록 농약 목록

농약명	잔류허용기준 신설 농산물명
옥사티아피프롤린	고추, 피망, 양파, 오이, 토마토, 포도
인다지플람	감귤, 사과
아이속사플루톨	대두 [†]

○ 잔류허용기준 추가 또는 변경 농약 목록

농약명	잔류허용기준 추가 또는 변경 농산물명
글루포시네이트	옥수수, 마, 양상추, 생강
마이클로뷰타닐	바나나 [†]
메티다티온	가지, 감자, 기타감귤류, 망고, 면실, 무(잎), 감귤, 배, 버섯류, 복숭아, 사과, 살구, 셀러리, 수수, 시금치, 아몬드, 아스파라거스, 양배추, 양상추, 오이, 옥수수, 완두콩, 자두, 차, 체리, 토마토, 포도, 호박, 호프, 농산물
카바릴	가지, 고추, 기타곡류, 기타콩류, 당근, 딸기, 밀, 복숭아, 쌀, 살구, 수수, 아보카도, 아스파라거스, 자두, 체리, 토마토, 파인애플, 포도, 피망, 마늘, 풋마늘, 양파
클로르피리포스	커피 [†]
테부코나졸	체리
페니트로티온	무(뿌리), 무(잎)
폭심	배추, 무(잎), 무(뿌리), 엇갈이배추
클로르페나피르	엇갈이배추
디메토모르프	양배추
아족시스트로빈	파슬리(향미나리)
펜사이큐론	양파, 파
펜피록시메이트	포도, 감, 복숭아
플루아지남	고추, 피망, 배, 양배추
루페뉴론	엇갈이배추
에트리디아졸	딸기

플루톨라닐	오디
메트코나졸	옥수수 [†] , 면실 [†] , 블루베리 [†] , 감자 [†]
만디프로파미드	딸기, 상추, 양상추
사이플루메토펜	감
스피네토람	생강
펜티오피라드	오디
피콕시스트로빈	고추, 피망
피리플루퀴나존	무(뿌리), 무(잎), 배추, 엇갈이배추, 상추, 양상추, 가지
아메톡트라딘	감귤, 시금치, 양배추
펜피라자민	부추, 상추, 양상추, 파
플룩사피록사드	고추, 피망
스피로테트라맷	딸기
피리벤카브	쌀
플루피라디퓨론	배
델타메트린	수삼, 건삼
펜피라자민	수삼, 건삼

※ 위의 농산물명 중 [†] 표시된 농산물은 해당 농약에 대해 국내에서는 사용·등록되지 않았으나, 수출국의 요청으로 잔류허용기준이 설정된 농산물을 의미하며, 기준적용시에는 국내 및 수입 농산물에 동일하게 적용한다.

<첨부> 3. 동물용의약품 잔류허용기준 신설 목록

동물용의약품명	잔류허용기준 신설 식품명
알트레노제스트	돼지근육, 돼지간, 돼지지방
날록손	사슴근육
요힘빈	사슴근육
치오펜네이트	돼지근육
비치오놀	소근육, 말근육, 양근육, 염소근육, 어류
폴리믹신B	소근육, 돼지근육, 말근육
페노뷰카브	소근육, 말근육, 양근육, 돼지근육, 닭근육, 유, 알, 어류
페노티아진	소근육, 말근육, 양근육, 돼지근육
푸마길린	어류
미노싸이클린	소근육, 돼지근육
파로모마이신	소근육, 말근육, 양근육, 돼지근육, 닭근육, 유
니스타틴	소근육
메토미데이트	돼지근육
부파바쿠온	소근육
아르사닐산	돼지근육, 닭근육, 오리근육
나이트록소린	소근육, 돼지근육, 닭근육, 양근육
데하이드로콜산	어류
안트라닐산	돼지근육
메텐아민	소근육, 돼지근육, 닭근육
토노포스판	소근육, 돼지근육, 말근육
세파드록실	어류
수산화브롬글루타 민마그네슘염	닭근육
아미노메탄설폰산	소근육, 돼지근육, 말근육
염산메틸에페드린	소근육, 돼지근육
플루메타손	소근육, 돼지근육, 말근육
하이드록시디메틸 피리미딘	닭근육

<첨부> 4. 통계적 개념이 도입된 21개 식품유형 및 기준

구분	식품유형	개정내용
1	면류 - 국수 - 냉면 - 당면 - 유탕면류 - 파스타류 - 기타 면류	▪ 대장균 : $n=5, c=1, m=0, M=10$(주정처리제품에 한함) ▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$(살균제품에 한함)
2	장류 - 혼합장	▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$[혼합장(살균제품)에 한함]
3	소스류	▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$ ▪ 세균수 : $n=5, c=0, m=0$(멸균제품에 한함)
4	토마토케첩	▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$
5	카레 - 카레분 - 카레	▪ 세균수 : $n=5, c=0, m=0$(멸균제품에 한함) ▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$(살균제품에 한함) ▪ 대장균 : $n=5, c=1, m=0, M=10$(살균제품 제외)
6	복합조미식품	▪ 대장균 : $n=5, c=2, m=0, M=10$
7	드레싱류 - 드레싱 - 마요네즈	▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$
8	젓갈류 - 젓갈 - 양념젓갈 - 액젓 - 조미액젓 - 식해류	▪ 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$(액젓, 조미액젓에 한함) ▪ 대장균 : $n=5, c=1, m=0, M=10$(액젓, 조미액젓은 제외)
9	たく	▪ 대장균군 : $n=5, c=2, m=0, M=10$(살균제품에 한함) ▪ 대장균 : $n=5, c=2, m=0, M=10$(살균제품은 제외)
10	약주	▪ 대장균군 : $n=5, c=2, m=0, M=10$(살균제품에 한함) ▪ 대장균 : $n=5, c=2, m=0, M=10$(살균제품은 제외)