

식품의약품안전처 공고 제2018-140호

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)
행정예고

2018. 4. 4.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2018-140호

「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처고시 제2018-18호, 2018. 3. 20.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 4월 4일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

살균 또는 멸균된 제품에 적용되는 공통규격으로 위생지표균을 신설하고 소비자가 바로 섭취하는 수산물의 식중독균, 소스류의 대장균 규격 문구를 명확히 하고자 함

강한 신맛캔디로 인하여 구강 내 피부가 손상되는 사례가 있어 국내 유통 캔디류에 총산의 함량과 제조·가공기준을 신설하고, 곰팡이독소 규격 재평가 결과를 바탕으로 총 아플라톡신(B1 포함), 오크라톡신 A, 푸모니신 및 제랄레논의 규격을 확대, 강화 또는 신설하고자 함

알 중 농약(살충제)의 잔류허용기준을 강화하고 식품의 안전관리를 강화하고자 함

2. 주요 내용

가. 미생물 위생지표균 규격 강화 및 수산물의 식중독균 적용 대상 명확화[안

제2. 3. 4) (1), 제2. 3. 4) (2), 제4. 10. 10-4, 제4. 12. 12-2 5) (3)]

- 1) 살·멸균제품에 위생지표균 규격이 공통적으로 적용될 수 있도록 위생지표균을 공통규격에 추가 신설
- 2) 영·유아용 곡류조제식 중 멸균제품에 세균수 음성 규격 신설
- 3) 더 이상 가열조리를 하지 않고 바로 섭취할 수 있는 수산물은 식중독균 규격을 적용할 수 있도록 문구 명확화
- 4) 소스류 중 비살균제품의 대장균 규격 개정
- 5) 위생지표균 규격 신설 및 식중독균 적용대상 명확화로 식품 위생수준 향상 및 안전관리 확보

나. 곰팡이독소의 규격 신설 및 개정[안 제2. 3. 5) (3)]

- 1) 식품의 곰팡이독소 기준·규격을 재평가한 결과, 위해관리가 필요한 총아플라톡신에 대한 규격 확대 및 오염도가 높은 식품의 규격 신설 및 강화
- 2) 총 아플라톡신(B1, B2, G1, 및 G2의 합)과 아플라톡신 B1 규격을 식물성 원료 및 모든 가공식품으로 확대
- 3) 수수 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등), 수수를 단순처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품의 푸모니신 규격 신설
- 4) 후추, 심황(강황), 육두구 및 이를 함유한 조미식품의 오크라톡신 A 규격 신설
- 5) 곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)의 제랄레논 규격 강화

6) 곰팡이독소 안전관리 강화로 국민 건강 보호

다. 캔디류에 총산 규격 및 제조·가공기준 신설[안 제4. 1. 3) 및 5)]

- 1) 강한 신맛 캔디로 인하여 구강 내 피부 손상 사례가 보고되어 이에 대한 관리 필요
- 2) 캔디류에 총산 규격과 제조·가공기준 신설
- 3) 신맛 캔디로 인한 식품사고 사전 예방

라. 축산물 중 농약 잔류허용기준 개정[안 별표 4 중 (65) 피리미포스메틸]

- 1) 알 중 피리미포스메틸(살충제)의 잔류허용기준 강화

3. 의견 제출

「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2018년 6월 4일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품 안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명 2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품기준과, 전화 043-719-2417, 팩스 043-719-2400)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2018-00호

「식품위생법」 제7조제1항에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시 제2018-18호, '18. 3. 20.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2018년 0월 00일

식품의약품안전처장

식품의 기준 및 규격 일부개정고시(안)

식품의 기준 및 규격 일부를 다음과 같이 한다.

제2. 3. 4) (1) 가.를 다음과 같이 한다.

가. 식품일반

규격 항목	제품 특성		n	c	m	M
세균수	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	분말제품 제외	5	1	10	100
		분말제품	5	2	1,000	10,000
	멸균제품		5	0	0	-
대장균군	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품		5	0	0	-
	살균제품	분말제품 제외	5	1	0	10
		분말제품	5	2	0	10

제2. 3. 4) (2) 나. 중 “최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물은”을 “더 이상의 가열조리를 하지 않고 섭취할 수 있도록 비가식부위(비늘, 아가미, 내장 등) 제거, 세척 등

위생처리한 수산물은”으로 한다.

제2. 3. 5)의 (3) 곰팡이독소 기준 ① 총 아플라톡신(B₁, B₂, G₁, 및 G₂의 합) 규격을 다음과 같이 한다.

대상식품		기 준(μg/kg)
식물성 원료*		15.0 이하 (단, B ₁ 은 10.0 이하이어야 한다)
가공식품	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	- (B ₁ 은 0.10 이하이어야 한다)
	기타식품**	15.0 이하 (단, B ₁ 은 10.0 이하이어야 한다)

* 제1. 총칙 4. 식품원료 분류 1) 식물성 원료의 조류를 제외한 식물성 원료를 말한다.

** 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식을 제외한 모든 가공식품을 말한다.

제2. 3. 5)의 (3) 곰팡이독소 기준 ④ 푸모니신(Fumonisin) 규격을 다음과 같이 한다.

대상식품	기 준 (mg/kg, B ₁ 및 B ₂ 의 합으로서)
옥수수 및 수수	4 이하
수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	2 이하
옥수수 또는 수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품	1 이하
시리얼류	
팝콘용옥수수가공품	

제2. 3. 5)의 (3) 곰팡이독소 기준 ⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A) 규격을 다음과 같이 한다.

대상식품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
곡류	5.0 이하
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
커피콩, 볶은커피	
인스턴트커피	10.0 이하
메주	20 이하
고춧가루	7.0 이하
포도주스, 포도주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여), 포도주	2.0 이하
건조과일류	10.0 이하
육두구, 심황(강황), 후추	15.0 이하
육두구, 심황(강황) 또는 후추를 함유한 조미식품	
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류 조제식, 기타 영·유아식	0.50 이하

제2. 3. 5)의 (3) 곰팡이독소 기준 ⑦ 제랄레논(Zearalenone) 규격을 다음과 같이 한다.

대상식품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
곡류	100 이하
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
과자	50 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류 조제식, 기타 영·유아식	20 이하
시리얼류	50 이하

제4. 1. 3) 중 (3)을 다음과 같이 신설한다.

(3) 캔디류의 표면에 구연산, 사과산 등 신맛 물질을 도포하여 제조하는 경우, 도포하는 신맛 물질은 산 함량이 50% 미만(여러 가지 산미료를 혼합하는 경우는 그 합으로서)의 것을 사용하여야 한다.

제4. 1. 5) 중 (12)~(14)을 각각 (13)~(15)로 하고, (12)를 다음과 같이 신설한다.

(12) 총산(구연산으로서, w/w%) : 6.0 미만(캔디류에 한하며, 캔디의 표면에 신맛 물질이 도포되어 있는 경우는 4.5 미만)

제4. 1. 6) 중 (12)~(14)을 각각 (13)~(15)로 하고, (12)를 다음과 같이 신설한다.

(12) 총산

균질화된 검체 10 g을 취하여 증류수 20~30 mL를 가하여 완전히 용해시키고, 100 mL로 정용한다. 상기 용액 20 mL를 취하여 페놀프탈레인 시액을 지시약으로 하여 0.1 N 수산화나트륨액으로 적정한다.

0.1 N 수산화나트륨액 1 mL = 0.006 g $C_6H_8O_7$

제4. 10. 10-4 5) (13)를 다음과 같이 한다.

(13) 세균수 : $n=5$, $c=0$, $m=0$ (평균제품에 한한다.)

제4. 10. 10-4 5) 중 종전의 (13)~(15)를 각각 (14)~(16)으로 하고 (14), (16)을 각각 다음과 같이 한다.

(14) 대장균군 : $n=5$, $c=0$, $m=0$ (평균제품은 제외한다.)

(16) 바실러스 세레우스 : $n=5$, $c=0$, $m=100$ (평균제품은 제외한다.)

제4. 10. 10-4 6) ‘(13)~(15)’를 각각 ‘(14)~(16)’으로 하고 (13)을 다음과 같이 신설한다.

(13) 세균수

제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.

제4. 12. 12-2 5) (3)을 다음과 같이 한다.

(3) 대장균 : $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품에 한하며, 복합조미식품은 $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ 으로 한다.

[별표 4], (65) 피리미포스메틸(Pirimiphos-methyl) 중 “알 0.05”를 “알 0.01”로 한다.

부칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 다음 각 호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각 호에서 정한 날부터 시행한다.

1. 별표 4는 고시 후 2개월이 경과한 날
2. 제2. 3. 5) (3) 및 제4.1은 고시 후 6개월이 경과한 날
3. 제2. 3. 4) (1) 및 제4. 10. 10-4는 2019년 1월 1일

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 최초로 제조·가공 또는 수입한 식품(선적일 기준)부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시는 이 고시 시행 당시 제조·가공·판매 또는 수입
되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

신 · 구조문 대비표

현행	개정(안)																																																																																							
제1. (생략)	제1. (현행과 같음)																																																																																							
제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격	제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격																																																																																							
1. ~ 2. (생략)	1. ~ 2. (현행과 같음)																																																																																							
3. 식품일반의 기준 및 규격	3. 식품일반의 기준 및 규격																																																																																							
1) ~ 3) (생략)	1) ~ 3) (현행과 같음)																																																																																							
4) 위생지표균 및 식중독균	4) 위생지표균 및 식중독균																																																																																							
(1) 위생지표균	(1) 위생지표균																																																																																							
가. 식품일반	가. 식품일반																																																																																							
<table><tr><th>규격 항목</th><th colspan="2">제품 특성</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td rowspan="3">세균수</td><td rowspan="2">6개월 미만의 영·유아를 대상으로 하는 가공식품</td><td>액상제품</td><td colspan="4">(생략)</td></tr><tr><td>액상제품 제외</td><td colspan="4">(생략)</td></tr><tr><td colspan="6"><신설></td></tr><tr><td rowspan="3">대장균군</td><td colspan="2">6개월 미만의 영·유아를 대상으로 하는 가공식품</td><td colspan="4">(생략)</td></tr><tr><td colspan="6"><신설></td></tr><tr><td colspan="6"><신설></td></tr></table>	규격 항목	제품 특성		n	c	m	M	세균수	6개월 미만의 영·유아를 대상으로 하는 가공식품	액상제품	(생략)				액상제품 제외	(생략)				<신설>						대장균군	6개월 미만의 영·유아를 대상으로 하는 가공식품		(생략)				<신설>						<신설>						<table><tr><th>규격 항목</th><th colspan="2">제품 특성</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td rowspan="3">세균수</td><td rowspan="2">6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품</td><td>분말제품 제외</td><td colspan="4">(현행과 같음)</td></tr><tr><td>분말제품</td><td colspan="4">(현행과 같음)</td></tr><tr><td colspan="2">멸균제품</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr><tr><td rowspan="3">대장균군</td><td colspan="2">6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품</td><td colspan="4">(현행과 같음)</td></tr><tr><td rowspan="2">살균제품</td><td>분말제품 제외</td><td>5</td><td>1</td><td>0</td><td>10</td></tr><tr><td>분말제품</td><td>5</td><td>2</td><td>0</td><td>10</td></tr></table>	규격 항목	제품 특성		n	c	m	M	세균수	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	분말제품 제외	(현행과 같음)				분말제품	(현행과 같음)				멸균제품		5	0	0	-	대장균군	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품		(현행과 같음)				살균제품	분말제품 제외	5	1	0	10	분말제품	5	2	0	10
규격 항목	제품 특성		n	c	m	M																																																																																		
세균수	6개월 미만의 영·유아를 대상으로 하는 가공식품	액상제품	(생략)																																																																																					
		액상제품 제외	(생략)																																																																																					
	<신설>																																																																																							
대장균군	6개월 미만의 영·유아를 대상으로 하는 가공식품		(생략)																																																																																					
	<신설>																																																																																							
	<신설>																																																																																							
규격 항목	제품 특성		n	c	m	M																																																																																		
세균수	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품	분말제품 제외	(현행과 같음)																																																																																					
		분말제품	(현행과 같음)																																																																																					
	멸균제품		5	0	0	-																																																																																		
대장균군	6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 가공식품		(현행과 같음)																																																																																					
	살균제품	분말제품 제외	5	1	0	10																																																																																		
		분말제품	5	2	0	10																																																																																		
나. (생략)	나. (현행과 같음)																																																																																							
다. 수산물	다. 수산물																																																																																							
가) ~ 나) (생략)	가) ~ 나) (현행과 같음)																																																																																							
(2) 식중독균	(2) 식중독균																																																																																							
가. (생략)	가. (현행과 같음)																																																																																							
나. 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를	나. 더 이상의 가열조리를 하지 않고 섭취할 수 있도록 비																																																																																							

현행	개정(안)																					
<p>목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물은 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.) 및 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>)가 $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$, 장염비브리오(<i>Vibrio paragaemolyticus</i>) 및 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)은 g당 100 이하이어야 한다.</p> <p>다. ~ 바. (생략)</p> <p>5) 오염물질</p> <p>(1)~(2) (생략)</p> <p>(3) 곰팡이독소 기준</p> <p>① 총 아플라톡신(B_1, B_2, G_1 및 G_2의 합)</p>	<p>가식부위(비늘, 아가미, 내장 등) 제거, 세척 등 위생처리한 수산물은 -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>다. ~ 바. (현행과 같음)</p> <p>5) 오염물질</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(3) 곰팡이독소 기준</p> <p>① 총 아플라톡신(B_1, B_2, G_1 및 G_2의 합)</p>																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>대상식품</th><th>기준($\mu g/kg$)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>곡류, 두류, 땅콩, 견과류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td><td rowspan="6">15.0 이하 (단, B_1은 10.0 이하이어야 한다)</td></tr> <tr> <td>곡류가공품 및 두류가공품</td></tr> <tr> <td>장류 및 고춧가루 및 카레분</td></tr> <tr> <td>육두구, 심황(강황), 건조고추, 건조 파프리카 및 이를 함유한 천연향신료</td></tr> <tr> <td>밀가루</td></tr> <tr> <td>건조과일류</td></tr> <tr> <td><신설> 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식 기타 영양아식</td><td>(B_1은 0.10 이하이어야 한다)</td></tr> <tr> <td><신설></td><td><신설></td></tr> </tbody> </table>	대상식품	기준($\mu g/kg$)	곡류, 두류, 땅콩, 견과류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	15.0 이하 (단, B_1 은 10.0 이하이어야 한다)	곡류가공품 및 두류가공품	장류 및 고춧가루 및 카레분	육두구, 심황(강황), 건조고추, 건조 파프리카 및 이를 함유한 천연향신료	밀가루	건조과일류	<신설> 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식 기타 영양아식	(B_1 은 0.10 이하이어야 한다)	<신설>	<신설>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>대상식품</th><th>기준($\mu g/kg$)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>식물성 원료*</td><td>(현행과 같음)</td></tr> <tr> <td>가공식품</td><td>(현행과 같음)</td></tr> <tr> <td>기타식품**</td><td>15.0 이하 (단, B_1은 10.0 이하이어야 한다)</td></tr> </tbody> </table>	대상식품	기준($\mu g/kg$)	식물성 원료*	(현행과 같음)	가공식품	(현행과 같음)	기타식품**	15.0 이하 (단, B_1 은 10.0 이하이어야 한다)
대상식품	기준($\mu g/kg$)																					
곡류, 두류, 땅콩, 견과류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	15.0 이하 (단, B_1 은 10.0 이하이어야 한다)																					
곡류가공품 및 두류가공품																						
장류 및 고춧가루 및 카레분																						
육두구, 심황(강황), 건조고추, 건조 파프리카 및 이를 함유한 천연향신료																						
밀가루																						
건조과일류																						
<신설> 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식 기타 영양아식	(B_1 은 0.10 이하이어야 한다)																					
<신설>	<신설>																					
대상식품	기준($\mu g/kg$)																					
식물성 원료*	(현행과 같음)																					
가공식품	(현행과 같음)																					
기타식품**	15.0 이하 (단, B_1 은 10.0 이하이어야 한다)																					

현행		개정(안)																																						
<div></div>		<div>이하이어야 한다)</div>																																						
<div><신설></div>		<div>★ 제1. 총칙 4. 식품원료 분류 1) 식물성 원료의 조류를 제외한 식물성 원료를 말한다.</div> <div>★★ 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식을 제외한 모든 가공식품을 말한다.</div>																																						
<div>② (생략)</div> <div>③ (생략)</div> <div>④ 푸모니신(Fumonisin)</div>		<div>② (현행과 같음)</div> <div>③ (현행과 같음)</div> <div>④ 푸모니신(Fumonisin)</div>																																						
<table><tr><th>대상식품</th><th>기준 (mg/kg, B¹ 및 B²의 합으로서)</th></tr><tr><td>옥수수</td><td rowspan="2">4 이하</td></tr><tr><td><신설></td></tr><tr><td>옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td><td>2 이하</td></tr><tr><td>옥수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품 및 시리얼류 파콘용옥수수가공품</td><td>1 이하</td></tr></table>		대상식품	기준 (mg/kg, B ¹ 및 B ² 의 합으로서)	옥수수	4 이하	<신설>	옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	2 이하	옥수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품 및 시리얼류 파콘용옥수수가공품	1 이하	<table><tr><th>대상식품</th><th>기준 (mg/kg, B₁ 및 B₂의 합으로서)</th></tr><tr><td>옥수수 및 수수</td><td rowspan="2">(현행과 같음)</td></tr><tr><td>수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>옥수수 또는 수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품</td><td rowspan="3">(현행과 같음)</td></tr><tr><td>시리얼류</td></tr><tr><td>파콘용옥수수가공품</td></tr></table>		대상식품	기준 (mg/kg, B ₁ 및 B ₂ 의 합으로서)	옥수수 및 수수	(현행과 같음)	수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	옥수수 또는 수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품	(현행과 같음)	시리얼류	파콘용옥수수가공품																	
대상식품	기준 (mg/kg, B ¹ 및 B ² 의 합으로서)																																							
옥수수	4 이하																																							
<신설>																																								
옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	2 이하																																							
옥수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품 및 시리얼류 파콘용옥수수가공품	1 이하																																							
대상식품	기준 (mg/kg, B ₁ 및 B ₂ 의 합으로서)																																							
옥수수 및 수수	(현행과 같음)																																							
수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)																																								
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
옥수수 또는 수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품	(현행과 같음)																																							
시리얼류																																								
파콘용옥수수가공품																																								
<div>⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A)</div>		<div>⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A)</div>																																						
<table><tr><th>대상식품</th><th>기준(μg/kg)</th></tr><tr><td>곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td><td rowspan="2">5.0 이하</td></tr><tr><td>커피콩, 볶은커피</td></tr><tr><td>인스턴트커피</td><td>10.0 이하</td></tr><tr><td>메주</td><td>20 이하</td></tr><tr><td>고춧가루</td><td>7.0 이하</td></tr><tr><td>포도주스, 포도주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여), 포도주</td><td>2.0 이하</td></tr><tr><td>건조과일류</td><td>10.0 이하</td></tr><tr><td><신설></td><td><신설></td></tr></table>		대상식품	기준(μg/kg)	곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	5.0 이하	커피콩, 볶은커피	인스턴트커피	10.0 이하	메주	20 이하	고춧가루	7.0 이하	포도주스, 포도주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여), 포도주	2.0 이하	건조과일류	10.0 이하	<신설>	<신설>	<table><tr><th>대상식품</th><th>기준(μg/kg)</th></tr><tr><td>곡류</td><td rowspan="3">(현행과 같음)</td></tr><tr><td>곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr><tr><td>육두구, 심황(강황), 후추</td><td>15.0 이하</td></tr></table>		대상식품	기준(μg/kg)	곡류	(현행과 같음)	곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	육두구, 심황(강황), 후추	15.0 이하
대상식품	기준(μg/kg)																																							
곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	5.0 이하																																							
커피콩, 볶은커피																																								
인스턴트커피	10.0 이하																																							
메주	20 이하																																							
고춧가루	7.0 이하																																							
포도주스, 포도주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여), 포도주	2.0 이하																																							
건조과일류	10.0 이하																																							
<신설>	<신설>																																							
대상식품	기준(μg/kg)																																							
곡류	(현행과 같음)																																							
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)																																								
(현행과 같음)																																								
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
(현행과 같음)	(현행과 같음)																																							
육두구, 심황(강황), 후추	15.0 이하																																							

현행	개정(안)																													
<table> <tr> <td><u><신설></u></td><td></td></tr> <tr> <td>영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식</td><td>0.50 이하</td></tr> </table> <p>⑥ (생략)</p> <p>⑦ 제랄레논(Zearalenone)</p> <table> <tr> <th>대상식품</th><th>기준($\mu\text{g/kg}$)</th></tr> <tr> <td>곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td><td>200 이하</td></tr> <tr> <td>과자</td><td>50 이하</td></tr> <tr> <td>영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식</td><td>20 이하</td></tr> <tr> <td>시리얼류</td><td>50 이하</td></tr> </table> <p>(4) ~ (10) (생략)</p> <p>6) ~ 17) (생략)</p> <p>4. (생략)</p> <p>제4. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. 과자류, 빵류 또는 떡류</p> <p>1) ~ 2) (생략)</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) ~ (2) (생략)</p> <p><u><신설></u></p>	<u><신설></u>		영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	0.50 이하	대상식품	기준($\mu\text{g/kg}$)	곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	200 이하	과자	50 이하	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	20 이하	시리얼류	50 이하	<table> <tr> <td>육두구, 심황(강황) 또는 후추를 함유한 조미식품</td><td></td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr> </table> <p>⑥ (현행과 같음)</p> <p>⑦ 제랄레논(Zearalenone)</p> <table> <tr> <th>대상식품</th><th>기준($\mu\text{g/kg}$)</th></tr> <tr> <td>곡류</td><td rowspan="2">100 이하</td></tr> <tr> <td>곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr> <tr> <td>(현행과 같음)</td><td>(현행과 같음)</td></tr> </table> <p>(4) ~ (10) (현행과 같음)</p> <p>6) ~ 17) (현행과 같음)</p> <p>4. (현행과 같음)</p> <p>제4. 식품별 기준 및 규격</p> <p>1. 과자류, 빵류 또는 떡류</p> <p>1) ~ 2) (현행과 같음)</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(1) ~ (2) (현행과 같음)</p> <p>(3) 캔디류의 표면에 구연산, 사과산 등 신맛 물질을 도포하여 제조하는 경우, 도포하는 신맛 물질은 산 함량이 50% 미만(여러 가지 산미료를 혼합하는 경우는 그 합으로서)의 것을</p>	육두구, 심황(강황) 또는 후추를 함유한 조미식품		(현행과 같음)	(현행과 같음)	대상식품	기준($\mu\text{g/kg}$)	곡류	100 이하	곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)	(현행과 같음)
<u><신설></u>																														
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	0.50 이하																													
대상식품	기준($\mu\text{g/kg}$)																													
곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	200 이하																													
과자	50 이하																													
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	20 이하																													
시리얼류	50 이하																													
육두구, 심황(강황) 또는 후추를 함유한 조미식품																														
(현행과 같음)	(현행과 같음)																													
대상식품	기준($\mu\text{g/kg}$)																													
곡류	100 이하																													
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)																														
(현행과 같음)	(현행과 같음)																													
(현행과 같음)	(현행과 같음)																													
(현행과 같음)	(현행과 같음)																													

현 행	개 정(안)
4) (생 략)	<u>사용하여야 한다.</u>
5) 규격	4) (현행과 같음)
(1) ~ (11) (생 략)	5) 규격
<u><신 설></u>	(1) ~ (11) (현행과 같음)
	(12) <u>총산(구연산으로서, w/w%)</u>
	<u>: 6.0 미만(캔디류에 한하며,</u>
	<u>캔디의 표면에 신맛 물질이</u>
	<u>도포되어 있는 경우는 4.5</u>
	<u>미만)</u>
(12) ~ (14) (생 략)	(13) ~ (15) (현행과 같음)
6) 시험방법	6) 시험방법
(1) ~ (11) (생 략)	(1) ~ (11) (현행과 같음)
<u><신 설></u>	(12) <u>총산</u>
	<u>균질화된 검체 10 g을 취하여 증</u>
	<u>류수 20~30 mL를 가하여 완전</u>
	<u>히 용해시키고, 100 mL로 정용</u>
	<u>한다. 상기 용액 20 mL를 취하</u>
	<u>여 페놀프탈레인 시액을 지시약</u>
	<u>으로 하여 0.1 N 수산화나트륨</u>
	<u>액으로 적정한다.</u>
	<u>0.1 N 수산화나트륨액 1 mL =</u>
	<u>0.006 g C₆H₈O₇</u>
(12) ~ (14) (생 략)	(13) ~ (15) (현행과 같음)
2. ~ 9. (생 략)	2. ~ 9. (현행과 같음)

현 행	개 정(안)
<p>10. 특수용도식품 (생 략)</p> <p>10-1 ~ 10-3 (생 략)</p> <p>10-4 영·유아용 곡류조제식 1) ~ 4) (생 략)</p> <p>5) 규격 (1) ~ (12) (생 략)</p> <p><u><신 설></u></p> <p><u>(13) 대장균균 : n=5, c=0, m=0</u></p> <p><u>(14) (생 략)</u></p> <p><u>(15) 바실러스 세레우스 : n=5, c=0, m=100</u></p> <p>6) 시험방법 (1) ~ (12) (생 략)</p> <p><u><신 설></u></p> <p><u>(13) ~ (15) (생 략)</u></p> <p>10-5 ~ 10-8 (생 략)</p> <p>11. (생 략)</p> <p>12. 조미식품 (생 략)</p>	<p>10. 특수용도식품 (현행과 같음)</p> <p>10-1 ~ 10-3 (현행과 같음)</p> <p>10-4 영·유아용 곡류조제식 1) ~ 4) (현행과 같음)</p> <p>5) 규격 (1) ~ (12) (현행과 같음)</p> <p><u>(13) 세균수 : n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다)</u></p> <p><u>(14) ----- m=0</u> <u>(멸균제품은 제외한다)</u></p> <p><u>(15) (현행과 같음)</u></p> <p><u>(16) -----</u> <u>m=100(멸균제품은 제외한다)</u></p> <p>6) 시험방법 (1) ~ (12) (현행과 같음)</p> <p><u>(13) 세균수</u> <u>제7. 일반시험법 4. 미생물시험법</u> <u>4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.</u></p> <p><u>(14) ~ (16) (현행과 같음)</u></p> <p>10-5 ~ 10-8 (현행과 같음)</p> <p>11. (현행과 같음)</p> <p>12. 조미식품 (현행과 같음)</p>

현 행	개 정(안)
12-1 (생 략)	12-1 (현행과 같음)
12-2 소스류	12-2 소스류
1) ~ 4) (생 략)	1) ~ 4) (현행과 같음)
5) 규격	5) 규격
(1) ~ (2) (생 략)	(1) ~ (2) (현행과 같음)
(3) 대장균 : $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품에 한하며, 복합 조미식품은 $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ 으로 한다.)	(3) ----- $c=1$, ----- ----- ----- -----.)
(4) ~ (6) (생 략)	(4) ~ (6) (현행과 같음)
6) (생 략)	6) (현행과 같음)
12-3 ~ 12-6 (생 략)	12-3 ~ 12-6 (현행과 같음)
13. ~ 23. (생 략)	13. ~ 23. (현행과 같음)
[별표 1]~[별표 3] (생 략)	[별표 1]~[별표 3] (현행과 같음)
[별표 4] 축산물의 농약 잔류허용기준	[별표 4] 축산물의 농약 잔류허용기준
(1) ~ (64) (생 략)	(1) ~ (64) (현행과 같음)
(65) 피리미포스메틸(Pirimiphos-methyl) (생 략)	(65) 피리미포스메틸(Pirimiphos-methyl) (현행과 같음)
알 _____ 0.05	알 _____ 0.01
(66) ~ (84) (생 략)	(66) ~ (84) (현행과 같음)
[별표 5]~[별표 6] (생 략)	[별표 5]~[별표 6] (현행과 같음)