

식품의약품안전처 고시 제2023-58호

「어린이 기호식품 품질인증기준」
일부개정고시

2023. 9. 18.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 고시 제2023-58호

「어린이 기호식품 품질인증기준」

1. 개정 이유

당알코올을 과다 섭취하는 경우 복통 등을 유발한 사례가 있어, 당알코올 기준을 마련하는 등 품질인증 기준을 합리적으로 개선하고자 함

2. 주요 내용

캔디류에 대해서는 당알코올 총합으로서 20% 이하 사용하도록 기준을 신설하고, 타 법령 개정사항 등을 반영·정비하고자 함

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기 타

1) 행정예고

가) 공고 제2023-278호, 2023. 6. 16.(2023. 6. 16. ~ 2023. 7. 6.)

2)규제심사

- 가) 국무조정실 규제심사 대상여부 : 규제심사 대상 제2023-2523호,
(2023. 6. 9.)
- 나) 식약처 자체규제심사(2023. 8. 9. ~ 8. 10., 원안의결)
- 다) 법제처 심사 : 법령위반·위임범위 이탈없음(2023. 8. 23.)
- 다) 국조실 규제개혁위원회 예비심사 : 비중요 규제(제902회, 2023. 9. 8.)

식품의약품안전처 고시 제2023-58호

「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따른 「어린이 기호식품 품질인증기준」을 다음과 같이 개정합니다.

2023년 9월 18일

식품의약품안전처장

어린이 기호식품 품질인증기준 일부개정고시(안)

어린이 기호식품 품질인증기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제4조의 제목“(다른 고시와의 관계)”를“(다른 법령과의 관계)”로 하고, 같은 조 제목 외의 부분 중 “「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시), 「축산물의 표시기준」”을 “「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」, 「식품등의 표시기준」”으로 한다.

별표 제1호가목2) 중 “제7조 및 제8조에 따른 우수수입업소 및 해외우수제조업소”를 “제7조에 따른 우수수입업소”로 하고, 같은 호 나목3) 전단 중 “제 7. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 4. 규격”을 “제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격의 5. 규격 가) 조리식품 등”으로 하며, 같은 표 제3호를 다음과

같이 한다.

3. 식품첨가물의 사용에 관한 기준

가. 다음의 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.

1) 식용타르색소

식용색소녹색제3호, 식용색소녹색제3호알루미늄레이크, 식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소적색제40호알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호, 식용색소청색제1호알루미늄레이크, 식용색소청색제2호, 식용색소청색제2호알루미늄레이크, 식용색소황색제4호, 식용색소황색제4호알루미늄레이크, 식용색소황색제5호, 식용색소황색제5호알루미늄레이크

2) 보존료

프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 데히드로초산나트륨

3) 그 밖에 식품첨가물

구 분	식품첨가물
어육가공품류 중 어육소시지	아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨
면류(용기면만 해당한다)	L-글루타민산나트륨

나. 다음의 식품첨가물을 사용하는 경우 당알코올 사용량이 총합으로서 20% 이하이어야 한다.

구분	식품첨가물
캔디류	락티톨, 만니톨, D-말티톨, 말티톨시럽, D-소비톨, D-소비톨액, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽

* 다만, 말티톨시럽, D-소비톨액, 폴리글리시톨시럽의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용한다.

부칙<제2023-58호, 2023. 9. 18.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 품질인증을 신청한 식품부터 적용한다.

제3조(경과조치) ① 이 고시는 이 고시 시행 이전에 품질인증 신청이 접수되어 심사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따른다.

② 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 품질인증 받은 제품은 해당 제품의 인증 유효기간까지 종전 기준에 따라 적용할 수 있다. 이 경우 해당 식품의 소비기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

신 · 구조문대비표

현 행	개 정 안
<p>제4조(다른 <u>고시</u>와의 관계) “1회 섭취참고량“, “영양성분 기준치“ 등 용어의 정의 등에 관하여 이 고시에서 정하고 있는 경우를 제외하고는 「<u>식품등의 표시기준</u>」(식품의약품안전처 고시), 「<u>축산물의 표시기준</u>」(식품의약품안전처 고시)에 따른다.</p> <p>[별표]</p> <p>1. 안전에 관한 기준</p> <p>가. 가공식품</p> <p>2) 수입식품의 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」 <u>제7조 및 제8조에 따른 우수수입업소 및 해외우수제조업소에서 수입한 식품이어야 한다.</u></p> <p>나. 조리식품</p> <p>3) 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) <u>제 7. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 4. 규격 중 (5) 식중독균 기준에 적</u></p>	<p>제4조(다른 <u>법령</u>과의 관계) ----- ----- ----- ----- -- 「<u>식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙</u>」, 「<u>식품등의 표시기준</u>」(식품의약품안전처 고시)-----.</p> <p>[별표]</p> <p>1. 안전에 관한 기준</p> <p>가. 가공식품</p> <p>2) 수입식품의 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」 <u>제7조에 따른 우수수입업소에서 수입한 식품이어야 한다.</u></p> <p>나. 조리식품</p> <p>3) 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) <u>제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격의 5. 규격 가) 조리</u></p>

합하여야 한다. 식중독균 검사는 분기별 1회 실시하고 검사성적서 등의 관련서류는 2년간 보관하여야 한다.

3. 식품첨가물 사용에 관한 기준

다음의 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.

가. 식용타르색소

식용색소녹색제3호, 식용색소녹색제3호알루미늄레이크, 식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소적색제40호알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호, 식용색소청색제1호알루미늄레이크, 식용색소청색제2호, 식용색소청색제2호알루미늄레이크, 식용색소황색제4호, 식용색소황색제4호알루미늄레이크, 식용색소황색제5호, 식용색소황색제5호알루미늄레이크

식품 등 중 (5) 식중독균 기준에 적합하여야 한다. 식중독균 검사는 분기별 1회 실시하고 검사성적서 등의 관련서류는 2년간 보관하여야 한다.

3. 식품첨가물 사용에 관한 기준

가. 다음의 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.

1) 식용타르색소

식용색소녹색제3호, 식용색소녹색제3호알루미늄레이크, 식용색소적색제2호, 식용색소적색제2호알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호, 식용색소적색제40호알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호, 식용색소청색제1호알루미늄레이크, 식용색소청색제2호, 식용색소청색제2호알루미늄레이크, 식용색소황색제4호, 식용색소황색제4호알루미늄레이크, 식용색소황색제5호, 식용색소황색제5호알루미늄레이크

나. 보존료

프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 데히드로초산나트륨

다. 그 밖에 식품첨가물

구 분		식품첨가물
어육가공품	어육소시지	아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨
면류(용기면만 해당한다)	유당면류 및 국수	L-글루타민산 나트륨

<신 설>

2) 보존료

프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 데히드로초산나트륨

3) 그 밖에 식품첨가물

구 분		식품첨가물
어육가공품류 중 어육소시지		아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨
면류(용기면만 해당한다)		L-글루타민산 나트륨

나. 다음의 식품첨가물을 사용하는 경우 당알코올 사용량이 총합으로서 20% 이하이어야 한다.

구 분	식품첨가물
캔디류	락티톨, 만니톨, D-말티톨, 말티톨 시럽, D-소비톨, D-소비톨액, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽

* 다만, 말티톨시럽, D-소비톨액, 폴리글리시톨시럽의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용한다.