



제420회국회(임시회)
제1차보건복지위원회

식품위생법 일부개정법률안

검 토 보 고

■ 서미화의원 대표발의(의안번호 제2205979호)

2025. 1.

보 건 복 지 위 원 회

수석전문위원 이지민

목 차

I . 개요	1
II . 주요 내용별 검토	2
1. 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일한 기준과 규격 적용	2

I. 개요

1. 서미화의원 대표발의안(의안번호 제2205979호)

가. 제안경위

- (1) 제 안 자 : 서미화의원 등 15인
- (2) 제 안 일 : 2024. 11. 28.
- (3) 회 부 일 : 2024. 11. 29.

나. 제안이유 및 주요내용

현행법은 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물에 관한 제조·가공·사용·조리·보존 방법에 관한 기준과 성분·규격을 고시로 정하도록 하고 있음.

하지만, 식용얼음과 식품접객업소 제공 얼음에 관한 위생기준을 각기 달리 정하는 등 종종 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대하여 과학적 근거 없이 고시의 기준과 규격을 달리 정하고 있음.

이에 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일한 기준과 규격이 적용될 수 있도록 하려는 것임(안 제7조제1항 후단 신설).

II. 주요 내용별 검토

1. 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일한 기준과
규격 적용

가. 개정안의 내용

- ☐ 개정안은 식품의약품안전처장이 식품 또는 식품첨가물에 관한 기준과 규격을 정하여 고시하는 경우 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일한 기준과 규격이 적용될 수 있도록 하려는 것임(안 제7조제1항 후단 신설).

현행	개정안
제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) ① 식품의약품안전처장은 국민 건강을 보호·증진하기 위하여 필요하면 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물에 관한 다음 각 호의 사항을 정하여 고시한다. <후단 신설>	제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) ① ----- ----- ----- ----- ----- ----- 이 경우 식품의약품안전처장은 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일한 기준과 규격이 적용될 수 있도록 하여야 한다.
1. · 2. (생략)	1. · 2. (현행과 같음)
② ~ ④ (생략)	② ~ ④ (현행과 같음)

※ 시행일: 2025년 1월 1일

나. 검토의견

□ 현행법 제7조¹⁾는 국민 건강을 보호·증진하기 위하여 필요하면 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물에 관한 ① 제조·가공·사용·조리·보존 방법에 관한 기준과 ② 성분에 관한 규격에 관한 사항을 식약처장이 정하여 고시하도록 규정하고 있음.

□ 이에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)을 살펴보면, 식품제조업소에서 제조하는 식품과 식품접객업소의 조리식품²⁾ 등에 대하여 각각 구분하여 기준 및 규격을 규정하고 있음.

- 식품제조업소에서 제조하는 가공식품의 경우 「식품의 기준 및 규격」 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’에서 24개 식품군, 102개 식품종, 290개 식품유형으로 분류하고 각각의 분류에 대하여 개별적인 기준과 규격을 규정하고 있으며,

식품접객업소의 조리식품 등에 대해서는 「식품의 기준 및 규격」 ‘제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격’에서 규정하고 있음.

□ 개정안은 현재 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대하여 과학적 근거 없이 고시의 기준과 규격을 달리 정하고 있다는 문제의식에 따라 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일한 기준과 규격

1) 「식품위생법」

제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격) ① 식품의약품안전처장은 국민 건강을 보호·증진하기 위하여 필요하면 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물에 관한 다음 각 호의 사항을 정하여 고시한다.

1. 제조·가공·사용·조리·보존 방법에 관한 기준
2. 성분에 관한 규격

2) ‘식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품’이란 유통판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다.

이 적용되도록 하려는 것임.

□ 개정안의 제안이유에서 예시로 들고 있는 얼음에 대한 규격을 살펴보면, 식품제조업소에서 제조·가공하는 ‘식용얼음’의 규격과 식품접객업소에서 조리의 원료로 사용하는 ‘얼음’의 규격이 일부 달리 설정되어 있음.

- 과거에는 식품제조업소의 식용얼음과 식품접객업소의 얼음에 대한 규격이 동일하였으나, 2011년 5월 「식품의 기준 및 규격」(식약처고시 제2011-20호)을 개정하여 식품접객업소 얼음에 대한 세균수 규격을 완화하는 등 일부 규격을 개정한 바 있음.

< 「식품의 기준 및 규격」 개정 전후 식품접객업소 얼음의 규격 비교 >

구 분	「식품의 기준 및 규격」(식약처고시 제2011-20호)	
	개정 전	개정 후
세균수	1 mL 당 100 이하	1 mL 당 1,000 이하
대장균군 및 대장균	(대장균군) 50 mL 당 음성이어야 한다.	(대장균) 250 mL 당 음성이어야 한다.
살모넬라	(살모넬라 등 9종, 공통규격) 25g 당 음성	250 mL 당 음성

자료:식품의약품안전처

- 또한, 식품제조업소의 식용얼음에 대해서도 통계적 개념으로 규격(세균수, 대장균군, 살모넬라)을 개정³⁾하여 현재에 이르고 있음.

□ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처고시, 제2024-71호)에 따르면,

① 식품제조업소 식용얼음의 경우, 세균수는 1ml 당 100 이하가 적합이나 5개의 시료를 검사하여 5개 시료 중 2개 시료까지는 1ml 당 1,000까지는 허용되고, 대장균군은 검출되지 않아야 적합이나,

3) 식품의 기준 및 규격」(식약처고시 제2016-154호)를 개정('16.12.29 개정, '18. 1. 1. 시행)

5개 시료 중 2개 시료까지는 50ml 당 10까지는 허용되며, 살모넬라는 25g 당 검출되지 않아야 적합한 반면,

② 식품접객업소 얼음의 경우, 식품 안전에 직접적인 위해성이 낮은 세균수는 1ml 당 1,000 이하이면 적합이고 대장균은 250ml 당 검출되지 않으면 적합이며, 식중독 원인이 되는 위해 미생물인 살모넬라는 250ml 당 검출되지 않으면 적합으로, 세균수 규격에 있어서 식품접객업소 얼음이 식품제조업소 식용얼음보다 완화된 수준임을 알 수 있음.

< 현행 식품제조업소의 식용얼음과 식품접객업소의 얼음의 규격 비교⁴⁾ >

구분	식품제조업소 식용얼음	식품접객업소 얼음
공통사항	염소이온, 질산성질소, 암모니아성질소, 과망산칼륨소비량 등 기준·규격 동일	
세균수	n=5, c=2, m=100, M=1,000	1ml 당 1,000 이하
대장균군 및 대장균	(대장균군) n=5, c=2, m=0, M=10 /50mL	(대장균) 250ml 당 음성
살모넬라	(살모넬라 등 9종, 공통규격) n=5, c=0, m=0 /25g	250ml 당 음성

(1) n : 검사하기 위한 시료의 수

(2) c : 최대허용시료수, 허용기준치(m)를 초과하고 최대허용한계치(M) 이하인 시료의 수로서 결과가 m을 초과하고 M 이하인 시료의 수가 c 이하일 경우에는 적합으로 판정

(3) m : 미생물 허용기준치로서 결과가 모두 m 이하인 경우 적합으로 판정

(4) M : 미생물 최대허용한계치로서 결과가 하나라도 M을 초과하는 경우는 부적합으로 판정

※ m, M에 특별한 언급이 없는 한 1 g 또는 1 mL 당의 집락수(Colony Forming Unit, CFU)이다.

□ 이에 대하여 식약처는 2011년 식품접객업소의 특수성을 고려하여 개정된 사안으로, 식품제조업소에서 유통·판매의 목적으로 제조된 밀봉상태의 식용얼음과 단시간 자가소비를 목적으로 외부환경에 노출된 제빙기에 담겨 사용되는 식품접객업소 얼음은 그 사용 목적과 보관환경이 상이하고,

4) 자료: 식품의약품안전처, 식품제조업소와 식품접객업소의 식용얼음의 기준 규격 원문은 참고자료(9p.) 참조

식품접객업소에서 기술적으로 가능한 미생물 제어 수준(세빙기 세척·소독 등)과 영업장 환경의 미생물 노출 정도를 고려하여 합리적인 수준에서 미생물 규격을 마련하였다고 설명함.

- 개정안은 식품 등의 기준·규격을 차등 혹은 완화하여 정하기보다는 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 동일하게 설정함으로써 식생활의 안전성을 보다 두텁게 보호하려는 취지로 이해되나, 다음과 같은 점을 고려하여 충분한 논의가 필요할 것으로 보임.

첫째, 현행법은 영업의 종류에 따라 시설기준⁵⁾을 달리 정하고 있고, 「식품의 기준 및 규격」은 제조·가공·조리·유통 등 과정을 종합적으로 고려하여 해당 환경에서 위해를 방지할 목적으로 위해우려 요소에 대한 기준 및 규격을 설정·관리 중임.

- 예를 들어, 식품접객업소에서 조리하는 음료류는 조리자의 손이나 조리기구 등에서 교차오염이 가능한 대장균 및 식중독균 규격이 설정되어 있는 반면, 식품제조업소에서 제조하는 음료류는 대장균 및 식중독균 이외에도 공장기계 설비 및 제품의 용기·포장으로부터 이행될 수 있는 물질이나, 보존·유통을 위해 허용하고 있는 식품첨가물을 고려하여 납, 카드뮴 등 중금속 및 주석 규격과 보존료 규격이 추가로 설정되어 있음.

5) 「식품위생법」

제36조(시설기준) ① 다음의 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 시설기준에 맞는 시설을 갖추어야 한다.

1. 식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업
 2. 기구 또는 용기·포장의 제조업
 3. 식품접객업
 4. 공유주방 운영업(제2조제5호의2에 따라 여러 영업자가 함께 사용하는 공유주방을 운영하는 경우로 한정한다. 이하 같다)
- ② 제1항에 따른 시설은 영업을 하려는 자별로 구분되어야 한다. 다만, 공유주방을 운영하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- ③ 제1항 각 호에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 대통령령으로 정한다.

따라서 기준 및 규격을 일률적으로 동일하게 설정하도록 하는 경우 오히려 위해방지에 저해가 되거나 식품접객업자에게 과도한 부담을 줄 수 있는 점 등을 고려할 필요가 있을 것으로 보임.

둘째, 개정안에 따라 동일한 식품 또는 식품첨가물에 대해서 동일한 기준과 규격을 적용하도록 하는 경우, ‘동일한 식품 또는 식품첨가물’을 어떻게 해석하고 적용해야 하는지 불명확한 문제가 있음.

다. 관계 부처 및 기관 등 의견

□ 식품의약품안전처

- 식품의 기준·규격은 식품의 제조·가공·조리 및 유통과정을 종합적으로 고려하여 해당 환경에서 비의도적으로 오염·이행 우려가 있는 물질 등으로부터 위해를 방지할 수 있도록 설정하고 있음.
- 식품제조업과 식품접객업의 식품제조·가공·조리·유통 환경이 달라, 동일한 식품이라 하더라도 같은 기준·규격을 적용하는 것은 어려움이 있어 신중한 검토가 필요함.

□ 한국식품산업협회

- 식품접객업에서 조리되는 식품은 식품제조·가공업에서 생산되는 가공식품과 근본적으로 제조 환경, 시설 조건 및 소비패턴이 상이한바, 동일한 기준 및 규격을 적용할 경우 식품접객업은 기존

시설과 운영 방식으로는 이를 준수하기가 어려워 부적합 사례가 급증하여 영업 중단 및 폐업이 잇따를 우려가 있음.

□ 한국외식업중앙회

- 식품접객업소의 시설기준 및 관리 인력으로는 식품제조업소의 식용얼음 규격을 충족할 수 없는 실정인바, 식품제조업소의 식용얼음을 납품받아 사용할 수밖에 없어 음식 및 외식 물가 상승의 주원인으로 작용할 것이며, 소상공인 자영업자에게 경제적 부담이 될 것임.

문 의 처
02)6788-5493

제5. 식품별 기준 및 규격

2. 빙과류

빙과류라 함은 원유, 유가공품, 먹는물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동하여 섭취하는 아이스크림류, 빙과, 아이스크림믹스류, 식용얼음을 말한다.

2-4 얼음류

1) 정의

얼음류라 함은 식품의 제조·가공·조리·저장 등에 사용하거나 그대로 먹을 수 있도록 먹는물을 냉동한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

(1) 식용얼음

식품의 제조·가공·조리 등에 직접 사용하거나 그대로 먹기 위하여 먹는물을 얼린 얼음을 말한다.

(2) 어업용얼음

수산물 등의 저장 및 보존을 위하여 사용하는 얼음을 말한다.

5) 규격

구 분 항 목	식용얼음	어업용 얼음
(1) 염소이온(mg/L)	250 이하	—
(2) 질산성질소(mg/L)	10.0 이하	—
(3) 암모니아성질소(mg/L)	0.5 이하	—
(4) 과망간산칼륨소비량(mg/L)	10.0 이하	—
(5) pH	4.5~9.5	4.5~9.5
(6) 증발잔류물(mg/L)	—	1,500 이하
(7) 세균수	n=5, c=2, m=100, M=1,000	n=5, c=2, m=100, M=1,000
(8) 대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10/50mL	n=5, c=2, m=0, M=10/50mL

6) 시험방법

제8. 일반시험법 6.1.3 식용얼음 및 어업용얼음에 따라 시험한다.

제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

1. 정의

‘식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품’이란 유통판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다.

2. 기준 및 규격의 적용

- 1) 식품첨가물의 사용에 대하여 식품접객업소(집단급식소 포함)에서 조리하여 판매하는 식품이 제5. 식품별 기준 및 규격에 따른 가공식품과 동일하거나 유사한 경우, 해당 가공식품에 적용되는 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)을 적용할 수 있다.

3. 원료 기준

1) 원료의 구비요건

- (1) 원료는 선도가 양호한 것으로서 부패·변질되었거나 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것이어야 한다.
- (2) 원료 및 기구 등의 세척, 식품의 조리, 먹는물 등으로 사용되는 물은 「먹는물 관리법」의 수질기준에 적합한 것이어야 하며, 노로바이러스가 검출되어서는 아니 된다(수돗물은 제외).
- (3) 식품접객업소에서 사용하는 얼음은 세균수가 1 mL당 1,000이하, 대장균 및 살모넬라가 250 mL당 음성이어야 하며, 기타 이화학적 규격은 제5. 식품별 기준 및 규격 2-4 얼음류의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.