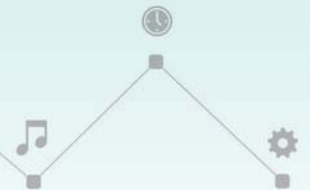
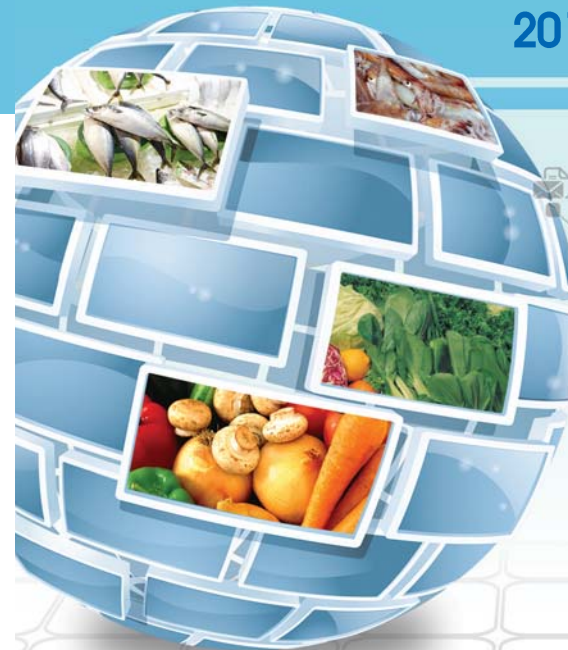


www.mfds.go.kr

MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

가공식품 분류 지침

2014. 1



Contents >>

식품공전의 “기준 및 규격”은 농·임·축·수산물 등을 포함한 모든 식품에 적용됩니다. 한편, 식품안전관리를 위해 별도로 관리할 필요성이 있는 가공 식품에 대해서는 유형별로 분류하여 “기준 및 규격”을 적용하며 식품제조·가공업 영업등록 및 품목제조보고를 하도록 관리하고 있습니다. 이러한 취지에 따라 “가공식품 분류 지침”을 마련하여 배포하오니 업무에 참고하시기 바랍니다.

가공식품 분류 지침

- 가공식품 정의에 대한 규정 1
- 가공식품의 분류 원칙 1

농·임산물과 가공식품의 분류 2

- 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 분류 3
- 가공처리 여부에 의한 분류 4
- 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류 5

수산물과 가공식품의 분류 7

- 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 분류 8
- 가공처리 여부에 의한 분류 9
- 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류 11



::가공식품 분류 지침

가공식품 정의에 대한 규정(식품공전 제1. 2. 29)

가공식품이라 함은 ①식품원료(농·임·축·수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, ②그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 ③ 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다.

다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한 다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.

가공식품의 분류 원칙

- 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 분류
: 식품 이나 식품첨가물의 첨가로 인한 안전관리 목적
- 가공처리 여부에 의한 분류
: 원형을 알아볼 수 없거나 현격한 성분변화가 일어난 경우 위생관리 목적
- 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류
: 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 그대로 섭취하거나 양념만을 혼합·섭취하여 위생상 위해발생 우려가 있는 경우

::농·임산물과 가공식품의 분류



〈농·임산물과 가공식품의 분류 흐름도〉

1. 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 분류

● 가공식품

- 가열 등 가공처리 공정이 없더라도 농·임산물에 식품첨가물 또는 식품을 첨가하였다면 가공식품. 다만, 농·임산물을 단순 혼합 포장한 것으로 조리하여 섭취하는 제품은 농·임산물

● 농·임산물

- 농·임산물에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하지 않았거나, 첨가하였다 하더라도 그 목적이 세척, 살균소독, 피막의 목적이라면 농·임산물
 - ※ 세척 : 공중위생법 상 1종 세척제(위생용품)만 해당
 - ※ 살균소독 : 식품살균제(이산화염소수, 차아염소산수, 차아염소산나트륨, 오존수 등)만 해당

예) 식품 또는 식품첨가물의 첨가에 따른 판단

분류	질의 내용	답변
농산물 (농·임산물에 세척, 살균소독, 피막 등의 목적으로 식품 또는 식품첨가물 등 이용)	농·임산물을 정선, 세척, 박피, 절단 후 오존수, 차아염소산나트륨수 (또는 차아염소산수) 등의 살균제로 살균처리 하여 세척한 제품	농산물
	과일에 피막 처리한 제품	농산물
	1종 세척제로 세척한 후 행군 채소류	농산물
	발아현미(수급관리는 「양곡관리법」에 따름)	농산물
가공식품 (세척, 살균소독, 피막 등의 목적 외의 식품첨가물 첨가)	간 도라지를 0.1% 명반용액(산도조절제이며 갈변방지용)에 일정시간 침지 후 꺼내어 일반 대형마트에 판매 ※아무것도 첨가하지 않은 간 도라지는 1차 산물	과·채가공품
	당근, 셀러리, 콜리플라워를 세척, 소독한 후 비타민C와 탄산칼슘 혼합액을 도포한 제품으로 그대로 섭취할 수 있음	신선편의식품
	이산화황을 첨가한 건조과실류	과·채가공품
	꽃감의 건조과정 중 홍삼추출액을 도포한 제품	과·채가공품
	현미 표면에 효소처리 또는 영양성분강화(수급관리는 「양곡관리법」에 따름)	곡류가공품

2. 가공처리 여부에 의한 분류

● 가공식품

- 가공처리 공정을 거친 경우
 - 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공 : 원료의 실제파악과 식품첨가물 첨가유무 판별 등이 곤란하여 안전관리 필요
 - 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도의 가공
 - ※ 분쇄공정, 착즙공정, 볶음공정, 살균·멸균공정을 거친 제품은 가공식품

● 농·임산물

- 단순처리일 경우
 - 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 냉동하거나
 - 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 블랜칭(데치기) 등은 농·임산물

예) 단순처리와 가공처리

분류	질의 내용	답변
농산물	사과를 껍질 채 16등분을 하여 단순하게 건조시킨 것	농산물
	꽃감(감을 단순 박피하여 건조)	농산물
	새송이 버섯을 스틱 또는 사각(10 mm, 10 mm)형태로 단순 절단하여 건조한 것	농산물
	감자와 당근 등을 채 썰어 진공 포장한 볶음용 채소	농산물
	생아몬드 단순절단(다만, 껍질 벗긴 것은 가공식품)	농산물
	무말랭이	농산물
가공식품	적채, 당근, 양배추 등을 절단-세척-포장한 제품으로 소비자가 세척하여 섭취할 수 있도록 표시한 제품	농산물
	당근, 감자, 호박 등을 박피, 절단, 세척, 혼합, 진공포장, 살균(95℃ 2~3분), 냉각한 제품으로 재가열하여 섭취하는 제품	과·채가공품
	탈피한 생 아몬드를 1시간 동안 볶은 제품 또는 껍질을 벗겨 절단한 아몬드	땅콩 또는 견과류 가공품
	브로콜리를 2~3 mm로 절단한 제품, 다진 마늘 등	가공식품
	시금치를 동결 건조하여 분말화한 제품	과·채가공품

3. 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류

◆ 가공식품

- 농·임산물(단순처리)이라 하더라도 위해발생 우려가 있는 경우
 - 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 바로 또는 양념만을 혼합하여 섭취할 수 있는 제품은 가공식품
 - : 해동 후 바로 섭취하는 냉동 단순처리 과채류는 과·채가공품으로, 바로 즉석 섭취가 가능하도록 단순처리한 냉장 과채류는 신선편의식품으로 분류

ex) 망고 등의 과일을 박피, 절단 등의 공정을 거쳐 바로 섭취할 수 있도록 가공한 제품은 신선편의식품(냉동은 과·채가공품)

ex) 딸기, 블루베리 등과 같은 과일에 꼭지 등 비가식 부위를 제거하고 세척, 살균(필요시) 등을 거쳐 세척 등의 공정 없이 바로 섭취하도록 제조한 제품은 신선편의식품(냉동은 과·채가공품)

◆ 농·임산물

- 단순처리한 농·임산물로서 위해우려가 없는 경우 : 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 필요로 하는 제품은 농·임산물로 판단

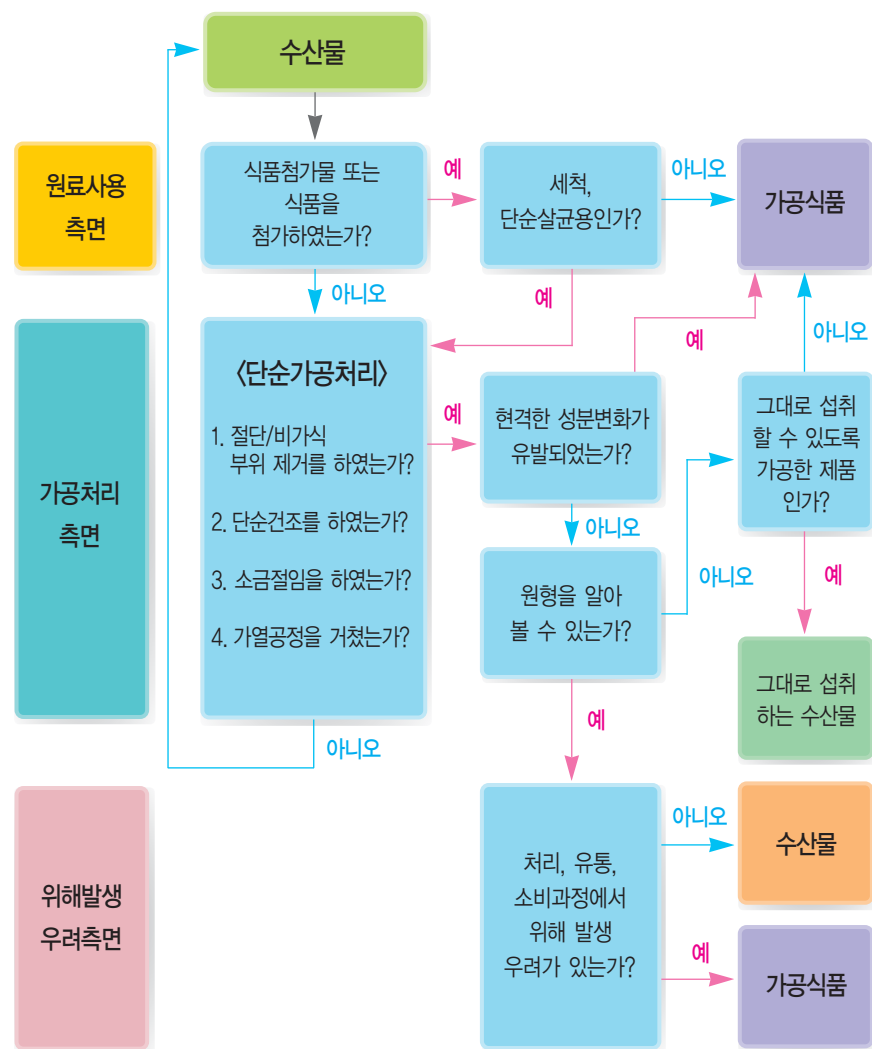
ex) 데치거나 세척 후에 섭취하도록 데친 나물은 농산물. 다만, 세척 없이 바로 또는 양념을 혼합하여 섭취하도록 가공한 나물은 가공식품(과·채가공품)

ex) 원형을 알아볼 수 있도록 단순건조한 곡류, 건조과채류(감감 등), 탈각한 견과류는 위생발생 우려가 낮기 때문에 농·임산물

예) 위해발생 우려 여부

분류	질의 내용	답변
농산물	블루베리의 꼭지를 제거, 세척, 밀봉 포장하여 잼, 푸레 등의 원료로 사용하는 제품	농산물
	블루베리, 산딸기의 꼭지 제거, 개별냉동, 이물제거 공정을 거친 제품으로 빵, 쿠키 등의 필링 원료	농산물
	얼갈이를 세척, 절단, 냉동 포장한 제품으로, 가열과정을 필요로 하는 원료성 제품	농산물
	양파, 대파, 당근 등을 박피, 절단, 세척한 것에 별도로 소스류를 첨부한 찜개용 또는 전골용 제품	농산물
	무청을 단순절단 후 데쳐서 건조 또는 냉동한 경우	농산물
가공식품	망고의 비가식 부위를 제거하고 과육만을 일정한 크기로 절단하여 밀봉 포장한 냉동제품으로, 해동 후 바로 섭취 또는 착즙용(주스용)으로 사용	과·채가공품
	브로콜리를 절단, 세척, 냉동, 포장한 제품으로 해동 후 세척 없이 바로 섭취할 수 있도록 한 제품	과·채가공품
	표고버섯, 고사리, 애호박, 도라지를 비가식 부위제거, 세척, 데치기, 냉장한 제품으로, 별도의 세척과정 없이 바로 무침 등 조리에 가능한 제품	과·채가공품
	양상추의 겹질을 벗기고, 적당한 크기로 절단, 세척 후 차아염소산수로 소독, 탈수, 진공 포장하여 샐러드나 생식용도의 제품	신선편의식품
	당근을 세척, 소독, 세척, 절단, 포장, 냉장한 제품으로 포장을 개봉하여 곧바로 샌드위치에 넣는 제품	신선편의식품

수산물과 가공식품의 분류



〈수산물과 가공식품의 분류 흐름도〉

- 수산물은 농·임산물과 달리, 식중독발생 등 위해우려가 많은 생선회, 횡감용 필렛 등의 수산물에 대한 위생규격(식품공전 중 수산물에 대한 규격)을 정하여 관리 중임
- 이와 같은 제품은 원형을 알아볼 수 없다 하더라도 수산물 기준규격 적용

※ 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생 처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물

- 1) 식중독 : 살모넬라 및 리스테리아 모노사이토제네스 음성, 장염비브리오 및 황색포도상구균 100/g 이하
- 2) 위생지표균 : 세균수 10^5 /g 이하, 대장균군 10/g 이하

1. 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 분류

● 가공식품

- 가공 공정이 없더라도 수산물에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하였다면 가공식품
- ※ 다만, 수산물을 단순 혼합 포장하고 조리하여 섭취하도록 한 제품은 수산물
ex) 찌개용 수산물 모듬

● 수산물

- 수산물에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하지 않았거나, 첨가하였다 하더라도 그 목적이 세척, 살균소독 등의 목적이라면 수산물
- : 수산물 본래의 성상 및 성질을 유지하는 선에서 신선도유지를 위해 침지 용으로 최소량의 식품을 단순 살균목적으로 사용한 경우 수산물로 판단

예) 식품 또는 식품첨가물 사용에 따른 판단

분류	질의 내용	답변
수산물 (자숙, 최소량의 식품 또는 식품첨가물을 단순 살균의 목적으로 이용)	오징어를 해동, 할복, 탈피하여 녹차분말 5%를 희석한 물에 오징어를 담근 후 건조, 냉장, 포장한 제품으로 오징어 본래의 성상과 성질이 변하지 않은 제품	수산물
	냉동 낙지를 해동 → 자숙(100℃, 5분) → 포장한 제품으로 원형을 알아볼 수 있는 정도로 단순히 자숙하여 식품의 원료로 사용	수산물
가공식품 (수산물에 식품 또는 식품첨가물 첨가)	냉동취치필렛(취치 90%, 설탕 등의 조미 후 포장한 제품)으로 구이, 튀김 등의 조리용도인 제품	수산물가공품
	새우의 머리, 껍질, 꼬리를 제거하고 인산염 3% 용액에 2시간 침지 후 세척한 제품	수산물가공품
	생선에 설탕, 소금, L-글루타민산나트륨으로 조미한 제품	수산물가공품

2. 가공처리 여부에 의한 분류

● 가공식품

- 가공공정을 거친 경우
 - 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공
 - 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도의 가공
 - 탈피, 절단 등의 공정을 거쳐 원형을 알아볼 수 없도록 가공된 것은 식품공전상 제 5. 12. 어육가공품 중 '어육살'로서 가공식품
 - 다만, 세척, 가열조리 없이 곧바로 섭취하거나, 바로 양념만 혼합하여 섭취하는 회, 횡감용 등의 제품은 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '수산물일반에 대한 공통기준 및 규격'의 적용대상
- ※ 원형을 알아볼 수 없는 필렛
 - 횡감용 : 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '수산물일반에 대한 공통 기준 및 규격'의 적용 대상
 - 조리, 가공원료 : 식품공전 상 '어육살'로 가공식품

● 수산물

- 단순처리일 경우
 - 원형을 알아볼 수 있는 정도로 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절임 등
 - ※ 다만 어류, 갑각류, 연체류 등을 소금에 절여 숙성한 젓갈류 제품은 가공식품으로 판단
- 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 자숙한 제품 등

예) 단순처리와 가공처리

분류	질의 내용	답변
수산물	장어나 콩치 등과 같은 어류의 비가식 부위를 제거하여 세척, 동결, 절단, 진공 포장한 제품	수산물
	굴을 채취 후 탈각, 세척, 급속냉동, 포장한 제품	수산물
	연어의 전처리에서 나온 연어부산물	수산물
	해파리를 단순 절단하여 소금을 가한 제품	수산물
	고등어를 세척, 머리 및 내장 제거 후 소금을 뿌려 진공 포장한 제품	수산물
	문어와 오징어를 그대로 자숙하여 원형을 알아볼 수 있는 제품	수산물
	식용누렁이를 단순히 자숙한 후 냉장 또는 냉동시켜 유통하는 제품	수산물
	홍합을 선별, 자숙(80℃, 10~20초), 냉각, 탈각, 급속냉동, 충전, 포장한 제품	수산물
	활전복 100%를 세척, 탈각, 내장 제거, 세척, 자숙 후 건조한 제품으로 원형이 보존된 상태의 제품	수산물
가공식품	생선의 껍질을 제거하고 생선살을 분쇄하여 원형을 알아 볼 수 없는 동태살	어육살
	건파래를 잘게 부셔서 형태가 변형된 제품(원형 판별 불가)	수산물가공품
	새우머리 100%를 건조하여 분말화 한 제품	수산물가공품
	해삼의 내장을 제거, 가열(100℃, 30분), 염장, 2차 가열(100℃, 30분)하고 이를 해동(포화염수 100℃, 2분), 건조한 제품	수산물가공품
	'바지락미역국'에 개별포장으로 들어있는 제품으로 바지락조개를 세척, 선별, 소포장, 살균(121℃ 15분)한 제품	수산물가공품

3. 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류

● 가공식품

- 냉동-해동-제조가공-냉동 등 여러 공정을 거쳐 위해발생 우려가 있는 경우 : 가공식품
 - 해동 후 제조공정을 거쳐 가공한 후 재냉동한 제품은 가공식품
 - 다만, 해동 후 처리과정이 내장제거, 염장, 반건조, 건조 등의 단순처리일 경우는 수산물

● 수산물

- 생선회, 횡감용 필렛, 자숙한 수산물과 같이 그대로 섭취하는 식품 : 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물'에 해당하며 이에 대한 규격(식중독균)을 따라야 함
- 냉동수산물 중 해동 후 바로 섭취하는 식품 : 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생 처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물'에 해당하며, 이에 대한 규격(세균수, 대장균군)을 따라야 함

예) 단순처리와 가공처리

분류	질의 내용	답변
수산물	수산물(광어, 도미 등)을 단순절단(필렛)한 제품으로 횡감의 용도로 사용되는 제품	수산물
	냉동어류를 해동 후 내장 제거, 염장, 반건조 등 단순가공처리를 거쳐 재냉동한 제품 ex) 자반고등어(염장), 코다리(반건조), 과메기(반건조)	수산물
가공식품	냉동가리비를 해동하여 탈각하고 60℃ 이상에서 30분간 가열 처리, 진공포장, 재냉동시킨 제품 (해동 후 단순처리가 아닌 제조공정을 거침)	수산물가공품

본 지침은 현재까지 유통되는 식품을 중심으로 가공식품 분류 지침을 마련한 것이며, 향후 새로운 식품 개발 및 유통에 따른 가공식품의 분류 체계가 변경될 경우, 이를 반영한 지침을 제시하도록 하겠습니다.

가공식품 분류 지침

- ◎ 발 행 인 : 정 승
- ◎ 편집위원장 : 박선희
- ◎ 편 집 위 원 : 황인균, 이강봉, 이창희, 손영욱, 조천호, 정용현, 김천수, 박미선, 권찬혁, 최은진, 김효진
- ◎ 발 행 처 : 식품의약품안전처
- ◎ 문 의 처 : 식품기준과 TEL. 043-719-2429 / 1577-1255