www.mfds.go.kr

MINISTRY OF FOOD AND DRUG SAFETY

행복한 대한민국을 여는 정부 3.0
[개방 · 공유 · 소통 · 협력]

식품의약품안전처
식품의약품안전처 식품기준과
28159 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187번지 오송보건의료행정타운
Tel. 043-719-2412 Fax. 043-719-2400

개정 2판

「식품의 기준 및 규격」에서 정하는 가공식품이란?

– 가공식품 해당여부 판단 매뉴얼 –

2016. 11.

식품의약품안전처

「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」은 판매를 목적으로 하는 모든 식품에 적용됩니다.
한편, 식품안전관리를 위해 기준 및 규격을 정한 가공식품에 대해서는 유형별로 분류하여 관리하고 있습니다. 이에, 현장에서 관련업무 수행자들이 가공식품 여부를 명확히 판단하는데 도움을 주기 위하여 본 매뉴얼을 마련하여 배포 하오니 업무에 참고하시기 바랍니다.

※ 다만, 축산물 또는 축산물가공품 경우에는 본 메뉴얼 적용대상이 아님을 알려드립니다.



Contents >>

- 가공식품 정의 1
- 가공식품 해당여부 판단 조건 1

농·임산물유래 가공식품 2
- 가공식품 해당여부 판단 흐름도 2
- 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 판단 3
- 가공처리 여부에 의한 판단 4
- 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 판단 5

수산물유래 가공식품 7
- 가공식품 해당여부 판단 흐름도 7
- 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 판단 8
- 가공처리 여부에 의한 판단 8
- 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 판단 10

가공식품 해당여부 판단관련 민원질의응답 모음 11

가공식품 정의(「식품의 기준 및 규격」 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 ③이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다.

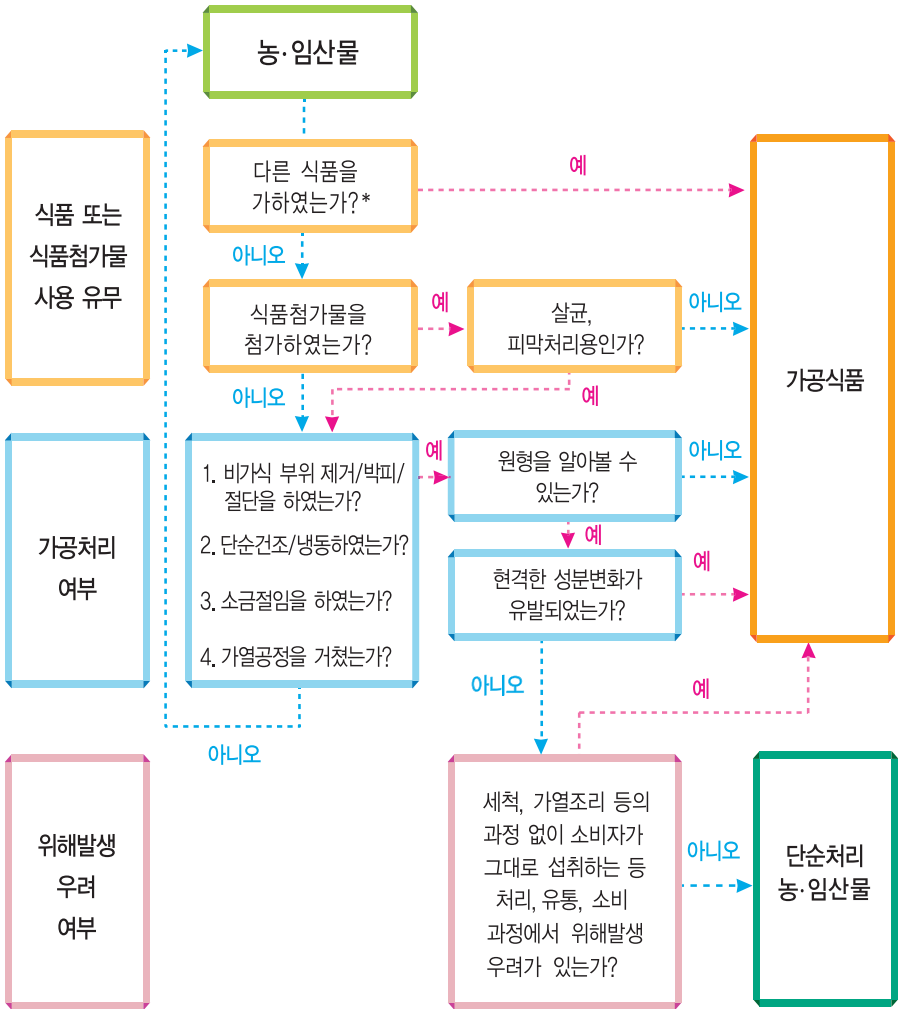
다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다

가공식품 해당여부 판단조건

- 식품 혼합 또는 식품첨가물의 첨가 유무
- 가공처리 여부
- 위해발생우려(섭취방법 등) 여부

≫ 농·임산물유래 가공식품

가공식품 해당여부 판단 흐름도



*소금 및 농·임산물이 원형의 상태로 단순 혼합된 것은 제외

식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 판단

가공식품

– 가열 등 처리 공정이 없더라도 농·임산물에 식품첨가물(살균, 피막처리용 제외) 또는 다른 식품을 가하였다면 가공식품

※ 다만, 농·임산물을 단순 혼합 포장한 것은 농·임산물
ex) 쌀과 보리를 혼합한 혼합곡

농·임산물

– 농·임산물에 가공처리 공정없이 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하지 않았거나, 식품첨가물을 첨가하였다 하더라도 그 목적이 살균, 피막이라면 농·임산물

※ 살균 : 식품첨가물 중 식품살균제(이산화염소수, 차아염소산수, 차아염소산나트륨, 오존수)만 해당

예) 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 판단

분류	질의 내용	식품유형
가공식품	깐 도라지를 0.1% 명반용액(산도조절제이며 갈변방지용)에 일정시간 침지 후 꺼내어 일반 대형마트에 판매 ※아무것도 첨가하지 않은 깐도라지는 단순처리농산물	과·채가공품
	당근, 샐러리, 콜리플라워를 세척, 소독한 후 비타민C(산화방지제)를 도포한 제품으로 그대로 섭취할 수 있음	신선편의식품
	이산화황(표백제)을 첨가한 건조과실류	과·채가공품
	곶감의 건조과정 중 홍삼추출액을 도포한 제품	과·채가공품
	현미 표면에 효소처리 또는 영양성분강화	곡류가공품
농·임산물	과일에 피막 처리한 제품	–
	1종 세척제로 세척한 후 행군 채소류	–
	발아현미	–

가공처리 여부에 의한 판단

가공식품

– 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공 공정을 거치거나, 가열살균 등 현격한 성분 변화를 유발할 수 있을 정도로 가공한 것은 가공식품

※ 분쇄공정, 착즙공정, 볶음공정, 살균·멸균공정을 거친 제품은 가공식품

단순처리 농 · 임산물

– 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 냉동하거나, 건조하거나

– 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 블랜칭(데치기) 등은 단순처리 농 · 임산물

예) 가공처리 여부에 의한 판단

분류	질의 내용	식품유형
가공식품	당근, 감자, 호박 등을 박피, 절단, 세척, 혼합, 진공포장, 살균, 냉각한 제품으로 재가열하여 섭취하는 제품	과·채가공품
	탈피한 생아몬드를 볶은 제품 또는 껍질을 벗겨 절단한 아몬드	땅콩 또는 견과류가공품
	세척한 배추를 식염으로 절인후 세척 절단한 것으로 소비자가 바로 섭취하는 보쌈용 절임 배추	절임류
	깐마늘을 세척하여 분쇄하고 냉동한 제품	천연향신료
	시금치를 동결 건조하여 분말화한 제품	과·채가공품
단순처리 농·임산물	김치제조용 절임배추	–
	무말랭이로서 원형을 알아볼 수 있도록 가공한 제품	–
	적채, 당근, 양배추 등을 절단–세척–포장한 제품으로 소비자가 세척, 가열조리하여 섭취하는 제품	–

위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 판단

가공식품

– 단순처리 농 · 임산물이라 하더라도 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 바로 또는 양념만을 혼합하여 소비자가 그대로 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 세척, 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 추가적인 세척없이 바로 섭취하도록 제조한 제품은 신선편의식품(냉동은 과·채가공품)

단순처리 농·임산물

– 단순처리한 농 · 임산물로서 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 필요로 하는 것은 단순처리 농 · 임산물로 판단

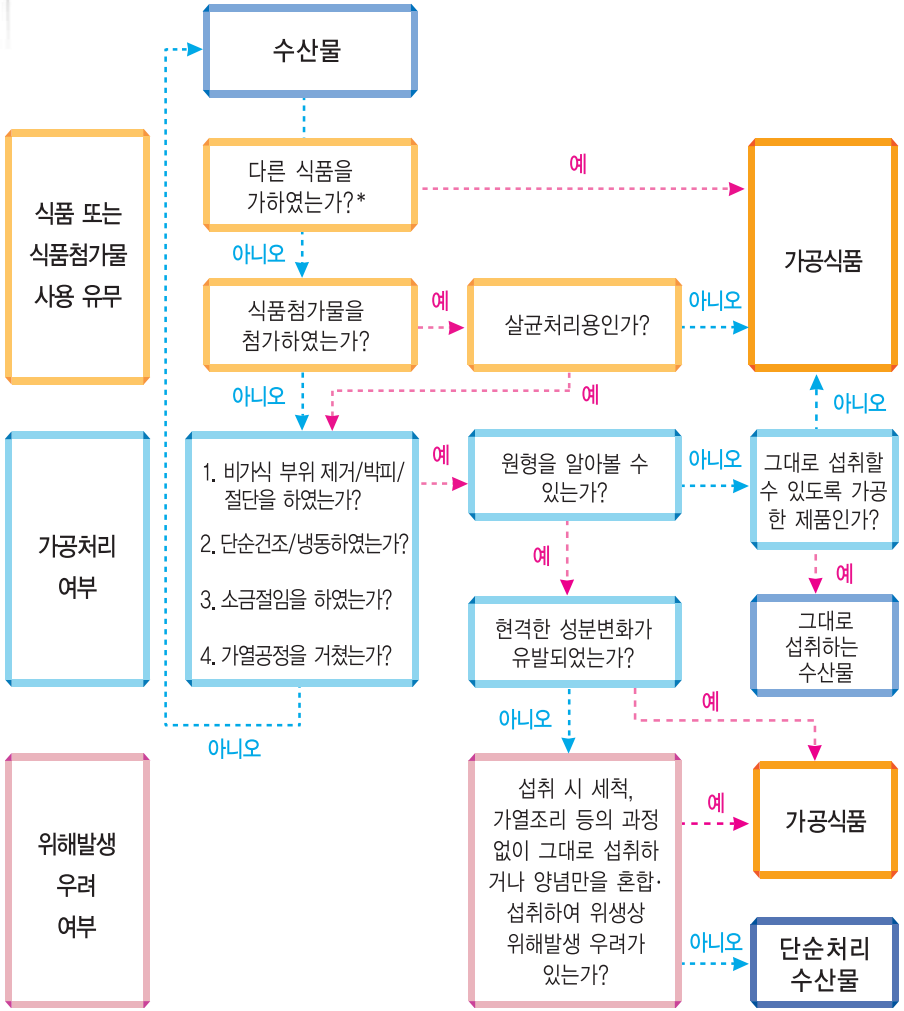
ex) 데치거나 세척 후에 섭취하도록 한 나물은 단순처리 농산물.
다만, 세척 없이 바로 또는 양념을 혼합하여 섭취하도록 가공한 나물은 가공식품(과·채가공품)

예) 위해발생 우려 여부에 의한 판단

분류	질의 내용	식품유형
가공식품	망고의 비가식부위를 제거하고 과육만을 일정한 크기로 절단하여 밀봉 포장한 냉동제품으로, 해동 후 바로 섭취 또는 착즙용(주스용)으로 사용	과·채가공품
	블루베리, 딸기 등 꼭지를 제거, 세척, 밀봉 포장하여 세척과정없이 바로 섭취하도록 한 제품	신선편의식품 (냉동은 과·채가공품)
	브로콜리를 절단, 세척, 냉동, 포장한 제품으로 해동 후 세척 없이 바로 섭취할 수 있도록 한 제품	과·채가공품
	사과를 세척한 후 껍질채 절단하여 건조시킨 것으로 소비자가 바로 섭취할 수 있도록 한 제품	과·채가공품
	표고버섯, 고사리, 애호박, 도라지를 비가식 부위 제거, 세척, 데치기, 냉장한 제품으로, 별도의 세척과정 없이 바로 무침 등 조리에 가능한 제품	과·채가공품
	양상추의 껍질을 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
단순처리 농·임산물	블루베리의 꼭지를 제거, 세척, 밀봉 포장하여 잼, 퓨레 등의 원료로 사용하는 제품	–
	블루베리, 산딸기의 꼭지 제거, 냉동, 이물제거 공정을 거친 제품으로 빵, 쿠키 등의 필링 원료	–
	얼갈이를 세척, 절단, 냉동 포장한 제품으로, 가열과정을 필요로 하는 원료성 제품	–
	양파, 대파, 당근 등을 박피, 절단, 세척한 것에 별도로 소스류를 첨부한 찌개용 또는 전골용 제품	–
	무청을 단순절단 후 데쳐서 건조 또는 냉동한 경우	–

수산물유래 가공식품

가공식품 해당여부 판단 흐름도



*소금 및 수산물이 원형의 상태로 단순 혼합된 것은 제외

※식중독 발생 등 위해우려가 많은 생선회, 횟감용 필렛등은 그대로 섭취하는 수산물 기준·규격으로 관리

식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 판단

가공식품

- 가열, 분쇄 등 처리공정이 없더라도 수산물에 식품 또는 식품첨가물을 가하였 다면 가공식품

수산물

- 수산물에 가공처리 공정없이 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하지 않았거나, 첨가하였다 하더라도 그 목적이 살균의 목적이라면 수산물

예) 식품 또는 식품첨가물 첨가 유무에 의한 판단

분류	질의 내용	식품유형
가공식품	냉동쥐치필렛(쥐치 90%, 설탕 등의 조미 후 포장한 제품)으로 구이, 튀김 등의 조리용도인 제품	수산물가공품
	붕장어를 구연산삼나트륨과 초산나트륨 등의 혼합액(산도조절제)에 침지하여 냉동한 제품	수산물가공품
	생선에 설탕, 소금, L-글루타민산나트륨으로 조미한 제품	수산물가공품
수산물	원형의 수산물을 단순 혼합 포장한 것으로 조리 후 섭취하도록 한 수산물 모둠	-

가공처리 여부에 의한 판단

가공식품

- 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공 공정을 거치거나, 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도로 가공한 것은 가공식품
- 생선을 채육, 절단 등의 공정을 거쳐 원형을 알아볼 수 없도록 가공된 제품은 가공식품(어육살)

※ 다만 원형을 알아볼 수 없는 회, 횟감용 제품등은 식품공전 제6.수산물규격중 '최종 소비자가 그대로 섭취하는 수산물' 의 규격 적용

단순처리 수산물

- 원형을 알아볼 수 있는 정도로 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절임 등
  ※ 다만, 어류, 갑각류, 연체류 등에 식염을 가하여 발효·숙성한 젓갈류는 가공식품
- 비가식 부위를 제거하고 단순히 건조한 것으로 원형을 알아볼 수 있고 다른 식품의 원료로 사용되는 제품

예) 가공처리 여부에 의한 판단

분류	질의 내용	식품유형
가공식품	생선의 껍질을 제거하고 생선살을 분쇄하여 원형을 알아 볼 수 없는 동태살	어육살
	냉동문어를 해동하여 절단(포를 뜨고 채를 썸)하고 조미하여 열처리한 후 건조 · 포장한 제품	조미건어포류
	새우에 식염을 가하여 발효·숙성한 제품	젓갈
	건파래를 잘게 부셔서 형태가 변형된 제품(원형 판별 불가)	수산물가공품
	새우머리 100%를 건조하여 분말화한 제품	수산물가공품
	해삼의 내장을 제거, 가열, 염장, 2차 가열하고 이를 해동(포화염수), 건조한 제품	수산물가공품
	'바지락미역국'에 개별포장으로 들어있는 제품으로 바지락조개를 세척, 선별, 소포장, 살균한 제품	수산물가공품
단순처리 수산물	장어나 꽁치 등과 같은 어류의 비가식 부위를 제거하여 세척, 동결, 절단, 진공포장한 제품	-
	해파리를 단순 절단하여 소금을 가한 제품	-
	고등어를 세척, 머리 및 내장 제거 후 소금을 뿌려 진공 포장한 제품	-
	식용논우렁이를 단순히 자숙한 후 냉장 또는 냉동한 것이나 다른 가공식품의 원료로 사용되거나 가열조리 후 섭취하는 제품	-
	홍합을 선별, 자숙, 냉각, 탈각, 급속냉동, 충전, 포장한 것이나 다른 가공식품의 원료로 사용되거나 가열조리 후 섭취하는 제품	-
	활전복 100%을 세척, 탈각, 내장 제거, 세척 자숙 후 건조한 것이나 원형이 보존된 상태의 제품으로 다른 식품의 원료로 사용되거나 가열조리 후 섭취하는 제품	-
	마른미역 또는 마른김	-
	멸치를 데쳐서 건조한 제품	-
	꽁치, 청어, 오징어, 명태의 비가식부위를 제거하고 다른 식품 및 식품첨가물을 첨가하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있게 단순히 건조한 제품	-

위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 판단

가공식품

- 냉동-해동-제조가공-냉동 등 여러 가공 공정을 거쳐 위해발생 우려가 있는 경우는 가공식품

ex) 해동 후 제조공정을 거쳐 가공한 후 재냉동한 제품은 가공식품

- 자숙한 수산물 중 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 바로 또는 양념만을 혼합하여 섭취할 수 있는 제품은 가공식품

ex) 문어 또는 피뿔고둥살을 삶아 냉동한 것으로, 소비자가 세척, 가열조리 없이 그대로 섭취하거나 양념만을 혼합하여 섭취하는 제품은 수산물가공품

※ 다만 회, 횟감용 필렛등 소비자가 그대로섭취하는 식품은 식품공전 제6.수산물 규격중 '최종 소비자가 그대로 섭취하는 수산물'의 규격 적용

단순처리 수산물

- 냉동어류를 해동 후 내장제거, 염장, 반건조, 건조한 제품으로 처리, 유통, 소비되는 과정에서 위해발생 우려가 적은 경우 단순처리수산물

예) 위해발생 우려 여부에 의한 판단

분류	질의 내용	식품유형
가공식품	냉동가리비를 해동하여 탈각하고 60℃ 이상에서 30분간 가열처리, 진공포장, 재냉동시킨제품(해동 후 단순처리가 아닌 제조공정을 거침)	수산물가공품
단순처리 수산물	냉동어류를 해동 후 내장 제거, 염장, 반건조 등 가공처리를 하였으나, 유통, 소비과정에서 위해발생 우려가 적은 제품 ex) 자반고등어, 코다리(반건조), 오징어(반건조)	-

가공식품 해당여부 판단관련
민원질의응답 모음

농·임산물 유래 '가공식품' 예시(원료별 분류)

곡류

질의 내용	식품유형
옥수수를 찌거나 구운 제품	제4. 1. 1) 곡류가공품

서류

질의 내용	식품유형
감자 또는 고구마를 찌거나 구운 제품	제4. 1. 3) 서류가공품
고구마를 세척 – 가열(찌거나 굽기) – 절단 – 건조 – 포장한 제품	제4. 1. 3) 서류가공품
마의 껍질을 제거하고 갈변 방지를 위해 비타민C에 침지한 후 진공 포장한 제품	제4. 1. 3) 서류가공품

콩류

질의 내용	식품유형
서리태콩을 볶은 제품	제4. 1. 2) 두류가공품

땅콩 또는 견과류

질의 내용	식품유형
땅콩을 원료로 하여 볶은 제품	제5. 29-1 (2)땅콩 또는 견과류가공품
케슈너트를 구운 제품	제5. 29-1 (2)땅콩 또는 견과류가공품

향신료

질의 내용	식품유형
오레가노의 잎을 건조하여 분쇄한 제품	제5. 21-6 (1) 천연향신료

과일류

질의 내용	식품유형
과일을 세척하여 절단한 후 비타민 C에 침지하여 건조, 포장한 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
과일을 세척-세절- 포장한 것으로 별도의 세척 또는 조리 과정없이 소비자가 그대로 섭취하는 제품	제5. 29-18 (3) 신선편의식품
대추야자(씨 제거), 정제수, 포도당시럽을 원료로 계량 – 훈증 – 냉장저장 – 세척 – 탈수 – 건조 – 혼합 – 포장한 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
딸기, 키위 등을 세척- 절단 – 포장 – 냉동한 것으로 소비자가 그대로 섭취하는 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
망고, 파인애플을 원료로 하여 세척 – 망고 분쇄 – 파인애플 절단 – 냉동 – 포장한 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
사과를 탈피 – 슬라이스 절단 – 동결건조 – 포장하여 소비자가 그대로 섭취하는 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
사과 99%, 구연산 1%를 원료로 하여, 선별 – 세척 – 껍질제거 – 절단 – 혼합 – 건조 – 선별 –포장한 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
사과, 홍삼농축액, 홍삼향, 스테비오사이드를 원료로 하여 감압, 가압 및 분무 공정을 통해 제조한 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
아로니아 열매 50%에 설탕 50%를 혼합하여 절인 제품	제5. 25 (2) 당절임
참다래의 껍질을 제거하여 세척하여 급속냉동, 포장한 제품으로 개봉 후 세척 등의 공정없이 생과일 주스의 원료로 사용되는 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류

채소류

질의 내용	식품유형
고사리를 물에 삶아 식품첨가물(바타민C, 젖산칼슘)이 혼합된 수용액을 넣어 포장한 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
고추를 건조하여 분말화한 것	제5. 21-5 (1) 고춧가루
마늘을 냉동한 것을 해동 – 분쇄 – 냉동한 제품	제5. 21-6 (1) 천연향신료
배추를 세척하여 식염으로 절인 후, 세척 – 절단한 것으로, 소비자가 그대로 섭취하도록 포장 · 판매되는 제품	제5. 25 (1) 절임류
시금치, 고사리, 가지를 비가식부위 제거 – 열처리 – 절단한 후 포장한 제품으로 소비자가 별도의 세척, 가열조리 없이 그대로 섭취하는 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
양파 또는 당근을 세척 – 분쇄기투입 – 다지기 – 포장한 것으로 별도의 세척과정 없이 소스 등의 원료로 사용되는 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
오이, 샐러리, 파프리카, 당근 등을 원료로 하여 세척 – 절단 – 포장한 것으로 소비자가 그대로 섭취하는 샐러드 제품	제 5. 29-18 (3) 신선편의식품
우엉을 원료로 하여 세척 후, 절단하여 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 제품	제5. 16 (1) 침출차
채소를 0.8cm로 절단, 건조하여 포장한 제품으로 더 이상 세척 또는 조리과정 없이 소비자가 그대로 섭취하는 제품	제5. 29-4 과 · 채가공품류
파를 세척-세절- 포장한 것으로, 더 이상 세척 또는 조리과정 없이 소비자가 그대로 섭취하는 제품	제 5. 29-18 (3) 신선편의식품

‘단순처리’ 농·임산물 예시

곡류

질의 내용	답변 내용
벼, 보리, 밀 각각의 겉껍질을 제거하지 않고 스팀처리 – 건조 – 도정 – 포장한 제품	단순처리 농산물
발아현미	단순처리 농산물
쌀의 왕겨를 제거한 다음 현미를 백미로 도정하는 공정에서 분리되는 속겨로서 별도의 가공을 거치지 않은 미강	단순처리 농산물
호밀을 세척 – 선별 – 롤링 – 압착 – 포장하여 제빵 반죽에 혼합하는 용도로 사용하는 제품	단순처리 농산물

서류

질의 내용	답변 내용
마의 껍질을 벗긴 후 포장한 것으로 소비자가 세척과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 농산물

견과종실류

질의 내용	답변 내용
밤을 박피하여 투명한 포장지에 포장한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 농산물
잣을 비가식부위(껍질)제거 – 건조한 제품	단순처리 농산물
카카오 열매의 과육제거하고 얻은 씨를 포장한 제품으로 초콜릿의 원료로 사용되는 제품	단순처리 농산물
피칸의 겉껍질을 제거한 후, 단순히 반으로 절단한 제품	단순처리 농산물

과일류

질의 내용	답변 내용
레몬을 4등분 절단하여 자연건조한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
블루베리의 잎을 단순히 건조한 제품	단순처리 농산물

채소류

질의 내용	답변 내용
고구마를 세척 – 껍질 채로 깍두기 형태로 절단 – 벌크로 포장한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
고추를 원료로 하여 건조한 것 또는 이를 반으로 절단한 것으로 원형을 알아볼 수 있는 제품	단순처리 농산물
나물을 건조한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
냉이를 세척 – 절단 – 데침 – 포장 – 냉동한 제품으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
단호박의 껍질을 벗긴 후 포장한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
단호박을 세척 – 박피 – 절단(8조각) – 포장하여 소비자가 가열하여 섭취하는 제품	단순처리 농산물
당귀를 단순히 건조한 것으로 원형을 알아볼 수 있는 제품	단순처리 농산물
대파를 원형을 알아볼 수 있도록 절단 – 건조한 제품으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
도라지를 세척– 탈피– 절단한 것으로 원형을 알아볼 수 있고, 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 농산물
마늘을 수경 재배하여 수확한 새싹을 원형을 알아볼 수 있을 정도로 절단 – 건조 – 포장한 제품	단순처리 농산물

질의 내용	답변 내용
머위대를 소금첨가 – 데침 – 탈피 – 절단(원형을 알아볼 수 있음) – 세척 – 포장한 제품것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
무를 절단하여 건조한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하거나 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
무의 원형을 알아볼 수 있는 정도로 절단하여 소금에 절인 것으로 세척 후 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
무청시래기를 세척– 데침– 건조한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 농산물
배추를 절단하여 소금에 절인 것으로 세척 후 김치 제조의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
수삼을 하여 원형을 알아볼 수 있도록 절단하여 냉동한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 임산물
섬쑥부쟁이의 순을 데쳐 포장, 냉동한 것으로 소비자가 해동 후 세척하거나 가열 조리하여 섭취하는 제품	단순처리 자연산물
시금치, 고사리, 가지를 데치거나 데친 후 건조한 제품으로 소비자가 섭취 시 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 농산물
알로에 잎을 단순 건조한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
오가피, 뽕나무, 헛개나무, 오리목, 삼채, 황기 등을 원형 그대로 건조하여 혼합 포장한 제품	단순처리 농산물
오이를 원형 그대로 소금에 절인 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
우거지를 소금에 절여 세척 – 탈수 – 냉동한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
양배추, 당근, 양파, 고구마를 박피 – 절단 – 세척 – 혼합 – 포장한 볶음용 채소	단순처리 농산물
양배추를 세척(차아염소산수) – 원형을 알아볼 수 있을 정도로 절단 – 포장한 것으로 식품 조리시 볶음용으로 사용되는 제품	단순처리 농산물

질의 내용	답변 내용
양파, 대파를 세척 – 원형을 알아볼 수 있을 정도로 절단– 포장한 것으로 부대찌개 조리 시 사용하는 제품	단순처리 농산물
양파, 마늘을 절단하여 건조한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품	단순처리 농산물
여주의 열매를 절단 – 건조 – 씨 제거한 것으로, 소비자가 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 거치는 제품	단순처리 농산물
파로의 씨앗을 단순하게 외피 제거–박피–선별–포장한 것은 파로 씨앗의 원형을 알아볼 수 있는 제품	단순처리 농산물
칡을 원형을 알아볼 수 있는 정도로 절단하여 건조한 제품	단순처리 자연산물
호박, 무 당근 등을 원료로 하여 세척 – 절단 – 자연건조– 포장한 것으로 원형을 알아볼 수 있고, 다른 식품(국, 탕 등)의 원료로 사용되는 제품	단순처리 농산물
황칠나무의 줄기와 잎을 단순히 절단 건조한 제품	단순처리 자연산물

버섯류

질의 내용	답변 내용
식용버섯을 단순히 건조하거나 원형을 알아볼 수 있을 정도로 절단하여 건조한 제품	단순처리 농산물

향신료

질의 내용	답변 내용
흑후추를 원료로 하여 선별 – 건조 – 포장한 제품	단순처리 농산물

수산물 유래 '가공식품' 예시(원료별 분류)

어류

질의 내용	식품유형
굴비를 내장제거 – 세척 – 간장담금(15분)– 물기제거 – 냉동 – 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
고등어를 굽기 – 내포장(진공) – 자외선 살균 – 급속냉각 – 외포장(밀봉) – 냉동한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
고등어를 식용유에 튀김 – 진공포장 – 냉동한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
고등어를 천일염으로 염지– 가열 – 냉동 – 진공 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
고등어(냉동)를 해동 – 비가식 부위 제거 – 절단 – 세척– 염지(정제염) – 식용유 도포 – 가열(구이) – 냉각 – 냉동 – 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
고등어, 삼치를 가열 – 양념 – 냉동 – 진공포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
눈퉁멸, 고등어, 퉁멸, 고등어 등을 원료로 하여 선별 – 가열 – 냉각 – 절단 – 자석 – 건조 – 자석 – 계량 – 티백에 충전 – 금속검출 – 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
대구(냉동)를 절단 – 비가식부위제거 – 세척 – 탈수 – 진공포장하고 야채, 소스를 개별포장하여 합포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
도미를 익힌후 소스와 함께 포장하여 냉동한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
명태에 소금과 MSG를 혼합하여 숙성 – 건조 – 금속검출 – 포장의 공정을 거쳐 제조한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
명태를 원형을 알아볼 수 없을 정도로 포를 떠서 전감용으로 절단 – 냉동 – 포장한 제품	제5. 12. (4) 어육살
명태창자 – 이물질제거 – 세척 – 물빼기 – 소금첨가 – 설탕첨가 – 물빼기 – 포장 – 냉동 과정을 거친 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
멸치, 새우, 다시마를 건조하여 혼합한 후 티백(부직포) 포장하여 국물 제조용으로 사용한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
민물장어의 비가식부위제거 – 필렛 – 구이(170℃이상, 25분) – 스팀 – 냉각 – 포장의 공정을 거쳐 소비자가 그대로 섭취하거나 가정에서 데워서 섭취하도록 제조한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
북어피에 식초와 약주를 혼합하고 세척 – 건조 – 조미 – 숙성 – 건조 – 포장 – 냉동한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
연어 가공품을 생산하는 과정 중 발생되는 배지느러미살을 식용에 적합하게 위생적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
청어알, 날치알, 소금을 원료로 하여 해동 – 세척 – 혼합 – 포장 – 동결한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 없이 그대로 섭취하는 제품	제4. 1. 7)수산물가공품

무척추동물

질의 내용	식품유형
논우렁살을 원료로 하여 해동 – 세척 – 녹차물에 침지(30분) – 물기제거 – 내포장 – 금속검출기 – 냉장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
낙지를 해동 – 세척(소금, 밀가루) – 원형을 알아볼 수 없을 정도로 절단 – 냉동한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
대게 다리에 글레이징 시 소금과 Sodium metabisulfate 등을 처리한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
랍스타 및 홍게를 세척하고 열을 가하여 쪄서 포장한 제품으로 소비자가 세척, 가열조리 없이 그대로 섭취하는 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
문어를 세척 – 자숙(비타민 첨가) – 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
바지락(껍데기 포함)을 원료로 하여 포장하고 살균 또는 멸균 등의 공정을 거쳐 제조한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
수산물을 원형 그대로 또는 절단하여 스팀(100℃)으로 15분이상 찐후 탈각한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정 없이 그대로 섭취하는 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
새우 90%, 소금 10%를 혼합하여 발효 숙성을 거친 제품	제5. 24. (1) 젓갈
새우를 건조하여 분말화한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
오징어, 고등어 100% 각각을 원료로 하여 내장제거, 절단(필렛 등), 훈연, 진공포장 등의 공정을 거친 제품	제4. 1. 7)수산물가공품

질의 내용	식품유형
자숙대게의 살만을 분리하여 포장한 것으로 그 원형을 알아볼 수 없고 소비자가 세척, 가열조리 과정없이 그대로 섭취하는 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
전복을 가열 – 살균 – 진공 포장하여 소비자가 그대로 섭취하는 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
조개를 탈각하고 원형을 알아볼 수 없을 정도로 절단하여 포장 – 냉동한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
젓새우, 까나리, 실치, 곤쟁이 등을 염장하여 발효 숙성하고 여과한 액젓	제5. 24. 젓갈류
해삼을 해동 – 세척 – 가열 – 진공포장 – 급냉 과정을 거친 것으로 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도의 가공한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
홍합을 세척– 자숙 – 탈각 – 홍합살을 식히고 세척 – 자숙 – 열풍건조 – 태양열건조 –포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
홍합을 건조하여 다시마액을 혼합한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
흰다리새우의 머리, 껍질, 꼬리를 제거하고 인산염 3%용액에 2시간 침지 후 세척한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품

조류

질의 내용	식품유형
김을 건조하여 세절한 후 포장한 것으로 비빔밥 등 토핑용으로 사용하는 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
김을 건조 – 굽기 – 절단 – 밀봉 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
노티드랙을 원료로 하여 절단 – 건조 – 이물검사 – 분쇄 – 선별 – 금속검사 – 훈연 – 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
다시마를 건조 – 분말화한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
매생이(냉동)를 해동 – 포장(해수)한 것에 살균 또는 풍미증진을 목적으로 레몬농축액을 첨가한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품
미역줄기, 미역, 다시마채, 톳, 꼬시래기, 참물가사리(세모가사리), 불등가사리, 소금 등을 원료로 염장 – 혼합 – 포장한 제품	제4. 1. 7)수산물가공품

단순처리 수산물 예시(원료별 분류)

어류

질의 내용	답변 내용
갈치(냉동)를 절단(4~6토막, 비가식부 제거) – 포장한 제품으로 조리하여 섭취하는 제품	단순처리 수산물
굴비를 선별 – 아가미에 소금처리 – 건조 – 냉동한 제품	단순처리 수산물
노가리의 비가식부위를 제거하여 단순히 건조한 제품	단순처리 수산물
명태의 비가식부위를 제거하고 건조한 제품	단순처리 수산물
민물장어를 단순히 할복하여 비가식부위를 제거한 형태의 제품	단순처리 수산물
바다장어를 단순히 할복 – 손질(비가식부위 제거) – 냉동한 제품	단순처리 수산물
복어(냉동) – 해동 – 비가식부위 제거 – 절단 – 포장 – 재냉동한 것	단순처리 수산물
삼치(냉동)를 해동–전처리(비가식부위 제거 등)–세척–탈수–냉동–포장한 제품	단순처리 수산물
생선(냉동)을 해동, 세척, 원물 그대로 염장, 탈수, 냉장한 제품	단순처리 수산물
옥돔, 가자미를 비가식부위를 제거하고 염장하여 건조한 제품	단순처리 수산물
이빨고기(냉동)를 절단 – 포장한 제품	단순처리 수산물
침조기의 비늘을 벗긴 제품	단순처리 수산물

무척추동물

질의 내용	답변 내용
꽃게를 원료로 하여 급냉 – 해동 – 비가식부(등껍질/아가미/게발 일부분) 제거 – 절단(반토막) – 급냉 – 포장한 제품으로 조리(꽃게탕 등)하여 섭취하는 제품	단순처리 수산물
낙지를 단순히 절단–냉동–포장한 제품으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물
대게를 절단 – 내장 제거 – 자숙 – 냉동 – 포장한 것으로 소비자가 세척, 가열조리하여 섭취하는 제품	단순처리 수산물

질의 내용	답변 내용
보름달물해파리를 단순 염장-탈수한 것으로 원형을 확인할 수 있고, 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물
새우 90%, 소금 10%를 단순히 혼합만 하고 발효 숙성시키지 않은 제품	단순처리 수산물
성게의 가식부위를 소금에 절인 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물
오징어를 단순히 건조한 제품	단순처리 수산물
오징어, 새우 등 포장 – 냉동한 것으로 볶음밥, 파전 제조 시 원료로 사용되는 제품	단순처리 수산물
오징어를 할복 – 껍질제거 – 연골제거 – 내장제거 등의 손질과정을 거쳐 머리살 부분을 분리하여 냉동 · 포장한 제품한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하거나 다른 식품의 원료로 사용되는 제품	단순처리 수산물
올갱이를 단순히 자숙한 후 탈각하고 냉동하여 다른 식품의 원료로 사용되는 제품	단순처리 수산물
조기, 부세조기, 옥돔, 연어 원물을 염장 후 자숙, 건조한 것	단순처리 수산물
젓새우, 까나리, 실치, 곤쟁이 등을 선박에서 드럼통을 이용하여 단순히 염장한 제품	단순처리 수산물
전복을 원료로 하여 세척 – 탈각 – 비가식 부위 제거(내장, 이빨)– 건조 한 것으로 원형을 알아볼 수 있고 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물
주꾸미를 세척, 비가식부위제거, 세척, 절단, 세척, 포장, 냉동 등의 공정을 거쳐 제조한 것으로 식품 제조시 원료로 사용하는 것	단순처리 수산물
참바지락살(냉동)을 단순히 선별 후 소분하여 냉동으로 유통되는 제품	단순처리 수산물
피조개를 탈각 – 세척 – 반가르기 – 동결 – 포장한 제품으로, 피조개의 원형을 알아볼 수 있고 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물
해삼에 다른 식품 및 식품첨가물을 첨가하지 않고 단순히 세척 – 냉동 포장한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물

질의 내용	답변 내용
홍합을 단순히 탈각, 냉동한 제품	단순처리 수산물
해파리를 염장 – 단순 절단 – 세척(탈염) – 포장한 제품으로 소비자가 세척, 가열조리 과정을 거쳐 섭취하는 제품	단순처리 수산물

조류

질의 내용	답변 내용
다시마, 미역 등 각각을 단순히 건조한 것	단순처리 수산물
미역줄기를 염수와 단순히 혼합하여 포장한 제품	단순처리 수산물
매생이에 다른 식품 및 식품첨가물을 가하지 않고 단순히 포장하여 냉동한 제품	단순처리 수산물

본 매뉴얼은 현재까지 유통되는 식품을 중심으로 가공식품 해당여부를 판단하기위해 마련한 것이며, 향후 새로운 식품 개발 및 유통에 따른 가공식품 해당여부에 대한 판단 체계가 변경될 경우, 이를 반영한 매뉴얼을 제시하도록 하겠습니다.

가공식품 해당여부 판단 매뉴얼

- 2011년 9월 「가공식품 분류 지침」 초판 발행
- 2014년 1월 「가공식품 분류 지침」 개정판 발행
- 2016년 11월 「가공식품 해당여부 판단 매뉴얼」 개정2판 발행