

## **‘간편조리세트’ 식품유형 신설 관련 Q&A**

<식품의약품안전처 식품기준과, 043-719-2417>

### **Q1. ‘간편조리세트’란 무엇인가요?**

A1. ‘간편조리세트’란 시중에서 통상 밀키트라 불리는 형태의 제품으로서, 조리되지 않은 손질된 농·축·수산물과 소스 등 조리에 필요한 정량의 식재료와 양념을 패키지로 구성하여 제공된 조리법에 따라 소비자가 직접 조리하여 섭취하도록 제조된 제품을 말합니다.

이번에 신설되는 ‘간편조리세트’는 품목제조보고를 필요로 하는 가공식품의 한 종류로서, 품목제조보고를 필요로 하지 않는 제품(따로 품목제조보고하여 생산한 완제품을 단순히 함포장한 제품 또는 농산물 등 자연산물을 단순히 처리한 재료만을 함포장하는 제품)은 간편조리세트로 분류되지 않습니다.

또한 제품의 식육, 알, 유고형분 함량이 축산물가공품의 요건에 해당하는 경우 (예, 식육 함량 60% 이상 등) 축산물가공품으로 분류되므로, 현재로서는 일반가공식품인 간편조리세트로 제조할 수 없습니다.

### **Q2. 간편조리세트와 즉석조리식품의 차이점은 무엇인가요?**

A2. 소비자가 직접 조리하여 섭취하는 제품 중 식육, 야채, 생선 등 자연산물(손질, 세척 후 절단 등 단순히 처리된 자연산물 포함)이 조리세트의 재료로 포함된 제품을 ‘간편조리세트’로 분류합니다. 가공식품만으로 구성된 조리세트는 현행처럼 면류, 떡류 등 적절한 가공식품의 유형으로 분류하거나 또는 즉석조리식품으로 분류합니다.

‘간편조리세트’ 식품유형 신설 목적은 손질된 자연산물을 포함하고 있어 가공식품의 위생규격을 준수하기 어려운 현실을 고려한 것이므로 가공식품만으로 구성된 제품은 간편조리세트로 분류하지 않습니다.

‘간편조리세트’로 분류되면, 제품에 구성된 가열조리되는 자연산물은 미생물 규격을 제외 받는 잇점이 있지만, 가열 없이 섭취하는 재료에 대해서는 즉석 섭취식품에 준하는 강화된 미생물 규격이 적용되므로 가공식품만으로 구성된 경우 현행과 같이 즉석조리식품의 유형으로 분류하는 것이 적절합니다.

제조방법		구성 재료	식품유형
타 제조업자가 제조한 제품을 포장된 상태 그대로 단순 합포장하고 조리법을 제공하는 경우	➡	자연산물 포함여부와 관계없음	<b>개별 포장 각각의 식품유형</b> (품목제조보고 대상 아님)
농산물, 축산물 등 자연산물을 손질, 세척 등 단순처리 후 타 제조업자가 제조한 소스 등을 포장된 상태 그대로 합포장하는 경우 (품목제조보고를 필요로 하지 않는 단순처리와 합포장)			
타 제조업자가 제조한 벌크 제품을 소분 포장 후 다른 완제품을 추가로 구성하여 합포장하는 경우			
타 제조업자가 제조한 제품을 포장 해포 후 재조합, 혼합 등 내용물을 재구성하여 제조하는 경우	➡	자연산물 포함	<b>간편조리세트</b> (또는 개별 포장 각각의 식품유형)
일부 재료는 직접 제조하고, 일부 재료는 타 제조업자의 완제품을 포장 그대로 사용하는 경우		자연산물 미포함	<b>즉석조리식품</b> (또는 개별 포장 각각의 식품유형)
재료의 전부를 직접 제조하는 경우			

### Q3. 밀키트 제품은 앞으로 반드시 간편조리세트로 품목제조보고 한 후 간편조리세트 유형으로 제조하여야 하나요?

A3. 제조업자는 각각 품목제조보고 후 제조된 개별제품을 합포장하는 방법을 택할지, 간편조리세트로서 품목제조보고 하여 하나의 단일제품으로 제조할지 선택할 수 있습니다.

다만, 본인이 직접 제조하는 재료 없이 다른 제조업자가 포장까지 완료한 식품을 ‘포장된 상태 그대로’ 또는 ‘단순 소분 포장 후’ 합포장하는 것은 제조·가공 행위가 아니므로 품목제조보고 대상이 아니며, 이번에 신설되는 ‘간편조리세트’에 해당하지 않습니다. 이런 경우에는 개별 포장된 각각의 포장별 식품유형과 기준·규격이 적용 됩니다.

**Q4. 기존의 라면, 호떡믹스 등과 같이 소비자가 제공되는 조리법에 따라 조리하는 제품은 앞으로 모두 간편조리세트로 분류하여야 하나요?**

A4. 신설되는 ‘간편조리세트’의 상위 분류인 ‘즉석섭취·편의식품류’의 정의에는 ‘따로 기준·규격이 정하여져 있는 것은 제외한다’라고 규정하고 있습니다. ‘즉석섭취·편의식품류’ 외의 유형으로 분류가 가능한 것은 현행처럼 해당 유형으로 분류하여야 합니다. 다만, 제품 구성재료에 야채 등 손질된 자연산물을 포함하고 있는 경우 간편조리세트로 분류하는 것이 가능합니다.

**Q5. 현재 밀키트 제품을 즉석조리식품으로 품목제조보고하여 제조·판매하고 있습니다. 식품유형을 간편조리세트로 변경하여야 하나요?**

A5. 이번 개정고시 된 ‘간편조리세트’ 식품유형 신설 시행일은 2022년 1월 1일 이므로, 2021년 12월 31일까지는 현재 품목제조보고 된 즉석조리식품으로 제품을 제조하여 판매할 수 있습니다.

다만, 개정고시 부칙의 규정에 따라 2022년 1월 1일 이전이라도 개정 규정을 미리 적용 받고자 하는 영업자는 ‘간편조리세트’로 품목제조보고하거나 기존 보고된 유형을 ‘간편조리세트’로 변경한 경우에 ‘간편조리세트’로 제조할 수 있습니다.

**Q6. 회, 야채, 밥, 고추장 등의 식재료로 구성된 회덮밥이나 비빔밥세트 제품도 간편조리세트로 분류되나요?**

A6. 구성된 재료를 단순히 혼합하여 섭취하는 비빔밥과 같은 제품은 ‘즉석섭취 식품’에 해당되며, 간편조리세트로 분류되지 않습니다.

다만, 제공된 재료를 볶거나 삶는 등 별도의 조리를 거친 이후 섭취하는 제품이라면 간편조리세트로 분류하는 것이 맞습니다.

## Q7. 간편조리세트를 구성하는 재료들을 직접 제조하는 경우, 각각의 재료들을 모두 품목제조보고 하여야 하는지?

A7. Q3을 다시 한 번 확인하여 주시기 바랍니다. 구성 재료들을 개별 재료별로 품목보고 후 꾸러미 포장 형태로 할지(현행방식), 간편조리세트로 품목제조 보고 하여 하나의 제품으로 제조할지(개정방식) 여부는 제조업자가 작업장의 HACCP 인증여부 등 상황을 고려하여 결정할 사항입니다.

참고로 간편조리세트로 품목제조보고 하는 경우, 냉동식육의 해동 유통 등 개선된 규정을 적용받을 수 있고, 간편조리세트 하나의 유형으로 자가 품질검사를 수행하면 되는 등의 잇점이 있으나, 간편조리세트 각 구성품의 위생안전과 품질에 대한 최종책임은 간편조리세트로 품목제조보고한 제조자에게 있습니다.

따라서, 간편조리세트 제조업자는 타 제조업자가 제조한 제품을 구매하여 포장된 상태 그대로 조리세트의 조리재료로 구성하더라도 제품구매시 시험 성적서를 확인하거나 자체적으로 구매제품의 품질시험을 시행하는 등 안전 확인에 보다 주의를 기울일 필요가 있습니다.

## Q8. 보존·유통기준에 냉동육과 냉동수산물의 해동 유통에 관한 규정이 신설되는데, 앞으로 간편조리세트 재료로 구성하는 경우 해동육 절단 후 재냉동 하지 않고 냉장으로 유통할 수 있는지?

A8. 간편조리세트는 제조업자의 책임하에 품목제조보고 후 제조하고 별도로 유통 기한을 정하여 유통하는 가공식품입니다. 냉동식육 또는 냉동수산물을 해동 하여 절단·포장 후 간편조리세트의 조리 재료로 구성한 경우로서 해동된 냉동 식육 등을 재냉동하지 않고 냉장에서 유통하고자 하는 경우 제조업자가 정한 유통기한 이내에서 냉장으로 보존 및 유통할 수 있습니다.

다만, 우리나라는 냉동육과 신선육에 대한 소비자의 선호도가 다르고 시장

가격 차이도 크므로 소비자가 오인하지 않도록 냉동제품을 해동하여 사용하였다는 정확한 정보 제공이 필요하여 냉동식육 또는 냉동수산물을 해동하여 사용하였음을 표시하도록 보완 규정이 마련되었으니 참고하시기 바랍니다.

냉동식육과 냉동수산물의 해동유통 허용 규정은 ‘간편조리세트’로 품목제조 보고한 경우에 한하여 예외적으로 적용되는 규정으로, 동일한 형태의 제품이라도 간편조리세트로 품목제조보고한 제품이 아니라면 각각 포장된 개별 재료별 식품유형과 보존·유통기준을 준수하여야 하며, 이 경우 냉동육 또는 냉장수산물은 절단 등을 위해 일시 해동할 수 있으나 절단 후 즉시 재냉동하여 냉동제품으로 유통하여야 합니다.

**Q9. 냉동만두를 ‘포장된 상태 그대로’ 또는 ‘단순 소분 포장’하여 만두 전골세트의 재료로 구성하고자 하는데, 야채가 포함되어 냉장으로 유통하고자 합니다. 냉동만두를 해동하여 냉장으로 유통해도 되는지?**

A9. 다른 제조업자가 제조한 제품을 ‘포장된 상태 그대로’ 또는 ‘별크 제품을 단순 소분 포장’하여 간편조리세트의 구성 재료로 사용하는 경우, 각 재료는 원 제조업자가 정한 유통온도와 유통기한을 준수하여야 합니다. 따라서 냉동만두는 냉장 간편조리세트의 구성 재료로 사용할 수 없습니다.

다만, 식품공전(제2. 4. 16))에서 해동 유통을 허용하고 있는 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 기타 수산물가공품(살·멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)의 냉동제품은 간편조리세트에 해당재료의 냉동포장일자(제조일자)와 해동일을 추가로 표시한 경우라면 해동하여 냉장 간편조리세트 제품의 구성재료로 사용할 수 있습니다.

**Q10. 실온 유통제품을 구매하여 ‘포장된 상태 그대로’ 또는 ‘단순 소분 포장’하여 간편조리세트의 재료로 구성하고자 하는데 최종제품을 냉장 또는 냉동으로 유통해도 되는지?**

**A10.** 실온제품의 유통 가능 온도 범위는 1~ 35℃이므로, 냉장온도(0~10℃)와 공통되는 온도범위(1~10℃)에서 냉장으로 유통이 가능하지만, 냉동으로는 유통할 수 없습니다.

다만 현행 식품공전 제2. 4. 17)의 규정에 따라, 냉동 간편조리세트를 보조하는 포장단위 20g 이하의 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품은 실온 제품이라도 냉동 간편조리세트의 구성품으로 사용이 가능합니다. 이때 냉동 간편조리세트의 유통기한은 함께 구성된 실온제품의 유통기한을 초과할 수 없습니다.

**Q11.** 스테이크 밀키트를 제조하고자 하는데 식육의 함량이 65% 입니다. 간편조리세트로 품목제조보고하고 신설되는 냉동육 해동유통 규정을 적용하여 냉장으로 유통할 수 있나요?

**A11.** 식육 함량이 전체 구성재료 중량의 60% 이상(분쇄육인 경우 50% 이상)인 경우 축산물로 분류되므로, 현재로서는 일반가공식품인 간편조리세트로 품목제조보고 할 수 없습니다. 이러한 경우에는 축산물가공품의 범위내에서 분류 가능한 식품유형으로 분류(예, 양념육. 다만 식육을 다른 재료와 혼합하여 포장한 경우)하거나, 각각의 재료별로 품목제조보고하여 제조하고 개별 재료별 식품유형과 기준·규격을 적용하여야 합니다.

**Q12.** 신설되는 간편조리세트의 제조기준에 야채는 세척해서 사용하도록 되어 있는데, 건조야채 등 세척이 어려운 경우는 어떻게 해야 하나요?

**A12.** 제조 공정 중에 반드시 세척공정이 있어야 하는 것은 아니며, 이미 살균·세척된 제품을 구매하여 사용하거나, 살균·세척 후 건조된 제품을 구매하여 사용 가능합니다. 해당 요건은 비가열 상태로 섭취하는 농산물에만 적용되며 가열하여 섭취하는 채소류, 과일류에는 적용되지 않습니다.

**Q13. 간편조리세트의 구성 재료로 사용되는 야채가 세척하여 포장하면 품질에 문제가 생깁니다. 이러한 경우 세척하지 않고 사용할 수 있는지요?**

**A13.** 야채 중 세척하면 쉽게 물러지는 등의 특성으로 인해 농산물을 손질, 세척 없이 그대로 포장하여 간편조리세트의 재료로 구성한 것으로 해당 재료를 바로 사용할 수 없고 소비자가 반드시 손질하여 세척 후 사용하도록 명시한 경우라면, 해당 재료는 기준규격 적용 대상이 아닙니다. 살균·세척하여야 하는 신설 규정은 가열, 세척 또는 껍질제거 과정 없이 그대로 섭취하는 채소류와 과일류에만 적용됩니다.

다만, 비세척 야채를 간편조리세트 구성재료로 포함하는 경우 가열·비가열 조리방법의 구분 없이 다른 재료에 교차오염 되지 않도록 구분하여 포장하는 것이 필요합니다.

**Q14. 여러 종류의 야채가 포함된 밀키트를 제조하려고 합니다. 야채는 모두 종류별로 각각 개별 포장해야 하나요?**

**A14.** 모든 야채를 각각 개별로 포장해야 하는 것은 아닙니다. 기준 적용이 제외되는 재료끼리 또는 기준이 적용되는 재료끼리 각각 하나의 단위로 포장할 수 있습니다. 다만, 가열조리 없이 섭취하는 야채는 다른 재료와 직접 접촉하지 않도록 반드시 구분 포장해야 하며, 그 외에도 비가열조리 재료와 가열조리 재료 역시 서로 섞이지 않도록 구분하여 포장하여야 합니다.

**Q15. 간편조리세트의 미생물 규격 적용 방법이 복잡합니다.**

**A15.** 간편조리세트는 여러 가지 재료를 합포장하여 제조하는 것으로, 조리되지 않은 자연산물(농·축·수산물)이 구성재료로 포함되는 특징이 있습니다.



간편조리세트의 미생물 규격 적용시, 자연산물에는 일반적으로 환경유래 미생물이 존재할 수 있는 특징을 고려하여 구성품 중 가열 조리하여 섭취하는 농·축·수산물 재료는 제외(별도로 구분 포장된 경우에 한함)하고 검사합니다.

\* 중금속 등 미생물 외의 검사는 가열조리 여부 상관없이 모든 재료를 혼합하여 검사  
통상적으로 식품공전에서 말하는 ‘가열조리’에서의 ‘가열’은 미생물을 사멸시키는 가열 조건을 말하는 것으로 통상 75℃, 1분(어패류는 85℃ 1분) 또는 이와 동등이상의 미생물 사멸효과는 나타내는 가열 조건을 말합니다.

항목	유형	신선편의식품	즉석섭취식품	즉석조리식품	간편조리세트 <sup>*1</sup>
(1) 세균수		n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다)			-
(2) 대장균군		-	-	n=5, c=1, m=0, M=10 (살균 제품에 한한다)	-
(3) 대장균		n=5, c=1, m=10, M=100	n=5, c=1, m=0, M=10	n=5, c=1, m=0, M=10 (살균 제품은 제외한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
(4) 황색포도상구균		1 g 당 100 이하			
(5) 살모넬라		n=5, c=0, m=0/25 g			
(6) 장염비브리오		1 g당 100 이하 (살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다.)	-	-	1 g당 100 이하 (살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다.)
(7) 장출혈성대장균		n=5, c=0, m=0 /25 g	-	-	n=5, c=0, m=0/25 g (가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)
(8) 바실루스 세레우스		1 g 당 1,000 이하		-	-
(9) 클로스트리디움 퍼프린젠스		1 g 당 100 이하		-	-

\* 주1. 가열조리하여 섭취하는 재료 중 다른 재료와 교차오염되지 않도록 구분 포장된 농·축·수산물 재료는 제외하고, 나머지 구성 재료를 모두 혼합하여 규격을 적용

미생물 규격 적용이 제외되는 농·축·수산물이 기준규격 검사를 하여야 하는 다른 재료와 구분포장 되어 있지 않은 경우에는 검사에서 제외하지 않고 모두 혼합하여 미생물 검사를 합니다.

\* 다만, 미생물 규격이 제외되는 재료끼리 함께 포장되어 있는 경우라면 규격 적용 제외



### ■ 적용사례 : 제육볶음

- 구성재료 : 당면, 돼지고기, 대파, 풋고추, 상추, 소스, 쌈장
- 조리 및 섭취방법
  - 돼지고기, 당면, 대파, 풋고추, 소스 : 섞어서 충분히 익힘
  - 상추, 쌈장 : 익은 고기를 그대로 먹거나 상추에 싸서 쌈장과 함께 섭취

#### <예시1>

- 포장형태 : 7개 구성품이 모두 각각 개별로 포장
- 기준적용
  - **돼지고기, 대파, 풋고추를 제외한 나머지 재료(당면, 상추, 소스, 쌈장)를 모두 혼합한 후 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균\* 검사 실시**
  - \* 돼지고기, 대파, 풋고추는 가공식품이 아닌 단순처리된 자연산물로서, 구분 포장되어 있고 익혀서 섭취하므로 해당 재료는 미생물 규격 검사대상에서 제외
  - \* 가열하지 않고 섭취하는 상추(농산물)가 포함되었기에 장출혈성대장균 규격 적용

#### <예시2>

- 포장형태 : 재료를 아래와 같이 5가지로 구분하여 포장
  - ① 당면, ② 양념육(돼지고기+대파+풋고추를 함께 포장), ③ 소스, ④ 상추, ⑤ 쌈장
- 기준적용
  - ②를 제외한 나머지 ①+③+④+⑤를 혼합한 후 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균 검사 실시
  - \* ②는 미생물 기준 적용 제외 대상인 가열조리하여 섭취하는 단순처리 자연산물만을 별도로 모아서 포장한 것으로서, 혼합되어 포장된 있더라도 미생물 검사대상에서 제외

#### <예시3>

- 포장형태 : 아래와 같이 3가지로 구분하여 포장
  - ① 당면+돼지고기+대파+풋고추+소스, ② 상추, ③ 쌈장
- 기준적용
  - **모든 식재료(①+②+③)를 혼합한 후 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균 검사 실시**
  - \* 돼지고기, 대파, 풋고추가 규격 적용 제외대상(가열하여 섭취하는 별도 포장 농·축·수산물)에 해당하더라도 규격적용 대상인 가공식품 재료와 구분포장되어 있지 않으므로 검사대상
  - \* 단순처리 자연산물이 미생물규격 적용을 제외 받으려면 다른 가공식품이나 비가열조리되는 자연산물 재료에 교차오염되지 않도록 별도로 밀봉 포장하는 것이 필요

**Q16. 다른 제조업자가 제조한 제품을 포장된 상태 그대로 간편조리세트의 재료로 구성한 경우에도 미생물 규격이 제외되나요?**

**A16.** 직접 제조하거나 또는 다른 업자가 제조한 것을 구매하여 사용하거나 상관 없이, 해당 재료가 품목제조보고가 필요 없는 단순처리 자연산물이고 가열조리 되는 경우라면 최종제품의 미생물 규격 검사시 해당 재료는 검사하지 않습니다.

그러나, 그 외의 재료는 예외 없이 모두 혼합하여 검사합니다. 따라서, 다른 제조업체에서 제조한 완제품을 그대로 사용한다 하더라도 해당 재료가 가공 식품이거나 가열없이 섭취하는 재료인 경우 모두 검사대상에 포함 됩니다.

간편조리세트 제조업자는 최종제품의 품질과 안전에 책임이 있습니다. 간편 조리세트의 구성품 일부로 다른 제조업체가 제조한 식품을 사용하는 경우 최종제품의 기준 및 규격에 문제가 없도록 사용 재료의 품질과 안전 확인에 만전을 기하여야 합니다.

**Q17. 즉석조리식품으로 밀키트 제품을 제조하고 있는데 간편조리세트로 유형을 변경하려합니다. 현재 즉석조리식품의 HACCP을 인증을 받은 상태인데 HACCP을 다시 받아야 하나요?**

**A17** 간편조리세트로 제조하려는 제품이 종전의 즉석조리식품과 동일한 것으로서 품목제조보고서의 제조공정, 원재료, CCP 등의 내용 변경 없이 유형분류만 단순 변경되는 경우라면 추가적인 인증 절차는 필요 없으며 종전의 HACCP 인증서를 변경된 유형명을 반영하여 재교부 받을 수 있습니다.

다만, 재료별로 각각 품목제조보고하여 제조 후 이를 합포장하여 판매하는 제조업자가 동일 제품을 간편조리세트로 다시 품목제조보고 하여 제조하고자 하는 경우라면, 인증유형, 제조방법, 원재료, 배합률이 모두 변경되므로 전혀 다른 제품으로 보아 해당 품목에 해당하는 HACCP 인증을 추가로 받아야 합니다.