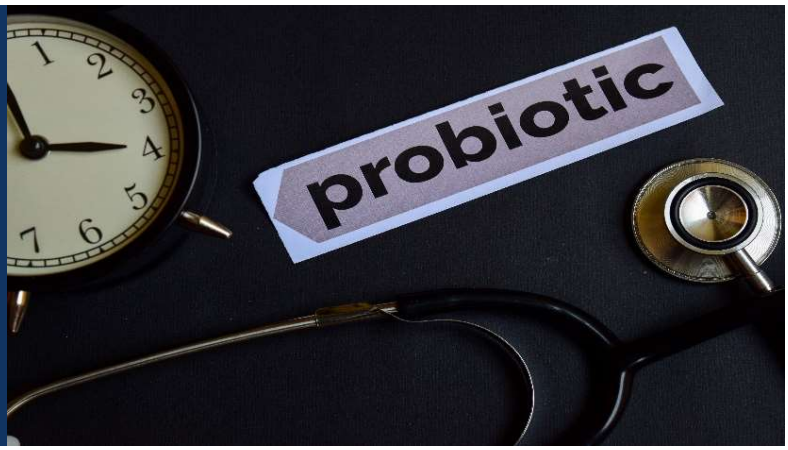
# 인도네시아 비관세장벽 이슈

Indonesia Non Tariff Barriers Issue

## 인도네시아, 가공식품에 허용된 프로바이오틱스 목록 공개




### 미생물 16종 목록 및 요구 사항 공고, 규정 발효 시 30개월 이내 준수 필요

인도네시아 의약품식품관리청(BPOM)은 《가공식품에 사용할 수 있는 미생물의 종류(JENIS MIKROORGANISME YANG DAPAT DIGUNAKAN)(2023년 제38호)》를 통해 가공식품에 허용된 프로바이오틱스(미생물) 목록을 공개함. 이는 식품의약품안전처 고시 《가공식품 등의 표시 및 광고에 관한 감독 규정(2022년 제1호)》을 이행하기 위해 가공식품에 사용할 수 있는 미생물 종류를 설정한 것으로, 바실러스 코아귤런스(Bacillus coagulans), 비피도박테리움 아니말리스(Bifidobacterium animalis), 락토바실러스 아시도필루스(Lactobacillus acidophilus) 등 16종이 포함됨

본 규정에 따라 규정 발표 이전에 판매 허가증을 받거나 및 유통 허가를 신청한 가공식품은 규정 시행 이후 30개월 이내에 본 규정의 내용을 준수해야 함. 따라서, 프로바이오틱스를 활용하거나 함유하는 가공식품을 인도네시아로 수출하는 한국 식품 기업은 하기에 정리된 허용 미생물 16종과 사용 기준을 확인하고, 본 규정의 시행 동향에 맞춰 인도네시아 수출을 준비할 수 있도록 해야 함

※ 가공식품 사용이 허용된 미생물 목록 및 사용 기준

| | |
|---|---|
| (1) 허용 미생물 16종 | 1. 바실러스 코아귤런스 (Bacillus coagulans)<br>2. 비피도박테리움 아니말리스 (Bifidobacterium animalis)<br>3. 비피도박테리움 브레베 (Bifidobacterium breve)<br>4. 비피도박테리움 락티스 (Bifidobacterium lactis)<br>5. 비피도박테리움 롱검 (Bifidobacterium longum)<br>6. 락토바실러스 아시도필루스 (Lactobacillus acidophilus)<br>7. 락토바실러스 카제이 (Lactobacillus casei)<br>8. 락토바실러스 퍼멘툼 (Lactobacillus fermentum)<br>9. 락토바실러스 락티스 (Lactobacillus lactis)<br>10. 락토바실러스 파라카제이 (Lactobacillus paracasei) |

※ 가공식품 사용이 허용된 미생물 목록 및 사용 기준

| | |
|---|---|
| (1) 허용 미생물 16종 | 11. 락토바실러스 플란타룸 (Lactobacillus plantarum)<br>12. 락토바실러스 루테리 (Lactobacillus reuteri)<br>13. 락토바실러스 람노서스 (Lactobacillus rhamnosus)<br>14. 류코노스톡 시트리움 (Leuconostoc citreum)<br>15. 락토바실러스 불가리쿠스 (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus)<br>16. 스트렙토코커스 써모필러스 (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus) |
| (2) 식품 종류 | 특별 영양식을 위한 식품 범주 13.0 제외한 모든 가공식품 |
| (3) 요구 사항 | • 가공식품에 사용되는 미생물 종류는 단일 또는 조합으로 분류할 수 있음<br>• 최소 미생물의 총량은 $1x10^6$ CFU/g 또는 $1x10^6$ CFU/ml로 규정함<br>• 미생물의 양은 준비/사용 지침에 따라 보관 기간 종료 시 섭취 준비가 된 가공식품별 분석 결과에 따라 입증됨<br>• 미생물을 첨가하는 가공식품은 총판 수의 매개변수에 대한 미생물 오염 조항에서 제외됨 |

**출처**

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN, KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN NOMOR 38 TAHUN 2023