



食品衛生의 重要性

食品과 健康

우리가 生長과 生活을 영위하기 위하여는 營養을 섭취하여야 한다.

그 영양소는 食品을 통하여 얻어진다는 지극히 상식적인 사실만 생각하더라도 食品은 우리의 生存 및 生活에 필수 요건이며 나아가서는 健康의 維持 增進에 있어서 가장 基本的이고 중요한 요소임을 누구나 쉽게 알 수 있을 것이다.

그러나 이러한 식품도 잘못 製造되었거나 취급 되었을 때는 健康을 해치는 것은 물론 生命까지도 앗아 갈 수 있다는 데서 문제가 야기되는 것이다.

즉, 장티푸스, 이질, 콜레라 등은 여러 가지 傳染病이 汚染된 食品에 의하여 전파되며 또는 故意, 不注意 혹은 無知의 所致로 해서 有害性 化學物質이 혼입된 食品에 기인하는 질병이 허다함은 잘 알려진 사실이다.

食品衛生의 중요성

오늘날에는 調味, 着色, 保存 등의 목적으

로 식품에 여러 가지 合成化學 物質을 添加物로서 사용하는 경우가 많아졌다.

食品을 개인이나 가정단위로 自家調達 하기 보다는 대중을 상대로 하여 大量으로 生産되는 것에 의존하는 경우가 해마다 늘어나고 있기 때문에 식품위생이 公衆保健上 차지하는 비중이 더욱 커졌다.

이로인해 食品이 國民保健에 미치는 영향이 甚大하게 되었다.

食品이 우리 생활의 가장 기본적인 요건이고, 또 健康을 누린다는 것이 民主國民으로서 어떤 特權이 아닌 당연한 權利임을 감안한다면 食品衛生의 향상을 도모하며 國民의 健康을 보호한다는 것이 급선무의 하나라는데 대하여는 이론의 여지가 없을 것이다.

정부에서 有害食品을 단속하는 등 그 解決에 크게 부심하고 있는 것도 食品衛生이 國民保健向上과 직결되고 있기 때문이다.

食品衛生의 向上策

食品衛生의 향상은 일반 保健事業과 社會經濟的 발전에 併行될 것이나 食生活은 일상적인 것이므로 향상 무엇 보다도 중요한 것은

衛生的 食品을 섭취하겠다는 국민 각 자의 태도와 努力인 것이다.

한편, 일반 國民에게 올바른 知識과 態度 및 實踐으로 이끌기 위한 保健當局의 保健教育事業이 遂行되어야 함은 물론이다.

우리 주변에 橫行하는 有害食品 문제만 하더라도 행정 당국의 指導, 教育, 감시 및 團束만으로는 불충분하고, 식품업자의 自覺에 의한 倫理의 確立과 소비자의 自衛精神 및 告發精神에 입각한 적극적인 協助가 있어야만 그 實效을 거둘 수 있을 것으로 예상된다.

食品衛生의 向上을 위하여는 政府나 食品業者에게만 期待할 것이 아니라 국민 각자의 衛生觀念과 그것을 日常生活에 실천하는 것이 무엇보다도 중요하다.

'78年은

有害食品 根絶의 해

自主性和 職務遂行



스스로 일을 만들어 내지 못하는 사람은 스스로 일을 처리할 수도 없는 사람이다. 일을 늘리는 것만이 능사가 아니라 일을 합리화하고 쓸데없는 수고를 제거하고 절약을 피하는 것이 훌륭한 일이다.

요컨대 일을 하고 안하고, 만들고 안 만들고의 급소는 그것을 自發的·自主的으로 할 수 있느냐 없느냐에 있다.

유능한 사람은 자기가 놓여져 있는 환경을 둘러 보기만 해도 자기 使命이나 役割을 생각하고, 해야 할 일을 발견한다. 환경의 변화에 따라 자발적으로 그 일을 加減修正하고 또 그것을 스스로의 책임이라 믿고 의심하지 않는다.

그런데 그렇지 않은 사람은 상사로부터 명령 받든가 前任者에게서 引受한 일만을 대단히 소중히 여긴다. 일의 방법을 바꾸려면 上司나 會社의 지시가 필요하다고 믿고 있는 것이다.

이러한 사람에게 있어서 가장 난처한 것은, 상사가 제각기 다른 말을 꺼냈을 때의 경우이다.

과장은 저렇게 말했는데 부장은 이렇게 하라고 한다.

도대체 누구 말을 들어야 하는가, 망설이고 망설인 끝에 결국 아무 일도 하지 못하고 내버려둔다.

문제는 더 기본적인 것에 있다.

본인이 자기 일에 얼마나 주성을자 갖고 얼마나 책임을 느끼고 있느냐는 것이 문제의 근본이다



有害食品이란.....

無許可 製品은 모두 有害食品

식품공업이 발전됨에 따라 위생적이고 영양가 높은 식품이 생산되어 식생활에 큰 공헌을 하고 있는 현 시점에서 우리들의 건강을 위협하는 부정 불량식품이 생기는 것은 참으로 경악할 일이다.

이러한 부정식품이 제조, 판매되고 있는 이유는 첫째 제조업자가 무식해서 유해첨가물을 알지 못하고 사용하는 경우와 둘째 유해성을 인식하면서도 생산원가를 낮추어 이윤을 높이기 위해 제조하는 경우가, 그것이다.

부정·불량 식품의 공통적인 유형은 ① 무허가로 제조한 것 ② 허가제품을 일부 가공 또는 변조한 것 ③ 허가제품과 유사하게 위조한 것 ④ 인체에 해로운 첨가물을 사용한 것 ⑤ 제조 및 저장 장소와 유통과정의 불결등 5가지로 나눌 수 있다.

許可表示 없는 것은 위험

더욱 손쉽게 식별할 수 있는 방법은 상품에 아무런 표시가 없는 것. 포장에 조잡하거나 일정한 형을 갖추지 않고 있는 것. 許可番號

製造日字 등의 표시가 없이 “허가出願中”등의 애매한 표시로 되어 있는 것.

이밖에 許可官廳 이외의 기관으로 부터 허가를 받았다는 등의 내용을 표시한 것. 동종의 他製品보다 가격이 현저하게 저렴한 것 등은 모두 무허가 제품이다.

또 내용물의 맛, 냄새 색깔 등이 원품과 다른 것, 내용물의 함량이 적은 것 등은 허가제품과 유사한 변조 제품이라고 보면 거의 틀림없다.

色같이 유난히 짙은 것은 有害製品

또 표시된 기호나 도안문자 등이 許可製品과 약간 다르거나 印刷등이 뚜렷하지 못한 것, 商品의 명칭이나 製造會社의 이름이 유 명허제품과 비슷한 것은 허가 제품과 유사한 위조품이며, 색깔이 유난히 짙거나 고운 것, 냄새가 이상한 것, 유난히 부풀어 있는 것은 인체에 해로운 유해한 물질을 사용한 제품이라고 보면 거의 틀림없다.

이밖에 內容, 包裝이 불결한 것은 不潔한 環境에서 製造 販賣되는 製品이다.

農漁村에 소속 不明 製品 수두룩

이같은 무허가 식품의 대부분은 감시의 눈이 덜한 농어촌 지역으로 갈수록 번성해 웬만한 농어촌에서는 제조회사의 이름도 없는 소속 불명의 제품이 수두룩하다.

무허 식품업자들은 영세성을 띠고 있기 때문에 유해 첨가물 사용과 제조의 불결은 피하기 힘들다.

허가 제품을 일부 가공 또는 변조하는 행위와 허가제품과 유사하게 위조한 불량식품은 대도시 주변 무허가 식품업자나 일부 허가업소가 내고 있다.

시장에서 건어포를 사다가 방부제를 칠해서 포장, 이를 시중에 팔거나 상한 생선을 싱싱한 것으로 속이기 위해 공업용 색소를 사용하는 것은 모두 인체에 유해한 식품이므로 소비자들은 사지 않아야 한다.

'78年은

有害食品 根絶의 해

◁ 빵상식 ▷

油脂

빵에 사용되는 油脂는 生地配合中에 材料로서 사용되는 경우와 제품에 직접 발라서 빵을 먹기 좋게 하기 위한 調味素材로서 또는 영양상의 목적으로 사용된다. 이때는 天然의 卵-다가 가장 고급으로 인정되고 있는데 마아가린을 사용하는 경우도 많다.

製빵上에 사용되는 油脂는 大別하여 動物油脂와 植物油脂가 있는데, 動物油脂는 動物의 油脂 조직에서 取한 것으로 代表的인 것으로는 라-드가 있다.

라-드는 豚의 脂肪에서 取한 것이며 其의 動物 油脂로서, 牛, 鯨(고래)等의 것도 사용된다. 식물油脂는 야자유, 大豆油, 胡麻油(참기름), 綿實油等이 있는데 이것들의 종자를 압착가열하여 추출한다.

쇼-팅에는 動物油(硬化油)와 植物油(液體油)를 混合하여 알맞은 硬化를 保持한 混合型 쇼팅과, 면실유나 야자유, 그리고 大豆油等을 水素添加하여 라-드와 같이 硬化시킨 全植物性 쇼팅이 있다.

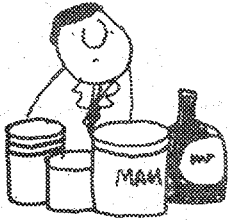
製빵上에 油脂(특히 쇼-팅)의 使用 目的은

1. 빵의 老化를 늦춰주고
2. 가마(오븐) 느낌을 좋게 한다.
3. 빵의 內相의 광택을 좋게 한다.
4. 個個의 Gluten조직이 粒子 사이에 얽은 막을 만들고 윤활유의 역할을 하는 것으로 된다.

油脂의 効果로는

1. 빵의 容積을 增加 시켜주고
2. 조직과 內相이 가늘다
3. 빵의 표면이 얇고 柔軟하게 된다.
4. 촉감의 改善에 도움을 주며
5. 빵의 색이 희게 된다.
6. 빵의 향이 증가된다.
7. 감촉이 부드럽고 한층 맛이 좋게 된다.

生地に 반죽하기 위한 油脂는 一般的으로 小麥粉 100%에 2~5% En Rich한 것으로는 30~60% 정도인데 그 영향은 매우 크다. 油脂를 반죽할 때에 첨가할 때도 처음부터 加하면 Gluten의 생성이 방해되고 때로는 生地의 팽창 作用이 일어난다.



加工食品 구매요령

1. 일부 惡德業者로 인해 信望 잃어

不正·不良의 有害食品은 어디에서 연유 되는가—

우리는 그 원인을 알것 같으면서도 모르고 있고 이 때문에 잡힐 것 같으면서는 잡히지 못한 혼미를 거듭 해왔다.

집중단속이 끝나면 또다시 창궐했던 식품 공해—

이 악순환 속에서 국민건강이 위해를 받게 되는 것은 물론 일부 惡德業者들로 인해 전체 식품공업에 대한 국민의 신망을 떨어뜨리기도 했다.

이같은 有害食品 근절책에 대한 지름길은 당국의 끈질긴 단속도 물론 중요 하겠으나 그 보다도 소비자들이 지금까지 갖고 있던 일정한 상식과 잘못된 지식을 버리고 새롭고 올바른 상품지식이 있어야 하겠다.

2. 먼저 商標부터 確認하자

有害食品을 추방할 수 있는 유일한 길은 **우** 선 소비자들이 먼저 상표를 확인하고 유명업

체의 제품을 구입하는 것이 급선무의 하나다.

우리나라의 식품제조업소 규모는 천차만별이다.

제과, 제빵, 청량음료, 아이스크림, 제면, 장유등 각종 식품제조업소의 경우만 보더라도 많은 소비자들이 제조업체의 商號나 商標를 알고 있는 大企業의 경우는 해외 기술자파견, 자체연구실 설치, 독립기관의 연구소 설립등 다각적인 방법으로 제품의 품질을 선진국 수준으로 향상시키고 더 나아가서는 각종 제품을 해외 각국에 수출하여 국가 경제발전에 크게 기여하고 있다.

그러나 일부 大企業을 제외한 상당수의 식품제조 업체들은 품질향상에 역점을 두고 있기는 하나 자본 및 시설의 영세성으로 품질면에서 大企業제품과도 현격한 차이가 있다.

특히 각종 無許業所·無許製品은 無許라는 말이 표현하듯이 그 성분이나 제조과정이 규제의 테두리밖에 있어 제품에 어떤 有害物質이 포함되어 있는지 제대로 파악조차 할 수 없는 실정이다.

이들 無許 제품이 더욱 문제가 되는 것은 그 종류도 다양하여 작게는 어린이들을 대상으로한 제과류로부터 크게는 우리의 일상 생

활에 절대 필요 불가결한 食卓에까지 서슴치 않고 오르고 있다.

無許可업소가 잇다른 단속에도 근절되지 않고 있는 것은 첫째 불량식품을 생산하기 위한 시설비가 거의 들지 않는다는 점과, 둘째 많은 인원이 필요없이 1~2명으로 생산이 가능하고, 셋째는 일정한 장소에 관계없이 사람이 많은 곳이면 工場없이 집 안에서도 손쉽게 만들 수 있기 때문이다.

게다가 일부소비 자들마저 제품의 품질이나 유해 여부와 관계없이 다만 값이 싸다는 경제적 이유만으로 구입하고 있기때문에 근절되지 않고 있는 것이다.

이같은 업체간의 현격한 차이와 無許業所의 실태로 미루어 보아 소비자들이 우수식품을 구입할 수 있는 唯一한 길은 무엇보다 먼저商標를 확인하고 量이나 價格에 구애 받지 않고 有名業體의 제품을 구입 하는것 뿐이라하겠다.

3. 非衛生的인 商品은 사지말자

다음은 상품의 포장, 製造年月日을 확인하고 제품을 사야한다.

제조업소에서 아무리 영양가가 풍부하고 최신 시설에 의해 위생적인 제품을 생산했다 하더라도 판매·조리등의 과정에서 경결이 유지되지 못하면 그대로 有害食品이 될 수 있으며 규정된 시간 이상의 보관 또는 저장. 또한 이에 관련되는 온도가 유지되지 못하면 그 제품은 쉽게 부패·변질되어 인체에 해로울 수 밖에 없다.

美國을 비롯한 선진각국의 경우 식품 판매업소에는 반드시 냉동 냉장시설을 갖추도록 규제하고 있으나 우리나라의 사정은 이와는 다르다.

우리나라의 식품판매업소는 슈퍼마켓를 제외한 거의 대부분이 영세자본에 의해 운영되고 있어 상품진열이 거의 원시적인 상태인 것이다.

예를 들어 우리 주위의 소매상에서는 여름철 직사 광선을 피해야할 우유, 라면, 사탕등 각종 가공 식품을 햇빛이 내려 쪼이는 곳에 그대로 방치, 판매하는 경우가 허다할뿐 아니라 상품 진열대도 몇해를 두고 소독하면 하지 않는 불결한 상태를 그대로 사용하고 있는 것이다.

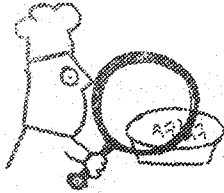
소비자들이 이듬도 없는 영세기업이 만들어 낸 상품이나 비위생적인 소매상으로 부터 상품을 사지 않으면 그들은 자연 제품생산을 중단하여 문을 닫거나 그렇지 않으면 우수한 식품을 생산하게 될 것이다.

소매상 역시 마찬가지인 것이다. 소비자들이 그 상점을 찾지 않으면 그 상점은 얼마동안 견디다 새로운 방법을 강구하거나 경우에 따라서는 문을 닫게될 것이다.

소비자들이 바로 이러한 구매 방법을 선택하는 것이 이땅에서 불량식품을 추방하는 길이고 국민보건향상에 이바지하는 지름길이 될 수 있을 것이다.

식품구입에 특별한 신경을 쓰지 않는다면 불량식품은 근절되기 어려울 것이며 결과적으로 소비자 자신이 계속 피해를 입게 될 것이다.

有害食品 근절하여 健康社會 이룩하자



有害食品 식별方法

1. 清凉飲料類

區分 食品	有害食品類型	流通地域	識別方法
사 이 다 콜 라 드 링 크 제	1. 공업용 유해색소 사용 2. 製造年月日 등 표시기준 불이행 3. 보존료, 강화제등의 부적정 사용 4. 醫藥品으로 혼용될 우려가 있는 효능, 효과표시	슈퍼마켓 식료품상 점	1. 製造年月日, 製造會社 등 표시사항이 명시되지 아니한 것. 2. 다른 회사의 병에 들어있거나 마개가 제대로 맞지 않는 것. 3. 固形物이 혼입되어 있거나 혼탁한것. 4. 의약품 처럼 어떤 질병에 좋다는 등의 효능표시 또는 지나친 선전을 하는것. 5. 비닐 봉지로 된 주스류로서 아무 表示 가 없는것.

2. 병조림 및 통조림

1. 두 유 (Soy bean milk)	1. 標示基準不履行 2. 멸균불이행 3. 물에 稀釋	슈퍼마켓 식료품상 점등	1. 製造年月과 製造會社名의 표시가 없는 것. 2. 타회사의 병에 들어 있는것. 3. 凝固되어 있는것. 4. 너무 묽은것.
2. 통조림류	1. 罐이 불량 2. 저질 및 불량원료사용 3. 멸균 및 탈기불완전 4. 標示事項과 내용물이 상이 5. 내용물에 부적한 내면 코~팅제 사용	슈퍼마켓 식료품상 점	1. 罐에 녹이 쓴것. 2. 罐이 부풀어 있거나 모양이 변한것. 3. 罐에 구멍이 있거나 내용물이 새어 나 온 흔적이 있는것. 4. 罐을 재성한 흔적이 있는것. 5. 罐 表面에 표시된 사항과 내용물이 서 로 다른것. 6. 내용물에 다른 맛이나 다른 냄새가 나 는것. 7. 내용물이 고유의 色을 가지고 있지 않 거나 異物이 섞인것.

- 8. 罐 內面 塗裝이 색거나 떨어져 있는것
- 9. 아래 윗쪽 덮개의 한쪽 또는 내면이 부풀어 있어 손으로 눌러도 원형으로 돌아가지 않는것.
- 10. 두드릴 때 둔탁한 소리가 나는것.
- 11. 罐 表面에 원재료명이 표시되어 있지 않은것.

3. 食用얼음

식용얼음	1. 工業用 얼음이나 천연빙을 식용으로 사용 2. 非衛生的인 물로 얼음을 제조 3. 불결한 저장소에서 販賣	시장 얼음판매소	1. 투명치 못하고 氣泡(공기방울)가 많은것. 2. 異物이 혼입되어 있는것. 3. 얼음 중앙부위에 결빙점이 없는것. 4. 불결한 장소에서 판매 되는것.
------	---	-------------	---

4. 菓子類

1. 알사탕류	1. 工業用 유해향료나 색소사용. 2. 표시가 안되었거나 오래된 제품	변두리시 장 학교주변 구멍가게	1. 다른 맛이나 다른 냄새가 나는것. 2. 색깔이 유난히 빛나거나 필요이상으로 진한 色인것. 3. 포장이 조잡하고 제조업소가 불명인것
2. 빵 류	1. 공업용 유해방부제를 사용하였거나 허기된 방부제를 지나치게 사용 2. 부패한 팔랑김을 사용하여 제조		1. 製造所名 및 제조년월일이 없는것. 2. 오랜 시일이 지난 후에도 제품이 변질되지 않은것. (방부제를 지나치게 사용한 예) 3. 이상한 색깔, 냄새, 맛이 있는것. 4. 異物이 혼입 되었거나 일광하에 오래 진열된것.
3. 건과류	1. 유해색소 사용제품	변두리시 장 국민학교 주변 구멍가게	1. 유난히 색깔이 고운것. 2. 강한 香氣를 내는것. 3. 곰팡이가 피어 있거나 곤충이 침식한것. 4. 수분을 많이 함유한것. 5. 包裝紙에 앞당겨진 製造 日字가 있거나 제조일자의 표시가 없는것.
4. 유과류	1. 폐식유등 적질의 기름을 사용		1. 기름의 냄새가 이상하고 변질, 변색된것. 2. 포장이 불완전하고 포장지가 퇴색한것
5. 카라멜	1. 제라친을 사용한 제품중 공업용 야교 사용	시장 식료품가게	1. 알맹이가 포장지에 녹아 붙은것.
6. 스낵 식품류	1. 유해색소 사용 2. 장기간 방치 3. 변질된 製品	식료품가 계등 슈퍼마켓 시장 식료품상 점	1. 너무 색깔이 진한것. 2. 표시, 중량등이 실중량과 다른것. 3. 포장지 색이 퇴색된것. 4. 내용물이 누누해 진것. 5. 썩은 냄새가 나는것.
7. 껌 류	1. 유해색소사용		1. 색깔이 유난히 진한것. 2. 포장상태가 不良하거나 포장되지 않은것

8. 초코렛류	<ol style="list-style-type: none"> 1. 저질 유지 사용 2. 包裝狀態 불량 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 이상한 냄새가 나는것. 2. 상온에서 녹아 있는것. 3. 끈층이 침입했거나 그 흔적이 있는것. 4. 값이 예상외로 싼것.
---------	---	---

5. 아이스크림類

아이스크림류	<ol style="list-style-type: none"> 1. 포장상태가 불완전하고 細菌의 오염이 가능 2. 貯藏容器 및 취급이 불결 	식료품상점	<ol style="list-style-type: none"> 1. 異物이 혼입된것. 2. 냄새나 맛이 있는것. 3. 보관상태가 나빠 제품이 녹은것.
--------	---	-------	--

6. 茶 類

홍차 레몬티 분말주스류	<ol style="list-style-type: none"> 1. 색소 및 카라멜 사용 2. 異種 식물열을 사용 3. 발효공정이 불량한 홍차열을 사용 4. 함량미달 	슈퍼마켓 식료품상점	<ol style="list-style-type: none"> 1. 물에 녹거나 또는 가라 앉을때 너무 진한 색이 나는것. 2. 선별이 불량하며 茶葉의 물질이 혼입된것. 3. 포장에 제조회사, 허가번호 표시가 없는것. 4. 특유의 香氣가 없거나 다른 맛이 나는것. 5. 비닐포장 또는 병에 든 製品이 굳어 있는것. 6. 마개 등에 녹이 쓴것.
2. 레규러커피 인스턴트커피 크리밍파우더	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無許可로 제조 2. 소분판매 3. 타물질로 증량 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 알맹이의 크기와 색깔이 균일하지 않은것. 2. 한약냄새가 나거나 특유의 향미가 현저히 나는것. 3. 병의 뚜껑을 열었을때 은박지에 "커피"라는 표시가 없거나 뚜껑 내부에 건조제가 없는것. 4. 강통을 재생한 흔적이 있는것.

7. 食肉製品

햄·소세지 베이컨	<ol style="list-style-type: none"> 1. 부패, 변질된 獸肉 사용 2. 유해방부제, 발색제 및 착색료 사용 	슈퍼마켓 번두리 구멍가게	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제조년월일이 없는것. 2. 부패 변질되었거나 이상한 냄새가 나는것. 3. 색채가 유난히 빛나는것. 4. 냉장상태로 보관되지 않은것. 5. 包裝이 파손된것. 6. 무게를 늘리기 위하여 쌀가루나 고구마가루를 섞은것.
--------------	--	---------------------	--

8. 乳製品

우유	1. 미처리우유의 판매	슈퍼마켓	1. 다른 맛, 다른 냄새가 있고 용액상태
----	--------------	------	-------------------------

연유 분유	<ol style="list-style-type: none"> 2. 乳脂肪의 함량이 부족 3. 신선하지 못하거나 세균이 들어 있는 우유를 원료로 사용 4. 공업용 등 有害添加物 사용 5. 販賣店에서 제품에 물을 섞어 량을 늘린 제품 	구멍가게	<p>가 불균등하고 엉켜 있는것.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 색깔이 이상한 것. 3. 용기가 조잡하고 成分表示 또는 業所名 등이 불명한것. 4. 위조 (표시사항)한 유사품 또는 성분, 효능등의 표시가 과대한것. 5. 지나치게 묽은것 (우유, 연유) 6. 포장등이 파손된것. 7. 표면에 곰팡이 기타 착색물이 있는것. 8. 凝固 되었거나 모래처럼 엉킨것(粉乳).
----------	---	------	---

9. 食用油

식용유 및 참기름	<ol style="list-style-type: none"> 1. 색소사용 2. 不良原料를 사용 3. 잡유를 섞어 제조 4. 염가의 타종류의 식용유를 혼합 변조 	시 장	<ol style="list-style-type: none"> 1. 색깔이 유난히 불투명한것. 또는 색깔이 유난히 암갈색인것. 2. 이상한 냄새나 맛이 나는것. 3. 異質物이 뜨는것. 4. 기름에 층이 생기는것.
--------------	--	-----	--

10. 食 醋

양조식초	<ol style="list-style-type: none"> 1. 공업용 등 有害첨가물 사용 2. 공업용 빙초산 회석 3. 합성식초에 양조식초의 표시를 하여 판매 	시 장 음 식 점	<ol style="list-style-type: none"> 1. 양조식초는 담황색 및 담갈색의 투명한 액체가 아닌것. 2. 합성식초는 무색투명한 액체가 아닌것 3. 다른 물질이 혼입된것. 4. 소분하여 판매하는것.
합성식초	<ol style="list-style-type: none"> 1. 색소사용 2. 무허가제품 		

11. 절임 食品類

담무지	<ol style="list-style-type: none"> 1. 공업용 등 유해 색소 사용 2. 부패, 변질된 원료사용 3. 無許可製品 	시 장 슈퍼마켓	<ol style="list-style-type: none"> 1. 유난히 고운 색깔인것. 2. 용기 및 취급이 불결한것. 3. 제품에 氣孔이 많고 물기가 많은것. 4. 이상한 맛이나 이상한 냄새가 나는것. 5. 용기에 거품이나 앙금이 생기는것.
-----	--	-------------	--

12. 生鮮類

생선류	<ol style="list-style-type: none"> 1. 신선하게 보이기 위해 아가미와 비늘 등에 색소 사용 	번두리시 장 생선가게	
-----	---	-------------------	--

13. 乾脯類

	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無許可(무표시품)로 제조 2. 農藥등을 말라서 비위생적으로 말린것 3. 왁스 및 파라핀을 광택제로 사용 4. 방부제 사용 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 製造場所, 製造日字 등이 표시되어 있지 않은것. 2. 염색의 의심이 되는것. 3. 곰팡이가 번식한것. 4. 포장이 不完全한것. 5. 다른 맛, 다른 냄새가 나는것.
--	---	--	--

14. 豆腐類

두 부	<ol style="list-style-type: none"> 부정첨가물(凝固劑, 消泡劑)사용 製造할 때 비위생적인 기계, 기구류로 부터의 오염 不良한 地下水를 용수로사용 제조 	노변 및 변두리 시장	<ol style="list-style-type: none"> 탄력성이 없거나 붉은 색깔을 띤것. 다른 맛, 다른 냄새가 나는것. 불결한 異物이 혼입된것.
청 포 목	<ol style="list-style-type: none"> 색소를 사용 	노변 및 변두리 시장	<ol style="list-style-type: none"> 고유의 색 이외의 색을 띤 것 (色素를 사용하지 못함)

15. 醬 類

간 장	<ol style="list-style-type: none"> 색소사용 물을 섞어 탕을 늘린 제품 방부제 과량 사용 	전 지역	<ol style="list-style-type: none"> 물을 섞어 곰팡이가 된것. 냄새가 이상한것. 맛이 쓰고 자극성이 있는것. 흰 접시에 조금 떨어뜨려 조용히 움직일 때 흘러간 흔적이 길게 남는것. 녹지 아니하는 물질이나 다른 물질이 혼입 된것. 소분하여 판매하는것.
고 추 춘 된 장 장 장	<ol style="list-style-type: none"> 無許可로 제조 色素를 사용 	전 지역	<ol style="list-style-type: none"> 다른 물질이 혼입되어 있는것. 수분이 다량 함유된것. 包裝狀態가 불량하거나 업소명 및 製造日字가 不明인것 포장되지 않았거나 소분하여 판매되는 것.

16. 魚肉煉製品

어육햄 어육소세지	<ol style="list-style-type: none"> 썩거나 변질된 어육 사용 	전 지역	<ol style="list-style-type: none"> 어두운 곳에서 빛이 나는것. 고기뼈 기타 다른 물질이 혼입된것. 포장이 불량하거나 오래된 제품인것. 日光을 받게 진열되어 있는것.
--------------	---	------	---

17. 卵 類

	<ol style="list-style-type: none"> 상한 계란의 販賣 	전 지역	<ol style="list-style-type: none"> 매끄럽고 광택이 있는것. 흔들었을때 흔들리는 소리가 나는것. 물속에 세워지지 않고 떠오르는것.
--	---	------	--

18. 肉 類

쇠고기 돼지고기등	<ol style="list-style-type: none"> 색소나 선지 등의 着色 밀도살 製品의 판매 		<ol style="list-style-type: none"> 고유의 색이 아니고 암갈색을 띄우는것 탄력성이 없고 건조된 것. 썩는 냄새가 나는것. 檢印이 없는것. 닭고기에 공기나 물을 注射하여 크게 늘인것.
--------------	--	--	---