資 料

食品·添加物規格基準 개정

보건사회부 고시 제38호

식품등의 규격 및 기준 중개정

보건 사회부 고시 제 7호(77. 2. 14) "식품등의 규격 및 기준" 중 다음과 같이 개정 고시한다.

1977. 12. 31

보 건 사 회 부 장관

제3. 식품일반에 대한 규격 및 기준 중 "3. 호름안데 힌"을 삭제 하고 6. 타알색소를 함유하여서는 아니되는 식품중 "(2) 분말 처리음료"를 "(2) 김치류"로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 "8. 백설탕" 다음에 "8—2. 갈색 설탕"을 다음과 같이 신설한다.

8—2 갈색설탕

갈색설탕이라 함은 사탕수수 또는 사탕무우에서 얻은 원당의 정제 과정에서 얻은 황갈색의 결정 또는 결정성 분말을 말한다.

가. 규 격

(1) 성상 : 황갈색의 결정 또는 결정성 분말이어야 한다.

(2) 수분(%) : 2.5이하

(3) 회분(%) : 0.5이하

(4) 당도(%) : 96.0이상

(5) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.

(6) 중금속(ppm) : 5이하

나. 시험방법

8. 백설탕에 따라 시험한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 중 "9. 포도당"을 "9. 결정포도당"으로 하고, "포도당이라 함은"을 "결정포도당 이라 함은"으로 하며, 가. 규격에 "(6) 텍스트린 분 (%), (7) 용액의 착색도, (8) 용액의 탁도 와 나, 시험방법에 "(5) 텍스트린분, (6) 용액의 착색도, (7) 용액의 탁도"를 다음과 같이 각각 신설한다.

가. 규 격

(6) 텍스트린분(%) : 1.5이하

(7) 용액의 착색도 : 0.250이하

(8) 용액의 탁도 : 0.200이하

나. 시험방법

(5) 덱스트린분 : 수분, 회분 및 휠스뎃다. 슈벨법에 따라 측정한 포도당의 무수물에 대한 백분비를 100으로부터 감한 수치를 텍스트린 분으로 한다.

필요가 있으면 여지 크로마토그라피에 의하여 표준의 결정포도당의 스포트의 발색 강도와 시료의 스포트의 발색 강도를 비교 하여 판정한다.

휠스뎃다. 슈델법 :

검체 약 1.5g~2g(포도당으로서)를 취하고 물을 가하여 100ml로 한다음 10 ml를 뭉전 삼각후라스크

에 넣고 0.1N 요드액 25ml를 가하고 실온에서 잘 흔들어 준다.

여기에 0.1N 수산화나트륨용액 35ml를 소량씩 가하고 15분(당분이 미량일때는 20분) 동안 방치한 후 묽은 황산으로 산성이 되도록 한다.

이때 유리된 요오드를 0.1N치오황산나트륨용액으로 적정한다. 종말점 가까이에서 전분시액 1ml를 가하고 다시 적정한다. 검체(당액)를 가하지 않은 대조 시험에서 소비된 치오황산나트륨의 소비량에서 적정량을 감하고 그 수치로부터 당의량을 구한다.

0.1N요오드액 1ml는 포도당 9,005mg에 상당한다.

(6) 용액의 착색도 : 무수물시료 30g을 물에 용해시켜 100ml로 하고 이 수용액의 액층 10mm에 대한 420mμ 및 720mμ의 흡광도를 측정하여 두 값의 차를 착색도로 한다.

(7) 용액의 탁도 : 착색도를 측정하였을 때 720mμ의 흡광도를 탁도로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준에 "9-2정제포도당"을 다음과 같이 신설한다.

9-2 정제포도당

정제포도당이라 함은 전분질을 고도로 가수분해한 당화액을 탈색하여 정제한 후 직접 분말상으로 하여 건조하거나 또는 굳혀서 분말 상으로 하여 건조한 포도당을 말한다.

가. 규 격

(1) 성상 : 백색의 분말로서 이 물을 함유하지 않아야 한다.

(2) 수분(%) : 10.0이하

(3) 회분(%) : 0.2이하

(4) 인공감미료 : 검출되어서는 아니된다.

(5) 덱스트린 분(%) : 4.0이하

(6) 용액의 착색도 : 0.250이하

(7) 용액의 탁도 : 0.200이하

나. 시험방법

9. 결정포도당에 따라 시험한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 10. 물엿 가. 규격중"(7) 호름알데힌"을 삭제한다. 나. 시험방법 중 "(6) 호름알데힌"을 삭제한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 11. 별꿀 가. 규격중"(7) 인공전화당"을 "(7) 레졸신 정색물"로 하고 나. 시험방법 중 "(6) 인공전화당"을 "(6) 레졸신 정색물로 하고 그 내용 중 "나타낼때는 인공전화당이 있다"를 "나타내어서는 아니된다"로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 16. 식초 가. 규격중 (2) 아민반응 (5) 휘발산, (6) 불휘발산 및 (9) 호름알데힌을 삭제하고 4. 총산 내용중 "4.0-7.0"을 "4.0이상"으로 하고 나. 시험방법 중 (1) 아민반응, (4) 휘발산, (5) 불휘발산 및 (8) 호름알데힌을 각각 삭제한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 25. 어육연제품 정의중 "을 말한다"를 "또는 이를 유탕 처리한 것을 말한다"로 하고, 가. 규격에 "(6) 산가, (7) 과산화물가"를 각각 다음과 같이 신설하며 라. 시험방법의 "24. 식육제품에 따라 시험한다"를 "(1) 아질산군 보존료, 타알색소 대장균군 시험은 24. 식육제품에 따라 시험한다"로 하고 "(2) 산가, (3) 과산화물가"를 다음과 같이 신설한다.

가. 규 격

(6) 산가 : 5.0이하(다만 유탕처리 하지 아니한 것은 제외한다.

(7) 과산화물가 : 60이하(다만 유탕처리 하지 아니한 것은 제외 한다)

나. 시험방법

(2) 산가 : 제4. 식품별 규격 및 기준 2. 인스탄트면류 나. 시험방법 (4) 산가에 따라 시험한다.

(3) 과산화물가 : 제4. 식품별 규격 및 기준 2. 인스탄트면류 나. 시험방법 (5) 과산화물가에 따라 시험한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 46. 알사탕류 가. 규격중 "(4) 호름알데힌"과 나. 시험방법 중 "(3) 호름알데힌"을 삭제한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 51. 청주 가. 규격중"(2) 비중"을 삭제하고 (3)에칠 알코올 내용중 "15.0-17.0"을 "주세법의 규정에 따른다"로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 52. 합성청주 가. 규격중 "(2) 비중"을 삭제하고 (3) 에칠 알코올 내용 중 "15.0—17.0"을 "주세법의 규정에 따른다"로 한다

제4. 식품별 규격 및 기준 53. 맥주 (담색) 가. 규격중 "(3) 비중"을 삭제하고 (4) 에칠알코올 내용중 "3.0—5.0"을 "주세법의 규정에 따른다"로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 54. 소주 가. 규격중"(2) 비중"을 삭제하고 "(3) 에칠알코올"을 다음과 같이 한다.

(3) 에칠알코올(V/V%) : 주세법의 규정에 따른다

제4. 식품별 규격 및 기준 55. 고량주 가. 규격 중 "(2) 비중"을 삭제하고 "(3) 에칠알코올"을 다음과 같이 한다.

(3) 에칠알코올(V/V%) : 주세법의 규정에 따른다

제4. 식품별 규격 및 기준 56. 위스키 가. 규격 중 "(2) 비중"을 삭제하고 "(3) 에칠알코올" 내용중 "40.0—46.0"을 "주세법의 규정에 따른다"으로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 57. 과실주 가. 규격 중 "(2) 비중"을 삭제하고 "(3) 에칠알코올"을 다음과 같이 한다.

(3) 에칠알코올(V/V%) : 주세법의 규정에 따른다

제4. 식품별 규격 및 기준 58. 포도주 가. 규격중 "(2) 비중"을 삭제하고 "(3) 에칠알코올"을 다음과 같이 한다.

(3) 에칠알코올(V/V%) : 주세법의 규정에 따른다

제4. 식품별 규격 및 기준 59. 약주 가. 규격 항의 "(2) 에칠알코올" 내용중 "10.0—12.0"을 "주세법의 규정에 따른다"으로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준 60. 탁주 가. 규격 항의 "(2) 에칠알코올" 내용중 "5.0—17.0"을 "주세법의 규정에 따른다"으로 한다.

제4. 식품별 규격 및 기준에 "76. 튀김류"를 다음과 같이 신설한다.

76. 튀김류

튀김류라 함은 두부, 식육, 생선, 야채류 및 기타 식품을 유탕처리한 것으로서 유과류 및 어육연제품 이외의 것을 말한다.

가. 규 격

(1) 성상 : 고유의 향미를 가지고 이미, 이취가 없어야 한다.

(2) 산가 : 5.0이하

(3) 과산화물가 : 60이하

(4) 허용외 타알색소 : 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

(1) 산가 : 제4. 식품별 규격 및 기준 2. 인스탄트 면류의 나. 시험방법에 따라 시험한다.

(2) 과산화물가 : 제4. 식품별 규격 및 기준 2. 인스탄트 면류의 나. 시험방법에 따라 시험한다.

(3) 허용외 타알색소 : 제4. 식품별 규격 및 기준 2. 인스탄트 면류의 나. 시험방법에 따라 시험한다.

제5. 기구. 용기 및 포장의 규격 기준 및 원재료의 규격 1. 규격 및 기준 중 "바"와 2. 시험방법 "나의 "(1) 시험용액의 조제" 및 "아"의 "(1) 시험용액의 조제"를 각각 다음과 같이 한다.

1. 규격 및 기준

바. 도자기제 법랑도포, 유리제, 용기류의 규격은 각각 아래와 같으며, 도자기제 및 용기류를 제조할 때에는 납을 함유한 유약을 사용하여서는 아니된다.

(1) 도자기제 및 법랑도포의 기구, 용기의 규격

납 7ppm이하

비소 0.05ppm이하

카드뮴 0.5ppm이하

(2) 유리제 기구, 용기의 규격

납 7ppm이하

비소 0.05ppm이하

알카리 4ppm이하

(3) 용기류 기구, 용기의 규격

납 0.1ppm이하

비소 0.05ppm이하

카드뮴 0.5ppm이하

2. 시험방법

나. 도자기제, 용기류 또는 법랑 도포의 기구, 용

기의 시험방법

(1) 시험용액의 조제

검체를 물로 잘 씻은 다음 검체에 4% 초산용액을 채우고 적당한 뚜껑을 하여 실온에서 24시간 방치한 다음 즉시 침출액을 후라스크에 옮겨 시험 용액으로 한다. 내용량이 3*l*이상 되는 기구, 용기에 있어서는 4%초산 용액의 양을 3*l*로 한다.

액체를 넣을 수 없는 검체에 있어서는 표면적 1cm²에 대하여 2m*l*의 비율로 취한 침출용액에 담근후 액체를 넣을 수 있는 검체의 경우와 같이 침출한다.

아. 유리제의 기구, 용기 및 포장의 시험방법

[1] 시험용액의 조제

나. 도자기제 용기류, 또는 법랑 도포의 기구, 용기의 시험방법 (1) 시험용액의 조제에 따라 조제한다.

제7. 일반 시험법. 3. 보존료 시험법중 "다, 호름알데힌"을 삭제한다.

이 고시는 공포 후 30일이 경과한 날로부터 시행한다.

보건사회부 고시 제39호

식품첨가물의 규격 및 기준중 개정

보건사회부 고시제 8호(77. 2. 14) "식품 첨가물의 규격 및 기준"을 다음과 같이 개정 고시한다.

1977. 12. 31

보 건 사 회 부 장 관

제3. 품목별 규격 및 기준. 1. 게피알데힌. 순도시험. (1) 비중중 "1,050—1.056"을 "1.051—1.056"으로, (2) 굴절률중 "1.618—1.625"를 "1.619—1.625"으로 하고, "(4) 유리산"을 삭제하며, "(6) 산가"를 다음과 같이 신설한다.

(6) 산가 : 제 4 일반 시험법 30. 착향료 시험법중 산가측정법에 따라 시험할 때 5이하이어야 한다

제3. 품목별 규격 및 기준. 4. 과산화수소 함량 중 "(H_2O_2=34.2) 30~35%"를 "(H_2O_2=34.01) 30% 이상"으로, 순도시험 (4) 증발잔류물중 "15mg"을 "3mg"으로 하고 "(5) 인산염"을 다음과 같이 신설한다.

(5) 인산염 : 이 품목 8m*l*에 물 10m*l* 및 염산 3m*l*를 가하여 수욕상에서 조용히 가열하여 증발건조하고 잔류물에 더운물 약 30m*l*를 가하여 녹이고 식힌다음 다시 물을 가하여 50m*l*로 하여 시험용액으로 한다. 시험용액 5m*l*를 네슬러관에 취하고, 여기에 희석한 황산(1→6) 4m*l* 및 모리브덴산암모늄용액(1→20) 1m*l*를 가하여 잘 흔들어 섞고 3분간 방치한 다음 1—아미노—2—나프톨—4—슬폰산시액 1m*l*를 가하여 흔들어 섞고 60°의 수욕중에 10분간 가온한 다음 흐르는 물로 식힐때 그 액이 나타내고 청색은 인산염표준용액 5m*l*를 네슬러관에 취하여 시험용액과 같이 조작한 액이 나타내는 청색보다 진하여서는 아니된다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 구연산(결정). 순도시험중 "(3) 중금속"을 다음과 같이 하고 "(6) 다핵방향족탄화수소. (7) 이소구연산"을 다음과 같이 각각 신설한다.

(3) 중금속 : 강열잔류물의 시험에서 얻은 잔류물에 염산 1m*l* 및 질산 0.2m*l*를 가하여 수욕상에서 증발건조한다. 여기에 희염산 1m*l* 및 물 15m*l*를 가하여 가열하여 녹이고 식힌 다음 페놀프탈레인 시액 1방울을 가하고 액이 약간 홍색을 나타낼때까지 암모니아시액을 적가한 다음 희초산 2m를 가하고 필요하면 여과한다. 여기에 물을 가하여 50m*l*로 하고 유화나트륨시액 2방울을 가하여 5분간 방치할 때 그 액의 색은 납 표준용액 2m*l*에 희초산 2m*l* 및 물을 가하여 50m*l*로 하여 유화나트륨시액 2방울을 가하여 5분간 방치한 액의 색보다 진하여서는 아니된다.

(6) 다핵방향족탄화수소 : 이 품목 25g에 물 30m*l*를 가하고 약 50°로 가온하여 녹인다. 식힌 다음 n-헥산(자외흡수스펙톨측정용) 20m*l*씩 되풀이 하여 3회 추출한다. 각각 배분 2,500—3,000회전에

서 약 10분간 원심분리 하여 n-헥산층을 취한다음 n-헥산을 유거하고 1—2m*l*가 되게 농축하고 식힌 다음 n-헥산(자외선흡수스펙톨측정용)을 가하여 10m*l*로 하여 이를 시험용액으로 한다. 시험용액을 액층 1cm에서 흡광도를 측정할때 260—350mμ의 파장범위내에 있어서는 그 치가 0.05이하이어야 한다. 다만, 대소액은 물 30m*l*에 n-헥산(자외흡수스펙톨측정용) 20m*l*씩 되풀이 하여 3회 추출하고 이하 검체와 같이 처리한 액을 쓴다.

(7) 이소구연산 : 이 품목 0.5g을 105°에서 3시간 가열하고 식힌다음 아세톤 10m*l*에 녹이고 그중 0.005m*l*를 시험용액으로 하여 여지 크로마토그라피 제1법에 따라 시험할 때 개의 반점 이외의 다른 반점이 있어서는 아니된다.

다만. 여지는 크로마토그라피용 2호를 쓴다. 전개용매가 약 25cm 상승하면 전개를 그치고 풍건한 다음 브롬페놀블루시액(구연산용)을 분무한다. 대조액은 쓰지 하니한다. 또한 전개용매는 n-부칠알코올, 개미산 및 물의 혼액(8 : 3 : 2)을 방치한 다음 그 상층을 쓴다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 8. 구연산(무수). 순도시험중 "(1)"을 다음과 같이 한다.

(1) 황산염, 수산염, 중금속, 칼슘, 황산정색물, 다핵방향족, 탄화수소 및 이소구연산은, 7. 구연산(결정)의 순도시험 (1), (2), (3), (4), (5), (6) 및 (7)에 따라 시험한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 23. 대두인지질. 순도시험. (2) 벤제 불용물 내용중 "(1G4)"를 "(1G2)"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 37. 메타인산나트륨. 순도시험 (6) 비소내용 중 "0.2g"를"0.5g"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 38. 메타인산칼륨, 순도시험 (6) 비소내용중 "0.2g"를 "0.5g"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 88. 소명반, 순도시험, "(1) 물불용물"을 다음과 같이 한다.

(1) 물불용물 : 이 품목 2g에 물 200m*l*를 가하여 10분간 끓이고 식힌다음 도가니형 유리여과ㅜ(1G4)로 여과하고 불용물을 물 100m*l*로 씻고 유리여과기와 같이 105°에서 2시간 건조할 때 그 양은 40mg이하이어야 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 214. 포리인산나트륨의 순도시험 비소내용중 "0.2g"를 "0.5"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 215. 포리인산칼륨의 순도 시험 비소내용 중 "0.2g"를 "0.5g"으로 한다.

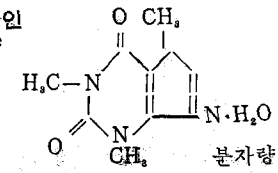
제3. 품목별 규격 및 기준. 220. 피로인산나트륨(결정)의 순도시험 비소내용중 "0.25g"를 "0.5g"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 221. 피로인산나트륨(무수)의 순도시험 비소내용중 "0.2g"를 "0.5g"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준. 222. 피로인산칼륨의 순도 시험의 비소 내용 중 "0.25g"를 "0.5g"으로 한다.

제3. 품목별 규격 및 기준에 "256천연카페인"을 다음과 같이 신설한다.

256. 천연카페인
Caffeine



분자량 212.21

$C_8H_{10}N_4O_2 \cdot H_2O$

천연카페인의 성분규격

함량 : 이 품목은 80°에서 4시간 건조한 다음 정량할때 카페인($C_8H_{10}N_4O_2$) 98.5% 이상을 함유한다

성상 : 이 품목은 백색의 결정성 분말로서 냄새는 없고 맛은 약간 쓰다.

확인시험 : (1) 이 품목의 수용액(1→500) 2m*l*에 탄닌산시액을 소량 적가할 때 백색의 침전이 생기고 이 침전에 과량의 탄닌산시액을 가하면 침전은 용해한다.

(2) 이 품목 0.01g에 과산화수소시액 10방울 및 염산 1방울을 가하고 수욕상에서 증발 건조할때 잔류물은 황적색을 나타낸다.

또 잔류물에 암모니아 개스를 쏘이면 잔류물은 적자색으로 변하고 이에 수산화나트륨시액 2—3방울을 가하면 색은 없어진다.

(3) 이 품목을 80°에서 4시간 건조한 다음 그 융점을 측정할 때 235—238°이어야 한다.

(4) 이 품목의 2% 수용액 30m*l*를 네슬러관에 취하고 옆에서 자외선(장파장)을 조사하고 위에서 관찰할 때 강한 자색을 발생해서는 아니된다. 천연카페인은 형광이 없거나 또는 약한 황록색의 형광을 발생한다.

(5) 데오필린 및 8—크로로데오필린 : 이 품목 0.01g에 물 5m*l*를 가하여 녹이고 PH 8.0의 암모니아, 염화암모늄 완충액 3m*l* 및 황산동, 피리딘시액 1m*l*를 가하여 흔화하고 크로로포름 5m*l*를 가하여 흔들어 섞을때 크로로포름층이 녹색을 나타내서는 아니된다.

순도시험 :

(1) 염화물 : 이 품목 0.2g에 열탕 80m*l*를 가하여 녹이고 식힌다음 물을 가하여 100m*l*로 한다. 그중 40m*l*를 취하여 염화물 시험을 할때 그 양은 0.01N 염산 0.25m*l*에 대응하는 양 이어야한다.

(2) 황산염 : 염화물 시험에서 만든 시험용액중 40 m*l*를 취하여 황산염시험을 할때 그 양은 0.01N 황산 0.4m*l*에 대응하는 양 이하이어야 한다.

(3) 중금속 : 이 품목 약 2g을 석영제 또는 자제도가니에 취하고 뚜껑을 닫고 약하게 가열하여 탄화시킨다. 식힌다음 질산 2m*l* 및 황산 5방울을 가하여 흰연기가 발생할때까지 주의하며 가열한 다음 450—550°C로 강열 회화한다. 식힌다음 염산 2m*l*를 가하고 수욕상에서 증발건고 하고 잔류물에 염산 3방울로 적시고 열탕 10m*l*를 가하고 2분간 가온한다. 다음에 페놀프탈렌시액 1방울을 가하고 암모니아시액으로 색이 담홍색이 될 때까지 적가하고 희초산 2m*l*를 가하여 필요하면 여과하고 물 10m*l*로 여지를 씻은 다음 여액과 씻은 액을 합하여 네슬러관에 취하여 50m*l*로 하여 중금속시험을 할때 그 양은 0.001% 이하이어야 한다.

비교액은 납표준용액 2m*l*에 질산 2m*l*, 황산 5방울 및 염산 2m*l*를 가하고 수욕상에서 증발건고 하고 이하는 검체의 경우와 같이 조작하여 만든다.

(4) 기타 알카로이드 : 이 품목 20mg에 물 1m*l*를 가하여 녹인 다음 마이야시액 2—3방울을 가할 때 침전이 생겨서는 아니된다.

(5) 황산정색물 : 이 품목 0.5g에 황산 5m*l*를 가하여 녹이고 15분간 방치한 후 액의 색을 백색을 배경으로 하여 비교할 때 그 액의 색은 비색표준용액 D보다 진하여서는 아니된다.

건조감량 : 이 품목을 80°에서 4시간 건조할 때 그 감량은 0.5%이하이어야 한다.

강열잔류물 : 이 품목의 강열 잔류물은 0.1%이하이어야 한다.

정량법 : 이 품목을 80°에서 4시간 건조한 다음 약 0.4g을 정밀히 달아 무수초산 40m*l*를 가하여 가온하여 녹이고 식힌 다음 벤젠 80m*l*를 가하고 0.1N 과염소산용액으로 적정한다. (지시약 염화메칠로자니린시액 5방울을 사용한다) 다만 종말점은 액의 자색이 녹색을 지나 황색으로 변하는 점이다. 같은 방법으로 공시험을 한다.

0.1N 과염소산용액 1m*l*=19,419mg $C_8H_{11}N_4O_2$

천연카페인 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 :

천연카페인 및 이를 함유하는 제제의 사용은 콜라형 음료에 한하며 사용량은 카페인으로서 0.015% 이하이어야 한다.

천연카페인의 보존 기준

차광한 밀봉용기에 넣고 찬곳에 보존하여야 한다.

시약 및 시액

마이야시액 : 염화제 2수은 1.358g에 물 60m*l*를 가해 녹인다. 따로 요오드칼륨 5g에 물 10m*l*를 가해 녹인다. 두액을 섞은 다음 물을 가해 100 m*l*로 한다.

암모니아, 염화암모늄 완충액 : 염화암모늄 67.5g을 강암모니아시액 570m*l*에 녹이고 새로 끓여 식힌물을 가하여 1,000m*l*로 한다.

탄닌산시액 : 탄닌산 1g에 에칠알코올 1m*l*를 가하여 녹이고 물을 가해 10m*l*로 한다. 쓸때 만든다.

황산농, 피리딘시액 : 황산농 4g을 물 90m*l*에 녹이고 피리딘 30m*l*를 넣어 섞는다. 쓸때 만든다

부 칙

이 고시는 공포 후 30일이 경과한 날로부터 시행한다.