

食品等の規格 및 基準 解説

오늘날 식품공업의 급속한 발전으로 다종다양한 가공식품들이 우리들의 생활을 크게 향상시키고 있어 이에 식품위생의 중요성을 재인식하는 뜻으로 국내 「식품등의 규격 및 기준」에 대한 국립보건원 權右昌科長의 해설기사를 연재로 게재한다. 〈編輯者 註〉

權 右 昌
〈國立保健院 食品分析科長〉

<目 次>

1. 規格 및 基準의 意義
2. 規格 및 基準의 制定目的
3. 規格 및 基準의 制定歷史
4. 規格 및 基準의 構成
5. 內容解説(食品等の 規格 및 基準)

제1. 通則

제2. 檢體의 採取 및 取扱方法

제3. 食品一般에 대한 規格 및 基準

1. 砒素 2. 重金屬 3. 添加物 4. 抗生物質 5. 異物 6. ताल色素를 含有하여서는 아니되는 食品 7. 乳·乳製品·食肉 및 食肉製品의 成分 및 保存等에 관한 一般規格 및 基準 8. 自然食品等の 成分規格

제4. 食品別 規格 및 基準

제5. 器具·容器 및 包裝의 規格基準 및 原材料의 規格

제6. 玩弄品의 規格 및 基準

제7. 一般試驗法

제8. 洗淨劑의 規格 및 基準

제9. 食品等の 成分配合基準

제9의1. 加工食品中 特定成分原材料 配合基準

제10. 食品保存의 方法에 관한 勸獎基準

제11. 冷麵肉水等の 微生物에 관한 勸獎規格

제12. 試藥·試液·標準溶液等

6. 食品添加物의 規格 및 基準

7. 規格 및 基準의 活用

8. 自家規格 및 基準

9. 國際規格 및 他 規格基準

10. 規格基準과 問題點

1. 規格 및 基準의 意義

規格이라 함은 食品 또는 添加物의 成分에 관한 規定을 말하고, 基準이라 함은 食品 또는 添加物의 製造·加工·使用·調理 또는 保

存의 方法에 관한 規定을 말한다. 器具·容器·包裝에 있어서는 이들 自體의 品質 및 그 原材料의 成分에 관한 規定이 規格이고, 이들의 製造方法에 관한 規定이 基準이다.

要約하면 「規格」이란 食品 또는 添加物 혹은 器具·容器·包裝의 成分(品質)에 관한 規定을 말하며, 「基準」이란 이들 製品들의 製造

加工·使用·調理 또는 保存方法에 관한 規定을 말한다.

그런데 여기서 말하는 成分이나 品質에 관한 規格은 사람에게 必要하거나 有益한 成分(營養成分등) 뿐만 아니라, 衛生上 有害한 成分(物質), 즉 砒素나 重金屬, 細菌같은 것도 包含된다. 따라서 成分規格이라 함은 製造·加工등의 과정을 거쳐 完成된 最終製品의 品質에 관한 規定으로서 이 製品이 유통과정을 거쳐 소비자가 섭취할 때까지 계속 유지되어야 한다.

基準이란 上述한 바와 같이 製造나 使用 또는 保存등의 方法에 대하여 規制한 것으로서 製造基準, 使用基準, 保存基準등으로 부르고 있다. 이는 食品 또는 添加物등을 제조하여 流通過程에 이르기까지의 各段階에 있어서 營業者가 준수해야 할 구체적인 행위의 規範이라 할 수 있다. 예컨대, 加熱食肉製品은 그 中心部の 溫度를 63°에서 30分間 加熱 또는 이와 同等 이상의 効力이 있는 方法으로 殺菌하여야 한다는 製造基準, 牛乳나 乳製品 등과 같은 低溫을 유지해야 할 食品들은 10° 이하에서 保存해야 한다는 保存基準이 있으며 添加物은 어떤 食品에 얼마(量) 이하를 써야 한다는 使用基準이 設定되어 있는 品目들이 많이 있다.

2. 規格 및 基準의 制定目的

食品은 사람이 一生동안 매일 섭취해야 하는 飲食物로서 衛生上 安全하고 營養價, 嗜好性 등의 品質이 좋아야 하며, 外觀, 色相, 맛(味) 냄새, 觸感등의 官能的인 條件도 갖추어야 한다. 오늘날 食品工業의 急速한 발전으로 多種多樣한 食品들이 우리들의 食生活을 크게 向上시킨 것은 사실이나, 반면에 이로 인한 食品 衛生上의 문제점도 끊이지 않고 계속 등장하고 있다. 衛生上 有害하거나 좋지 아니한 食品은 당연히 排除되어야 하기 때문에 食品衛生法 第3條(販賣禁止)에서도 ① 腐敗 또는 變質되었거나 未熟한 것 ② 有毒 또는 有害物

質이 含有되었거나 附着한 것 ③ 病原微生物에 의하여 汚染되었거나 또는 그 念慮가 있어 人體의 健康을 害할 우려가 있는 것 ④ 不潔하거나 異物의 混入 또는 添加, 其他의 事由로 人體의 健康을 害할 우려가 있는 것 ⑤ 食品 또는 添加物로부터 그 主要成分 또는 營養成分의 全部나 一部를 減少 또는 除去하거나, 食品 또는 添加物에 다른 物質을 混合하므로써 그 固有의 價値를 잃게된 것 등은 販賣하거나 販賣할 目的으로 採取, 製造, 輸入, 加工, 使用, 調理, 저장 또는 運搬하거나 陳列하지 못하도록 規定하고 있다. 이 이외에도 食品衛生上의 危害를 豫防하고 品質을 確保하기 위하여 法規 및 制度에 여러가지 規制를 加하고 있으며, 規格 및 基準도 이러한 바탕에서 制定된 것이다.

즉 保健社會部長官은 國民保健上 특히 必要하다고 認定할 때에는 販賣를 目的으로 하는 食品 또는 添加物의 製造·加工·使用·調理 및 保存의 方法에 관한 基準과 그 食品 또는 添加物의 成分에 관한 規格을 정하여 告示할 수 있으며, 販賣를 目的으로 하거나 營業上 使用하는 器具·容器·包裝의 製造方法에 관한 基準과 器具·容器·包裝 및 그 原材料에 관한 規格을 정하여 이를 告示할 수 있도록 되어 있고, 이 規格 및 基準에 맞지 않으면 販賣하거나 販賣의 目的으로 製造·輸入·加工·使用·調理·貯藏·運搬·保存 또는 陳列하지 못하며, 營業上 使用하지 못하도록 規定되어 있다.

요컨대, 規格 및 基準이라 함은 前述한 販賣禁止事項, 즉 食品衛生法 第3條의 취지를 보다 具體的으로 明示한 事前豫防의 品質管理를 위한 最低基準이라 할 수 있다. 따라서 國內에서 生産되는 食品이나 輸入食品을 莫論하고 우리들 食生活에 관련되는 모든 食品과 添加物을 비롯하여 器具·容器·包裝等에 대하여 必要한 最低基準을 規定하므로써, 衛生上의 危害를 豫防하고 食品등의 品質向上을 도모하여 國民保健向上에 寄與하는데에 그 目的이 있다고 하겠다.

3. 規格 및 基準의 制定歷史

規格 및 基準을 制定할 수 있는 근거법률인 食品衛生法은 1962年 1月 20日 法律 第1007號로 公布되었으며, 이 法에 따라 規格 및 基準이 制定되기 始作했는데 그 동안의 制定歷史를 보면 다음과 같다.

- 1966. 3. 23 保社部令 第175號→添加物
- 1966. 10. 14 保社部令 第185號→간장
- 1968. 7. 22 保社部令 第226號→牛乳·乳製品
- 1971. 6. 1 保社部令 第376號→食品 및 乳·乳製品

이상과 같이 제일 먼저 制定된 것은 1966年 3月 23日 化學的合成品인 添加物 40品目이었다. 같은 해 10月 14日 食品 1種(간장)이 制定되었고, 1968年 7月 22日 牛乳·乳製品 16品目이 制定되었으며, 1971年 6月 1日 食品의 規格 및 基準과 牛乳·乳製品의 規格 및 基準을 統合하였다.

한편, 食品의 規格 및 基準은 그 후 改正을 거듭하여 清涼飲料水, 粉末清涼飲料, 얼음, 아이스크림, 食鹽, 食肉製品, 魚肉煉製品 등을 追加하다가 1969年度에 이르러 한글화 作業에 이어 43品目を 대폭 追加했으며, 역시 같은 해에 器具 및 容器·包裝에 대한 規格 및 基準을 新設하였고 1971年度에는 玩弄品(장난감)의 規格 및 基準을 新設하였다. 또한, 食品添加物의 規格 및 基準에 있어서는 1966年 40品目を 처음 制定한데 이어, 1968年 2月 27日 11品目, 1969年 4月 15日 63品目を 追加하였으며, 1969年 8月 1日 한글화 作業과 함께 全面 改正하였고, 1971年 9月 10日에도 全面 改正한 바 있다. 그 뒤 食品 또는 添加物 양쪽 모두 改正을 거듭하여 內容의 充實을 期해 오다가 保健社會部令으로 公布하도록 되어 있던 規定이 保健社會部 告示로 公布하도록 改正됨에 따라 다음과 같이 새로이 公布되어 오늘에 이르고 있다.

保社部 告示 第7號(1977. 2. 14)「食品等の 規格 및 基準」

保社部 告示 第8號(1972. 2. 14)「食品添加物의 規格 및 基準」

器具 및 容器·包裝과 玩弄品, 洗淨劑의 規格 및 基準은 「食品등의 規格 및 基準」에 包含되어 있다.

4. 規格 및 基準의 構成

現在 公布되어 있는 規格 및 基準의 構成內容을 目次에 따라 나열하면 다음과 같다.

〈食品等の 規格 및 基準〉

- 제 1 通則
- 제 2 檢體의 採取 및 取扱方法
- 제 3 食品一般에 대한 規格 및 基準
 - 1. 砒素
 - 2. 重金屬
 - 3. 添加物
 - 4. 抗生物質
 - 5. 異物
 - 6. ताल色素를 含有하여서는 아니되는 食品
 - 7. 乳·乳製品·食肉 및 食肉製品의 成分 및 保存등에 관한 一般規格 및 基準
 - 8. 自然食品등의 成分規格
- 제 4 食品別 規格 및 基準
 - 個別食品 125品目 收錄
- 제 5 器具·容器 및 包裝의 規格基準 및 原料의 規格
 - 1. 規格 및 基準
 - 2. 試驗方法
 - 12種의 器具·容器 및 包裝에 대한 試驗方法을 收錄
- 제 6 玩弄品의 規格 및 基準
- 제 7 一般試驗法
- 제 8 洗淨劑의 規格 및 基準
- 제 9 食品등의 成分配合基準
 - 제 9의1 加工食品中 特定成分 原材料配合基準
- 제 10 食品保存의 方法에 관한 勸獎基準
- 제 11 冷麵肉水等の 微生物에 관한 勸獎規格
- 제 12 試藥·試液·容量分析用 標準溶液 및 標準溶液

제13 附表

〈食品添加物の 規格 및 基準〉

- 제 1 總則
- 제 2 品目別 規格 및 基準
個別添加物 356品目 收錄
- 제 3 一般試驗法
- 제 4 試藥·試液·容量分析用 標準溶液 및 標準溶液
- 제 5 製造基準
添加物一般
麵類添加알칼리劑
混合製劑

5. 內容 解説(食品等の 規格基準)

위와 같은 構成內容에 대하여 먼저 食品等の 規格 및 基準을 順序에 따라 解説하면 다음과 같다. 이 規格 및 基準에는 食品 이외에도, 器具·容器·包裝과 완용품 및 洗淨劑에 대한 規格 및 基準이 함께 收錄되어 있기 때문에 그 名稱이 “食品等”으로 되어 있다.

제1, 通則

通則은 이 規格 및 基準의 運用에 관한 基本的인 事項을 規定한 것이다. 즉, 度量衡, 濃度表示, 溫度에 관한 規定, 液性(pH의 범위) 試驗에 관련된 諸般規定, 試驗結果의 判定등에 대하여 規定하고 있으며, 그중 主要한 事項은 다음과 같다. 通則 제(20)項에 “이 規格 및 基準에 規定된 試驗方法 이외의 方法으로서 그 試驗方法이 보다 더 精密하고 신속 간편할 때에는 그 方法을 使用할 수도 있다. 다만, 그 結果가 의심스럽거나 判定에 영향을 미칠 수 있다고 認定할 때에는 規定된 方法에 의하여 試驗하고 判定하여야 한다”라고 되어 있다. 이 뜻은 試驗技術은 끊임없이 進歩, 發展하여 새로운 方法이 開發되고 있으며, 規格 및 基準에 規定되어 있는 方法보다 더 精密한 方法이 있을 수 있는데, 이 때에는 더 精密한 方法을 使用할 수 있다는 것이다. 원래 公典

에 收錄되는 試驗方法은 보통의 技術로서 一般的인 機器를 갖추면 항상 試驗할 수 있는 方法을 採擇하는 경우가 많으므로 반드시 最新의 試驗方法만이 收錄되는 것은 아니다. 그러나 公典에서 規定하고 있는 試驗方法보다 더 精密한 方法이 있을 때에는 이를 代用하므로써 더 正確한 結果를 얻을 수 있을 뿐 아니라 操作의 간편이나 時間의 節約도 얻을 수 있는 利點이 있기 때문에 이를 쓸 수 있도록 規定한 것이다. 다만, 이 方法의 精密度, 즉 보다 더 精密하다는 것은 文獻資料上 客觀的으로 判斷될 수 있어야 한다. 그러나 아무리 精密한 方法이라 하더라도 그 試驗結果가 疑心스럽거나 判定에 영향을 미칠 수 있다고 認定할 때에는 規定된 方法에 따라 試驗하고 最終的인 判定을 하도록 한 것이다.

제2, 檢體의 採取 및 取扱方法

食品등의 品質管理의 一環으로서 實施하는 檢査를 하기 위하여 檢査對象物인 檢體를 採取(收去)하는데 이는 品質檢査의 基本的인 事項이면서 매우 重要하다. 왜냐하면 檢體는 檢査對象食品 全體를 代表하고 있으므로 檢體를 對象으로 試驗한 結果(成績)에 따라 그 對象食品 全體에 대하여 行政處分 등의 影響이 미치기 때문이다. 檢體의 採取와 取扱이 잘못되면 그 이후의 檢査와 檢査結果에 따른 措置까지 잘못되어 結果적으로 檢査對象食品 全體에 被害를 주게 된다. 이 「제 2項」에는 檢體의 採取 및 取扱方法에 따른 諸般 留意事項을 規定하고 있는 데 이를 좀더 具體的으로 說明하면 다음과 같다.

가. 檢體의 意義

檢査(試驗이라고 한다)는 食品衛生監視員이 檢體(檢査에 使用하는 材料로서 試料 또는 可檢物이라고도 한다)를 採取(收去)하여 檢査機關에 送付하므로써 이루어 지고, 그 成績(結果)에 따라 必要한 行政措置가 이루어지고 있다. 이 때에 檢査機關에서 실시하는 檢査는,

提出된 檢體 自體에 대한 成績을 얻는 것이 目的이나, 行政當局에서는 이 成績으로부터 檢査對象食品 全體의 狀態를 推定, 評價하여 行政措置를 取하고 있으므로 檢體의 採取와 檢査 및 그 結果에 따른 行政措置는 一貫性을 가지고 있어야 한다. 檢體는 檢査對象食品 全體(母集團)의 情報를 가지고 있는 標本으로서 檢査對象食品의 歷史를 전해주는 증거물이다. 여기서 檢査對象食品 전체, 즉 母集團이라 함은 同一製造期間에 一連의(連續된) 製造工程에 의하여 均質性을 가지도록 製造된 一群을 말하는데 보통 ロット(lot) 또는 배치(batch) 單位를 區分 表示하고 있으며, 食品에 있어서는 製造年月日을 그 區分單位로함이 가장 適合하다고 하겠다. 標本을 檢査하여 歷史를 알고 情報를 얻으며 그 情報를 數字化해서 評價를 쉽게 하는 操作이 試驗이다. 따라서 標本の 抽出(檢體의 收去)로부터 試驗이 끝날 때까지 檢査對象食品인 母集團에 영향을 미치는 일이 檢體에 주어지는는 안된다. 즉 檢體를 採取할 때나 그 후의 取扱 및 試驗이 끝날 때까지 變化와 汚染등이 있어서는 안된다.

또한 檢體의 採取者는 收去하기 前에 檢査의 目的, 對象食品의 種類와 그 狀態 및 그 食品의 規格基準, 均質與否, 收去場所와 收去方法등을 充分히 檢討한 후 이에 臨하여야 한다

나. 檢體의 採取數量

(1) 一般事項

檢體의 採取數量은 對象食品의 種類나 檢査의 目的에 따라 다르나 原則적으로 檢査對象食品 全體를 代表할 수 있는 最少限度量이어야 한다. 어느 程度의 量이 전체를 代表할 수 있는가 하는 것은 統計的方法에 의하여 分散을 推定해 보아야 알 수 있다. 檢査對象物質이 均質인가 不均質인가에 따라서도 採取數量은 달라진다. 一般적으로 均質일 때에는 檢査에 必要한 少量만으로도 전체를 代表할 수 있으나, 不均質일 때에는 全體를 代表할 수 있는 量의 決定과 그 抽出方法이 어렵다. 不均質한 檢査對象食品에 있어서는 많은 量의 檢

體가 必要하나 檢査施設의 能力과 檢査의 複雜性, 또 檢體收去에 따르는 經濟的인 問題등으로 인하여 少量밖에 收去하지 못하는 것이 實情이다.

不均質에도 여러 種類가 있다. 채소, 獸肉, 魚肉과 같은 것, 당콩이 섞여 있는 菓子와 같이 混合된 形態의 食品, 外觀上 均일해 보어도 微量의 成分 分布가 不均一한 것(예를 들면, 食品 중의 微生物이나 극히 微量添加된 添加物, 農藥이 附着된 農産物等), 食品 중의 異物, 곰팡이 등이다. 이런 食品들의 採取量과 採取方法은 매우 어렵지만 現實적으로 可能한 採取方法을 例示하면 다음과 같다.

(가) 채소, 과일 등과 같은 農産物에 附着(殘留)되어 있는 農藥은 均一하지 않다. 때문에 可食部 약 1kg을 취하여 均一化해서 試料로 한다. 檢體를 採取할 때 물로 씻어서는 안되며, 可食部分 이외를 除去한다. 배추는 變質葉 및 속부분을 除去한 것 4個를 각각 4等分하고 그 각각에서 하나씩 취하여 4個를 합한다. 대개 씨(종자)와 반침(꼭지 들레에 붙은 것), 變質葉, 뿌리, 속부분(심), 묻어있는 흙등을 除去한다.

(나) 獸肉도 不均質하다. 組織이나 部位에 따라 成分의 差異가 있을 뿐 아니라 특히 脂肪의 分布는 큰 差異가 있다. 따라서 檢體는 部位를 달리 하는 여러 곳에서 취하여야 하며 가능한 한 肉質部分을 取하여야 한다.

(다) 食品 중의 異物이나 곰팡이도 均一한 狀態로 分布되어 있지 않다. 이들의 檢査는 一般적으로 肉眼으로 관찰하는데 그 有無에 따라 適否가 달라진다. 때문에, 이들을 檢査할 때에는 여러 곳에서 檢體를 取하여 綜合적으로 檢討할 必要가 있다.

(라) 食用얼음도 그 成分이 部位에 따라 차이가 난다. 이는 氷結될 때에 空氣의 供給과 함께 바깥에서부터 얼어 들어가면서 不純物이 안쪽으로 모이기 때문이다. 바깥의 투명한 부분(不純物이나 물 중의 空氣가 除去된 狀態로 凍結되었음)과 안쪽의 不透明한 部分(空氣의 供給없이 그대로 凍結되므로써 물중의 不純物

이나 물에 녹아 있는 空氣가 그대로 凍結되었음) 사이에는 不純物의 含量이 다르다. 따라서 食用얼음의 檢體 採取方法은 原則的으로는 얼음의 不透明한 部分의 下端을 中心으로 하여 두께 12~14cm의 部分을 끊고, 이를 다시 4等分하여 그 중의 하나를 檢體로 하며, 試驗할 때에는 이를 깨끗한 물로 잘 씻고 放置하여 처음의 녹은 물 약 200~300ml를 버리고 남은 얼음을 전부 녹여 그 물을 혼들어 섞어 試驗溶液으로 한다.

아무튼 不均質한 檢體는 採取하기 어렵지만 가능한 한 잘 섞어서 均質하여 採取하여야 하며, 均質化가 不可能한 固體食品일 때에는 여러 個所에서 收去하여야 한다. 그러나 液體食品은 잘 저어 섞어도 化學的成分은 均質化되거나 細菌, 곰팡이 등은 均質하게 分布되지 않는다.

(2) 識別標示가 있는 檢査對象食品

製造年月日 또는 롯데, 빗지번호가 있는 食品은 그 標示別로 동일한 것을 無作爲抽出法(random sampling)에 따라 採取한다.

(3) 識別標示가 없는 檢査對象食品

大單位의 均質 또는 이에 가까운 食品(예를 들면, 穀類, 穀粉等)에 있어서는 原則的으로 品種, 製造會社, 製造年月日, 工場別, 出荷國, 出荷年月日, 到着年月日, 船積港, 貨車의 區別, 外觀등을 參考로 하여 任意로 區分(롯데化)한다. 롯데는 正常的인 製品만으로 構成하며, 容器·包裝의 破損等 非正常的인 것은 그 程度에 따라 따로 롯데를 構成하여 그로부터 檢體를 採取한다.

(4) 異狀이 있는 것을 抽出하는 경우

小單位의 不均質한 食品을 檢査對象으로 할 때, 이들에 대해서는 全體的인 評價가 必要하나 檢査의 目的에 따라서는 不良하거나 疑心스러운 것을 取하는 경우가 있다. 이러한 경우에는 現場에서 肉眼檢査 또는 간단한 스크리닝테스트(screening test)를 實施해서 異狀이 있는 것 또는 疑心스러운 것을 取한다. 특히 不均質한 食品, 예를 들면 生鮮, 조개류, 煉製品과 같은 水産加工食品에 있어서는 냄새, 색

갈 등이 外觀的인 鮮度判定을 하고 着色料를 調査하고자 할 때에는 특히 着色이 심하거나 鮮明한 것에 着眼하는 것이 이에 屬한다. 이러한 것들에 대해서는 平素 이 食品들의 正常的인 狀態, 특징, 製造處理工程 등을 알고 있어야만 올바른 實施가 可能하다.

(5) 容器·包裝에 넣어진 食品

缶, 瓶, 통, 상자등 小型의 容器에 넣어진 食品은 한 容器들이를 最低檢査單位로 한다. 採取數量은 食品의 種類, 檢査目的, 檢査項目, 容器의 크기 등에 따라 달라진다. 大型의 容器에 넣어져 있는 食品에 있어서는 內容物을 잘 섞어서 均質로 한 후 一部를 取한다. 內容物이 不均質한 때에는 外觀 혹은 官能檢査에서 異狀이 있거나 疑心스러운 것을 取한다 容器에 들어있는 檢體를 2개 이상 採取할 때에는 그 製造年月일이 모두 同一한 것을 收去해야 한다.

다. 檢體의 採取實施

(1) 採取用 器具와 容器

檢體의 採取에 使用하는 器具와 容器는 檢體의 種類, 形狀, 檢査目的 등에 따라 다르겠 으는 取扱 및 運搬에 適當한 것을 쓴다. 採取 器具로서는 보통 金屬製, 合成樹脂製의 집게가 쓰이며, 細菌學的檢査가 있을 때에는 器具나 容器를 滅菌하여야 한다. 檢査項目이 無機質인 경우에는 有機質의 容器를 쓰고, 有機質인 경우에는 유리 容器를 쓰는 것이 좋다. 合成樹脂容器는 無機質汚染이 있을 경우도 있다. 또 取扱 및 運搬에 便利하고 檢體가 乾燥 吸濕, 飛散, 누출되지 않으며, 씻거나 滅菌에 便利해야 한다.

(2) 腐敗·變質되기 쉬운 檢體의 取扱

生鮮, 조개류와 같이 이미 汚染되어 있고 또 이들 加工品과 같이 變質되기 쉬운 製品은 細菌의 增殖과 變質을 最大限 抑制하고 신속히 檢査하기 위하여 採取 後 즉시 檢査기관에 送付해야 하며 5°C 이하의 低溫을 維持해야 한다.

(3) 쉽게 腐敗·變質되지 않는 檢體의 取扱

細菌이 發育하기 어려운 통조림·병조림과 穀類, 穀粉, 粉乳, 乾燥된 食品과 같이 水分이 적어 短時間 내에는 細菌의 發育을 고려할 필요가 없는 檢體와 容器·包裝에 넣어져 常溫에서 流通되는 食品은 特別한 경우를 除外하고는 低溫을 維持안해도 된다.

(4) 食中毒 發生時의 檢體의 採取

食中毒이 發生했을 때에는 現場狀況을 면밀히 檢討, 記錄하고 섭취한 食品, 患者의 嘔吐物등을 收去하여 신속하게 檢査機關에 送付해야 한다. 必要에 따라서는 檢査機關과 事前에 協議하여 無菌的인 採取容器를 準備하여 合同으로 現場에 出張, 調査한다.

라. 檢體의 運搬

收去한 檢體는 可能한 한 신속히 檢査機關으로 運搬하되 運搬中 檢體에 영향을 미쳐서는 안되며 低溫을 維持해야 할 檢體는 드라이아이스(dry ice) 또는 얼음으로 冷却시킨다. 얼음을 使用할 때에는 얼음의 녹은 물이 檢體에 直接 닿지 않도록 해야 하고 檢體를 병에 넣고 드라이아이스로 冷却할 때 過冷에 의하여 유리병이 破損되는 경우가 있으므로 注意해야 한다. 또한 運搬中 檢體에 붙인 標紙가 떨어지지 않도록 해야 하며 일단 採取한 檢體는 다른 容器에 옮기거나 다시 小分하는 일이 없어야 한다.

마. 檢體에 대한 記載事項

採取한 檢體는 가능한 한 빨리 檢査機關에 運搬하여 檢査가 實施되어야 하는데 檢體가 언제 어디서 어떠한 方法과 狀態로 採取되었는가에 대해서 明確하지 않으면 目的에 符合되는 適切한 檢査를 能率적으로 遂行하기 어려운 경우가 있다. 따라서 檢體에 대하여는 採取條件을 되도록 상세히 기록하여 檢査기간에 送付하여야 한다. 食品에 따라 記載事項이 다른 경우도 있겠으나 一般的인 共通事項은 다음과 같다.

① 檢體名 ② 檢體氣號 ③ 數量 ④ 採取日時 및 送付日時 ⑤ 採取場所 ⑥ 採取方法과

採取後의 措置事項 ⑦ 檢査項目 ⑧ 기타 참고 사항

이중 ④의 採取日時 및 送付日時를 기재하는 것은 採取後 檢査기관에 도착할 때까지의 經過時間을 알기 위해서인데 특히 採取時의 氣溫, 濕度, 經過時間의 長短은 細菌學的 檢査와 鮮度檢査를 必要로 하는 生鮮, 조개류등 變質腐敗하기 쉬운 檢體에 있어서는 不可缺의 要件이다. ⑥의 採取方法은 檢體의 均質, 不均質에 따라 달라지는데 一般的으로 不均質한 檢體에 있어서는 採取方法에 따라 檢査結果가 달라지는 것이 보통이다. 따라서 不均質한 檢體에 있어서는 採取方法이나 採取時의 條件 등을 상세히 기록하여야 한다. ⑦의 檢査項目은 細菌學的 檢査 또는 現化學的 檢査 혹은 規格適否檢査 등이 있으며, 必要할 때에는 구체적인 項目을 기재한다. 여기서 하나 알아 두어야 할 것은 現行 食品등의 規格 및 基準에는 前述한 바와 같이 「제 3 食品一般에 대한 規格 및 基準」과 「제 4 食品別 規格 및 基準」이 있는데 제 3 食品一般에 대한 規格 및 基準(砒素, 重金屬, 抗生物質, 異物等)은 모든 食品에 適用되는 規格 및 基準이고, 제 4 食品別 規格 및 基準은 각 個別食品(125品目)에만 適用되는 規格 및 基準이다. 따라서 125品目の 個別食品들은 「제 4」의 個別 規格 및 基準과 「제 3」의 一般 規格 및 基準을 함께 適用받고 125品目 이외의 食品들은 個別 規格 및 基準이 없으므로 「제 3」의 一般 規格 및 基準만 適用받는다.

그런데 「제 3 食品一般에 대한 規格 및 基準」중의 序文을 보면, “一般的으로 食品의 規格適否試驗을 할 때에 제 4 食品別 規格 및 基準에 열거되어 있는 食品에 대하여는 그 食品別 規格에 따라 試驗하되 必要하다고 認定할 때에는 제 3 食品一般에 대한 規格 중에서 必要한 項目을 선정하여 試驗하고 “제 4 食品別 規格 및 基準에 열거되어 있지 아니하는 食品에 대하여는 제 3 食品一般에 대한 規格 중에서 必要한 項目을 선정하여 試驗한다”라고 되어 있다.

(37면에 계속)