

日本 食品關聯法規 解説

연초에 일본은 우리나라산 식품에 폴리솔베이트 및 당분이 함유되어 있다는 이유로 수입식품을 반품 또는 문제시한 바 있습니다. 일본의 이러한 행위는 최근 장기화되고 있는 엔화강세 등의 여파로 수출경쟁력이 약화되고 채산성이 악화되자 한국과의 경쟁을 의식, 한국제품의 대일진출을 사전에 저지해 보자는 의도에서 취해진 것으로 볼 수 있으나 한편으로는 국내수출업체가 일본의 식품관련법규를 충분히 인지하지 못한 상태에서 수출을 감행한 결과였다는 사실도 부인할 수 없는 것입니다. 이에 본회에서는 KOTRA로부터 입수한 일본식품관련법규 및 규격기준의 일부를 본지에 게재함으로써 대일 식품수출에 기여있기를 바라는 바입니다. <편집자 註>

1. 日本의 食品衛生法

第1章 總 則

第1條(目的) 이 法律은 飲食에 기인하는 위생상의 危害發生을 방지하고 公衆衛生의 향상 및 증진에 기여함을 目的으로 함.

第2章 食品 및 添加物

第3條(清潔衛生의 原則) 販賣用 食品 또는 添加物の 채취, 제조, 가공, 사용, 조리, 저장, 운반, 진열 및 授受는 清潔하고 위생적으로 행해지지 않으면 안됨.

第4條(非衛生食品등의 販賣禁止) 아래에 揭記한 식품 또는 添加物은 이를 販賣 또는 販賣할 目的으로 채취, 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 저장 혹은 진열해서는 안됨.

○부패 혹은 변질된 것 또는 설익은 것. 단, 일반적으로 인체의 건강을 해칠 우려가 없고 飲食에 적합하다고 인정되는 경우는 예외로 함.

○有毒, 有害한 물질이 包含 혹은 부착되거나 또는 包含, 부착될 우려가 있는 것. 단, 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우로서 厚生相이

정하는 경우(시행규칙 제1조)는 예외로 함.

○병원미생물에 의해 오염되거나 또는 오염될 가능성이 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것.

○불결, 異物質 混入 또는 添加, 기타 이와 유사한 사유에 의해 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것.

施行規則 第1條(인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우)

○有毒 또는 有害한 물질이라도 자연히 식품 또는 添加物에 포함 또는 부착되어 있는 것으로 그 정도 또는 처리에 의해 일반적으로 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 경우.

○식품 또는 添加物の 生産上 有毒 또는 有害한 물질을 혼입 또는 첨가하는 것이 불가피한 경우로 일반적으로 인체의 건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 경우

第6條(화학적 합성품 등의 판매 제한) 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우로서 厚生相이 食品衛生調査會의 의견을 청취하여 정한 경우(施行規則 제3조)를 제외하고는 식품 첨가물로서 사용함을 目的으로하는 화학적 합성품 및 이를 포함한 製劑, 또는 식품은 이를 판매, 또한 판매할 目的으로 제조, 수입, 가공, 사용, 저장, 진열해

서는 안됨.

施行規則 第3條(인체의 건강을 해칠 우려가 없는 化學的 合成品) 後述 別表 第2 參照.

第7條(식품 등의 규격 및 기준)

① 厚生相은 공중위생의 건지에서 판매용으로 사용할 식품 혹은 첨가물의 제조, 가공, 사용, 조리, 보존방법등에 대해 기준을 정하거나 또는 그 성분에 대해 규격을 정할 수 있음

② 前項의 規定에 의해 기준 또는 규격이 정해진 때는 그 기준에 적합하지 않은 방법에 의해 식품 또는 첨가물을 제조, 가공, 사용, 조리하거나 그 기준에 적합하지 않은 방법에 의한 식품 또는 첨가물을 판매, 수입해서는 안되며 또 그 규격에 적합하지 않은 식품 또는 첨가물을 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 보존, 판매해서는 안됨.

第3章 器具 및 容器·包裝

第8條(清潔衛生的 原則) 영업상 사용하는 기구 및 용기포장은 청결하고 위생적이지 않으면 안됨.

第9條(有毒기구등의 판매금지) 有毒, 有害한 물질이 포함, 부착되어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 기구 혹은 용기포장 또는 식품이나 첨가물에 접촉되어 이들 식품, 첨가물에 有害한 영향을 미침으로써 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 기구 혹은 용기포장은 이를 판매 혹은 판매할 목적으로 제조, 수입 또는 영업상 사용해서는 안됨.

第10條(기구 등의 규격 및 기준)

① 厚生相은 공중위생의 건지에서 판매에 사용하거나 영업상 사용하는 기구 혹은 용기포장 및 이들 원재료에 대해 규격을 정하거나 또는 이들 제조방법에 대해 기준을 정할 수 있음.

② 前項의 규정에 의해 규격 또는 기준이 정해진 때는 그 規格에 적합하지 않은 기구 혹은 용기포장을 販賣 또는 販賣할 目的으로 製造, 輸入, 使用해서는 안되며 또 그 規格에 적합하지 않은 原材料를 사용하거나 그 基準에 적합하지 않은 方法에 의해 器具 혹은 容器·包裝을 製造해서는 안됨.

第4章 表示 및 廣告

第11條(表示의 基準)

① 厚生相은 公衆衛生的 健지에서 販賣用으로 사용할 食品, 添加物 또는 前條 第1項의 規定에 의해 基準이 정해진 器具 혹은 容器·包裝의 表示에 必要한 基準(施行規則 第5條)을 정할 수 있음.

② 前項의 規定에 의해 表示基準이 정해진 食品, 添加物, 器具 또는 容器·包裝은 그 基準에 適合한 表示가 없는 경우 이를 販賣 또는 販賣할 目的으로 진열 또는 營業上 使用해서는 안됨.

施行規則 第5條(表示의 基準) 別表 第3(後述參照)에 정한 食品 또는 添加物로서 販賣用으로 使用하는 것은 容器·包裝(容器·包裝이 小賣用으로 包裝된 경우는 당해 包裝)을 열지 않고도 쉽게 볼 수 있도록 당해 容器·包裝에 이하 掲記한 事項을 기재해야 함.

○ 名稱(添加物로서 使用되는 化學的 合成品(後述 別表 第4에 掲記한 것 除外)에 대해서는 別表 第2 (後述)에 掲記한 品名)

○ 製造 또는 加工年月日

○ 製造業體 또는 加工業體의 所在地(輸入品인 경우는 輸入業者의 營業所, 所在地 이하 同一) 및 이들 業體의 姓名(法人의 경우는 그 名稱)

○ 化學的 合成品(着香의 目的으로 使用된 것 除外)을 含有한 製劑의 경우는 그 성분 및 各各의 重量퍼센트(그 성분이 維生素A의 誘導體인 경우는 維生素A로서의 重量 퍼센트)

○ 別表 第5(後述)의 第1項에서 第8項까지의 第2欄에 掲記한 添加物(프로피온酸은 保存劑로서, 질산칼륨 및 질산나트륨은 發色劑로서 使用되는 것에 한함)을 含有하는 食品의 경우는 당해 添加物을 含有하는 취지 및 同表 第3欄에 掲記한 용도로 使用하는 취지, 同表의 第9項에 掲記한 添加物(질산칼륨 및 질산나트륨의 경우는 醱酵調整劑로서 프로필렌글리콜의 경우는 品質保持劑로서 使用되는 것에 한함)을 含有하는 食品의 경우는 당해 添加物을 含有하는 취지

○ 法 第7條 第1項의 規定에 의해 使用 또는 保存方法의 基準이 정해진 食品 및 添加物의 경우는 그 基準에 適合한 使用 또는 保存의 方法

- 別表 第3 第11號에 揭記한 添加物의 경우는 「食品添加物」이라는 文字
- 타르色素의 製劑의 경우는 製劑라는 文字 아래에 實效의 色名
- 化學的 合成品에 속하는 비타민A의 誘導體의 경우는 비타민A로서의 重量 퍼센트
- 아스파탐 또는 이를 含有한 製劑 혹은 食品의 경우는 L-페닐알라닌 化合物임의 취지 또는 이를 含有하는 취지
- 미네랄 워터類(물만을 원료로 하는 청량음료수 중 容器·包裝內의 이산화탄소壓力이 섭씨 20度에서 1.0kgf/cm²未滿으로 殺菌 또는 除菌을 행하지 않는 것의 경우는 殺菌 또는 除菌을 하지 않은 취지
- 冷凍 과실 飲料(과실즙 또는 과실즙을 濃縮한 것을 冷凍한 것으로 原料用 과즙 以外의 것)의 경우는 「冷凍果實飲料」라는 文字
- 통조림 食品의 경우는 主要 原材料名
- 食肉의 경우는 그 種類
- 別表 第3의 第4號에 揭記한 食品의 경우는 그 原料肉名
- 乾燥食肉製品의 경우는 乾燥食肉 製品임의 취지
- 食肉製品, 鮭肉製品, 魚肉소세지, 魚肉햄 또는 特殊包裝 生선목으로 기밀성이 있는 包裝·容器에 채운 후 그 중심부의 온도를 섭씨 120度로 4분간 가열하는 方法 또는 이와 동등 이상의 效力을 갖는 方法에 의해 殺菌한 것(통조림, 병조림의 것 除外)의 경우는 그 殺菌方法
- 魚肉소세지, 魚肉햄 또는 特殊包裝生선목으로 그 pH가 5.5以下 또는 그 水分活性이 0.94以下인 것(통조림 또는 병조림의 것 除外)의 境遇는 당해 pH 또는 水分活性
- 製造 또는 加工한 食品을 열린 것의 경우는 飮食으로 使用할 때 加熱을 要하는지의 여부
- 加熱後 섭취하는 冷凍食品의 경우는 冷凍직전 에 加熱된 것인지의 여부
- 別表 第3의 第8號에 揭記한 食品의 경우는 放射線을 照射한 취지
- 別表 第3의 第9號에 揭記한 食品(통조림 또는 병조한림 것 除外)의 境遇는 食品을 기밀성

이 있는 包裝·容器에 넣어 밀봉한 후 加熱, 殺菌한 취지

- 즉석면類중 면을 油脂로 處理한 것의 경우는 油脂로 處理한 취지

〈別表 第2〉

아질산나트륨, L-아스코르빈酸, 亞鉛鹽類, L-아스코르빈酸나트륨, DL-알라닌, 아황산수소나트륨, 아황산나트륨(結晶, 無水), 알긴산나트륨, 알긴산프로필렌글리콜에스테르, 安息香酸, 安息香酸나트륨, 암모니아, 암모니아명반, 이온교환수지, 이소티오시아네이트類, 이소티오시아나이드알릴, 인돌 및 그 誘導體, 에스테르검, 에스테르類 에틸바닐린, 에테르類, 염화암모늄, 염화칼슘, 염화마그네슘, 염산, 과산화수소, 과산화벤조일, 과황산암모늄, 비타민D₂, 구연산, 구연산칼슘, 구연산철, 구연산철암모늄, 구연산나트륨, 글리신, 글리세린, 글리세린지방산에스테르, 글리세롤인산칼슘, 글루콘산, 글루콘산 제1철, L-글루타민산, L-글루타민산나트륨, 계피알콜, 계피알데히드, 케톤類, 高度漂白粉, 琥珀酸, 호박산 2나트륨, 비타민D₃, 초산이소아밀, 초산에틸, 초산나트륨, 초산비닐수지, 카린나트륨, 표백분, 살리실산메틸, 산성피로인산칼슘, 산성피로인산나트륨, 32산화철, 차아염소산, 차아염소산나트륨, 차아황산나트륨, 시트랄, 시트로넬롤, 지방산類, 지방족고급알콜類, 지방족 고급알데히드類 지방족 고급탄화수소類, 蔞酸, 퀴소산칼륨, d-酒石酸수소칼륨, d-주석산나트륨, 질산칼륨, 질산나트륨, 食用赤色 2號, 3號, 102號, 104號, 105號, 106號, 食用黃色 4號, 5號, 食用綠色 3號, 食用靑色 1號, 2號, 디부틸히드록시톨루엔, 디벤조일티아민, 디벤조일티아민염산염, 자당지방산에스테르, 실리콘수지, 수산화칼슘, 수산화나트륨, 纖維素글리콜酸나트륨, 솔비탄지방산에스테르, D-솔비트, 솔빈산, 第1인산칼슘, 第2인산칼슘, 第3인산칼슘, 탄산암모늄, 탄산칼륨, 탄산칼슘, 탄산수소암모늄, 탄산수소나트륨, 탄산나트륨, 탄산마그네슘, 티아민염산염, 티아민질산염, 티아민세틸황산염, 비타민B₁로단산염, 비타민B₁나프탈린·1·5·디술포산염, 비타민B₁나

프탈린·2·6·디술폰산염, 비타민B₁프탈린염, 비타민B₁라우릴황산염, 치오알콜類, 치오에테르類, 鐵클로로필린나트륨, 디히드로초산, 디히드로초산나트륨, 텔펜系 탄화수소類, 銅鹽類, 銅클로로필린나트륨, 銅클로로필, 니코틴산, 니코틴산아미드, 이산화염소, 이산화구소, 이산화탄소, 이산화티탄, 젓산, 젓산칼슘, 젓산鐵, 바닐린, 파라옥시安息香酸에틸, 파라옥시安息香酸부틸, 파라옥시安息香酸프로테르, 파라메틸아세트페논, 판토텐酸칼슘, 판토텐산나트륨, 비타민A₁, 비타민A₂, 지방산에스테르, 피코피놀부톡시드, 밍초산, 피리독신, 피로인산칼륨, 피로인산 제 1 절 피로인산 제 2 절, 피로인산나트륨, 페놀에테르類페놀類, 부틸히드록시아니솔, 후말산, 홀푸랄 및 그 유도체, 프로피온酸, 프로필렌글리콜, L-페릴라알데히드, 벤진알콜, 벤즈알데히드, 芳香族알콜類, 芳香族알데히드類, 沒食子酸프로필, 폴리인산칼륨, 폴리인산나트륨, 명반, 무수아황산, 메타중아황산칼륨, 메타인산칼륨, 메타인산나트륨, DL-메티오닌, L-메티오닌, 메틸헤스펠리딘, dl-멘톨, L-멘톨, 모르핀지방산염, 糖암모늄명반 糖명반, 염산, 락톤類, L-리딘염산염, 비타민B₂, 비타민B₂인산에스테르나트륨, 황산, 황산암모늄, 황산칼슘, 황산제 1 절, 황산나트륨, 황산마그네슘, dl-사과산, dl-사과산나트륨, 인산, 인산암모늄, 인산칼륨, 인산나트륨, 인산 2암모늄, 인산 2칼륨, 인산 2나트륨, 인산 3칼륨, 인산 3나트륨.

〈別表 第3〉

- 第1號 마아가린
- 第2號 酒精飲料
- 第3號 청량음료수
- 第4號 食肉製品
- 第5號 魚肉餹, 魚肉소세지 및 鯨肉메이콘類
- 第6號 시안化合物을 含有하는 糝類
- 第7號 冷凍食品
- 第8號 放射線 照射食品
- 第9號 容器包裝후 加壓, 加熱한 殺菌食品
- 第10號 包裝容器에 넣어진 食品
- 第11號 添加物(化學的 合成品 및 이를 含有한

製劑 以外の 添加物의 경우는 法第 7 條 第 1 項의 規定에 依해 基準 또는 規格이 定해진 것에 한함.

〈別表 第4〉

이소티오시아네이트類, 인돌 및 그 유도체, 에테르類, 에스테르類, 케톤類, 지방산類, 지방족고급알콜類, 지방족고급알데히드類, 지방족고급탄화수소류, 치오알콜類, 치오에테르類, 테르펜系 탄화수소류, 페놀에테르類, 페놀類, 홀푸랄 및 그 유도체, 방향족알콜類, 방향족알데히드類, 락톤類.

〈別表 第5〉

第1欄	第 2 欄	第 3 欄
第1項	아스파탐, 글리실리진산 2나트륨, 글리실리진산 3나트륨, 사카린, 사카린나트륨	人工甘味料 또는 合成甘味料
第2項	食用赤色 2호, 3호, 102호, 104호, 105호, 106호, 食用黃色 4호, 5호, 食用綠色 3호, 食用靑色 1호 2호, 32산화철, 鐵클로로필린나트륨, 이산화티탄, 노르빅신칼륨, 노르빅신나트륨.	合成着色劑
第3項	안식향산, 안식향산나트륨, 솔빈산, 솔빈산칼륨, 데히드로초산, 데히드로초산나트륨, 파라옥시안식향산이소부틸, 파라옥시안식향산이소프로필, 파라옥시안식향산에틸, 파라옥시안식향산부틸, 파라옥시안식향산프로필, 프로피온산, 프로피온산나트륨.	合成保存劑
第4項	알긴산나트륨, 알긴산프로필렌글리콜에스테르, 纖維素글리콜산칼슘, 纖	合成粘着劑

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
	維素글리콜산나트륨, 전분글리콜산나트륨, 전분인산에스테르나트륨, 폴리알킬산나트륨, 메틸셀룰로오스.	
第 5 項	에틸렌디아민 4초산칼슘 2나트륨, 에틸렌디아민 4초산 2나트륨, 엘리술빈산, 엘리술빈산나트륨, 구연산이소프로필, 디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 沒食子酸프로필.	酸化防止劑
第 6 項	아질산나트륨, 질산칼륨, 질산나트륨.	發 色 劑
第 7 項	아황산수소나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 무수아황산, 메타중아황산칼륨.	주로 保存의 目的으로 使用되는 경우에 있어서는 合成保存劑, 주로 표백의 目的으로 使用되는 경우

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
		에 있어서는 표백제, 주로 酸化防止의 目的으로 使用되는 경우에 있어서는 酸化防止劑.
第 8 項	고급표백분, 표백분, 차아염소산, 차아염소산나트륨.	주로 殺菌의 目的으로 使用되는 경우에 있어서는 合成殺菌劑, 주로 표백의 目的으로 使用되는 경우에 있어서는 표백제.
第 9 項	아연鹽類중 글루콘산아연 및 황산아연, 아디핀산, 글루콘산제 1철, 질산칼륨, 질산나트륨, 銅鹽類中 글루콘산銅 및 황산銅, 프로필렌글리콜	

2. 牛乳 및 乳製品의 成分規格

品 名	無脂乳 固形分	乳固形分	乳脂肪分	水 分	比 重 (섭씨 15° 에서)	酸度(乳酸으로)	細 菌 數 (標準平板培養法으로 1ml당)	大腸菌群
牛乳	8.0%이상		3.0%이상		1.028~1.034	저어지種 우유만을 原料로 한 것은 0.20% 이하, 기타의 것은 0.18%이하	50,000이하	陰 性
脫脂乳	"		0.5%미만		1.032~1.038	0.18%이하	"	"
加工乳	"					"	"	"

해 외식품관련법규

品 品	無脂肪 固形分	乳固形分	乳脂肪分	水 分	比 重 (섭씨15° 에서)	酸度(乳酸으 로서)	細 菌 數 (標準平 板 培養法 으로 1ml 당)	大腸菌群
크림			18.0%이상			0.20%이하	100,000이하	"
버터			80.0% "	17.0%이하				"
버터오일			99.3%이상	0.5%이하				"
가공치즈		40.0%이상						"
아이스크림		15.0%이상	8.0%이상				100,000이하	"
아이스밀크		10.0%이상	3.0%이상				50,000이하	陰 性
농축유		25.5%이상	7.0% "				10,000 "	
탈지농축유	18.5%이상						"	
탈지분유		95.0%이상		5.0%이하			50,000이하	陰 性
크림파우더		"	50.0%이상	"			"	"
조제분유		50.0%이상		"			"	"
발효유	8.0%이상						1ml당 乳酸 菌數 또는 효모수 10,000,000이 상	"

3. 食品의 規格基準

1. 食品 一般의 成分規格

- 1) 食品은 抗生物質을 함유해서는 안됨.
- 2) 食肉, 어패류는 抗生物質 외에 化學的 합성품에 속하는 抗菌性物質도 함유해서는 안됨. 단, 法第6條의 規定에 의해 人體의 健康을 해칠 우려가 없는 경우로서 厚生相이 정한 것의 경우는 예외로 함.

2. 食品 一般의 製造, 加工 및 調理基準

1) 食品을 製造 또는 加工하는 경우는 食品에 방사선을 照射해서는 안됨. 단, 食品製造 공정 또는 가공공정상 그 製造 또는 가공공정의 管理를 위해 照射하는 경우로 食品의 吸收線量이 10라드 以下일 때 및 後術하는 4. 主要食品別 成分規格에서 特別히 정한 경우는 예외로 함.

2) 生乳 또는 生山羊乳를 使用해서 食品을 製造하는 경우는 그 食品의 제조 공정중에 生乳 또는 生山羊乳를 62度에서 30分間 加熱殺菌하든가 또는 이와 동등 이상의 殺菌效果를 갖는 方法으로 加熱殺菌하지 않으면 안됨. 食品에 첨가하거나 또는 食品의 조리에서 使用하는 乳는 牛乳, 特別牛乳, 殺菌山羊乳, 部分脫脂乳, 脫脂乳 또는 加工乳가 아니면 안됨.

3) 血液, 血球, 血漿을 使用해서 食品을 製造, 加工 또는 조리하는 경우는 그 食品의 製造, 加工 또는 조리의 공정중에 血液, 血球 혹은 血漿을 63度에서 30분간 加熱하든가 또는 이와 동등 이상의 殺菌效果를 갖는 方法으로 加熱殺菌하지 않으면 안됨.

3. 食品 一般의 保存基準

- 1) 飲食用으로 使用하는 빙설 이외의 빙설을 직접 接觸시킴으로써 食品을 保存하는 경우는 大腸菌群이 陰性인 빙설을 使用하지 않으면 안됨.
- 2) 食品을 保存하는 경우에는 抗生物質을 使用해서는 안됨.
- 3) 食品을 保存할 目的으로 食品에 放射線을 照射해서는 안됨.

4. 主要 食品別 成分規格

〈清涼飲料水〉

1) 混濁(原材料로 使用되는 植物 혹은 動物의 組織成分 또는 着香 혹은 着色의 目的으로 使用되는 添加物에 기인하는 混濁 제외)한 것이어서는 안됨.

2) 沈澱物(原材料로 使用되는 植物 혹은 動物의 組織成分 또는 着香 혹은 着色의 目的으로 使用되는 添加物에 기인하는 沈澱物 제외) 또는 固形異物(原材料로 利用된 固形植物로 그 容量 百分率이 30%이하인 것 제외)이 있는 것이어서는 안됨.

3) 비소, 납 및 카드뮴이 檢出되는 것이어서는 안되며 주석의 함유량이 150.0ppm을 초과하는 것이어서는 안됨.

4) 大腸菌群이 陰性이지 않으면 안됨.

5) 미네랄 워터類(물만을 原料로 한 清涼飲料)중 포장용기內의 이산화탄소壓力이 20度에서 1.0kgf/cm²未滿이어야 하며 殺菌 또는 除菌하지 않은 것의 경우는 腸球菌 및 綠膿菌이 陰性이 아니면 안됨.

〈水 雪〉

水雪은 大腸菌群이 陰性이고 또 그 融解水 1ml중의 細菌數가 100이하가 아니면 안됨.

〈水 菓〉

1) 水菓는 기 融解水 1ml중의 細菌數가 10,000이하가 아니면 안됨.

2) 水菓는 大腸菌群이 陰性이 아니면 안됨.

〈食肉製品 및 鯨肉製品〉

1) 食肉製品 및 鯨肉製品은 大腸菌群이 陰性이지 않으면 안됨.

2) 食肉製品 및 鯨肉베이콘은 1kg당 아질산銀의 含有量이 0.07g을 초과하는 것이어서는 안됨.

3) 乾燥食肉製品(食肉을 加工하여 乾燥시킨 것으로 乾燥食肉製品으로 販賣하는 것)은 水分活性이 0.86이하가 아니면 안됨.

4) 非加熱食肉製品(食肉을 鹽漬, 燻煙 또는 건조시켜 그 中心部의 溫度를 63度에서 30분간 加熱하는 方法 또는 이와 동등 이상의 効力을 갖는 方法에 의해 加熱殺菌하지 않은 것으로 非加熱食肉製品으로서 販賣하는 것에 한하며 乾燥食肉製品은 除外)은 水分活性이 0.94이하가 아니면 안됨.

〈절인 송어알, 절인 연어알, 대구알 젓〉

절인 송어알, 연어알 및 대구알 젓은 1kg당 아질산銀의 含有量이 0.005g을 초과하는 것이어서는 안됨.

〈삶은 문어〉

1) 細菌數는 檢體 1g당 100,000以下가 아니면 안됨.

2) 大腸菌群은 陰性이 아니면 안됨.

〈寒 天〉

1kg당 붕소 化合物의 含有量이 붕산(H₃BO₃) 基準으로 1g 以下가 아니면 안됨.

〈玄 米〉

1) 쌀에 包含된 카드뮴 및 카드뮴 化合物은 카드뮴(Cd) 基準으로 1.0ppm未滿이 아니면 안됨.

2) 쌀은 엔드린, 딜드린(알드린 포함) 및 파라치온이 檢출되는 것이어서는 안됨.

3) 쌀은 BHC, DDT, EPN, 칼바릴, 다이아지논, 페니트로치온, 펜치온, 펜트에트, 마라치온의 含有量이 각각 0.2ppm, 0.2ppm, 0.1ppm, 1.0ppm, 0.1ppm, 0.2ppm, 0.05ppm, 0.05ppm, 0.1ppm을 초과하는 것이어서는 안됨.

〈小 麥〉

1) 小麥은 엔드린 및 딜드린(알드린 包含)이 檢出되는 것이어서는 안됨.

2) 小麥은 BHC, DDT, 취소 및 파라치온의 含有量이 各各 0.2ppm, 0.2ppm, 50ppm, 0.3ppm을 초과하는 것이어서는 안됨.

〈옥수수〉

1) 옥수수는 엔드린 및 딜드린(알드린 包含)이 檢出되는 것이어서는 안됨.

2) 옥수수는 BHC, DDT, 파라치온의 含有量이 각각 0.2ppm, 0.2ppm, 0.3ppm을 초과하는 것이어서는 안됨.

〈메 밀〉

1) 메밀은 엔드린 및 딜드린(알드린 包含)이 檢出되는 것이어서는 안됨.

2) 메밀은 BHC, DDT, 파라치온의 含有量이 각각 0.2ppm, 0.2ppm, 0.3ppm을 초과하는 것이어서는 안됨.

〈콩類〉

1) 콩類는 시안 化合物이 檢出되는 것이어서는 안

됨. 단, 버터콩, 화이트콩, 사루타니콩, 사루타피아콩, 폐기아콩 및 라이머콩의 경우는 100g당 시안 化 수소(HCN)가 50mg까지 包含되어도 허용함.

2) 완두콩 및 잠두콩은 엔드린 및 딜드린(알드린 포함)이 檢出되는 것이어서는 안됨.

3) 팥 및 잠두콩은 BHC, DDT, 파라치온, 마라치온의 含有量이 각각 0.2ppm, 0.2ppm, 0.3ppm, 0.5ppm을 초과하는 것이어서는 안되며 大豆는 BHC, DDT, 다이아지논, 페니트로치온, 마라치온의 含有量이 각각 0.2ppm, 0.2ppm, 0.1ppm, 0.3ppm, 0.2ppm, 0.5ppm을 초과하는 것이어서는 안됨.

〈즉석면類〉

1) 즉석면類는 면에 包含된 油脂의 酸價가 3을 초과하거나 또는 過酸化 物價가 30을 초과하는 것이어서는 안됨.

2) 즉석면類는 直射光線을 피해서 保存하지 않으면 안됨.

〈과일, 야채 및 茶〉

1) 다음 표의 第1欄에 記기한 과일, 야채 및 茶는 各各 同表 第2欄에 記기한 物質의 檢出이 되는 것이어서는 안됨.

第 1 欄	第 2 欄
감자	엔드린, 딜드린(알드린 포함, 이하 동일) 및 파라치온
딸기, 앵두, 감, 수박, 西洋배, 여름밀감, 여름 밀감의 外果皮, 비파(나무), 포도, 밀감, 복숭아, 사과, 아스파라가스 김치거리 또는 국거리로 쓰이는 순무, 겨울 국거리로 쓰이는 순무의 변종, 모란채, 시금치, 未成熟강남콩, 未成熟완두콩, 파드득나물 및 茶	엔드린 및 딜드린
양배추, 오이, 무우, 무우 잎, 토마토, 가지, 배추, 피망(서양고추), 레티스(서양상치)	엔드린

2) 다음 표의 제 1 란에 기재한 과일, 야채 및 茶는 同表 제 2 란에 기재한 물질을 각각 同表 제 3 란에 정한 량을 초과해서 含有하는 것이어서는 안됨.

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
말 기	BHC DDT EPN 크로벤지레이트 지코홀 다이아지논 납 및 납화합물 파라치온 비소 및 그 화합물 페니트로치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 2.0ppm 3.0ppm 0.1ppm 1.0ppm (납함유량) 0.3ppm 1.0ppm (비소함유량) 0.2ppm 0.5ppm
앵 두	BHC DDT EPN 크로벤지레이트 지코홀 다이아지논 파라치온 페니트로치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 2.0ppm 3.0ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm
감	BHC DDT EPN 칼바릴 크로벤지호스 디메테-트 다이아지논 파라치온 페니트로치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 0.2ppm 1.0ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.5ppm
밤	페니트로치온	0.2ppm
수 박	BHC DDT 다이아지논 파라치온 페니트로치온 호사론	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.1ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
西 洋 배	BHC DDT 지코홀 다이아지논 파라치온 페니트로치온 펠토에-트	0.2ppm 0.2ppm 3.0ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.1ppm
여름밀감	BHC DDT EPN 칼바릴 크로벤지레이트 지코홀 디메테-트 다이아지논 납 및 납化合物 파라치온 비소 및 그 化合物 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 2.0ppm 2.0ppm 1.0ppm 0.1ppm 1.0ppm (납함유량) 0.3ppm (비소함유량) 1.0ppm (비소함유량) 0.5ppm
여름밀감의 外果 皮	BHC DDT EPN 칼바릴 크로벤지레이트 지코홀 디메테-트 다이아지논 납 및 납화합물 파라치온 비소 및 그 化合物 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.5ppm 1.0ppm 2.0ppm 3.0ppm 1.0ppm 0.1ppm 5.0ppm (납함유량) 0.3ppm 3.5ppm (비소함유량) 0.5ppm
비 과 (나 무)	BHC DDT 파라치온 페니트로치온	0.2ppm 0.2ppm 0.3ppm 0.2ppm
포 도	BHC DDT EPN 칼바릴	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
	크롤벤지레이트 디크롤보스 지코홀 다이아지논 납 및 납화합물 파라치온 비소 및 그 化合物 페니트로치온	2.0ppm 0.1ppm 3.0ppm 0.1ppm 1.0ppm (납함유량) 0.3ppm 1.0ppm (비소함유량) 0.2ppm
참 의	다이아지논 파라치온	0.1ppm 0.3ppm
밀 감	BHC DDT EPN 칼바릴 크롤벤지레이트 지코홀 디메테-트 파라치온 페니트로치온 펜토에-트 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 2.0ppm 3.0ppm 1.0ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.5ppm
멜 론	다이아지논 파라치온	0.1ppm 0.3ppm
복 승 아	BHC DDT EPN 칼바릴 크롤벤지레이트 지코홀 다이아지논 납 및 납化合物 파라치온 비소 및 그 化合物 페니트로치온 펜토에-트 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 2.0ppm 3.0ppm 0.1ppm 1.0ppm (납함유량) 0.3ppm 1.0ppm (비소함유량) 0.2ppm 0.1ppm 0.5ppm
사 과	BHC DDT	0.2ppm 0.2ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
	EPN 카프타홀 칼바릴 카프탄 크롤벤지레이트 지코홀 다이아지논 납 및 납化合物 파라치온 비소 및 그 化合物 페니트로치온 마라치온	0.1ppm 5.0ppm 1.0ppm 5.0ppm 2.0ppm 3.0ppm 0.1ppm 5.0ppm (납함유량) 0.3ppm 3.5ppm (비소함유량) 0.2ppm 0.5ppm
순 무	BHC DDT EPN 다이아지논 파라치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.5ppm
순 무 의 일	BHC DDT EPN 다이아지논 파라치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.5ppm
호 박	BHC DDT 다이아지논 파라치온 페니트로치온 펜토에-트	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.1ppm
고 구 마	BHC DDT 다이아지논 파라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.3ppm
양 배 추	BHC DDT EPN 카프타홀 칼바릴	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 1.0ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
	다이아지논 딜드린 파라치온 마라치온	0.1ppm 0.02ppm 0.3ppm 2.0ppm
오 이	BHC DDT EPN 카프탄 지코홀 다이아지논 딜드린 납 및 납화합물 파라치온 비소 및 그 化合物 페니트로치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 5.0ppm 2.0ppm 0.1ppm 0.02ppm 1.0ppm (납함유량) 0.3ppm 1.0ppm (비소함유량) 0.2ppm 0.5ppm
토 란	BHC DDT 다이아지논 파라치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.3ppm 0.5ppm
썩 갓	다이아지논 파라치온 페니트로치온 마라치온	0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm 2.0ppm
무 우	BHC DDT EPN 카프타홀 칼바릴 디크롤보스 다이아지논 딜드린 파라치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 1.0ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.3ppm 0.5ppm
양 파	파라치온 페니트로치온	0.3ppm 0.2ppm
토 마 토	BHC DDT	0.2ppm 0.2ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
	EPN 카프탄 디메테이트 다이아지논 딜드린 납 및 납화합물 파라치온 비소 및 그 화합물 페니트로치온 마라치온	0.1ppm 5.0ppm 1.0ppm 0.1ppm 0.02ppm 1.0ppm (납함유량) 0.3ppm 1.0ppm (비소함유량) 0.2ppm 0.5ppm
가 지	BHC DDT EPN 카프탄 크롤벤지레이트 디크롤보스 다이아지논 딜드린 파라치온 페니트로치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 5.0ppm 2.0ppm 0.1ppm 0.1ppm 0.02ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.5ppm
당 근	EPN 파라치온 페니트로치온 마라치온	0.1ppm 0.3ppm 0.2ppm 0.5ppm
과	다이아지논 파라치온	0.1ppm 0.3ppm
배 추	BHC DDT EPN 칼바릴 다이아지논 딜드린 파라치온 마라치온	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 1.0ppm 1.1ppm 0.02ppm 0.3ppm 2.0ppm
감 자	BHC DDT EPN 칼바릴	0.2ppm 0.2ppm 0.1ppm 0.1ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
	디메테이트	1.0ppm
	다이아지논	0.1ppm
	납 및 납化合物	1.0ppm (납함유량)
	비소 및 그 化合物	1.0ppm (비소함유량)
	펜치온	0.05ppm
	마라치온	0.5ppm

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄
茶	BHC	0.2ppm
	DDT	0.2ppm
	EPN	0.1ppm
	칼바릴	1.0ppm
	지코홀	3.0ppm
	다이아지논	0.1ppm
	파라치온	0.3ppm
	페니트로치온	0.2ppm

4. 主要 用途別 食品添加物 使用基準 一覽表

主要用途	品 名	使 用 基 準		
		對象食品	使用量の 最大限度 등	使 用 制 限
保存劑	안식향산	케 비 어 마 가 린 청 량 음 료 수 시 립 간 장	안식향산의 함유량이 2.5g/kg	마가린에 있어서는 솔빈酸, 솔빈酸칼륨 또는 이중 하나를 함유하는 製劑를 併用 하는 경우는 안식향산으로서의 사용량 및 솔빈산으로서의 使用量の 合計량이 1g/kg 以下
	안식향산나트륨		1g/kg	
保存劑	솔빈산	치 즈 鯰 肉 製 品 食 肉 製 品 심 계 오징어혼제품 문어 혼제품 어패 건조품 마 가 린 삶 은 콩 팔 고 물 류 조린 생선· 조개·해초등 된 장 단 무 지 절 입 간 장 절 입 잼 케 칩 마 른 자 두 식 초 절 입	솔빈산의 함유량이 3g/kg	치즈는 프로피온산, 프로피온산 칼슘, 프 로피온산 나트륨 또는 이중 하나를 함유 하는 製劑를 併用하는 경우 솔빈酸으로서 의 使用量 및 프로피온酸으로서의 使用量 의 合計량이 3g/kg以下 마가린은 안식향산, 안식향산나트륨 또는 이중 하나를 含有하는 製劑를 併用하는 경우 안식향산으로서의 使用量 및 솔빈酸 으로서의 使用量の 合計량이 1g/1kg이하
	솔빈산칼륨		2g/kg	
			1.5g/kg	
			1g/kg	
			1g/kg	
			1g/kg	
			1g/kg	
			1g/kg	
			0.5g/kg	
			0.5g/kg	

主要用途	品名	使用基準		
		對象食品	使用量の最大限度 등	使用制限
		감 주 醱酵乳 果實酒 유산균음료	0.3g/kg 0.2g/kg 0.05g/kg	
	테히드로초산 테히드로초산나 트륨 파라옥시안식향 산이소부틸	치즈 버터 마아가린	테히드로 초산함유 량이 0.5g/kg	
	파라옥시안식향 산이소프로필 파라옥시안식향 산 에틸 파라옥시안식향 산 부틸 파라옥시안식향 산프로필	간장 果實소오스 식초 청량음료수 시럽 과실의포피 야채의포피	0.25g/l 0.2g/kg 0.1g/l 0.1g/kg 0.012g/kg	파라옥시안식향산의 함유량이
	프로피온산 프로피온산칼슘 프로피온산나트 륨	치즈 빵 양과자	프로피온산 함유량이 3g/kg 2.5g/kg	치즈는 솔빈산, 솔빈酸 칼륨 또는 이중 하나를 함유하는 製劑를 併用하는 경우 프 로피온산으로서의 使用量 및 솔빈酸으로 서의 使用量の 合計量이 3g/kg以下
殺菌劑	과산화수소			最終食品의 完成前에 과산화수소를 분해 하거나 또는 除去하지 않으면 안됨.
	차아염소산 차아염소산나트 륨			함께에 使用해서는 안됨.
酸化 防止劑	에리솔빈산 에리솔빈산나트 륨			산화방지의 目的 以外에 使用해서는 안됨
	구아야쿠脂	油脂, 버터	1g/kg	
	에틸렌디아민 4초산칼슘 2나트륨	병조림 또 는 통조림의 청량음료수 기타의 병 조림 또는 통	35mg/kg 250mg/kg	

主要用途	品名	使用基準		
		對象食品	使用量の最大限度 등	使用制限
		조림한 식품		
	구연산 이소프로필	버터 油脂	0.1g/kg	
	L-시스테인염산염			빵, 천연과즙 以外の 食品에 使用해서는 안됨.
	디부틸 히드록시톨루엔(BHT)	빙동어패제품 鯨肉製品の 浸漬液 츄잉껌 油脂, 버터 어패건조품 어패염장품	1g/kg 0.75g/kg 0.25g/kg	
漂白劑	아염소산나트륨	체리 머위 포도 복숭아		最終食品의 完成前에 分解 또는 除去해야 함.
	아황산수소나트륨 아황산수소나트륨액 아황산나트륨(결정, 無水) 차아황산나트륨 무수아황산	박고지 건조과실(건포도제외) 젤라틴 과실주 당밀 물엿 체리 천연과즙 삼은콩	이산화이온의 最大 殘存量이 5g/kg 2g/kg 0.5g/kg 0.35g/kg 0.3g/kg 0.15g/kg 0.1g/kg	참깨, 콩類, 야채에 使用해서는 안됨.
着香劑	全着香劑			着香의 目的 以外에 使用해서는 안됨.
防虫劑	피페로닐부톡시드	穀類	0.024g/kg	
發色劑	아질산나트륨	食肉製品	아질산根의 最大殘存 량이 0.1g/kg	

主要用途	品名	使用基準		
		對象食品	使用量의 最大限度 등	使用制限
		鯨肉베이콘 魚肉소세지 魚肉햄 이크라 (Ikra) 연어알젓 대구알젓	0.1g/kg 0.05g/kg 0.005g/kg	
	질산칼륨	치즈 정주	0.2g/l 0.1g/l	
着色劑	β-카로틴			다시마類, 食肉, 어패類, 茶, 김類, 콩類, 野菜 및 미역類에 使用해서는 안됨.
	32산화철			바나나, 곤약 以外의 食品에 使用해서는 안됨.
	食用赤色 2, 3, 102, 104, 105, 106號 食用黃色 4, 5號 食用綠色 3號 食用青色 1, 2號			카스테라, 콩가루, 魚肉절임, 鯨肉절임, 다시마類, 간장, 스펀지케이크, 어패類, 茶, 김類, 마아말레이드, 콩類, 된장, 麵類, 野菜, 미역類등에 使用해서는 안됨.
	이산화티탄			着色의 目的 以外에 使用해서는 안됨.
	銅클로로필린나 트륨 銅클로로필	야채류 果實類의 저장품 다시마 추잉껌	銅의 含有量이 0.1g/kg 0.15g/kg 0.05g/kg	
甘味料	글리실리진산 2 나트륨 글리실리진산 3 가트륨			간장, 된장 以外의 食品에 使用해서는 안됨.
	사카린	추잉껌	0.05g/kg	
膨脹劑	암모늄명반			된장에 使用해서는 안됨.
被膜劑	全被膜劑	果實, 야채의 표피		피막제 以外에 使用해서는 안됨.
強化劑	亞鉛鹽類	母乳대체식품	亞鉛含有量이 6mg/l	

해의식품관련법규

主要用途	品名	使用基準		
		對象食品	使用量の最大限度 등	使用制限
	염화칼슘 산성피로린산칼슘 수산화칼슘 제 1 인산칼슘 제 2 인산칼슘 제 3 인산칼슘 황산칼슘	一般食品	칼슘의 含有量이 1% (特殊營養食品除外)	食品의 製造加工上 필요불가결한 경우 및 營養目的 以外에 使用해서는 안됨.
	니코틴산 니코틴산아미드			食肉 및 신선, 어패류에 使用해서는 안됨.
食品 製造用	이온교환수지			最終食品 完成前에 除去해야 함.
	염산, 황산, 수산화나트륨			最終食品의 完成前에 중화 또는 除去해야 함.
	탄산마그네슘	一般食品	잔존량 0.5%이하	食品製造加工上 필요불가결한 경우 以外에 使用해서는 안됨.
	폴리옥시에틸렌 고급지방족알콜			밀감통조림 製造時 內果皮의 제거 이외의 目的에 使用해서는 안되며 使用한 것은 최종식품의 完成前에 제거해야 함.
	산화마그네슘			食品의 제조가공상 必要불가결한 경우로 吸着의 目的 以外에 使用해서는 안됨.
	流動파라핀	빵	最大殘存量 0.1%	
釀造用	코린인산염	合成淸酒	0.2g/l	
品質 改良劑	스테아릴乳酸 칼슘			빵 製造 以外에 使用해서는 안됨.
	쏘디움메칠레이드			最終食品의 完成前에 쏘디움메칠레이드를 分解하고 이에 의해 생성되는 메틸알콜을 제거하지 않으면 안됨.
粘着 防止劑	D-탄니트			츄잉껌 및 조청(엿)類의 粘着防止 目的 以外에 使用해서는 안됨.

세 계 는 서 울 로 서 울 은 세 계 로