

食品등의 基準 및 規格

運用과 解説

권 우 창 / 한국식품연구소

1. 基準 및 規格의 意義

食品衛生法 제7조(基準과 規格)을 보면 “보건사회부장관은 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 食品 또는 添加物의 제조·가공·사용·조리 및 보존의 방법에 관한 基準과 그 食品 또는 添加物의 成分에 관한 規格을 정하여 告示할 수 있다”라고 되어 있다. 이 조항에서 보듯이 基準이라 함은 식품 또는 첨가물의 제조 방법, 가공방법, 사용방법, 조리방법 또는 보존방법에 관한 규정을 말하고, 規格이라 함은 식품이나 첨가물의 成分에 관한 규정을 말한다.

또한 器具 및 容器·包裝에 있어서도 식품위생법 제9조에 의하면 국민보건상 필요하다고 인정하는 때에는 販賣를 目的으로 하거나 商業上 使用하는 기구 및 용기·포장의 제조방법에 基準과 기구 및 용기·포장 그리고 이들의 原材料에 관한 規格을 정하여 告示할 수 있도록 되어 있다. 그런데 여기서 말하는 成分이나 品質에 관한 規格은 사람에게 필요하거나 有益한 成分만을 말하는 것이 아니고, 위생상 有害하거나 부적당한 物質 즉, 砒素나 重金屬, 異物, 細菌

같은 것도 모두 포함된다. 따라서 食品이나 첨가물, 기구 및 용기·포장은 原材料에서부터 제조·가공과정을 거쳐 유통과정에 이르기까지 전 단계에 걸쳐 각 기준이나 규격에 항상 적합하도록 유지되어야 한다.

2. 基準 및 規格의 制定目的

食品은 사람이 일생을 통하여 매일 섭취하는 飲食物로서 우리들의 건강유지에 가장 중요하다. 때문에 위생상 안전하고 영양가, 기호성 등 品質도 좋아야 하며, 외관, 색깔, 냄새, 맛, 촉감 등의 官能的인 要素도 갖추어야 한다. 오늘날 食品工業의 급속한 발전으로 좋은 식품들이 우리들 食生活를 크게 向上시키고 있으나 식품위생상의 문제점 또한 끊이지 않고 계속 등장하고 있다. 이와 같은 食品衛生上の 危害를 防止하고 食品營養의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 增進에 기여하기 위하여 식품위생법이 제정되어 있고, 필요한 사항을 규제하고 있다.

基準 및 規格도 이러한 바탕에서 制定된 것으로서 事前豫防的 品質관리를 위한 最低 基準이며, 이 기준을 지키게 함으로써, 위생상의 위해방지와 品質向上을 기하는데 그

목적이 있다. 따라서 法的으로 制定·公布되어 있는 基準이나 規格에 맞지 아니하는 食品이나 添加物, 器具 및 溶器·包裝은 판매하거나 판매의 목적으로 製造·加工·使用調理·저장·운반·保存 또는 陳列하지 못하며, 營業上 使用하지 못한다.

3. 基準 및 規格의 構成

위와 같은 목적에 의하여 制定된 기준 및 규격이 현재 두 종류가 있는데 하나는 「食品 등의 基準 및 規格」이고 또 하나는 「食品添加物の 基準 및 規格」이다. 이들은 모두 保健社會部告示로 公布되어 있는데 먼저 食品 등의 基準 및 規格에 대하여 구성과 내용을 보면 다음과 같다.

食品 등의 基準 및 規格

(1990年 3月 現在)

- 제1. 總則
- 제2. 檢體의 授取 및 取扱方法
- 제3. 食品一般에 대한 共通基準 및 規格
 - 1. 일반위생 수칙
 - 2. 原料 등의 具備要件
 - 3. 製造·加工基準
 - 4. 使用할 수 있는 添加物
 - 5. 食品의 主原料 成分配合基準
 - 6. 特定成分을 製品名으로 사용할 수 있는 原材料 配合基準
- 7. 成分規格 및 基準
 - 1) 一般食品 成分規格
 - 2) 自然食品 등의 成分規格
 - 3) 食品의 放射線(照射基準)
 - 4) 食品中 放射能 잠정허용기준
 - 5) 農産物의 農藥殘留 허용기준
 - 6) 食品中 아플라톡신 잠정허용기준
- 8. 食品의 表示基準

- 9. 保存 및 유통기준
- 제4. 食品別 基準 및 規格
 - 1. 菓子類(6종)
 - 2. 糖類(4종)
 - 3. 아이스크림제품류(3종)
 - 4. 乳加工品(16종)
 - 5. 食肉製品(2종)
 - 6. 魚肉煉製品(1종)
 - 7. 통조림 또는 병조림(1종)
 - 8. 두부류(3종)
 - 9. 食用油脂(19종)
 - 10. 면류(2종)
 - 11. 茶류(7종)
 - 12. 清涼飲料(5종)
 - 13. 인스턴트식품(1종)
 - 14의1 健康補助식품
 - 14의2 特殊營養식품
 - 15. 調味食品(11종)
 - 16. 얼음(1종)
 - 17. 人蔘製品(11종)
 - 18. 절임식품(2종)
 - 19. 酒類(9종)
 - 20. 기타식품(5종)

제5. 食品接客·調理판매품 등에 대한 미생물 권장규격

제6. 器具 및 容器·包裝의 기준·규격

제7. 一般試驗法

제8. 시약·시액·표준용액 및 용량분석용 규정용액

제9. 附表

위와 같이 9個項으로 大別되어 있고, 다시 그 內容이 細分되어 있다.

4. 食品 등의 基準 및 規格

제1. 總則

총칙은 이 식품 등의 기준 및 규격의 운용에 관한 기본적인 사항을 규정한 것이다. 도량형, 농도표시방법, 溫度에 관한 규정,

液性, 試驗에 관한 사항, 判定方法 등이 수록되어 있다. 총 23개項으로 구성되어 있으며, 이 중 判定에 관한 규정은 다음과 같이 되어 있다. “이 公典에서 규정한 시험방법보다 더 정밀하다고 認定된 때에는 그 방법을 사용할 수 있다. 다만, 그 結果에 대하여 의문이 있다고 認定될 때에는 이 公典에 규정된 방법에 의하여 시험하고 判定하여야 한다.”

즉, 食品 등의 규격적부시험을 할 때, 公典(기준 및 규격을 말함)에 규정되어 있는 시험방법에 따라 시험하여 判定하는 것이 原則이나 公典에 규정되어 있는 방법보다 더 정밀한 시험방법이 있을 때에는 그 방법에 따라 시험하고 判定할 수 있다는 것이다. 그러나 그 결과에 의문이 있을 때에는 公典에 규정된 방법에 따라 시험하고 判定하여야 한다는 뜻이다.

제2. 檢體의 採取 및 取扱方法

이 項에는 검체(시험에 쓰이는 材料로서 試料 도는 可檢物이라고도 한다)의 채취요령과 취급상 주의사항을 규정하고 있다. 검체는 검사대상식품 전체를 대표하는 것으로서 검체를 시험한 결과(成績)에 따라 그 對象食品 全體에 영향이 미치기 때문에 매우 중요하다. 검체의 收去는 식품위생감시원의 고유 직무이나, 식품영업자 및 식품위생관리인도 검체의 중요성과 收去 및 취급상의 요령·주의사항 등을 잘 알아둘 필요가 있다. 왜냐하면 검체의 收去가 잘못되어지면 檢査結果도 실체와 달리 나올 수 있고, 그 결과 대상식품 전체가 불합격으로 판정되어 행정처분의 대상이 될 수 있기 때문이다.

그러므로 감시원이 검체를 收去할 때에는 영업자 특히 식품위생관리인도 입회하여 정상적인 檢體가 올바르게 채취되는 지 살펴야 한다.

제3. 食品一般에 대한 공통기준 및 규격

이 項에는 주로 식품전반에 공통적으로 적용되는 기준 및 규격이 규정되어 있다.

1. 일반위생 수칙에서부터 9. 保存 및 유통 기준까지 9개항으로 구성되어 있는데 要点을 보면 다음과 같다.

「1. 일반위생수칙」에는 식품제조·가공영업자가 지켜야 할 위생적인 사항을 나열하고 있는데 1) 제조·가공시설을 법적 시설 기준에 맞게 유지·관리할 것. 2) 건강진단 결과 적합한 사람만 종사시킬 것. 3) 종사자는 위생제복을 착용할 것. 4) 식품위생관리인을 두어 원료, 제품 및 제조공정의 위생관리를 잘 할 것. 5) 제조업소 밖으로 출하되는 제품에 대하여는 제반 규정에 적합한지의 여부를 재점검하여야 한다는 것 등이 수록되어 있다.

「2. 원료 등의 具備要件」에는 1) 식품원료는 (1)품질과 신선도가 양호하고, 부패·변질되었거나 유독·유해물질 또는 病原性微生物 등에 오염되지 아니한 것. (2) 흙·모래·티끌 등과 같은 異物을 제거하고, 필요할 때에는 飲用水로 깨끗이 씻어야 한다. (3) 허가대상인 原料를 사용할 때에는 許可를 받았거나 수입신고를 필한 것으로서 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다. (4) 個別 기준 및 규격이 제정되지 아니한 식품은 일반식품 성분규격에 적합한 것을 써야 한다. 2) 기구 및 용기·포장은 그 기준 및 규격에 적합한 것을 쓰도록 규정되어 있다.

「3. 製造·加工基準」에는 1) 기계 기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리할 것 2) 제조·가공·조리에 사용하는 물은 飲用水의 水質基準에 적합한 것. 3) 異物質 混入 및 병원미생물에 오염되지 않도록 예방대책 강구 4) 成分配合 및 제조방법은 許可사항에 준할 것 5) 적절한 방법으로 殺菌 또는 멸균처리를 할 것 6) 수시

로 自家品質管理를 할 것 7) 식품의 용기를 회수하여 再使用하고자 할 때에는 飲用水 등으로 깨끗이 씻어 일체의 不純物 등이 남지 않도록 할 것 등에 대하여 규제하고 있다.

「4. 使用할 수 있는 添加物」에는 첨가물로서 許容된 것으로 그 規格에 적합한 것을 基準에 맞게 사용할 것과 사용기준이 정하여지지 아니한 것일지라도 必要最少限度內에서 사용할 것을 규정하고, 각 첨가물을 主用途別로 분류하고 있다. 이 分類表에는 甘味料, 強化劑, 發色劑, 保存料 등 22종류별로 분류하고 있다.

「5. 食品의 主原料 成分配合基準」에는 뒤의 제4. 食品別 기준 및 규격에서 주원료 성분배합기준이 정하여진 식품은 그 기준에 준하도록 하고, 주원료 성분배합기준에서 식품첨가물의 함량은 포함하지 않는다고 규정되어 있다.

「6. 特定成分을 제품명으로 사용할 수 있는 原材料 配合基準」에는 어느 특정성분을 그 식품의 제품명(상품명칭)으로 사용하는 경우에 충족되어야 할 특정성분의 배합기준이 규정되어 있다. 이 기준을 설정하는 이유는 加工食品中の 어느 成分을 그 제품의 상품명칭으로 사용하고 자 할 때에 그 成分이 적어도 이 정도 이상은 함유되어 있어야 식품으로서의 가치가 있다고 보는 최저기준인데 이는 식품으로서의 가치유지와 소비자 보호가 근본 목적이다.

이 기준에는 뒤의 제4. 식품별 기준 및 규격에서 個別 규격기준이 제정되지 아니한 식품류에 대한 特定成分만을 규정하고, 個別 규격기준이 제정되어 있는 식품에 대해서는 각기 그 식품에 따로 규정하고 있다. 규정되어 있는 例를 보면 固體스프류는 곡류는 20% 이상, 버섯은 2% 이상, 食肉류는 10% 이상 넣어야 하고, 액체스프류에 있어서는 곡류는 15% 이상, 채소류는 20% 이상,

食肉류는 20% 이상 등이다.

「7. 成分規格 및 基準」은 주로 모든 식품에 적용되는 공통 기준 및 규격이다. 식품의 기준 및 규격은 個別 食品別로 기준 및 규격이 정해져 있는 것과 個別的으로 정하여지지 아니한 것으로 二大別되는데 個別的으로 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품은 뒤의 “제4. 食品別 基準 및 規格”에 수록되어 있다. 그런데 이 「7. 成分規格 및 基準」은 모든 식품에 적용되는 규정이므로 個別的인 기준 및 규격이 정해져 있는 것에도 당연히 적용되며, 個別 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 식품에 대해서는 이 7項의 기준 및 규격만을 적용한다.

이 7項에 규정되어 있는 것들을 보면 1) 一般食品 成分規格으로서 (1) 砒素는 固體 식품 및 조미식품에 있어서는 1.5mg/kg 이하, 液體식품에 있어서는 0.3mg/kg 이하이며 (2) 重金屬은 따로 규정되어 있는 것 이외에는 모두 10mg/kg 이하이나 海產 魚貝類에 대하여는 水銀 0.7mg/kg 이하, 납 2mg/kg 이하로 규제되어 있다. (3) 添加物에 있어서는 原料中에 함유되어 있는 첨가물의 完製品에의 移行을 인정하고 있다. (4) 抗生物質에 있어서는 식품에 항생물질의 사용을 금지하고, 다만, 食肉類에 있어서는 항생물질, 합성항균제 및 성장촉진제에 대하여 許容值를 규제하고 있다. (5) 異物에 있어서는 “食品은 원료의 처리과정에서 그 이상 除去되지 아니하는 정도 이상의 異物과 非衛生的인 異物을 함유해서는 아니된다.”라고 규정되어 있다. 異物이라 함은 食品의 正常性分이 아닌 물질을 말하는데 動物性, 植物性 및 礦物性의 異物 모두가 포함된다. (6) 타르색소를 사용해서는 아니되는 식품에는 면류, 김치류, 다류, 단무지, 생과일주스, 天然食品(食肉·魚貝類·야채류·과실 등), 조미식품 등 19종이 규정되어 있는데 이 식품류에는 타르색소를 사용할 수 없다.

2) 自然食品 등의 성분규격에는 콩나물 등의 水銀허용량이 규정되어 있고 (0.1mg/kg이하), 3)식품의 放射線照射기준에는 방사선을 조사할 수 있는 식품(감자, 양파, 마늘, 밥, 버섯, 건조향신료 등)과 許容線량이 규정되어 있다. 4) 식품중 放射能 잠정허용기준에는 乳 및 乳加工品과 기타식품에 대하여 방사능물질(요오드 및 세슘) 허용량이 규제되어 있고 5) 농산물의 농약잔류허용기준에는 28종의 농산물에 대하여 17종의 농약 잔류허용치가 규제되어 있다. 6) 식품중 아플라톡신 잠정 허용기준에는 곡류, 두류, 땅콩 등에 대하여 아플라톡신 B_1 으로서 10 μ g/kg이하로 규제하고 있다.

「8. 식품의 표시기준」에는 식품에 대한 표시사항을 규정하고 있는데 1) 일반적인 표시사항은 식품위생법 시행규칙의 別表1에 따르고, 여기서는 2) 식품별 표시사항과 3) 식품에 함유된 첨가물의 명칭과 용도의 표시기준을 수록하고 있다.

「9. 保存 및 流通基準」에는 1) 모든 식품은 위생적으로 취급, 판매하여야 하며, 보관 및 판매장소가 불결해서는 안되고 2) 인체에 유해한 화학약품, 農藥, 독극물 등과 함께 보관하지 말아야 하며, 3) 常溫에서 보존성이 약한 식품은 10° 이하에서 냉장 또는 냉동보관하도록 규정하고 있다. 5) 소비자로부터 不良食品에 대한 申告를 받았을 때에는 그 原因을 조사하여 소비자 권익보호에 최선을 다 하여야 하고 6) 포장식품은 허가없이 再分割 판매하지 말아야 하며 7) 보관상의 不注意로 부패·변질 또는 파손된 제품은 제조업소측에 반품, 교환하거나 폐기처분하도록 규정되어 있다.

제4. 食品別 基準 및 規格

이 項에는 個別的으로 기준 및 규격이 제정되어 있는 식품들이 수록되어 있다. 그 내용을 보면 앞의 「식품 등의 기준 및 규

격」의 구성에 있는 바와 같이 1. 菓子類에 서부터 20. 其他食品에 이르기까지 20個群으로 분류되어 있고, 다시 각 식품별로 111個品目に 대하여 각각 기준 및 규격이 정해져 있다. 각 식품에 규정되어 있는 내용을 보면 앞의 “제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격”의 순서와 같이 111종의 個別식품에 있어서도 1) 定義 2) 原料의 구비요건 3) 제조·가공기준 4) 사용할 수 있는 添加物 5) 主原料 성분배합기준 6) 특정성분을 製品名으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준 7) 成分規格 8) 表示기준 9) 보존 및 유통기준 10) 試驗方法으로 구성되어 있다. 이들 111종의 個別식품들은 각기 위의 개별 기준 및 규격의 적용을 받으면서 아울러 앞의 제3. 의 共通기준 및 규격의 적용도 받는다.

제5. 食品接客·調理판매품 등에 대한 미생물 권장규격

이 規格은 냉면육수 및 조리用具 등의 미생물에 대한 규격을 정하여 이를 지킴으로써 점영업소의 위생수준을 向上시켜 식품으로 인한 위해발생을 사전에 방지함을 목적으로 하고 있다. 여기에 규정되어 있는 것은 1) 냉면육수 2) 보리차 3) 수족관물 4) 개수물 5) 행주 6) 칼·도마 및 食器류로서 각기 細菌數, 大腸菌 또는 大腸菌群 등에 대하여 규정하고 있다.

제6. 器具 및 容器·包裝의 基準·規格

이 項에는 器具(飲食器를 비롯하여 기타 식품 또는 첨가물의 採取·제조·가공·조리·저장·운반·진열·授受 또는 섭취에 사용되는 것으로서 식품 또는 첨가물에 직접 접촉되는 기계·기구를 말한다)와 容器·包裝(식품 또는 첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품 또는 첨가물을 授受(주고 받음)할 때에 함께 인도되는 물품을 말한다)

에 대한 기준·규격 및 試驗方法이 규정되어 있다. 여기에 수록되어 있는 종류는 다음과 같다.

- ①합성수지製 ②염화비닐수지製(PVC)
③셀로판製 ④종이 또는 가공紙製 ⑤금속製
⑥고무製 ⑦도자기製·옹기류 ⑧유리製 ⑨에틸렌수지製 ⑩프로필렌수지製 ⑪스틸렌수지製 ⑫염화비닐리렌수지製 ⑬에틸렌테레프탈레이트수지製 ⑭金屬製

따라서 이들 제품은 기준 및 규격에 적합해야만 식품 또는 첨가물의 기구 또는 용기·포장으로 쓸 수 있다.

제7. 一般試驗法

이 項에는 각 식품에 대한 공통적인 시험 방법들이 수록되어 있다. 그 내용을 보면

1. 一般成分시험법(水分, 灰分, 질소化合物, 脂質, 炭水化合物, 열량의 계산) 2. 保存料시험법 3. 人工甘味料시험법 4. 酸化防止劑시험법 5. 着色料시험법 6. 有害性 금속시험법 7. 異物시험법 8. 미생물시험법 9. 농산물의 농약 잔류허용기준 시험법 10. 봉해시험법 11. 미량성분시험법 12. 방사능 잠정허용기준 시험법 13. 아플라톡신 잠정허용기준 시험법등 13시험법이 정해져 있다.

제8. 試藥·試液·標準溶液 및 容量分析用 規定溶液

이 項에는 시험에 사용하는 試藥 등에 대하여 규정하고 있다. 시약에 대하여는 純度를 규정하고, 시액이나 표준용액 규정용액에 대하여는 그 제조방법을 규정하여 檢査室에서 시험할 때에 이에 따르도록 하고 있다.

제9. 附表

여기에는 식품의 檢査와 관련된 참고적인 부표 즉, 轉化糖定量表, 比重補正表, 原子量表 등이 수록되어 있다.

5. 食品添加物の 基準 및 規格

식품첨가물의 기준 및 규격은 다음과 같이 구성되어 있다.

제1. 總 則

제2. 品目別 基準 및 規格

제3. 一般試驗法

제4. 試藥·試液·容量分析用 標準溶液 및 標準溶液

제5. 製造基準

제6. 添加物の 一般使用基準

위의 구성내용에 대하여 간단히 설명하면 다음과 같다.

제1. 總 則

이 총칙은 앞의 「식품 등의 기준 및 규격」의 “제1 총칙”과 같이 이 기준 및 運用에 관한 기본적인 사항을 규정하고 있다.

제2. 品目別 基準 및 規格

이 項에는 첨가물의 각 個別品目에 대한 기준 및 규격이 규정되어 있는데 현재 372 個 品目이 수록되어 있다. 식품첨가물은 그냥 “첨가물”이라고도 부르는데 이 첨가물은 化學的 合成品과 天然物質로 구분된다. 化學的 合成品은 일반적으로 有害한 것이 많기 때문에 아무것이나 마음대로 식품에 사용하는 것은 위험하므로 식품위생법 제6조(基準·規格이 告示되지 아니한 化學的 合成品 등의 판매 등 금지)의 규정에 의하여 기준과 규격이 고시되지 아니한 것은 첨가물로 사용할 수 없다. 또한 기준과 규격이 고시되어 있는 첨가물일지라도 그 成分規格에 맞는 것을 사용해야 하고, 使用基準이 정해져 있는 것은 그 기준에 맞게 사용해야 한다.

또 化學的 合成品에 속하지 아니하는 天然添加物은 自家基準 및 規格을 받아야 사용할 수 있으므로 添加物을 구입, 사용할

때에는 許可를 받은 것인지, 수입신고를 필한 것인지를 여부를 확인해야 한다.

제3. 一般試驗法

이 일반시험법은 添加物의 규격 적부시험을 할 때에 공통적으로 사용되는 시험방법들이다. 여기에 수록되어 있는 것을 보면 1. 가스크로마토그래피에서부터 34. 착향료 시험법까지 34개項目的의 시험방법이 수록되어 있다.

제4. 試藥·試液·容量分析用 標準溶液 등

이 역시 “식품 등의 기준 및 규격”과 같이 시험에 사용되는 시약과 시액 등의 純度나 제조방법 등을 규정하여 시험자가 시험할 때에 참고하도록 하고 있다.

제5. 製造基準

이 項에는 첨가물일반(全般)과 면류첨가알칼리제 및 混合製劑에 대한 제조기준이 규정되어 있다. 따라서 첨가물 제조영업자는 해당 첨가물을 제조할 때에는 반드시 이 규정에 따라야 한다.

제6. 添加物의 一般使用基準

첨가물은 사용기준이 설정되어 있는 品目이 많은데 각기 그 個別 品目에 규정되어 있다. 이 項에는 個別품목이 아닌 여러 品目에 대한 공통적인 사용기준이 규정되어 있다.(離乳食에는 強化劑, 카제인 등 20종류 이외의 첨가물은 사용할 수 없음)

6. 食品·添加物 등의 公典

식품위생법 제12조(食品·添加物 등의 公典)의 규정에 의하면 “보건사회부장관은 식품·첨가물의 기준·규격, 기구 및 용기·포장의 기준·규격과 이들의 表示기준을 수록한 食品·添加物 등의 公典을 作成·普

及하여야 한다”라고 규정되어 있다. 이 조항으로 보아 알 수 있듯이 “公典”이라고 하는 것은 식품 및 첨가물과 기구 및 용기·포장의 기준·규격과 이들에 대한 표시기준을 수록한 책자이다. 이 규정에 따라 현재 책자로 발행되어 있는 것이 두 가지인데 하나는 「食品公典」이고 또 하나는 「食品添加物公典」이다. 이들 公典에는 기준과 규격 및 표시기준이 모두 수록되어 있다.

이와 같이 公典을 發行하는 목적은 식품이나 첨가물에 관계하는 사람들에게 편의를 제공하기 위함인데 기준과 규격은 때때로 改正되기도 하고 새로이 추가되기도 함으로 특히 食品營業者들은 이들 入手, 活用하기 어렵기 때문에 이를 종합하여 별도의 冊으로 發行하여 쉽게 活用하게 하기 위함이다.

7. 基準 및 規格(公典)의 活用

이상 基準 및 규격에 대하여 간단히 살펴본 바와 같이 이는 식품이나 첨가물 등의 품질관리에 있어 매우 중요하다. 때문에 食品分野에 종사하는 담당 공무원을 비롯하여 식품영업자 특히 食品衛生管理인은 항상 이 公典을 주위에 두고 그 내용을 숙지하여 活用해야 한다. 그중 식품위생관리인으로서의 活用方案을 보면 다음과 같다.

① 公典에는 원료에서부터 완제품에 이르기까지 여러가지 기준과 규격이 규정되어 있으므로 우선 그 내용을 정확히 파악·숙지하여야 한다.

② 제품을 만들 때에는 原料의 具備要件에 맞는 것을 사용해야 하며, 제조·가공기준에 맞게 만들어야 한다.

③ 제조·가공과정중에 첨가물을 사용할 때에는 그 使用基準에 적합하게 사용하여야 하며, 사용기준이 없는 品目일지라도 꼭 필요한 경우에 必要最少量만 사용해야 한다.

④ 主原料 사용시에는 그 成分配合基準에

맞게 사용(配合)하여야 한다.

⑤ 여러 成分中의 어느 特定成分을 그제품의 제품명(상품명)으로 사용하고자 할 때에는 그 原材料 배합기준에 적합하게 사용(배합)하여야 한다.

⑥ 최종 완제품은 그 제품의 成分규격에 적합해야 하며 적합여부를 수시로 시험하여 확인해야 하는데 이 때에는 公典에 따라 시험하고 判定해야 한다.

⑦ 식품이나 첨가물을 넣거나 싸는 용기·포장은 기준 및 규격에 적합한 것을 사용해야 하는데 그 적합여부를 알려면 公典에 따라 시험하고 확인해야 한다.

⑧ 최종 제품은 포장에 필요한 표시를 하여 유통시키는데 이 때에 식품위생법 및 公典에 규정되어 있는 표시기준에 맞도록 표시하여야 한다.

⑨ 완성된 제품을 보관 또는 유통시에는 각기 그 제품의 保存 및 流通基準에 적합하게 해야 한다.

⑩ 自家品質관리를 위하여 原料나 완제품, 添加物, 기구 및 용기·포장을 검사하고

자 할 때에는 이 公典에 따라 시험하고 判定해야 한다. 試驗은 自體檢査室에서 실시하여야 하나 자체검사실의 검사장비의 부족 또는 기술적인 문제 등으로 자체검사실에서 실시하기 어려울 때에는 다른 食品衛生檢査기관에 의뢰하여 시험한다.

다른 食品衛生檢査기관으로서는 각 市·道保健環境研究所가 있으며, 보건사회부장관이 지정한 식품위생검사기관인 韓國食品工業協會의 食品研究所를 利用하여도 된다. 이러한 기관에 의뢰하여 식품위생검사를 실시하였을 때에는 그 試驗成績書를 일정한 기간동안 보관해 두는 것이 좋다. 이는 식품위생감시원이 업소에 대하여 위생감시를 할 때에 자가품질관리실태를 알아보기 위하여 자체적으로 실시한 시험성적서의 제시를 요구받았을 때에 이를 제출함으로써 品質관리에 있어 비록 자체검사실에서 실시하지는 못하였으나 다른 食品衛生檢査기관에 의뢰하여 品質管理에 최선을 다하고 있음을 입증시킬 수 있기 때문이다.