

식품등의 기준 및 규격 개정

식품위생법 제7조제1항, 제9조제1항 및 제10조제1항의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격중 다음과 같이 개정 고시한다.

1990. 4. 25.

보 건 사 회 부 장 관
부 칙

① (시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다. 다만 제3.식품일반에 대한 공통기준 및 규격중 8. 표시기준은 1991. 1. 1부터 시행한다.

② (경과조치) 이 고시 고시이전에 분말청량음료로 품목제조허가를 받은 제품으로서 그 제품명에서 “쥬스”를 인용하는 허가를 받은 품목은 1990. 12. 31까지 이 고시기준에 적합하도록 품목제조 허가 신청 변경허가를 받아야 한다.

현 행	개 정																
<p>제3. 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격</p> <p>4. 사용할수 있는 첨가물</p> <p>4) 이 공전에서 “사용할수 있는 첨가물”의 범위를 규정하기 위하여 각 첨가물별 주용도를 편이상 다음과 같이 분류한다.</p>	<p>(과 동)</p>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">주 용 도</th> <th style="text-align: center;">첨가물명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">강화제</td> <td style="text-align: center;">(69) α-토코페롤</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">밀가루 개량제</td> <td style="text-align: center;">(5) 브롬산칼륨</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">산화방지제</td> <td style="text-align: center;">(8) 이.디.티.에이 칼슘이 나트륨</td> </tr> </tbody> </table>	주 용 도	첨가물명	강화제	(69) α-토코페롤	밀가루 개량제	(5) 브롬산칼륨	산화방지제	(8) 이.디.티.에이 칼슘이 나트륨	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">주 용 도</th> <th style="text-align: center;">첨가물명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">강화제</td> <td style="text-align: center;">(69) α-토코페롤 (70) 푸마르산 제일철</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">밀가루 개량제</td> <td style="text-align: center;">(5) 브롬산칼륨 (6) 아조디카 본산아미드</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">산화방지제</td> <td style="text-align: center;">(8) 이.디.티.에이 칼슘이 나트륨 (9) 티셔리부칠 하드록시퀴논 (TBHQ)</td> </tr> </tbody> </table>	주 용 도	첨가물명	강화제	(69) α-토코페롤 (70) 푸마르산 제일철	밀가루 개량제	(5) 브롬산칼륨 (6) 아조디카 본산아미드	산화방지제	(8) 이.디.티.에이 칼슘이 나트륨 (9) 티셔리부칠 하드록시퀴논 (TBHQ)
주 용 도	첨가물명																
강화제	(69) α-토코페롤																
밀가루 개량제	(5) 브롬산칼륨																
산화방지제	(8) 이.디.티.에이 칼슘이 나트륨																
주 용 도	첨가물명																
강화제	(69) α-토코페롤 (70) 푸마르산 제일철																
밀가루 개량제	(5) 브롬산칼륨 (6) 아조디카 본산아미드																
산화방지제	(8) 이.디.티.에이 칼슘이 나트륨 (9) 티셔리부칠 하드록시퀴논 (TBHQ)																

현 행	개 정												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">주 용 도</th> <th style="text-align: center;">첨가물명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">식품 공용제 계 용 제 및 기 타</td> <td style="text-align: center;">(21) 효소제 (22) 산성피로 인산나트륨</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">유화제</td> <td style="text-align: center;">(7) 프로필렌 글리콜</td> </tr> </tbody> </table>	주 용 도	첨가물명	식품 공용제 계 용 제 및 기 타	(21) 효소제 (22) 산성피로 인산나트륨	유화제	(7) 프로필렌 글리콜	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">주 용 도</th> <th style="text-align: center;">첨가물명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">식품 공용제 계 용 제 및 기 타</td> <td style="text-align: center;">(21) 효소제 (22) 수산화칼륨 (23) 산성피로 인산나트륨 (24) 스테아린산 마그네슘 (25) 폴리텍스 트로스 (26) 펙틴</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">유화제</td> <td style="text-align: center;">(7) 프로필렌 클리콜 (8) 폴리소르 베이트60 (9) 폴리소르 베이트65 (10) 폴리소르 베이트80</td> </tr> </tbody> </table>	주 용 도	첨가물명	식품 공용제 계 용 제 및 기 타	(21) 효소제 (22) 수산화칼륨 (23) 산성피로 인산나트륨 (24) 스테아린산 마그네슘 (25) 폴리텍스 트로스 (26) 펙틴	유화제	(7) 프로필렌 클리콜 (8) 폴리소르 베이트60 (9) 폴리소르 베이트65 (10) 폴리소르 베이트80
주 용 도	첨가물명												
식품 공용제 계 용 제 및 기 타	(21) 효소제 (22) 산성피로 인산나트륨												
유화제	(7) 프로필렌 글리콜												
주 용 도	첨가물명												
식품 공용제 계 용 제 및 기 타	(21) 효소제 (22) 수산화칼륨 (23) 산성피로 인산나트륨 (24) 스테아린산 마그네슘 (25) 폴리텍스 트로스 (26) 펙틴												
유화제	(7) 프로필렌 클리콜 (8) 폴리소르 베이트60 (9) 폴리소르 베이트65 (10) 폴리소르 베이트80												
<p>8. 표시기준</p> <p>3) 다음의 용도로 사용하는 첨가물이 함유</p>	<p>(과 동)</p>												

현행		개정	
된 식품에 있어서는 그 함유된 첨가물의 명칭과 용도를 표시하여야 한다.			
첨가물의 명칭	용도	첨가물의 명칭	용도
⑧ 이디티이 에이칼슘 나트륨	산화방지제	⑧ 이디티이 에이칼슘 나트륨 ⑨ 티서리부 칠히드록 시퀀 (TBHQ)	산화방지제
제4. 식품별 기준 및 규격 1-1. 빵 및 케익류 5) 주원료 성분배합기준 (1) 용어의 정의 ② 케익류 밀가루, 기타 곡분, 계란, 당류등을 주원료로 하여 팽창제를 가한후 굽거나 증숙한 것으로서 발효시키지 아니한 것을 말한다.		〈좌 동〉 ② 케익류 밀가루, 곡분, 계란 당류등을 주원료하여 발효시키지 아니하고 굽거나 증숙한 것을 말한다.	
4-6. 발효유류 6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준 (2) 다음에서 정하는 원재료가 기준함량 이상인때 ⑤ 기호식물류 : 0.5% 이상		〈좌 동〉 ⑤ 기호식물류 : 0.5% 이상 ⑥ 과일(2가지이상의 과즙 또는 과육으로 기준함량) : 6% 이상	
4-10. 버터류 9) 보존 및 유통기준 (4) 권장유통기한 ② 냉동(-20° 이상):12개월		〈좌 동〉 ② 냉동(-20° 이하) :12개월	
5-1 식육가공품 5) 주원료성분 배합기준 (1) 용어의 정의 ⑬ 기타식육가공품 -①~⑭ 이외의 것을 말한다.		⑬ 햄버그패티-식육을 세절 또는 분쇄가공하여 성형한것 또는 전분 조	

현행		개정	
9) 보존 및 유통기준 (4) 권장유통기한		미료등을 가하여 성형한 것으로서 가열조리하여 빵과 함께 식용하는 것을 말한다. ⑭ 기타식육가공품-①~⑬이외의 것을 말한다.	
제품류	보존온도	유통기한	제품류
⑥ 육지물 ⑭ 양념불고기류 ⑮ 냉동햄버그 ⑯ 통조림 병조림	0-5° 0° 이하 -12° 이하 실온	25일 30일 3년	⑥ 육지물 ⑭ 양념불고기류 ⑯ 통조림 병조림 ⑰ 햄버그 패티
			보존온도
			유통기한
			4일
			실온
			3년
			0° 이하
			25일
			-12° 이하
			30일
5-2 알가공품 5) 주원료성분배합 기준 (1) 용어의 정의 ① 전란액:알의 전내용물에 식염및 당류 등을 가한 것 또는 이를 동결한 것을 말한다.		〈좌 동〉 ① 전란액:알의 전내용물 이거나 이에 식염, 당류등을 가한것 또는 동결한 것을 말한다.	
6-1 어육가공품 5) 주원료성분배합 기준 (1)용어의 정의 ⑨ 기타어육가공품: ①~⑧이외의 어육연제품을 말한다.		〈좌 동〉 ⑨ 어육반제품:생선의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 부원료를 혼합한 것으로서 열처리하지 아니한 것을 말한다. ⑩ 기타어육가공품:①~⑧이외의 어육연제품을 말한다.	
(2) 성분배합기준 ① 전어묵, 구운어묵, 튀긴어묵:어육함량 각 70% 이상		〈좌 동〉 ① 전어묵, 구운어묵, 튀긴어묵, 어육반제품:어육함량 각70% 이상	

현행	개정												
<p>6) 특정성분을 제품명으로 사용할수 있는 원재료 배합기준</p> <p>(2) 다음에서 정하는 원재료가 기준합량 이상인때(배합수를 포함한다)</p> <p>② 어육햄류, 어육소시지류, 어육반제품 및 기타 어육가공품</p> <p>7) 성분규격</p> <p>(4) 대장균군:음성이어야 한다.</p> <p>(5) 산가</p> <p>(6) 과산화물가</p> <p>(7) 보존료(g/kg)</p> <p>8) 표시기준</p> <p>(1) 중 "기타어육가공품"을</p> <p>9) 보존 및 유통기준</p> <p>(3) 권장유통기한</p> <p>④ 유통제품:7일(10° 이하)</p> <p>10) 시험방법</p> <p>(신설)</p> <p>(4) 산가</p> <p>(5) 과산화물가</p> <p>(6) 보존료</p>	<p>(좌 동)</p> <p>② 어육햄류, 어육소시지류, 어육반제품 및 기타어육가공품</p> <p>(좌 동)</p> <p>(4) 대장균군:음성이어야 한다. (어육 반제품은 제외한다)</p> <p>(5) 대 장 균:음성이어야 한다. (어육 반제품에 한한다)</p> <p>(6) 산가</p> <p>(7) 과산화물가</p> <p>(8) 보존료(g/kg)</p> <p>(좌 동)</p> <p>비가열 어육반제품, 기타 어육가공품으로</p> <p>(좌 동)</p> <p>④ 유통제품:7일(10° 이하)</p> <p>⑤ 어육반제품:3일(10° 이하)</p> <p>(좌 동)</p> <p>(4) 대장균:제7일반시험법 8미생물시험법 6)대장균 (2) 한도시험에 따라 시험한다.</p> <p>(5) 산가</p> <p>(6) 과산화물가</p> <p>(7) 보존료</p>												
<p>7. 통조림 또는 병조림</p> <p>5) 주원료성분배합 기준</p> <p>(2) 성분배합기준</p> <p>① 농산물 통·병조림</p> <p>㉠ 기타관형(위㉡)채소류내지 ㉢곡류에서 정하지 아니한 관형)</p> <p>㉣ 곡 류</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>품명</th> <th>고형량</th> <th>내용량(g)</th> <th>조건</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>기타</td> <td>내용량의</td> <td>관용적의</td> <td></td> </tr> <tr> <td>곡류품</td> <td>75%이상</td> <td>90%이상</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	품명	고형량	내용량(g)	조건	기타	내용량의	관용적의		곡류품	75%이상	90%이상		<p>(좌 동)</p>
품명	고형량	내용량(g)	조건										
기타	내용량의	관용적의											
곡류품	75%이상	90%이상											

현행	개정								
<p>(신설)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>품명</th> <th>고형량(g)</th> <th>내용량(g)</th> <th>조건</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>올리브(씨넬릿)</td> <td>40% 이상</td> <td>관용적의</td> <td>85%이상</td> </tr> </tbody> </table>	품명	고형량(g)	내용량(g)	조건	올리브(씨넬릿)	40% 이상	관용적의	85%이상	<p>① 유지식물류</p>
품명	고형량(g)	내용량(g)	조건						
올리브(씨넬릿)	40% 이상	관용적의	85%이상						
<p>8-1 두부</p> <p>3) 제조·가공기준</p> <p>(4) 성형된 두부는 여분의 응고제가 제거되도록 흐르는 물에서 충분히 수침하여야 한다.</p> <p>7) 성분규격</p> <p>(2) 고형분(%)</p> <p>① 두부:15~20미만</p> <p>② 연두부, 순두부:6~15미만</p> <p>③ 경두부:20이상</p>	<p>(좌 동)</p> <p>(4) 성형된 두부는 여분의 응고제가 제거되도록 흐르는 물에서 충분히 수침하여야 한다. 다만, 연두부, 순두부등 성형치 아니하고 포장하는 제품은 그러하지 아니하다.</p> <p>(좌 동)</p> <p>① 두부:12~22미만</p> <p>② 연두부, 순두부:6~13미만</p> <p>③ 경두부:22이상</p>								
<p>11. 다류</p> <p>11-7. 분말청량음료</p> <p>6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료배합기준</p> <p>(1) 생략</p>	<p>12. 청량음료</p> <p>12-6. 분말청량음료</p> <p>(좌 동)</p> <p>(2) 다음에서 정하는 원재료가 기준합량 이상인 때</p> <p>① 주스:과채류등 분말(고형분90%를 기준할때) 9.5% 이상</p>								
<p>15-7. 마요네즈</p> <p>4) 사용할수있는 첨가물</p> <p>(2) "식품첨가물공전"에서 식품별 사용기준이 정하여진 것은 그 기준에 따라야 하며, 그 사용기준이 정하여지지 아니하여 일반식품의 제조 가공에 사용할 수 있는 첨가물에 있어서는 가능한 한 다음의 범위내에서 최소량을 사용하여야 한다.</p> <p>[산미료, 산화방지</p>	<p>(좌 동)</p> <p>[감미료, 강화제, 산미료,</p>								

현 행	개 정
<p>제, 조미료]</p> <p>6) 특정성분을 제품명으로 사용할 수 있는 원재료 배합기준</p> <p>(1) 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격중 6. 특정성분을 제품명으로서 사용할 수 있는 원재료배합 기준의 2)공통기준에 해당 하는 때</p>	<p>산화방지제, 착색료(천연 착색료, β-카로틴), 호료, 조미료]</p> <p>(좌 동)</p> <p>(2) 다음에서 정하는 원재료가 기준합량 이상인때</p> <p>① 채소류(생물로 기준 할 때):5%이상</p> <p>② 과일류(생물로 기준 할 때):5%이상</p> <p>③향신료:0.1%</p>
<p>20-4. 냉동식품</p> <p>10) 시험방법</p> <p>(2) 대장균군</p> <p>위 (1)에서 만든 검액을 가지고 제7. 일반시험법 8 미생물시험법 5)대장균군 (1)정성시험 ③ 데시옥시콜레이트 유당한천법이 정성 시험에 따라 시험 한다.</p>	<p>(좌 동)</p> <p>위 (1)에서 만든 검액을 가지고 제7일반시험법 8미생물시험법 5)대장균군 (2)정량시험 ③데스옥시콜레이트 유당한천 배지에 의한 정량법에 따라 시험한다.</p>
<p>제 5. 식품접객조리판매품 등에 대한 미생물 권장규격</p> <p>1. 목 적</p> <p>이 규격은 냉면육수 및 조리용구 등의 미생물에 대한 규격을 정하여 이를 지키도록 함으로써 절객업소의 위생수준을 향상시켜 식품으로 인한 위해발생을 사전에 방지함으로 목적으로 한다.</p> <p>2. 규 격</p> <p>1) 냉면육수</p> <p>(1) 세균수:1m당</p>	<p>제 5. 식품접객조리품등의 행정지도를 위한 기준 및 규격</p> <p>이 기준 및 규격은 냉면육수, 보리차, 조리용구등의 행정지도를 위한 기준 및 규격을 정하여 지키도록 하므로써 영업소의 위생관리수준향상과 식품으로 인한 위해발생을 방지함을 목적으로 한다.</p> <p>1. 냉면육수</p> <p>1) 원료의 구비요건</p>

현 행	개 정
<p>50,000이하</p> <p>(2) 대장균:100m당 증에서 검출되어서는 아니된다.</p>	<p>(1) 원료는 선도가 양호하고 이물질이 함유되었거나 또는 변질되지 아니한 것이어야 한다.</p> <p>(2) 식육류는 허가를 받은 것으로서 그 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.</p> <p>2) 조리 및 관리기준</p> <p>(1) 육수의 조리에 직접 접촉하는 기구류는 부식등으로 인한 오염이 방지될 수 있는 스텐레스등과 같은 재질이어야 한다.</p> <p>(2) 육수를 끓이거나 냉각하는 과정중에는 이물이나 미생물등이 오염되지 않도록 덮개를 설치하여야 한다.</p> <p>(3) 육수의 배합에 사용하는 동치미를 제조하는 때에는 가급적 저온에서 발효 또는 숙성하여야 한다.</p> <p>(4) 육수는 냉장시설에서 보관하고 가급적 밸브를 통하여 용기에 넣어서 손님에게 제공할 수 있는 구조이어야 한다.</p> <p>(5) 육수의 조리 및 관리에 사용되는 냉장탱크와 기구, 용기등은 영업종류후 깨끗이 씻거나 또는 소독하여야 한다.</p>

현행	개정
	3) 성분규격 (1) 성 상: 고유의 선택과 향미를 가지고 이미 이취가 없어야 한다. (2) 살모넬라균: 음성이어야 한다. (3) 대 장 균: 음성이어야 한다.
	4) 보존기간 (1) 제품은 10° 이하에서 보관하여야 한다. (2) 제품의 오염이 우려되는 다른 식품 또는 첨가물등과는 분리·보관하여야 한다. (3) 권장보존기한: 1일(10° 이하)
	5) 시험방법 제 7. 일반시험법, 8. 미생물시험법 6) 대장균 14) 살모넬라균시험법에 따라 시험한다.
	2. 보리차, 개숫물, 조리용구등 1) 규 격 (1) 보리차 ① 세균수: 1ml당 100이하 ② 대장균: 50ml 중에서 음성이어야 한다. (2) 수족관물 ① 세균수: 1ml 당 200이하 ② 대장균: 음성이어야 한다.
(2) 대장균: 500ml 중에서 검출되어서는 안된다.	
3) 수족관물 (1) 세균수: 1ml 200이하 (2) 대장균: 100ml 중에서 검출되어서는 아니된다.	
4) 개숫물 (1) 세균수: 1ml 당 100,000이하 (2) 대장균: 100ml 중에서 검출되어서는 아니된다.	3) 개숫물 ① 세균수: 1ml 당 100,000이하 ② 대장균: 음성이어야 한다.
5) 행 주 (1) 대장균: 검출되어	4) 행 주 ① 대장균: 음성이

현행	개정																
서는 아니된다. 6) 칼·도마 및 식기류 (1) 살포넬라균: 검출되어서는 아니된다. (2) 대 장 균: 검출되어서는 아니된다.	어야 한다. (5) 칼·도마 및 식기류 ① 살포넬라균: 음성이어야 한다. ② 대 장 균: 음성이어야 한다.																
3. 시험방법 1) 검체의 채취 및 취급 (1) 채취방법: 생략 (2) 시험용액: 생략	2) 시험방법 (1) 검체의 채취 및 취급 ① 채취방법 제 7. 일반시험법, 8. 미생물시험법, 1) 검체의 채취 및 취급, (1) 채취방법에 의한다. ② 시험용액 제 7. 일반시험법, 8. 미생물시험법, 1) 검체의 채취 및 취급 (2) 시험용액에 의한다.																
2) 세 균 수: 생략	(2) 세 균 수 제 7. 일반시험법, 8. 미생물시험법, 2) 세균수(일반세균수)에 따라 시험한다.																
3) 대장균: 생략	(3) 대장균 제 7. 일반시험법 8. 미생물시험법, 5) 대장균 (1) 정성시험에 따라 시험한다.																
4) 대 장 균: 생략	(4) 대 장 균 제 7. 일반시험법 8. 미생물시험법, 6) 대장균 (2) 한도시험에 따라 시험한다.																
5) 살포넬라균: 생략 제 7. 일반시험법 9. 농산물의 농약잔류 허용기준 1. 시험방법 1) 시료의 조제	(5) 살포넬라균: 별첨 (좌 동) 1) 시료의 조제																
<table border="1"> <tr> <td>식</td> <td>품</td> <td>검</td> <td>체</td> </tr> <tr> <td>보</td> <td>리</td> <td>보</td> <td>리</td> </tr> </table>	식	품	검	체	보	리	보	리	<table border="1"> <tr> <td>식</td> <td>품</td> <td>검</td> <td>체</td> </tr> <tr> <td>보</td> <td>리</td> <td>보</td> <td>리</td> </tr> </table>	식	품	검	체	보	리	보	리
식	품	검	체														
보	리	보	리														
식	품	검	체														
보	리	보	리														
8. 시액, 시액, 표준용액 및 용량분석용 규정용액 2. 시 액 강암모니아시액: 암모니아시액강과 같다.	(좌 동) (좌 동) 강암모니아시액: 암모니아시액강과 같다.																

현 행	개 정
	뉴트탈렛시액: 뉴트탈렛 0.1g을 빙초산에 녹여 100ml로 한다.
	뉴트탈렛, 브롬치몰블루혼합시액: 뉴트탈렛시액 및 브롬치몰블루혼합시액의 같은 양을 섞는다.

<별 첨>

(5) 살모넬라균

살모넬라균이라 함은 그람음성간균으로 아포를 형성하지 않으며, 대부분이 주모성 편모균으로서 운동성이 있고, 호기성 또는 통성혐기성이며, 균제항원과 편모항원에 의하여 분류되는 균을 말한다.

① 배 지

㉞ Selenite F Broth

Polypeptone	5.0 g
Lactose	4.0 g
Disodium phosphate	10.0 g
Sodium selenite	4.0 g
Distilled water	1 ℓ

100°로 30분간 끓인다음 pH7.0이 되도록 한다.

㉟ S.S Agar

Beef extract	5.0 g
Proteose peptone	5.0 g
Lactose	10.0 g
Bile salt No. 3	8.5 g
Sodium citrate	8.5 g
Sodium thiosulfate	8.5 g
Ferric citrate	1.0 g
Agar	13.5 g
Brilliant Green	0.00033 g
Neutral red	0.025 g
Distilled water	1 ℓ

위 성분을 100°로 끓여 완전용해하고 pH7.0이 되도록 한다.

㊱ MacConkey Ager

Peptone	17.0 g
Polypeptone	3.0 g

Lactose	10.0 g
Bile salts No. 3	1.5 g
Sodium chloride	5.0 g
Neutral red	0.03 g
Crystal violet	0.001 g
Agar	13.5 g
Distilled water	1 ℓ

위 성분을 가열 용해하고 15파운드(121°)로 20분간 고압증기 멸균하여 pH7.0~7.2가 되도록 한다.

㊲ Desoxycholate Citrate Agar

Beef extract	5.0 g
Pepton	5.0 g
Lactose	10.0 g
Sodium citrate	8.5 g
Sodium Thiosulfate	5.4 g
Ferric ammonium citrate	1.0 g
Sodium desoxycholate	5.0 g
Neutral red	0.02 g
Agar	12.0 g
Distilled water	1 ℓ

위 성분을 끓여 녹인후 pH7.5가 되도록 한다.

㊳ Triple Sugar Iron Agar (TSI)

Beef extract	3.0 g
Yeast extract	3.0 g
Peptone	20.0 g
Lactose	10.0 g
Sucrose	10.0 g
Dextrose	1.0 g
Ferrous sulfate	0.2 g
Sodium chloride	5.0 g
Sodium thiosulfate	0.3 g
Phenol red	0.024 g
Agar	13.0 g
Distilled water	1 ℓ

위 성분을 끓여 녹인후 15파운드(121°)로 15분간 멸균한다.

② 시험방법

㉗ 증균배양

검액 적당량을 증균용 액체배지인 Selenite F Broth 10ml에 접종하여 35~37°에서 48시간 증균배양한다.

㉘ 분리배양

증균된 균액을 분리용 배지 Desoxycholat Citrate Agar 또는 MacConkey Agar에 이식하여 35~37°에서 24시간 배양하여 살모넬라균으로 의심되는 집락을 확인배지에 이식한다.

㉙ 확인배양

분리용 배지에서 의심되는 집락 및 유당 비분해균만을 선택하여 보통 한천배지에 이식하고 35~37°에서 18~24시간 배양한 다음 배양된 균을 확인배지 TSI 한천배지에 천자이식하고 37±1°에서 18~24시간 배양하여 생물학적 성상을 검사한다. 유당은 분해하지 않으며 포도당은 분해하여 배지면이 황색으로 변한다. 가스를 발생하여 배지

천자부는 갈라진다. 유화수소를 발생하여 천자한 자리 근처가 검은색으로 변한다.

㉚ 형태학적시험

분리된 균을 그람염색법에 따라 염색하여 검경한 결과 그람음성간균이어야 한다.

㉛ 응집반응시험

보통 한천배지에 배양된 균을 슬라이드를 써서 다음과 같은 살모넬라진단용 혈청반응 결과에 따라 균종을 결정한다.

㉜ 살모넬라 O 혼합혈청시험

다가 O항혈청을 써서 슬라이드 응집반응 검사를 한다.

㉝ 살모넬라 O 인자 혈청시험

O군 혈청 즉, A, B, C, D, E군의 항혈청을 써서 슬라이드 응집반응을 검사를 한다.

㉞ 살모넬라 H 인자 혈청시험

편모 H항원을 가지고 있는 균은 편모항원 즉 a, b, c, d, e, h, G, K, L, r, y등에 대한 시험관법 응집반응검사를 한다.