

행정간행물등록번호

11-1470000-002734-01

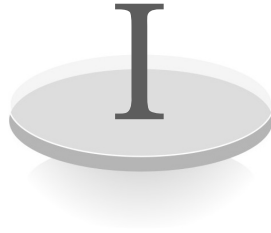
식품 등의 자가품질검사 매뉴얼

2011. 12



목 차

| | |
|-----------------------------------|----|
| I. 자가품질검사 개요 | 1 |
| II. 자가품질검사 법령 | 7 |
| III. 자가품질검사 검사항목 및 규격 | 15 |
| IV. 자주하는 질문 | 47 |
| 1. 용어 | 49 |
| 2. 검사주기 | 50 |
| 3. 검사항목 | 52 |
| 4. 검사기관 | 55 |
| 5. 즉석판매제조·가공업 | 56 |
| 6. 주문자상표부착식품 | 57 |
| 7. 부적합제품 처리 | 58 |
| 8. 기타 | 60 |
| V. 참고자료 | 63 |
| 1. 자가품질검사기관 현황 | 65 |
| 2. 법령연혁 | 72 |
| 3. 식품 등의 자가품질 검사항목 지정고시(전문) | 99 |



자가품질검사 개요

1

식품 등의 자가품질검사 개요

■ 법적 근거

- 「식품위생법」 제31조 및 제44조제5항
- 「식품위생법시행규칙」 제31조
- 식품 등의 자가품질 검사항목 지정 고시(식품의약품안전청 고시 제2011-45호, 2011.08.31, 개정)

■ 자가품질검사

- 자가품질검사는 식품등을 제조·가공하는 영업자가 자신이 제조·가공하는 식품등을 유통·판매하기 전에 당해 식품등의 기준과 규격에 적합한지 여부를 확인하는 검사를 말함
- 해당 영업자가 직접 검사를 실시하는 것이 부적합한 경우, 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사 할 수 있음
- 자가품질검사 기록서는 2년간 보관하여야 함
- 주문자상표부착식품등을 수입할 때에도 자가품질검사를 실시하고 그 기록을 2년간 보관하여야 함

■ 자가품질검사 대상 영업자

- 식품제조·가공업자
- 즉석판매제조·가공업자
- 식품첨가물제조업자
- 용기·포장류제조업자
- 주문자상표부착식품등을 수입·판매하는 영업자
- 기구류 제조 영업자

2

자가품질검사 방법

■ 검사 대상식품

- 자가품질검사 대상 영업자는 판매를 목적으로 제조·가공하는 각 품목별로 자가품질 검사를 실시함
- 단, 「식품공전」에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 두개 이상의 품목을 제조·가공 할 때에는 식품유형별(여러 품목 중 대표 품목 한 개)로 실시할 수 있음

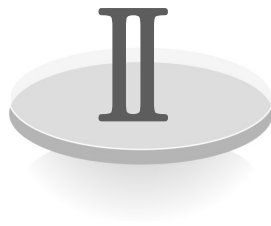
■ 검사항목 및 규격

- 식품은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목을 적용하며 해당 검사항목에 대한 규격은 식품공전에서 정한 규격을 준수함
 - ※ 검사항목은 식품공전 검사항목에서 위해항목으로 선별하여 별도 지정·고시
- 자가품질검사를 하고자 하는 영업자는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목만 검사하면 됨
- 장기보존식품(통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품)은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 식품유형별 검사항목(별표 1)과 장기보존식품의 검사항목(별표 2) 모두 적용함
- 즉석판매제조·가공식품 중 「축산물위생관리법」에 따른 식육가공품, 유가공품, 알가공품을 제조·가공하여 판매할 때에는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목(별표3)을, 검사항목에 대한 규격은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(농림수산검역검사본부 고시)을 각각 적용함
- 식품첨가물은 식품첨가물 공전에서 정한 성분규격을 검사·준수하고 기구 등 살균소독제는 살균소독력을 검사함
- 기구 또는 용기·포장은 식품공전에서 정한 재질별 규격을 검사·준수함

■ 업종별 대상제품 및 검사주기

| 업종 | 대상 제품 | 검사주기 | 검사항목 |
|---|--|------------------------------------|------------------------------------|
| 식품 제조 가공업 | 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조리를 제조하는 경우와 단순가공품만을 가공하는 경우 | 6개월마다 1회 이상 | 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목 |
| | 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장 | 6개월마다 1회 이상 | 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목 |
| | 1) 반가공 원료식품 | 6개월마다 1회 이상 | 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목 |
| | 2) 용기·포장 | 6개월마다 1회 이상 | 재질별 규격 |
| | 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다) | 3개월마다 1회 이상 | 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목 |
| 과자류(빙과류), 어육가공품, 식용유지류(들기름 제외), 음료류(비가열음료), 특수용도식품, 조미식품(식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 복합조미식품), 드레싱, 기타 식품류(땅콩 또는 견과류 가공품, 과·채가공품류, 튀김식품, 벌꿀, 찐쌀, 생식류, 시리얼류, 얼음류, 즉석조리식품, 신선편의식품, 버섯가공식품, 자라가공식품, 효모식품, 효소식품, 화분가공식품) | 1개월마다 1회 이상 | 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품유형별 검사항목 | |

| 업종 | 대상 제품 | 검사주기 | 검사항목 |
|-----------------------|---|----------------|-----------------|
| 즉석 판매 제조 가공업 | 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 설 탕, 포도당, 과당, 올리고당류, 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육 소시지, 연육 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵 류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 인스턴트 커피, 특수용도 식품, 드레싱, 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭 취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 순 대류 및 기타식품류(캡슐류만 해당한다) | 9개월마다 1회 이상 | |
| | 그 이외의 식품 | 해당 없음 | |
| 식품 첨가물 | 기구 등 살균소독제 | 6개월마다 1회 이상 | 살균소독력 |
| | 그 이외의 식품첨가물 | 6개월마다 1회 이상 | 식품첨가물별 성분 규격 |
| 기구 용기 포장 | 기구 또는 용기·포장 | 6개월마다 1회 이상 | 재질별 규격 |



자가품질검사 법령

1 식품위생법 및 식품위생법 시행규칙

| <p style="text-align: center;">식품위생법 (법률 제10787호)</p> | <p style="text-align: center;">식품위생법시행규칙 (보건복지부령 제132호)</p> |
|---|---|
| <p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자 및 제2항에 따른 자가품질위탁검사기관은 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등의 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장에게 보고하여야 한다.(2011.12.8 시행)</p> <p>④ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p> | <p>제31조(자가품질검사) ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다.</p> <p>② 법 제31조제2항에 따라 검사를 의뢰받은 자가품질위탁검사기관은 제1항의 기준에 따라 검사를 한 후 지체 없이 그 검사 결과를 의뢰한 영업자에게 통보하여야 한다.</p> <p>③ 자가품질위탁검사기관은 제2항에 따른 검사 결과 부적합하여 해당 제품이 법 제45조제1항에 따른 회수대상이 되는 식품등에 해당된다고 인정되는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장, 지방식품의약품안전청장 또는 신고관청에 통보하여야 한다. 이 경우 자가품질검사를 의뢰한 영업자는 유통 중인 해당 제품에 대하여 법 제45조에 따라 회수·폐기하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p> |

제44조(영업자 등의 준수사항) ① ~ ④
(생략)

⑤ 주문자 상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁하여 제19조에 따라 식품등(이하 “주문자상표부착식품등”이라 한다)을 수입·판매하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다.

1. 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전청장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 대통령령으로 정한 기관 또는 단체로 하여금 현지 위생점검등을 실시하여야 한다.
2. 주문자상표부착식품등에 대하여 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

2

자가품질검사기준(식품위생법 시행규칙 별표 12)

자가품질검사기준(제31조제1항 관련)

1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.
2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.
3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 다만, 법 제44조제4항에 따른 주문자상표부착식품등과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.
4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.
5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.
6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.

가. 식품제조·가공업

- 1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로

혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)
 만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

- 2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료 식품 및 용기·포장

가) 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

나) 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격

- 3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

- 4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

- 5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.

나. 즉석판매제조·가공업

빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 설탕, 포도당, 과당, 올리고당류, 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지, 연육 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 인스턴트 커피, 특수용도식품, 드레싱, 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석 섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 순대류 및 기타식품류(캡슐류만 해당한다): 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

다. 식품첨가물

- 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력
- 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격

- 라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격

3 행정처분 기준(식품위생법 시행규칙 별표 23)

행정처분 기준(제89조 관련)

| 위반사항 | 근거 법령 | 행정처분기준 | | |
|--|---------------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| | | 1차 위반 | 2차 위반 | 3차 위반 |
| 9. 법 제31조제1항을 위반한 경우 가. 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우 2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우 3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우 | 법 제71조 법 제75조 및 법 제76조 | 품목 제조정지 1개월 | 품목 제조정지 3개월 | 품목류 제조정지 3개월 |
| 나. 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우 | | 영업정지 5일 | 영업정지 15일 | 영업정지 1개월 |
| 다. 자가품질검사결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 자가품질위탁검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우 | | 품목제조 정지 1개월 | 품목제조 정지 3개월 | 품목류 제조정지 3개월 |
| 18. 그 밖에 제1호부터 제17호까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항은 제외한다) | 법 제71조 및 법 제75조 | 시정명령 | 영업정지 7일 | 영업정지 15일 |



자가품질검사 검사항목 및 규격

1 식품유형별 자가품질 검사항목 및 규격

(2011.10.5 현재)

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------------|---|---|
| 1. 과자류 | | |
| ① 과자 | 산가(유당·유치리식품에 한함) | 2.0 이하(유밀과 3.0 이하) |
| | 세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외) | 1g 당 10,000 이하 |
| | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한함) | 15 µg/kg 이하(단 B1은 10 µg/kg 이하) |
| ② 캔디류 | 허용외 타르색소 | 불검출 |
| | 허용외 인공감미료 | 불검출 |
| | 세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외) | 1g 당 10,000 이하 |
| | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한함) | 15 µg/kg 이하(단 B1은 10 µg/kg 이하) |
| | 압착강도(킵모양 등 젤리에 한함) | 5 Newton 이하 |
| ③ 추잉껌 | 허용외 타르색소 | 불검출 |
| | 산화방지제 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.4 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하) ◦ 이외에 산화방지제: 불검출 |
| ④ 빙과류 | 세균수(유산균함유 빙과류는 제외) | 검체를 녹인 액체 1 ml 당 3,000 이하 |
| | 대장균군 | 1 ml 당 10 이하 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------------------------|---|--|
| 2. 빵 또는 떡류 | | |
| ① 빵류 | 타르색소(식빵, 카스텔라에 한함) | 불검출 |
| | 삭카린나트륨 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘: 2.5 g/kg 이하(프로피온산으로서 기준하며 빵 및 케이크에 한함) ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서 기준하며 팔 등 앙금류에 한함) ◦ 이외의 보존료 : 불검출 |
| | 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한함) | 음성 |
| | 살모넬라(크림을 도포 또는 충전한 것에 한함) | 음성 |
| ② 떡류 ③ 만두류 | 삭카린나트륨 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서 기준하며 팔 등 앙금류에 한함) ◦ 이외의 보존료 : 불검출 |
| 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 | | |
| ① 코코아가공품류 | 납(코코아분말에 한함) | 2.0 mg/kg 이하 |
| | 황색포도상구균(기타 코코아가공품에 한함) | 불검출 |
| | 살모넬라(기타 코코아가공품에 한함) | 음성 |
| ② 초콜릿류 | 허용 외 타르색소 | 불검출 |
| | 세균수(밀봉한 초콜릿류제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외) | 1 g 당 10,000이하 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------------------------|-----------------|---|
| 4. 잼류 | | |
| ① 잼 ② 마멀레이드 ③ 기타잼류 | 타르색소(기타 잼류는 제외) | 불검출 |
| | 보존료 | ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서) ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨: 1.0 g/kg 이하(안식향산으로서) ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산 에틸: 1.0 g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) ◦ 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘: 1.0 g/kg 이하(프로피온산으로서) ◦ 상기 보존료를 병용 사용시: 1.0 g/kg 이하 (소르빈산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 합으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| 5. 설탕 | | |
| ① 백설탕 ② 갈색설탕 ③ 기타설탕 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 납 | ◦ 백설탕 : 0.5 mg/kg 이하 ◦ 갈색설탕, 기타설탕: 1.0 mg/kg 이하 |
| | 이산화황 | 20.0 mg/kg 미만 |
| 6. 포도당 | | |
| ① 액상포도당 | 인공감미료 | 불검출 |
| ② 분말결정포도당 | 납 | 0.5 mg/kg 이하 |
| 7. 과당 | | |
| ① 액상과당 | 인공감미료 | 불검출 |
| ② 결정과당 | 납 | 0.5 mg/kg 이하 |
| ③ 기타과당 | | |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--|--------------------------|--------------|
| 8. 엿류 | | |
| ① 물엿 ② 기타엿 ③ 텍스트린 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 납 | 1.0 mg/kg 이하 |
| | | |
| 9. 당시럽류 | | |
| ① 당시럽류 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 납 | 1.0 mg/kg 이하 |
| 10. 올리고당류 | | |
| ① 프락토올리고당 ② 이소말토올리고당 ③ 갈락토올리고당 ④ 말토올리고당 ⑤ 자일로올리고당 ⑥ 겐티오올리고당 ⑦ 기타올리고당 | 납 | 1.0 mg/kg 이하 |
| 11. 식육 또는 알가공품 | | |
| ① 식육 또는 알제품 | 휘발성염기질소(식육제품에 한함) | 20 mg% 이하 |
| | 대장균 O157:H7(원료용 분쇄육에 한함) | 음성 |
| | 보존료 | 불검출 |
| ② 식육가공품 | 아질산이온 | 0.07 g/kg 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군(가열제품 또는 살균제품에 한함) | 1 g 당 10 이하 |
| | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 살모넬라(살균제품에 한함) | 음성 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|------------------------------------|------------------------|--|
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 2.0 g/kg 이하[소르빈산으로서, 식육가공품(양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품 제외)에 한함] ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ③ 알가공품 | 대장균군(가열제품 또는 살균제품에 한함) | 1 g 당 10 이하 |
| | 세균수(멸균제품 및 살균제품 한함) | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 멸균제품: 음성 ◦ 살균제품: 1 g당 10,000 이하 |
| | 살모넬라(살균제품에 한함) | 음성 |
| | 보존료 | 불검출 |
| 12. 어육가공품 | | |
| ① 어묵 ② 어육살 ③ 연육 ④ 기타어육가공품 | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군(비가열제품 제외) | 음성 |
| | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 2.0 g/kg 이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑤ 어육소시지 | 아질산이온 | 0.05 g/kg 이하 |
| | 대장균군(비가열제품 제외) | 음성 |
| | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 2.0 g/kg 이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑥ 어육반제품 | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 2.0 g/kg 이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--|---------------------|---|
| 13. 두부류 또는 묵류 | | |
| ① 두부 ② 전두부 ③ 묵류 | 중금속 | 3.0 mg/kg 이하 |
| | 대장균군(총전·밀봉한 제품에 한함) | ◦ 두부·전두부: 1 g당 10 이하 ◦ 묵류: 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| ④ 유바 ⑤ 가공두부 | 중금속 | 3.0 mg/kg 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| 14. 식용유지류 | | |
| ① 콩기름(대두유) ② 옥수수기름(옥배유) ③ 채종유(유채유 또는 카놀라유) ④ 미강유(현미유) ⑤ 참기름 ⑥ 추출참깨유 ⑦ 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) ⑧ 고올레산 홍화유 ⑨ 해바라기유 ⑩ 고올레산 해바라기유 ⑪ 목화씨기름(면실유) ⑫ 목화씨샐러드유 ⑬ 목화씨스테아린유 ⑭ 압착올리브유 ⑮ 정제올리브유 ⑯ 혼합올리브유 ⑰ 팜유 ⑱ 팜올레인유 ⑲ 팜스테아린유 ⑳ 팜핵유 ㉑ 야자유 ㉒ 압착고추씨기름 ㉓ 고추씨기름 | 벤조피렌 | 2.0 µg/kg 이하 |
| ⑳ 들기름 ㉑ 추출들깨유 ㉒ 땅콩기름(낙화생유) ㉓ 정제땅콩기름 ㉔ 혼합식용유 ㉕ 가공유지 ㉖ 쇼트닝 | 벤조피렌 | 2.0 µg/kg 이하 |
| | 산화방지제 | ◦ 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하) ◦ 몰식자산프로필: 0.1 g/kg 이하 ◦ 이외에 산화방지제: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------------------------|-------|--|
| ㉑ 마가린 ㉒ 저지방마가린(지방스프레드) | 타르색소 | 불검출 |
| | 산화방지제 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하) ◦ 몰식자산프로필: 0.1 g/kg 이하 ◦ E.D.T.A 칼슘이나트륨: 0.075 g/kg 이하 (E.D.T.A이나트륨으로서) ◦ 이외에 산화방지제: 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 데히드로초산, 데히드로초산나트륨: 0.5 g/kg 이하(데히드로 초산으로서) ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 1.0 g/kg 이하(안식향산으로서) ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 2.0 이하) ◦ 상기(안식향산류 및 소르빈산류)의 보존료를 병용 사용시: 1.0 g/kg 이하[안식향산 및 소르빈산의 합으로서 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 안식향산 및 소르빈산의 합으로서 2.0 이하이며 그 중 안식향산은 1.0이하] ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ㉓ 향미유 | 벤조피렌 | 2.0 µg/kg 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--|------------------------|---|
| ㉔ 기타식용유지 | 벤조피렌 | 2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하 |
| | 산화방지제 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니졸으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하) ◦ 몰식자산프로필: 0.1 g/kg 이하 ◦ 이외에 산화방지제: 불검출 |
| 15. 면류 | | |
| ① 국수 ② 냉면 ③ 당면 ④ 유탕면류 ⑤ 파스타류 ⑥ 기타면류 | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | 불검출 |
| | 세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한함) | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 주정처리식품: 1 g당 1,000,000 이하 ◦ 살균제품: 1 g당 100,000 이하 |
| | 대장균(주정처리제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균군(살균제품에 한함) | 음성 |
| 16. 다류 | | |
| ① 침출차 ② 고행차 | 타르색소 | 불검출 |
| | 납 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 침출차: 5.0 mg/kg 이하 ◦ 고행차: 2.0 mg/kg 이하 |
| ③ 액상차 | 타르색소 | 불검출 |
| | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 세균수 | 1 ml당 100 이하 |
| | 대장균군 | 음성 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---|--|--|
| 17. 커피 | | |
| 커피 *식품공전에서 커피의 세부 유형(볶은커피, 인스턴트커피, 조제커피, 액상커피) 삭제('12.1.1, 시행) | 납 | 2.0 mg/kg 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 세균수(액상제품에 한함) | 1 ml당 100 이하 |
| | 대장균군(액상제품에 한함) | 음성 |
| 18. 음료류 | | |
| ① 농축과·채즙 (또는 과·채분) ② 과·채주스 | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 카드뮴 | 0.1 mg/kg 이하 |
| | 세균수 | 1 ml당 100 이하(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하) |
| | 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외) | 음성 |
| | 대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한함) | 음성 |
| | 파툴린(사과농축액, 사과주스에 한함) | 50 µg/kg 이하 |
| | 보존료 | ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/kg 이하(다만, 농축과즙의 경우 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하이어야 한다, 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니됨) |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(농축과즙에 한하며, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ③ 과·채음료 | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 카드뮴 | 0.1 mg/kg 이하 |
| | 세균수 | 1 ml당 100 이하(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하) |
| | 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외) | 음성 |
| | 대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한함) | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/kg 이하(다만, 농축과즙의 경우 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하이어야 한다, 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니됨) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|------------------------------------|---------------|--|
| ④ 탄산음료 ⑤ 탄산수 | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 카드뮴 | 0.1 mg/kg 이하 |
| | 세균수 | 1 ml당 100 이하 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/kg 이하(안식향산으로서, 단 탄산수는 검출되어서는 아니됨) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑥ 두유액 ⑦ 두유, ⑧ 분말두유 ⑨ 기타두유 | 세균수 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 두유액·두유: 1 ml당 40,000 이하(멸균제품 또는 pH 4.5이하의 살균제품의 경우 음성) ◦ 분말두유: 1 g당 20,000 이하(멸균제품의 경우 음성) ◦ 기타 두유: 1 ml당 40,000 이하(멸균제품 또는 pH 4.5이하의 살균제품의 경우 음성) |
| | 대장균군 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 두유액·두유, 기타 두유: 1 ml당 10 이하(멸균제품 또는 pH 4.5이하의 살균제품의 경우 음성) ◦ 분말두유: 1 g당 10 이하(멸균제품의 경우 음성) |
| ⑩ 유산균음료 ⑪ 효모음료 ⑫ 기타발효음료 | 세균수(살균제품에 한함) | 1 ml당 100 이하 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.05 g/kg 이하(소르빈산으로서, 다만, 살균제품은 불검출) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--|-------------------|--|
| ⑬ 인삼홍삼음료 | 타르색소 | 불검출 |
| | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 세균수 | 1 ml당 100 이하 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/kg 이하(안식향산으로서) ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸: 0.1 g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) |
| ⑭ 혼합음료 ⑮ 추출음료* ⑯ 음료베이스 *식품유형 삭제 (12.1.1, 시행) | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 카드뮴 | 0.1 mg/kg 이하 |
| | 세균수(유산균 함유제품은 제외) | 1 ml당 100 이하(다만, 분말제품은 1 g당 3,000 이하) |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하) ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸: 0.1 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하) |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|-------------------|---|--|
| 19. 특수용도식품 | | |
| ① 영아용 조제식 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 세균수 | 1 g당 20,000 이하(다만, 액상제품은 음성) |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 영아용 조제식 중 분말제품에 한함) | 음성 |
| | 바실러스 세레우스(다만, 액상제품은 제외) | 1 g당 100 이하 |
| | 탄화물(분말제품에 한함) | 100 g 당 7.5mg(미국 ADPI에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교)이하 |
| ② 성장기용 조제식 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 세균수 | 1 g당 20,000 이하(다만, 액상제품은 음성) |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 바실러스 세레우스(다만, 액상제품은 제외) | 1 g당 100 이하 |
| | 탄화물(분말제품에 한함) | 100 g 당 7.5mg(미국 ADPI에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교)이하 |
| ③ 영·유아용 곡류조제식 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 영·유아용 곡류조제식 중 분말제품에 한함) | 음성 |
| | 바실러스 세레우스 | 1 g당 100 이하 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--------------|--|--|
| ④ 기타 영·유아식 | 인공감미료 | 불검출 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 납(액상제품에 한한다) | 0.1 mg/kg 이하 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 세균수(액상 제품에 한함) | 1 ml당 100 이하 |
| | 엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 기타 영·유아용식 중 분말제품에 한함) | 음성 |
| | 바실러스 세레우스 | 1 g당 100 이하 |
| ⑤ 특수의료용도동 식품 | 대장균군 | 음성 |
| | 세균수 | 1 ml당 100 이하(분말제품은 1 g당 20,000 이하) |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 엔테로박터 사카자키(단 생후 6개월 미만의 영·유아용 특수조제식품 중 분말제품에 한함) | 음성 |
| | 바실러스 세레우스 | 1 g당 100 이하 |
| ⑥ 체중조절용 조제식품 | 대장균군 | 음성 |
| | 바실러스 세레우스 | 1 g당 100 이하(단, 장류를 원료로 사용하는 제품은 1 g당 1,000 이하) |
| ⑦ 임신·수유부용 식품 | 대장균군 | 음성 |
| | 세균수(액상제품에 한한다) | 1 ml당 100 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|------------------------------|----------------------------|--|
| 20. 장류 | | |
| ① 메주 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) | 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하(단, B1은 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하) |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | 불검출 |
| ② 한식간장 ③ 양조간장 ④ 효소분해간장 | 타르색소 보존료 | 불검출 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/L 이하(파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/L 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/L 이하) ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸: 0.25 g/L 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/L 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/L 이하) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑤ 산분해간장 | 타르색소 보존료 | 불검출 <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/L 이하(파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/L 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/L 이하) |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸: 0.25 g/L 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/L 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/L 이하) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| | 3-MCPD | 0.3 mg/kg 이하 |
| ⑥ 혼합간장 | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 g/L 이하(파라옥시안식향산에틸 및 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/L 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/L 이하) ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸: 0.25 g/L 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/L 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/L 이하) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| | 3-MCPD(산분해간장 함유제품으로, 원료용 산분해간장의 자가품질검사가 적합한 경우 검사 생략) | 0.3 mg/kg 이하 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---|-------------------|---|
| ⑦ 한식된장 ⑧ 된장 ⑨ 조미된장 ⑩ 고추장 ⑪ 조미고추장 ⑫ 춘장 ⑬ 청국장 ⑭ 기타장류 | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서 청국장은 비건조식품에 한함) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑮ 혼합장 | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| | 대장균군(살균제품에 한함) | 음성 |
| 21. 조미식품 | | |
| ① 발효식초 ② 합성식초 ③ 기타식초 | 총산 | 4.0~29.0 w/v%(초산으로서, 다만 감식초는 2.6 이상) |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산 에틸: 0.1 g/L 이하(파라옥시안식향산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ④ 소스류 | 대장균군 | 음성 |
| | 세균수(다만, 멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산 에틸: 0.2 g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------|--|--|
| ⑤ 토마토케첩 | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 보존료 | ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.5 g/kg 이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑥ 카레분 | 타르색소 | 불검출 |
| ⑦ 카레 | 타르색소 | 불검출 |
| | 세균수(액상제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균군(액상제품에 한함) | 음성 |
| ⑧ 실고추 | 타르색소 | 불검출 |
| ⑨ 고춧가루 | 이물 | 적합 (식품공전 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 5.식품일반의 기준 및 규격 2)이물의 규격 적용) |
| | 곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성 비율) | 20% 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| ⑩ 천연향신료 | 위화물 | 불검출 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군(살균제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외) | 음성 |
| | 곰팡이수(하워드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한함) | 10% 이하 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---------------------------|--|---|
| ⑪ 향신료조제품 | 타르색소(다만, 고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외) | 불검출 |
| | 대장균군(살균제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외) | 음성 |
| | 곰팡이수(하위드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한함) | 10% 이하 |
| ⑫ 복합조미식품 | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균 | 음성 |
| 22. 드레싱 | | |
| ① 드레싱 ② 마요네즈 | 대장균군 | 음성 |
| 23. 김치류 | | |
| ① 김치속 ② 배추김치 ③ 기타김치 | 납 | 0.3 mg/kg 이하 |
| | 카드뮴 | 0.2 mg/kg 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | 불검출 |
| | 대장균군(살균포장제품에 한함) | 음성 |
| 24. 젓갈류 | | |
| ① 젓갈 ② 양념젓갈 | 대장균 | 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한함) | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|-----------------|---|---|
| ③ 액젓 ④ 조미액젓 | 총질소 | ◦ 액젓: 1.0% 이상(다만, 곤쟁이 액젓은 0.8 이상) ◦ 조미액젓: 0.5% 이상 |
| | 대장균군 | 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한함) | ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ⑤ 식해류 | 대장균 | 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한함) | ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg이하(소르빈산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| 25. 절임식품 | | |
| ① 절임류 | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균군(살균 또는 멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임 식품 등은 제외) | 불검출 |
| | 보존료 | ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서 식초절임 제외) ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.5 g/kg 이하(소르빈산으로서 식초절임(오이초절임 제외)에 한함) |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|-------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.5 g/kg 이하(오이초절임에 한함, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소르빈산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소르빈산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하) ◦ 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 1.0 g/kg 이하(오이초절임에 한함, 소르빈산, 소르빈산칼륨 및 소르빈산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소르빈산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소르빈산으로서의 사용량 0.5 g/kg 이하) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ② 당절임 | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균군(살균 또는 멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임 식품 등은 제외) | 불검출 |
| | 이산화황(건조당절임에 한함) | 0.030 g/kg 미만 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.5 g/kg 이하(소르빈산으로서 당절임(건조당절임 제외)에 한함) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|-------------------------------|----------------------------|--|
| 26. 조림식품 | | |
| ① 농산물조림 ② 수산물조림 ③ 축산물조림 | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균군(살균 또는 멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 g/kg 이하(소르빈산으로서 다만, 팔 등 양금류에 한함) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| 27. 건포류 | | |
| ① 조미건어포류 | 이산화황 | 0.030 g/kg 미만 |
| | 대장균 | 음성 |
| | 황색포도상구균 | 1 g당 100 이하 |
| ② 건어포류 ③ 기타건포류 | 이산화황 | 0.030 g/kg 미만 |
| 28. 기타식품류 | | |
| ① 땅콩버터 ② 땅콩 또는 견과류가공품 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) | 15 µg/kg 이하(단 B1은 10 µg/kg 이하) |
| ③ 캡슐류 | 비소 | 1.5 mg/kg 이하 |
| | 중금속 | 50 mg/kg 이하 |
| | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸: 1.0 g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) ◦ 이외의 보존료: 불검출 |
| ④ 전분 ⑤ 기타전분 | 회분 | 0.4% 이하 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--------------------|--------------------------------|---|
| ⑥ 과·채가공품류 | 대장균 | 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| ⑦ 조미김 | 산가(유처리한 김에 한함) | 4.0 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| ⑧ 튀김식품 | 산가 | 5.0 이하 |
| | 허용외 타르색소 | 불검출 |
| ⑨ 벌꿀 | 자당 | 7.0% 이하 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 인공감미료 | 불검출 |
| ⑩ 로얄젤리가공식품 | 10-히드록시-2-데센산 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 생로얄젤리: 1.6% 이상 ◦ 동결건조로얄젤리: 4.0% 이상 ◦ 로얄젤리제품: 0.56% 이상 |
| | 조단백질(로얄젤리제품은 제외) | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 생로얄젤리: 11.0~14.5% ◦ 동결건조로얄젤리: 30.0~41.0% |
| | 대장균 | 음성 |
| ⑪ 모조치즈 | 대장균군 | 음성 |
| | 허용외 타르색소 | 불검출 |
| ⑫ 식물성크림 | 대장균군(단, 건조제품은 제외) | 음성 |
| ⑬ 추출식품 ⑭ 추출가공식품 | 타르색소 | 불검출 |
| | 세균수(직접 음용하는 제품에 한함) | 1 ml당 100이하 |
| | 대장균군(살균제품이나 직접 음용하는 제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균(다만, 살균제품이나 직접 음용하는 제품은 제외) | 음성 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 | |
|-----------------|----------------------------|---|------------------------|
| ⑮ 팝콘용옥수수 가공품 | 허용외 타르색소 | 불검출 | |
| | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) | 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하(단, B1은 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하) | |
| ⑯ 재제소금 | 납 | 2.0 mg/kg 이하 | |
| ⑰ 태움·용융소금 | 카드뮴 | 0.5 mg/kg 이하 | |
| ⑱ 정제소금 | | | |
| ⑲ 기타소금 | | | |
| ⑳ 가공소금 | | | |
| ㉑ 밀가루 | 회분 | ◦ 밀가루(1등급): 0.6% 이하 | |
| ㉒ 영양강화 밀가루 | | ◦ 밀가루(2등급): 0.9% 이하 | |
| ㉓ 기타밀가루 | | ◦ 밀가루(3등급): 1.6% 이하 | |
| | | ◦ 영양강화 밀가루, 기타 밀가루: 2.0% 이하 | |
| ㉔ 전쌀 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) | 15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하(단, B1은 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 이하) | |
| | 이산화황 | 0.030 g/kg 미만 | |
| | 납 | 0.2 mg/kg 이하 | |
| | 카드뮴 | 0.2 mg/kg 이하 | |
| ㉕ 생식제품 | 클로스트리디움 퍼프린젠스 | 1 g 당 100 이하 | |
| | ㉖ 생식함유제품 | 바실러스 세레우스 | 1 g 당 1,000이하 |
| | | 대장균 | 음성 |
| ㉗ 시리얼류 | 대장균군 | 음성 | |
| ㉘ 식용얼음 | 세균수 | 1 ml 당 100 이하 | |
| | ㉙ 어업용얼음 | 대장균군 | 50 ml 중 음성 |
| ㉚ 즉석섭취식품 | 대장균 | 음성 | |
| | 황색포도상구균 | 1 g 당 100 이하 | |
| | 살모넬라 | 음성 | |
| | 장염비브리오균(해산물 함유제품에 한함) | 음성 | |
| | 바실러스 세레우스 | 1 g 당 1,000 이하 | |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|--------------------|--------------------------|--|
| ㉑ 즉석조리식품 | 세균수(발효제품 또는 유산균첨가제품은 제외) | 1 g당 100,000 이하 |
| | 황색포도상구균 | 1 g당 100 이하 |
| | 살모넬라 | 음성 |
| ㉒ 신선편의식품 | 대장균 | 1 g당 10 이하 |
| | 황색포도상구균 | 1 g당 100 이하 |
| | 살모넬라 | 음성 |
| | 장염비브리오균(해산물 함유제품에 한함) | 음성 |
| | 바실러스 세레우스 | 1 g당 1,000 이하 |
| ㉓ 버섯자실체 가공식품 | 자실체 | 30.0% 이상(추출물의 경우 자실체의 건조물로 환산) |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군 | 음성 |
| ㉔ 버섯균사체 가공식품 | 균사체 | 50.0% 이상(추출물의 경우 균사체 배양물의 건조물로 환산) |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균군 | 음성 |
| ㉕ 자라분말 ㉖ 자라분말제품 | 조단백질 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 자라분말(동결건조품) : 48.0~58.0% ◦ 자라분말(열풍건조품) : 50.0~70.0% ◦ 자라분말제품(동결건조품) : 14.0% 이상 ◦ 자라분말제품(열풍건조품) : 15.0% 이상 |
| | 히드록시프롤린 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 자라분말(동결건조품) : 1.0% 이상 ◦ 자라분말(열풍건조품) : 2.0% 이상 ◦ 자라분말제품(동결건조품) : 0.3% 이상 ◦ 자라분말제품(열풍건조품) : 0.6% 이상 |
| | 대장균군 | 음성 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---|----------------|---|
| ⑳ 자라유제품 | 산가 | 1.0 이하 |
| | 과산화물가 | 15.0 이하 |
| | 팔밀올레산 | 8.0~18.0% |
| | 아라키돈산+에이코사펜타엔산 | 2.0~8.0% |
| | 대장균군 | 음성 |
| ㉑ 건조효모 ㉒ 건조효모제품 ㉓ 효모추출물제품 | 조단백질 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 건조효모 : 40.0% 이상 ◦ 건조효모제품 : 24.0% 이상 ◦ 효모추출물제품 : 10.0% 이상(단, 액상제품은 5.0 이상) |
| | 대장균 | 음성 |
| ㉔ 곡류효소함유제품 ㉕ 배아효소함유제품 ㉖ 과채류효소함유 제품 ㉗ 기타식물효소함유 식품 | 조단백질 | 10.0% 이상 |
| | α-아밀라아제 | 양성 |
| | 프로테아제 | 양성 |
| | 대장균 | 음성 |
| ㉘ 가공화분 ㉙ 화분추출물 ㉚ 화분제품 ㉛ 화분추출물제품 | 조단백질 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 가공화분 : 18.0% 이상 ◦ 화분추출물 : 20.0% 이상(건조물로 환산) ◦ 화분제품 : 5.0% 이상 ◦ 화분추출물제품 : 2.0% 이상 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| | 대장균 | 음성 |

| 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|---|---|--|
| 29. 규격 외 일반가공식품 | | |
| ① 곡류가공품 ② 두류가공품 ③ 서류가공품 ④ 전분가공품 ⑤ 식용유지가공품 ⑥ 당류가공품 ⑦ 수산물가공품 ⑧ 기타가공품 | 이물 | 적합 |
| | 산가(식용유지가공품, 참깨분, 대두분, 식용 번데기가공품, 유당·유처리식품에 한함) | ◦ 식용유지가공품 : 3.0 이하 ◦ 참깨분 및 대두분 : 4.0 이하 ◦ 식용번데기 가공품 또는 유당·유처리 식품 : 5.0 이하 |
| | 과산화물가(식용번데기가공품, 유당·유처리 식품에 한함) | 60 이하 |
| | 중금속(식용유지가공품 및 당류가공품에 한함) | 10 mg/kg 이하 |
| | 대장균군(살균제품에 한함) | 음성 |
| | 세균수(멸균제품에 한함) | 음성 |
| | 타르색소 | 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 사용기 준이 정하여진 식품에 한하며, 식품제조·가 공과정 중 타르색소, 합성보존료 및 산화방 지제를 사용하지 아니한 경우에는 그 항목 의 검사를 생략할 수 있음 |
| | 합성보존료 | |
| | 산화방지제 | |

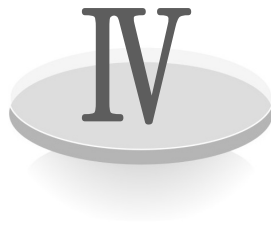
장기보존식품의 검사항목

| 구분 | 검사항목 | 규격 |
|--------|--------------------------------|--|
| 통·병조림 | 세균 | 세균발육 음성 |
| 레토르트식품 | 세균 | 세균발육 음성 |
| | 타르색소 | 불검출 |
| 냉동식품 | 세균수(다만, 발효제품 또는 유산균 첨가 제품은 제외) | <ul style="list-style-type: none"> 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품: 1 g당 100,000이하 냉동전 가열제품: 1 g당 100,000 이하 냉동전 비가열제품: 1 g당 3,000,000 이하 |
| | 대장균(냉동전 비가열제품에 한함) | 음성 |
| | 대장균군(냉동전 비가열제품은 제외) | 1 g당 10 이하 |

즉석판매제조·가공 대상 식품 중 축산물위생처리법 적용 품목의 검사항목

| 식품군 | 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|-----------|--|-------------|--|
| 식육 가공품 | ① 햄류 ② 소시지류 ③ 베이컨류 ④ 건조저장육류 ⑤ 양념육류 ⑥ 분쇄가공육제품 ⑦ 갈비가공품 | 아질산이온 | 0.07 g/kg 이하 |
| | | 타르색소 | 불검출(다만, 소시지류 제외) |
| | | 대장균군 | n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균식육가공품은 음성) |
| | | 보존료 | <ul style="list-style-type: none"> 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 2.0 g/kg 이하(소르빈산으로서 기준하며, 양념육류(육지물), 분쇄가공품제품, 갈비가공품 불검출) 이외의 보존료: 불검출 |
| | | 대장군 O157:H7 | 음성(분쇄가공육제품에 한함) |

| 식품군 | 식품유형 | 검사항목 | 규격 |
|------|--|--|---|
| | ⑧ 식육 추출가공품 | 세균수 | 1 ml당 100이하(직접 음용하는 제품에 한함) |
| | | 대장균 | 음성(다만, 살균제품이나 직접 음용하는 제품은 제외) |
| | | 대장균군 | 음성(살균제품이나 직접 음용하는 제품에 한함) |
| | | 타르색소 | 불검출 |
| 알가공품 | ① 전란액 ② 난황액 ③ 난백액 ④ 전란분 ⑤ 난황분 ⑥ 난백분 ⑦ 알가열성형제품 ⑧ 염지란 ⑨ 피단 | 세균수 | ◦ 살균제품 1 g당 10,000 이하 ◦ 비살균제품 1 g당 500,000 이하 |
| | | 대장균군 | ◦ 살균제품 1 g당 10 이하 ◦ 비살균제품 1 g당 100 이하(피단의 경우 음성) |
| | | 살모넬라균 | 음성 |
| 유가공품 | 모든 유형 | 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(농림수산검역검사본부 고시)의 검사항목 및 규격 | |



자주하는 질문

1

용어

Q1. 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공(半加工) 원료식품이란?

답변) 국내에서 자사 제품을 만들기 위해 국내로 수입하는 제품 중 소비자가 그대로 섭취할 수 없으며 원료 등을 배합, 혼합 등의 일부 제조공정을 거친 반가공된 제품을 말함

예시) 생지(밀가루반죽 등)

Q2. 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장이란?

답변) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 완제품의 용기·포장류임

예시) 토마토케첩 또는 음료류를 생산하는 식품제조·가공업체에서 토마토 케첩을 담을 수 있는 용기 또는 음료를 담을 수 있는 페트병 등

※ 용기·포장류 제조업자가 자신의 용기·포장을 제조하기 위한 원료성분(목재, 수지 등)은 대상이 아님

2

검사주기

Q1. 자가품질검사 주기가 제품별로 다른 이유는?

답변) 식품 등의 안전성 확보와 검사의 효율성을 높이기 위해 식품유형별 고유특성, 식품유형별 위해항목, 유통기한 등을 종합적으로 고려하여 식품유형별로 검사주기를 달리 적용하고 있음

예시) 6개월마다 1회 이상 : 캔디류, 츄잉껌, 절임식품 등
1개월마다 1회 이상 : 어육가공품, 비가열음료 등

Q2. 자가품질검사 주기의 적용시점은?

답변) 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(제조 연월일)을 기준으로 하는 것이 타당함

예시) 한식된장은 특성상 항아리에 담아 있을 경우에는 발효공정이 진행되고 있으므로 포장일자를 제조연월일로 선정하여 검사주기 결정
레토르트 식품 등은 포장 후 멸균 등 최종공정을 마친 시점을 기준으로 검사주기 결정

Q3. 식품을 일정기간 제조하지 않았을 경우 자가품질검사 주기 적용은?

답변) 자가품질검사 주기 적용시점은 제품제조일 기준으로 산정하고 있으므로 당해 식품이 일정기간 제조·가공되지 않았다면 제품이 생산되지 않은 기간은 자가품질검사를 실시하지 않아도 무방하며, 제품을 재생산하는 시점부터 자가품질검사를 적용하면 됨

- 이 경우, 생산 및 작업일지와 원료수불 관계서류 등을 기록 유지하여 자가품질검사를 실시하지 않은 기간동안 제품을 생산하지 않았다는 내용을 증빙서류로 보관·제시 하도록 함

3

검사항목

Q1. 식품유형별로 자가품질검사를 실시 할 수 있는 범위는?

답변) 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 자가품질검사를 실시하면 됨

예시) 식품유형이 동일한 국수류인 수제비와 쫄면을 생산 할 경우 식품공전의 규격항목이 동일하므로 이 중 1개의 제품만 자가품질검사를 실시할 수 있음

- 그러나 같은 수제비라 하더라도 주정침지를 한 제품과 주정침지를 하지 않은 제품을 동시 생산할 경우 식품공전의 세균수 등 미생물 규격이 다르므로 각각 제품별로 자가품질검사를 실시하여야 함

※ 주정처리한 국수류(수제비) 검사항목 : 타르색소, 보존료, 세균수, 대장균

※ 일반 국수류(수제비) 검사항목 : 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한함)

- 그리고 국수와 냉면을 제조·가공하는 경우 식품군은 같은 면류라 하더라도 식품유형이 서로 다르므로 각각 자가품질검사를 실시하여야 함

Q2. 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시를 한 이유는?

답변) 자가품질검사에서 성상 등을 검사항목에서 제외하고 위해항목 위주로 검사항목을 합리적으로 조정하여 자가품질검사 제도의 효율성 및 실효성을 높이고자 제정·고시함

- 다만, 고춧가루 등은 이물(쇠가루 등) 검사를 포함하는 등 식품공전에서 공통기준에 있는 위해항목도 적용함

※ 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시 확인하고자 하는 경우, 우리청 홈페이지 (<http://www.kfda.go.kr>)→정보자료→법령자료→제·개정고시(고시전문)에서 “식품 등의 자가품질 검사항목 지정” 검색

Q3. 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시 이외 항목은 검사를 실시하지 않아도 되는지?

답변) 「식품위생법」에서 정한 자가품질검사 검사는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목만 검사하면 되지만,

- 동 고시에서 정한 검사항목 이외의 검사는 식품등 영업자가 안전한 식품등을 소비자에게 제공하기 위해 식품공전의 검사항목이나 영업자가 필요하다고 판단되는 검사항목을 자율적으로 추가검사를 실시할 수 있음

Q4. 식품규격에서 타르색소, 보존료 검사항목이 있는 경우, 제품을 제조·가공시 사용하지 않았을 경우에도 타르색소, 보존료를 검사하여야 하는지?

답변) 식품 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우, 그 항목의 검사를 생략 할 수 있음

- 이 경우 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함
- 다만, 공무원 등 식품위생감시원이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니 되거나 사용기준을 초과한 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 기준·규격 위반에 해당됨

Q5. 통·병조림, 레토르트 식품 또는 냉동식품의 자가품질검사 항목은 ?

답변) 통·병조림, 레토르트 식품 또는 냉동식품 등 장기보존식품은 「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 [별표1] 식품유형별 자가품질 검사항목과 [별표2] 장기보존식품의 검사항목을 동시에 적용하여야 함

- 다만, 검사항목이 중복되는 경우 강화된 검사항목을 적용하여야 하므로 세균수, 대장균군 등 미생물검사항목과 장기보존식품의 세균검사를 동시에 적용받는 경우에는 세균검사(세균발육시험)만 실시하면 됨

4

검사기관

Q1. 자가품질검사 의무 대상 영업자가 직접 검사를 실시할 수 있는지 ?

답변) 식품등을 제조·가공하는 영업자가 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류가 구비된 검사실을 갖추고 검사능력이 있는 검사자가 검사를 실시할 때에는 직접 검사를 실시 할 수 있음

Q2. 자가품질검사를 할 수 있는 기관은 ?

답변) 식품등을 제조·가공하는 영업자가 직접 자가품질검사를 하기에 부적합 경우에는 식품위생검사기관에 위탁하여 검사를 실시 할 수 있음

※ 식품위생검사기관 현황은 “우리칭 홈페이지(<http://www.kfda.go.kr>)→정보자료→시험검사기관→식품분야 검사기관 지정 등 현황”에서 확인

Q3. 식품제조·가공업 영업자의 연구소에서 자가품질검사를 실시하였을 경우 자가품질검사 인정여부는?

답변) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사를 갖추고 자가품질검사를 실시하는 경우나,

- 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사를 한 것으로 인정함

5

즉석판매제조·가공업 대상식품

Q1. 즉석판매제조·가공업체에서 제조한 식육가공품 등에 대한 자가품질 검사 항목은?

답변) 즉석판매제조가공업체에서 제조한 제품 중 「축산물위생관리법」 적용품목인 유가공품은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(농림수산 검역검사본부 고시)에서 정한 검사항목을 적용하나,

- 식육가공품과 알가공품의 경우 「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목을 적용하여야 함

※ 햄류, 소시지류 등 : 아질산이온, 타르색소, 대장균군, 보존료, 대장균 O157:H7

식육 추출가공품 : 세균수, 대장균, 대장균군, 타르색소

알가공품 : 세균수, 대장균군, 살모넬라군

- 다만, 해당 검사항목에 대한 규격은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 고시를 적용하여야 함

Q2. 즉석판매제조·가공업자가 한시적으로 영업소 소재지 이외의 장소에서 영업을 할 경우 자가품질검사 의무는?

답변) 즉석판매제조·가공업 영업 신고한 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서 한시적으로 영업하는 경우 영업하고자 하는 관할 행정관청에 자가품질 검사결과(자가품질검사가 필요한 영업의 경우)를 제출하여야 함

6

주문자상표부착식품

Q1. 위탁 제조·가공한 제품의 자가품질검사 실시 주체는?

답변) 식품제조·가공업자가 제조시설 등이 부족하여 타 제조·가공업체에 위탁하였을 경우 자가품질검사는 위탁자가 실시하며, 위탁자와 수탁자간의 계약에 의하여 수탁자가 실시하는 것도 가능하고, 유통전문 판매업자가 식품제조·가공업체에 위탁하였을 경우에는 자가품질검사를 위탁자나 수탁자(제조·가공업자)가 실시하여도 됨

Q2. 주문자상표부착방식 식품의 자가품질검사 주기 적용기준은?

답변) 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정함

- ※ 검사주기가 1개월인 제품은 7월 생산제품과 8월 생산제품을 9월에 함께 세관 통관할 경우 9월에 1회 검사 실시하며 검사주기가 6개월인 제품은 1월, 4월, 7월 각각 통관 되었을 경우 1월과 7월에 검사 실시
- ※ 기 수입된 제품 보다 먼저 제조한 제품을 수입하는 경우라도 세관필증 발급일 기준으로 자가품질검사 주기에 따라 검사 실시하며
- 다만, 이미 1월에 자가품질검사를 받은 동일한 제조일자 제품만 7월에 다시 수입한 경우라면 자가품질검사 생략 가능

7

부적합제품 처리

Q1. 자가품질검사 결과 부적합 판정을 받았을 경우 조치사항은 ?

답변) 자가품질위탁검사기관은 자가품질검사결과 부적합하여 회수대상이 되는 식품등은 식약청, 지방식약청 또는 신고관청에 통보하고 식품등 제조·가공 영업자는 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

※ 회수대상이 되는 식품등의 기준(식품위생법시행규칙 제58조제1항관련 별표 18)

※ 회수대상 식품 등 회수계획·절차 등(식품위생법 제45조 및 시행규칙 제59조)

Q2. 자가품질검사 항목이외 추가 검사한 항목이 부적합 된 경우 조치사항은?

답변) 자가품질위탁검사기관은 검사결과가 부적합하여 회수 대상이 되는 경우 식약청, 지방식약청 또는 신고관청에 통보하고 식품등 제조·가공 영업자는 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

Q3. 자가품질검사를 실시하지 않았을 경우 처벌은 ?

답변) 자가품질 검사를 실시하지 않은 경우 「식품위생법」 제97조제1호에 따라 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처함

- 행정처분기준은 다음과 같음

| 위반사항 | 1차위반 | 2차위반 | 3차위반 |
|---|-------------------|-------------------|--------------------|
| 가. 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 | | | |
| 1) 검사항목의 전분에 대하여 실시하지 아니한 경우 | 품목 제조정지 1개월 | 품목 제조정지 3개월 | 품목류 제조정지 3개월 |
| 2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우 | 품목 제조정지 15일 | 품목 제조정지 1개월 | 품목 제조정지 3개월 |
| 3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우 | 시정명령 | 품목 제조정지 15일 | 품목 제조정지 3개월 |
| 나. 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우 | 영업정지 5일 | 영업정지 15일 | 영업정지 1개월 |
| 다. 자가품질검사 결과 부적합 사실을 확인 하였거나, 자가품질위탁검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우 | 품목 제조정지 1개월 | 품목 제조정지 3개월 | 품목류 제조정지 3개월 |

※ 즉석판매제조가공업소의 경우 품목제조정지에 해당하는 경우 품목제조정지 기간의 1/3에 해당하는 기간으로 영업정지

- 품목류제조정지에 해당하는 경우 품목류제조정지 기간의 1/2에 해당하는 기간으로 영업정지 처분함

8

기 타

Q1. 영업장소가 서로 다른 다수의 영업장에서 생산한 제품의 자가품질검사 대상 품목은?

답변) 자가품질검사는 영업허가(신고) 한 영업소별로 실시하여야 함

- 영업자는 동일하나 서울본사(공장)와 지방공장이 있거나 서울에 마트 본사가 있고 지역에 마트 지점별로 즉석판매제조·가공업 신고하는 등 다수 영업장이 있는 경우 각각 영업소별로 자가품질검사를 실시하여야 함

Q2. 판매용이 아닌 증정용, 이벤트 행사용으로 생산한 제품도 자가품질검사를 실시하는지?

답변) 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하며 판매는 판매 외의 불특정 다수인에게 제공하는 것도 포함 (「식품위생법」 제3조제1항)하고 있으므로

- 증정용, 이벤트 행사용 제품도 자가품질검사를 실시하여야 함

Q3. 자가품질위탁검사기관은 식품등 영업자가 검사요청 한 제품에 대한 의뢰 검사항목이 적합하지 않을 경우 검사항목을 조정하여 실시할 수 있는지?

답변) 검사기관은 의뢰자가 의뢰한 내용에 대하여 검사를 실시하여야 함

- 다만, 의뢰자가 검사항목 등을 지정하지 않았을 경우 의뢰자와 협의하여 검사항목을 결정하여 검사하여야 함

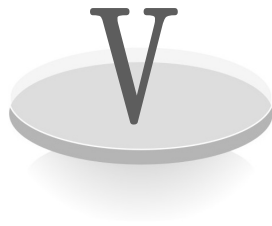
Q4. 주류, 천일염에 대한 자가품질검사 의무는?

답변) 주류제조업자와 천일염 제조업자는 「식품위생법」에서 정한 자가품질검사 의무 대상 영업자에 해당하지 않으므로 자가품질검사 의무가 없음

Q5. 위탁생산하는 경우에 자가품질검사 실시 의무는?

답변) 위탁자가 자가품질검사를 실시하되 위탁자와 수탁자간 계약으로 수탁자가 실시하는 것도 가능함

- 유통전문판매업의 경우 수탁자가 실시함



참고자료

1

자가품질검사기관 현황

■ 식품위생전문검사기관(자가품질검사업무 포함)

2011. 8. 17. 기준

| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|--------------------------------|-----|--|---|
| 1 | 한국식품공업협회 부설 한국식품연구소 | 박인구 | 서울시 서초구 방배동 1002-6 ☎ 02)585-5052 FAX 523-2072 | 식품등 ¹⁾ 및 건강기능식품, 유전자재조합식품의 정성검사, 방사선조사식품 |
| 2 | 한국보건산업진흥원 | 고경화 | 충북 청원군 강외면 연제리 643번지 ☎ 043)713-8328 FAX 713-8925 | 식품등 및 건강기능식품, 식품중 기생충 및 그 알 검사 |
| 3 | 한국식품공업협회 부설 한국식품연구소 부산지소 | 박인구 | 부산시 남구 대연3동 314-79 ☎ 051)628-7915 FAX 628-7953 | 식품등 및 건강기능식품 |
| 4 | 한국식품연구원 | 이무하 | 경기도 성남시 분당구 백현동 산 46-1 ☎ 031)780-9114 FAX 709-9876 | 식품등 및 건강기능식품 |
| 5 | 한국기초과학지원 연구원 서울센터 | 박준택 | 서울시 성북구 안암동 5가 126-16 ☎ 02)920-0790 FAX 920-0789 | 다이옥신검사 |
| 6 | 한국산업기술시험원 | 이유중 | 서울시 구로구 구로동 222-13 ☎ 02)860-1693 FAX 860-1699 | 다이옥신검사 |
| 7 | (주)한국분석기술연구원 | 이길호 | 부산시 동구 초량3동 1213-17 ☎ 051)466-5258 FAX 466-3298 | 식품등 및 건강기능식품, 유전자재조합식품의 정성검사 |
| 8 | 한국건강기능식품협회 부설 한국기능식품연구원 | 양주환 | 서울시 서초구 방배동 882-33 새일빌딩 2~9층 ☎ 02)3479-2100~5 FAX 592-9302~3 | 식품등 및 건강기능식품 방사선조사식품 |
| 9 | (주)코젠바이오텍 | 남용석 | 서울시 금천구 가산동 371-28 우림라이온스밸리 C동 1203호 ☎ 02)2026-2150~4 FAX 2026-2155 | 유전자재조합식품의 정성검사 |

| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|------------------------|--------------------|--|--|
| 10 | 한국유전자검사센터 | 나카오 코이찌, 윤경목 | 서울시 금천구 가산동 429-1 뉴티캐슬 601-606 ☎ 02)2081-2570-4 FAX 2081-2575 | 유전자재조합식품의 정성검사 |
| 11 | 한국에스지에스(주) 안양지점 | 권이성 | 경기도 안양시 동안구 호계동 555-9 디오밸리빌딩(안양사무소)322호 ☎ 031)460-8041, 8048 FAX 460-8029 | 유전자재조합식품의 정성검사 식품, 기구 및 용기·포장의 자 가품질위탁검사 |
| 12 | (주)정피엔씨연구소 | 정영철 | 경기도 용인시 기흥구 영덕동 1029 유-타워 1504 ☎ 031)627-2667 FAX 702-8110 | 유전자재조합식품의 정성검사 |
| 13 | 한국원자력연구원 정읍방사선과학연구소 | 정연호 | 전라북도 정읍시 신정동 1266 ☎ 063)570-3150 FAX 570-3159 | 방사선조사식품 |
| 14 | 한국원자력안전기술원 | 윤철호 | 대전광역시 유성구 과학로 34 ☎주)042-868-0000, 야)042-868-0402 | 식품 등의 방사능검사 |
| 15 | 한국원자력연구원 | 정연호 | 대전광역시 유성구 대덕대로 1045 ☎ 042)868-2000 FAX 042)868-2702 | 식품 등의 방사능검사 |
| 16 | 한국기초과학지원 연구원 오창센터 | 박준태 | 충북 청원군 오창읍 양청리 804-1 ☎ 043)240-5022 FAX 043)240-5059 | 식품 등의 방사능검사(감마선) |
| 17 | 부산대학교 핵물리· 방사선기술연구소 | 김인세 | 부산시 금정구 장전2동 산30 부산대학교 ☎ 051)512-1830 | 식품 등의 방사능검사 |
| 18 | 조선대학교 | 이행남 | 광주시 동구 서석동375번지 조선대 제1공학관, 제2공학관 ☎ 062)230-7157 | 식품등의 방사능검사 (감마선, 베타선) |

1) 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장

■ 자기품질위탁검사기관

| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|---------------------|-----|---|---|
| 1 | 대구·경북연식품공업 협동조합 | 정태일 | 대구시 서구 비산7동 1336-2 ☎ 053)353-5451~2 FAX 053)353-5453 | 두부류 |
| 2 | 울산·경남연식품공업 협동조합 | 설용수 | 경남 마산시 합성1동 86-44 ☎ 055)297-5321 FAX 055)297-5323 | " |
| 3 | 강원도연식품협동조합 | 성락철 | 강원도 원주시 우산동 97-2 ☎ 033)742-6944 FAX 033)745-5672 | 두부류 |
| 4 | 한국어육연제품공업 협동조합 | 박태수 | 서울시 서초구 반포4동 58-6 상영빌딩 4층 ☎ 02)592-6296 FAX 592-6444 | 어육제품 |
| 5 | 한국장류협동조합 | 오 무 | 서울시 송파구 잠실본동 248-13 ☎ 02)424-3141-4 FAX 424-3145 | 장류 |
| 6 | 부산어육제품 공업협동조합 | 박중수 | 부산시 동구 범일동 829-2번지 ☎ 051)255-6002 FAX 242-7487 | 어육제품 |
| 7 | 농협중앙회 식품안전연구원 | 한상구 | 서울시 서초구 양재동 229, 230 ☎ 02)2057-1990 FAX 2057-5645 | 식품 |
| 8 | 롯데쇼핑(주) 안전센터 | 이철우 | 서울시 영등포구 문래동 6-21 ☎ 02)6900-0733 FAX 6900-0799 | 롯데쇼핑(주) 자체브랜드 및 롯데 쇼핑(주) 백화점·마트·슈퍼의 즉석 판매제조·가공업소의 식품 |
| 9 | (주)에이앤드에프 | 김명곤 | 경기도 안산시 상록구 사동 1183-5 ☎ 031)493-3547 FAX 493-1959 | 식품등 및 건강기능식품 (잔류농약 제외) |
| 10 | 한국김치·절임식품 공업협동조합 | 이승준 | 서울시 송파구 방이동 51-11 대중빌딩6층 ☎ 02)2203-6567 FAX 419-4581 | 김치절임식품(김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류), 조미식품중 고추 가루와 실고추, 기타 인삼제품 |

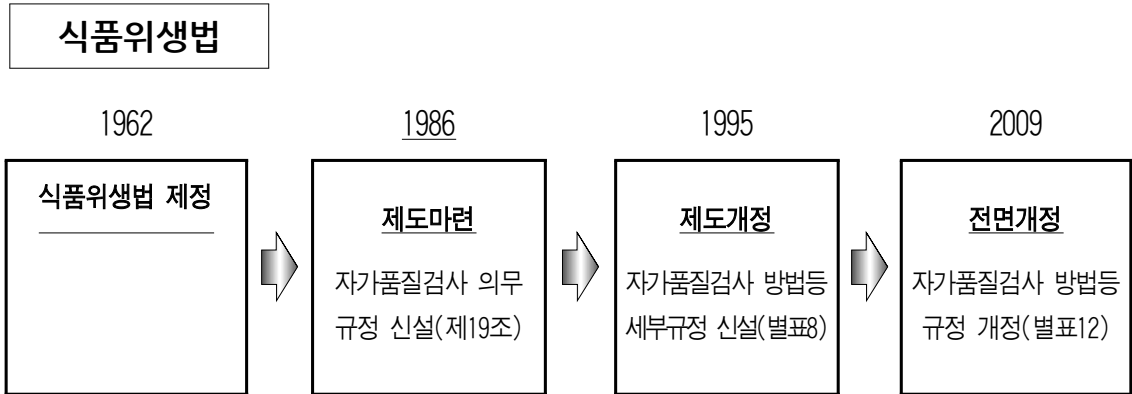
| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|--------------------|---------------------|--|--|
| 11 | (주)동진생명연구원 | 이창흡 | 경남 창원시 팔용동 39-13번지 ☎ 055)293-5440 FAX 293-6980 | 식품등 및 건강기능식품 |
| 12 | (주)현대에프앤지 품질연구소 | 오홍용, 장호진, 정교선 | 경기도 용인시 동천동 853-1 ☎031)525-2131~9 FAX 262-4321 | 현대백화점 관련업소 (자체브랜드, 즉석판매제조·가 공업소) 식품(잔류농약 제외) |
| 13 | (주)신세계 상품과학연구소 | 박건현 | 서울시 중구 장충동1가 62-14 ☎ 02)6710-8501~9 FAX 6710-8510 | 신세계백화점 관련업소 (자체브랜드임가공업소, 백화 점,E-마트)에 대한 식품 |
| 14 | (주)과학기술분석센터 | 이익재 | 대전시 유성구 관평동 1359 한신에 스메카 332호 ☎ 042)931-2511~7 FAX 931-2522 | 식품등 |
| 15 | (사)한국인삼제품협회 | 노중현 | 서울시 종로구 연지동 114-1 ☎ 02)3672-8502~4 FAX 3672-8505 | 식품중 인삼제품류, 건강기능식 품중 인삼제품, 홍삼제품 |
| 16 | 한국건설생활환경시험 연구원 | 오태식 | 서울시 금천구 가산동 459-28 ☎ 02)2102-2571 FAX 856-5618, 855-1802 | 식품등 및 건강기능식품 (잔류농약 제외) |
| 17 | (주)영웅과학환경생명 연구원 | 김용범 | 경상남도 양산시 다방동 506-1 ☎ 051)936-1024 FAX 517-1050 | 식품등 및 건강기능식품 |
| 18 | 삼성에버랜드(주) 식품연구소 | 최주현 | 경기도 용인시 기흥구 마북동 산 553-3 (서울유통센터 3층) ☎ 031)899-0578 FAX 288-0811 | 삼성에버랜드의 자체브랜드 식 품 (잔류농약 제외) |
| 19 | 순창군장류연구 사업소 | 권재봉 | 전북 순창군 순창읍 백산리 744-10 ☎ 063)650-5428 FAX 650-5429 | 식품위생법31조에따른 조미식 품, 김치, 절임식품,기타식품류(메주, 튀김 식품), 과자류, 주류, 음료류, 기준 및 규격의 식품 (엿기름)의 검사 |

| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|--------------------------------------|-----|--|---|
| 20 | 중앙생명과학원(주) 대덕연구원 | 류재익 | 대전시 유성구 관평동 762 ☎ 042)671-3700 FAX 671-3701 | 식품등 및 건강기능식품 |
| 21 | 계명대학교 전통미생물자원 연구센터 | 이삼빈 | 대구시 달서구 신당동 1000 ☎ 053)580-6460 FAX 580-6447 | 식품등 및 건강기능식품 |
| 22 | (재)전라북도 생물산업진흥원 | 유행준 | 전북 전주시 덕진구 장동 452-32 ☎ 063)210-6550 FAX 210-6559 | -식품위생법 제31조에 따른 식품 (잔류농약 제외)의 자가품질위 탁검사 -건강기능식품에 관한 법률 제7조, 제21조에 따른 건강기능식품 자가품질위탁검사 |
| 23 | 동해안해양생물자원 연구센터 | 조순영 | 강원도 강릉시 강릉대학로 120 ☎ 033)640-2730 FAX 643-3832 | 식품(잔류농약 제외), 건강기능식품 (잔류농약 제외) |
| 24 | 중부대학교 산학협력단 | 강신정 | 충남 금산군 추부면 대학로 101 ☎ 041)750-6855 FAX 750-6573 | 식품 및 건강기능식품 |
| 25 | 수원여자대학 식품분석연구센터 | 차보숙 | 경기도 화성시 봉담읍 상기리 336-27 ☎ 031)290-8217 FAX 290-8220 | 식품(잔류농약 제외) |
| 26 | 다산생명과학원(주) | 김영국 | 광주시 광산구 우산동 1064-3 ☎ 062)942-6600 FAX 942-6691 | 식품등, 건강기능식품 |
| 27 | (재)경북테크노파크 대구한의대학교특화센터 식품위생검사소 | 배만중 | 경북 경산시 유곡동290 대구한의대11호관2층 ☎ 053)819-1495 FAX 819-1287 | 식품(잔류농약 제외) |
| 28 | 제주대학교 생명과학기술혁신센터 | 임상빈 | 제주도 제주시 제주대학교 66 ☎ 064)754-2134, 2136 FAX 726-3539 | 식품(잔류농약 제외) |
| 29 | (주)산업공해연구소 | 이기채 | 서울시 금천구 가산동 345-30 남성프라자 1008-1010 ☎ 02)2026-1252 FAX 2026-1268 | 식품(잔류농약 제외), 기구 및 용기·포장 |

| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|----------------------|-----|---|--|
| 30 | (주)엔텍분석연구원 | 이강정 | 경남 사천시 사천읍 정의리 423-14 ☎ 055)852-0647 FAX 852-0648 | 식품(잔류농약 제외) |
| 31 | 중앙생명과학원(주) | 박종언 | 경기도 남양주시 별내면 청학리 215-4 ☎ 031)844-1720 FAX 844-1729 | 식품등, 건강기능식품 |
| 32 | (주)에스푸드가디언스 | 박우현 | 서울시 성북구 안암동 5가 1 고려대학교 CJ식품안전관 ☎ 02)953-6568 FAX 953-6569 | 식품(잔류농약 제외) |
| 33 | (주)웬디바이오 | 민제율 | 경기도 성남시 중원구 상대원동 66-2 NKBIO빌딩 5층 ☎ 031) 622-8800 FAX 622-8887 | 식품(잔류농약 제외), 기구 및 용기·포장 |
| 34 | 인하대학교 부설 식품안전연구센터 | 박재천 | 인천시 중구 신흥3가 7-241 정석빌딩 A동 301호 ☎ 032) 883-0606 FAX 889-2121 | 식품(잔류농약 제외) |
| 35 | (주)푸드머스 식재안전센터 | 제환주 | 경기도 용인시 처인구 원삼면 맏리 578-1 ☎ 031) 330-2451 FAX 330-2452 | (주)푸드머스 자체브랜드 또는 풀무원브랜드 식품, 협력업체의 (주)푸드머스 납품식품의 식품 (잔류농약 제외)검사, 상기식품에 대한 유전자재조합식품 검사 중 정성검사 및 상기식품에 대한 식품용수등의 노로바이러스 검사) |
| 36 | CJ프레시웨이(주) 식품안전센터 | 박승환 | 경기도 이천시 마장면 덕평리 508-2 ☎ 031) 776-5640 FAX 031-776-5655 | CJ프레시웨이 자체브랜드식품 또는 CJ브랜드식품, 협력업체의 CJ프레시웨이 납품식품 및 상 기식품의 식품용수 등의 노로바 이러스의 검사(잔류농약 제외) |
| 37 | 한국에스지에스(주)김 해시협소 | 권이성 | 경남 김해시 주촌면 농소리 155-1 김해의생명센터 204호 ☎ 055) 310-8801 FAX 310-8809 | 식품(잔류농약 제외) |

| 연번 | 기관명 | 대표자 | 소재지 | 검사대상식품 등 |
|----|----------------------------------|-----|---|--|
| 38 | 건국대학교 충주캠퍼스 바이오 식·의약연구센터 | 박태규 | 충북 충주시 단월동 322 건국대학교 상허연구동 514호 ☎ 043) 840-3871 FAX 840-3872 | 식품(잔류농약 제외) |
| 39 | (재)전라남도생물산업 진흥재단 식품산업연 구센터 | 정경희 | 전남 나주시 동수동 산15-1 ☎ 061) 336-9620 FAX 336-9627 | 식품(잔류농약제외), 건강기능식품(잔류농약 제외) |
| 40 | 부경푸드바이오센터 | 박맹언 | 부산시 남구 대연3동 599-1 ☎ 051) 629-7356 FAX 629-7360 | 식품(잔류농약제외) |
| 41 | (주)에코바이오코리아 | 주영택 | 경기도 부천시 원미구 도당동 75-4 ☎ 032)715-5100 FAX 715-5115 | 식품(잔류농약제외), 기구 및 용기·포장 |
| 42 | (재)창녕양과장류연구소 | 김충식 | 경남 창녕군 대지면 효정리 301-1 ☎ 055)532-3921 FAX 532-3922 | 식품(잔류농약제외) |
| 43 | (주)한국시험분석연구원 | 손재형 | 서울시 금천구 가산동 371-36 S&T 중공업 4층 ☎ 02)389-4742 FAX 389-4745 | 식품(잔류농약제외) |
| 44 | (주)아워홈 식품연구원 | 이승우 | 경기도 성남시 중원구 상대원동 5444-1 1층 ☎ 031)778-2977 FAX 778-2990 | (주)아워홈 자체브랜드식품(PB), 협력업체의 (주)아워홈 납품식 품의 식품(잔류농약제외) 검사 및 상기 식품에 대한 식품용수 등의 노로바이러스 |
| 45 | 한서대학교 산학협력단 식품분석센터 | 김종호 | 충청남도 서산시 해미면 대곡리 360번지 ☎ 041)660-1776 FAX 660-1402 | 식품(잔류농약제외) |
| 46 | 에스피씨(주) 식품생명공학연구소 | 서병배 | 서울시 관악구 대학동 서울대학교 203동(SPC농생명과학연구소)5층 | 식품(잔류농약제외) |

2 법령연혁

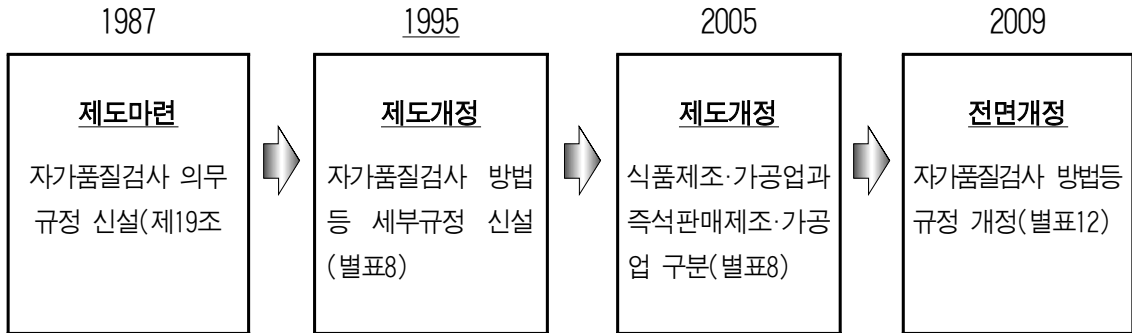


| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|--|
| [시행 1962. 4.21] [법률 제1007호, 1962. 1.20, 제정] | 제12조 (제품검사) ①보건사회부장관 또는 서울특별시장, 도지사는 국민보건상 필요하다고 인정할 때에는 판매를 목적으로 하는 식품, 첨가물, 기구와 용기, 포장의 제품에 관하여 검사를 할 수 있다. ② 전항의 규정에 의하여 제품, 검사를 할 수 있는 식품, 첨가물, 기구와 용기, 포장의 종류와 그 제품검사의 방법, 절차, 수수료 기타 검사에 관하여 필요한 사항은 각령으로 정한다. | ◦ 식품위생법 제정 당시 자가품질검사 규정은 없었으며, 특정식품에 대한 제품검사 규정으로 관리 |
| [시행 1986.11.11] [법률 제3823호, 1986. 5.10, 전부개정] | 제19조 (자가품질검사의 의무) ① 식품, 첨가물, 기구 또는 용기·포장을 제조하는 영업을 하는 자는 보건사회부령이 정하는 바에 따라 그가 제조하는 식품, 첨가물, 기구 또는 용기·포장이 제7조제1항 및 제2항 또는 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의한 기준·규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다. ② 제1항의 경우에 보건사회부장관·서울특별시장·직할시장 또는 도지사는 영업을 하는 자가 직접 검사하기 부적합한 때에는 제18조의 규정에 의하여 지정된 식품위생검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다. | ◦ 자가품질검사 의무 신설('86.11) |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|--|---|--|
| <p>[법률 제5099호, 1995.12.29, 일부개정]</p> | <p>제19조 (자가품질검사의 의무) ①식품등을 제조·가공하는 영업을 하는 자는 보건복지부령이 정하는 바에 의하여 그가 제조·가공하는 식품등이 제7조제1항 및 제2항 또는 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의한 기준·규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다.</p> <p>② 제1항의 경우에 보건복지부장관, 시·도지사는 영업을 하는 자가 직접 검사하기 부적합한 때에는 제18조의 규정에 의하여 지정된 식품위생검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항의 규정에 의한 검사항목, 검사절차 기타 검사에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p> | <p>◦ 검사항목, 절차 등 세부규정 신설(별표8)</p> |
| <p>[법률 제9432호, 2009.2.6, 전부개정]</p> | <p>제31조 (자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지가족부령으로 정한다.</p> <p>제44조 (영업자 등의 준수사항) ① ~ ④ (생략)</p> <p>⑤ 주문자 상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁하여 제19조에 따라 식품등(이하 “주문자상표부착식품등”이라 한다)을 수입·판매하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전청장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 대통령령으로 정한 기관 또는 단체로 하여금 현지 위생점검 등을 실시하여야 한다. 2. 주문자상표부착식품등에 대하여 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. | <p>◦ 별표8 → 별표12</p> <p>◦ 주문자상표부착방식 식품검사 강화</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|---|-------------------------------|
| <p>[법률 제9932호, 2010.1.18, 타법개정]</p> | <p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p> | |
| <p>[법률 제10787호, 2011.6.7, 일부개정]</p> | <p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자 및 제2항에 따른 자가품질위탁검사기관은 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등의 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장에게 보고하여야 한다.</p> <p>④ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p> | <p>◦ 제3항을 제4항으로 하고 제3항 신설</p> |

식품위생법 시행규칙



| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|---|---|
| <p>[시행 1987. 3.28] [보건사회부령 제798호, 1987. 3.28, 전부개정]</p> | <p>제19조 (자가품질검사) 법 제19조제1항의 규정에 의하여 자가 품질검사를 하여야 할 자는 식품등을 제조하는 영업을 하는 자 중에서 제20조의 규정에 의한 시설기준 중 검사실을 갖추어야 하는 자로 한다.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품 & 첨가물 |
| | <p><별표 > 업종별 시설기준 바. 검사시설 (1) 업종별 시설기준에서 검사시설을 갖추어야 하는 영업에 있어서는 검사에 필요한 설비와 다음의 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다. 다만, 업종에 따라 실험검사에 불필요한 기계·기구는 그러하지 아니하다.....</p> | |
| <p>[시행 1995. 8.31] [보건복지부령 제10호, 1995. 8.31, 일부개정]</p> | <p>제19조 (자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다. ② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다. ③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 보건복지부장관이 검사능력이 있다고 인정한 당해식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다. ④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 별표8 세부규정 ◦ 위탁규정 신설 ◦ 동업자조합의 공동시설 인정 ◦ 기록서 보관의무 |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|---|--------------------------|
| | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사 가. 식품의 일반기준 및 규격 (1) 비소·중금속·첨가물: 매월 2회이상 (2) 항생물질등·농약·이플라톡신·마비성패류독 6월마다 1회 이상 나. 식품별 개별기준 및 규격 (1) 미생물관련항목 매월 2회이상 (2) 중금속류매월 2회이상 (3) 첨가물 매월 2회이상 (4) 기타 성분규격 매월 2회이상 다. 첨가물별 기준 및 규격 매월 2회이상 라. 기구 및 용기·포장별 기준 및 규격 매월 2회이상</p> <p>주 1. 검사항목의 적용은 당해제품의 해당 항목에 한한다. 2. 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 2. 원료 또는 용기·포장의 검사 : 2월마다 1회이상. 다만, 당해원료 또는 용기·포장의 제조·가공업자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다</p> | <p>◦ 검사항목 및 주기</p> |
| <p>[시행 1996.12.20] [보건복지부령 제41호, 1996.12.20, 일부개정]</p> | <p>제19조 (자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다. 다만, 법 제13조의 규정에 의하여 제품검사를 받은 식품등에 대하여는 따로 자가품질검사를 실시하지 아니할 수 있다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 보건복지부장관이 검사능력이 있다고 인정한 당해식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p> | <p>◦ 제품검사시 자가품질검사 면제</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|---|---|
| | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사 가. 식품등에 대한 자가품질검사는 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 나. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 다. 검사항목의 적용은 당해제품의 해당항목에 한한다. 라. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다. 다만, 식품 일반의 성분에 관한 규격중 항생물질등·농약·아플라톡신 또는 마비성패독에 대한 자가품질검사는 원료검사시에 당해항목을 검사한 경우에는 이를 검사하지 아니할 수 있다.</p> <p>(1) 별표 9의 식품제조·가공업의 시설기준에서 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품을 제조·가공하는 식품제조·가공업자 및 즉석판매제조·가공업자 (가) 성상·이물 : 1월마다 2회이상 (나) 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회이상</p> <p>(2) (1)외의 식품제조·가공업자 (가) 식품 일반의 성분에 관한 규격 ①성상·이물 : 동일 생산단위별로 1회이상 ②비소·중금속·식품첨가물 : 6월마다 1회이상 ③항생물질등·농약·아플라톡신·마비성패독 : 1년마다 1회이상 (나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>(3) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자 (가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상 (나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>2. 원료 또는 용기·포장의 검사[제1호 라목(1)의 영업자를 제외한다] 원료 또는 용기·포장의 자가품질검사는 품목별로 2월마다 1회이상 실시하여야 한다. 다만, 당해 원료 또는 용기·포장의 제조업자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p>3. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 보건복지부장관이 정하는 바에 의한다.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 검사 주기 완화 (2회→1회/월) ◦ 식품제조가공업의 검사주기를 이원화 (6개월과 1개월) |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|--|--|----|
| <p>[시행 1998.10.19] [보건복지부령 제83호, 1998.10.19, 일부개정]</p> | <p>제19조 (자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다. 다만, 법 제13조의 규정에 의하여 제품검사를 받은 식품등에 대하여는 따로 자가품질검사를 실시하지 아니할 수 있다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 식품의약품안전청장이 검사능력이 있다고 인정한 당해식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p> | |
| | <p>[별표 8]</p> <p style="text-align: center;">자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다.</p> <p>나. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>다. 검사항목의 적용은 당해제품의 해당항목에 한한다.</p> <p>라. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다. 다만, 식품 일반의 성분에 관한 규격중 항생물질등·농약·아플라톡신 또는 마비성패독에 대한 자가품질검사는 원료검사시에 당해항목을 검사한 경우에는 이를 검사하지 아니할 수 있다.</p> <p>(1) 별표 9의 식품제조·가공업의 시설기준에서 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품을 제조·가공하는 식품제조·가공업자 및 즉석판매제조·가공업자</p> <p>(가) 정상·이물 : 1월마다 2회이상</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회이상</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|--|--|--|
| | <p>(2) (1)외의 식품제조·가공업자 (가) 식품 일반의 성분에 관한 규격 ①성상·이물 : 동일 생산단위별로 1회이상 ②비소·중금속·식품첨가물 : 6월마다 1회이상 ③항생물질등·농약·이플라톡신·마비성패독 : 1년마다 1회이상 (나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상 (3) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자 (가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상 (나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>2. 원료 또는 용기·포장의 검사[제1호 라목(1)의 영업자를 제외한다] 원료 또는 용기·포장의 자가품질검사는 품목별로 2월마다 1회이상 실시하여야 한다. 다만, 당해 원료 또는 용기·포장의 제조업자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p>3. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p> | |
| <p>[시행 1999.12.29] [보건복지부령 제139호, 1999.12.29, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품등의 검사 가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 즉석판매제조업의 경우 식품유형별로 실시 ◦ 기구용기포장 재질별 검사 ◦ 성상, 이물 삭제 ◦ 인삼제품류 건강보조식품 별도 구분 ◦ 기구용기 주기완화(1월→2월) ◦ 원료 또는 용기포장의 검사규정 삭제 |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|---|----|
| | <p>야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호사목(1)(나)의 규정에 의하여 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 대상 식품중 빵류(크림빵 및 샌드위치에 한한다), 아이스크림제품류·식육제품·어육제품·두부류·식용유지·청량음료·추출가공식품·순대류 및 도시락류 ○식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 식품제조·가공업중 인삼제품류 및 건강보조식품 (가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회 이상[인삼제품류중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류 (홍삼 100%에 한한다)] (나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) (1)(2)외의 식품제조·가공업자 ○식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자 (가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p> | |
| <p>[시행 2000. 8. 8] [보건복지부령 제166호, 2000. 8. 8, 일부개정]</p> | <p>제19조 (자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 식품의약품안전청장이 검사능력이 있다고 인정한 당해 식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|---|----|
| | <p>[별표 8]</p> <p>자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시 하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의하여 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 대상 식품중 빵류(크림빵 및 샌드위치에 한한다)·아이스크림제품류·식육제품·어육제품·두부류·식용유지·청량음료·추출가공식품·순대류 및 도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 식품제조·가공업중 인삼제품류</p> <p>(가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회이상[인삼제품류 중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류(홍삼 100%에 한한다)]</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한 다.</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|------------------|
| <p>[시행 2001. 7.31] [보건복지부령 제199호, 2001. 7.31, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의하여 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 대상 식품중 빵류(크림빵에 한한다)·아이스크림제품류·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품·순대류 및 도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 식품제조·가공업중 인삼제품류</p> <p>(가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회 이상[인삼제품류 중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류(홍삼 100%에 한한다)]</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한 다.</p> | <p>◦ 샌드위치 삭제</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|--|
| <p>[시행 2003. 8.18] [보건복지부령 제254호, 2003. 8.18, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시 하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의한 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업의 대상식품(도시락류를 제외한다) 및 즉석판매제조·가공업의 대상식품중 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품 및 순대류</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상 <p>(2) 별표 11 제3호 아이스크림 제품류 및 동표 제14호 기타 식품류중 (9)도시락류</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상 <p>(3) 식품제조·가공업중 인삼제품류</p> <p>(가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회 이상[인삼제품류 중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류(홍삼 100%에 한한다)]</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상 <p>(5) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한 다.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 첨가물 미사용시 검사항목 생략 ◦ 도시락류 검사주기 강화 (6개월→1개월) |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|-------------------|
| <p>[시행 2004. 1.31] [보건복지부령 제270호, 2004. 1.31, 타법개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시 하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의한 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업의 대상식품(도시락류를 제외한다) 및 즉석판매제조·가공업의 대상식품중 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품 및 순대류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 별표 11 제3호 아이스크림 제품류 및 동표 제14호 기타 식품류중 (9)도시락 류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) 삭제</p> <p>(4) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(5) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한 다.</p> | <p>○ 인삼제품류 삭제</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|---|
| <p>[시행 2005. 7.28] [보건복지부령 제324호, 2005. 7.28, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품 등의 검사</p> <p>가. 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과 정중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 식품 등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 식품제조·가공업</p> <p>(가) 다류, 건과류, 껌류, 맥아엿, 김치·절임식품, 건포류, 면류(건면류·생면 류 및 숙면류에 한한다), 조미식품(고춧가루 또는 실고추 및 천연향신료에 한한다), 떡류 및 메주류 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공 처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품 이거나 이 제품에 식품 제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 : 6 월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(나) (가) 외의 식품 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(2) 즉석판매제조·가공업</p> <p>(가) 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품 및 순대류 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(나) 아이스크림제품류 및 도시락류 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품제조·가공업 구체적 명기 ◦ 즉석판매 분리 ◦ 기구등살균소독제 신설 ◦ 첨가물 1→2월 ◦ 용기포장 2월→3월 |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|---|----------------|
| | <p>(3) 식품첨가물 (가) 기구 등 살균소독제 : 6월마다 1회 이상 살균소독력 (나) (가) 외의 식품첨가물 : 2월마다 1회 이상 식품첨가물 별 성분에 관한 규격 (4) 기구 또는 용기포장 : 동일재질별로 3월마다 1회 이상 규격</p> <p>2. 삭제</p> | |
| <p>[시행 2007. 1. 1] [보건복지부령 제376호, 2006.12.29, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품 등의 검사</p> <p>가. 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가 공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가 공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식 품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니 한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우 에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등 을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시해야 한다.</p> <p>바. 식품 등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하 여야 한다.</p> <p>(1) 식품제조·가공업 (가) 다류, 건과류, 껌류, 맥아엿, 김치· 절임식품, 건포류, 면류(건면류·생 면류 및 숙면류에 한 한다), 조미식품(고춧가루 또는 실고추 및 천연 향신료에 한한다), 떡류 및 메주를 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알 아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변 형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제</p> | <p>◦ 마목 신설</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|--|--|--|
| | <p>품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한 다)만을 가공하는 경우 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격 (나) (가) 외의 식품 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(2) 즉석판매제조·가공업 (가) 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품 및 순대류 : 6월마다 1회 이상 식품 별 성분에 관한 규격 (나) 아이스크림제품류 및 도시락류 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(3) 식품첨가물 (가) 기구 등 살균소독제 : 6월마다 1회 이상 살균소독력 (나) (가) 외의 식품첨가물 : 2월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>(4) 기구 또는 용기포장 : 동일재질별로 3월마다 1회 이상 규격</p> <p>2. 삭제</p> | |
| <p>[시행 2008. 6.22] [보건복지가족부령 제22호, 2008. 6.20, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품 등의 검사</p> <p>가. 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시해야 한다.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 식염신설 ◦ 신선편의신설 ◦ 식중독관련 신설 ◦ 즉판 품목 정비 -식용유지 압착만 해당 즉석섭취식품 정리 |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|--|----|
| | <p>바. 식품 등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 식품제조·가공업 (가) 다류, 커피, 과자류(과자 및 휴잉깬만 해당한다), 물엿, 김치류, 젓갈 류, 절임식품, 조림식품, 건포류, 면류(국수, 냉면 및 당면만 해당한다), 조미식품(고춧가루, 실고추 및 천연향신료만 해당한다), 빵 또는 떡류(떡류에 한한다), 장류(메주만 해당한다) 및 식염을 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(나) (가) 외의 식품(영 제13조제2항제5호 단서에 따른 신선편의식품을 포함한다) : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(다) 보건복지가족부 장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 (가)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, (나)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>(2) 즉석판매제조·가공업 (가) 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용 유지(압착 식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격 (나) 아이스크림제품류 및 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) : 1개월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(3) 식품첨가물 (가) 기구 등 살균소독제 : 6월마다 1회 이상 살균소독력 (나) (가) 외의 식품첨가물 : 2월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>(4) 기구 또는 용기포장 : 동일제질별로 3월마다 1회 이상 규격</p> <p>2. 삭제</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|---|
| <p>[시행 2009. 4. 3] [보건복지가족부령 제102호, 2009. 4. 3, 일부개정]</p> | <p>[별표 8] 식품등의 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 동일한 성분·규격을 적용받는 2 이상의 품목을 제조·가공하는 때에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 가. 식품제조·가공업 <ol style="list-style-type: none"> 1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품을 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품제조·가공업도 품목별로 실시할 수 있도록 함 ◦ 캔디류 추가 ◦ 기타식품류, 규격외 추가 ◦ 검사항목 지정고시에 따라 하도록 개정 ◦ 제조용 원료 검사 규격 신설 ◦ 제조중 빵류, 식육또는알가공품, 음료류, 들기름 주기 완화(1개월→6개월) ◦ 첨가물 완화 ◦ 기구·용기 완화 |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|--|---|
| | <p>식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 자신이 제조하기 위하여 수입한 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품별 기준·규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류 (들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지가족부 장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력 2) 1) 외의 식품첨가물: 2월 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 3월 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> | |
| <p>[시행 2009. 8.12] [보건복지가족부령 제132호, 2009. 8.12, 전부개정]</p> | <p>제31조(자가품질검사) ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다.</p> <p>② 법 제31조제2항에 따라 검사를 의뢰받은 자가품질위탁검사기관은 제1항의 기준에 따라 검사를 한 후 지체 없이 그 검사 결과를 의뢰한 영업자에게 통보하여야 한다.</p> <p>③ 자가품질위탁검사기관은 제2항에 따른 검사 결과 부적합하여 해당 제품이 법 제45조제1항에 따른 회수대상이 되는 식품등에 해당된다고 인정되는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장, 지방식품의약품안전청장 또는 신고관청에 통보하여야 한다. 이 경우 자가품질검사를 의뢰한 영업자는 유통 중인 해당 제품에 대하여 법 제45조에 따라 회수·폐기하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p> | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 별표8→별표12 ◦ 검사기관의 검사 결과 영업자 통보 의무화규정 ◦ 부적합제품 처리 규정 |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|---|------------------|
| | <p>[별표 12]</p> <p>자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다. <ul style="list-style-type: none"> 가. 식품제조·가공업 <ol style="list-style-type: none"> 1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팥콩용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서 | <p>◦ 식품공전 명시</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|--|----|
| | <p>로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장: 6개월마다 1회 이상 식품별 기준·규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류 (들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지가족부 장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아 이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|---|---|----|
| <p>[시행 2010. 3.19] [보건복지부령 제1호, 2010. 3.19, 타법개정]</p> | <p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크거나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다. <ul style="list-style-type: none"> 가. 식품제조·가공업 <ol style="list-style-type: none"> 1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격의 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서 | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|---|----|
| | <p>로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장: 6개월마다 1회 이상 식품별 기준·규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착 식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|--|---|---|
| <p>[시행 2011. 4.07] [보건복지부령 제50호, 2011. 4.07, 타법개정]</p> | <p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다. <ul style="list-style-type: none"> 가. 식품제조·가공업 <ol style="list-style-type: none"> 1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조· | <p>◦ 된장, 고추장 등 장류에 대한 자가품질검사 주기 완화(1개월→6개월)</p> |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|---|----|
| | <p>가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장</p> <p>가) 반가공 원료식품 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>나) 용기·포장: 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업</p> <p>빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착 식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물</p> <p>1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> | |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|--|---|--|
| <p>[시행 2011. 8.19] [보건복지부령 제73호, 2011. 8.19, 타법개정]</p> | <p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 다만, 법 제44조제4항에 따른 주문자상표부착식품등과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 가. 식품제조·가공업 <ol style="list-style-type: none"> 1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품 | <ul style="list-style-type: none"> ◦ 주문자상표부착식품과 수입 반가공 원료식품 및 용기·포장에 검사주기 적용기준 신설 ◦ 대다수의 영세한 즉석판매제조·가공 영업자에 대한 자가품질검사주기 완화(6개월 →9개월) |

| 개정번호 및 일자 | 개정 조항 | 요약 |
|-----------|--|----|
| | <p>이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장</p> <p>가) 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>나) 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업</p> <p>빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 설탕, 포도당, 과당, 올리고당류, 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지, 연육 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 인스턴트 커피, 특수용도식품, 드레싱, 주류, 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 순대류 및 기타식품류(캡슐류만 해당한다): 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물</p> <p>1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> | |

3

식품 등의 자가품질 검사항목 지정 고시 전문(제2011-45호)

식품의약품안전청 고시 제2009-47호(2009.07.03, 제정)

식품의약품안전청 고시 제2010-55호(2010.07.12, 개정)

식품의약품안전청 고시 제2011-45호(2011.08.31, 개정)

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법 시행규칙」 별표 12 제4호, 제6호가목 및 제6호나목에 따른 식품유형별 자가품질 검사항목을 합리적으로 정하여 영업자가 제조·가공하는 식품등의 안전성을 제고하는 것을 목적으로 한다.

제2조(검사항목) ① 「식품위생법 시행규칙」 별표 12 제6호가목 및 제6호나목에 따른 식품의약품안전청장이 정하는 식품유형별 검사항목은 별표 1과 같다.

② 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 함께 적용한다. 다만, 식육가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외한다.

제3조(즉석판매제조·가공 대상식품의 검사항목 적용) 「식품위생법 시행규칙」 별표12 제6호 나목에 해당되는 식품 중 「축산물위생관리법」 제2조제2호에 따른 식육가공품, 유가공품, 알가공품의 경우에는 별표 3의 검사항목을 적용하고, 그 검사항목에 대한 기준 및 규격은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(농림수산검역검사본부 고시)을 적용한다.

제4조(재검토기한) 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 이 고시 발령후의 법령이나 현실여건의 변화 등을 검토하여 이 고시의 폐지, 개정 등의 조치를 하여야 하는 기한은 2013년 7월 6일까지로 한다.

부 칙(2009. 5. 4)

이 고시는 2009년 7월 4일부터 시행한다.

부 칙(2010. 7.12)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2011. 8.31)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(식품유형별 검사항목 적용례) 제2조에 따른 별표1의 개정규정은 이 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

[별표 1]

식품유형별 검사항목 (제2조관련)

| 식품유형 | 검사항목 |
|---------------------------|---|
| 1. 과자류 | |
| ① 과자 | ① 산가(유당·유처리식품에 한한다), ② 세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), ③ 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다) |
| ② 캔디류 | ① 허용외 타르색소, ② 허용외 인공감미료, ③ 세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), ④ 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다), ⑤ 압착강도(킴모양 등 젤리에 한한다) |
| ③ 추잉껌 | ① 허용외 타르색소, ② 산화방지제 |
| ④ 빙과류 | ① 세균수(유산균함유 빙과류는 제외한다), ② 대장균군 |
| 2. 빵 또는 떡류 | |
| ① 빵류 | ① 타르색소(식빵, 카스텔라에 한한다), ② 삭카린나트륨, ③ 보존료, ④ 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다), ⑤ 살모넬라(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다) |
| ② 떡류, ③ 만두류 | ① 삭카린나트륨, ② 보존료 |
| 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 | |
| ① 코코아가공품류 | ① 납(코코아분말에 한한다), ② 황색포도상구균(기타 코코아가공품에 한한다), ③ 살모넬라(기타 코코아가공품에 한한다) |
| ② 초콜릿류 | ① 허용 외 타르색소, ② 세균수(밀봉한 초콜릿류제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다) |

| 식품유형 | 검사항목 |
|---|----------------------------|
| 4. 잼류 | |
| ① 잼, ② 마멀레이드, ③ 기타잼류 | ① 타르색소(기타 잼류는 제외한다), ② 보존료 |
| 5. 설탕 | |
| ① 백설탕, ② 갈색설탕, ③ 기타설탕 | ① 인공감미료, ② 납, ③ 이산화황 |
| 6. 포도당 | |
| ① 액상포도당 ② 분말결정포도당 | ① 인공감미료, ② 납 |
| 7. 과당 | |
| ① 액상과당, ② 결정 과당, ③ 기타과당 | ① 인공감미료, ② 납 |
| 8. 엿류 | |
| ① 물엿, ② 기타엿, ③ 텍스트린 | ① 인공감미료, ② 납 |
| 9. 당시럽류 | |
| ① 당시럽류 | ① 인공감미료, ② 납 |
| 10. 올리고당류 | |
| ① 프락토올리고당, ② 이소말토올리고당, ③ 갈락토올리고당, ④ 말토올리고당, ⑤ 자일로올리고당, ⑥ 겐티오올리고당, ⑦ 기타올리고당 | ① 납 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|---|--|
| 11. 식육 또는 알가공품 | |
| ① 식육 또는 알제품 | ① 휘발성염기질소(식육제품에 한한다), ② 대장균 O157:H7(원료용 분쇄육에 한한다), ③ 보존료 |
| ② 식육가공품 | ① 아질산이온, ② 타르색소, ③ 대장균군(가열제품 또는 살균제품에 한한다), ④ 세균수(멸균제품에 한한다), ⑤ 살모넬라(살균제품에 한한다), ⑥ 보존료 |
| ③ 알가공품 | ① 대장균군(가열제품 또는 살균제품에 한한다), ② 세균수(멸균제품 및 살균제품 한한다), ③ 살모넬라(살균제품에 한한다), ④ 보존료 |
| 12. 어육가공품 | |
| ① 어묵, ② 어육살, ③ 연육, ④ 기타어육 가공품 | ① 타르색소, ② 대장균군(비가열제품 제외), ③ 세균수(멸균제품에 한한다), ④ 보존료 |
| ⑤ 어육소시지 | ① 아질산이온, ② 대장균군(비가열제품 제외), ③ 세균수(멸균제품에 한한다), ④ 보존료 |
| ⑥ 어육반제품 | ① 타르색소, ② 보존료 |
| 13. 두부류 또는 묵류 | |
| ① 두부, ② 전두부, ③ 묵류 | ① 중금속, ② 대장균군(충전·밀봉한 제품에 한한다), ③ 타르색소 |
| ④ 유바, ⑤ 가공두부 | ① 중금속, ② 타르색소 |
| 14. 식용유지류 | |
| ① 콩기름(대두유), ② 옥수수기름(옥배유), ③ 채종유(유채유 또는 카놀라유), ④ 미강유(현미유), ⑤ 참기름, ⑥ 추출참깨유 ⑦ 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유), ⑧ 고올레산 홍화유 ⑨ 해바라기유, ⑩ 고올레산 해바라기유, ⑪ 목화씨기름(면실유) ⑫ 목화씨샐러드유, | ① 벤조피렌 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|--|---|
| ⑬ 목화씨스테아린유, ⑭ 압착올리브유 ⑮ 정제올리브유, ⑯ 혼합올리브유, ⑰ 팜유, ⑱ 팜올레인유 ⑲ 팜스테아린유, ⑳ 팜핵유, ㉑ 야자유, ㉒ 압착고추씨기름 ㉓ 고추씨기름 | |
| ㉔ 들기름, ㉕ 추출들깨유, ㉖ 땅콩기름(낙화생유), ㉗ 정제땅콩기름, ㉘ 혼합식용유, ㉙ 가공유지, ㉚ 쇼트닝 | ① 벤조피렌 ② 산화방지제 |
| ⑳ 마가린, ㉛ 저지방마가린(지방스프레드) | ① 타르색소, ② 산화방지제, ③ 보존료 |
| ㉜ 향미유 | ① 벤조피렌 ② 타르색소 |
| ㉝ 기타식용유지 | ① 벤조피렌 ② 산화방지제 |
| 15. 면류 | |
| ① 국수, ② 냉면, ③ 당면, ④ 유당면류, ⑤ 파스타류, ⑥ 기타면류 | ① 타르색소, ② 보존료, ③ 세균수(주정처리제품 및 살균제품에 한한다), ④ 대장균(주정처리제품에 한한다), ⑤ 대장균군(살균제품에 한한다) |
| 16. 다류 | |
| ① 침출차, ② 고품차 | ① 타르색소, ② 납 |
| ③ 액상차 | ① 타르색소, ② 납, ③ 세균수, ④ 대장균군 |
| 17. 커피 | |
| ① 볶은커피, ② 인스턴트커피, ③ 조제커피 | ① 납, ② 타르색소 |
| ④ 액상커피 | ① 납, ② 타르색소, ③ 세균수, ④ 대장균군 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|--------------------------------|--|
| 18. 음료류 | |
| ① 농축과·채즙(또는 과·채분), ② 과·채주스 | ① 납, ② 카드뮴, ③ 세균수, ④ 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), ⑤ 대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다), ⑥ 피틀린(사과농축액, 사과주스에 한한다), ⑦ 보존료 |
| ③ 과·채음료 | ① 납, ② 카드뮴, ③ 세균수, ④ 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), ⑤ 대장균 O157:H7(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다), ⑥ 보존료 |
| ④ 탄산음료, ⑤ 탄산수 | ① 납, ② 카드뮴, ③ 세균수, ④ 대장균군, ⑤ 보존료 |
| ⑥ 두유액, ⑦ 두유, ⑧ 분말두유, ⑨ 기타두유 | ① 세균수, ② 대장균군 |
| ⑩ 유산균음료, ⑪ 효모음료, ⑫ 기타발효음료 | ① 세균수(살균제품에 한한다), ② 대장균군, ③ 보존료 |
| ⑬ 인삼홍삼음료 | ① 타르색소, ② 납, ③ 세균수, ④ 대장균군, ⑤ 보존료 |
| ⑭ 혼합음료, ⑮ 추출음료, ⑯ 음료베이스 | ① 납, ② 카드뮴, ③ 세균수(유산균 함유제품은 제외한다), ④ 대장균군, ⑤ 보존료 |
| 19. 특수용도식품 | |
| ① 영아용조제식 | ① 인공감미료, ② 타르색소, ③ 세균수, ④ 대장균군, ⑤ 엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 영아용 조제식 중 분말제품에 한한다), ⑥ 바실러스 세레우스(다만, 액상제품은 제외한다), ⑦ 탄화물(분말제품에 한한다) |
| ② 성장기용 조제식 | ① 인공감미료, ② 타르색소, ③ 세균수, ④ 대장균군, ⑤ 바실러스 세레우스(다만, 액상제품은 제외한다), ⑥ 탄화물(분말제품에 한한다) |
| ③ 영·유아용 곡류조제식 | ① 인공감미료, ② 타르색소, ③ 대장균군, ④ 엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 영·유아용 곡류조제식 중 분말제품에 한한다), ⑤ 바실러스 세레우스 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|---|---|
| ④ 기타 영·유아식 | ① 인공감미료, ② 타르색소, ③ 납(액상제품에 한한다), ④ 대장균군, ⑤ 세균수(액상 제품에 한한다), ⑥ 엔테로박터 사카자키(다만, 생후 6개월 미만의 기타 영·유아용식 중 분말제품에 한한다), ⑦ 바실러스 세레우스 |
| ⑤ 특수의료용도등식품 | ① 대장균군, ② 세균수, ③ 타르색소, ④ 엔테로박터 사카자키(단 생후 6개월 미만의 영·유아용 특수조제식품 중 분말제품에 한한다), ⑤ 바실러스 세레우스 |
| ⑥ 체중조절용조제식품 | ① 대장균군, ② 바실러스 세레우스 |
| ⑦ 임신·수유부용식품 | ① 대장균군, ② 세균수(액상제품에 한한다), ③ 타르색소 |
| 20. 장류 | |
| ① 메주 | ① 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) ② 타르색소, ③ 보존료 |
| ② 한식간장, ③ 양조간장 ④ 효소분해간장 | ① 타르색소, ② 보존료 |
| ⑤ 산분해간장 | ① 타르색소, ② 보존료, ③ 3-MCPD |
| ⑥ 혼합간장 | ① 타르색소, ② 보존료, ③ 3-MCPD(산분해간장 함유제품으로, 원료용 산분해간장의 자가품질검사가 적합한 경우 검사를 생략한다) |
| ⑦ 한식된장, ⑧ 된장, ⑨ 조미 된장 ⑩ 고추장, ⑪ 조미고추장, ⑫ 춘장, ⑬ 청국장, ⑭ 기타장류 | ① 타르색소, ② 보존료 |
| ⑮ 혼합장 | ① 타르색소, ② 보존료, ③ 대장균군(살균제품에 한한다) |

| 식품유형 | 검사항목 |
|------------------------|---|
| 21. 조미식품 | |
| ① 발효식초, ② 합성식초, ③ 기타식초 | ① 총산, ② 타르색소, ③ 보존료 |
| ④ 소스류 | ① 대장균군, ② 세균수(다만, 멸균제품에 한한다), ③ 타르색소, ④ 보존료 |
| ⑤ 토마토케첩 | ① 타르색소, ② 대장균군, ③ 보존료 |
| ⑥ 카레분 | ① 타르색소 |
| ⑦ 카레 | ① 타르색소, ② 세균수(액상제품에 한한다), ③ 대장균군(액상제품에 한한다) |
| ⑧ 실고추 | ① 타르색소 |
| ⑨ 고춧가루 | ① 이물, ② 곰팡이수(하위드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성 비율) ③ 타르색소 |
| ⑩ 천연향신료 | ① 위화물, ② 타르색소, ③ 대장균군(살균제품에 한한다), ④ 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), ⑤ 곰팡이수(하위드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다) |
| ⑪ 향신료조제품 | ① 타르색소(다만, 고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외한다), ② 대장균군(살균제품에 한한다), ③ 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), ④ 곰팡이수(하위드곰팡이계수장치에 의한 곰팡이 양성비율, 고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다) |
| ⑫ 복합조미식품 | ① 타르색소, ② 대장균 |
| 22. 드레싱 | |
| ① 드레싱 ② 마요네즈 | ① 대장균군 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|-------------------------------|---|
| 23. 김치류 | |
| ① 김치속, ② 배추김치, ③ 기타김치 | ① 납, ② 카드뮴, ③ 타르색소, ④ 보존료, ⑤ 대장균군(살균포장제품에 한한다) |
| 24. 젓갈류 | |
| ① 젓갈, ② 양념젓갈 | ① 대장균, ② 타르색소, ③ 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한한다) |
| ③ 액젓, ④ 조미액젓 | ① 총질소, ② 대장균군, ③ 타르색소, ④ 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한한다) |
| ⑤ 식해류 | ① 대장균, ② 타르색소, ③ 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한한다) |
| 25. 절임식품 | |
| ① 절임류 | ① 세균수(멸균제품에 한한다), ② 대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다), ③ 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임 식품등은 제외한다), ④ 보존료 |
| ② 당절임 | ① 세균수(멸균제품에 한한다), ② 대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다), ③ 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 오이절임, 생강절임, 매실절임 식품등은 제외한다), ④ 이산화황(건조당절임에 한한다), ⑤ 보존료 |
| 26. 조림식품 | |
| ① 농산물조림 ② 수산물조림 ③ 축산물조림 | ① 세균수(멸균제품에 한한다), ② 대장균군(살균 또는 멸균제품에 한한다), ③ 타르색소, ④ 보존료 |
| 27. 건포류 | |
| ① 조미건어포류 | ① 이산화황, ② 대장균, ③ 황색포도상구균 |
| ② 건어포류 ③ 기타건포류 | ① 이산화황 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|---|---|
| 28. 기타식품류 | |
| ① 땅콩버터 ② 땅콩 또는 견과류 가공품 | ① 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) |
| ③ 캡슐류 | ① 비소, ② 중금속, ③ 보존료 |
| ④ 전분, ⑤ 기타전분 | ① 회분 |
| ⑥ 과·채가공품류 | ① 대장균, ② 타르색소 |
| ⑦ 조미김 | ① 산가(유처리한 김에 한한다), ② 타르색소 |
| ⑧ 튀김식품 | ① 산가, ② 허용외 타르색소 |
| ⑨ 벌꿀 | ① 자당, ② 타르색소, ③ 인공감미료 |
| ⑩ 로얄젤리가공식품 | ① 10-히드록시데덴산, ② 조단백질(로얄젤리제품은 제외한다), ③ 대장균 |
| ⑪ 모조치즈 | ① 대장균군, ② 허용외 타르색소 |
| ⑫ 식물성크림 | ① 대장균군(단, 건조제품은 제외한다) |
| ⑬ 추출식품 ⑭ 추출가공식품 | ① 타르색소, ② 세균수(직접 응용하는 제품에 한한다), ③ 대장균군(살균제품 이나 직접 응용하는 제품에 한한다), ④ 대장균(다만, 살균제품이나 직접 응용하는 제품은 제외한다) |
| ⑮ 팝콘용옥수수가공품 | ① 허용외 타르색소, ② 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) |
| ⑯ 재제소금 ⑰ 태움·용융소금 ⑱ 정제소금 ⑲ 기타소금 ⑳ 가공소금 | ① 납, ② 카드뮴 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|---------------------------------|---|
| ㉑ 밀가루, ㉒ 영양강화 밀가루, ㉓ 기타밀가루 | ① 회분 |
| ㉔ 전쌀 | ① 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) ② 이산화황, ③ 납, ④ 카드뮴 |
| ㉕ 생식제품 ㉖ 생식함유제품 | ① 클로스트리디움 퍼프린젠스, ② 바실러스 세레우스, ③ 대장균 |
| ㉗ 시리얼류 | ① 대장균군 |
| ㉘ 식용얼음 ㉙ 어업용얼음 | ① 세균수, ② 대장균군 |
| ㉚ 즉석섭취식품 | ① 대장균, ② 황색포도상구균, ③ 살모넬라, ④ 장염비브리오균(해산물 함유제품에 한한다), ⑤ 바실러스 세레우스 |
| ㉛ 즉석조리식품 | ① 세균수(발효제품 또는 유산균첨가제품은 제외한다), ② 황색포도상구균, ③ 살모넬라 |
| ㉜ 신선편의식품 | ① 대장균, ② 황색포도상구균, ③ 살모넬라, ④ 장염비브리오균(해산물 함유제품에 한한다), ⑤ 바실러스 세레우스 |
| ㉝ 버섯자실체가공식품 | ① 자실체, ② 타르색소, ③ 대장균군 |
| ㉞ 버섯균사체가공식품 | ① 균사체, ② 타르색소, ③ 대장균군 |
| ㉟ 자라분말 ㊱ 자라분말제품 | ① 조단백질, ② 히드록시프롤린, ③ 대장균군 |
| ㊲ 자라유제품 | ① 산가, ② 과산화물가, ③ 팔미올레산, ④ 아라키돈산+에이코사펜타엔산, ⑤ 대장균군 |
| ㊳ 건조효모 ㊴ 건조효모제품 ㊵ 효모추출물제품 | ① 조단백질, ② 대장균 |

| 식품유형 | 검사항목 |
|---|--|
| ④① 곡류효소함유제품 ④② 배아효소함유제품 | ① 조단백질, ② α-아밀라아제, ③ 프로테아제, ④ 대장균 |
| ④③ 과채류효소함유제품 ④④ 기타식물효소함유 식품 | ① 조단백질, ② α-아밀라아제, ③ 프로테아제, ④ 대장균 |
| ④⑤ 가공화분 ④⑥ 화분추출물 ④⑦ 화분제품 ④⑧ 화분추출물제품 | ① 조단백질, ② 타르색소, ③ 대장균 |
| 29. 규격 외 일반가공식품 | |
| ① 곡류가공품 ② 두류가공품 ③ 서류가공품 ④ 전분가공품 ⑤ 식용유지가공품 ⑥ 당류가공품 ⑦ 수산물가공품 ⑧ 기타가공품 | ① 이물, ② 산가(식용유지가공품, 참깨분, 대두분, 식용변태기가공품, 유당·유처리식품에 한한다), ③ 과산화물가(식용변태기가공품, 유당·유처리식품에 한한다), ④ 중금속(식용유지가공품 및 당류가공품에 한한다), ⑤ 대장균군(살균제품에 한한다), ⑥ 세균수(멸균제품에 한한다) ⑦ 타르색소, ⑧ 합성보존료, ⑨ 산화방지제 (「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 사용기준이 정하여진 식품에 한하며, 식품제조·가공과정 중 타르색소, 합성보존료 및 산화방지제를 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다) |

[별표 2]

장기보존식품의 검사항목(제2조관련)

| 구분 | 검사항목 |
|-----------|---|
| 1. 통·병조림 | ① 세균 |
| 2. 레토르트식품 | ① 세균, ② 타르색소 |
| 3. 냉동식품 | ① 세균수, ② 대장균(냉동전 비가열제품에 한한다), ③ 대장균군(냉동전 비가열제품은 제외한다) |

[별표 3]

즉석판매제조·가공 대상 식품 중
축산물위생처리법 적용 품목의 검사항목(제3조 관련)

| 식품군 | 식품유형 | 검사항목 |
|----------|--|---|
| 1. 식육가공품 | ① 햄류 ② 소시지류 ③ 베이컨류 ④ 건조저장육류 ⑤ 양념육류 ⑥ 분쇄가공육제품 ⑦ 갈비가공품 | ① 아질산이온, ② 타르색소, ③ 대장균군, ④ 보존료, ⑤ 대장균 O157:H7 |
| | ⑧ 식육 추출가공품 | ① 세균수, ② 대장균, ③ 대장균군, ④ 타르색소 |
| 2. 알가공품 | ① 전란액, ② 난황액, ③ 난백액, ④ 전란분, ⑤ 난황분, ⑥ 난백분, ⑦ 알가열성형제품, ⑧ 염지란, ⑨ 피단 | ① 세균수, ② 대장균군, ③ 살모넬라균 |
| 3. 유가공품 | 모든 유형 | 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 (농림수산검역검사본부 고시)의 검사 항목 |

본 매뉴얼은 공무원 및 식품위생검사기관, 식품등 영업자들이 자가품질
검사시 활용 할 수 있는 필수 내용을 정리하였으며 식품의약품안전청의
법적규정으로 적용 할 수 없고 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로
활용 될 수 없습니다.

본 매뉴얼의 내용을 인용할 때에는 반드시 식품의약품안전청장의 동의를
얻어야 합니다.

기타 궁금한 사항이 있으시면 아래 연락처로 문의하시기 바랍니다.

발 행 일 : 2011년 12월

발 행 인 : 노연홍(식품의약품안전청장)

편집위원장 : 손문기(식품안전국장)

편 집 위 원 : 황성희, 강민호, 이정호, 김은정, 강하니

발 행 처 : 식품의약품안전청

문 의 처 : 식품안전정책과 TEL. 043-719-2032
