

발간등록번호

11-1543000-000706-01



# 2014 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사

16개 가공식품 37종 식품유형



대 만



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



# 2014 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사

16개 가공식품 37종 식품유형

대 만



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

aT 한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



# Contents

🍷 조사요약 .....	1
🍷 일러두기 .....	3

## 제 I 장 서 론

제1절 조사의 필요성 및 목적 .....	11
1. 조사 필요성 .....	11
2. 조사 목적 .....	11
3. 기대 효과 .....	12
제2절 조사 내용 및 방법 .....	13
1. 조사대상 가공식품 선정 .....	13
2. 가공식품 교역현황 및 수입식품 관리제도 .....	13
3. 가공식품 유형별 식품첨가물 및 유해물질 관련법규 정보수집 .....	14
4. 수출식품 부적합 사례 및 식품안전 관련 사건·사고 .....	14

## 제 II 장 조사 수행 내용 및 결과

제1절 조사대상 가공식품 선정 .....	17
제2절 가공식품 교역현황 .....	19
1. 수출입 동향 .....	19
제3절 수입식품 관리제도 .....	35
1. 수입검사제도 .....	35
2. 수입위생제도 .....	49
3. 수입규제제도 .....	53

# Contents

제4절	식품첨가물 및 유해물질	91
4.1.	대만의 식품기준 및 규격	91
4.2.	한국의 식품유형에 따른 대만 식품분류	91
4.3.	대만 가공식품에 대한 기준 및 규격	102
4.4.	식품첨가물 및 유해물질의 정의	130
4.5.	식품첨가물 허용기준 및 유해물질 제한기준 데이터 베이스 구축	132
4.6.	식품첨가물 사용기준 및 유해물질 제한기준 데이터 베이스 활용	133
제5절	수입식품 부적합 사례 조사	137
5.1.	수입식품 부적합 사례조사 및 원인 분석	137
제6절	식품안전 관련 사건 및 사고	143
6.1.	대만 식품안전 관련 사건·사고	143
제7절	가공식품 수출 시 유의사항 및 첨가물 관련 Q&A	147
7.1.	식품표시 사항	147
7.2.	대만의 식품 수출 시 애로사항	148

## 부록

1.	조사대상 선정기준	155
2.	한국식품업체 간담회 설문지 및 대만 한국식품 수입 업체 설문지	161
3.	신청서 및 인증서 양식	171
4.	식품 법규 및 규정	181
5.	식품 위생기준	241

# Contents

## 표 목차

【표 2-1】 1차 선정 조사 대상 가공식품 .....	17
【표 2-2】 조사 대상 가공식품 및 식품유형 .....	18
【표 2-3】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출입 동향(2004~2013년) .....	20
【표 2-4】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출입 동향(2010~2013년) .....	22
【표 2-5】 과자류 수출입 동향 .....	24
【표 2-6】 빵 또는 떡류 수출입 동향 .....	25
【표 2-7】 코코아가공품 또는 초콜릿류 수출입 동향 .....	26
【표 2-8】 어육가공품 수출입 동향 .....	26
【표 2-9】 식용유지류 수출입 동향 .....	27
【표 2-10】 면류 수출입 동향 .....	28
【표 2-11】 다류 수출입 동향 .....	29
【표 2-12】 커피 수출입 동향 .....	29
【표 2-13】 음료류 수출입 동향 .....	30
【표 2-14】 장류 수출입 동향 .....	31
【표 2-15】 조미식품 수출입 동향 .....	31
【표 2-16】 김치류 수출입 동향 .....	32
【표 2-17】 절임식품 수출입 동향 .....	32
【표 2-18】 주류 수출입 동향 .....	33
【표 2-19】 기타식품류 수출입 동향 .....	33
【표 2-20】 유가공품 수출입 동향 .....	34

# Contents

## 표 목차

【표 2-21】	대만 식품의약품관리서 식품 부서 및 연락처 .....	36
【표 2-22】	대만 세관 부서별 연락처 .....	37
【표 2-23】	검사비용기준 .....	43
【표 2-24】	검사의 종류 및 샘플링 .....	44
【표 2-25】	건강기능식품 안전평가 분류 .....	46
【표 2-26】	대만 수출입 관련기관 연락처 및 주요 사이트 .....	48
【표 2-27】	식품유형별 식품위생기준 및 검사기준 .....	50
【표 2-28】	식품진균독소 제한기준 .....	51
【표 2-29】	채소과일식물류의 중금속 제한기준 .....	52
【표 2-30】	방사능 물질 오염안전기준 .....	52
【표 2-31】	건강기능식품 위생기준 .....	53
【표 2-32】	수입관세의 규정내용 .....	55
【표 2-33】	대만 식품유형별 수입 관세율표 .....	57
【표 2-34】	식품 영양표시 허용 오차 .....	63
【표 2-35】	일반식품의 중량, 용량 허용 오차 .....	64
【표 2-36】	일반식품의 중량, 용량 오차 허용치 예시 .....	64
【표 2-37】	영아, 유아 보조식품의 영양표시 허용 오차 .....	65
【표 2-38】	포장식품 영양표시 1일 필요섭취량 기준 .....	70
【표 2-39】	식품영양표시 방법 5종 .....	70
【표 2-40】	“0” 으로 영양표시를 하는 기준 .....	71



# Contents

## 표 목차

【표 2-41】 저함유 식품의 영양표시 기준 .....	72
【표 2-42】 고함유의 영양표시① 기준 .....	72
【표 2-43】 고함유의 영양표시② 기준 .....	73
【표 2-44】 한국의 식품유형에 따른 대만 식품분류표 .....	92
【표 2-45】 식품위생기준 .....	94
【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격 .....	103
【표 2-47】 식품첨가물 허용기준 과자 일부 예시 .....	135
【표 2-48】 한국 대 대만 가공식품 수출 부적합 사례 .....	137
【표 2-49】 기타 수출국의 대 대만 수출 부적합 사례 .....	138
【표 2-50】 대만 식품안전 사건(2011-2014년) .....	143

# Contents

## 그림 목차

【그림 1-1】 조사 목적 및 개요 .....	12
【그림 2-1】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출동향(2004~2013년) .....	21
【그림 2-2】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수입동향(2004~2013년) .....	21
【그림 2-3】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출 비중(2013년) .....	23
【그림 2-4】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수입 비중(2013년) .....	23
【그림 2-5】 대만 지역별 검역소 .....	38
【그림 2-6】 일반화물 수입통관절차 .....	40
【그림 2-7】 식품 검사절차 .....	41
【그림 2-8】 건강기능식품 수입신청 승인절차 .....	46
【그림 2-9】 대만 화물 CCC Code 예시 .....	54
【그림 2-10】 영아 및 유아 보조 식품 표시 마크 .....	64
【그림 2-11】 6-12개월 영아용 식품 표시 예시 .....	65
【그림 2-12】 건강기능식품 표시 마크 .....	67
【그림 2-13】 방사선 처리 식품 표시 .....	76
【그림 2-14】 과자류 표시사항 예시 .....	77
【그림 2-15】 초콜릿류 표시사항 예시 .....	77
【그림 2-16】 어육가공품 어묵 표시사항 예시 .....	78
【그림 2-17】 어육가공품 어육소세지 표시사항 예시 .....	78
【그림 2-18】 다류 고풍차 표시사항 예시 .....	79

# Contents

## 그림 목차

【그림 2-19】 커피 표시사항 예시 .....	79
【그림 2-20】 음료류 두유 표시사항 예시 .....	80
【그림 2-21】 식용유지류 참기름 표시사항 예시 .....	81
【그림 2-22】 장류 된장 표시사항 예시 .....	81
【그림 2-23】 장류 고추장 표시사항 예시 .....	82
【그림 2-24】 김치 표시사항 예시 .....	82
【그림 2-25】 국수류 표시사항 예시 .....	83
【그림 2-26】 절임식품 단무지 표시사항 예시 .....	83
【그림 2-27】 코코아가공품 표시사항 예시 .....	84
【그림 2-28】 주류 소주 표시사항 예시 .....	84
【그림 2-29】 면류 당면 표시사항 예시 .....	85
【그림 2-30】 면류 라면 표시사항 예시 .....	85
【그림 2-31】 음료류 인삼음료 표시사항 예시 .....	86
【그림 2-32】 조미김 표시사항 예시 .....	86
【그림 2-33】 아이스크림 표시사항 예시 .....	87
【그림 2-34】 가공유류 표시사항 예시 .....	87
【그림 2-35】 조미식품 고춧가루 표시사항 예시 .....	88
【그림 2-36】 기타식품 식염 표시사항 예시 .....	88
【그림 2-37】 만두류 표시사항 예시 .....	89
【그림 2-38】 빵류 표시사항 예시 .....	89

# Contents

## 그림 목차

【그림 2-39】 껌류 표시사항 예시 .....	90
【그림 2-40】 건강기능식품 표시사항 예시 .....	90
【그림 2-41】 FIS 식품산업통계정보 사이트 .....	135

# Contents

## 부록 목차

1. 조사대상 선정기준 .....	155
2. 한국식품업체 간담회 설문지 및 대만 한국식품 수입 업체 설문지 .....	161
3. 신청서 및 인증서 양식 .....	171
■ 3-1 수입승인신청서(Application for Import Permit) .....	173
■ 3-2 수입식품 정보신고서(Fundamental Information Form for Imported Food) .....	174
■ 3-3 수입식품 및 관련제품 검사 신청서(Application Form for Import Food and Relevant Products Inspection) .....	175
■ 3-4 수입주류 검사신청서(Application for Inspection of Imported Alcohol) .....	176
■ 3-5 수입주류 검사면제 신청서(Application for Exemption of Inspection of Imported Alcohol) .....	178
■ 3-6 수입식품검사 합격통지서 양식(Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted) .....	180
4. 식품 법규 및 규정 .....	181
■ 4-1 식품안전위생관리법(번역본) .....	183
■ 4-2 식품안전위생관리법(원본) .....	194
■ 4-3 식품 및 관련제품 검역방법(번역본) .....	213
■ 4-4 식품 및 관련제품 검역방법(원본) .....	217
■ 4-5 영양표시 면제 포장식품 규정(번역본) .....	221

# Contents

## 부록 목차

■ 4-6 영양표시 면제 포장식품 규정(원본) .....	222
■ 4-7 과채주스함유 음료 표시규정(번역본) .....	223
■ 4-8 과채주스함유 음료 표시규정(원본) .....	224
■ 4-9 포장식품영양표시 선언 규범(원본) .....	225
■ 4-10 포장식품영양표시 규범(원본) .....	233
■ 4-11 식품 알레르기 표시 규정(번역본) .....	239
■ 4-12 식품 알레르기 표시 규정(원본) .....	240

## 5. 식품 위생기준 ..... 241

■ 5-1 일반식품위생기준(원본) .....	243
■ 5-2 껌 베이스 위생기준(원본) .....	244
■ 5-3 방과류위생기준(원본) .....	247
■ 5-4 수산물위생기준(원본) .....	249
■ 5-5 식용유지위생기준(원본) .....	250
■ 5-6 음료위생기준(원본) .....	251
■ 5-7 유제품위생기준(원본) .....	253
■ 5-8 해조류위생기준(원본) .....	256
■ 5-9 주류위생기준(원본) .....	257
■ 5-10 식염위생기준(원본) .....	259
■ 5-11 냉동식품위생기준(원본) .....	260
■ 5-12 식품진균독소위생기준(원본) .....	262
■ 5-13 채소과일식물류의 중금속 제한기준(원본) .....	263
■ 5-14 식품방사선 방사능 오염 안전제한기준(원본) .....	264

## 조사 요약

한국과 대만의 수출입교류는 비교적 활발히 이루어지고 있다. 2013년도의 총 교역규모는 303억 달러로, 수출액이 157억 달러, 수입액이 146.3억 달러이다. 대(對) 대만 농림수산물 수출액은 약 2.63억 달러, 수입액은 2.88억 달러를<sup>1)</sup> 기록하는 등 지속적인 상승곡선을 나타내고 있다. 대만은 한국의 7위 교역파트너로 중국, 미국, 일본, 사우디아라비아, 싱가포르, 호주 다음이며, 한국은 대만의 교역파트너로 중국(홍콩포함), 일본, 미국, 싱가포르 다음으로 5위이다. 대만은 2013년 뉴질랜드와 경제협력 협정(ANZTEC), 싱가포르와 자유무역협정(ASTEP)을 체결하였다.

대만 식품시장 진입을 위해서는 대만 사람들의 고유 특성을 고려할 필요가 있다. 대만은 대체로 국민성이 느긋하고 외국 사람들에게 관대하며 제품구매 충성도가 높은 경향이 있다. 유명브랜드 제품의 경우, 포장을 변경하였더니 모조품으로 오인하여 오히려 매출이 절반으로 감소하여 원래 포장으로 돌아간 사례가 있었다. 따라서 한국식품의 인지도를 높이기 위해서는 제품 고유의 개성 있는 마케팅을 장기간 지속적으로 하는 것이 중요하다. 이를 위해서는 한국 식품수입업체들이 코리아타운을 형성하여 한국 식품과 식문화를 현지에서 홍보할 수 있도록 지원이 필요하다는 현지 유통업체의 건의가 있었다.

대만 재정부 관무서 및 식품약품관리서에서 수출입 관련 법령 및 규제를 관리하고 있으며, 이에 따른 수출입관련 정보도 온라인 사이트 등으로 제공하고 있다. 대만의 식품관련 법령 및 규제제도는 엄격하며 특히 식품첨가물 허용량 기준 및 잔류농약 기준 등이 까다롭다. 따라서 농약, 방부제, 감미료 등 제품에 함유되는 첨가물 및 식품표시 등은 대만시장에 진출하고자 하는 식품기업들에게 특별한 유의가 필요하다.

1) 출처 : 농수산물수출지원정보([www.kati.net](http://www.kati.net))

## 조사 요약

대만 수출 시 부적합 사례를 살펴보면 허용되지 않은 식품첨가물이나 병원성미생물, 유해물질의 검출이 원인인 경우가 많이 있으므로 대만에서 제공하는 식품첨가물 기준을 면밀히 파악하여 적용하는 것이 매우 중요하다. 대만정부는 수출시 부적합 사례를 정기적으로 집계하여 공식적으로 제공하고 있고 수입신고 서류에 대해 검토하고 상담해주는 지원을 하고 있으므로 수출업체들은 이를 적극 활용할 필요가 있다.

수출 부적합과 관련하여 한국과 대만 간의 식품규격 및 식품첨가물의 상이한 사용기준 차이는 정부차원의 적극적인 무역 협상이 필요하다. 또한, 이를 통해 관련 규제를 완화하기 위한 노력과 관련 법 개정 등 정보를 신속히 공유하는 정보지원이 필요하다.

대만은 '13년에 뉴질랜드와 싱가포르 등의 국가와 경제협력을 추진하고 있고 일본도 원전 사건 이후 해외식품시장 확보를 위해 일본정부가 전략적 마케팅을 추진하고 있는 실정이다.

한국 식품 수출 활성화와 식문화 전파를 위해 정부에서는 대만 내 한국 식품수입연합회 등의 기업 간 협력활동을 지원하고 과다경쟁으로 가격하락과 국가이미지가 손상되지 않도록 커뮤니티를 형성하고 결속을 다질 수 있는 구심점 역할기관을 운영하는 등 한국 정부의 적극적인 대처가 필요하다. 따라서 이번 과제를 통해 한국과 대만의 식품유형별 식품첨가물 기준의 비교, 식품첨가물 DB 구축 등의 결과는 국내의 식품 수출 기업에 정보를 제공하고 수출시 신속한 대응으로 수출체계를 효율화하여 식품산업 발전에 기여 할 수 있을 것으로 사료된다.

본 과제의 수행결과는 단기적으로는 수출기업의 애로사항을 해소하고, 장기적으로는 국가의 수출 진흥정책 및 국가별 수출전략 수립에 활용될 수 있을 것으로 기대되므로 향후 조사대상국, 조사품목, 조사기간을 확대하고 지속적으로 업데이트 할 필요가 있을 것으로 사료된다.



# 일러두기

## 1. 조사 추진 단계

### 1.1 조사 추진 단계

추진 단계		조사 추진 내용
1 단계	조사 계획 설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사 기본 방향 설정</li> <li>• 조사대상 항목 설정 및 조사 계획 수립</li> <li>• 기업체 간담회를 통한 조사대상 및 항목 선정</li> </ul>
2 단계	조사 실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 문헌조사, 실태조사, 면접조사 실시</li> <li>• 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청</li> </ul>
3 단계	자료 분석	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사된 자료를 기초로 품목별 현황 정리</li> <li>• 조사된 자료의 데이터베이스화</li> <li>• 분석결과와 활용을 위한 전문가, 기업의 자문</li> </ul>
4 단계	보고서 작성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 보고서 작성</li> </ul>

### 1.2 조사 내용

- 조사대상 가공식품 선정
- 수출국의 수입관리제도 조사
- 가공식품 품목별 식품첨가물 관련 법규 정보수집
- 수출식품 부적합 사례 및 식품안전정보 사건·사고 조사
- 수출국 대상 번역자료 및 보고서에 대한 확인 절차

### 1.3 조사 방법

#### 1.3.1. 조사대상 가공식품 선정

- 조사대상 가공식품은, 대만에 대한 식품유형별 수출액, 매출대비 수출비중, 해외 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 식품을 조사하여 14개 가공식품을 1차로 선정하였다.

- 1차 선정 가공식품을 중심으로 최종품목 선정을 위해 국내 주요 식품 제조업체의 수출 주력 식품유형, 기업별 주요 관심 식품첨가물, 수출 시 애로사항 등에 대한 의견 수렴 간담회<sup>2)</sup> 및 설문조사를 실시하였다.
- 대만에서 가공식품을 분류하는 체계가 상이하고 국내의 가공식품 분류기준으로는 조사 범위 및 분량이 방대하여 한국농수산물유통공사와 한국식품산업협회가 협의하여 다음의 항목들을 고려한 16개 가공식품, 37개 식품유형을 조사 대상으로 최종 선정하였다.
  - 가공식품별 식품유형의 수출액
  - 수출대상국 수출시 통관 부적합사례 여부
  - 해외수출 식품기업 대상 수출 주력 식품유형 수요조사
  - 농림축산식품부의 정책적 수출 장려 대상 식품유형

### 1.3.2 자료수집 및 식품첨가물 데이터 베이스화 작업

- 한국과 대만의 식품유형을 조사 및 비교하고 식품유형별 식품첨가물 및 유해물질의 기준 및 규격을 조사하여 DB구축을 위해 엑셀로 입력하였다.
- 이상 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 실시간 정보를 확인하여 활용할 수 있도록 각주에 관련 정보 웹사이트를 기재하고 원문을 부록에 첨부하였다.

---

<sup>2)</sup> 2014.05.08 국내 수출기업 관계자, 한국식품산업협회 담당자 참석 간담회

## 2. 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 제한기준 데이터 베이스 활용

- 한국과 대만의 식품첨가물 현황을 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 향후, 식품첨가물 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.
- 한국의 식품 기준 및 규격과 식품첨가물 사용기준은 「식품공전」 「식품첨가물공전」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 및 「식품 유형별 식품첨가물의 적용범위」<sup>3)</sup>등을 참고로 하여 기재하였다.
- 대만의 식품 기준 및 규격과 식품첨가물 사용기준은 「식품첨가물 사용기준」, 「위생기준 및 상사선, 진균독소」<sup>4)</sup>등을 참고로 하여 기재하였다.
- 본 데이터 베이스의 식품첨가물 사용기준 비교는 한국과 대만의 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 대만의 현행 규정을 반드시 확인하여야 한다.
- 대만의 식품첨가물 사용기준 비교표기에 대한 설명은 다음과 같다.

### 한 국

- ① 기준없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.

<sup>3)</sup> 출처 : 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616>)  
식품첨가물 정보방 사이트(<http://www.mfds.go.kr/fa/index.do>)

<sup>4)</sup> 출처 : 식품약품관리서 홈페이지 사이트  
(<https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521>)

- ② 제한없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.
- ③ 금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다.
  - \* 기타 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 식품첨가물의 기준 및 규격 설정과 사용기준 개정을 원할 경우 식품의약품안전처장이 정하는 지침에 따라 신청할 수 있다.

## 대만

- ① 제한없음 : 식품첨가물 목록에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한 기준이 없는 경우로 소비자의 안전을 위협하지 않는 범위 내에서 생산자의 기술 지침에 따라 사용할 수 있다.
  - ② 금지 : 식품첨가물 목록에 등재되어있지 않거나 등재되어 있지만 해당 품목에 사용할 수 없는 경우이다.
- 국가별 식품첨가물 자료 출처
- 한국 식품첨가물 자료 출처 : 식품의약품안전처(KFDA)  
<http://fa.kfda.go.kr>.
  - 대만 식품첨가물 자료 출처 : 식품약물관리서  
<http://www.fda.gov.tw/tc/index.aspx>

○ 대만의 유해물질 제한기준 비교표기에 대한 설명은 다음과 같다.

### 한 국

- ① 기준없음 : 정보출처에 등재되어 있으나 해당품목에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ② 불검출 : 해당품목에 검출되면 안 되는 경우

### 대 만

- ① 기준없음 : 정보출처에 등재되어 있으나 해당품목에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ② 불검출 : 해당품목에 검출되면 안 되는 경우

• 국가별 유해물질 자료 출처

- 한국 유해물질 자료 출처 : 식품의약품안전처(KFDA)

<http://fa.kfda.go.kr>

- 대만 유해물질 자료 출처 : 식품약물관리서

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=93>



# 제 I 장

---

## 서 론

---





## 제1절 조사의 필요성 및 목적

### 1 조사의 필요성

- 주요 수출국의 식품관련 규정이 상이하고 수시로 개정되어 다양한 식품 원료와 식품첨가물의 사용이 수출과정에서 부적합 등 수출장애 요인으로 작용하고 있다. 또한 식품관련제도 및 절차 등의 미숙지로 인한 통관역류 및 부적합 사례가 증가함에 따라 우리나라 식품산업에 대한 대외 신뢰도가 저하되어 중장기적으로 식품 수출에 장애가 발생할 수 있으므로 정보 확보의 필요성이 증가하고 있다.
- 가공식품에 사용되는 식품첨가물과 관련 법규에 대한 정보를 통해 제품 개발 및 생산 단계에서 정보 활용을 독려하고 예상되는 통관상의 문제를 사전 예방하며 국제무역 마찰을 최소화 하는 것이 필요하다
- 따라서 다양화, 구체화되고 있는 수출국의 식품 수입관련 정보, 특히 식품첨가물 및 유해물질에 대한 DB 구축 및 업데이트가 시급한 실정이다.

### 2 조사 목적

- 16개 주요 가공식품별 총 37개 식품유형에 대한 대만의 수출 관련 법규 정보 수집 및 식품첨가물 DB 구축 등 세부 정보를 제공하여 가공식품의 수출 시 상이한 식품제도 및 규제로 인한 통관상의 문제를 사전에 대비하고,
- 수출기업의 정보 부족으로 인한 수출 법규 위반 방지와 신속한 대응 및 개별 기업의 수출확대를 위한 중복 노력을 최소화하며, 수출 정책 및 수출전략 수립의 기초자료를 도출하는 것이 그 목적이다.



【그림 1-1】 조사 목적 및 개요

### 3 기대 효과

- 주요 수출 대상국의 관련 제도 및 정보 제공으로 수출 시 신속 대응 가능
- 가공식품(16개 가공식품, 37개 식품유형)에 대한 수출 대상국의 관련 법규 준수
- 식품첨가물 DB 구축 등 정보제공으로 개별 기업의 정보수집 중복 노력 최소화
- 수출 기업의 애로 해소 및 수출 효율화로 국내 식품산업 발전에 기여
- 수출 정책 및 전략 수립의 기초자료로 활용하여 수출 진흥에 기여
- 기업 및 국가의 대외 신뢰도 증대를 통한 수출 경쟁력 제고

## 제2절 조사 내용 및 방법

### 1 조사대상 가공식품 선정

#### ○ 선정방법

- 식품수출실적 중 가공식품 수출액이 높은 순으로 미국 등 10개국을 기초조사 하였고 2014년도에는 대만을 선정
- 주요 수출 가공식품 중 과자류, 면류 등 16개 가공식품 및 37개 식품 유형을 선정하여 조사를 진행

#### ○ 조사설계

- 한국식품산업협회의 수출관련 회원사, 식품기업수출 협의회, 수출관련 전문가 등을 대상으로 의견 수렴
- 구조화된 질문지를 통해 조사대상 선정을 위한 자료 수집

### 2 가공식품 교역현황 및 수입식품 관리제도

#### ○ 조사내용

- 대만의 수출입 개요 및 양국 간의 교역상황
- 수입검사제도(사전준비사항, 수입허가사항, 검역 및 통관절차 등)
- 수입위생제도(식품위생기준, 검사기준 등)
- 수입규제제도(수입관세, 식품표시제도, 표시오차허용기준 등)
- 식품관련 주요정부기관 내역(기관명, 주소, 전화, 홈페이지, E-mail 등)

### 3 가공식품 유형별 식품첨가물 및 유해물질 관련법규 정보수집

- 조사내용
  - 대만의 조사대상 가공식품과 기준·규격(정의 및 분류, 식품기준·규격 등)
  - 한국과 대만의 가공식품 품목별 첨가물 현황(사용기준, 금지 첨가물 종류 및 비교 등)

### 4 수출식품 부적합 사례 및 식품안전 관련 사건·사고

- 조사내용
  - 가공식품 부적합 사례조사
  - 식품안전 사건·사고 사례조사
- 조사설계
  - 가공식품 품목별 부적합 사례 및 첨가물 관련 FAQ수집
  - 최근 3년간 발생한 식품안전 관련 사건·사고 조사
- 조사방법
  - 문헌조사, 전문정보사이트, 현지조사 및 관계자 인터뷰

## 제 II 장

---

# 조사 수행 내용 및 결과

---



## 제1절 조사대상 가공식품 선정<sup>5)</sup>

- 조사대상 가공식품은 대만에 대한 식품유형별 수출액, 매출대비 수출 비중, 해외 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 식품을 조사하여 12개 가공식품을 1차로 선정하였다.

【표 2-1】 1차 선정 조사 대상 가공식품

1	과자류	5	커피류	9	기타식품류
2	면류	6	장류	10	김치류
3	음료류	7	식용유지류	11	주류
4	빵 또는 떡류	8	조미식품	12	유제품

- 1차 선정 가공식품을 중심으로 국내 주요 식품제조업체의 수출 주력 식품유형, 기업의 주요 관심 가공식품, 수출시 애로사항 등의 의견 수렴을 위한 간담회 및 설문조사를 실시하였다.
- 수출대상국 별 가공식품을 분류하는 체계가 상이하여 국내의 가공식품 분류기준으로는 해당 가공식품(69개 식품유형)별 식품첨가물 관련 법규 정보 등을 사업 기간 내에 모두 조사하기에는 조사 범위 및 양이 방대하여 조사에 애로점이 발생하였다.
- 이에 따라 2014년 5월 8일 수출업무 종사자 및 기업 관계자와의 간담회 결과를 수렴하고, 한국농수산물유통공사와의 협의결과를 토대로 16개 가공식품, 37개 식품유형을 최종 조사 대상으로 선정하였다. 이는 다음과 같은 항목들을 고려한 것이다.
  - 가공식품의 식품유형별 수출액
  - 대만 수출시 통관 부적합사례 여부

5) 부록 : 조사대상 품목의 선정 기준

- 해외수출 식품기업 대상 수출 주력 식품유형 수요조사
- 농림축산식품부의 정책적 수출 장려 대상 식품유형

【표 2-2】 조사 대상 가공식품 및 식품유형

16개 가공식품	37개 식품유형	소계
1. 과자류	과자, 캔디, 추잉껌, 빙과류	4
2. 빵 또는 떡류	빵류, 떡류, 만두류	3
3. 코코아가공품 또는 초콜릿류	코코아가공품류, 초콜릿류	2
4. 어육가공품	어묵, 어육소시지	2
5. 식용유지류	참기름, 들기름	2
6. 면류	국수, 냉면, 당면, 유탕면류	4
7. 다류	침출차, 액상차, 고행차	3
8. 커피	커피	1
9. 음료류	과일채소음료, 두유류, 인삼 홍삼류, 기타음료	4
10. 장류	된장, 고추장	2
11. 조미식품	고춧가루 또는 실고추	1
12. 김치류	배추김치	1
13. 절입식품	절임류 (단무지 등)	1
14. 유가공품 <sup>6)</sup>	가공유류, 아이스크림	2
15. 주류	탁주, 맥주, 소주	3
16. 기타식품류	조미김, 식염	2

<sup>6)</sup> 유가공품의 경우, 축산물 가공기준 및 성분규격을 따른다.



## 제2절 가공식품 교역현황

### 1 수출입 동향

#### 1.1 수출입 개요

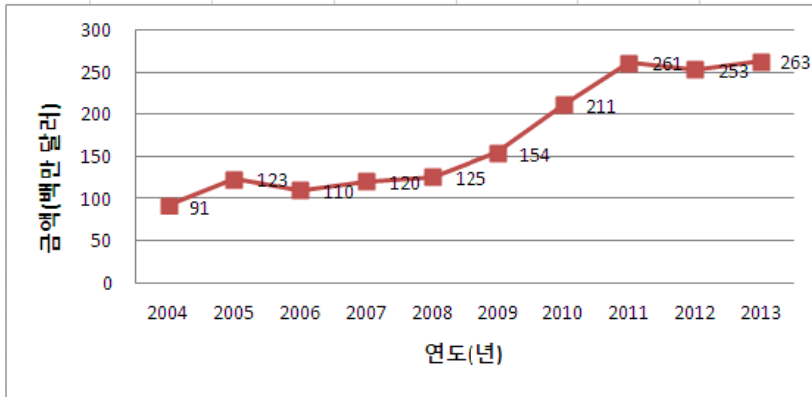
- 한국농수산물유통공사의 수출입 통계 【표 2-3】에 따르면 2013년을 기준으로 대 대만의 농림수산물 수출액은 263백만 달러로 2004년 대비 약 2.88배 증가하였다. 2013년의 대 대만 수입액은 288백만 달러이며, 2004년 대비 약 2.92배 증가하였다.
- 대 대만 농림수산물 수출의 경우, 한국농수산물유통공사의 농수산물수출지원정보([www.kati.net](http://www.kati.net)) 수출입통계에 따르면 2005부터 꾸준히 상승하였으며, 특히 2009년 수출액이 전년도에 비해 크게 증가하였다. 2009년에 비해 2010년의 수출중량이 감소하였는데 수출액은 반대로 상승하여 고부가 가치의 제품이 대만 시장진입을 시작한 것으로 보인다. 이는 2010년에 한국 대 대만 주로 고부가가치의 농림수산식품을 수출했다는 사실을 알 수 있다.
- 대 대만 농림수산물 수입의 경우, 2005년과 2008년에 수입량과 금액이 소폭 하락한 것을 볼 수 있다. 특히 2008년에 글로벌 금융위기의 여파로 인해 한국의 소비량도 감소한 것을 알 수 있다. 전체적으로 보면 수입액과 수입중량이 점차로 상승한 추세를 볼 수 있다.
- 2013년 한국의 농림수산물 수출액 약 78.7억 달러 중 대만이 차지하는 비중은 2억 6천 3백만 달러로 약 3.3%를 차지한다.

【표 2-3】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출입 동향 (2004~2013년)

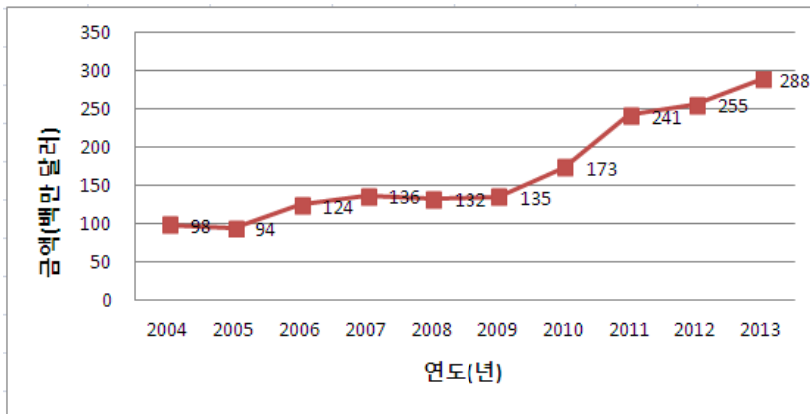
(단위 : kg, 달러)

년도	수출		수입	
	중량(kg)	금액(\$)	중량(kg)	금액(\$)
2004	51,959,557	91,198,084	67,358,162	98,975,500
2005	95,961,036	123,342,480	65,561,095	94,796,611
2006	49,097,441	110,403,819	81,138,757	124,392,076
2007	51,291,979	120,801,571	75,509,579	136,981,777
2008	66,258,943.10	125,726,137	72,943,658	132,878,493
2009	86,419,726.40	154,848,525	87,516,303	135,037,564
2010	117,978,738	211,263,549	80,137,259	173,641,271
2011	99,830,462.70	261,004,962	101,439,588	241,850,200
2012	262,693,538	253,774,570	102,174,518	255,167,285
2013	188,665,295.40	263,096,850	105,763,820	288,892,203

○ 한국의 대 대만 농림수산물 수출입 동향을 보면 2013년 수출액은 2004년 대비 2.8배로 연평균 13.6% 규모로 증가하였고 수입액은 2004년 대비 2.9배로 연평균 13.6% 규모로 증가하였다. 전체적으로 2004년부터 2013년까지 한국 대 대만 수출입량이 빠르게 증가한 것을 알 수 있다.



【그림 2-1】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출동향(2004~2013년)



【그림 2-2】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수입동향(2004~2013년)

## 1.2 주요 가공식품 교역현황<sup>7)</sup>

### 1.2.1 한국의 대 대만 식품관련 교역 현황

○ 2013년 기준 한국은 대만의 17번째 주요 농식품 수입국이며 7번째 주요 농식품 수출국이다. 대 대만 농림수산물 유형별 수출입 동향은 【표2-4】와 같다. 2013년에는 전년 대비 수출과 수입이 각각 14.1%, 66.2% 증가하였다.

7) 1.2 가공식품 교역현황의 수출입액 출처 : 농수산물수출지원정보 ([www.kati.net](http://www.kati.net))

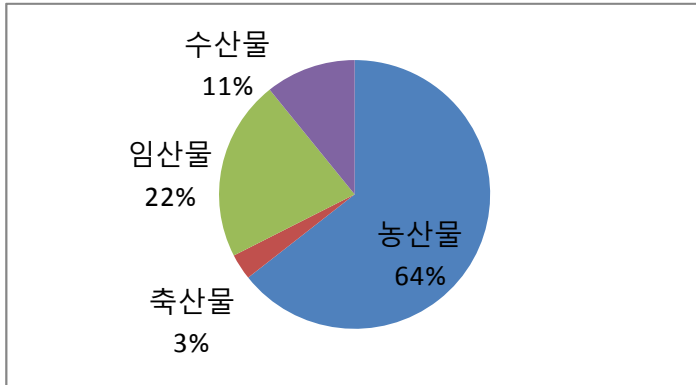
- 2013년 대 대만 수출액은 2010년 대비 36% 증가하였다. 2013년 기준 주요 수출 품목은 초콜릿 및 코코아가공품·면류·과자류·조미료·빵 등의 가공식품이 있으며, 수입 품목은 음료·주류·건조수산물·견과류 등이 주를 이루고 있다.
- 대만 현지 한국식품유통업체의 조사에 따르면 대만으로 수입되는 한국 식품은 전반적으로 관세가 높은 편이어서 현지 물가에 비해 비싸게 백화점이나 대형 유통매장에서 판매되고 있다.

【표2-4】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출입 동향(2010~2013년)

(단위 : 백만 달러)

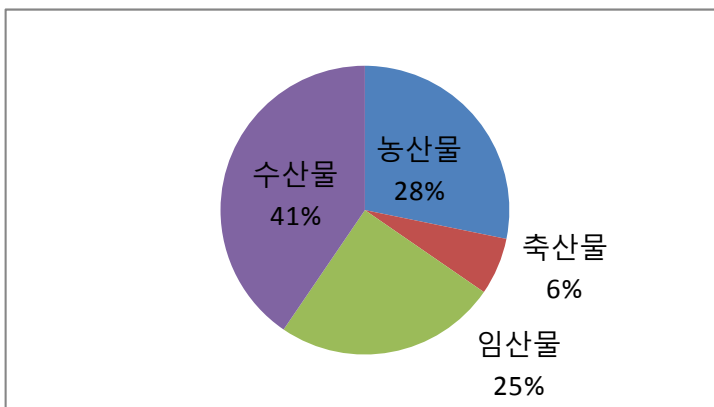
구분	2010년		2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
전체	211	174	261	242	254	255	263	289
농산물	166	46	194	60	160	67	170	81
축산물	3	2	4	6	7.1	7	8	19
임산물	20	30	36	47	58	49	57	72
수산물	22	96	27	129	29	132	28	117

- 2013년 기준 대 대만 농림수산물 수출 비중은 【그림2-3】 과 같다. 농산물이 전체의 64%로 가장 큰 비중을 차지했고 다음으로 임산물이 22%를 차지하여 수산물과 농산물의 수출이 전체의 86%의 높은 비중을 차지했다. 기타 수산물과 축산물은 각 1%의 비중을 차지했다.



【그림2-3】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수출 비중(2013년)

- 2013년 기준 대 대만 농림수산물 수입 비중은 【그림2-4】 과 같다. 수산물이 41%로 가장 큰 비중을 차지하고 농산물이 28%를 차지하여 수산물과 농산물의 수입이 전체의 69%를 차지했다. 기타 임산물과 축산물은 각 25%, 6%의 비중을 차지했다.



【그림2-4】 한국의 대(對) 대만 농림수산물 수입 비중(2013년)

## 1.2.2 주요 식품유형별 한국의 대 대만 수출입 동향

### 1.2.2.1 과자류

- 과자류(과자, 캔디, 추잉껌, 빙과류 포함)의 대 대만 수출입 동향은 【표 2-5】와 같다. 2013년 기준으로 과자 수출은 36%, 수입은 64%를 차지한다. 경쟁국 일본제품에 비해 포장수준이 낮아 품질유지가 어려워져서 대량구매가 어렵다는 것이 현지 유통업체의 의견이다. 과자의 수출규모는 2012년부터 2013년까지 66.8만 달러 수준을 증가하였으며, 2013년도에는 2011년 대비 24% 증가하였다. 2013년 빙과류의 수출은 2011년 대비 71% 증가하였다. 전반적으로 한국 대 대만 과자류의 수출은 점점 증가한 추세를 보였다.
- 수입액은 2011년도 약 6.6백만 달러에서 유지하여 2013년에는 12백만 달러를 기록했다. 대만이 가진 풍부한 과일 자원을 이용하여 가공한 과자로 유명하며, 이를 여러 나라로 수출하고 있다. 대만과자제품의 독특한 맛과 향은 한국 과자와 차별화 되어 한국 대 대만 과자류의 수입은 점차로 상승한 추세를 보였다.

【표 2-5】 과자류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
과자류	9,401,082	6,598,613	11,745,706	5,027,877	12,413,854	5,613,324
과자	8,727,711	6,528,694	10,090,419	4,891,375	10,446,142	5,545,196
캔디	463,914	31,334	1,270,560	5,716	1,211,089	22,666
추잉껌	197,549	15	384,727	0	699,989	7
빙과류	11,908	38,570	0	130,786	56,634	45,455

비고: 과자류=과자(기타설탕과자+곡류조제품+와플과 웨이퍼+비스킷), 캔디, 추잉껌, 빙과류  
(기타조제 농산품(기타빙과))

1.2.2.2 빵 또는 떡류

○ 빵 또는 떡류의 대 대만 수출입 동향은 【표2-6】 과 같다.

2011~2013년 빵류의 수출은 계속 증가하며, 2013년 수출액은 2012년 대비 1% 증가하여 2013년 4.1백만 달러를 보였다. 이와 달리 만두는 수출하락 추세를 보였다. 한국식 만두는 대만식 만두의 양념과 달라서 대만사람들의 입맛에 맞도록 이에 대한 개발이 필요하다. 현재까지는 대량수출은 어려운 추세이다.

○ 2012년 수입액은 2011년 대비 약 27배 증가하며 2013년의 수입액은 2011년 보다 약 25배 증가하였다. 특히 2013년에 떡류의 수출입 현상이 심화되고 있다.

【표 2-6】 빵 또는 떡류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
빵 또는 떡류	3,229,808	430,721	4,097,476	11,808,017	4,145,633	10,915,788
빵류	3,223,014	252,880	4,055,767	11,628,181	4,112,615	10,655,286
떡류	6,794	177,841	41,709	179,836	33,015	260,502
만두류	-	-	0	-	3	-

비고: 빵 또는 떡류 = 빵류, 떡류(HS코드 1901909091 조제식료품 기타 (쌀가루의 것)), 만두류 (HS코드 1902200000 속을 채운 파스타), 빵류[(식빵, 파이와 케이크), 기타

○ 코코아가공품류는 지속적으로 수출액 증가를 보이고 있다. 특히 2011년 대비 2012년의 수출액이 2배를 증가하여 1.4백만 달러를 기록했다. 수입액의 경우 2011년보다 2012년에 약 4배가 증가했고 2012년보다 2013년에 약 9배 증가하여 36만 달러를 기록했다.

【표 2-7】 코코아가공품류 또는 초콜릿류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
코코아가공품류 또는 초콜릿류	704,019	10,084	1,420,576	39,019	1,507,315	361,795
코코아가공품류(코코아메스·버터·분말 등)	53,546	9,878	112,048	38,848	88,982	310,284
초콜릿류(초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리밀크초콜릿 등)	650,473	206	1,308,528	171	1,418,333	51,511

비고: 코코아가공품류 또는 초콜릿류 = 코코아분말, 초콜릿, 기타코코아조제품

### 1.2.2.3 어육가공품

○ 어육가공품의 대 대만 수출입 동향은 【표2-8】 과 같다. 어육소시지의 수출입은 현재 이뤄지지 않고 있는 실정이며, 어묵은 간간히 수출 교류만 이루어지고 있다. 현재 2013년 수출량은 2012년 대비 2~3% 하락하였으며, 이미 다양한 어육가공품 시장을 보유한 나라로 타국의 어육가공품에 대한 수요가 크지 않은 것으로 생각된다. 특히 고급 마트의 경우, 현지 시장을 조사한 바로는 일본 수입제품의 점유율이 90% 이상으로 높았다.

【표 2-8】 어육가공품 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
어육가공품	3,031,839	0	1,712,876	14,256	1,688,519	0
어묵	3,031,839	0	1,712,876	14,256	1,688,519	0
어육소시지	0	0	0	0	0	0



1.2.2.4 식용유지류

- 식용유지류의 수출입 동향은 조사대상 식품유형으로 참기름과 들기름만 해당되어 【표 2-9】와 같이 작성하였다. 식용유지의 수출은 2013년에 2011년 대비 약 3배 증가하여 수출액은 6만 달러를 기록하였다. 특히 들기름은 2013년에 수출을 시작하여 0.7만 달러를 기록했다. 이는 대만에 주로 땅콩기름, 대두기름을 사용하고 자체 국내브랜드가 저렴하기 때문에 한국산은 가격경쟁력이 낮은 것이 현실이다. 참기름의 경우 현지 대형할인 마켓에서 대만산보다 한국산의 가격이 약 5배 높은 것으로 확인하였다.
- 수입의 경우 2013년 수입액이 2011년 대비 약 45배 이상인 7.3백만 달러의 규모를 나타내고 있다.

【표 2-9】 식용유지류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
식용유지류	19,659	162,605	41,089	54,457	62,823	7,340,262
참기름	2,452	55,475	3,155	19	4,762	730,486
들기름	0	0	0	0	7,188	0

비고: 식용유지류=대두유, 옥수수유, 피마자유, 참기름, 들기름, 동백유, 기타비휘발성유지, 팜유, 기타식물성유지

1.2.2.5 면류

- 면류 수출은 2011년 6.2백만 달러에서 2013년 6.8백만 달러로 10% 증가하였다. 국수는 2012년에 전년 대비 약 6배 증가하였고 당면의 경우 2013년 전년 대비 약 2.4배 증가하였다. 또 유당면류는 수출액의 약 95%를 차지하고 있다. 한류 등의 영향으로 대만 내에서도 한국라면 제품의 높은 인지도를 확인할 수 있다.

○ 반면 수입식품 코너에서는 일본제품의 비중이 약 50%를 차지하고 있다. 한국 라면제품의 종류는 다양하기 때문에 대만 라면제품의 호응도 및 소비성이 낮고, 수입액도 하락추세를 보인다. 기존에 수입되지 않고 있던 당면은 2013년에 1,761달러를 수입됐다. 전반적인 수입은 2012년에 전년 대비 2.2배를 증가했다가 2013년에 약 2배 감소하였다.

【표 2-10】 면류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
면류	6,202,269	18,862	7,388,510	43,073	6,882,030	22,228
국수	40,091	3,182	243,005	6,084	220,561	6,483
냉면	14,926	0	24,289	0	17,003	0
당면	44,373	0	42,268	0	102,298	1,761
유탕면류	6,014,022	15,635	7,037,961	26,608	6,527,249	12,703

비고: 면류= 국수, 당면, 냉면, 라면, 이스탄트면, 쿠우스쿠우스, 기타파스타

1.2.2.6 다류

- 2012년 다류의 수출액은 2011년 대비 74% 증가한 25만 달러이다. 동시에 수입액도 큰 폭으로 증가해 왔다. 2013년의 다류 수입액은 2012년 보다 약 2.6배 증가한 64만 달러 규모이다.
- 다류는 침출차, 액상차, 고형차로 나누지 않고 다류로 통칭하였다.

【표 2-11】 다류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
다류	36,285	63,471	256,362	241,902	204,151	643,549
다류	36,285	63,471	256,362	241,902	204,151	643,549

비고: 다류(차류)= 녹차, 홍차, 기타조제 농산품(차·마태 조제품)

1.2.2.7 커피류

- 대(對) 대만 커피 수출은 점점 감소하는 추세인 반면에 수입은 증가하였다. 현지 유통업체의 시장조사에 따르면 대만의 인스턴트 커피 시장은 라떼맛, 무지방, 진한맛 등 다양하며 한국제품은 맛도 좋고, 저렴하여 선호도가 높다고 한다.

【표 2-12】 커피 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
커피	17,687,816	264,872	15,243,355	867,002	11,689,027	961,945
커피	17,687,816	264,872	15,243,355	867,002	11,689,027	961,945

비고 : 커피 = 커피, 커피조제품

### 1.2.2.8 음료류

- 음료류의 수출액은 2011년 34만 달러, 2012년 83만 달러, 2013년 40만 달러로 2배의 하락세를 보인다. 특히 2013년에 기타음료에 속한 음료 베이스가 큰 폭 하락된 것으로 보인다.
- 2011년 대비 2013년 음료류의 수입액 증가율은 약 1.8배 규모이다. 특히 음료 베이스의 경우 약 2배 정도 증가 하였다. 인삼홍삼음료는 불규칙하게 수입되고 있으나 2011년에 대비하여 2012년의 수입액이 증가한 것으로 보인다.

【표 2-13】 음료류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
음료류	1,857,788	861,549	1,865,910	1,626,837	1,590,232	1,591,095
과일·채소음료	305,926	351,358	312,547	89,821	341,921	244,954
두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유)	-	-	-	-	-	-
인삼홍삼음료	1,422,758	0	1,035,567	1,007,116	1,007,116	124
기타음료	78,307	11,975	425,340	45,065	240,403	260,218
음료 베이스	50,797	498,216	92,456	484,835	792	1,085,799

비고: 음료류 = 인삼음료, 음료베이스, 당시럽, 식혜, 물, 한약재기타, 기타음료, 혼합주스, 과실주스음료, 채소주스, 등

### 1.2.2.9 장류

- 장류의 수출액은 2011년 78만 달러에서 2012년 66만 달러로 감소했다가, 2013년 다시 74만 달러로 수준으로 증가되었다. 장류 중에는 고추장이 89%로 가장 큰 비중을 차지한다. 2013년에는 한류의 영향 등으로 대만에 다양한 제품들이 수출되고 있지만 수입업체간 과도한 가격경쟁으로 수입업체 이익이 줄고 시장가격이 하락하였다.

- 장류의 수입은 151만 달러로 전년대비 42% 증가했다. 이는 대부분 양조간장의 수입으로 장류 수입의 99%를 차지하고 있다.

【표 2-14】 장류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
장류	789,537	767,243	666,314	1,061,643	742,083	1,512,265
고추장	653,375	0	593,009	12	657,445	60
된장	23,822	0	19,705	0	26,986	20
양조간장	32,842	767,095	4,985	1,061,447	7,132	1,510,508

비고: 장류=고추장, 된장, 양조간장, 춘장, 기타장

### 1.2.2.10 조미식품

- 조미식품의 2012년 수출액은 2011년 대비 6.5배로 감소하다가 2013년에 1.4배로 증가했다. 소스류의 2012년 수출액은 2011년 대비 28% 증가하여 92만 달러를 기록했다. 고춧가루 또는 실고추의 경우 수출액의 다소 작은 부분을 차지하고 있으며 수출액의 큰 변화는 없다.
- 조미식품의 수입동향은 수출동향과 비슷한 양상으로 2012년에 증가하다가 2013년에 감소하였다. 고춧가루 또는 실고추의 경우 수입액이 거의 없다.

【표 2-15】 조미식품 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
조미식품	2,075,660	43,888	315,281	93,600	448,156	89,866
고춧가루 또는 실고추	1,589	0	1,471	31	1,455	11

비고: 농산품(식초), 채소류(토마토케첩, 고추류(건조/파쇄 또는 분쇄한 것)), 소스류(인스턴트 카레, 혼합조미료), 향신료

### 1.2.2.11 김치류

- 2011년에 김치가 발효식품으로써 Times 세계 10대 슈퍼푸드에 선정되는 등 웰빙식품이라는 인식이 높아지면서, 2012년에 274만 달러를 기록하였으며, 2013년에는 11.6% 감소하였다.

【표 2-16】 김치류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
김치류	2,348,113	0	2,746,864	0	2,427,035	0
배추김치	2,348,113	0	2,746,864	0	2,427,035	0

### 1.2.2.12 절임식품

- 절임식품의 대대만 수출은 차츰 줄어드는 추세이며, 오히려 수입량이 증가하고 있는 추세이다. 반면 식염, 장류, 식초 등을 이용하여 가공한 절임류의 경우, 2011년 대비 수출이 3.4배 증가하였다.

【표 2-17】 절임식품 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
절임식품	29,945	0	24,836	4,486	17,417	17,372
절임류	1,878	0	64	0	6,425	0

### 1.2.2.13 주류

- 2012년 주류의 수출액은 288만 달러로 2011년 대비 15% 감소하다가 2013년에 다시 288만 달러를 기록했다. 특히 한국 전통주인 탁주의 수출이 2012년 3만 달러에서 2013년 7.5만 달러로 대폭 증가하였다.

한국주류는 관세가 높아 유통판매가격이 높아짐으로 고급마트 수입코너에서 주로 찾아볼 수 있으며 대중 마트에서는 찾아보기 어렵다.

- 한국 대 대만 주류 수입은 주로 맥주로 2백만 달러 수준을 꾸준히 유지하고 있다.

【표 2-18】 주류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
주류	2,881,093	205,255	2,445,768	220,711	2,887,496	288,268
탁주	15,876		30,237		75,080	
맥주	2,299,583	13,235	1,928,478	13,951	2,118,773	3,851
소주	199,847		170,224		231,513	

비고: 주류=탁주, 맥주, 소주, 포도주, 청주, 약주, 위스키, 브랜드, 리큐르, 보드카, 고량주, 기타주 등

#### 1.2.2.14 기타식품류

- 기타 식품류의 대 대만 조미김 수출액은 2013년까지 지속적으로 증가하고 있으며 2011년 대비 약 2배 정도가 증가했다. 식염은 2013년 147만 달러 규모로 전년대비 67% 증가하였다. 유통매장에서 수입산 식염으로는 서남 아시아산 암염이 판매되는 것을 볼 수 있다.
- 2011년 대비 기타식품의 수입액은 규모가 미약하며 증감 변동이 많은 현황이다.

【표 2-19】 기타식품류 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
기타식품류	2,004,460	55,331	2,264,890	145,033	4,254,101	1,664
조미김	1,967,102	48,471	2,176,497	145,033	4,106,415	1,664
식염	37,358	6,860	88,393	0	147,686	0

비고: 기타식품류= 조미김(HS코드 2106904010), 식염

1.2.2.15 유가공품

- 2013년에 유가공품류의 수출액은 400만 달러를 기록하였고 2012년 대비 70만 달러이상 증가하였다. 이에 따라 가공유류와 아이스크림의 수출도 비슷한 양상으로 증가추세를 보였다.
- 수입의 경우 2012년 376만 달러 기준에 2013년 약 6배 감소하여 66만 달러를 기록했다.

【표 2-20】 유가공품 수출입 동향

(단위 : 달러)

품목명	2011년		2012년		2013년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입
유가공품	2,195,730	89	3,325,981	376	4,070,739	66
가공유류	20,098	-	928,023	-	1,877,136	-
아이스크림	921,648	0	1,427,194	376	1,222,124	0

비고: 유가공품=낙농품, 아이스크림, 가공유류(HS코드 0402999000), 연유기타(설탕, 감미료 첨가)



## 제3절 수입식품 관리제도

### 1 수입검사제도

#### 1.1. 수입식품법규

- 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法)
  - 식의약품 및 관련제품의 위생과 안전을 관리 감독하기 위해 만든 식품기본법인 식품안전위생관리법은 식품안전리스크관리, 식품업자 위생관리, 식품위생관리, 식품표시 및 광고관리, 수입식품관리, 식품검사 및 관리, 법규 등을 규제하고 있다.
  
- 식품 및 관련 제품 수입검사방법(進口食品及相關產品檢驗方法)
  - 수입식품에 대한 기본 검사법이며, 검사신청, 검사절차, 우수업자의 혜택조치, 검사작업, 선통관, 증명서 발급 및 기타 검사규칙 등의 내용을 포함한다.
  - 지역별 검역소: 대만으로 수입된 식품은 해당지역 검역소에서 검역을 받아야 한다. 수입식품의입관리를 위해 대만 내 지역별 항구에 12개의 검역소를 두고 있다.

#### 1.2 수입식품 관련 주요 정부기관

- 행정원 위생복지부 식품약물관리서(行政院衛生福利部食品藥物管理署)
  - 식의약품 및 관련제품의 위생과 안전을 관리 감독하는 기관으로서 또한 식품관련 부서는 5개 팀으로 나뉘며 담당업무 및 연락처는 **【표 2-2】** 와 같다. 수입식품의 관리를 위해 **【그림 2-5】** 와 같이 지역별 항구에 총 12개 검역소를 설치하여 수입식품(주류제외)의 수출입을 관리하고 있다.

- 재정부 관무서(財政部關務署)
  - 수입되는 식품의 관세 부과, 밀수단속, 무역통계, 수출입자동화 시스템 구축 및 통관 절차를 수행하고 있으며, 4개 지역에 세관국을 설치하고 있다. 관련 부서별 연락처는 【표 2-22】와 같다.
  
- 경제부 표준검사국(經濟部標準檢驗局)
  - 수입주류 및 농림축산물, 각종 소비제품의 검사행정 및 정의를 제정하는 행정기관으로 식품을 포함한 각종 제품에 대한 표준을 제정한다. 식품에 관하여서는 CNS(Chinese National Standards)를 통해 식품유형별 기준 및 규격을 제공하고 있다.

【표 2-21】 대만 식품의약품관리서 식품 부서 및 연락처

식품 부서	담당 업무	연락처
<b>대표문의 전화</b>		(+00886) 02-2787- 8200
제1팀	1 식품위생법규, 표준수정	7313
	2 식품안전관리사항 및 협조	7315
	3 식품위생안전 및 영양 자문회 관련사항	7319
	4 신개발 식품 관리 및 촉진	7379
	5 농약허용잔류량 제정 및 해석	7314
	6 식품안전 국제협력 및 촉진	7311
	7 동물용 농약허용잔류량 제정 및 해석	7311
	8 기타관련식품 안전성 평가 사항	7314
제2팀	1 수입식품관리법규수정	7321
	2 수입식품심사	7325
	3 수입식품 국제교류, 자문, 협력	7325
	4 수입식품기원관리제도 연구 및 촉진	7326
	5 수입식품업자 관리 및 소통업무	7329
	6 기타관련식품 수입관리사항	7325
제3팀	1 식품검사등기 관리법규 및 수정	7331
	2 건강기능식품법규 및 평가 수정	7393
	3 식품첨가물 검사 및 등기	7339
	4 정제형 캡슐형 식품 검사 및 등기	7336

식품 부서	담당 업무	연락처
제3팀	5 유전자 재조합 검사 및 등기	7335
	6 건강기능식품 검사 및 등기	7332
	7 특수영양식품 검사 및 등기	7337
	8 국산 정제형 비타민, 캡슐형 식품 검사 및 등기	7338
	9 시판식품 위생안전사건관리 및 통보조치	7337
	10 기타관련 식품 검사 및 등기	7331
제4팀	1 포장식품 일반표시법규 기획 및 수정	7341
	2 식품일반표시법규 해석	7395
	3 기타 식품표시 관리 사항	7390
	4 식품영양표시법규 기획 및 수정	7371
	5 식품영양표시법규 해석	7381
	6 국내 식품성분 분석자료 설립 및 관리	7396
	7 식품위생안전 홍보 기획 및 촉진	7345
제5팀	1 식품제조업자관리법규 및 수정	7353
	2 식품제조업 위생법규 및 식품안전관리 시스템 기획 및 촉진	7357
	3 식품제조업 가공위생관리규범 기획 및 촉진	7354
	4 식품산업추적제도 기획 및 촉진	7353
	5 식품제조업자등기제도 기획 및 촉진	7351
	6 식품자유판매 및 위생증명 발급	7358
	7 지방위생기관 식품업무 감독 및 심사	7391
	8 기타 관련식품제조업 관리사항	7351

【표 2-22】 대만 세관 부서별 연락처

기관명		연락처
세관	고객상담실 (대표)	0800-005-055
	관세과	02-2558-8103
	밀수단속과	02-2554-6618
	세척처	02-2550-8184
	통계실	02-2550-8063
	자료처리처	02-2554-6525
	보세 및 환급처	0800-221-058
지룽 세관국		0800-306-001
타이베이 세관국		0800-311-005
타이중 세관국		0800-461-202
까우슝 세관국		0800-711-209



【그림 2-5】 대만 지역별 검역소

### 1.3 수입통관

#### 1.3.1 수입신고 준비사항

○ 대만에 식품을 수출하기 전에 관세, 수출입규정을 사전 조회하고 수입금지 제품이나 수입신고에 필요한 검사서류를 확인하고 통관 절차에 문제가 없도록 준비하여야 한다. 이는 대만의 CCC Code 조회 사이트<sup>8)</sup>를 통해서 확인할 수 있다.

<sup>8)</sup> CCC Code : Standard Classification of the Republic of China  
 조회 사이트: <http://web.customs.gov.tw/Rateweb/Search1.aspx>

### 1.3.2 수입허가증 신청(수입자)

- 수입자는 화물수입관리법 제 12, 13조에 따라 경제부 국제무역국을 통해 수입허가증을 신청해야 한다. 기본적으로 무역국에서 지정하는 기관을 통한 서면신청(타이베이, 가오슝 무역국)이나 온라인 수입허가 신청 사이트<sup>9)</sup>를 통해 무료로 신청이 가능하며, 수입허가증 신청절차를 위탁업체가 대행할 경우 관세사가 세관에 등록하여 진행하게 된다.
  - 수입허가증 신청서 내용: 수출입기업정보, 화물정보 등
  - 문서처리기한: 최대 2일 이내
  - 유효기간: 6개월(단, 만기 1개월 전에 재교부를 신청해야 하며, 기간 내 연장신청 미완료 시 해당 허가증은 자동 소멸)

### 1.3.3 수입통관절차

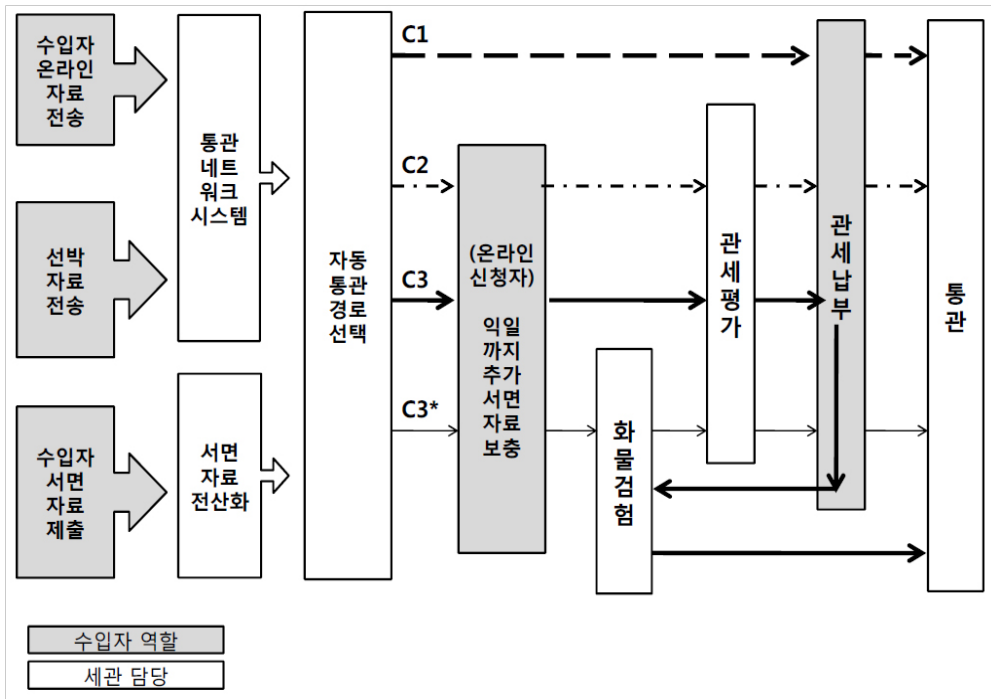
#### 1.3.3.1 일반화물 수입통관절차<sup>10)</sup>

- 일반화물 수입자가 제품에 대한 수입허가를 신청하면 통관 네트워크 시스템에 따라 자동으로 제품별 수입통관절차가 구분된다. 수입통관 절차는 수입업자의 위험도 및 화물수입규정에 따라 크게 세 가지로 구분된다.
  - C1: 서류검사 및 검역절차가 면제되고, 관세만 납부하면 바로 통관되는 경우
  - C2: 서류검사 실시 후 관세를 납부하면 통관되는 경우
  - C3: 서류검사 및 화물검사절차가 필요한 경우로, 검사절차에 따라 C3(관세납부 후 검사)나 C3\*(검사 후 관세납부)로 구분된다.
- 서면자료 직접제출: 수입 서류를 세관에 직접 제출한 뒤 세관원이 자동화 시스템에 접수하며 이후 절차는 통관 네트워크 시스템 이용 절차와 동일하다.

<sup>9)</sup> 수입허가증 신청 사이트: [https://cfgate.trade.gov.tw/boft\\_pw/do/Default](https://cfgate.trade.gov.tw/boft_pw/do/Default)

<sup>10)</sup> 출처: 재정부 관무서 <http://web.customs.gov.tw/ct.asp?xItem=59706&ctNode=9569>

- 검사절차가 필요한 경우, 수입자는 별도로 검사절차를 신청해야 하며, 식품의 경우 C3에 해당하기 때문에 검사신청이 필수적이다.



【그림 2-6】 일반화물 수입통관절차

### 1.3.3.2 수입식품 통관절차 11)

- 수입식품의 경우 일반화물 수입통관절차 C3에 해당되며, 검사절차는 【그림 2-7】 과 같다.

#### ① 검사신청 및 관련 서류 접수

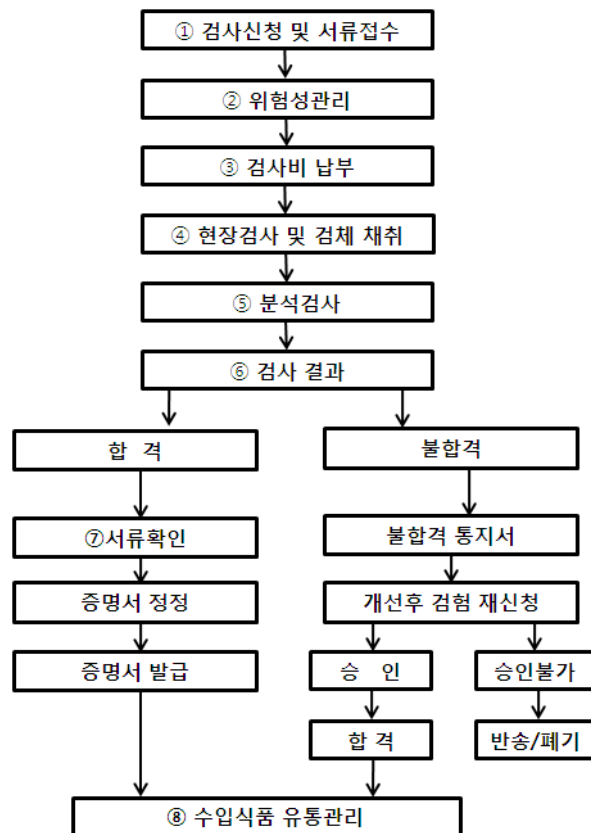
- ‘식품 및 관련제품 수입 검사방법’ 규정 제 4조에 따라 진행되며, 검사신청은 통관 네트워크 시스템<sup>12)</sup>을 통해 진행하고 수입 화물 도착 후 15일 내 수입 통관 신청을 완료해야 한다.

11) 출처: 식품약품관리서 <http://www.fda.gov.tw/tc/newWindow.aspx>

12) 통관 네트워크 시스템(무역통관 창구단일화 시스템)

○ 검사신청 서류는 다음과 같으며, 세관 규정에 따라 제출한다.

- INVOICE
- 화물가격신고서
- Packing List
- 원산지 증명서
- Container Loading List
- 검사신청서
- 위임서
- 식품약품관리서에서 지정한 문서



【그림 2-7】 식품 검사절차

- 수입허가 신청시의 정보와 검사시 제품의 내용이 상이한 경우, 대만화 NT\$3만 ~ 300만 달러<sup>13)</sup> 벌금이 부여되고 수입검사가 잠정적으로 중단될 수 있다.
- 무역통관 창구단일화<sup>14)</sup>: 재정부 세관통관시스템, 교통부 항구자료고(交通部港口資料庫), 경제부 간편 e사이트 등 3개 기관이 별도로 구축하고 있던 인터넷 통관접수 시스템을 통합하여 창구를 단일화 시키고 보다 빠르고 편리하게 통관 서비스를 제공하기 위해 마련된 시스템이다.
- 무역통관 창구단일화 시스템에서 제공하는 서비스는 다음과 같다.
  - 온라인 신청 : 수입허가증 신청을 제외한 통관 관련 신청
  - 세금 납부 시스템
  - 통합 로그인 시스템(인증서사용)
  - 온라인 세관신청 시스템
  - 온라인 세관신청 위탁시스템
  - 온라인 신고서 사본발급 시스템
  - 도서지방 면세점 시스템
  - 컨테이너 자료 온라인 검사조사시스템
  - 우수기업(AEO)<sup>15)</sup> 신청
  - 위탁가공화물 원재료 명세 시스템
  - 화물 리스크 관리 시스템
  - 실시간 통관 조회<sup>16)</sup>: 해운통관<sup>17)</sup>, 공운통관<sup>18)</sup>

---

13) NT\$: 대만 화폐 단위, TWD라고도 쓴다. 1NT\$=35.65 원 (2014년 11월11일 기준)

14) 무역통관 창구단일화 시스템(통관 네트워크 시스템) : <http://portal.sw.nat.gov.tw/PPL/index>

15) 우수기업(Authorized Economic Operator, AEO)이란, 수입절차에서 연속적으로 20번 통관에 합격한 기업들을 분류한 것이다.

16) 수입자는 무역통관 창구단일화 시스템의 일환으로 제공되는 통관조회 시스템 서비스를 통해 해당 제품의 통관절차의 진행여부를 확인 할 수 있다.

17) 해운통관 조회시스템: <http://db.customs.gov.tw/DGOC/sea/seaList.jsp>



② 위험성 관리

- 검사대상 제품에 따라 안전에 대한 위험도가 구분되며, 위험도가 높은 식품의 경우 사전에 전수검사를 실시하여 위생안전문제 발생 여부를 점검한다. 문제가 있는 경우 국내외 제조사로 검사원을 파견하여 세부조사를 실시한다.
- 위생안전사건이 발생한 제품의 경우 제조생산업체, 생산지, 제품에 대한 수입검사신청을 금지한다. 향후 금지처벌에 대한 해지는 식품약물관리서의 조치에 따른다.

③ 검사비 납부

- 식품약물관리서의 식품 및 식품첨가물 검사, 등기, 심사, 증명서 비용 표준법규에 따라 비용은 【표 2-23】 과 같다.

【표 2-23】 검사비용기준

품목	정의 및 범위	비용(NT\$) <sup>19)</sup>
식품첨가물	국산 및 수입식품첨가물 검사	3,000
천연향료	국산 및 수입 천연향료 검사	2,000
저산성 통조림 식품	국산 저산성 통조림 식품 검사	3,000
정제형, 캡슐형 식품	수입 정제형, 캡슐형 식품 검사	2,000
특수영양식품	국산 및 수입 특수영양식품 검사	3,000
증명서 연장 및 변경	식품, 식품첨가물 검사 등 허가문서의 연장, 변경	2,000
허가증명서	식품, 식품첨가물 검사 등 허가문서	1,000
영문증명서	식품, 식품첨가물의 자유 판매 증명서 및 검사보고 영문 증명서	원본 1,000 사본 100
영문증명서	식품, 식품첨가물의 영문 위생증명서	원본 2,500 사본 100

<sup>19)</sup> 공운통관 조회시스템: <http://db.customs.gov.tw/DGOC/air/airList.jsp>

④ 현장검사 및 검체 채취

- 검사 신청서류의 검토와 현장검사는 동시에 이루어지며, 【표 2-24】의 검사종류에 따라 상이한 비율로 제품을 무작위 검사한다.

【표 2-24】 검사의 종류 및 샘플링

검사의 종류	내 용
일반검사	2-10% 비율로 분석검사 실시
강화검사	20- 50% 비율로 분석검사 실시
감시검사	검사신청제품 중 특정제품은 이전 검사결과와 상관없이 통관시마다 검사절차가 필요하며, 50%이상의 비율로 분석검사 실시
전수검사	100%비율로 분석검사 실시
검증검사	기본 분석검사, 중앙주관기관(식품의약품관리서)과 수출국의 수출제품 위생안전주관기관과의 계약을 체결한 제품의 경우 생산공장에 대해 계약 관련 증명서류나 이에 적합한 서류를 추가적으로 검토함

⑤ 분석검사

- 식품위생검사항목 및 채취수량표(食品衛生檢驗項目及抽樣數量表)에 따르면 수입식품의 분석검사는 다음과 같은 항목을 기준으로 검사한다.
  - 제품 성분 및 함량
  - 식품첨가물 및 유해물질
  - 식품위생기준
  - 제품 표시사항

⑥ 검사결과

- 검사결과가 합격인 경우, 검사기관이 검사의무인<sup>20)</sup>에게 통지하며 수입허가증명서를 발급한다. 수입허가서를 수령한 날 부터 15일내로

<sup>19)</sup> NT\$: 대만 화폐 단위, TWD라고도 쓴다. 1NT\$=35.65 원 (2014년 11월11일 기준)

<sup>20)</sup> 검사의무인: 식품, 식품첨가물, 식품기구, 식품포장이나 식품세척제 등 관련 제품의 수입업자

보관한 제품을 수령해야한다. 기간 내에 수령하지 않는 경우나 장기 저장이 어려운 제품은 검사기관이 자체 폐기한다.

- 검사결과가 불합격인 경우, 검사기관이 검사의무인(식품 및 관련 제품의 수입업자)에게 전화 및 팩스 등을 통해 결과를 통지한다. 검사의무인은 통지서를 수령한 날 부터 15일 내에 재검사신청이 가능하며 기회는 1회에 한한다. 수입제품 검사 불합격 시 남은 제품은 재검사 기간 완료 후에 폐기 처리한다.

#### ⑦ 서류 확인

- 다음의 항목을 확인하여 최종 증명서를 발급한다.
  - 화물 CCC code
  - 생산국 번호
  - 수량 및 수량단위
  - 수입업자(검사의무인) 번호
  - 신고서 번호
  - 신고횟수
  - 수입날짜
  - 신청서번호

#### ⑧ 수입식품 유통관리

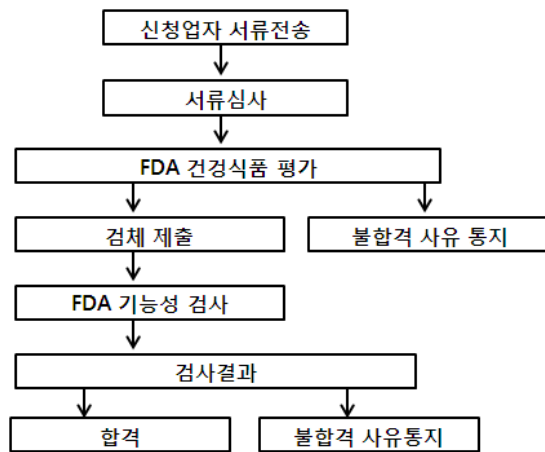
- 식품약품관리서는 유통되고 있는 수입제품을 수시로 샘플링 검사하여 불합격 시 강제로 판매 중지 및 회수하고 폐기 처리할 수 있다. 이에 해당할 경우, 사후조치로 재수입 시 전수검사를 실행하며 연속 5번 합격하면 기존의 검사규정에 따른다.

#### 1.3.3.3 건강기능식품 수입신청 승인절차

- 건강기능식품의 수입신청 승인절차는 【그림 2-8】 과 같으며 주의할 점은 보완자료 교부 시 한 달 이내에 부족한 자료를 보완하여 제출할 수 있으며 기회는 1회에 한한다.
- 전통식재료는 【표 2-25】 의 건강기능식품 안전평가 분류에 따라 제 1분류부터 제 4분류로 구분되며, 전통식재료로 구분되는 제 1분류와 제 2분류는 수입승인절차에 따라 각각 180일, 120일이 소요된다.

【표 2-25】 건강기능식품 안전평가 분류

제 1 분류	제 2 분류	제 3 분류	제 4 분류
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전통식재료를 일반적인 식품가공방법(추출, 농축 등 방식)으로 가공한 것</li> <li>• 공식적인 독성학 문헌 및 식용기록을 가지고 제조과정과 문헌이 일치해야 함</li> <li>• 독성테스트<sup>21)</sup> 면제</li> <li>• 예) 건강기능식품(홍삼 제품 등)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 전통식재료를 특수한 가공방법으로 가공한 것</li> <li>• 독성테스트 필요(28일 임상실험)</li> <li>• 유전자 독성테스트</li> <li>• 예) 어유, 홍국(紅麴)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식용이 아닌 식재료(예, 약재 등)</li> <li>• 독성테스트(90일 임상실험)</li> <li>• 유전자 독성테스트</li> <li>• 기형유발 테스트</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 발암물질을 함유한 비전통식재료인 경우(예, 약재 등)</li> <li>• 독성테스트(90일 임상실험)</li> <li>• 유전자 독성테스트</li> <li>• 기형유발 테스트</li> <li>• 발암성 테스트</li> <li>• 번식 테스트</li> </ul>



【그림 2-8】 건강기능식품 수입신청 승인절차

○ 검사심사서류

- 제 1 분류 심사 서류

: 개별안전심사로 진행되며, 비용은 NT\$<sup>22)</sup> 166,000 정도 소요된다.

- ① 신청업자의 기본자료
- ② 건강기능식품 검사등록자료

21) 적용되는 테스트는 흰생쥐 테스트로, 사업화탄소를 통한 흰생쥐 간장손상테스트를 말한다.

22) NT\$: 대만 화폐 단위, TWD라고도 쓴다. 1NT\$=35.65 원 (2014년 11월11일 기준)

- ③ 제품 원재료 성분의 규격 및 함량
- ④ 제품의 안전 평가 요약
- ⑤ 제품의 보건효과 평가 요약
- ⑥ 보건식품 성분검사 리포트 요약
- ⑦ 보건 효력 안전성 테스트 요약
- ⑧ 제품 제조과정 요약
- ⑨ 우수작업 규범의 증명 자료 요약
- ⑩ 제품 위생검사 규격 및 검사 요약
- ⑪ 일반 영양성분 분석 요약
- ⑫ 관련 연구 보고서 자료 요약
- ⑬ 제품 포장표시 및 설명서
- ⑭ 회사 증명문서 사본

- 제 2 분류 건강기능식품검사등록 심사 서류

: 규격기준심사로 진행되며, 비용은 NT\$ 54,000 정도 소요된다.

- ① 신청업자의 기본자료
- ② 건강기능식품 검사등록자료
- ③ 제품 원재료 성분의 규격 및 함량
- ④ 보건 효력 안전성 테스트 요약
- ⑤ 제품 제조과정 요약
- ⑥ 우수작업 규범의 증명 자료 요약
- ⑦ 제품 위생검사 규격 및 검사 요약
- ⑧ 일반 영양성분 분석 요약
- ⑨ 제품 포장표시 및 설명서
- ⑩ 회사 증명문서 사본

○ 식품의약품관리서에서는 건강기능식품에 대한 안전사고가 생기는 경우, 해당 사건을 다음과 같이 관리한다.

- ① 기간내 회수, 제조정지, 판매정지, 압수폐기
- ② 벌칙: 승인증명서 폐지, 벌금, 위법처리
- ③ 건강기능식품에 대해 재평가 (제품효능, 성분, 제조방법 등)

○ 대만 수입절차 관련기관의 연락처 및 주요 사이트는 다음과 같다.

**【표 2-26】** 대만 수출입 관련기관 연락처 및 주요 사이트

기관명칭	전화 번호	웹 사이트
관무서 (關務署)	(02)2550- 5500	<a href="http://web.customs.gov.tw/mp.asp?mp=1">http://web.customs.gov.tw/mp.asp?mp=1</a>
무역통관창구단일화 (關港貿單一窗口)	0800- 299- 889	<a href="http://portal.sw.nat.gov.tw/PPL/#">http://portal.sw.nat.gov.tw/PPL/#</a>
국제무역구 화물분류 (CCC Code) 및 수출입규정 조회	0800- 668- 682	<a href="https://fbfh.trade.gov.tw/rich/text/indexfh.asp">https://fbfh.trade.gov.tw/rich/text/indexfh.asp</a>
대만 법규자료고 (法規資料庫)	-	<a href="http://Law.moj.gov.tw/Index.aspx">http://Law.moj.gov.tw/Index.aspx</a>

## 2 수입위생제도

### 2.1. 수입식품위생제도 범규 및 기관

#### ○ 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法)

- 식품안전위생관리법은 대만 식품약품관리서에서 제정된 법으로 식품 안전리스크관리, 식품업자위생관리, 식품위생관리, 식품표시 및 광고 관리, 수입식품관리, 식품검사 및 관리, 범규 등을 규제하고 있다.

#### ○ 행정원 위생복지부 식품약품관리서(行政院衛生福利部食品藥物管理署)

- 식의약품 및 관련제품의 위생과 안전을 관리 감독하는 기관으로써 수입식품 뿐만 아니라 수입위생에 관련된 규정사항도 관리하고 있다.
- 식품약품관리서는 수입식품에 관한 모든 권한을 가지고 있으며, 수입 식품, 식품첨가물, 조리기구, 식품용기, 식품포장, 식품용 세정제 등을 대상으로 검사를 실시하고 있다. 특히 당시 이슈가 된 안전 사건사고로 인해 위험도가 높다고 추정하는 식품에 대해서는 체계적인 검사를 실시한다. 지역별 검역소에서는 식품약품관리서의 주관 하에 수입 화물의 내용, 규격, 식품표시 등을 포함한 검역검사를 진행하고, 세관은 검사기관의 결과에 따라 통관을 결정한다.
- 식품약품관리서는 중대한 식품안전사건에 대해 평가 및 조사하여 해당되는 특정구역의 식품 또는 특정식품을 공개적으로 규정하고 있다. 이에 따른 관리조치는 다음과 같다.
  - 수입제한 및 수입금지
  - 판매금지, 기간 내 회수, 기간 내 보완, 압수폐기

### 2.2 수입식품 검사규제

#### 2.2.1 수입식품 검사규제

- 식품약품관리서에서 규정하는 식품위생관리법 제 17조에 따라 17개 기준으로 분류하고 있으며, 식품유형별 해당하는 위생기준 및 검사 기준은 【표 2-27】 와 같다.

- 수입통관시 검사기준은 식품유형에 따라 식품진균독소 제한기준, 과채식물 금속기준, 냉동식품 위생기준을 적용하여 검사한다.
- 검사항목은 미생물, 곰팡이 독소, 방사선, 중금속 등이며, 식품첨가물은 방부제, 착색제, 표백제, 감미제, 산화방지제를 검사한다.

【표 2-27】 식품유형별 식품위생기준 및 검사기준

식품유형	식품위생기준	검사기준
과자, 캔디, 추잉껌, 빵류, 코코아가공품 및 초콜릿, 국수, 냉면, 당면, 유당면류, 된장, 고추장, 고춧가루 또는 실고추, 배추김치, 절임류, 냉면, 떡류, 만두류,	일반식품위생기준	일반식품위생기준(미생물 검사) 식품진균독소제한기준(아플라톡신 검사) 냉동식품위생기준(미생물 검사) <sup>23)</sup>
참기름, 들기름	식용유지류위생기준	식용유지류위생기준 식품진균독소제한기준(아플라톡신 검사)
탁주, 맥주, 소주	주류위생기준	주류위생기준
과일채소음료, 다류, 커피, 가공유류, 인삼홍삼음료, 기타음료	음료위생기준	음료위생기준 식품진균독소제한기준
식염	식염위생기준	식염위생기준
조미김	일반식품위생기준	일반식품위생기준(미생물 검사) 해조류위생기준
가공유류	유제품위생기준	유제품위생기준(미생물 및 병원균 검사) 식품진균독소제한기준
빙과류, 아이스크림	빙과류위생기준	빙과류위생기준
어육소시지, 어묵	수산물위생기준	냉동식품위생기준(미생물 검사) 수산물위생기준

- 식품의 진균독소제한기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하며, 식품 품목별로 제한기준을 정하고 있다. 단, 유아식품의 진균독소는 영유아 식품위생기준<sup>24)</sup>에 적합해야 한다.

<sup>23)</sup> 냉동식품위생기준의 경우, 해당되는 제품에만 적용되므로, 따로 구분하지 않았다.

<sup>24)</sup> 부록에 영유아식품위생기준 참조



【표 2-28】 식품진균독소 제한기준

곰팡이 독소	식품품목	제한기준
Aflatoxin	땅콩, 옥수수	총 Aflatoxin <sup>25)</sup> 15 ppb 이하
	쌀, 수수, 콩류, 소맥류, 견과류	10 ppb이하
	식용유지	10 ppb이하
	신선우유	0.5 ppb 이하 (M <sub>1</sub> 으로 계산)
	분유	5.0 ppb 이하 (M <sub>1</sub> 으로 계산)
	기타식품	10 ppb 이하
Ochratoxin	쌀, 소맥류	5 ppb 이하
	로스팅 한 커피원두, 커피가루	5 ppb 이하
Patulin	사과주스 및 사과주스 함유한 혼합 음료	50 ppb 이하
Citrinin	홍국색소(紅麴色素)	200 ppb 이하
	붉은 쌀 원료 사용 식품	5 ppm 이하
	홍국(멥쌀밥에 누룩을 섞고 밀봉하여 발효시킨 것)으로 만든 식품	2 ppm 이하

○ 채소과일식물류의 중금속 제한기준<sup>26)</sup>은 식품위생관리법 제 17조에 의거하고 있으며, 채소과일 및 기타 향신료 등의 기준은 【표 2-29】 과 같다. 이는 조사대상 식품 중 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 절임식품류에 해당될 수 있다.

25) 총 Aflatoxin이란, Aflatoxin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>를 포함한다.

26) 출처 : 2013년8월20일에 발행, 제 1021350146호 공문

【표 2-29】 채소과일식물류의 중금속 제한기준

종류 \ 품목	카드뮴(Cd)	납(Pb)
소엽채류	0.2 ppm 이하	0.3 ppm 이하
(반)결구(半結球) 및 화채류 채소	0.05 ppm 이하	0.3 ppm 이하
근경채류	0.1 ppm 이하	0.3 ppm 이하
구경류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
박 및 과채류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
콩류 및 콩과채소류	0.2 ppm 이하	0.2 ppm 이하
장과(漿果) 및 기타 소형과일류	0.05 ppm 이하	0.2 ppm 이하
밀감류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
배류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
핵과류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
참외, 과일류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
기타 열대과일류	0.05 ppm 이하	0.1 ppm 이하
향신료 식물 및 기타 초본식물류	0.2 ppm 이하	0.3 ppm 이하

○ 식품위생관리법 제 15조 2항에 의거한 식품방사능 오염안전기준규정에 따르면 유제품, 영아식품 및 기타식품에 관련하여 각 방사능 물질에 따라 식품에 적용되는 기준치가 규제되어 있다. 현재 방사능오염 안전 기준은 제 1021350146호로 2013년 8월 20일 발행되어 적용되고 있다. 방사능 물질 오염안전기준은 【표 2-30】 과 같다.

【표 2-30】 방사능 물질 오염안전기준

(단위: bq/kg)

방사능 물질	식품품목	대만
요오드 $^{131}\text{I}$	유제품	55
	영아식품	
	기타식품	300
세슘 $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$	유제품	370
	영아식품	
	기타식품	370

## 2.2.2 건강기능식품

- 건강기능식품의 위생기준은 【표 2-31】 과 같다.

【표 2-31】 건강기능식품 위생기준

건강기능식품위생기준	관련 위생기준
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 성상 : 맛과 색 양호, 이물질, 변질, 이취, 곰팡이 불검출</li> <li>• 세균제한 : 병원균 불검출</li> <li>• 중금속 : 최대허용량                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 납 : 20ppm</li> <li>- 비소 : 2ppm</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품방사선오염 안전허용량 기준</li> <li>• 식품용기, 포장위생기준</li> <li>• 식품잔류농약 안전 허용량 기준</li> <li>• 일반식품위생기준</li> <li>• 식품진균수 제한기준</li> <li>• 유제품 위생기준</li> <li>• 음료류 위생기준</li> <li>• 식용 해조류 위생기준</li> <li>• 버섯류, 콩류, 가금류 및 수산제품의 중금속 제한기준</li> </ul>

## 3 수입규제제도

### 3.1 수입식품 관세

- 대만은 CCC코드 조회 사이트<sup>27)</sup>를 통해 식품유형별 관세율을 확인할 수 있다. 해당사이트에서는 관세율뿐만 아니라 제품별로 해당되는 특별세규정, 수입규정을 확인할 수 있으며 수입업자는 해당되는 수입규정을 반드시 확인하여 수입통관절차에 문제가 없도록 해야 한다.

#### 3.1.1 CCC Code

- 대만은 총 11자리의 CCC코드를 사용하며, 앞에서부터 6자리는 국제적인 기준(HS코드)과 동일하게 사용한다. 따라서 대만관세총국 관세검색 시스템상의 관세코드란에 HS코드 4자리 혹은 6자리를 입력하거나 영문제품명란에 영문 품목명을 입력하여 검색버튼을 클릭하면 해당품목의 관세검색이 가능하다.

<sup>27)</sup> CCC Code 조회 사이트: <http://web.customs.gov.tw/Rateweb/Search1.aspx>

中華民國輸出入貨品分類號列CCC Code		検査號碼 CD	貨名	Description of Goods	單位 Unit	固定稅率 Tariff Rate			稽徵特別規定 CR	輸出入規定 Imp. & Exp. Regulations		生效日 Valid Date
稅別號別Tariff_NO	統計號別SC					第一欄 Column I	第二欄 Column II	第三欄 Column III		輸入 Import	輸出 Export	
09011100	00	7	未焙製咖啡・未抽除咖啡 鹼者	Coffee, not roasted, not decaffeinated	KGM	0%	0%(GT) 0%(HT) 0% (LDCs) 0%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 0%(SV)	10%		901 FD1		稅則起日日期:2004/01/01 輸入規定生效日:2014/02/10 輸出規定生效日:1989/09/12 截止日期:9999/99/99

【그림 2-9】 대만 화물 CCC Code 예시

### 3.2 관세

#### 3.2.1 관세의 종류

- 대만 관세는 3 가지로 분류하여 한국 및 중국 등 152개 WTO 회원가입국 및 대만과 상호우대 관계를 체결한 37개국은 Column I의 세율을 적용한다.
- Column II는 파나마와 과테말라와 같이 대만과 FTA 협정을 체결한 국가와 저개발국가 및 개발도상국에 적용한다.
- Column III는 위에서 언급한 Column I 과 Column II 에 위에서 언급한 국가에 적용한다.

#### 3.2.2 수입관세규정

- CCC코드 조회사이트를 통해 수입관세규정은 아래 【표 2-32】 와 같다.

【표 2-32】 수입관세의 규정내용<sup>28)</sup>

규정 번호	규 정 내 용
B01	수입 시, 행정원 농업위원회 동식물 방역검역국이 정한 「동·식물 검역 대상 목록표」 및 관련 검역 규정에 의해 처리함
F01	수입식품과 관련된 용기, 포장 등은 식품 및 관련 제품 검사방법의 규정에 따라 위생복지부 식품약품관리서에 수입검사를 신청함
F02	수입식품은 식품 및 관련제품 검사방법의 규정에 따라 위생복지부 식품약품관리서에 수입 검사를 신청함
W01	수입주류는 재정부 및 위생복지부가 공포한 수입주류검사방법 규정에 따라 재정부에 수입검사를 신청함
508	식품첨가물 수입 시, 1) 식품첨가물 사용범위 및 제한기준에 있는 식품첨가물의 경우에만 수입 가능함(향신료 제외). 수입시 위생복지부에서 발급한 식품첨가물 사본을 첨부 제출해야 함 2) 샘플, 증정품의 경우 위생복지부에서 발급한 식품첨가물 샘플 수입 검사 통지서를 첨부하여 제출해야 함
463	1. 재정부가 승인한 담배, 주류수입업체 허가자격증 사본이나 재정부 허가문서를 첨부 제출해야 함. 자가용, 담배, 주류를 수입시 그 수량이 제한한도 이내일 경우에만 허가증 사본을 면제함 1) 일반 담배 : 1000대, 시가125대, 시가 가루 5파운드 2) 주류 : 5리터 2. 담배를 수입신고시 용도를 설명해야 하고 생산국 정부의 원산지 증명서를 같이 제출해야 함
502	건조제품 (1) 중약업자(中藥業者) 판매 자격증 또는 위생복지부가 발급한 약품 제조 승인 인증서 사본을 첨부 제출해야 함 (2) 화물명칭은 서류에 한약재 및 중문 약초 명칭을 기입해야 함 건조제품이 아닌 것은 해당사항 없음
114	북한 화물 수입불가
MW0	중국대륙 화물 수입불가
511	타블렛형(알약형), 정제형 식물 제조품은 식품 위생서에 “검사등록” 허가인증을 받은 후에 식품으로 수입됨(허가인증은 수입업체가 본인에 한해 신청하고 기타업자 사용 권한이 없음) 샘플 증정품일 경우 위생서가 발급한 「식품(첨가물) 샘플 수입 심사 통지서」를 제출함
MP1	1) 중국산 제품의 조건적 수입 허가 항목규정에 따라 시행함 2) 중국산 제품의 조건적 수입 허가 항목규정에 M** 표시가 있는 제품은 국제무역국에서 수입허가증을 받아야 함

28) 출처: 대만 관무서 <http://web.customs.gov.tw/Lp.asp?CtNode=13115&CtUnit=1107&BaseDSD=7>

### 3.2.3 특별세 규정

- 수입관세규정 외에도 특별세 규정을 가지고 있으며 아래와 같이 구분하고 있다.
- R 관세환급 취소
- R\* 부분 관세환급 취소
- T 수입화물세 징수
- T\* 부분 수입화물세 징수
- L\* 부분 특종 수입 화물세 및 노무세 징수
- N 추가한 특별 세칙 번호에 적용함
- B 주류 세금
- B\* 부분 수입 주류세
- C 담배세 및 담배 건강복지 세금
- S\* 부분 수입품 원산지 증명 첨부해야 함
- D\* 부분 소고기 수입 시 자유무역 체결 정부기관이 인정한 도축장 자료 및 농장 자료를 첨부해야 함
- G 특별 방위 조치

### 3.3 대만 식품유형별 수입 관세율

- 식품유형별 수입관세율은 CCC코드 검색사이트를 통해 확인할 수 있으며 【표 2-33】와 같다.

【표 2-33】 대만 식품유형별 수입 관세율표

CCC Code		검사 번호 CD	식품유형 (영문)	단위	관세율			특별세 규정 CR	수입규정 Import Regulations
관세번호	통계 번호 SC				Column I	Column II	Column III		
19053100	0	7	스위트과자 Sweet biscuits	KGM	25%	2.5%(GT) 7.5%(HN) 0%(NI) 21.9%(NZ) 25%(PA) 22.5%(SG) 7.5%(SV)	40%	-	F01 MW0
17041000	0	5	껌 Chewing gum, whether or not sugar- coated	KGM	20%	8.8%(GT) 11.7%(HN) 11.7%(NI) 15%(NZ) 0%(PA) 18%(SG) 11.7%(SV)	30%	-	F01 MW0
17029020	0	6	카라멜 Caramel	KGM	20%	8%(GT) 10.6%(HN) 10.6%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 10.6%(SV)	30%	-	F01
17049000	90	9	기타캔디 Other sugar confectionery (including white chocolate), not containing cocoa	KGM	27.50%	27.5%(GT) 27.5%(HN) 27.5%(NI) 24%(NZ) 27.5%(PA) 24.7%(SG) 27.5%(SV)	32%	-	F01 MP1
19053200	0	6	와플 Waffles and wafers	KGM	17.50%	17.5%(GT) 17.5%(HN) 6%(NI) 15.3%(NZ) 17.5%(PA) 15.7%(SG) 17.5%(SV)	30%	-	F01 MW0
19054000	20	2	토스트빵 Rusks, toasted bread and similar toasted products, not containing meat	KGM	20%	2%(GT) 6%(HN) 20%(NI) 15%(NZ) 20%(PA) 18%(SG) 6%(SV)	35%	-	F01 MW0
19059070	0	0	도너츠 Doughnats and pancakes or their mixture	KGM	10%	10%(GT) 10%(HN) 10%(NI) 0%(NZ) 10%(PA) 9%(SG) 10%(SV)	25%	-	F01 MW0

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 대만

CCC Code		검사 번호 CD	식품유형 (영문)	단위	관세율			특별세 규정 CR	수입규정 Import Regulations
관세번호	통계 번호 SC				Column I	Column II	Column III		
18063100	0	7	초콜릿가공품 Otherchocolatepreparati ons,inblocks,slabsorbar s,weighingnotexceeding 2kg,filled	KGM	10%	4.7%(GT) 5.8%(HN) 3.7%(NI) 8.8%(NZ) 10%(PA) 9%(SG) 5.8%(SV)	17.50%	-	F01 MW0
3051000	0	0	어묵 Flours, meals and pellets of fish, fit for human consumption	KGM	27%	10.8%(GT) 8.1%(HN) 8.1%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 8.1%(SV)	40%	-	F01
15155000	0	5	참기름 oil and its fractions	KGM	15%	6%(GT) 8%(HN) 0%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 13.5%(SG) 8%(SV)	35%	-	F02
19019040	0	1	당면 Starchthread	KGM	17%	7.2%(GT) 9.3%(HN) 5.6%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 13.6%(SG) 9.3%(SV)	35%	-	F01
19023010	20	5	인스턴트라면 Instant noodles, not containing meat	KGM	20%	2.2%(GT) 6.3%(HN) 11.7%(NI) 15%(NZ) 0%(PA) 18%(SG) 6.3%(SV)	35%	-	F01 MW0
21039090	90	5	고추장 및 기타조미장 Other articles of heading No.2103	KGM	12%	1.3%(GT) 3.7%(HN) 4.1%(NI) 9%(NZ) 0%(PA) 9.6%(SG) 3.7%(SV)	25%	-	F01
9021000	0	7	녹차 Green tea (not fermented), in immediate packings of a content not exceeding 3kg	KGM	17%	17%(GT) 17%(HN) 17%(NI) 12.8%(NZ) 17%(PA) 15.3%(SG) 17%(SV)	25%	-	F01 MW0



CCC Code		검사 번호 CD	식품유형 (영문)	단위	관세율			특별세 규정 CR	수입규정 Import Regulations
관세번호	통계 번호 SC				Column I	Column II	Column III		
9024020	0	7	부분발효차 Partly fermented tea, in immediate packing of a content exceeding 3kg	KGM	22%	22%(GT) 22%(HN) 22%(NI) 19.3%(NZ) 22%(PA) 19.8%(SG) 22%(SV)	25%	-	F01 MW0
9012200	0	4	커피 Coffee, roasted, decaffeinated	KGM	0%	0%(GT) 0%(HN) 0%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 0%(SV)	15%	-	F01
22029090	30	8	인삼음료 Drinks, containing Ginseng preparations, non- alcoholic	KGM	10%	1%(GT) 3%(HN) 3%(NI) 7.5%(NZ) 0%(PA) 9%(SG) 3%(SV)	12.50%	T	F01
22029090	20	0	미발효 과채즙 및 과 채음료 Fruit and vegetable juice drink, unfermented, mixed	KGM	10%	1%(GT) 3%(HN) 3%(NI) 7.5%(NZ) 0%(PA) 9%(SG) 3%(SV)	12.50%	T	F01 MW0
20011000	90	4	절임류 Other cucumbers and gherkins, prepared or preserved by vinegar or acetic acid	KGM	20%	2%(GT) 6%(HN) 6%(NI) 15%(NZ) 0%(PA) 18%(SG) 6%(SV)	30%	-	F01
20059990	99	6	김치류 Other vegetables, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, not frozen, other than products of heading No.2006	KGM	25%	0%(GT) 0%(HN) 13.3%(NI) 21.9%(NZ) 0%(PA) 22.5%(SG) 0%(SV)	50%	-	B01 F01 MP1
4039021	0	9	유가공품 Fresh or condensed buttermilk, whether or not containing added sugar or other sweetening matter or flavored or containing added fruit, nuts or cocoa	KGM*	20%	8%(GT) 10.6%(HN) 6%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 18%(SG) 10.6%(SV)	20%	-	F01 MW0

CCC Code		검사 번호 CD	식품유형 (영문)	단위	관세율			특별세 규정 CR	수입규정 Import Regulations
관세번호	통계 번호 SC				Column I	Column II	Column III		
21050010	0	8	아이스크림 Icecream, whether or not containing cocoa	KGM	10%	1%(GT) 3%(HN) 0%(NI) 7.5%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 3%(SV)	25%	-	F01
22030000	0	1	맥주 Beer made from malt	LTR+ KGM	0%	0%(GT) 0%(HN) 0%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 0%(SV)	50%	B	463 MW0
22089060	0	4	곡류증류주 Korn	LTR KGM	0%	0%(GT) 0%(HN) 0%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 0%(SV)	50%	B	463 MW0 W01
20089950	0	9	조미김 dried lavers roasted or seasoned	KGM	25%	10%(GT) 13.3%(HN) 7.5%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 22.5%(SG) 13.3%(SV)	50%	-	F01 MW0
25010090	0	1	식염 Other salt, whether or not in aqueous solution or containing added anti- caking or free- flowing agents; sea water	TNE+	1%	0%(GT) 0%(HN) 0%(NI) 0%(NZ) 0%(PA) 0%(SG) 0%(SV)	2.50%	-	F02

\*단위설명: KGM = Kilogram, TNE = Ton, LTR = Liter

### 3.4 우체국 수출입화물 및 국제택배 통관

#### ○ 우체국 수출입화물

##### 1) 관세적용 물품 및 관세부과

- 물품의 세금완납가격<sup>29)</sup>(CIF가격) 기준 NT\$<sup>30)</sup> 3,000을 초과하지 않는 경우 면세 적용(담배 및 주류 제외)

<sup>29)</sup> 세금완납가격이란, Cost Insurance and Freight(CIF)가격 혹은 Free On Board(FOB)가격이라고도 한다.

<sup>30)</sup> NT\$: 대만 화폐 단위, TWD라고도 쓴다. 1NT\$=35.65 원 (2014년 11월11일 기준)

- 홍보제품은 상업적 가치가 없거나 NT\$ 12,000 이내 시 면세 적용
- 수입 우편물의 세금완납가격(CIF가격)이 NT\$ 3,000이상인 우편물에 대한 관세 및 영업세 납부 계산방식은 다음과 같다.
  - 관세=세금완납가격[물품대(제품가격)+우체국 운임비]×관세 세율
  - 영업세(부가가치세)=[세금완납가격+관세]×영업세율(부가가치세율) 5%
- 해당 우체국에 「국제소포 관세 재검신청서」 작성 요청을 하고 재검신청서의 수신일 익일부터 30일 이내 재검을 요청할 수 있다.

## 2) 통관 서류 구비

- 국제 소포 운송영수증: 수신자명 주소 및 수입신고서 기재내용과 동일해야 한다.
- 수입신고서
- 수입 허가증 및 위임서 각 1부
- INVOICE
- PACKING LIST

## 3) 주의사항

- 중국 차류, 버섯 수입자는 우체국 운송장의 내용을 근거로 하여 매월 1인 1kg에 한한다.
- 쌀 수입자는 농업위원회 동·식물 방역검역국이 허가한 검역허가증이 필요하다.
- 신선과일 수입자는 농업위원회 동·식물 방역검역국 허가 없이는 수입 할 수 없다.
- 우체국 화물 수입 신고 시, 다음의 허위보고 등에 해당하는 경우 관세의 2배~5배 벌금을 지불하거나 압수 조치한다.
  - 화물의 명칭, 수량, 중량에 대한 허위 보고
  - 화물의 품질, 가치, 규격에 대한 허위 보고
  - 검역 위조

○ 국제택배 수출입 화물

1) 항공 국제택배 화물의 적합 조건

- 매 건(box)별 중량(N/W) 70kg 이하 물품
- 통관서류구비: 국제택배 업체는 INVOICE, 식별코드 등을 화물 포장 상에 부착
- 특별사항: 국제택배 전용구역 및 항공화물 운송센터의 세관 업무는 24시간 운영

3.5 식품표시사항

○ 식품표시사항은 식품위생관리법 제 22조에 따르며 제품의 겉포장 및 용기에 통용부호와 함께 중문으로 표시해야 한다.

- ① 제품명
- ② 내용물 명칭
  - 종류가 2개 이상 혼합인 경우 함량에 따라 내림차순으로 표시
- ③ 중량, 용량, 수량
- ④ 식품첨가물의 명칭; 종류가 2개 이상 혼합인 경우 분리표기
- ⑤ 원산지 공장이나 국내 판매점의 명칭, 전화, 주소
- ⑥ 원산지(원산국)
- ⑦ 유효일자
- ⑧ 영양표시
- ⑨ 유전자 재조합 성분 함유 여부
- ⑩ 기타 중앙 담당기관이 공고한 사항

3.5.1 식품표시 기준

○ 식품위생관리법 제 22조에 따라 식품의 겉포장 및 용기는 통용부호나 중문으로 표시해야 한다.

○ 수입식품의 경우, 반드시 중문으로 표기되어야 하며 항목 중 하나라도 오류 혹은 미기입이 되는 경우, 불합격으로 간주하여 원활한 통관이 어렵다.

- 1) 수입식품 포장 겉면에 원문 및 중문 식품표시사항 미표기
- 2) 유효 일자 오류
  - 원문 및 중문 유효기간 미표기
  - 보존기간 및 유효기간 초과
  - 유통일자 표기법의 오류로 인정불가한 경우
  - 표기된 기한이 사실과 적합하지 않은 경우
- 3) 글자 표기가 모호하여 내용 분별이 불가능한 경우
- 4) 수입업체 명칭, 주소, 전화번호 미표기의 경우
- 5) 표기된 수입업체가 사실과 다를 경우
- 6) 10kg 이상 유지제품에 식용유지로 표기가 안 되어 있거나 수출국 위생기관 및 농업관련기관의 위생증명서가 없는 경우
- 7) 치료 효능 등 과대 및 허위 표기인 경우
- 8) 경고의무 표시한 식품에 경고표시를 하지 않은 경우

### 3.5.2 식품표시 오차허용치

○ 영양표시법규에 따라 식품영양표시 허용오차는 【표 2-34】 와 같다.

【표 2-34】 식품 영양표시 허용오차

영양소 분류	오차허용 범위
단백질, 탄수화물	표시의80%~120% (정제형 식품 ≤ 표시의120%)
열량, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨, 당	≤ 표시의 120%
아미노산, 비타민(비타민A, 비타민D제외), 광물질(나트륨 제외), 식이섬유, 기타 표시한 영양소	≥ 표시의 80%
비타민A, 비타민D	표시의 80%~180%

○ 일반식품의 중량, 용량 오차 허용치

- 대만표준 CNS제12924호 「포장식품용량, 중량검사법」에 따라 일반 식품의 오차 허용치는 【표 2-35】 과 같다.

【표 2-35】 일반식품의 중량, 용량 허용오차

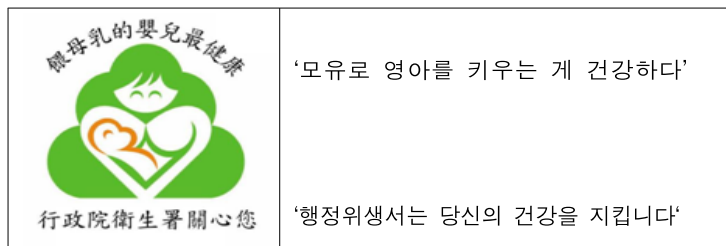
표시량 (g/ml) N	오차 허용 (t)	
	백분율 %	(g/ml)
5-50	9.0	-
50- 100	-	4.5
100- 200	4.5	-
200- 300	-	9
300- 500	3.0	-
500- 1000	-	15
15000 이상	1.0	-

【표 2-36】 일반식품의 중량, 용량 오차 허용치 예시

표시량 (g/ml) N	오차허용 (t)		최소제한 (N-t)
	백분율(%)	(g/ml)	(g/ml)
75	6	4.5	70.5
100	4.5	4.5	95.5
200	4.5	9.0	191.0
250	3.6	9.0	241.0
400	3	12.0	388.0
450	3	13.5	436.5
600	2.5	15.0	585.0
900	1.7	15.0	885.0
1000	1.5	15.0	985.0

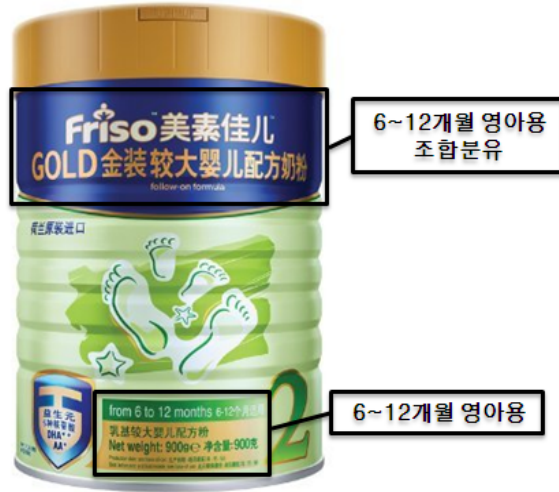
○ 영아, 유아 보조식품의 영양표시 허용 오차

- 영아식품은 1살 이하의 영아와 6-12개월의 영아를 대상으로 하는 식품이다. 보통 영아는 1-12개월 이내의 신생아며 유아는 1-3세이다. 영아와 유아식품의 표시는 포장에 영유아 구분 표기를 해야 하며 예시는 【그림 2-10】 와 【그림 2-11】 과 같다.



【그림 2-10】 영아 및 유아 보조 식품 표시 마크

○ 또한 영아, 유아 보조식품의 영양표시 허용오차범위는 【표 2-37】 과 같다.



【그림 2-11】 6-12개월 영아용 식품 표시 예시

【표 2-37】 영아, 유아 보조식품의 영양표시 허용 오차

품목		허용오차 범위
지방, 탄수화물, 회분, 수분, 열량, 단백질		80% ~ 120%
포화지방, 불포화 지방, 당분, 콜레스테롤		≤ 120%
비타민	비타민A, 비타민D, 비타민E, 비타민K	80% ~ 180%
	비타민B1, 비타민B2, 비타민B3, 비타민B6	80% ~ 250%
	비타민C, 비타민B12, 엽산, 비오틴, 비타민B5, 비타민H, 콜린	80% ~ 300%
무기질	나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘	80% ~ 150%
	철, 아연, 구리, 망간, 요오드	80% ~ 200%

### 3.5.3 건강기능식품 표시

- 건강기능식품은 건강에 무해하고 기능성이 입증된 식품으로 그 과학적 자료를 근거로 하여 효능에 대한 표시 및 광고를 할 수 있다. 단, 질병 치료 및 교정하는 의약품 효능에 대한 표시는 불가하다.
  
- 건강기능식품검사등록 심사규칙에 따라 건강기능식품의 안정평가는 4가지로 분류된다. 제 1류와 제 2류는 전통식재료에 해당하며 제 3류와 제 4류는 비전통식품의 원재료에 적용된다.
  
- 건강기능식품 용기, 포장, 설명서 등에는 반드시 증문으로 표기해야 한다.
  - ① 제품명
  - ② 내용물 명칭 및 증량이나 용량, 두 가지 이상 혼합 시 별도표시
  - ③ 식품첨가물 명칭
  - ④ 유통기한, 보존방법, 보존조건
  - ⑤ 업자명칭, 주소, 수입자는 국내 판매업자의 주소 및 명칭
  - ⑥ 승인된 효능
  - ⑦ 허가승인번호, 표준도표, 건강기능식품 문자
  - ⑧ 섭취량, 식용주의사항 및 기타 경고문구
  - ⑨ 영양성분 및 함량
  - ⑩ 기타 중앙주관기관이 발표한 표시사항
  
- 건강기능식품은 식품유형별로 분류할 수 있는 건강기능식품번호를 보유하고 있으므로 해당번호를 포함한 건강기능식품표시를 【그림 2-12】 와 같이 사용해야 한다.





【그림 2-12】 건강기능식품 표시 마크

### 3.5.4 식품첨가물 표시

- 식품안전위생관리법 제 22조 규정에 의해서 2종 이상 식품첨가물을 혼합 시 용도명칭만 표시해서는 안 되며, 기능을 표시한 경우 반드시 첨가물 명칭을 각각 표시해야 한다. 예를 들면, 식품첨가물 호화전분을 사용한 경우 "식품첨가물사용범위 및 용량기준"이 규정하는 품명을 표시해야 하며 점조제, 변성전분 등의 간략한 명칭으로 표시하지 말고, 반드시 식품첨가물 명칭을 명확하게 표시해야 한다. 만약에 식품첨가물이 산화방지제, 방부제<sup>31)</sup> 및 감미료 3종류에 해당하는 경우 반드시 용도명칭을 표시해야 한다.

- 안식향산(방부제) 등

- 식품 및 식품첨가물이 규정에 따라 제대로 표시 되지 않거나 또는 표기 내용이 사실과 다를 경우, ‘식품안전위생관리법’ 규정에 의거하여 수입업자에게 기간 내 수정 또는 3만 ~ 300만 NT\$<sup>32)</sup> 또는 4만 ~ 400만 NT\$의 벌금을 부과하게 된다.

- 식품에 식품첨가물을 직접 첨가하지 않고 원료에 첨가하거나 완제품에 잔류량이 극히 적고 크게 영향이 없으면 표시하지 않아도 된다.

31) 방부제 : 한국의 보존료와 동일하게 사용되는 용도의 첨가물

32) NT\$: 대만 화폐 단위, TWD라고도 쓴다. 1NT\$=35.65 원 (2014년 11월11일 기준)

### 3.5.5 원산지 표시

○ 수입화물 원산지인정기준법 제 5조, 7조에 따라 원산지(원산국)의 결정기준은 다음과 같다.

- 1) 수출국에서 제품을 생산 및 가공한 경우는 당국을 원산지로 인정
- 2) 하나의 제품이 2개국 또는 2개국 이상에서 생산, 제조, 가공한 경우는 실질적으로 변화시킨 나라를 원산지로 인정한다.
  - 원재료와 원재료의 제조 또는 가공을 거쳐 생산된 제품의 화물 코드 앞 6자리가 다른 경우
  - 화물코드 앞 6자리 숫자 일치하나, 다른 중요제조과정을 통해 완성되거나 부가가치율<sup>33)</sup>이 35% 이상일 경우

○ 내용물 표시 유의사항

- 1) 중량, 내용량의 표시는 공식 규정된 표기단위 사용
- 2) 액체와 고형물질의 혼합 식품은 내용량과 고형량(고체의 중량)을 구분하여 표기
- 3) 내용물이 2종 이상 혼합시 함량 표시는 내림차순으로 표기
  - 예를 들어, DHA는 식품원료나 식품첨가물이 아닌 어류 원료의 일종 성분이기 때문에 직접 DHA를 표기하지 않음
- 4) 원료 성분이 검출된 경우, 함량을 표기 하여야 하지만, 검출되지 않은 경우에는 표기하지 않는다.

### 3.5.6 유통기한 표시

○ 유통기한의 표기는 용기나 포장지 위에 인쇄 표기되어야 하며 중문으로 작성하고, 식품일자표기는 「일/월/년」으로 정하여, 「P23/11/00 E 23/11/02」의 방법으로 표기한다.<sup>34)</sup>

<sup>33)</sup> 부가가치율=화물수출가격FOB-직간접수입원료가격Cif/화물수출가격FOB

<sup>34)</sup> P(Production date), E(Expiration date)

- 식품일자표기는 「일, 월, 년」 과 영문 「BEST BEFORE : 13/OCT/01」 으로 동시에 표기할 수 있으며, 영문약자는 해석을 위해 설명이 필요하다. 예를 들면, 「02MAR02」 로 표기한 경우 「MAR」 는 통용되지 않는 표기로 식품위생관리법 제 17조에 부적합하다.
- 유통기한과 보존기한의 차이
  - 유통기한은 시간의 시점에서 「유통기한 : 년, 월, 일」 으로 표기
  - 보존기한은 기간의 시점에서 「보존기한 : 2년」 으로 표기
  - 유효일자와 보존기한 표시는 액체 유가공품에만 두 가지 다 표시해야 하며 기타 식품은 한가지만 표시하면 된다. 단, 대부분의 대만 대형마트 관계자들은 수입식품의 유효일자와 보존기한 둘 다 표시하는 것을 원하기 때문에 고려하여 표시한다.
- 식품의 제조일자를 「유통기한 : 년 월 일」 (양력)으로 표기 할 때는 앞의 두 자리를 생략할 수 있다.
- 식품포장표기에 상온 30일, 냉장 90일, 냉동 90일로 표기한 경우 유통기한의 중복 표시로 맞지 않으므로 상온, 냉장, 냉동 중 하나를 선택하여 표시해야 한다.
- 식품 및 식품첨가물의 유통기한 중문표기를 직접 포장 표면에 인쇄할 경우 퇴색하지 않는 유성잉크로 인쇄해야 한다. 유통기한만 별도로 인쇄하여 붙이는 방법은 규정에 맞지 않으며, 만약 중문 표시를 스티커방식으로 붙이는 경우는 모두 동일한 지면에 인쇄하여 표기해야 한다.
- 생우유, 탈지우유, 가당전지연유, 가당탈지연유, 가공우유, 발효유 및 기타 액체 유제품은 반드시 유통기한과 보관조건을 표기해야 한다.

### 3.5.7 식품영양표시

- 1일 영양소 섭취량의 기준치란, 시판포장식품영양표시규범 (市販包

裝食品營養標示規範)에서 정한 1일 필요 섭취량 기준치를 말하며, 각 영양소의 1일 필요 영양소 섭취량을 백분율로 표기한다.

【표 2-38】 포장식품 영양표시 1일 필요섭취량 기준

열량	2000kcal	나트륨	2400mg	비타민 A	600 µg
단백질	60g	포화지방산	18g	비타민 B1	1.4mg
지방	55g	콜레스테롤	300mg	비타민 B2	1.6mg
탄수화물	320g	식이섬유	20g	비타민 C	60mg
칼슘	800mg	철분	15mg	비타민 E	12mg

【표 2-39】 식품영양표시 방법 5종

영양표시 1	
1회 제공량 * g/(ml), 총 * 회 제공량	
열량	kcal
단백질	g
지방	g
포화지방	g
트랜스지방	g
탄수화물	g
나트륨	mg
표시 영양소 함량	
기타영양소 함량	

영양표시 2	
100 g/(ml) 당	
열량	kcal
단백질	g
지방	g
포화지방	g
트랜스지방	g
탄수화물	g
나트륨	mg
표시 영양소 함량	
기타영양소 함량	

영양표시 3		
1회 제공량 * g/(ml), 총 * 회 제공량		
영양소	분량	100 g/(ml) 당
열량	kcal	kcal
단백질	g	g
지방	g	g
포화지방	g	g
트랜스지방	g	g
탄수화물	g	g
나트륨	mg	mg
표시 영양소 함량		
기타영양소 함량		

영양표시 4		
1회 제공량 * g/(ml), 총 * 회 제공량		
영양소	분량	분량 대비 1일 영양섭취량 기준*의 백분율
열량	kcal	%
단백질	g	%
지방	g	%
포화지방	g	%
트랜스지방	g	%
탄수화물	g	%
나트륨	mg	%
표시 영양소 함량		
기타영양소 함량		

영양표시 5		
영양소	100 g/(ml) 당	1일 영양섭취량 기준* 대비 1일 영양섭취량의 백분율
열량	kcal	%
단백질	g	%
지방	g	%
포화지방	g	%
트랜스지방	g	%
탄수화물	g	%
나트륨	mg	%
표시 영양소 함량		
기타영양소 함량		

### 3.5.8 식품영양표시 세부 규정

○ 식품영양표시는 함유량에 따라 표기된다.

1) ‘0’ 으로 영양표시를 하는 경우는 【표 2-40】 과 같이 표시한다.

【표 2-40】 “0” 으로 영양표시를 하는 기준

영양소	“0” 표시의 조건
단백질/지방/ 탄수화물	고체(반고체) 100g /액체 100ml 당 함유된 영양소가 0.5g미만인 경우
나트륨	고체(반고체) 100g /액체 100ml 당 함유된 영양소가 5mg미만인 경우
열량	고체(반고체) 100g /액체 100ml 당 함유된 영양소가 4kcal 미만인 경우
포화지방산	고체(반고체) 100g /액체 100ml 당 함유된 영양소가 0.1g 미만인 경우
당	고체(반고체) 100g /액체 100ml 당 함유된 영양소가 0.5g 미만인 경우

2) 저함유 식품의 영양표시

- (저, 소, 약간) 같은 단어를 사용하여 저함유 영양표시를 하는 경우에는 【표 2-41】 과 같이 표시한다.

【표 2-41】 저함유 식품의 영양표시 기준

영양소	고체(반고체) 100g 당	액체 100ml 당
열 량	40kcal 이하	20kcal 이하
지 방	3g 이하	1.5g 이하
나트륨	120mg 이하	120mg 이하
콜레스테롤	20mg 이하	10mg 이하
포화지방산	1.5g 이하 (포화지방산의 열량이 식품 총열량의 10%이하)	0.75g 이하 (포화지방산의 열량이 식품 총열량의 10%이하)
당	5g 이하	2.5g 이하

3) 고함유 영양표시①

- (높은, 많은, 강화) 같은 단어를 사용하여 고함유 영양을 표시하는 경우는 【표 2-42】 과 같이 표시한다.

【표 2-42】 고함유의 영양표시① 기준

영양소	고체(반고체) 100g당	액체 100ml당	액체 100kcal당
식이섬유	6g	3g	3g
비타민A	180 µg	90 µg	60 µg
비타민B1	0.42mg	0.21mg	0.14mg
비타민B2	0.48mg	0.24mg	0.16mg
비타민C	18mg	9mg	6mg
비타민E	3.6mg	1.8mg	1.2mg
칼슘	240mg	120mg	80mg
철분	4.5mg	2.25mg	1.5mg

4) 고함유 영양표시②

- (기원, 공급, 함유) 같은 단어를 사용하여 고함유 영양을 표시하는 경우는 【표 2-43】 과 같이 표시한다.

【표 2-43】 고함유의 영양표시② 기준

영양소	고체(반고체) 100g당	액체 100ml당	액체 100kcal당
식이섬유	3g	1.5g	1.5g
비타민A	90 µg	45 µg	30 µg
비타민B1	0.21mg	0.11mg	0.07mg
비타민B2	0.24mg	0.12mg	0.08mg
비타민C	9mg	4.5mg	3mg
비타민E	1.8mg	0.9mg	0.6mg
칼슘	120mg	60mg	40mg
철분	2.25mg	1.13mg	0.75mg

5) 영양강화식품으로 30g당 함유량을 표기해야 하는 식품은 다음과 같다.

- 치즈, 치즈가루, 크림
- 육분말, 미트소스, 훈연육, 육포
- 어분, 생선소스, 절임 생선류, 김소스
- 두부, 비빔밥 재료
- 과일잼, 땅콩잼, 참깨소스, 땅콩가루, 절임채소류
- 양식 로스팅식품(케이크, 빵, 피자 제외)
- 중식 케이크
- 기타 정부기관이 지정한 식품

6) 영양강화식품으로 1g당 함유량을 표기해야 하는 식품은 건조새우, 해초, 이끼, 미역, 김, 해파리, 기타 정부기관이 지정한 식품이 해당된다.

7) (높은), (많은), (강화), (풍부), (기원), (공급) 및 (함유) 등의 용어로 고함유 표기를 사용할 수 없는 식품은 다음과 같다.

- 식품첨가물을 사용한 스낵류
- : 쌀과자, 스낵류(예: 김과자, 옥수수과자, 치즈봉, 감자칩, 새우칩등), 꿀과자, 견과류(무화과, 파파야 등), 종자류 (해바라기씨, 단호박씨, 참깨, 소나무씨 등), 견과류(땅콩, 피스타치오, 아몬드, 하와이콩, 캐슈 등)

- : 두류제품 (조제 참두, 콩자반, 오향콩류 등)
  - : 수산물을 가공한 스낵류 (생선절편, 오징어 절편, 오징어 머리, 새우절편, 건조생선뼈 등)
    - 사이다, 콜라
    - 식품첨가물을 사용한 설탕제조가공품
  - : 하드 캔디, 소프트캔디(밀크캔디, 캐러멜, 솜사탕, 씹을 수 있는 캔디 등), 초콜릿, 껌, 기타 캔디
    - 조미료류
  - : 전분류(전분, 고구마 가루, 빵가루, 튀김가루 등)
    - 된장, 식용유류(참기름, 고춧기름 등), 장류(대용량)(케첩, 불고기 소스, 스테이크소스 등), 소스류(소용량)(와사비, 고추장, 간장, 식초 등), 버섯소스, 검은후추소스, 스파게티소스, 다시다, 마늘가루, 팔각 등 가루향신료(후추가루, 산초가루, 바닐라가루 등), 소금 및 기타 조미료
    - 당류: 고체(각설탕, 설탕 등 유사식품), 액체(꿀 등)
    - 기타 중앙기관(식품약품관리서)이 지정한 식품
- 경고 표시
- 주류의 경우
    - ‘음주 후 운전은 하지 않는 것이 안전합니다’
    - ‘과다한 음주는 자신과 타인에게 피해가 됩니다’
    - ‘미성년자 음주금지’
  - 식용유지류의 경우
    - ‘화재 발생 시 분리하여 놓으시오’
  - 과자, 유제품 등 알레르기 성분을 함유한 식품의 경우
    - ‘본 제품은 계란을 함유하여 과민체질이 식용하기에 부적당함’
  - 껌 제품의 경우
    - ‘폐닐케톤뇨증환자가 식용하기에 부적당함’



### 3.5.9 식품 알레르기 표시

○ 식품 알레르기 표시 규정에 따라 시판 포장식품이나 용기식품은 다음의 물질을 함유한 경우 식품용기나 겉포장에 알레르기 경고 문구를 표기해야 한다.

- 새우 및 새우 함유제품
- 게 및 게 함유제품
- 망고 및 망고 함유제품
- 땅콩 및 땅콩제품
- 우유 및 우유제품(우유로 만든 lactitol제외)
- 난류 및 난류제품

○ 경고표시의 예시 문구

본 품에 ○○ 함유, 본 품에 ○○ 함유 과민체질 식용 부적합

### 3.5.10 카페인 표시

○ 커피음료: 저카페인이라고 표시된 경우, 카페인 함량은 2mg/100 mL (20ppm)을 초과해서는 아니 된다.

○ 차 및 코코아음료: 카페인 함량은 50mg/100mL(500ppm)을 초과해서는 아니 된다. 저카페인이라고 표시된 경우, 카페인 함량은 2mg/100mL(20ppm)을 초과해서는 아니 된다.

○ 차, 커피 및 코코아 이외의 음료: 만일 카페인이 함유되었다면 카페인 함량은 32mg/100mL(320ppm)을 초과해서는 아니 된다.

### 3.5.11 방사선 처리 식품

○ 방사선으로 처리한 식품은 식품명 옆의 눈에 잘 보이는 곳에 표시해야 하며, 방사선으로 처리한 식품원재료 또한 식품에 사용 시 반드시 표시해야 한다.



【그림 2-13】 방사선 처리 식품 표시

### 3.5.11 수입주류

- 주류 관리법 제 33조에 따라 수입주류의 표시사항은 다음의 내용을 표시하여야 한다.
  - 품명
  - 제품종류
  - 주정성분
  - 수입주류의 원산지
  - 제조업체 및 수입업체 정보
  - 용량
  - 유효일자 또는 유통기한: 주정성분 7% 이하의 주류는 유효일자와 유통기한을 모두 표시해야 함
  - 과음에 대한 경고표시

### 3.5.12 식품유형별 표시사항 예시

- 가공식품별로 표시사항을 준수하여 표기하여야 하므로, 대만의 현지 조사를 통해 Jason mart, Sogo 백화점, RT mart, Carrefour mart 등에서 견본으로 구입한 식품유형별 제품을 수거하여 수출업체에서 표시사항을 참고할 수 있도록 【그림 2-14】에서 【그림 2-41】와 같이 예시로 제시하였다.

【그림 2-14】 과자류 표시사항 예시



①品名:北日本一口三種蔬菜米果  
 ②成份:糯米,米油,棕榈油,難消化性麥芽糊精,菠菜粉,蕃茄粉,烤洋蔥粉,食鹽,調味劑(L-麩酸鈉,5-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉),大豆卵磷脂,乳化劑(脂肪酸甘油酯,脂肪酸山梨醇酐酯),抗氧化劑(維生素E,維生素C),甜味劑(醋磺內酯鉀,蔗糖素)  
 ③淨重:35公克 ④保存期限:6個月  
 ⑤有效日期(賞味期限):如包裝所示(西元年/月/日排列) ⑥保存方法:請置於陰涼處常溫保存  
 ⑦製造商:株式會社BOURBON  
 ⑧地址:日本新潟縣柏崎市松波4-2-14  
 電話:81-2-5728-5600  
 ⑨進口商:勇信貿易股份有限公司  
 ⑩地址:台北市忠孝東路三段227-3號2樓  
 消費者服務專線:0800-000-369  
 ⑪原產地:日本

⑫營養標示	
每一份量35公克 本包裝含1份	
	每份
熱量	135大卡
蛋白質	2.3公克
脂肪	1.9公克
飽和脂肪	1.1公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	28.9公克
糖	26.6公克
鈉	152毫克

- ①품명 ②성분 ③순중량 ④보존기한 ⑤유효일자 ⑥보존방법 ⑦  
 제조사 명칭 ⑧제조사 주소 및 전화 ⑨수입사 명칭 ⑩수입사주소  
 및 전화 ⑪원산지 ⑫영양표시

【그림 2-15】 초콜릿류 표시사항 예시



DARK CHOCOLATE 85% COCOA  
 ①品名:黑巧克力85%  
 ②成份:可可漿,砂糖,可可脂,天然香草香料,食鹽,大豆卵磷脂,可可固形物含量85%以上。  
 ③內容量:100g 原產國:俄羅斯  
 ④有效日期:(BEST BEFORE DATE):  
 29/07/2015 日/月/年(西元)  
 ⑤製造商:"VERNOST KACHESTVU"  
 CONFECTIONERY LLC  
 199, Sovetskaya str.,Kasimov,  
 Ryazan region,391300, RUSSIA  
 ⑥進口商:陸耀貿易有限公司  
 臺北市明水路397巷19弄22號1樓  
 ⑦消費者服務專線:02-2496-8989

⑧營養標示	
每100公克	
熱量	597大卡
蛋白質	11.3公克
脂肪	48.3公克
飽和脂肪	11.1公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	24.1公克
鈉	20毫克



- ①품명  
 ②성분  
 ③내용량, 원산지  
 ④유효일자  
 ⑤제조사 주소  
 ⑥수입사주소 및 전화  
 ⑦소비자 상담전화  
 ⑧영양표시

【그림 2-16】 어육가공품 어묵 표시사항 예시



① 品名 : 魚漿調製品(蒲佐焙燒鯛竹輪5入) ② 原料(成份) : 魚肉、大豆蛋白、蛋白、植物油脂、食鹽、植物澱粉、發酵調味料、葡萄糖、砂糖、加工澱粉、調味劑(氨基酸等)、抗氧化劑(維生素C) ③ 原產國(產地) : 日本國 ④ 內容量 : 5入 ⑤ 保存方法 : 請保存在冷凍庫(-18℃以下) ⑥ 有效日期 : 2015年12月30日 ⑦ 製造商: 株式会社 藤々食品 地址: 日本國愛知縣蒲郡市西浦町川東31番地 ⑧ 進口商 : 巨洋國際食品有限公司 地址 : 新北市新莊區五工二路62巷8號1樓 電話 : (02)2298-8296	營養標示 每100公克 熱量 100 大卡 蛋白質 9.9 公克 脂肪 0.4 公克 飽和脂肪 0 公克 反式脂肪 0 公克 碳水化合物 14.2 公克 鈉 826 毫克
---	---

- ① 품명 ② 성분 ③ 원산지 ④ 내용량 ⑤ 보존방법:  
 -18℃이하 냉동 ⑥ 유효일자 ⑦ 제조사 주소 및 전화  
 ⑧ 수입사 주소 및 전화 ⑨ 영양표시

【그림 2-17】 어육가공품 어육소세지 표시사항 예시



① 品名: 東洋北海道芝士魚板-3本入 ② 成分: 魚肉、起士、澱粉、食鹽、砂糖、蛋白、紅酒、蛋、加水分解物(大豆)、糊化澱粉、調味劑(膨基乙酸)、食用色素(胡蘿蔔色素)、原料含小麥、大豆 ③ 內容量: 90公克 (30公克*3) ④ 有效日期: 如包裝上所示 (西元年月日) ⑤ 保存期限: 5個月 ⑥ 製造商: 東洋水產株式會社*生產國: 日本 地址: 日本東京都港區港南2-13-40 TEL: 03(3458)3333 ⑧ 進口商: 盛裕貿易有限公司 地址: 新北市三重區重安街28-1號2F 客戶服務電話: (02) 2296-5111	營養標示(每一份量30公克) 本包裝含3份 每份 熱量 33大卡 蛋白質 3.1公克 脂肪 0.8公克 飽和脂肪 0.2公克 反式脂肪 0公克 碳水化合物 3.3公克 鈉 255毫克
---	---

非單支出售

\*請避免高溫多濕、涼爽場所保存。  
 ★本產品有添加雞蛋,過敏者請勿食用

- ① 품명 ② 성분 ③ 내용량 ④ 유효일자 ⑤ 보존기한  
 ⑥ 제조사 주소 및 전화 ⑦ 원산지 ⑧ 수입사 주소 및 전화 ⑨ 영양표시

\* 고온다습한 곳은 피하고 건조한 곳에서 보관

★ 본 제품은 계란을 함유하여 과민체질이 식용하기에 부적당함

【그림 2-18】 다류 고품차 표시사항 예시

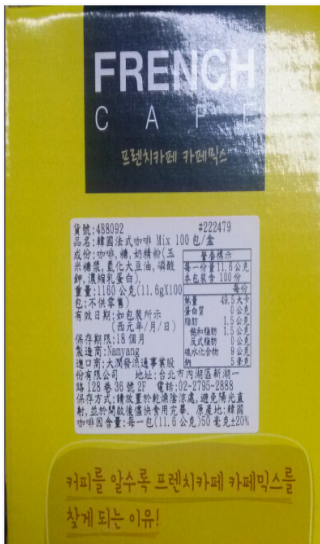


- ① 貨號: 0623-152800
- ② 品名: 八仙果
- ③ 成份: 柚子皮、陳皮、金棗、薄荷、砂糖、澱粉、百草粉、甘草粉。
- ④ 製造日期(西元年/月/日): 2014.08.23
- ⑤ 有效日期(西元年/月/日): 2015.08.23  
有效期限: 1年, 敬請儘早食用完畢以保風味
- ⑥ 代理商: 快利寶股份有限公司  
住址: 新北市三重區光復路一段83巷6號6樓  
消費者專線: 0800-288-325 電話: 02-2999-5188
- ⑦ 淨重: 130公克±5%
- ⑧ 保存方法: 請置於陰涼乾燥處
- ⑨ 產地: 臺灣

⑩ 營養標示	
每100公克	
熱量	379.2大卡
蛋白質	7.8公克
脂肪	0公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	87.5公克
鈉	875毫克

- ① 貨物번호 ② 품명 ③ 성분 ④ 제조일자 ⑤ 유효일자 및 유효기한 ⑥ 제조사 주소 및 전화 ⑦ 중량 ⑧ 보존방법 ⑨ 원산지 ⑩ 영양표시

【그림 2-19】 커피 표시사항 예시

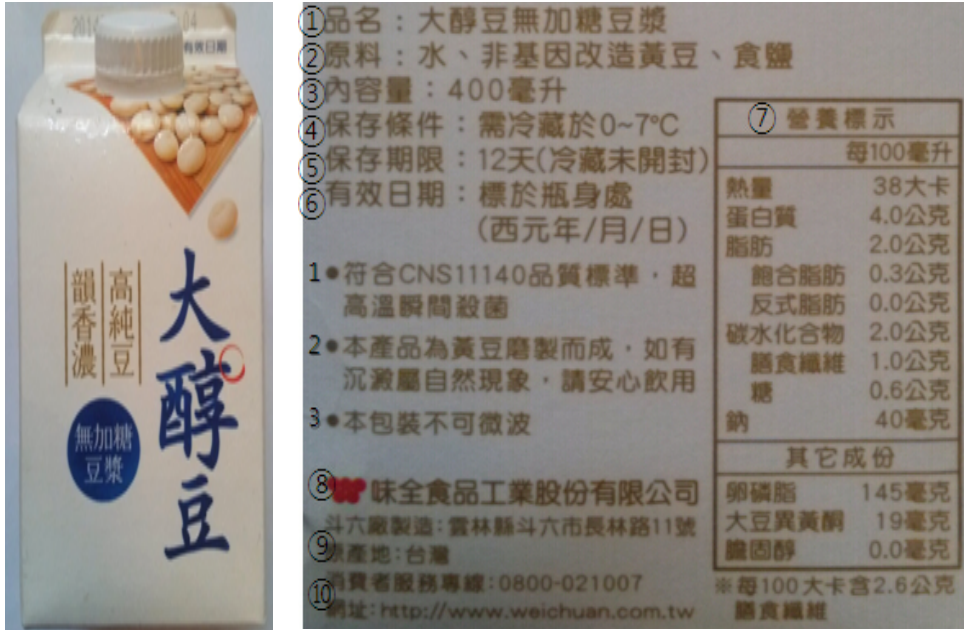


- ① 貨號: 488092 #222479
- ② 品名: 韓國法式咖啡 Mix 100 包/盒
- ③ 成份: 咖啡, 糖, 奶精粉(玉米糖漿, 氫化大豆油, 磷酸鉀, 濃縮乳蛋白)。
- ④ 重量: 1160 公克(11.6gX100 包; 不供零售)
- ⑤ 有效日期: 如包裝所示  
(西元年/月/日)
- ⑥ 保存期限: 18 個月
- ⑦ 製造商: Namyang
- ⑧ 進口商: 大潤發流通事業股份有限公司  
地址: 台北市內湖區新湖一路128巷36號2F 電話: 02-2795-2888
- ⑨ 保存方式: 請放置於乾燥陰涼處, 避免陽光直射, 並於開啟後儘快食用完畢。
- ⑩ 原產地: 韓國
- ⑪ 咖啡因含量: 每一包(11.6公克) 50毫克±20%

⑫ 營養標示	
每一份量 11.6 公克	
本包裝含 100 份	
每份	
熱量	49.5 大卡
蛋白質	0 公克
脂肪	1.5 公克
飽和脂肪	1.5 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	9 公克
鈉	5 毫克

- ① 貨物번호 ② 품명 ③ 성분 ④ 중량 ⑤ 유통기한 ⑥ 보존기한 ⑦ 제조사명칭 ⑧ 수입사 주소 및 전화 ⑨ 보존방법 ⑩ 원산지 ⑪ 카페인 함유량 ⑫ 영양표시

【그림 2-20】 음료류 두유 표시사항 예시

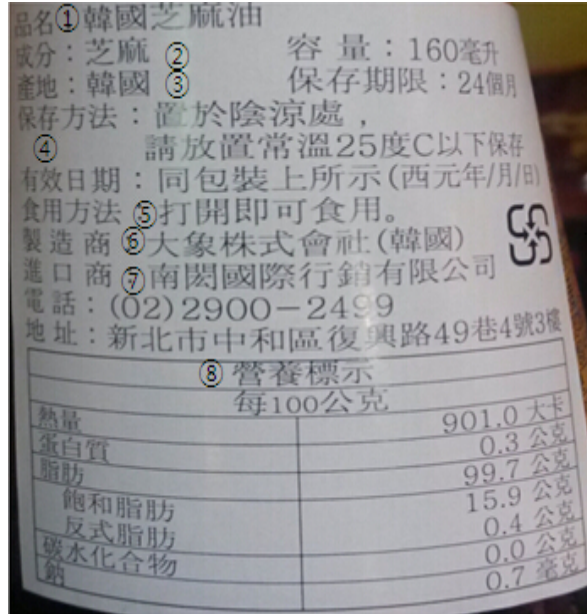


① 품명 ② 원료 ③ 내용량 ④ 보존조건 ⑤ 보존기한 12일 (냉장 미개봉) ⑥ 유통기한 ⑦ 영양표시 ⑧ 제조사 주소 및 전화 ⑨ 원산지 ⑩ 소비자 연락처 및 사이트

기타 표시사항:

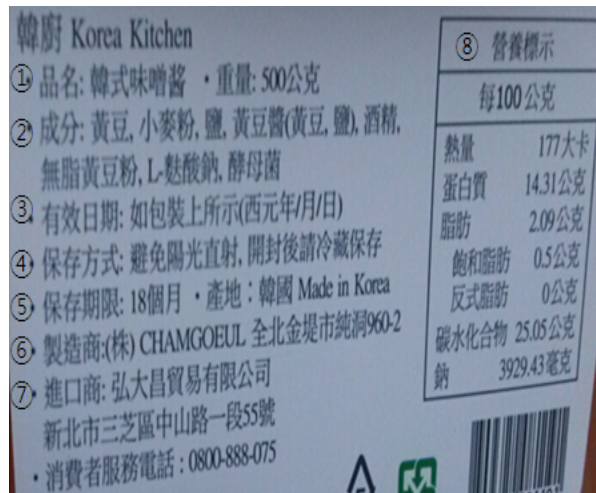
- ① 본 품은 CNS11140 두유기준에 적합하여 최고온 멸균을 했음
- ② 본 품은 대두를 갈은 것으로 침전현상이 있으며 안심하고 식용가능함
- ③ 본 포장은 전자렌지에 가열할 수 없음

【그림 2-21】 식용유지류 참기름 표시사항 예시



- ① 품명 ② 성분, 용량 ③ 원산지 및 보존기한 ④ 유통기한  
 ⑤ 식용방법 ⑥ 제조사 명칭 ⑦ 수입사 주소 및 전화  
 ⑧ 영양표시

【그림 2-22】 장류 된장 표시사항 예시



- ① 품명, 중량 ② 성분 ③ 유통기한 ④ 보존방법  
 ⑤ 보존기한, 원산지 ⑥ 제조사 주소 ⑦ 수입사 주소  
 및 전화 ⑧ 영양표시

【그림 2-23】 장류 고추장 표시사항 예시



韓廚 Korea Kitchen

① 品名: 辣椒醬 • 重量: 500公克

② 成分: 糖、小麥粉、糯米、辣椒粉、鹽、麥芽、酒精、麥、葡萄糖、芥末粉、麩酸鈉、大蒜、洋蔥、大蒜粉、洋蔥粉、酵母菌

③ 有效日期: 如包裝上所示(西元年/月/日)

④ 保存方式: 避免陽光直射, 開封後請冷藏保存

⑤ 保存期限: 18個月 • 產地: 韓國 Made in Korea

⑥ 製造商: (株)CHAMGOEUL / 全北金堤市純洞960-2

⑦ 進口商: 弘大昌貿易有限公司  
• 地址: 新北市八里區龍米路二段2-1號  
• 消費者服務電話: 0800-888-075

2015.10.06

⑧ 營養標示	
每100公克	
Energy / 熱量	189大卡
Protein / 蛋白質	6.8公克
Total Fat / 脂肪	0.5公克
- Saturated Fat / 飽和脂肪	0.1公克
- Trans Fat / 反式脂肪	0.0公克
Total Carbohydrates / 總碳水化合物	42.6公克
- Dietary Fiber / 膳食纖維	3.4公克
- Sugars / 糖	26.1公克
Sodium / 鈉	2618.5毫克

8 870056 5112 16

① 품명, 중량 ② 성분 ③ 유통기한 ④ 보존방법 ⑤ 보존기한, 원산지 ⑥ 제조사 주소 ⑦ 수입사 주소 및 전화 ⑧ 영양 표시

【그림 2-24】 김치 표시사항 예시



① 名 整株白菜 (Baechu Kimchi)

② 份 大白菜, 蘿蔔, 辣椒粉, 大蒜, 魚露, 薑, 鹽, 糖

③ 產地 韓國

④ 量 500g

⑤ 製造日期 於包裝上 (西元 年.月.日)

⑥ 保存期限 5個月

⑦ 保存方法 冷藏 0°C - 4°C

⑧ 製造商 株式會社 多募

地址 大韓民國 慶尙北道 義城郡 安新路 135

⑨ 營養標示		
每一份量125公克		
本包裝含4份		
每份 每100公克		
熱量	47.5大卡	38大卡
蛋白質	2.3公克	1.8公克
脂肪	0.8公克	0.6公克
飽和脂肪	0.5公克	0.4公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	7.9公克	6.3公克
糖	4.5公克	3.6公克
鈉	1194.1毫克	955.3毫克

① 품명 ② 성분 ③ 원산지 ④ 중량 ⑤ 제조일자 ⑥ 보존기한 ⑦ 보존방법 ⑧ 제조사 주소 ⑨ 영양 표시



【그림 2-25】 국수류 표시사항 예시



- ① 品名: 韓國三分煮麵(麵線-小魚乾口味)
- ② 成分: 麵粉, 精鹽
- 調味包: 精鹽, 小魚乾調味粉(鹽, 小魚乾粉, 樹薯澱粉, 麥芽糊精, 白砂糖), 砂糖, 蛤蚧粉, 蒜粉, 蝦粉, 味精, 花枝粉, 蛤粉, DL-胺基丙酸, 洋蔥粉
- 海苔芝麻調味包: 海苔, 芝麻
- ③ 重量: 113公克
- ④ 保存期限: 18個月
- ⑤ 保存方法: 避免高溫與多濕處
- ⑥ 有效日期: 如包裝上標示(西元年月日)
- ⑦ 原產地: 韓國
- ⑧ 製造商: Sempio 株式會社
- 地址: 59-1 Pildong 1-ga, Joonggu, Seoul, Korea
- 電話: 韓國 080 996 7777
- ⑨ 進口商: 助有國際有限公司
- 地址: 台北市士林區劍潭路11號3樓
- 郵: (02)2882-1808
- 地址: chuwing@ms26.hinet.net
- 電話: www.yo-long.com.tw

營養標示	
每份重量	113公克(1包)
本包裝含	1份
	每份
熱量	360大卡
蛋白質	12公克
脂肪	2公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	74公克
鈉	2700毫克

- ① 품명
- ② 성분, 조미료 성분
- ③ 중량,
- ④ 보존기한
- ⑤ 보존방법
- ⑥ 유통기한
- ⑦ 원산지
- ⑧ 제조사 주소 및 전화
- ⑨ 수입사 주소 및 전화
- ⑩ 영양표시

【그림 2-26】 절임식품 단무지 표시사항 예시



- ① 品名: 柿源紫蘇切片蘿蔔漬
- ② 原料(成份): 蘿蔔、食塩、葡萄糖果糖液糖、植物蛋白、加水分解物、米糠、調味劑(氨基酸等)、酸味料、甜味劑(山梨醇)、抗氧化劑(維生素C)、香料、食用色素(紅花)
- ③ 原產國(產地): 日本國
- ④ 內容量: 120公克
- ⑤ 保存方法: 請保存在冷藏庫(+1℃~5℃)
- ⑥ 有效日期: 2015年4月30日
- ⑦ 製造商: 柿源漬物株式会社
- 地址: 日本國埼玉縣大里郡 岡部町大字普濟寺1026
- ⑧ 進口商: 巨洋國際食品有限公司
- 地址: 新北市新莊區五工二路62巷8號1樓
- 電話: (02)2298-8296

營養標示	
每100公克	
熱量	50 大卡
蛋白質	1.4 公克
脂肪	0.1 公克
飽和脂肪	0 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	12.0 公克
鈉	1632 毫克

- ① 품명
- ② 성분
- ③ 원산지
- ④ 내용량
- ⑤ 보존방법
- ⑥ 유통일자
- ⑦ 제조사 주소
- ⑧ 수입사 주소 및 전화
- ⑨ 영양표시

【그림 2-27】 코코아가공품 표시사항 예시



- ①品名:LOTTE 葵花子巧克力  
 ②成份:烘焙葵花子(葵花子,白糖,澱粉糖漿,阿拉伯膠),巧克力[白糖,可可製  
 品(全脂奶粉,可可膏),植物油脂(棕櫚油,葵花油),乳糖,可可粉,大豆卵磷  
 脂,香料(巧克力,香草),可可色素,阿拉伯膠,明膠,光澤劑(蠟膠),抗氧化劑  
 (維生素E)]  
 ③本產品含牛奶,大豆及其製品可能導致過敏症狀  
 ④製造商:LOTTE Confectionery Co.,LTD.  
 ⑤內容量:90公克 原產地:韓國 保存期限:6個月  
 ⑥有效日期:如包裝上所示(以西元年/月/日表示)  
 ⑦進口商:台灣樂天製菓股份有限公司  
 地址:台北市南京東路四段16號6樓A2  
 消費者服務專線:0800-010001  
 ⑧保存方法:請將產品置於不受陽光直射的乾涼處,  
 開封後請早食用完畢.
- | ⑨營養標示 |       |         |
|-------|-------|---------|
| 每一份量  | 30公克  |         |
| 本包裝含  | 3份    |         |
|       | 每份    | 每100公克  |
| 熱量    | 155大卡 | 537.1大卡 |
| 蛋白質   | 3公克   | 11.3公克  |
| 脂肪    | 9公克   | 30.3公克  |
| 飽和脂肪  | 3.4公克 | 11.2公克  |
| 反式脂肪  | 0公克   | 0.3公克   |
| 碳水化合物 | 16公克  | 54.9公克  |
| 糖     | 13公克  | 43.4公克  |
| 鈉     | 20毫克  | 68毫克    |

- ① 품명 ② 성분 ③ 알레르기 표시: 본 품은 우유와 대두제품이 함유되어 있으므로 과민체질의 경우 식용에 주의를 요함  
 ④ 제조사 명칭 ⑤ 내용량, 원산지, 보존기한 ⑥ 유효일자  
 ⑦ 수입사 주소 및 전화 ⑧ 보존방법 ⑨ 영양표시

【그림 2-28】 주류 소주 표시사항 예시



- ① 品牌名稱:真露燒酎  
 產品種類:蒸餾酒  
 ② 原產地:韓國 (Korea)  
 ③ 酒精濃度:19度 (V/V) 容量:360毫升  
 ④ 主要原料:純淨水、大米、大麥  
 ⑤ 生產日期:請見瓶蓋 (西元年/月/日)  
 ⑥ 有效日期:無限期 飲用方法:冷藏冰飲  
 ⑦ 製造業者名稱及地址:HITE JINRO CO.,LTD.  
 132-12, CHEONGDAM-DONG, GANGNAM-GU,  
 SEOUL, KOREA  
 ⑧ 進口業者名稱、地址及電話:百棋貿易有限公司  
 台北市南京西路348號2F  
 (02)2559-2916 <http://www.paichico.com>  
 本產品已投保1000萬產品責任險飲酒過量有礙健康  
 ⑨ 飲酒過量,有礙健康

- ① 품명, 제품종류 (증류주)  
 ② 원산지  
 ③ 주정도, 용량  
 ④ 주원료  
 ⑤ 생산일자  
 ⑥ 유통기한  
 ⑦ 제조사 주소  
 ⑧ 수입사 주소 및 전화  
 ⑨ 경고표시: 과음은 몸에 해가 됨. (크게 표시)

【그림 2-29】 면류 당면 표시사항 예시



①品名：韓國冬粉  
 ②成分：地瓜粉  
 ③重量：500公克  
 產地：韓國，保存期限：24個月  
 保存方法：常溫保存  
 ④有效日期：同包裝上示(西元/年/月/日)  
 ⑤製造商：大象株式會社 韓國  
 ⑥進口商：南閩國際行銷有限公司  
 地址：新北市中和區復興路49巷4號3樓  
 電話：(02)2900-2499

⑦營養標示  
 每一份量20公克，本包裝含25份

熱量	68大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	17公克
鈉	0毫克

⑧使用辦法：加水浸泡化後，涼拌，煮湯或加入火鍋中風味獨特

- ① 품명
- ② 성분
- ③ 중량 및 원산지
- ④ 보존방법 및 유효일자
- ⑤ 제조사 명칭
- ⑥ 수입사 주소 및 전화
- ⑦ 영양표시
- ⑧ 식용방법

【그림 2-30】 면류 라면 표시사항 예시



①營養標示  
 每一份量120公克  
 本包裝含1份

	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比
熱量	510大卡	25.50%
蛋白質	9.8公克	16.33%
脂肪	16.6公克	30.18%
飽和脂肪	8.1公克	45.00%
反式脂肪	0公克	
碳水化合物	80.4公克	25.13%
糖	5.1公克	
鈉	2305毫克	96.04%

②每日營養素攝取量之基準值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪55公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物320公克、鈉2400毫克

③品名：農心 泡菜味拉麵  
 ④淨重：120公克  
 ⑤有效日期：標示於袋上(西元年/月/日)  
 ⑥保存期限：10個月  
 ⑦保存方法：避免高溫及潮濕處  
 ⑧進口商：星禾國際有限公司  
 地址：新北市泰山區坡雅頭路50號  
 電話：(02)2297-7575  
 ⑨原產地：韓國

本產品已投保財險  
 星禾國際有限公司  
 電話：3500萬元、投保序號0855-94PD700010

PRODUCT OF KOREA  
 大韓民國製品

- ① 영양표시
- ② 1일 영양소 섭취기준량
- ③ 품명
- ④ 순중량
- ⑤ 유효일자
- ⑥ 보존기한
- ⑦ 보존방법
- ⑧ 수입사 주소 및 전화
- ⑨ 원산지

【그림 2-31】 음료류 인삼음료 표시사항 예시

① [注意事項]  
假藥期間、體質特殊者、懷孕及授乳中婦女、請諮詢專業人士後依指示飲用

② 營養標示

每份量 60 毫升	本包裝含 1 份
每份	
熱量	23.2大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	5.8公克
鈉	18毫克
膽固醇	0毫克

③ 其他成分

每份	
人蔘皂甙	27毫克

④ 新加坡商會(補)太平洋(股)公司授權  
李亞西商會(補)國際(股)公司台灣分公司在台灣製造及使用商標  
地址：馬來西亞商會(補)國際(股)有限公司 台灣分公司  
彰濱路 彰化縣鹿港鎮彰濱工業區臨工路18號  
消費者服務專線：0800-077-999  
www.brands.com.tw

- ① 경고표시: 약 복용자, 특수 체질, 임신 및 수유중인 산부는 식품전문가에 자문후 식용할 것
- ② 영양표시
- ③ 기타표시: Total Ginsenoside Ginseng Root 27mg
- ④ 제조사 정보
- ⑤ 식용방법 및 권장량
- ⑥ 성분
- ⑦ 보존방법, 유효일자

【그림 2-32】 조미김 표시사항 예시



① 營養標示

每份量 5.0公克	本包裝含 1.0份
每份	
熱量	25 大卡
蛋白質	1.2 公克
脂肪	2.1 公克
飽和脂肪	0.2 公克
反式脂肪	0.0 公克
碳水化合物	1.3 公克
鈉	36.2 毫克
膳食纖維	1.1 公克

② 品名: 元本山朝鮮海苔

③ 主原料: 朝鮮海苔

④ 副原料: 芥花油、寡油、鹽、芝麻醬料、抗壞血酸(維生素E)

⑤ 過敏原: 無

⑥ 重量: 5.0公克  
保存期限: 300天  
有效日期: 請參閱包裝標示  
保存方法: 為確保產品品質, 產品請存放於陰涼乾燥處。

⑦ 警語: 內附之乾燥劑請勿食用

⑧ 原產地: 台灣

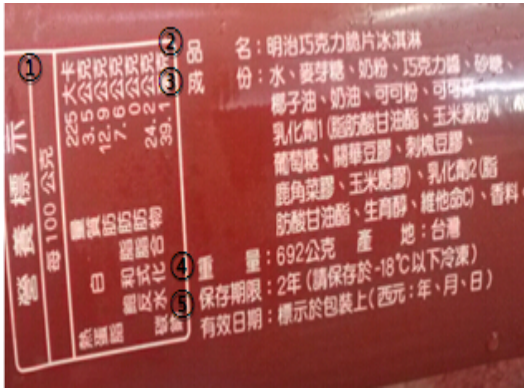
⑨ 全圖

聯華食品 Lion Hua Foods Corporation

製造商:  
聯華食品工業股份有限公司  
彰濱縣鹿港鎮大崙村頂湖一街16號  
元本山品質保證  
消費者服務專線: 0800-311023  
週一至週五上班日(08:00~16:30)  
www.lianhwa.com.tw

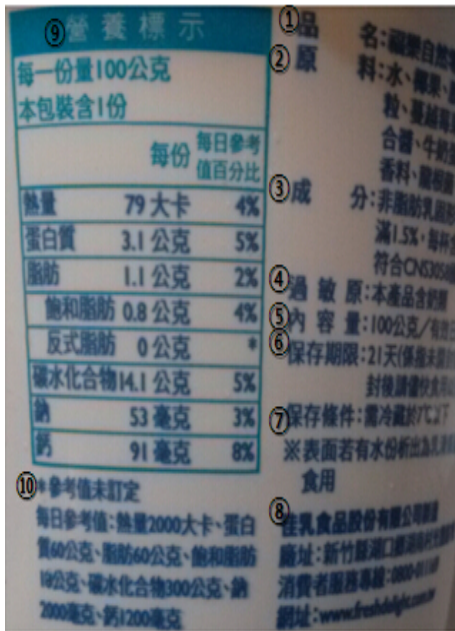
- ① 영양표시
- ② 품명
- ③ 주원재료 및 보조 원재료
- ④ 과민물질(없음)
- ⑤ 중량
- ⑥ 보존기한, 보존방법
- ⑦ 경고표시: 내부의 건조제 식용금지
- ⑧ 원산지
- ⑨ 제조사 주소 및 전화

【그림 2-33】 아이스크림 표시사항 예시



- ① 영양표시
- ② 품명
- ③ 성분
- ④ 중량, 원산지
- ⑤ 보존기한 및 유효일자

【그림 2-34】 가공유류 표시사항 예시



- ① 품명
- ② 원료
- ③ 성분
- ④ 과민물질:우유
- ⑤ 내용량
- ⑥ 보존기한
- ⑦ 보존방법
- ⑧ 제조사 주소 및 전화
- ⑨ 영양표시
- ⑩ 1일 영양소 섭취기준치

【그림 2-35】 조미식품 고춧가루 표시사항 예시



⑩ 營養標示	
每份重量	10公克
本包裝含	10份
每份	
熱量	0.31大卡
蛋白質	0.01公克
脂肪	0.02公克
飽和脂肪	0.02公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	0.03公克
鈉	0毫克

① 品名：韓國正宗辣椒細粉(特級)  
 ② 成分：辣椒(100%)  
 ③ 重量：100公克  
 ④ 產地：韓國  
 ⑤ 保存期限：2年  
 ⑥ 有效期限：標示於包裝上，西元(日/月/年)  
 ⑦ 保存方法：密封後需冷凍保存  
 ⑧ 使用方法：拌、煮、醃、炒皆可  
 ⑨ 製造商：南洋食品株式會社 韓國  
 地址：東大門區新雪洞89-50號  
 進口商：南園國際行銷有限公司

- ① 품명
- ② 성분
- ③ 중량
- ④ 원산지
- ⑤ 보존기한
- ⑥ 유효기한
- ⑦ 보존방법 및 사용방법
- ⑧ 제조사 명칭
- ⑨ 수입사 주소 및 전화
- ⑩ 영양표시

【그림 2-36】 기타식품 식염 표시사항 예시



④ 營養標示	
每100公克	
熱量	6大卡
蛋白質	0.1公克
脂肪	0.1公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	1.3公克
鈉	37726毫克

① 委託製造商：家樂福股份有限公司  
 地址：台北市南港區新莊路  
 2段20巷5號地下  
 ② 製造商：旺來旺食品股份有限公司  
 地址：新北市新莊區新莊  
 巷40弄3號  
 電話：02-2908-1786  
 ③ 原產地：巴基斯坦  
 www.carrefour.com.tw  
 家樂福產品服務專線：0809-001-365

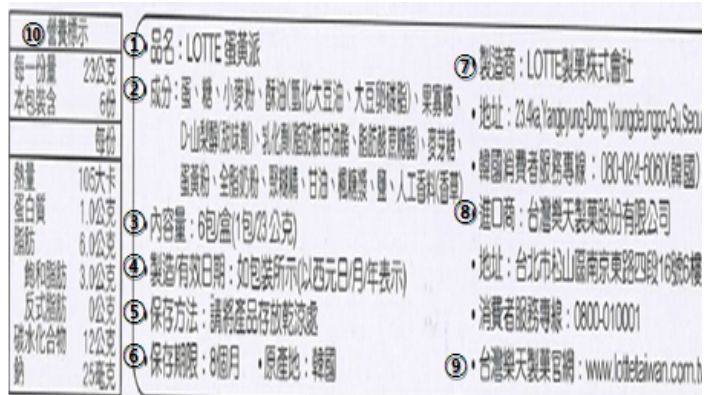
- ① 위탁 제조사 주소
- ② 제조사 주소 및 전화
- ③ 원산지
- ④ 영양표시

【그림 2-37】 만두류 표시사항 예시



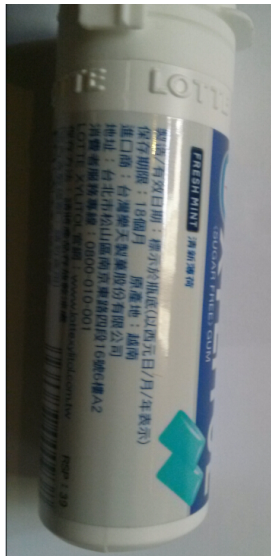
- ① 품명 ② 성분 ③ 중량 ④ 보존기한 ⑤ 보존방법  
⑥ 유효일자 ⑦ 영양표시

【그림 2-38】 빵류 표시사항 예시



- ① 품명 ② 성분 ③ 내용량 ④ 제조일자 ⑤ 보존방법 ⑥ 보존  
기한, 원산지 ⑦ 제조사 주소 및 전화 ⑧ 수입사 주소 및  
전화 ⑨ LOTTE 대만 지사 사이트 ⑩ 영양표시

【그림 2-39】 껌 표시사항 예시



① 品名: LOTTE XYLITOL 木糖醇無糖口香糖-清新薄荷

② 成份: 甜味劑(木糖醇, 麥芽糖醇), 口香糖膠, 阿拉伯膠, 薄荷香料, 磷酸氫鈣, 甜味劑(阿斯巴甜), 光澤劑(棕櫚蠟, 蜂蠟, 蟲膠), 食用色素(藍色1號)

③ 內容量: 26.1公克

⑤ 苯酮尿症患者不宜食用  
\*建議每日4次, 每次2粒, 於飯後睡前嚼食  
\*熱量以糖醇計算

④ 營養標示	
每一份量2.9公克(2粒)	
本包裝含 9份	
每份	
熱量	5.5大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	2.1公克
糖	0公克
鈉	0毫克

① 품명 ② 성분 ③ 내용량 ④ 영양표시

⑤ 경고표시: 페닐케톤뇨증환자가 식용하기에 부적당함, 권장량

【그림 2-40】 건강기능식품 표시사항 예시



② 成分: 水、冰糖、西洋蔘(粉光蔘)、白蔘片、蓮子、百合、蘋果酸、檸檬酸、玉米糖醇。

③ 內容量: 60毫升X1瓶 保存期限: 2年

④ 有效日期: 標示於包裝盒上(西元年、月、日)

QUAKER® 桂格® 為註冊商標, 係由美商桂格麥片公司授權使用  
QUAKER® 桂格® are the registered trademarks of The Quaker Oats Company

⑥ 營養標示

每一份量60毫升	
本包裝含1份	
每份	
熱量	21.6大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	5.4公克
鈉	9.9毫克
鉀	29.6毫克
保健功效之相關成分含量	
人蔘皂甙 Rg2: 1.11~1.36毫克	

① 품명

② 성분

③ 내용량

④ 유효일자, 보존기한

⑤ 제조사 주소 및 전화

⑥ 영양표시

⑦ 승인된 효능

⑧ 건강식품 마크



## 제4절 식품첨가물 및 유해물질

- 식품의 가공기술이 발달하면서 식품유형이 점점 세분화되고 있기 때문에, 대만정부에서도 전문가와 협력하여 효율적인 식품자료고(食品資料庫) 시스템 관리를 위해 가공식품을 유형별로 분류하고 있다.

### 4.1 대만의 식품기준 및 규격

- 대만에서 식품유형별 기준 및 규격 분류는 크게 두 가지로 식품약품관리서에서 발행하는 식품위생기준과 경제부 표준검역국의 Chinese National Standards(CNS) 식품기준규격이 있다.
  - 식품약품관리서의 식품위생기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 대만 내 유통되는 식품들이 갖추어야 하는 기준이며, 식품위생기준에 따라 수입식품의 검역검사가 적용되어 【표 2-45】와 같다.
  - 경제부 표준검역국에서는 식품유형별 기준 및 규격을 제공하고 있다. Chinese National Standards(CNS) 식품기준규격은 대만 농림축산물 등에 대한 정의와 검사방법을 제정한 기준이며, 자국의 식품업체는 CNS 식품기준규격에 따라 식품을 생산·제조해야한다. 수입식품의 경우, CNS 기준을 참고할 필요가 있으며, 【표 2-46】와 같다. 대만산 식품에 적용되는 CNS기준의 경우, CNS기준 조회 사이트를 통해 식품유형별 정의 및 시험법 등을 조회할 수 있다.

### 4.2 한국의 식품유형에 따른 대만 식품분류

- 대만의 식품분류표는 대만 내 한국식품수입관세사와 대만식품공업발전연구소의 자문을 통하여 한국 식품공전의 식품유형에 대만의 유사기준을 적용하여 【표 2-44】와 같이 작성하였다. 해당 품목을 수출시 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 대만의 현행규정을 반드시 확인해야 한다.

【표 2-44】 한국의 식품유형에 따른 대만 식품분류표

한 국	대 만			
	식품위생기준 <sup>35)</sup>	CNS 식품기준규격	식품첨가물 식품분류	관세율 적용분류
과자류 (과자, 캔디, 추잉껌, 빙과류)	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> <li>빙과류 위생기준</li> </ul>	비스킷류, 캔디, 빙과류 (추잉껌 없음)	과자, 캔디, 추잉껌, 빙과류	1904, 1905 (비스킷류) 2105(빙과류)
빵 또는 떡류(빵, 떡,만두류)	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> </ul>	빵 (떡류, 만두류 없음)	빵류, 떡류, 만두	1905(빵류)
코코아가공 품류 또는 초콜릿류	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> </ul>	식용코코아 (초콜릿 없음)	초콜릿	1806(초콜릿)
어육가공품 (어육소세지, 어묵)	<ul style="list-style-type: none"> <li>수산물 위생기준</li> </ul>	없음	어육가공품	0307(어육가공품)
식용유지류 (참기름, 들기름)	<ul style="list-style-type: none"> <li>식용유지 위생기준</li> </ul>	참기름, 들기름	식용유지	1507-1517 (식물유지류)
면류 (국수, 냉면, 당면, 유탕면류)	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> </ul>	국수, 당면, 유탕면류	면류(국수)	1901(당면) 1902(라면)
다류 (침출차, 액상차, 고형차)	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> </ul>	차	차	0902(차류)
커피	<ul style="list-style-type: none"> <li>음료류 위생기준</li> </ul>	인스턴트 커피	커피	0901(커피)
음료 (과채음료, 두유류, 인삼음료, 기타음료)	<ul style="list-style-type: none"> <li>음료류 위생기준</li> </ul>	과채음료류, 두유류, 기타음료, (인삼음료 없음)	주스, 탄산음료류, 무탄산 음료	2202(주스)
장류 (고추장,된장)	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> </ul>	없음	고추장, 기타조미장	2103(조미장류)
조미식품 (고춧가루 또는 실고추)	<ul style="list-style-type: none"> <li>일반식품 위생기준</li> </ul>	고춧가루 또는 실고추	조미식품	0709 (고춧가루 또는 실고추)

한 국	대 만			
	식품위생기준 <sup>35)</sup>	CNS 식품기준규격	식품첨가물 식품분류	관세율 적용분류
김치류 (배추김치)	• 일반식품 위생기준	없음	기타 절임식품	2005(김치)
절임식품 (절임류)	• 일반식품 위생기준	과채절임식품	과채절임식 품	2005 (과채절임식품)
유가공품 (가공유류,아 이스크림)	• 유제품류 위생기준	가공유류, 아이스크림	가공유류	0401-0406 (각종유가공품) 2105 (아이스크림)
주류(탁주, 맥주,소주)	• 주류 위생기준	탁주, 소주 (맥주 없음)	주류	2203(맥주) 2207(소주) 2208(탁주)
기타식품류 (조미김, 식염)	• 일반식품 위생기준 • 식염위생 기준 • 해조류 위생기준	식염 (조미김 없음)	식염, 김	2501(식염) 2208(조미김)

- 대만으로 수입되는 가공식품의 경우, 식품약품관리서에서 규정하는 식품위생기준을 준수해야한다. 조사대상 가공식품과 관련한 식품 위생기준은 표 2-45와 같다.

35) 식품유형별로 냉동식품의 경우, 냉동식품의 위생기준이 적용된다.

【표 2-45】 식품위생기준

분류	식품위생기준 내용														
일반식품 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 식품위생관리법 제17조에 의거함</li> <li>● 식품위생은 별도의 규정이 있는 경우를 제외하고 본 법에 적합해야 함</li> <li>● 일반식품의 성상은 양호한 색, 맛을 가지고 있으며 부패, 변색, 악취, 오염, 이물질, 곰팡이, 기생충 불검출</li> <li>● 일반식품 미생물제한</li> </ul> <table border="1" data-bbox="347 556 1173 745" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">종류 \ 품목</th> <th style="text-align: center;">대장균군(MPN/g)</th> <th style="text-align: center;">g당 대장균 (E. coli) 최확수</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">세척, 박피, 비가열 섭취식품</td> <td style="text-align: center;">10<sup>3</sup>이하</td> <td style="text-align: center;">음성</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">세척, 박피, 가열후 섭취식품</td> <td style="text-align: center;">_35</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>	종류 \ 품목	대장균군(MPN/g)	g당 대장균 (E. coli) 최확수	세척, 박피, 비가열 섭취식품	10 <sup>3</sup> 이하	음성	세척, 박피, 가열후 섭취식품	_35	-					
종류 \ 품목	대장균군(MPN/g)	g당 대장균 (E. coli) 최확수													
세척, 박피, 비가열 섭취식품	10 <sup>3</sup> 이하	음성													
세척, 박피, 가열후 섭취식품	_35	-													
껌 베이스 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거함</li> <li>● 껌 및 풍선껌 베이스에 사용가능하는 첨가물은 첨가물 사용범위 및 기준에 적합하면 사용 가능</li> <li>● 껌 및 풍선껌 베이스의 중금속 제한                         <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 비소 3 ppm 이하</li> <li>2. 납 3 ppm 이하</li> <li>3. 중금속 0.004% 이하</li> </ol> </li> <li>● 껌 및 풍선껌 베이스의 미생물 기준은 일반식품위생기준에 적합해야 함</li> <li>● 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>														
빙과류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 식품위생관리법 제17조에 의거 함</li> <li>● 빙과류의 원재료 수질은 식용수 기준에 적합해야 함</li> <li>● 식용얼음 중금속 최대 허용량</li> </ul> <table border="1" data-bbox="347 1431 831 1673" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">품목</th> <th style="text-align: center;">최대 허용량</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">비소</td> <td style="text-align: center;">0.05ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">납</td> <td style="text-align: center;">0.05ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">아연</td> <td style="text-align: center;">5.0ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">구리</td> <td style="text-align: center;">1.0ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">수은</td> <td style="text-align: center;">0.001ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">카드뮴</td> <td style="text-align: center;">0.005ppm</td> </tr> </tbody> </table>	품목	최대 허용량	비소	0.05ppm	납	0.05ppm	아연	5.0ppm	구리	1.0ppm	수은	0.001ppm	카드뮴	0.005ppm
품목	최대 허용량														
비소	0.05ppm														
납	0.05ppm														
아연	5.0ppm														
구리	1.0ppm														
수은	0.001ppm														
카드뮴	0.005ppm														

분류	식품위생기준 내용																										
빙과류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>•빙과류 중금속 최대 허용량</li> </ul> <table border="1" data-bbox="347 340 1163 1010"> <thead> <tr> <th data-bbox="347 340 728 519" rowspan="2">분류</th> <th colspan="3" data-bbox="732 340 1163 378">제한</th> </tr> <tr> <th data-bbox="732 384 858 519">g당 세균수</th> <th data-bbox="862 384 1012 519">g당 대장균군 최확수</th> <th data-bbox="1016 384 1163 519">g당 대장균 최 확수</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="347 525 728 595">1. 식용얼음</td> <td data-bbox="732 525 858 595">(용해물) 100이하</td> <td data-bbox="862 525 1012 595">(용해물) 음성</td> <td data-bbox="1016 525 1163 595">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 600 728 803">2. 빙수, 아이스바 및 기타 유사품, 과일즙, 과일주스, 과일 농축액 함유제품 및 기타 유사품, 커피, 코코아, 곡류, 적두, 녹두, 땅콩 및 기타 식물 원재료 함유한 제품.</td> <td data-bbox="732 600 858 803">(용해물) 100,000 이하</td> <td data-bbox="862 600 1012 803">(용해물) 100이하</td> <td data-bbox="1016 600 1163 803">(용해물) 음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 809 728 938">3. 냉동빙과 : 견과, 절임, 과자 등 아이스제품, 각종 냉동 과일, 과일잼 등 냉동빙과.</td> <td data-bbox="732 809 858 938"></td> <td data-bbox="862 809 1012 938"></td> <td data-bbox="1016 809 1163 938"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 944 728 1010">4. 우유성분 및 유제품을 함유한 각종 냉동 빙과.</td> <td data-bbox="732 944 858 1010"></td> <td data-bbox="862 944 1012 1010"></td> <td data-bbox="1016 944 1163 1010"></td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>				분류	제한			g당 세균수	g당 대장균군 최확수	g당 대장균 최 확수	1. 식용얼음	(용해물) 100이하	(용해물) 음성	-	2. 빙수, 아이스바 및 기타 유사품, 과일즙, 과일주스, 과일 농축액 함유제품 및 기타 유사품, 커피, 코코아, 곡류, 적두, 녹두, 땅콩 및 기타 식물 원재료 함유한 제품.	(용해물) 100,000 이하	(용해물) 100이하	(용해물) 음성	3. 냉동빙과 : 견과, 절임, 과자 등 아이스제품, 각종 냉동 과일, 과일잼 등 냉동빙과.				4. 우유성분 및 유제품을 함유한 각종 냉동 빙과.			
분류	제한																										
	g당 세균수	g당 대장균군 최확수	g당 대장균 최 확수																								
1. 식용얼음	(용해물) 100이하	(용해물) 음성	-																								
2. 빙수, 아이스바 및 기타 유사품, 과일즙, 과일주스, 과일 농축액 함유제품 및 기타 유사품, 커피, 코코아, 곡류, 적두, 녹두, 땅콩 및 기타 식물 원재료 함유한 제품.	(용해물) 100,000 이하	(용해물) 100이하	(용해물) 음성																								
3. 냉동빙과 : 견과, 절임, 과자 등 아이스제품, 각종 냉동 과일, 과일잼 등 냉동빙과.																											
4. 우유성분 및 유제품을 함유한 각종 냉동 빙과.																											
수산물류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 식품위생관리법제 17조에 의거함</li> <li>• 식용할 수 있는 수산물의 중금속 함량 기준</li> </ul> <table border="1" data-bbox="347 1199 1163 1676"> <thead> <tr> <th data-bbox="347 1199 642 1277">종류</th> <th data-bbox="646 1199 827 1277">품목</th> <th data-bbox="831 1199 998 1277">메틸수은 (Methyl Hg)</th> <th data-bbox="1002 1199 1163 1277">카드뮴(Cd)</th> <th data-bbox="1167 1199 1201 1277">납(Pb)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="347 1282 642 1383">고래, 상어, 참치, Ruvettus pretiosus, Saifish</td> <td data-bbox="646 1282 827 1383"></td> <td data-bbox="831 1282 998 1383">2 ppm이하</td> <td data-bbox="1002 1282 1163 1383"></td> <td data-bbox="1167 1282 1201 1383"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 1389 642 1676">대구, 가다랭이, 도미, 메기, 아귀, 참돔, 광어, 참송어, 홍어, 갈치, 잉어(Long Spikyhead Carp) , 병치매가리 , 철갑상어 ,장어, 꼬치고기</td> <td data-bbox="646 1389 827 1676"></td> <td data-bbox="831 1389 998 1676">1 ppm이하</td> <td data-bbox="1002 1389 1163 1676">0.3 ppm이하</td> <td data-bbox="1167 1389 1201 1676">0.3 ppm이하</td> </tr> </tbody> </table>				종류	품목	메틸수은 (Methyl Hg)	카드뮴(Cd)	납(Pb)	고래, 상어, 참치, Ruvettus pretiosus, Saifish		2 ppm이하			대구, 가다랭이, 도미, 메기, 아귀, 참돔, 광어, 참송어, 홍어, 갈치, 잉어(Long Spikyhead Carp) , 병치매가리 , 철갑상어 ,장어, 꼬치고기		1 ppm이하	0.3 ppm이하	0.3 ppm이하								
종류	품목	메틸수은 (Methyl Hg)	카드뮴(Cd)	납(Pb)																							
고래, 상어, 참치, Ruvettus pretiosus, Saifish		2 ppm이하																									
대구, 가다랭이, 도미, 메기, 아귀, 참돔, 광어, 참송어, 홍어, 갈치, 잉어(Long Spikyhead Carp) , 병치매가리 , 철갑상어 ,장어, 꼬치고기		1 ppm이하	0.3 ppm이하	0.3 ppm이하																							

분류	식품위생기준 내용																							
수산물류 위생기준	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="330 291 642 388">종류 \ 품목</th> <th data-bbox="642 291 824 388">메틸수은 (Methyl Hg)</th> <th data-bbox="824 291 998 388">카드뮴(Cd)</th> <th data-bbox="998 291 1174 388">납(Pb)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="330 388 642 426">기타어류</td> <td data-bbox="642 388 824 426">0.5 ppm이하</td> <td data-bbox="824 388 998 426"></td> <td data-bbox="998 388 1174 426"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="330 426 642 465">패류</td> <td data-bbox="642 426 824 465">0.5 ppm이하</td> <td data-bbox="824 426 998 465">2 ppm이하</td> <td data-bbox="998 426 1174 465">2 ppm이하</td> </tr> <tr> <td data-bbox="330 465 642 504">두족류 (내장 제거)</td> <td data-bbox="642 465 824 504">0.5 ppm이하</td> <td data-bbox="824 465 998 504">2 ppm이하</td> <td data-bbox="998 465 1174 504">1 ppm이하</td> </tr> <tr> <td data-bbox="330 504 642 546">갑각류</td> <td data-bbox="642 504 824 546">0.5 ppm이하</td> <td data-bbox="824 504 998 546">0.5 ppm이하</td> <td data-bbox="998 504 1174 546">0.5 ppm이하</td> </tr> </tbody> </table>	종류 \ 품목	메틸수은 (Methyl Hg)	카드뮴(Cd)	납(Pb)	기타어류	0.5 ppm이하			패류	0.5 ppm이하	2 ppm이하	2 ppm이하	두족류 (내장 제거)	0.5 ppm이하	2 ppm이하	1 ppm이하	갑각류	0.5 ppm이하	0.5 ppm이하	0.5 ppm이하			
종류 \ 품목	메틸수은 (Methyl Hg)	카드뮴(Cd)	납(Pb)																					
기타어류	0.5 ppm이하																							
패류	0.5 ppm이하	2 ppm이하	2 ppm이하																					
두족류 (내장 제거)	0.5 ppm이하	2 ppm이하	1 ppm이하																					
갑각류	0.5 ppm이하	0.5 ppm이하	0.5 ppm이하																					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>																								
식용유지류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거함</li> <li>• 중금속 및 에루크산(Erucic acid) 기준                     <table border="1" data-bbox="385 765 834 981"> <thead> <tr> <th data-bbox="385 765 573 803">분류</th> <th data-bbox="573 765 834 803">최대허용량</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="385 803 573 842">구리</td> <td data-bbox="573 803 834 842">0.4 ppm</td> </tr> <tr> <td data-bbox="385 842 573 880">수은</td> <td data-bbox="573 842 834 880">0.05 ppm</td> </tr> <tr> <td data-bbox="385 880 573 919">비소</td> <td data-bbox="573 880 834 919">0.1 ppm</td> </tr> <tr> <td data-bbox="385 919 573 958">납</td> <td data-bbox="573 919 834 958">0.1 ppm</td> </tr> <tr> <td data-bbox="385 958 573 981">에루크산</td> <td data-bbox="573 958 834 981">5.0 %</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>• 유지를 첨가한 식품에 에루크산의 함유량은 식품 유지함량의 5.0% 이하여야 함</li> <li>• 첨가물을 사용 시 첨가물 기준에 적합해야 함</li> <li>• 식용유지의 아플라톡신 제한은 식품 아플라톡신 기준에 적합해야 함</li> <li>• 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>				분류	최대허용량	구리	0.4 ppm	수은	0.05 ppm	비소	0.1 ppm	납	0.1 ppm	에루크산	5.0 %								
분류	최대허용량																							
구리	0.4 ppm																							
수은	0.05 ppm																							
비소	0.1 ppm																							
납	0.1 ppm																							
에루크산	5.0 %																							
음료류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 식품위생관리법 제17조에 의거함</li> <li>• 음료제조에 사용되는 물의 품질은 식수 품질 기준에 적합해야 함</li> <li>• 음료의 카페인 함유량 기준                     <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 커피음료: 저카페인이라고 표시된 경우, 카페인 함량은 2mg/100 mL(20ppm)을 초과해서는 아니 된다.</li> <li>2) 차 및 코코아음료: 카페인 함량은 50mg/100mL(500ppm)을 초과해서는 아니 된다. 저카페인이라고 표시된 경우, 카페인 함량은 2mg/100mL(20ppm)을 초과해서는 아니 된다.</li> <li>3) 차, 커피 및 코코아 이외의 음료: 만일 카페인이 함유되었다면 카페인 함량은 32mg/100mL(320ppm)을 초과해서는 아니 된다.</li> </ol> </li> </ul>																							

분류	식품위생기준 내용				
음료류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중금속 최대 허용치(신선/농축 과일주스와 채소주스는 제외)</li> </ul>				
	항목	기준 (ppm)			
	비소	0.2			
	납	0.3			
	구리	5.0			
	주석	150 (캔 제품류)			
	안티몬	0.15			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미생물 허용치</li> <li>- 즉석 포장은 제외</li> </ul>				
	품 목	세균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPN/mL)	대장균 (MPN/mL)	살모넬라
	1.탄산음료 (사이다, 콜라 등)	10 <sup>4</sup> 이하 (포장 시 100이하)	10 이하 (포장 시 음성)	음성	음성
2.과채주스 및 과채주스음료					
1)비살균 천연 압착 과채주스	-	10 <sup>3</sup> 이하	10 이하	음성	
2)환원과채주스, 과채주스 음료 및 기타유사제품	10 <sup>4</sup> 이하 (포장 시 200 이하)	10 이하 (포장시 음성)	음성	음성	
3)발효과채주스, 발효 과채주스 음료	-	10 이하 (살균한 것 음성)	음성	음성	
3.식품원재료로 추출한 음료 (커피, 코코아, 차, 곡류 추출물 가공 음료)	10 <sup>4</sup> 이하 (포장 시 200 이하)	10 이하 (포장시 음성)	음성	음성	
4.유산음료 또는 발효희석가공음료	-	10 이하 (포장시 음성)	음성	음성	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>					

분류	식품위생기준 내용																																																																		
유제품류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거함</li> <li>• 유제품류 위생기준</li> </ul>																																																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="345 378 570 440">품목 분류</th> <th data-bbox="570 378 827 440">g당 생균수</th> <th data-bbox="827 378 1020 440">g당 대장균군 최확수</th> <th data-bbox="1020 378 1170 440">g당 대장균 최확수</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="345 440 389 681" rowspan="4">신선우유</td> <td data-bbox="389 440 570 471">전지우유</td> <td data-bbox="570 440 827 533" rowspan="3">5만 이하</td> <td data-bbox="827 440 1020 533" rowspan="3">10이하</td> <td data-bbox="1020 440 1170 533" rowspan="3">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 471 570 502">저지방우유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 502 570 533">탈지우유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 533 570 681">멸균우유</td> <td data-bbox="570 533 827 681">보온 (37℃, 7일) 테스트 합격 및 정상 저장 상태에서 미생물 번식이 없어야함</td> <td data-bbox="827 533 1020 681">음성</td> <td data-bbox="1020 533 1170 681">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 681 570 712">강화영양우유</td> <td data-bbox="570 681 827 712">5만 이하</td> <td data-bbox="827 681 1020 712">10이하</td> <td data-bbox="1020 681 1170 712">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 712 389 838" rowspan="4">분유</td> <td data-bbox="389 712 570 743">전지분유</td> <td data-bbox="570 712 827 838" rowspan="4">5만 이하</td> <td data-bbox="827 712 1020 838" rowspan="4">10이하</td> <td data-bbox="1020 712 1170 838" rowspan="4">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 743 570 774">탈지분유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 774 570 805">조미분유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 805 570 838">조제분유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 838 389 935" rowspan="3">연유</td> <td data-bbox="389 838 570 869">무가당 연유</td> <td data-bbox="570 838 827 935" rowspan="3">5만 이하</td> <td data-bbox="827 838 1020 935" rowspan="3">10이하</td> <td data-bbox="1020 838 1170 935" rowspan="3">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 869 570 900">가당전지연유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 900 570 935">가당탈지연유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 935 389 1116" rowspan="2">가공유</td> <td data-bbox="389 935 570 966">조미 가공유</td> <td data-bbox="570 935 827 966">5만 이하</td> <td data-bbox="827 935 1020 966">10이하</td> <td data-bbox="1020 935 1170 966">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 966 570 1116">멸균가공미유</td> <td data-bbox="570 966 827 1116">보온 테스트 (37℃, 7일) 합격 및 정상적인 상태에서 미생물 번식이 없어야함</td> <td data-bbox="827 966 1020 1116">음성</td> <td data-bbox="1020 966 1170 1116">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1116 570 1147">연유</td> <td data-bbox="570 1116 827 1147">5만 이하</td> <td data-bbox="827 1116 1020 1147">10이하</td> <td data-bbox="1020 1116 1170 1147">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1147 570 1178">치즈</td> <td data-bbox="570 1147 827 1178">5만 이하</td> <td data-bbox="827 1147 1020 1178">10이하</td> <td data-bbox="1020 1147 1170 1178">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1178 570 1209">건조치즈</td> <td data-bbox="570 1178 827 1209">-</td> <td data-bbox="827 1178 1020 1209">-</td> <td data-bbox="1020 1178 1170 1209">100 이하</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1209 570 1306">발효유</td> <td data-bbox="570 1209 827 1306">-</td> <td data-bbox="827 1209 1020 1306">10이하, 음성(가열한 경우)</td> <td data-bbox="1020 1209 1170 1306">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1306 570 1336">유청가루</td> <td data-bbox="570 1306 827 1336">5만 이하</td> <td data-bbox="827 1306 1020 1336">10이하</td> <td data-bbox="1020 1306 1170 1336">음성</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1336 570 1373">기타유제품</td> <td data-bbox="570 1336 827 1373">5만 이하</td> <td data-bbox="827 1336 1020 1373">10이하</td> <td data-bbox="1020 1336 1170 1373">음성</td> </tr> </tbody> </table>	품목 분류	g당 생균수	g당 대장균군 최확수	g당 대장균 최확수	신선우유	전지우유	5만 이하	10이하	음성	저지방우유	탈지우유	멸균우유	보온 (37℃, 7일) 테스트 합격 및 정상 저장 상태에서 미생물 번식이 없어야함	음성	-	강화영양우유	5만 이하	10이하	음성	분유	전지분유	5만 이하	10이하	음성	탈지분유	조미분유	조제분유	연유	무가당 연유	5만 이하	10이하	음성	가당전지연유	가당탈지연유	가공유	조미 가공유	5만 이하	10이하	음성	멸균가공미유	보온 테스트 (37℃, 7일) 합격 및 정상적인 상태에서 미생물 번식이 없어야함	음성	-	연유	5만 이하	10이하	음성	치즈	5만 이하	10이하	음성	건조치즈	-	-	100 이하	발효유	-	10이하, 음성(가열한 경우)	음성	유청가루	5만 이하	10이하	음성	기타유제품	5만 이하	10이하
품목 분류	g당 생균수	g당 대장균군 최확수	g당 대장균 최확수																																																																
신선우유	전지우유	5만 이하	10이하	음성																																																															
	저지방우유																																																																		
	탈지우유																																																																		
	멸균우유	보온 (37℃, 7일) 테스트 합격 및 정상 저장 상태에서 미생물 번식이 없어야함	음성	-																																																															
강화영양우유	5만 이하	10이하	음성																																																																
분유	전지분유	5만 이하	10이하	음성																																																															
	탈지분유																																																																		
	조미분유																																																																		
	조제분유																																																																		
연유	무가당 연유	5만 이하	10이하	음성																																																															
	가당전지연유																																																																		
	가당탈지연유																																																																		
가공유	조미 가공유	5만 이하	10이하	음성																																																															
	멸균가공미유	보온 테스트 (37℃, 7일) 합격 및 정상적인 상태에서 미생물 번식이 없어야함	음성	-																																																															
연유	5만 이하	10이하	음성																																																																
치즈	5만 이하	10이하	음성																																																																
건조치즈	-	-	100 이하																																																																
발효유	-	10이하, 음성(가열한 경우)	음성																																																																
유청가루	5만 이하	10이하	음성																																																																
기타유제품	5만 이하	10이하	음성																																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="345 1406 570 1437">품목 분류</th> <th data-bbox="570 1406 749 1437">식품첨가물</th> <th data-bbox="749 1406 1170 1437">비고</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="345 1437 389 1566" rowspan="4">신선우유</td> <td data-bbox="389 1437 570 1468">전지우유</td> <td data-bbox="570 1437 1170 1566" rowspan="4">금지  불검출 : 리스테리아 모노사이토제네스  살모넬라 황색포도상구균</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1468 570 1499">저지방우유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1499 570 1530">탈지우유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1530 570 1566">멸균우유</td> </tr> <tr> <td data-bbox="345 1566 389 1694">강화영양우유</td> <td data-bbox="570 1566 749 1694">영양강화제 및 카제인 첨가 가능</td> <td data-bbox="749 1566 1170 1694"></td> </tr> </tbody> </table>	품목 분류	식품첨가물	비고	신선우유	전지우유	금지  불검출 : 리스테리아 모노사이토제네스  살모넬라 황색포도상구균	저지방우유	탈지우유	멸균우유	강화영양우유	영양강화제 및 카제인 첨가 가능																																																								
품목 분류	식품첨가물	비고																																																																	
신선우유	전지우유	금지  불검출 : 리스테리아 모노사이토제네스  살모넬라 황색포도상구균																																																																	
	저지방우유																																																																		
	탈지우유																																																																		
	멸균우유																																																																		
강화영양우유	영양강화제 및 카제인 첨가 가능																																																																		



분류	식품위생기준 내용														
유제품류 위생기준	품목 분류		식품첨가물	비고											
	분유	전지분유	식품첨가물 사용기준에 적합해야 함												
		탈지분유													
		조미분유													
		조제분유													
	연유	무가당 연유			식품첨가물 사용기준에 적합해야 함										
		가당전지연유													
		가당탈지연유													
	가공유	조미 가공유					식품첨가물 사용기준에 적합해야 함								
		멸균가공미유													
	연유								식품첨가물 사용기준에 적합해야 함						
	치즈										식품첨가물 사용기준에 적합해야 함				
	건조치즈												식품첨가물 사용기준에 적합해야 함		
발효유		식품첨가물 사용기준에 적합해야 함													1. 크림 발효유 및 응결 발효유는 g당 활성발효균수 천만이상 함유해야함(가열살균제품 제외) 2. 희석발효유 및 농축발효유는 g당 활성유산균수 백만이상 함유해야 함(가열살균제품 제외) • 불검출 : 살모넬라 황색포도상구균
			유청분말												식품첨가물 사용기준에 적합해야 함
기타유제품															

- 유청분말, 기타유제품을 제외한 신선우유, 분유, 연유, 가공유, 치즈, 건조치즈, 발효유의 성상 위생기준
  - 1) 부패, 악취, 변색 불가
  - 2) 포장우유 및 포장가공우유는 응결, 침전 불가
- 본 기준은 공포일부터 시행  
(2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)

분류	식품위생기준 내용																			
해조류식품 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 식품위생관리법 제 17조 의거함</li> <li>● 본 기준은 식용 가능한 남조류, 녹조류, 갈조류 및 홍조류 등 식품에 적용됨</li> <li>● 해조류식품의 미생물 제한량은 식품 형태(신선 또는 가공 등)에 따라 일반식품 위생기준, 생식식품 위생기준, 생숙식혼합 즉석식품 위생기준으로 적용함</li> <li>● 해조류식품 중금속함량은 아래 제한 기준에 적합해야 함</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">항 목</th> <th style="width: 50%;">제한량(ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>납</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>카드뮴</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>수은</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>무기비소</td> <td>1.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>비고 : 85% 수분 포함된 신선 해조류 기준</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pheophorbide 제한량</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">품 목</th> <th style="width: 35%;">낙조류</th> <th style="width: 35%;">남조류</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>기존 페어포바이드</td> <td>60mg/100g</td> <td>50mg/100g</td> </tr> <tr> <td>총 페어포바이드 (기존 Pheophorbide +엽록소분해활성도)</td> <td>80mg/100g</td> <td>100mg/100g</td> </tr> </tbody> </table> <p>비고:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 본 표는 수분함량 7% 이하의 녹조류 및 남조류(건조량 기준)에 적용되고 신선해조 및 홍조류, 갈조류 제품은 적용되지 않음</li> <li>2. 「mg/100g」은 100g 당 제품 중 기존 페어포바이드 또는 총 페어포바이드의 함량을 가리킴</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 21일에 발행, 제 1021350295호 공문)</li> </ul>	항 목	제한량(ppm)	납	1.0	카드뮴	1.0	수은	0.5	무기비소	1.0	품 목	낙조류	남조류	기존 페어포바이드	60mg/100g	50mg/100g	총 페어포바이드 (기존 Pheophorbide +엽록소분해활성도)	80mg/100g	100mg/100g
항 목	제한량(ppm)																			
납	1.0																			
카드뮴	1.0																			
수은	0.5																			
무기비소	1.0																			
품 목	낙조류	남조류																		
기존 페어포바이드	60mg/100g	50mg/100g																		
총 페어포바이드 (기존 Pheophorbide +엽록소분해활성도)	80mg/100g	100mg/100g																		
주류품류 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거함</li> <li>● 주류 메틸알코올 함유량 기준 :</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 포도주, 브랜디, 포도증류주(순 에탄올로 계산) 함유량 2000mg/L 이하</li> <li>2. 과일증류주, 포도 외의 기타 과일양조주 및 증류주(순 에탄올로 계산) 함유량 4000mg/L 이하</li> <li>3. 데킬라(순 에탄올로 계산) 함유량 3000mg/L 이하</li> <li>4. 맥주, 곡류양조주, 기타양조주, 위스키, 백주, 탁주, 기타 증류주, 요리용주, 식용주정(순 에탄올로 계산) 함유량 1000mg/L 이하</li> </ol>																			

분류	식품위생기준 내용												
주류품류 위생기준	<p>5. 재제주류의 메틸알코올 함유량 기준은 양조주나 증류주 등의 메틸알코올 함유 기준에 적합해야 함</p> <p>6. 기타 식용주정(순 에탄올로 계산) 함량 1000mg/L 이하</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 납 함유량 기준은 0.3mg 이하</li> <li>• 주류 첨가물 기준:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 방부제                 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 과일을 원재료로 만든 주류의 소르빈산 함량 기준은 0.2g/L</li> <li>2) 주정함유량 15% 이하 주류의 안식향산 함량 기준은 0.4g/L</li> </ol> </li> <li>2. 착색제: 루테인 함량 기준은 10mg/L</li> <li>3. 기타 첨가물:                 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 과일을 원재료로 만든 주류의 이산화황(SO<sub>2</sub>) 잔류허용기준은 0.4g/L</li> <li>2) 맥주, 곡류를 원재료로 만든 주류의 이산화황(SO<sub>2</sub>) 잔류허용 기준은 0.03mg/L 이하</li> <li>3) 기타 식용주정에는 이산화황(SO<sub>2</sub>) 첨가불가</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>• 주류에 첨가 금지사항:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 독이나 인체의 건강에 유해한 물질, 이물질</li> <li>2) 식용 사례가 없고 인체에 무해하다는 증거가 없는 물질은 첨가불가</li> </ol> </li> <li>• 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 9월 11일에 수정 후 발행)</li> </ul>												
식 염 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 본 기준은 식품위생관리법 제17조에 의거함</li> <li>• 본 기준에 식염의 정의는 해수, 호수염(鹵水), 암염으로 정제한 식염으로 일반식품용 및 식품가공용으로 사용 시 염화나트륨의 함유량은 97% 이상이어야 함. 200미터 이하의 해수로 정제한 식염에서 염화나트륨의 함유량은 95% 이상이어야 함</li> <li>• 중금속 최대허용량             <table border="1" data-bbox="371 1348 824 1591" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>품목</th> <th>최대허용량 (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>비소</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>구리</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>납</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>카드뮴</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>수은</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>• 본 기준은 공포일부터 시행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>	품목	최대허용량 (ppm)	비소	0.2	구리	2	납	2	카드뮴	0.2	수은	0.1
품목	최대허용량 (ppm)												
비소	0.2												
구리	2												
납	2												
카드뮴	0.2												
수은	0.1												

분류	식품위생기준 내용																																													
냉동식품 위생기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거함</li> <li>● 냉동식품의 성상은 변색, 악취, 오염, 이물질, 기생충은 불검출</li> <li>● 냉동식품 미생물기준</li> </ul>																																													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">품목 종류</th> <th style="text-align: center;">생균수 (cfu/g)</th> <th style="text-align: center;">대장균군 (MPN/g)</th> <th style="text-align: center;">대장균 (MPN/g)</th> <th style="text-align: center;">휘발성 염기질소 (mg/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">냉동생식 생선제외</td> <td style="text-align: center;">300만 이하</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10 이하</td> <td style="text-align: center;">25 이하 (50 이하)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">냉동생식용 생선</td> <td style="text-align: center;">10만 이하</td> <td style="text-align: center;">10이하</td> <td style="text-align: center;">음성</td> <td style="text-align: center;">15 이하</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">냉동과일류</td> <td style="text-align: center;">10만 이하</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10 이하</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">냉동채소류</td> <td style="text-align: center;">직접식용: 10만 이하</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10 이하</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">가열식용 : 300만 이하</td> <td style="text-align: center;">10 이하</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">비가열즉석 냉동식품</td> <td style="text-align: center;">10만 이하</td> <td style="text-align: center;">10이하</td> <td style="text-align: center;">음성</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">가열 냉동식품</td> <td style="text-align: center;">냉동 전 가열식품: 10만 이하</td> <td style="text-align: center;">10이하</td> <td style="text-align: center;">음성</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">15 이하</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">냉동 전 비가열식품: 300만 이하</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">50 이하</td> </tr> </tbody> </table>	품목 종류	생균수 (cfu/g)	대장균군 (MPN/g)	대장균 (MPN/g)	휘발성 염기질소 (mg/100g)	냉동생식 생선제외	300만 이하	-	10 이하	25 이하 (50 이하)	냉동생식용 생선	10만 이하	10이하	음성	15 이하	냉동과일류	10만 이하	-	10 이하	-	냉동채소류	직접식용: 10만 이하	-	10 이하	-	가열식용 : 300만 이하	10 이하	-	비가열즉석 냉동식품	10만 이하	10이하	음성	-	가열 냉동식품	냉동 전 가열식품: 10만 이하	10이하	음성	15 이하	냉동 전 비가열식품: 300만 이하	-	50 이하	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 공포일부터 실행 (2013년 8월 20일에 발행, 제 1021350146호 공문)</li> </ul>			
품목 종류	생균수 (cfu/g)	대장균군 (MPN/g)	대장균 (MPN/g)	휘발성 염기질소 (mg/100g)																																										
냉동생식 생선제외	300만 이하	-	10 이하	25 이하 (50 이하)																																										
냉동생식용 생선	10만 이하	10이하	음성	15 이하																																										
냉동과일류	10만 이하	-	10 이하	-																																										
냉동채소류	직접식용: 10만 이하	-	10 이하	-																																										
	가열식용 : 300만 이하		10 이하	-																																										
비가열즉석 냉동식품	10만 이하	10이하	음성	-																																										
가열 냉동식품	냉동 전 가열식품: 10만 이하	10이하	음성	15 이하																																										
	냉동 전 비가열식품: 300만 이하	-	50 이하																																											

#### 4.3 대만 가공식품에 대한 기준 및 규격

- 대만의 CNS 식품기준규격은 경제부 표준검역국에서 제공하고 있으며 대만 내 식품제조생산업체에서 준행해야 하는 의무사항이다. 조사대상식품에 해당되는 CNS기준은 【표 2-46】 과 같다.

36) '-'는 기준이 없는 것을 의미함.

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>캔디 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 초콜릿과 껌 외의 캔디류에 적용</li> <li>● 용어설명: 캔디란, 각종 당류를 원재료로 하여 사용하거나 유제품, 유지, 과일, 견과, 전분 등 각종 식품첨가물을 첨가하여 정제형으로 만든 식품을 말함             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 하드 캔디: 캔디재료를 원재료로 하여 수분함량을 6%이하로 만든 캔디</li> <li>2) 소프트 캔디: 캔디재료를 원재료로 하여 수분함량을 6-20% 로 만든 캔디</li> <li>3) 정제형 캔디: 캔디재료를 정제하여 만든 캔디</li> </ol> </li> <li>● 원재료: 국가표준에 적합한 모든 재료, 국가표준이 없는 경우 신선해야 하고 위생법에 적합해야 함</li> <li>● 품질             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 외관: 색 양호, 재질 우수, 조해성이 없음</li> <li>2) 냄새: 향미 양호, 이취, 악취 없음</li> <li>3) 수분: Hard candy: 6% 이하 Soft candy: 25% 이하 정제형 캔디: 5% 이하</li> <li>4) 이물질: 이물질 없음</li> <li>5) 위생기준: 대만의 위생법에 적합해야 함</li> <li>6) 포장 및 표시: 포장용기는 식품용기, 포장위생기준의 규정에 적합해야 하며 표시는 CNS 3192 포장식품표시의 규정에 적합해야 함. 중량은 CNS 12924 포장식품 시험법의 규정에 적합해야 함</li> </ol> </li> <li>● 시험법: CNS 11884 캔디시험법을 따름</li> </ul>
<p>빙과류 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위 본 기준은 과일, 채소, 과즙, 설탕, 물 및 유제품 등을 원재료로 하여 혼합해 냉동처리 후 만든 제품에 적용함</li> <li>● 정의             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 샤베트(Sherbet): 과일, 채소, 주스 등을 원재료로 하여 설탕, 유제품, 유화제, 향료, 색소, 단백질을 첨가하여 혼합 및 냉동 처리 후 만든 제품.</li> <li>② 빙수(Water ice): 제조 과정 중 유제품과 단백질 첨가한 것을 제외하고 샤베트(Sherbet)과 같다.</li> </ol> </li> <li>● 원재료             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 물: 식용수 기준을 따름</li> <li>② 유제품: 국가기준에 적합해야 함</li> <li>③ 설탕: 국가기준에 적합한 설탕, 맥아당, 포도당을 사용해야 함. 인공감미료 사용불가.</li> </ol> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																					
<p>빙과류 CNS 기준</p>	<p>④ 과일 및 채소: 익힌 과일을 사용해야 함. 주스는 CNS 2377에 적합해야 함</p> <p>⑤ 식품첨가물: 위생법령을 따름</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 품질: 본 품은 색, 맛이 양호하고 이취 없이 내용물에 큰 얼음덩어리가 없어야 함</li> </ul> <table border="1" data-bbox="422 562 1141 840"> <thead> <tr> <th>종류</th> <th>Sherbet</th> <th>Water ice</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>총고형물</td> <td>-</td> <td>8% 이상</td> </tr> <tr> <td>유지방</td> <td>1% 이하</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>무지유고형물</td> <td>2.5% 이상</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>산도(유산)</td> <td>0.35% 이하</td> <td></td> </tr> <tr> <td>생균수</td> <td>10.000개 이하/g</td> <td>10.000개 이하/g</td> </tr> <tr> <td>대장균</td> <td>음성</td> <td>음성</td> </tr> </tbody> </table> <p>비고: 판매 저장 온도 및 운송 온도 - 18℃ 이하</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> <li>• 포장: 청결하고 견고한 재질로 포장해야 함</li> <li>• 기준: CNS 3192 포장식품표시기준에 적합해야 함             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 품명 및 종류</li> <li>② 원재료 명칭 (함량에 따라)</li> <li>③ 첨가물 명칭</li> <li>④ 내용물</li> <li>⑤ 제조일자 및 보존온도</li> <li>⑥ 제조자나 수입업자의 이름, 주소</li> </ol> </li> </ul>	종류	Sherbet	Water ice	총고형물	-	8% 이상	유지방	1% 이하	-	무지유고형물	2.5% 이상	-	산도(유산)	0.35% 이하		생균수	10.000개 이하/g	10.000개 이하/g	대장균	음성	음성
종류	Sherbet	Water ice																				
총고형물	-	8% 이상																				
유지방	1% 이하	-																				
무지유고형물	2.5% 이상	-																				
산도(유산)	0.35% 이하																					
생균수	10.000개 이하/g	10.000개 이하/g																				
대장균	음성	음성																				
<p>비스킷 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적용범위 밀가루를 주재료로 사용해 로스트하여 만든 포장 과자 식품</li> <li>• 정의 밀가루 위주로 당류, 유지, 유제품, 계란, 건과, 전분, 코코아 가루나 조미료, 향료, 유화제, 착색제 등 기타 승인된 첨가물로 만든 제품</li> <li>• 원재료 국가표준에 적합하는 모든 재료, 국가표준이 없는 경우 신선해야 하고 위생법에 적합해야 함</li> <li>• 분류:             <ol style="list-style-type: none"> <li>① Crispy type                 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Hard biscuits: 밀경단을 가공하여 바삭한 식감으로 만든 제품</li> <li>2) Cookies: 밀경단을 모형으로 가공하여 표면에 불규칙적인 무늬를 만든 제품</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>																					

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>비스킷 CNS 기준</p>	<p>3) Crackers: 밀경단에 호모, 효소, 팽창제를 첨가하여 만든 바삭한 식감의 제품</p> <p>4) Wafer: 혼합한 반죽을 프라이팬에 주입하여 로스트한 제품</p> <p>5) Puff- pastries: 밀가루와 유지를 혼합하여 로스트한 제품</p> <p>② Chewy type: 부드러운 품질의 비스킷</p> <p>③ Filling and Decorate: 비스킷과 충전물 등을 재가공하여 만든 제품</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 품질             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 외관: 색 양호, 형태가 완전함</li> <li>2) 냄새: 향미 양호, 이취 없음</li> <li>3) 수분: Crispy types는 수분함량 6% 이하, Chewy type 및 Filling and Decorate는 수분함량 15% 이하</li> <li>4) 이물질: 이물질 없음</li> </ol> </li> <li>● 위생기준: 대만의 위생법에 적합해야 함</li> <li>● 포장 및 표시: 포장용기는 식품기구, 용기, 포장위생기준의 규정에 적합해야 함. 표시는 CNS 3192 포장식품표시의 규정에 적합해야 함. 중량은 CNS 12924 포장식품시험법의 규정에 적합해야 함</li> <li>● 시험법             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 냄새와 색 양호, 형태가 완전함</li> <li>2) 수분: CNS 5033 식품수분시험법에 따름</li> <li>3) 이물질: CNS 5629 식품시험법의 이물질검사에 따름</li> </ol> </li> </ul>
<p>빵류 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위 경질빵, 소프트 빵, 스위트 빵 및 특수빵류에 적용함</li> <li>● 관련기준 CNS 3192 포장식품표시, CNS 식품수분시험법, 식품첨가물 사용범위 및 기준, 식품용기포장위생기준</li> <li>● 용어 및 정의             <ol style="list-style-type: none"> <li>① Bread: 밀가루를 원재료로 물, 호모, 식염, 유지, 설탕, 계란, 우유 승인된 첨가물을 첨가하여 발효, 로스트한 제품</li> <li>② Rolls of buns: 충전물이 없는 소형빵(100g 이하), 직접 식용하거나 양념과 같이 식용함</li> </ol> </li> <li>● 분류:             <ol style="list-style-type: none"> <li>① Hard bread and rolls: 원재료에 설탕과 유지량은 밀가루량의 4% 이하여야 함</li> <li>② Soft bread and buns: 원재료에 설탕과 유지량은 밀가루량의 4-10% 이내여야 함</li> </ol> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>빵류 CNS 기준</p>	<p>③ Sweet rolls: 양념의 중량은 빵 중량의 20% 이상이어야 함</p> <p>④ Special breads:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fried bread: 로스트하지 않고 튀긴 빵</li> <li>2) Steamed bread: 로스트하지 않고 찌서 만든 빵</li> <li>3) Margarine of butter roll- in bread: 유럽식은 원재료에 설탕과 유지량은 밀가루량의 10% 이하, 미국식은 원재료에 설탕과 유지량은 밀가루량의 20% 이상</li> <li>4) Grain bread and rolls: 경질빵이나 소프트빵에 첨가물 및 견과, 채소 첨가 시 첨가량은 밀가루 총량의 20% 이상이어야 함</li> <li>5) Wheat bran bread and rolls: 밀가루에 밀기울을 혼합하여 만든 제품. 밀기울 함량은 밀가루 용량의 14% 이상이어야 함</li> <li>6) Wheat germ bread and rolls: 배아를 첨가한 빵. 배아 함량은 밀가루 용량의 5% 이상이어야 함</li> <li>7) Flat bread: 직경 10cm 이상의 평평한 경질빵이나 소프트빵</li> <li>8) Special ingredients bread and rolls: 각종 원료 첨가량은 밀가루 총량의 20% 이상이어야 함. 단, 다음 제품 제외:(a):milk bread 제품의 우유고형물은 밀가루 총량의 8g 이상이어야 함b):egg bread 제품의 계란고형물은 밀가루 총량의 2.5% 이상이어야 함</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원재료: 국가표준에 적합한 모든 재료, 국가표준이 없는 경우 신선해야 하고 식품첨가물기준 및 위생법에 적합해야 함</li> <li>● 품질             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 외관 및 풍미: 형태 양호, 색 정상, 중량과 부피 비율 (W/V, g/ml)은 1:3.5 - 1:7 이내에 이취, 악취 없음</li> <li>② 수분: ≤ 38%</li> </ol> </li> <li>● 위생기준: 위생주관기관 법규에 적합해야 함</li> <li>● 실험법: 수분: CNS 5053를 따름</li> <li>● 포장 및 표시: 포장재질은 식품용기포장위생기준에 적합해야 함. CNS 3192 외는 위생주관기관이 정한 규정에 적합해야 함</li> </ul>
<p>코코아 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 식용 코코아 분말에 적용함</li> <li>● 원재료: 품질이 양호한 코코아 원두를 가공 및 발효하여 만들어야 함</li> <li>● 완성품: 적당한 코코아의 부분지방을 제거함</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 직경(크기): 석유 에테르로 처리 후 98% 이상 CNS 386 기준 0.071mm를 초과해야 함</li> <li>② 수분: 5% 이하</li> </ol>



【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격													
코코아 CNS 기준	③ 코코아버터: 고지방형 22%. 중지방형 11-21%, 저지방형 10% 이하 ④ pH: 7.5 이하 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합해야 함</li> <li>● 포장: 식품위생법에서 규정한 밀봉 재질로 포장</li> <li>● 표시: CNS 3192 포장식품표시규정을 따름</li> </ul>													
식용코코아 버터 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 식품공장에서 제조한 초콜릿 및 초콜릿 제품에 적용함</li> <li>● 품질기준                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 유리지방산 (%): 1.75 이하</li> <li>② 비비누화가(%): 0.7 이하(압축식 0.35)</li> </ul> </li> <li>● 내용량: 표시량 이상</li> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합해야 함</li> <li>● 포장 및 표시: 식품용기 및 기구포장위생기준과 CNS 3192 포장식품표시규정을 따름</li> <li>● 검사방법: CNS 3639을 따름</li> </ul>													
참기름 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 참깨로 추출한 기름에 적용함</li> <li>● 용어설명                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 압착 참기름: 참깨를 볶음, 압착, 여과 등의 과정을 통해 처리 후 다른 유지의 첨가 없이 만든 제품.</li> <li>② 정제 참기름: 원유를 탈색, 탈산 등의 가공방법을 통해 처리 후 다른 유지의 첨가없이 만든 제품으로 정제 참기름 기준에 적합한 제품</li> </ul> </li> <li>● 품질표                             <table border="1" data-bbox="422 1321 1170 1669"> <thead> <tr> <th data-bbox="422 1321 669 1431">등급 품목</th> <th data-bbox="669 1321 916 1431">압착 참기름</th> <th data-bbox="916 1321 1170 1431">정제 참기름</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="422 1431 669 1541">성상</td> <td data-bbox="669 1431 916 1541">대체로 맑고 참기름 특유의 향미를 가지고 있음</td> <td data-bbox="916 1431 1170 1541">선명하게 맑고 향미가 양호함</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1541 669 1605">색</td> <td colspan="2" data-bbox="669 1541 1170 1605">참기름 고유의 색</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1605 669 1669">수분 및 휘발물(%)</td> <td data-bbox="669 1605 916 1669">0.25 이하</td> <td data-bbox="916 1605 1170 1669">0.2 이하</td> </tr> </tbody> </table> </li> </ul>		등급 품목	압착 참기름	정제 참기름	성상	대체로 맑고 참기름 특유의 향미를 가지고 있음	선명하게 맑고 향미가 양호함	색	참기름 고유의 색		수분 및 휘발물(%)	0.25 이하	0.2 이하
등급 품목	압착 참기름	정제 참기름												
성상	대체로 맑고 참기름 특유의 향미를 가지고 있음	선명하게 맑고 향미가 양호함												
색	참기름 고유의 색													
수분 및 휘발물(%)	0.25 이하	0.2 이하												

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준 · 규격			
참기름 CNS 기준	등급			
	품목	압착 참기름	정제 참기름	
	이물질(%)	0.1 이하	0.05 이하	
	비중(20℃/20℃)	0.195-0.923		
	굴절율(ND40℃)	1.465-1.469		
	요오드가	104-120		
	산가(mg KOH/g Oil)	4.0 이하	0.6 이하	
	비누화가 (mg KOH/g Oil)	187- 195		
	비비누화가(%)	3.0 이하	2.0 이하	
	Milliequivalents of active oxygen/kg Oil	15 이하	10 이하	
	지방산 조성(%)	C6: 0	ND	
		C8: 0	ND	
		C10: 0	ND	
		C12: 0	ND	
		C14: 0	ND-0.1	
		C16: 0	7.9-12.0	
		C16: 1	ND-0.2	
		C17: 0	ND-0.2	
		C17: 1	ND-0.1	
		C18: 0	4.5-6.7	
		C18: 1	34.4-45.5	
		C18: 2	36.9-47.9	
		C18: 3	0.2-1.0	
		C20: 0	0.3-0.7	
		C20: 1	ND-0.3	
		C20: 2	ND	
		C22: 0	ND-1.1	
C22: 1	ND			
C22: 2	ND			
C24: 0	ND-0.3			
C24: 1	ND			

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																				
기름 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 포장 및 표시: 식품용기포장위생기준 및 CNS 3192 규정에 적합해야 함</li> <li>• CNS 3639 식용유지시험법을 따름</li> </ul>																				
들기름 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적용범위: 들깨를 압착하여 정제 과정 없이 만든 기름</li> <li>• 품질               <table border="1" data-bbox="422 585 1174 904"> <thead> <tr> <th>품목</th> <th>합격기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>성상</td> <td>이취 없음, 65℃에서 맑고 투명함</td> </tr> <tr> <td>색</td> <td>12 이하</td> </tr> <tr> <td>가열 시 감량</td> <td>0.30% 이하</td> </tr> <tr> <td>비중 (25/25℃)</td> <td>0.928 - 0.932</td> </tr> <tr> <td>굴절율 (25℃)</td> <td>1.480 - 1.482</td> </tr> <tr> <td>산가</td> <td>5.0 이하</td> </tr> <tr> <td>비누화가</td> <td>189 - 195</td> </tr> <tr> <td>요오드가</td> <td>192 이상</td> </tr> <tr> <td>비비누화가</td> <td>1.5% 이상</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>• 내용물: 표시량 보다 낮으면 안됨</li> <li>• 위생기준: 식용 또는 사료용으로 사용하는 것은 관련 위생법에 적합해야 함</li> <li>• 표시               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 품명: 식용 또는 사료용을 반드시 기재해야 함</li> <li>② 내용물량</li> <li>③ 제조일자</li> <li>④ 제조업자나 판매업자의 명칭, 주소</li> <li>⑤ 내용물에 대한 허위 표시(그림) 금지</li> </ol> </li> <li>• 검사법: CNS 3639을 따름</li> </ul>	품목	합격기준	성상	이취 없음, 65℃에서 맑고 투명함	색	12 이하	가열 시 감량	0.30% 이하	비중 (25/25℃)	0.928 - 0.932	굴절율 (25℃)	1.480 - 1.482	산가	5.0 이하	비누화가	189 - 195	요오드가	192 이상	비비누화가	1.5% 이상
품목	합격기준																				
성상	이취 없음, 65℃에서 맑고 투명함																				
색	12 이하																				
가열 시 감량	0.30% 이하																				
비중 (25/25℃)	0.928 - 0.932																				
굴절율 (25℃)	1.480 - 1.482																				
산가	5.0 이하																				
비누화가	189 - 195																				
요오드가	192 이상																				
비비누화가	1.5% 이상																				
전분당면 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적용범위: 본 기준은 식용전분이나 식용전분을 원재료로 하여 만든 제품</li> <li>• 용어설명               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 순전분당면: 순 식용전분을 원재료로 하여 만든 제품.                   <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 순녹두전분당면: 녹두전분을 원재료로 하여 혼합, 호화, 압축, 냉각, 건조 등의 생산과정을 거쳐서 만든 제품</li> <li>2) 기타 전분당면: 단일 식용전분을 원재료로 하여(녹두 제외) 만든 제품</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>																				

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>전분당면 CNS 기준</p>	<p>② 혼합전분당면: 두 가지 이상의 식용전분이나 식용전분을 원재료로 하여 혼합가공하여 만든 제품</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 품질:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 성상: 색이 정상이고 이취, 악취, 이물질 없음</li> <li>② 수분: 14% 이하</li> </ul> </li> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> </ul>
<p>국수 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 밀가루를 주원료로 하여 식염, 물 및 기타 원료를 가공한 생면 및 건면에 적용함</li> <li>● 원재료: 국가표준에 적합한 모든 재료, 국가표준이 없는 경우 신선해야 하고 위생법에 적합해야 함</li> <li>● 용어설명                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 생면류: 밀가루를 주원료로 하여 메밀가루, 보리가루, 옥수수가루, 채소, 계란, 물, 소금 및 조미료를 첨가해 건조하지 않고 만든 것</li> <li>② 건면류: 밀가루를 주원료로 하여 메밀가루, 보리가루, 옥수수가루, 채소, 계란, 물, 소금 및 조미료를 첨가해 건조 처리하여 만든 것</li> </ul> </li> <li>● 품질                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 외관: 청결하고 형태를 유지해야하며, 부러지거나 부스러기 국수 3% 이하(중량으로 계산), 색과 맛이 양호하며 부패현상 없음</li> <li>② 수분: 건면 수분 14% 이하, 생면 25% 이상</li> <li>③ 단백질: 7% 이상</li> <li>④ 이물질: 없음</li> </ul> </li> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> <li>● 시험법                     <ul style="list-style-type: none"> <li>① 외관 검사: 파손, 물얼룩 현상이 있으면 안됨, 부러지거나 부스러기 국수의 총 중량은 3% 이하</li> <li>② 중량: CNS 12924 포장식품 시험법에 따라</li> <li>③ 수분: CNS 5033 식품 수분 시험법에 따라</li> <li>④ 단백질: CNS 5035 식품 단백질 시험법에 따라 메밀가루를 첨가한 경우 측정치 곱하기 5.9, 기타 종류는 곱하기 5.7</li> <li>⑤ 이물질: CNS 5629 식품시험법 이물질 검사를 따름</li> </ul> </li> <li>● 포장 및 표시: 포장재질은 식품기구, 용기, 포장위생기준에 적합해야 함. 표시는 CNS 3192을 따름</li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>당면 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위 본 기준은 쌀 및 쌀가루 원료로 가공한 포장 당면에 적용함</li> <li>● 인용기준 CNS 3192 포장식품표시, CNS 5033 식품수분시험법, CNS 5035 식품단백질시험법</li> <li>● 용어 및 정의             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 순쌀가루 당면: 쌀가루를 주원료로 하여 호화, 삶기, 건조 등 과정을 통해 만든 가래형 제품(BIPUN)</li> <li>② 혼합쌀가루 당면: 50% 이상의 쌀을 주재료로 하여 기타 식용 원료를 혼합해 호화, 압착, 건조 등의 과정을 통해서 만든 가래형 제품</li> </ol> </li> <li>● 품질             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 성상: 당면 고유의 냄새를 가지고 이취, 악취 없이 굵기가 균일한 가래형</li> <li>② 수분: 14% 이하</li> <li>③ 단백질: 순 쌀가루 당면은 단백질 함량 5.0%이상, 혼합 쌀가루 당면은 단백질 함량 2.5% 이상 (질소 계수 5.95)</li> </ol> </li> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> <li>● 시험법             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 성상 검사: 눈, 후각으로 검사</li> <li>② 수분: CNS 5033을 따름</li> <li>③ 단백질: CNS 5035을 따름</li> </ol> </li> <li>● 포장 및 표시: 포장재질은 식품기구, 용기, 포장위생기준에 적합해야 함. 표시는 CNS 3192을 따름, 혼합 쌀가루 당면은 혼합 원재료를 함량에 따라 내림차순으로 표시해야 함</li> </ul>
<p>인스턴트면 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 면류식품을 예비호화, 탈수, 포장공정을 거친 후 즉석에서 뜨거운 물을 넣어 먹는 면에 적용함</li> <li>● 용어설명: 밀가루를 주 원재료로 사용하여 물이나 알칼리 제등 기타 배합하여 만든 탈수 튀김면이나 비튀김 탈수면</li> <li>● 품질             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 고유의 색을 띄며 이취, 악취가 없음</li> <li>② 이물질 불검출</li> <li>③ 수분: 튀김면 10% 이하, 비튀김면 14% 이하</li> <li>④ 산가: 2mg KOH/g oil 이하 (유지함량 10% 이상의 면에 적용함)</li> </ol> </li> <li>● 위생기준: 관련위생기준에 적합해야 함</li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																																							
<p>다류 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용기준: 본 기준은 차나무 싹눈을(Camellia sinensis) 가공하여 만든 음료 및 기타 제품</li> <li>● 용어 및 정의               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 완전발효차: 완전히 발효한 차. 예) 홍차</li> <li>② 부분발효차: 부분 발효한 차. 예) 우롱차</li> <li>③ 비발효차: 발효하지 않은 차. 예) 녹차</li> <li>④ 기타차류                   <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 혼합차: 두 가지 이상 본 기준에 적합한 차를 혼합</li> <li>2) 훈제차: 식용꽃이나 식용 향료를 훈제를 통해서 차가 향미를 흡수하게 하여 만든 차</li> <li>3) 조미차: 차에 천연 식용 농산품(과일, 향료 등)이나 식용 조미료를 첨가한 차</li> <li>4) 보이차: 녹차를 미생물, 효소, 산화작용 등으로 발효 후에 만든 차</li> <li>⑤ 차 줄기: 과숙(紅梗)한 차 줄기</li> <li>⑥ 이물질: 차 및 식용꽃, 식용향료, 과일 등 천연식용농산품 외의 물질</li> <li>⑦ 분말: 특정 여과망에 여과할 수 있는 물질</li> </ol> </li> <li>● 품질                   <ol style="list-style-type: none"> <li>① 외관                       <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 모양: 차 고유의 형태</li> <li>2) 색: 차 특유의 색을 가지고 있으며 변색이 없음</li> </ol> </li> <li>② 찻물                       <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 향기: 차류 특유의 향기</li> <li>2) 물의 색: 찻물 특유의 색</li> </ol> </li> <li>③ 수분, 회분 및 차 줄기 기준</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul> <table border="1" data-bbox="410 1286 1174 1634" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">품목</th> <th colspan="3">최고허용량</th> </tr> <tr> <th>수분(%)</th> <th>회분(%)</th> <th>차 줄기(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>홍차</td> <td>6.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>우롱차</td> <td>5.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>푸얼차</td> <td>7.5</td> <td>7.0</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>녹차</td> <td>6.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>혼합차</td> <td>5.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>훈제차</td> <td>7.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>조미차</td> <td>6.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>기타차</td> <td>6.5</td> <td>6.5</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>	품목	최고허용량			수분(%)	회분(%)	차 줄기(%)	홍차	6.5	6.5	8	우롱차	5.5	6.5	8	푸얼차	7.5	7.0	8	녹차	6.5	6.5	8	혼합차	5.5	6.5	8	훈제차	7.5	6.5	8	조미차	6.5	6.5	8	기타차	6.5	6.5	8
품목	최고허용량																																							
	수분(%)	회분(%)	차 줄기(%)																																					
홍차	6.5	6.5	8																																					
우롱차	5.5	6.5	8																																					
푸얼차	7.5	7.0	8																																					
녹차	6.5	6.5	8																																					
혼합차	5.5	6.5	8																																					
훈제차	7.5	6.5	8																																					
조미차	6.5	6.5	8																																					
기타차	6.5	6.5	8																																					

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격								
<p>다류 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 분말 함량: 티백 및 일본식 녹차 외의 차는 함량이 5.5% 이하여야 함</li> <li>• 이물질: 이물질 없음</li> <li>• 착색제: 불검출</li> <li>• 위생기준: 잔류농약기준 및 기타 관련 위생법에 적합해야 함</li> </ul>								
<p>인스턴트 커피 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적용범위: 본 기준은 Powder, Granules, Flasks 및 기타 고형 인스턴트 커피에 적용함</li> <li>• 원료: 식용이 가능하고 위생적이며 형태가 완전한 커피를 사용해야 함</li> <li>• 품질</li> </ul> <table border="1" data-bbox="422 736 1112 948"> <thead> <tr> <th>성분</th> <th>품질기준</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>중량손실(Loss in mass)</td> <td>4.5%이하</td> </tr> <tr> <td>카페인(cafeine)</td> <td>2%- 6%</td> </tr> <tr> <td>불용성 물질 (insoluble matter)</td> <td>0.4%이하</td> </tr> </tbody> </table> <p>비고: 디카페인 인스턴트커피는 카페인 함량 0.3% 이하</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 위생기준: 관련 위생법규에 적절함</li> <li>• 포장 및 표시: 식품용기포장위생기준 및 CNS 3192 규정에 적합해야 함</li> </ul>	성분	품질기준	중량손실(Loss in mass)	4.5%이하	카페인(cafeine)	2%- 6%	불용성 물질 (insoluble matter)	0.4%이하
성분	품질기준								
중량손실(Loss in mass)	4.5%이하								
카페인(cafeine)	2%- 6%								
불용성 물질 (insoluble matter)	0.4%이하								
<p>과일 및 채소즙 음료 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 적용범위: 본 기준은 캔, 유리병, 종이용기, 통 및 기타 용기로 과일, 채소주스를 포장한 주스제품에 적용</li> <li>• 용어설명</li> </ul> <p>① 과즙 및 과즙음료</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 천연주스: 성숙한 과일을 직접 압착하여 발효, 희석 없이 만든 제품</li> <li>2) 농축주스: 천연 과즙으로 만든 주스. 보통 직접 식용으로 사용하지 않음</li> <li>3) 환원주스: 농축주스를 희석하여 만든 주스</li> <li>4) 주스음료: 천연주스나 환원주스 함량 10% 이상</li> <li>5) 발효주스: 천연이나 환원주스나 발효한 과일로 만든 주스</li> <li>6) 발효주스 음료: 발효주스 함량 10% 이상</li> <li>7) 혼합주스</li> </ol> <p>- 혼합천연주스: 두 가지 이상의 천연주스를 혼합한 주스, 혼합 비율은 제한 없음</p>								

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																																																																						
과일 및 채소즙 음료 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 혼합환원주스: 환원주스, 천연주스와 환원주스를 혼합한 주스, 이 두 가지 주스를 혼합하여 만든 주스. 혼합 비율은 제한 없음</li> <li>- 혼합주스음료: 혼합천연주스나 혼합환원주스 10% 이상 함유</li> <li>- 품목별 환원주스 최저 가용성고형물 함량 기준 (CNS표1)</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">품 목</th> <th style="text-align: center;">최저 가용성 고형물('Brix)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>파인애플(Pineapple)</td><td style="text-align: center;">11.5</td></tr> <tr><td>오렌지(Orange)</td><td style="text-align: center;">11.5</td></tr> <tr><td>마달(Mandarin)</td><td style="text-align: center;">11.5</td></tr> <tr><td>포도(Grape)</td><td style="text-align: center;">14.0</td></tr> <tr><td>레몬(Lemon)</td><td style="text-align: center;">8.0</td></tr> <tr><td>자몽(Grape fruit)</td><td style="text-align: center;">10.0</td></tr> <tr><td>패션푸르트(Passion fruit )</td><td style="text-align: center;">12.0</td></tr> <tr><td>구아바(Guava)</td><td style="text-align: center;">9.5</td></tr> <tr><td>칼라만딘(Calamondin)</td><td style="text-align: center;">8.0</td></tr> <tr><td>멀베리(Mulberry)</td><td style="text-align: center;">11.0</td></tr> <tr><td>망고(Mango)</td><td style="text-align: center;">14.0</td></tr> <tr><td>플럼(Plum)</td><td style="text-align: center;">12.0</td></tr> <tr><td>배(Pear)</td><td style="text-align: center;">12.0</td></tr> <tr><td>라임(Lime)</td><td style="text-align: center;">8.0</td></tr> <tr><td>살구(Apricot)</td><td style="text-align: center;">11.5</td></tr> <tr><td>딸기(Strawberry)</td><td style="text-align: center;">7.5</td></tr> <tr><td>메이(Mei(mume))</td><td style="text-align: center;">7.0</td></tr> <tr><td>바나나(Banana)</td><td style="text-align: center;">21.0</td></tr> <tr><td>파파야(Papaya)</td><td style="text-align: center;">9.0</td></tr> <tr><td>코코넛(Coconut)</td><td style="text-align: center;">5.0</td></tr> <tr><td>수박(Watermelon)</td><td style="text-align: center;">8.0</td></tr> <tr><td>리치(Litchi)</td><td style="text-align: center;">11.2</td></tr> <tr><td>카람볼라(Carambola)</td><td style="text-align: center;">7.5</td></tr> <tr><td>사과(Apple)</td><td style="text-align: center;">11.0</td></tr> <tr><td>머스크메론(Muskmelon)</td><td style="text-align: center;">10.5</td></tr> <tr><td>허니듀 메론(Honeydew Melon)</td><td style="text-align: center;">10.0</td></tr> <tr><td>복숭아(Peach)</td><td style="text-align: center;">10.5</td></tr> <tr><td>크랜베리(Cranberry)</td><td style="text-align: center;">7.5</td></tr> <tr><td>블루베리(Blueberry)</td><td style="text-align: center;">10.0</td></tr> <tr><td>레드 라즈베리(Red Raspberry)</td><td style="text-align: center;">8.0</td></tr> <tr><td>블랙 라즈베리(Black Raspberry)</td><td style="text-align: center;">10.0</td></tr> <tr><td>베이비베리(Babysberry)</td><td style="text-align: center;">7.0</td></tr> <tr><td>석류(Pomegranate)</td><td style="text-align: center;">15.0</td></tr> <tr><td>블랙커런트(Black currant)</td><td style="text-align: center;">11.0</td></tr> </tbody> </table>	품 목	최저 가용성 고형물('Brix)	파인애플(Pineapple)	11.5	오렌지(Orange)	11.5	마달(Mandarin)	11.5	포도(Grape)	14.0	레몬(Lemon)	8.0	자몽(Grape fruit)	10.0	패션푸르트(Passion fruit )	12.0	구아바(Guava)	9.5	칼라만딘(Calamondin)	8.0	멀베리(Mulberry)	11.0	망고(Mango)	14.0	플럼(Plum)	12.0	배(Pear)	12.0	라임(Lime)	8.0	살구(Apricot)	11.5	딸기(Strawberry)	7.5	메이(Mei(mume))	7.0	바나나(Banana)	21.0	파파야(Papaya)	9.0	코코넛(Coconut)	5.0	수박(Watermelon)	8.0	리치(Litchi)	11.2	카람볼라(Carambola)	7.5	사과(Apple)	11.0	머스크메론(Muskmelon)	10.5	허니듀 메론(Honeydew Melon)	10.0	복숭아(Peach)	10.5	크랜베리(Cranberry)	7.5	블루베리(Blueberry)	10.0	레드 라즈베리(Red Raspberry)	8.0	블랙 라즈베리(Black Raspberry)	10.0	베이비베리(Babysberry)	7.0	석류(Pomegranate)	15.0	블랙커런트(Black currant)	11.0
품 목	최저 가용성 고형물('Brix)																																																																						
파인애플(Pineapple)	11.5																																																																						
오렌지(Orange)	11.5																																																																						
마달(Mandarin)	11.5																																																																						
포도(Grape)	14.0																																																																						
레몬(Lemon)	8.0																																																																						
자몽(Grape fruit)	10.0																																																																						
패션푸르트(Passion fruit )	12.0																																																																						
구아바(Guava)	9.5																																																																						
칼라만딘(Calamondin)	8.0																																																																						
멀베리(Mulberry)	11.0																																																																						
망고(Mango)	14.0																																																																						
플럼(Plum)	12.0																																																																						
배(Pear)	12.0																																																																						
라임(Lime)	8.0																																																																						
살구(Apricot)	11.5																																																																						
딸기(Strawberry)	7.5																																																																						
메이(Mei(mume))	7.0																																																																						
바나나(Banana)	21.0																																																																						
파파야(Papaya)	9.0																																																																						
코코넛(Coconut)	5.0																																																																						
수박(Watermelon)	8.0																																																																						
리치(Litchi)	11.2																																																																						
카람볼라(Carambola)	7.5																																																																						
사과(Apple)	11.0																																																																						
머스크메론(Muskmelon)	10.5																																																																						
허니듀 메론(Honeydew Melon)	10.0																																																																						
복숭아(Peach)	10.5																																																																						
크랜베리(Cranberry)	7.5																																																																						
블루베리(Blueberry)	10.0																																																																						
레드 라즈베리(Red Raspberry)	8.0																																																																						
블랙 라즈베리(Black Raspberry)	10.0																																																																						
베이비베리(Babysberry)	7.0																																																																						
석류(Pomegranate)	15.0																																																																						
블랙커런트(Black currant)	11.0																																																																						



【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격						
과일 및 채소즙 음료 CNS 기준	<p>② 채소주스 및 채소주스음료의 명칭 및 정의</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 천연채소주스: 채소를 압착 후에 여과하여 만든 순수 채소주스</li> <li>2) 농축채소주스: 천연채소주스의 가용성물질을 2배 이상으로 농축하여 만든 채소주스로 보통 직접 식용으로 사용하지 않음</li> <li>3) 환원채소주스               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 환원채소주스: 농축채소주스를 희석하여 만든 주스. 최저 가용성고형물의 기준은 CNS표2와 같음</li> <li>- 영양강화 환원채소주스: 환원채소주스에 영양첨가제를 첨가 시 CNS표6 의 기준에 적합해야 함</li> </ul> </li> <li>4) 채소주스 음료: 천연이나 환원채소주스 10% 이상 함유</li> <li>5) 발효채소주스: 천연이나 환원채소주스, 또는 채소를 발효 후에 만든 채소주스</li> <li>6) 발효채소주스 음료: 발효채소주스 10% 이상 함유</li> <li>7) 혼합채소주스               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 혼합천연채소주스: 두 가지 이상의 천연채소주스를 혼합한 주스, 혼합 비율은 제한 없음</li> <li>- 혼합환원채소주스: 환원채소주스, 천연주스와 환원 채소주스를 혼합하여 만든 주스, 이 두 가지 주스를 혼합하여 만든 주스. 혼합 비율은 제한 없음</li> </ul> </li> <li>8) 혼합채소주스음료: 혼합천연채소주스나 혼합환원채소주스 10% 이상 함유</li> <li>9) 각종 환원채소주스의 최저가용성고형물 기준(CNS표2)               <table border="1" data-bbox="474 1122 1105 1271" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>품목</th> <th>최저 가용성고형물('Brix)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>당근(Carrot)</td> <td>8.0</td> </tr> <tr> <td>셀러리(Celery)</td> <td>3.0</td> </tr> </tbody> </table> </li> </ol> <p>③ 혼합과채주스와 과채주스 음료의 종류 및 정의</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 혼합천연과채주스: 천연주스와 채소주스를 혼합한 과채주스 음료, 혼합 비율은 제한 없음</li> <li>2) 혼합환원과채주스: 한 가지 또는 한 가지 이상의 환원주스나 환원채소주스를 혼합한 과채주스 음료, 혼합 비율은 제한 없음</li> <li>3) 혼합과채즙: 한 가지 이상의 천연이나 환원주스 및 과채주스를 혼합한 종합과채주스, 혼합 비율은 제한 없음</li> <li>4) 혼합과채주스 음료: 혼합과채주스를 10% 이상 함유한 음료               <ul style="list-style-type: none"> <li>● 포장: 각종 용기로 포장한 밀봉 제품</li> <li>● 내용물: CNS 12924 기준에 적합해야 함</li> <li>● 품질</li> </ul> </li> </ol>	품목	최저 가용성고형물('Brix)	당근(Carrot)	8.0	셀러리(Celery)	3.0
품목	최저 가용성고형물('Brix)						
당근(Carrot)	8.0						
셀러리(Celery)	3.0						

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격			
과일 및 채소즙 음료 CNS 기준	① 성상: 과일이나 채소 고유의 색, 맛을 가지고 있고 변질 현상이 없음, 과육 성분 외의 이물질 없음			
품 목	최저가용성 고형물('Brix) 이상	총 산도 (g/100g) 이하	Formol nitrogen (mg/100g) 이상	회분 (g/100g) 이상
파인애플(Pineapple)	11.0	1.20	12.0	0.20
오렌지(Orange)	10.5	1.20	20.0	0.20
마달(Mandarin)	9.0	1.20	20.0	0.20
포도(Grape)	12.0	1.30	12.0	0.10
레몬(Lemon)	6.0	7.00	15.0	0.20
자몽(Grape fruit)	7.5	1.50	20.0	0.20
패션푸르트 (Passion fruit )	12.0	5.00	25.0	0.45
구아바(Guava)	7.5	0.70	13.0	0.30
칼라만딘 (Calamondin)	8.0	5.50	20.0	0.20
멀베리(Mulberry)	11.0	1.00	28.0	0.20
망고(Mango)	11.5	0.80	5.0	0.20
플럼(Plum)	9.0	1.50	15.0	0.20
배(Pear)	10.0	0.60	15.0	0.25
라임(Lime)	10.0	6.00	20.0	0.25
살구(Apricot)	7.0	2.10	42.0	0.40
딸기(Strawberry)	8.0	1.20	20.0	0.30
메이(Mei(mume))	7.0	6.00	18.0	0.39
바나나(Banana)	15.0	0.40	25.0	0.60
파파야(Papaya)	8.0	0.20	20.0	0.30
코코넛(Coconut)	4.0	0.10	2.0	0.30
수박(Watermelon)	8.0	0.20	20.0	0.20
리치(Litchi)	14.5	0.40	25.0	0.25
카람볼라 (Carambola)	4.2	0.44	6.0	0.26
사과(Apple)	10.5	0.80	3.0	0.13
머스크메론 (Muskmelon)	10.5	0.30	75.0	0.40
허니듀 메론 (Honeydew Melon)	7.5	0.30	30.0	0.40
복숭아(Peach)	11.0	1.00	15.0	0.20
크랜베리(Cranberry)	7.0	2.50	2.0	0.10
블루베리(Blueberry)	10.0	3.00	3.0	0.15
레드 라즈베리 (Red Raspberry)	8.0	2.00	15.0	0.10

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격					
과일 및 채소즙 음료 CNS 기준	품 목	최저가용성 고형물('Brix) 이상	총 산도 (g/100g) 이하	Formol nitrogen (mg/100g) 이상	회분 (g/100g) 이상	
	블랙 라즈베리 (Black Raspberry)	10.0	1.50	20.0	0.10	
	베이비베리 (Babysberry)	7.0	2.00	10.0	0.15	
	키위(Kiwi)	10.0	1.50	6.0	0.45	
	석류(Pomegranate)	15.0	1.60	14.0	0.15	
	노니(Noni)	6.5	0.80	12.0	0.55	
	블랙커런트 (Black currant)	10.0	3.50	9.0	0.30	
	② 천연주스 합격품질 기준 (CNS표3)					
	③ 환원주스는 가용성고형물의 품질기준은 위의 과즙 및 과즙 음료의 품목별 환원주스 최저 가용성고형물 함량 기준 표를 참조해야 함. 산도 및 포름알데히드형 질소, 회분은 위의 천연주스 합격품질 기준표 기준에 적합해야 함					
	④ 품목별 천연채소주스 합격품질(CNS표4)					
	품목	최저가용 성고형물 (‘Brix) 이상	총 산도 (g/100g) 이하	Formol nitrogen (mg/100g) 이상	회분 (g/100g) 이상	
	토마토(Tomato) (a)	-	0.60	30.0	0.30	
	아스파라거스(Aspar agus) (b)	4.0	0.70	25.0	0.10	
	당근(Carrot) (b)	7.5	0.50	25.0	0.50	
	샐러리(Celery) (b)	2.5	0.20	10.0	0.85	
래디쉬(Radish) (b)	3.5	0.15	15.0	0.35		
양배추(Cabbage)	4.5	0.20	25.0	0.40		
중국식 양배추 (chinese cabbage) (b)	3.0	0.10	20.0	0.35		
시금치(Spinach) (b)	2.0	0.20	15.0	0.95		
사탕수수(Sugar cane)	12	0.15	10.0	0.07		
오이(Cucumber)	3.0	0.17	20.0	0.30		
브로콜리(Broccoli)	5.5	0.15	20.0	0.20		
콩(Pea)	7.0	0.05	30.0	0.50		
호박(Pumpkin)	12.0	0.10	25.0	0.25		
옥수수(Corn)	4.0	0.10	14.0	0.15		
알로에(Aloe)	0.4	0.10	1.0	0.02		
양배추머스타드 (Cabbage mustard)	4.2	0.20	25.0	0.90		
비고: 알로에를 원재료로 하여 사용 시 껍질을 제거해야 함. 알로에 제품을 판매할 때는 임신부 섭취 금지를 표시해야 함						

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																								
과일 및 채소즙 음료 CNS 기준	<p>(a): 토마토 주스에 식염을 첨가 시 식염 함량은 0.17% 이상, 식염을 첨가하지 않는 경우 식염 함량은 0.17% 이하 (b): 유기산을 첨가 할 수 있음</p> <p>⑤ 품목별 주스 및 채소주스 첨가물 기준(CNS표5)</p> <table border="1" data-bbox="422 494 1174 1147"> <thead> <tr> <th data-bbox="422 494 696 523">품목</th> <th data-bbox="696 494 1174 523">첨가물 규정</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="422 523 696 929">천연과채 주스 환원과채 주스 혼합과채 주스 발효과채 주스 혼합천연과채 주스 혼합종합환원 주스 농축과채 주스 천연주스</td> <td data-bbox="696 523 1174 929">                     1. 구아바(Guava), 바나나(Banana), 파파야(Papaya), 코코넛(Coconut), 수박(Watermelon), 리치(Litchi), 머스크메론(Muskmelon), 아스파라거스(Asparagus), 당근(Carrot), 셀러리(Celery), 래디쉬(Radish), 양배추(Cabbage), 중국식 양배추(Chinese cabbage), 시금치(Spinach) 유기산을 첨가 할 수 있음(구연산, 사과산, 비타민 C)                      2. 토마토주스 및 칼람보라(Carambola) 주스는 식염을 첨가할 수 있음                      3. 설탕 및 기타 식품첨가물은 첨가불가 (영양강화환원주스 및 채소주스 제외)                 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 929 696 1147">농축주스 과채 주스 음료 발효과채 주스 음료 혼합주스 음료 혼합채소주스 음료 혼합과채 주스 음료</td> <td data-bbox="696 929 1174 1147">                     1. 설탕 및 식염을 적당량 사용함                      2. 식품첨가물을 첨가 시 식품첨가물 사용 범위 및 기준에 적합해야 함                 </td> </tr> </tbody> </table> <p>⑥ 영양강화환원주스 및 채소주스의 영양첨가제 사용 기준 (CNS표6)</p> <table border="1" data-bbox="422 1290 1174 1599"> <thead> <tr> <th data-bbox="422 1290 622 1358">비타민 제한</th> <th data-bbox="622 1290 732 1358">비 타 민 A (μg)</th> <th data-bbox="732 1290 842 1358">비 타 민 B1 (mg)</th> <th data-bbox="842 1290 952 1358">비 타 민 B2 (mg)</th> <th data-bbox="952 1290 1061 1358">비 타 민 C (mg)</th> <th data-bbox="1061 1290 1174 1358">비 타 민 E (mg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="422 1358 622 1493">(a)일일상한섭취 량 미표시의 경우 300ml 기준으로 계산</td> <td data-bbox="622 1358 732 1493">1050</td> <td data-bbox="732 1358 842 1493">1.95</td> <td data-bbox="842 1358 952 1493">2.25</td> <td data-bbox="952 1358 1061 1493">150</td> <td data-bbox="1061 1358 1174 1493">18</td> </tr> <tr> <td data-bbox="422 1493 622 1599">(b)섭취 하한(액체 100ml당)</td> <td data-bbox="622 1493 732 1599">90</td> <td data-bbox="732 1493 842 1599">0.21</td> <td data-bbox="842 1493 952 1599">0.24</td> <td data-bbox="952 1493 1061 1599">9</td> <td data-bbox="1061 1493 1174 1599">1.8</td> </tr> </tbody> </table> <p>(a): 상한기준은 영양강화제 기준을 따름 (b): 하한기준은 시판포장식품영양공언규범을 따름</p>	품목	첨가물 규정	천연과채 주스 환원과채 주스 혼합과채 주스 발효과채 주스 혼합천연과채 주스 혼합종합환원 주스 농축과채 주스 천연주스	1. 구아바(Guava), 바나나(Banana), 파파야(Papaya), 코코넛(Coconut), 수박(Watermelon), 리치(Litchi), 머스크메론(Muskmelon), 아스파라거스(Asparagus), 당근(Carrot), 셀러리(Celery), 래디쉬(Radish), 양배추(Cabbage), 중국식 양배추(Chinese cabbage), 시금치(Spinach) 유기산을 첨가 할 수 있음(구연산, 사과산, 비타민 C) 2. 토마토주스 및 칼람보라(Carambola) 주스는 식염을 첨가할 수 있음 3. 설탕 및 기타 식품첨가물은 첨가불가 (영양강화환원주스 및 채소주스 제외)	농축주스 과채 주스 음료 발효과채 주스 음료 혼합주스 음료 혼합채소주스 음료 혼합과채 주스 음료	1. 설탕 및 식염을 적당량 사용함 2. 식품첨가물을 첨가 시 식품첨가물 사용 범위 및 기준에 적합해야 함	비타민 제한	비 타 민 A (μg)	비 타 민 B1 (mg)	비 타 민 B2 (mg)	비 타 민 C (mg)	비 타 민 E (mg)	(a)일일상한섭취 량 미표시의 경우 300ml 기준으로 계산	1050	1.95	2.25	150	18	(b)섭취 하한(액체 100ml당)	90	0.21	0.24	9	1.8
품목	첨가물 규정																								
천연과채 주스 환원과채 주스 혼합과채 주스 발효과채 주스 혼합천연과채 주스 혼합종합환원 주스 농축과채 주스 천연주스	1. 구아바(Guava), 바나나(Banana), 파파야(Papaya), 코코넛(Coconut), 수박(Watermelon), 리치(Litchi), 머스크메론(Muskmelon), 아스파라거스(Asparagus), 당근(Carrot), 셀러리(Celery), 래디쉬(Radish), 양배추(Cabbage), 중국식 양배추(Chinese cabbage), 시금치(Spinach) 유기산을 첨가 할 수 있음(구연산, 사과산, 비타민 C) 2. 토마토주스 및 칼람보라(Carambola) 주스는 식염을 첨가할 수 있음 3. 설탕 및 기타 식품첨가물은 첨가불가 (영양강화환원주스 및 채소주스 제외)																								
농축주스 과채 주스 음료 발효과채 주스 음료 혼합주스 음료 혼합채소주스 음료 혼합과채 주스 음료	1. 설탕 및 식염을 적당량 사용함 2. 식품첨가물을 첨가 시 식품첨가물 사용 범위 및 기준에 적합해야 함																								
비타민 제한	비 타 민 A (μg)	비 타 민 B1 (mg)	비 타 민 B2 (mg)	비 타 민 C (mg)	비 타 민 E (mg)																				
(a)일일상한섭취 량 미표시의 경우 300ml 기준으로 계산	1050	1.95	2.25	150	18																				
(b)섭취 하한(액체 100ml당)	90	0.21	0.24	9	1.8																				

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격															
<p>과일 및 채소즙 음료 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> <li>● 포장 및 표시: 주스원액 함유율 표시 외에 표시항목의 글씨는 0.2cm 이상이어야 함</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 품명</li> <li>② 주요 원재료 명칭 및 첨가물 명칭</li> <li>③ 주스 원액 함유율은 포장의 잘 보이는 곳에 표시해야 함. 글씨크기 및 색은 CNS표7과 같음</li> <li>④ 내용량</li> <li>⑤ 유효기간</li> <li>⑥ 제조공장 명칭, 주소, 전화</li> <li>⑦ 농축과채 주스는 간단하게 사용방법을 표시해야 함</li> <li>⑧ 신선 및 숙성된 과일을 직접 압축하여 만든 주스는 살균 처리 없이 판매 시 7℃ 이하에 저장한 경우 “신선 압착” 문자를 표시할 수 있음. 단, 주스 품질을 위해 환원주스를 첨가 시 총량의 10% 이하로 첨가해야 함</li> <li>⑨ 만약 농축과채주스 환원의 경우 제품 포장에 환원과채 주스를 표시해야 함. 글씨 및 색은 다음과 같음 (CNS표7)</li> </ol> <table border="1" data-bbox="422 948 1168 1155" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2">제품부피(ml)</th> <th>표시높이(cm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">글씨 크기</td> <td>150 이하</td> <td>0.3 이상</td> </tr> <tr> <td>151-300</td> <td>0.5 이상</td> </tr> <tr> <td>301-600</td> <td>0.8 이상</td> </tr> <tr> <td>601 이상</td> <td>1.2 이상</td> </tr> <tr> <td>글씨색</td> <td colspan="2">표시한 글씨 색은 바탕색과 달라야 함</td> </tr> </tbody> </table>	제품부피(ml)		표시높이(cm)	글씨 크기	150 이하	0.3 이상	151-300	0.5 이상	301-600	0.8 이상	601 이상	1.2 이상	글씨색	표시한 글씨 색은 바탕색과 달라야 함	
제품부피(ml)		표시높이(cm)														
글씨 크기	150 이하	0.3 이상														
	151-300	0.5 이상														
	301-600	0.8 이상														
	601 이상	1.2 이상														
글씨색	표시한 글씨 색은 바탕색과 달라야 함															
<p>두유 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 포장 두유에 적용함</li> <li>● 용어 설명             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 두유: 대두를 가공 후 만든 포장음료</li> </ol> </li> <li>● 원재료             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 주 원재료: 대두</li> <li>② 보조 원재료: 식용유지, 설탕, 포도당, 과당, 맥아당, 식염 등. 향료 및 색소는 첨가불가</li> </ol> </li> <li>● 품질             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 성상: 이물질 및 이취 없음</li> <li>② 단백질: 2.6% 이상, (질소 계수 6.25)</li> <li>③ 지방: 0.5% 이상</li> </ol> </li> <li>● 식품첨가물: 식품약품관리서의 식품첨가물 사용범위 및 기준을 따름</li> </ul>															

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>두유 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 내용물: CNS 12924 식품시험법을 따름</li> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> <li>● 포장 및 표시: 포장재질은 식품기구, 용기, 포장위생기준에 적합해야 함. 뚜껑 및 표시사항이 손상 없이 부착되어야 함 CNS 3192 규정이 외에도 다음의 사항을 표시해야 함                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 품명.</li> <li>② 원재료 및 식품첨가물</li> <li>③ 내용량</li> <li>④ 유효기한, 보존기한, 보존방법</li> <li>⑤ 영양표시: 시판포장 식품영양표시규범을 따름</li> <li>⑥ 금지표시사항:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 천연, 자연, 생, 신선, 영양, 건강 등의 문자를 표시하면 안됨</li> <li>2) 내용물에 대한 오해의 소지가 있는 그림이나 문자</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 시험법                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 검체: CNS 3440 유제품시험법을 따름</li> <li>② 단백질: CNS 3449를 따름</li> <li>③ 지방: CNS 3444를 따름</li> </ul> </li> </ul>
<p>조제두유 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 본 기준은 함유량 50% 이상의 두유와 기타 식품 원료로 가공한 제품에 적용함</li> <li>● 원료:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 주원료: 대두나 대두제품</li> <li>② 보조원료: 식용유지, 설탕, 포도당, 맥아당, 식염 등</li> <li>③ 주스, 꿀, 채소즙, 커피, 코코아, 난류, 유제품, 곡물, 견과, 복합조미료 등(주스의 중량은 10% 이하, 유제품 고형물 3% 이하)</li> </ul> </li> <li>● 품질:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 성상: 이취, 악취 없음</li> <li>② 조단백질: 2.0% 이상</li> <li>③ 조지방: 0.5% 이상</li> </ul> </li> <li>● 위생기준: 관련위생기준에 적합해야 함</li> <li>● 포장 및 표시:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 품명</li> <li>② 원료 및 식품첨가물</li> </ul> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																				
조제두유 CNS 기준	③ 내용량 ④ 유효일자, 보존기한, 보존방법 ⑤ 영양표시 ⑥ 금지표시 사항; 천연, 자연, 생, 신선, 영양, 건강 등 문자 및 오해를 야기할 수 있는 그림 표시 금지																				
발효두유 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위 본 기준은 CNS두유를 원재료로 하여 유산균, 효모균 및 기타 인체에 해가 없는 균을 발효하여 만들어 포장한 제품에 적용함</li> <li>● 용어 설명                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 응고형 발효두유: CNS두유를 원재료로 하여 단백질 함량을 증가시키기 위해 대두분말, 대두농축단백질, 대두 분리 단백질 등을 첨가할 수 있고 발효 후의 응고형 제품에 조미료를 첨가하여 만든 제품.</li> <li>② 농축발효두유: CNS두유를 원재료로 하여 발효 후 두유, 보조원재료, 조미료를 첨가하여 만든 농축액체형 제품.</li> <li>③ 희석발효두유: CNS두유를 원재료로 하여 발효 후 두유, 보조원재료, 조미료를 첨가하여 만든 액체형희석제품.</li> </ul> </li> <li>● 원재료                         <ul style="list-style-type: none"> <li>① 주원재료: CNS두유에 적합</li> <li>② 보조원재료: 식용유지, 설탕, 포도당, 과당, 맥아당, 식염 등</li> <li>③ 조미료: 주스, 꿀, 채소즙, 커피, 코코아, 난제품, 유제품, 곡류, 견과류</li> </ul> </li> <li>● 품질                         <table border="1" data-bbox="426 1232 1157 1537" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">품목</th> <th style="width: 25%;">응고형 발효두유</th> <th style="width: 25%;">농축발효두유</th> <th style="width: 25%;">희석 발효두유</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>성상</td> <td colspan="3">이취, 이물질 없음</td> </tr> <tr> <td>단백질</td> <td>2.6% 이상</td> <td>2.0% 이상</td> <td>1.4% 이상</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td colspan="3">4.6 이하</td> </tr> <tr> <td>최저 활성 발효균함량(CFU/g)</td> <td>10<sup>7</sup> 이상</td> <td>10<sup>7</sup> 이상</td> <td>10<sup>6</sup> 이상</td> </tr> </tbody> </table> </li> </ul> <p>비고: 질소계수 (6.25)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품첨가물: 식품약품관리서의 식품첨가물 사용범위 및 기준을 따름</li> <li>● 내용물: CNS 12924 식품시험법을 따름</li> </ul>	품목	응고형 발효두유	농축발효두유	희석 발효두유	성상	이취, 이물질 없음			단백질	2.6% 이상	2.0% 이상	1.4% 이상	pH	4.6 이하			최저 활성 발효균함량(CFU/g)	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>6</sup> 이상
품목	응고형 발효두유	농축발효두유	희석 발효두유																		
성상	이취, 이물질 없음																				
단백질	2.6% 이상	2.0% 이상	1.4% 이상																		
pH	4.6 이하																				
최저 활성 발효균함량(CFU/g)	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>6</sup> 이상																		

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>발효두유 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생기준: 관련위생법규에 적합함</li> <li>● 포장 및 표시: 포장재질은 식품기구, 용기, 포장위생기준에 적합해야 함. 뚜껑 및 표시사항이 손상 없이 완전히 부착되어있어야 함. CNS 3192 규정 외에도 다음의 사항을 표시해야 함             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 품명: 응고형 발효두유, 농축발효두유, 희석발효두유 3가지 유형에 따라 생균함유량과 같이 품명에 표시해야함</li> <li>② 원재료 및 식품첨가물: 두유 및 기타 대두단백분말을 원재료로 하여 만든 것으로 품질은 국가기준에 적합해야 함. 물을 첨가하면 식용수 기준에 적합해야 함</li> <li>③ 내용량</li> <li>④ 유효일자, 보존기한, 보존방법</li> <li>⑤ 영양표시: 시판 포장식품 영양표시 규범을 따름</li> </ul> </li> <li>● 시험법:             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 검체: CNS 3440 유제품시험법을 따름</li> <li>② 단백질: CNS 3449를 따름</li> <li>③ pH: pH 측정기를 따름</li> <li>④ 최저활성발효균: CNS 14760을 따름</li> </ul> </li> </ul>
<p>발효유 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 생우유, 신선우유 및 기타 유제품을 원재료로 하여 유산균, 호모균이나 기타 인체에 해가 없는 균을 발효하여 만든 제품에 적용함</li> <li>● 종류: 형태에 따라 발효유, 농축발효유, 멸균발효유, 조미발효유, 발효유음료             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 발효유                 <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 제1종발효유: 생유나 신선우유 함량 90% 이상, 무지방유의 고형물을 증가시키기 위해 탈지분유 등의 제품을 첨가하여 발효한 제품</li> <li>2) 제2종발효유: 생유나 신선우유 원재료로 하여 분유 등 유제품을 혼합해 발효한 제품</li> </ul> </li> <li>② 농축발효유: 발효유는 농축 처리 후 최종 제품에 유단백질 함량 5.6% 이상</li> <li>③ 멸균발효유: 발효유 가열 멸균 후 최종 제품에 멸균한 제품</li> <li>④ 조미발효유: 유성분 50% 이상, 기타 비유성분 원료는 과즙, 채소즙, 곡류, 꿀, 초콜릿, 견과, 커피 등으로 발효 전이나 발효 후에 첨가할 수 있음</li> <li>⑤ 발효유음료: 발효유에 물, 유청단백(whey), 기타 비유성분 및 조미료를 첨가하여 만든 혼합 음료는 발효유 함량 40% 이상</li> </ul> </li> <li>● 품질</li> </ul>



【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격																																		
발효유 CNS 기준	<p>① 성분: 발효유의 성분은 다음 표의 규정에 적합해야 함</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">종류 항목</th> <th style="text-align: center;">발효유</th> <th style="text-align: center;">농축 발효유</th> <th style="text-align: center;">멸균 발효유</th> <th style="text-align: center;">조미 발효유</th> <th style="text-align: center;">발효유 음료</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">유단백질 (%)</td> <td style="text-align: center;">2.7 이상</td> <td style="text-align: center;">5.6 이상</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">비유지방 고형물(%)</td> <td style="text-align: center;">8.0 이상</td> <td style="text-align: center;">8.0 이상</td> <td style="text-align: center;">8.0 이상</td> <td style="text-align: center;">4.0- 8.0</td> <td style="text-align: center;">3.0- 4.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">유지방(%)</td> <td colspan="5" style="text-align: center;">다음 ② 유지방 함량에 따라</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">최저 활성 발효균 (CFU/g)</td> <td style="text-align: center;">10<sup>7</sup> 이상</td> <td style="text-align: center;">10<sup>6</sup> 이상</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">10<sup>6</sup> 이상</td> <td style="text-align: center;">10<sup>6</sup> 이상</td> </tr> </tbody> </table> <p>비고: 비유지방 고형물은 유고형물에서 유지방을 뺀 것</p>					종류 항목	발효유	농축 발효유	멸균 발효유	조미 발효유	발효유 음료	유단백질 (%)	2.7 이상	5.6 이상	-	-	-	비유지방 고형물(%)	8.0 이상	8.0 이상	8.0 이상	4.0- 8.0	3.0- 4.0	유지방(%)	다음 ② 유지방 함량에 따라					최저 활성 발효균 (CFU/g)	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>6</sup> 이상	-	10 <sup>6</sup> 이상	10 <sup>6</sup> 이상
종류 항목	발효유	농축 발효유	멸균 발효유	조미 발효유	발효유 음료																														
유단백질 (%)	2.7 이상	5.6 이상	-	-	-																														
비유지방 고형물(%)	8.0 이상	8.0 이상	8.0 이상	4.0- 8.0	3.0- 4.0																														
유지방(%)	다음 ② 유지방 함량에 따라																																		
최저 활성 발효균 (CFU/g)	10 <sup>7</sup> 이상	10 <sup>6</sup> 이상	-	10 <sup>6</sup> 이상	10 <sup>6</sup> 이상																														
	<p>② 유지방 함량</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 고지방: 3.8% 이상</li> <li>2) 전지방: 3.0%- 3.8%</li> <li>3) 중지방: 1.5%- 3.0%</li> <li>4) 저지방: 0.5%- 1.5%</li> <li>5) 탈지: 0.5% 미만</li> </ol> <p>③ 산도: 유산 0.3% 이상</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생기준: 관련 위생 법규에 적합함</li> <li>● 포장 및 표시: 포장재질은 식품기구, 용기, 포장위생기준에 적합해야 함, 뚜껑 및 표시사항이 손상 없이 완전히 부착되어 있어야 함, CNS 3192 규정 외에도 다음의 사항을 표시해야 함             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 품명 및 상표</li> <li>② 종류</li> <li>③ “생균” “보존” 표시해야 함. 멸균 발효유의 경우 “가열 멸균, 활성유산균이나 효모균을 함유하지 않는다” 등의 문자를 표시해야 함</li> <li>④ 원료: 생유, 신선유류 및 기타 유제품은 국가기준에 적합하고 물 첨가 시 식용수 기준에 적합해야 함</li> <li>⑤ 영양표시: 시판포장식품영양표시 규범을 따름</li> <li>⑥ 특별표시: 발효유에 대용설탕을 첨가 시 대용설탕의 명칭을 표시해야 함</li> <li>⑦ 내용량, 주요성분, 함량: 제1종발효유는 생유, 신선우유, 분유 등 원료 백분 비율을 표시해야 함</li> </ol> </li> </ul>																																		

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>고춧가루 또는 실고추 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 실고추 및 고춧가루에 적용함</li> <li>● 품질             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 실고추: 성숙하고 건조한 고추 과일, 길이: 1-6cm, 넓이: 0.5-1.25cm</li> <li>② 고춧가루: 어떤 첨가물도 첨가하지 않고 뺀 제품 (Cayenne)</li> </ul> </li> <li>● 냄새: 불쾌감이 없는 자극적인 고추 고유의 냄새를 가지고 있어야 함</li> <li>● 크기:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소형 실고추: 길이 2cm이하</li> <li>- 중형 실고추: 길이 2-4cm</li> <li>- 대형 실고추: 길이 4-6cm</li> <li>- 초대형 실고추: 길이 6cm 이상</li> </ul> </li> <li>● 병충해 오염: 곤충이나 다른 병해충 등 이물질이 없어야함</li> <li>● 위생기준: 관련위생기준에 적합해야 함</li> <li>● 포장:             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 실고추: 청결한 포장재를 사용하여 순중량 상한치 30kg의 소형 실고추, 25kg의 중형 실고추, 20kg의 대형 실고추로 포장할 수 있음</li> <li>② 고춧가루: 청결한 용기나 밀봉한 포장재로 포장해야 함</li> </ul> </li> <li>● 표시:             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 품명</li> <li>② 수입상, 제조상의 명칭 및 주소</li> <li>③ 로트번호</li> <li>④ 순중량</li> <li>⑤ 원산지</li> <li>⑥ 등급</li> <li>⑦ 수확일자</li> </ul> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>절임과채 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 간장과채절임, 미소과채절임, 주박(지게미)과채절임 등 식품에 적용함. 개봉한 통조림 식품은 별도의 기준이 있음</li> <li>● 용어설명               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 소금과채절임: 채소, 과일을 원재료로 하여 소금 등에 절여서 만든 제품. 소금절임매실의 pH 값은 3.0 이하, 조미매실 및 건조매실의 pH 값은 3.5 이하</li> <li>② 간장과채절임: 채소, 과일을 원재료로 하여 간장 등에 절여서 만든 제품. 오이간장절임 액상의 가용성 고형물은 25('Brix) 이상이어야 함</li> <li>③ 식초과채절임: 채소, 과일을 원재료로 하여 식초 등에 절여서 만든 제품. 식초마늘절임, 식초오이절임 등 액상의 가용성 고형물은 pH 4.0 이하</li> <li>④ 주박(지게미)과채절임: 채소, 과일을 원재료로 하여 주박(지게미) 등에 절여서 만든 제품. 액상의 가용성고형물은 35('Brix) 이상, 염분은 8% 이하여야 함</li> <li>⑤ 미소과채절임: 채소, 과일을 원재료로 하여 미소 등에 절여서 만든 제품. 총 질소함량은 0.3% 이상이어야 함</li> </ol> </li> <li>● 품질:               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 향미: 냄새 정상, 절임식품 고유의 향미를 가지고 있고 부패, 변질 등 냄새가 없어야 함</li> <li>② 이물질: 기타 외래물질 없음</li> <li>③ 고형물: 고형물과 내용물의 비율은 75% 이상, (내용량은 300g 이하의 경우 70% 이상)</li> </ol> </li> <li>● 위생기준: 관련위생법규에 적합</li> <li>● 검사방법: CNS 12569을 따름</li> </ul>
<p>가공유류 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위 50%이상의 CNS 3055 생우유, CNS 3056 신선우유나 CNS 13292 보존유를 원재료로 하여 조미료를 첨가해 만든 것</li> <li>● 품질               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 단백질: 1.5% 이상</li> <li>② 비유지방 고형물: 4.0% 이상</li> <li>③ 유지방:                   <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 중지방가공유: 1.5% 이상</li> <li>2) 저지방가공유: 0.5%-1.5% 이내</li> <li>3) 탈지가공유: 0.5% 이하</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>가공유류 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생기준: 관련 위생법령을 따름</li> <li>● 포장 및 표시:               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 품명 및 상표</li> <li>② 내용량, 주요성분, 함량(생유%)</li> <li>③ 수입제품은 수입자 명칭, 주소, 전화번호</li> <li>④ 유효일자, 보존기한, 아라비아 숫자로 년, 월, 일을 표시</li> </ol> </li> <li>● 시험법: CNS 3440 유제품시험법을 따름</li> </ul>
<p>아이스크림 CNS 기준</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위 본 기준은 우유 및 우유제품을 원재료로 하여 설탕, 유화제, 향료, 식용색소 및 기타 과채 등을 첨가하고 냉동처리하여 만든 제품에 적용함</li> <li>● 원재료               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 물: 식용수 위생기준에 적합해야 함</li> <li>② 크림 및 크림제품: 국가표준에 적합한 크림, 농축우유, 탈지우유, 분유, 치즈 등을 사용함</li> <li>③ 설탕: 국가표준에 적합하는 꿀, 맥아당, 포도당, 과당 등을 사용하며 인공감미료는 사용금지</li> <li>④ 첨가물: 유화제, 향료, 제품안정제, 식용색소, 영양강화제 등을 사용 시 관련 위생법에 적합해야 함</li> </ol> </li> <li>● 품질: 색 및 향미가 양호하고 이취, 악취 없음               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 고형물: 아이스크림 30% 이상, 저지방 아이스크림 28% 이상</li> <li>② 유지방: 아이스크림 8% 이상, 저지방 아이스크림 2-8%</li> <li>③ 유단백질: 2.6% 이상</li> <li>④ 단위 중량 용량 비율(ml/g): 고형물 35% 이상의 경우 2.25 이하, 고형물 35% 이하의 경우 2.00 이하</li> <li>⑤ 온도: 판매 저장 온도 - 18℃ 이하, 운송 온도 - 18℃ 이하</li> <li>⑥ 세균수: g당 세균수 3만 개 이하</li> <li>⑦ 대장균: 음성</li> </ol> </li> <li>● 위생기준: 관련 법규에 적합해야 함</li> <li>● 포장: 식품포장 규정에 따라 내용물의 위생을 위해 청결하고 견고한 재질로 포장에 사용해야 함</li> <li>● 표시: CNS 3192 포장식품표시 규정에 적합해야 함               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 품명 및 종류: 천연향료 첨가 시 천연향료 아이스크림으로 표시할 수 있고 인공향료 첨가 시 인공향료 아이스크림으로 표시해야 함</li> <li>② 원재료 명칭: 함량에 따라 내림차순으로 표시</li> <li>③ 유지방 함량</li> <li>④ 식품첨가물 명칭</li> </ol> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
아이스크림 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>⑤ 내용량</li> <li>⑥ 제조일자 및 보존온도</li> <li>⑦ 제조자나 제조공장 명칭, 주소</li> <li>● 시험법: CNS 6509 아이스크림법을 따름</li> </ul>
탁주 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 포장 탁주에 적용함</li> <li>● 용어 및 정의</li> <li>곡주: 쌀을 원재료로 하여 당화, 발효, 증류 처리 후에 만든 증류주</li> <li>● 품질</li> <li>① 성상: 상온에서 맑고, 풍미가 정상이며, 변질이나 이취 없음</li> <li>② 알코올 농도: 20% (v/v) 이상</li> <li>③ 총산도: 0.5 이하 (g/L, 초산으로 계산).</li> <li>④ 이물질: 오염 및 이물질 없음(예: 털, 벌레)</li> <li>● 위생기준: 주류위생기준에 적합해야 함</li> <li>● 포장 및 표시: 식품용기포장위생기준 및 CNS 3192 규정에 적합해야 함. 표시항목 및 내용 중 중문, 부등호로 표시해야 하는 사항: <ul style="list-style-type: none"> <li>① 브랜드 명칭</li> <li>② 제품 종류</li> <li>③ 알코올 농도: 포장에 알코올 농도를 잘 보이는 위치에 표시해야 하며, 글씨 크기는 5mm 이상이어야 함</li> <li>④ 수입주류의 원산지</li> <li>⑤ 제조업자 명칭, 주소, 소비자 상담전화나 제조사 정보를 표시해야 함; 위탁 제조의 경우는 위탁업자의 명칭, 주소를 표시해야 함; 수입업자는 수입업자의 명칭, 주소를 표시해야 함</li> <li>⑥ 원재료</li> <li>⑦ 식품첨가물</li> <li>⑧ 과음은 몸에 해롭다는 경고 문자를 표시해야 함</li> <li>⑨ 플라스틱이나 종이로 포장한 경우 유효일자나 출하일자를 퇴색되지 않는 잉크로 인쇄해야 함</li> <li>⑩ 용량</li> </ul> </li> </ul>
백주 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 포장 백주에 적용함</li> <li>● 용어 설명: <ul style="list-style-type: none"> <li>① 백주: 곡류나 전분질 함유된 식물을 원재료로 하여 국이나 효소, 효모를 첨가하여 당화, 발효, 증류, 물로 희석, 조합을 거쳐서 만든 증류주</li> </ul> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격
<p>백주 CNS 기준</p>	<p>1) 고태발효백주: 고태당화, 고태발효, 고태증류 방법으로 양조한 백주</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 대국주(大麴酒): 대국을 당화, 발효 및 고태증류를 거쳐서 만든 백주</li> <li>- 소국주(小麴酒): 소국을 당화, 발효 및 고태증류를 거쳐서 만든 백주</li> <li>- 산국주(散麴酒): 산국 및 호모를 당화, 발효로 양조한 발효백주</li> <li>- 혼국주(混麴酒): 대국, 소국이나 두 가지 이상을 당화, 발효로 양조한 발효 백주</li> <li>- 기타 당화제 백주: 당화효소나 호모나 국(액상)으로 발효 양조한 백주</li> </ul> <p>2) 반고태발효백주: 고태법으로 당화 후 물을 첨가하여 액체 발효를 거쳐 만든 양조 백주</p> <p>3) 액체발효백주: 액체당화, 액체발효, 액체증류를 거쳐서 양조한 백주</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 액체법 백주: 곡류를 원재료로 하여 당화발효 및 액체 증류를 거쳐서 양조한 백주</li> <li>- 혼합향백주: 액체법으로 생산한 고 주정도 백주를 기본으로 술지게미를 다시 찌서 만든 백주</li> <li>- 고·액체 혼합백주: 액체법으로 생산한 고 주정도 백주를 기본으로 고태백주와 희석 및 조합을 거쳐서 만든 백주</li> <li>- 조미백주: 액체법으로 생산한 고 주정도 백주 기본으로 위생법에 적합하는 물질을 첨가하여 만든 백주</li> </ul> <p>② 곡류: 쌀, 옥수수, 대맥, 소맥, 메밀, 좁쌀, 고구마, 토란, 마 등 곡류</p> <p>③ 대국(大麴): 대맥, 소맥이나 원두를 원재료로 하여 만든 양조술의 당화발효제. 보통 형태는 각종 호모균, 세균을 함유한 벽돌 크기의 물질</p> <p>④ 소국(小麴): 쌀을 원재료로 하여 만든 양조술용 당화발효제. 보통 작은 덩어리 형이나 구형</p> <p>⑤ 산국(散麴): 맥부 등 곡류를 원재료와 순균을 접종하여 배양한 당화제</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 종류             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 고 주정도 백주: 주정도 40% 이상</li> <li>② 저 주정도 백주: 주정도 40% 이하</li> </ul> </li> </ul>

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격	
백주 CNS 기준	● 품질	
	품목	고 주정도 백주      저 주정도 백주
	외관	상온에 무색, 이물질 없음, 침전 없음, 맑은 액체
	풍미	부드러운 맛
	특성	본 품의 고유한 특성
	주정도%(v/v)	40 이상      40 미만
	총산(g/L, 초산)	0.2 이상
	총효소 (g/L, 초산에틸)	0.6 이상      0.4 이상
	고형물(g/L)	0.5 이하      0.7 이하
	퓨젤유 (Fusel) (g/L, 순 에탄올)	3.3 이하
	망간(mg/L)	2.0 이하
	● 위생기준: 주류위생기준과 기타 관련법에 적합해야 함 ● 포장 및 표시: 주류용기위생기준 및 CNS 3192 포장식품표시 규정에 적합해야 함. 표시내용은 중문 및 부호로 표시해야 함. 표시의 항목 및 내용은 다음과 같다 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 브랜드 명칭</li> <li>② 제품 종류</li> <li>③ 알코올 농도: 포장에서 잘 보이는 곳에 위치하고 글씨 크기는 5mm 이상이어야 함</li> <li>④ 수입주류의 원산지</li> <li>⑤ 제조업자 명칭, 주소, 소비자 상담전화나 제조사 정보를 표시해야 함; 위탁 제조의 경우는 위탁 업자의 명칭, 주소를 표시해야 함; 수입업자는 수입업자의 명칭, 주소를 표시해야 함</li> <li>⑥ 용량</li> <li>⑦ 원재료</li> <li>⑧ 식품첨가물</li> <li>⑨ 과음은 몸에 해롭다는 경고 문자를 표시해야 함</li> <li>⑩ 플라스틱이나 종이로 포장한 경우 유효일자나 출하일자를 퇴색하지 않는 잉크로 인쇄해야 함</li> </ol>	

【표 2-46】 대만 CNS 식품기준규격

식품기준	식품유형별 정의 및 기준·규격															
식염 CNS 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 적용범위: 본 기준은 해수, 암염, 호수염을 여러가지로 정제한 고품질 결정염에 적용함. 보통 식품 및 식품가공에 사용함</li> <li>● 인용표준: CNS 3192 포장식품표시, CNS 5033 식품수분 테스트, 식염위생기준, 식품용기포장위생기준</li> <li>● 등급: 고급, 보통</li> <li>● 성분</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">품목</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">등급</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">고급</th> <th style="text-align: center;">보통</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">수분(%)</td> <td style="text-align: center;">0.5 이하</td> <td style="text-align: center;">3.0 이하</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NaCl</td> <td style="text-align: center;">99.5 이상(%)</td> <td style="text-align: center;">99.0 이상(%)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">이물질</td> <td style="text-align: center;">0.5 이하(%)</td> <td style="text-align: center;">1.0 이하(%)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">1) 수분의 건조물로 계량 2) 본 기준의 이물질은 황산칼슘, 아질산나트륨, 황산나트륨 등의 물질이다. 3) 바다 심층 해수는 식품약품관리서의 식염위생기준을 따름</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 위생기준: 위생주관기관에서 공포한 법규에 적합해야 함</li> <li>● 시험법             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 샘플링: 포장된 식염을 채취 할 때 포장 수량의 1/100 이상; 날포장 식염은 사각, 상층, 중층, 하층에서 각 100g이상 채취하여 사분법으로 200g를 추출함</li> </ul> </li> </ul>		품목	등급		고급	보통	수분(%)	0.5 이하	3.0 이하	NaCl	99.5 이상(%)	99.0 이상(%)	이물질	0.5 이하(%)	1.0 이하(%)
품목	등급															
	고급	보통														
수분(%)	0.5 이하	3.0 이하														
NaCl	99.5 이상(%)	99.0 이상(%)														
이물질	0.5 이하(%)	1.0 이하(%)														

#### 4.4 식품첨가물 및 유해물질의 정의

##### 4.4.1 식품첨가물의 정의

○ 한국 : 식품위생법 제 2조 근거

- 식품을 제조, 가공 또는 보존하는 과정에서 식품에 넣거나 섞는 물질 또는 식품을 적시는 등에 사용되는 물질을 말한다. 이 경우 기구, 용기, 포장을 살균, 소독하는데 사용되어 간접적으로 식품으로 이전될 수 있는 물질을 포함한다.

○ 대만 : 식품위생관리법 제 3조 근거

- 식품, 제조, 가공, 분배, 포장, 운송, 저장 등 과정 중에 착색, 조미 방부, 표백, 유화, 향미증가, 품질안전, 발효촉진, 밀도증가, 영양증가,



산화방지 등에 따른 용도로 첨가하는 물질을 말한다. 식품첨가물은 어떤 목적을 위해 식품제조, 가공 등 과정 중에 첨가하여 유해물질이나 잔류한 중금속, 독소, 방사선, 농약 및 기타 오염된 물질과 기원이 다르기 때문에 성질이 완전히 다르다.

#### 4.4.2 대만 식품첨가물의 분류

○ 대만 식품약품관리서에서 공포한 식품첨가물 사용범위 및 기준에 따라 17개로 분류한다. 첨가물의 사용기준 검색사이트<sup>37)</sup>를 통해 각 첨가물 별 허용량 및 사용기준을 조회할 수 있다.

- 1) 방부제<sup>38)</sup> 21종: 세균 및 미생물의 성장을 억제하여 보존 기간을 연장하는 용도
- 2) 살균제 4종: 식품에 함유된 미생물을 살균하는 용도
- 3) 산화방지제 25종: 유지등 물질의 산화를 방지하는 용도
- 4) 표백제 8종: 식품을 표백하는 용도
- 5) 보색제 4종: 고기류의 선홍색을 보존하는 용도
- 6) 팽창제 14종: 과자 등 식품에 사용하여 팽창효과를 만드는 용도
- 7) 품질개량제 77종: 가공식품의 품질개량, 양조나 식품제조, 가공에 사용하는 용도
- 8) 영양강화제 122종: 영양을 강화하는 용도
- 9) 착색제 27종: 식품에 착색효과를 만드는 용도
- 10) 향료 90종: 식품의 향미 증가시키는 용도
- 11) 조미료 53종: 식품에 산미, 감미 등을 부여하는 용도
- 12) 증점제(호료) 21종: 식품에 점착성 등을 부여하는 용도
- 13) 결합제 16종: 어육류 및 고기류에 접착성을 증강하는 용도
- 14) 식품가공용제 10종: 식품가공 시 필요한 산 및 알칼리를 제공하는 용도
- 15) 추출제 6종: 식용유지, 향신료 오일을 추출하는 용도

37) 식품의약품관리서의 식품첨가물 조회 사이트 : <https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521>

38) 대만의 방부제는 한국의 보존료와 동일한 용도로 사용된다.

16) 유화제 12종: 물과 기름을 같이 혼합시키는 유화물질

17) 기타 가공용제 13종: 소포제, 여과, 피막 등의 물질

#### 4.4.3 유해물질의 범위

○ 한국의 식품공전 식품일반 기준규격 중 식중독균, 중금속, 방사능, 곰팡이독소, 발기부전치료제 및 유사물질, 벤조피렌, 3-MCPD, 멜라민 등의 기준에 따라 대만의 식품분류별 적용기준을 조사하였다.

○ 대만 : 식품약물관리서 식품안전위생관리법 제 15조에 의거

- 식품 및 식품첨가물이 다음에 해당되는 경우 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 저장, 판매, 수출입, 증정 및 공개 진열이 불가함

1) 유독성이거나 인체에 해를 끼치는 물질이나 이물질을 함유함

2) 병원성 생물에 오염되거나 혹은 유행성 바이러스에 감염됨

3) 농약 및 동물의약품 잔류량이 잔류허용 기준을 초과함

4) 방사능에 의해 오염되거나 방사능 제한치를 초과함

5) 과거 식용전례가 없거나 인체에 무해여부가 증명되지 않은 것

6) 식품약물관리서에서 승인 받지 않은 첨가물

#### 4.5 식품첨가물 허용기준 및 유해물질 제한기준 데이터 베이스 구축

○ 한국과 대만의 식품첨가물 현황을 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 향후, 식품첨가물 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.

○ 한국의 식품 기준 및 규격과 식품첨가물 사용기준은 「식품공전」 「식품첨가물공전」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」<sup>39)</sup>등을 참고로 하였다.

○ 대만의 식품 기준 및 규격과 식품첨가물 사용기준은 「식품첨가물 사용기준」, 「위생기준 및 상사선, 진균독소」<sup>40)</sup>등을 참고로 하여 기재하였다.

<sup>39)</sup> 출처 : 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616>)

#### 4.6 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 제한기준 데이터 베이스 활용

본 데이터 베이스의 식품첨가물 사용기준 비교는 한국과 대만의 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 대만의 현행 규정을 반드시 확인하여야 한다.

○ 한국과 대만의 식품첨가물 사용기준 비교표기에 대한 설명은 다음과 같다.

< 한국 >

- ① 기준없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.
- ② 제한없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다.
- ③ 금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다.  
\* 기타 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있지 않은 첨가물은 사용할 수 없다. 식품첨가물의 기준 및 규격 설정과 사용기준 개정을 원할 경우 식품의약품안전처장이 정하는 지침에 따라 신청할 수 있다.

< 대만 >

- ① 제한없음 : 식품첨가물 목록에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한 기준이 없는 경우로 소비자의 안전을 위협하지 않는 범위 내에서 생산자의 기술 지침에 따라 사용할 수 있다.
- ② 금지 : 식품첨가물 목록에 등재되어있지 않거나 등재되어 있지만 해당 품목에 사용할 수 없는 경우이다.

• 국가별 식품첨가물 자료 출처

- 한국 식품첨가물 자료 출처 : 식품의약품안전처(KFDA)

<http://fa.kfda.go.kr>

- 대만 식품첨가물 자료 출처 : 식품약물관리서

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=52> 1

40) 출처 : 식품약물관리서 홈페이지 사이트  
(<https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521>)

○ 한국과 대만의 유해물질 제한기준 비교표기에 대한 설명은 다음과 같다.

< 한국 >

- ① 기준없음 : 정보출처에 등재되어 있으나 해당품목에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ② 불검출 : 해당품목에 검출되면 안 되는 경우

< 대만 >

- ① 기준없음 : 정보출처에 등재되어 있으나 해당품목에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ② 불검출 : 해당품목에 검출되면 안 되는 경우

• 국가별 유해물질 자료 출처

- 한국 유해물질 자료 출처 : 식품의약품안전처(KFDA)

<http://fa.kfda.go.kr>

- 대만 유해물질 자료 출처 : 식품약품관리서

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=93>

○ 주요 수출국의 식품첨가물 및 유해물질에 대한 허용기준은, FIS식품 산업통계정보 사이트([www.atfis.or.kr](http://www.atfis.or.kr))를 통해 대만과 주요 수출국 9개국<sup>41)</sup>의 식품첨가물과 유해물질을 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제공하고 있다. 향후 수출시 정보 검색을 위한 기초 자료로 활용할 수 있도록 DB를 구축 하였다.

○ 식품유형 중 과자류, 빵 또는 떡류, 코코아가공품 또는 초콜릿류, 식용 유지류, 면류, 다류, 커피류, 음료류, 등 총 17개 가공식품, 63개 식품 유형에 대한 식품첨가물 사용기준 및 유해물질의 기준은 FIS 식품산업 통계정보 사이트를 통해 확인할 수 있다.

41) 대상국가 : 미국, 중국, 일본, 러시아, 베트남, 호주, 태국, 인도네시아, 네덜란드, 대만



【그림 2-41】 FIS 식품산업통계정보 사이트

○ FIS식품산업통계정보 사이트의 첨가물 검색 서비스 사용을 위해 아이디어를 만들어야 하며, 부가 서비스까지 선택해야 각 서비스에 접속 가능하다. 【그림 2-41】 를 참고하면 첨가물 및 유해물질의 검색은 물질, 국가, 식품유형, 범례 별로 구분이 되어있으며 이에 따라 검색결과는 【표 2-47】 와 같이 나타난다.

【표 2-47】 식품첨가물 허용기준 과자 일부 예시

품목코드	품목명	물질명	허용량	
			한국	대만
001-001	과자	Ammonium Alginate	제한 없음	제한 없음
001-001	과자	Ammonium Bicarbonate	제한 없음	제한 없음
001-001	과자	Ammonium Carbonate	제한 없음	제한 없음
001-001	과자	Ammonium Chloride	제한 없음	제한 없음



## 제5절 수입식품 부적합 사례 조사

### 5.1 수입식품 부적합 사례조사 및 원인 분석

- 대 대만 가공수입식품의 부적합 사례에 대해 2011부터 2014년까지 3년간 조사한 내용은 【표 2-48】 과 같다. 한국과 기타 수출국의 부적합 사례를 식품유형별로 정리하여 부적합 원인을 정리하였다.

【표 2-48】 한국 대 대만 가공식품 수출 부적합 사례<sup>42)</sup>

식품유형	제품	대만 CCC code	공고 일자	부적합 사유	사후처리	대만기준
장류	CAPSAICIN SAUCE 고추장	2103.90.90.90.5	'14.07.08	방부제 p- Hydroxy- benzoate 0.151g/kg	반송이나 폐기	불검출
기타 가공식품	ROASTED SEAWEED 조미김	2008.95.50.00.9	'14.05.28	감미료 Saccharin 0.04g/kg	반송이나 폐기	불검출
과자류	ICECREAM CONE 아이스크림 콘	1905.31.00.00.7	'14.04.23	감미료 Saccharin 0.07g/kg	반송이나 폐기	불검출
절임류	KINMBAB JJANGAJI 단무지	2005.99.90.99- 6	'14.03.19	방부제 Ethyl p- Hydroxy- benzoate 0.014g/kg	반송이나 폐기	불검출
김치류	GUT KIMCHI 갓 김치	2005.99.90.99- 6	'14.03.19	방부제 Ethyl p- Hydroxy- benzoate 0.028g/kg	반송이나 폐기	불검출
김치류	KIMCHI SLICED 김치	2005.99.10.00- 1	'14.03.05	잔류 농약 Difenoconazole 0.03ppm	반송이나 폐기	0.01 ppm이하

42) 대만수입식품 부적합 사이트: <https://consumer.fda.gov.tw/Food/UnsafeFood.aspx?nodeID=170#>

식품유형	제품	대만 CCC code	공고일자	부적합 사유	사후처리	대만기준
김치류	MAT KIMCHI 김치	2005.99.10.00-1	'14.02.19	잔류 농약 0.04ppm	반송이나 폐기	0.01 ppm이하
초콜릿류	STONE CHOCOLATE 초콜릿	1806.32.00.00.6	'14.01.22	첨가물기준외의 색소 검출	반송이나 폐기	첨가물기준외의 색소 사용금지
장류	고추장	2103.90.90.90-5	'13.0123	방부제 Ethyl p-Hydroxybenzoate 0.13g/kg 검출	반송이나 폐기	불검출

○ 한국의 대 대만의 부적합사례에는 수출 시 주로 잔류농약과 방부제 및 감미료 기준치를 초과하였기 때문에 부적합 된 경우가 많은 것으로 보이며, 특히 김치 수출 시 잔류농약에 대한 관리가 필요하다. 그 외 기타 수출국의 대만 수출 부적합 사례는 【표 2-49】와 같다. 관련 사이트는 2주마다 업데이트 되므로 수출업체는 반드시 정보를 확인하여 같은 오류를 범하지 않도록 하여야 한다.

【표 2-49】 기타 수출국의 대 대만 수출 부적합 사례

식품유형	제품	수출국	대만 CCC code	공포한 날자	부적합 사유	대만기준
과자류	PT.GARUDA FOOD INDONESIA 과자	인도네시아	1905.90.90.00.6	'14.11.04	감미료 Sodium cyclamate 0.07g/kg 검출	불검출
면류	KASET 당면	태국	1901.90.40.00.1	'14.11.04	표백제 이산화황 0.310g/kg 검출	0.03g/kg 이하
조미식품	THE SPICE HUNTER INC/USA 고춧가루	미국	0904.22.00.00.1	'14.10.28	농약 Triazophos잔류량 0.08ppm검출	0.01ppm 이하



식품유형	제품	수출국	대만 CCC code	공포한 날자	부적합 사유	대만기준
다류	HARNEY & SONS FINE TEAS 침출차	미국	0902.30 .90.00.4	'14.10.21	농약 Thiacroprid잔류량 0.14ppm검출	0.05ppm 이하
면류	SAFOCO 라면	베트남	1902.30 .90.00.2	'14.10.14	방부제 benzoic acid 0.04g 검출	불검출
추잉껌	VITAFRESH TABLETS VITAMIN C 비타민C14	독일	2106.90 .99.90.3	'14.08.05	감미료 Saccharin 2.8 g/kg, Calcium Cyclamate 10.64g/kg 검출	Saccharin 1.2g/kg, Calcium Cyclamate 1.25g/kg 이하
절갈류	MARINATED ANCHOVIES 식초멸치절임	프랑스	1604.16 .00.90.1	'14.07.29	방부제 Sorbic Acid 0.11g/kg 검출	불검출
어류가공품	FRESH MONKFISH LIVER	일본	0302.90 .10.00.4	'14.07.29	카드뮴 0.7ppm 검출	0.3ppm 이하
과자	JAHVA CRACKERS 과자	인도 네시아	1905.90 .90.00.6	'14.07.22	감미료 Saccharin 0.02g/kg, Calcium Cyclamate 0.65g/kg	불검출
소스류	C VBN044 NGOC LIEN MAM NEM CA COM PHA SAN) 소스류	베트남	2103.90 .90.90.5	'14.07.15	방부제 Benzoic Acid 1.3 g/kg, Sorbic Acid 1.6g/kg 검출	1.0 g/kg, Sorbic Acid 1.0 g/kg 이하
절임식품	CANNED PALM SEEDS IN SYRUP 과일 설탕절임	태국	2008.99 .91.10.8	'14.07.08	표백제 0.13g/kg 검출	SO <sub>2</sub> 잔류량 0.10g/kg 이하
조미식품	KOEPOE JAHE BUBUK 생강 가루	인도 네시아	0910.12 .00.90.6	'14.07.01	농약 Fenobucarb 0.06ppm 검출	0.01ppm 이하

식품유형	제품	수출국	대만 CCC code	공포한 날자	부적합 사유	대만기준
식용유지류	GRAPSEED OIL 포도씨 기름	칠레	1515.90 .90.90.9	'14.07.01	구리 1.1ppm 검출	위생기준 0.4ppm 이하
조미식품	DATU PUTI 식초	필리핀	2209.00 .00.00.5	'14.06.25	방부제 Propionic Acid 0.8 g/kg	불검출
소스류	NGOC LIEN FISH SAUCE SYRUP 생선 소스	베트남	2103.90 .90.90.5	'14.06.18	방부제 Benzoic Acid 1.3 g/kg, Sorbic Acid 1.5 g/kg 검출	소스류에 Benzoic Acid 1.0g/kg, Sorbic Acid 1.0g/kg 이하
다류	홍차	베트남	0902.40 .90.00.2	'14.06.18	농약 Fipronil 0.029ppm	Fipronil 0.005ppm 이하
조미김	ROLLED CRISPY SEAWEED SPICY FLAVOUR 스낵김	태국	2008.99 .50.00.9	'14.06.18	감미료 Saccharin 0.04g/kg	불검출
장류	SOY BEAN SAUCE 간장	태국	2103.10 .90.00.1	'14.06.18	방부제 Benzoic Acid 1.2g/kg	1.0g/kg 이하
어육가공품	FISH PLATE	태국	1604.20 .30.10.6	'14.06.04	방부제 Benzoic Acid 2.3 g/kg	Benzoic Acid 1.0g/kg 이하
식용유지	SAN1EVVTT W- 12 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 올리브 기름	이탈리아	1509.10 .00.00.2	'14.06.04	Copper Chlorophyll 0.09ppm 검출	불검출
과자류	KUSUKA KERIPIK SINGKONG AYAM BUMBU BALI 감자칩	인도네시아	1905.90 .90.00.6	'14.05.28	감미료 Sodium Cyclamate 0.10g/kg 검출	불검출

식품유형	제품	수출국	대만 CCC code	공포한 날짜	부적합 사유	대만기준
다류	JAPANESE PLUM&GREEN TEA) 침출차	일본	0902.10.00.00.7	'14.05.28	농약 Thiacloprid 1.07ppm 검출	0.1ppm 이하
식용유지	VITIS GRAPE SEED OIL 포도 기름	독일	1515.90.90.90.9	'14.05.28	Copper Chlorophyll 검출	불검출
절임류	SALTED CHILLI 고추절임	베트남	2005.99.90.99.6	'14.05.14	농약 Hexaconazole 0.10 ppm 검출	0.02ppm 이하
식용유지	CASES REFINED GRAPE SEED OIL 포도 기름	아르헨티나	1515.90.90.90.9	'14.05.14	구리 0.7ppm 검출	0.4ppm이하
과자류	"ISHIGURO" BABY BUDOH CANDY 캔디	일본	1704.90.00.90.9	'14.05.07	지정첨가물 외의 색소 사용	첨가물기준 외의 색소 사용 금지
조미료	VCK030 KIM NGA GIA VI NAU SUP PHO 다시다	베트남	2103.90.90.90.5	'14.04.30	농약 Carbendazim 0.15ppm, Profenophos 0.23ppm	Carbendazim 0.05ppm, Profenophos 0.1ppm 이하
조미식품	더우츠 (말린 메주)	중국	2103.90.90.90.5	'14.04.30	방부제 Dehydroacetic Acid 0.11g/kg 검출	불검출
장류	SEASONING SAUCE 간장	태국	2103.10.90.00.1	'14.04.30	3-MCPD 0.7ppm 검출	위생기준 3-MCPD 0.4ppm 이하
과자류	NAMJAI PALM SUGAR 캔디	태국	1702.90.90.00.1	'14.04.23	표백제 SO <sub>2</sub> 함유량 0.43g/kg	0.30 g/kg 이하
절임류	PICKLED GARLIC 마늘절임	태국	2005.99.20.10.7	'14.04.23	감미료 Saccharin 1.21g/kg	불검출
기타식품류	SKIPPY CHUNKY PEANUT BUTTER 땅콩 버터	미국	2008.11.20.00.1	'14.04.02	Aflatoxin 25.0ppb 검출	15ppb 이하

식품유형	제품	수출국	대만 CCC code	공포한 날짜	부적합 사유	대만기준
과자류	GIFT FRUIT GUMMIES 20 GRAMM 캔디	독일	1704.90.00.90-9	'14.03.26	지정첨가물 외의 색소 사용	첨가물기준 외의 색소 사용 금지
면류	SAFOCO EGG NOODLES 국수	베트남	1902.11.90.00-5	'14.03.19	방부제 Benzoic Acid 0.03g/kg 검출	불검출
장류	SHOYU 간장	일본	2103.10.90.00.1	'14.03.12	방부제 Benzoic Acid 0.06g/kg	불검출
조미식품	MDH FISH CURRY SPICE 생선 카레	인도	0910.91.00.00-9	'14.02.26	농약 0.08ppm, Carbendazim 0.06ppm	Acetamiprid 0.01ppm, Carbendazim 0.01ppm
조미식품	VIET HUONG SEASONING BROTH 조미료	베트남	2104.10.29.00-6	'14.01.29	SO <sub>2</sub> 함유량 0.042g/kg	0.030g/kg 이하
과자	ROASTED PEANUTS WITH COCONUT JUICE 땅콩 과자	베트남	2008.11.92.00.4	'14.01.08	Aflatoxin B1 39.5 ppb, Aflatoxin B2 7.7ppb 검출	Aflatoxin 15ppb 이하

## 제6절 식품안전 관련 사건 및 사고

### 6.1 대만 식품안전 관련 사건·사고

- 대만의 식품안전 관련 사건·사고에 대해 2011년부터 2014년 11월까지 대만 가공수입식품의 부적합 사례에 대해 2011년부터 2014년까지 3년간 조사한 결과는 【표 2-50】와 같다.
- 최근 2014년 9월에 알려진 폐유사건은 대만의 대표적인 식용유제조 회사가 수입한 폐유와 시장에 유통되는 폐유를 회수하여 재가공하고 싼 가격으로 유통 판매하여 문제가 된 사건이다. 유통된 폐유는 총 907톤이며, 관련업체는 971개 식품업체가 포함된다. 이번 폐유사건을 통해서 대만 식품업계는 대혼란을 겪고 있으며 대통령이 소비자와 같이 나서서 해당 식품회사제품에 대한 불매운동을 벌이기도 했다. 대만행정원에서는 식품안전 사무실을 설립하고 식품위생안전관리법도 재개정할 예정이다.

【표 2-50】 대만 식품안전 사건<sup>43)</sup>(2011-2014년)

일자	내용	세부내용
2011.02	사료용 분유판매	뉴질랜드산 동물용 분유를 4년간 지속적으로 고급 분유로 사칭하여 판매해 왔다. 이 문제의 분유를 섭취한 영유아가 설사 등의 건강문제를 보였다.
2011.03	싸라기 혼합쌀	대부분의 수입업체가 외국에 수입한 사료용 싸라기와 대만산 쌀과 혼합하고, 이를 대만 쌀로 속여서 판매하였다.
2011.05	학교 식당 점심 Clenbuterol, Tetracycline 검출	신베이 시정부가 학교 식당 점심식사 중 33점 검체를 채취하여 검체 중에 6점에서 Tetracycline이 검출되었다.
2011.05	가소제 (plasticiser) 오염식품	지난 30년 동안 대만에서 일어난 최악의 식품 사고로서 불법식품첨가물 DEHP를 사용하여 제조한 식품 및 건강식품 종류는 500개 이상이며 관련

43) 출처: 위키백과의 대만 식품안전사고목록

<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E4%BA%8B%E4%BB%B6%E5%88%97%E8%A1%A8>

일자	내용	세부내용
2011.05	가소제 (plasticiser) 오염식품	식품회사는 200개 이상이다. 만톤 이상의 주스, 농축과일분말 등에서 50여종 합성착향료가 검출되었다. 문제식품을 모두 회수 및 폐기 처리하였으며, 불법 첨가물 DEHP를 제조한 회사 책임자는 10년 구형을 선고받고 벌금 NT\$ 2억을 처벌했다.
2011.05	담수호 비소 오염 물고기 사건	일부 어민들이 담수호에서 비소가 오염된 수산물을 어획하여 전국에 판매하였다.
2011.06	식품첨가물 혼합 우유	일부 식품업자가 원가를 절약하기 위해 분유에 화학 증점제, 에센스를 첨가하여 가짜 과일 맛향 우유를 제조하였다.
2011.11	채소 농약잔류량 기준 초과	신베이시 식품회사 宏達食品에서 채취한 도시락 원자재 채소류에서 농약 flufenoxuron 잔류량 0.14ppm 검출기준 보다 0.01ppm 높은 것으로 나타났다.
2011.12	유통기한이 지난 식품 판매	수입자가 유통기한이 지난 식품을 불법으로 유효기간을 위조하여 고급 레스토랑에 판매하였다.
2012.08	사료용 분유판매	유제품회사 台鈕乳品가 제조한 가축 사육용 분유를 직원을 통해 冠欣食品, 清涼食品에 판매하여 조미유 및 분말 등의 제품으로 재 가공후 전국 식당에 유통시켰다.
2013.06	유통기한이 지난 쯩쯩(粽子: 찹쌀밥을 대잎으로 싸 전통 음식) 판매	식품회사 嘉品、禹昌에서 제조한 쯩쯩(粽子)의 제조날짜가 위조되어 판매되었다.
2013.08	울무쌀, 홍국쌀에 아플라톡신 (aflatoxin) 제한 기준 검출	식품회사 甲好生枝、華順貿易에서 판매한 울무쌀, 홍국쌀에서 시트리닌(citrinin), 아플라톡신(aflatoxin)이 기준치를 초과하였다.
2013.08	허위광고 및 홍보	유명한 고급 빵집 胖達人에서 천연효모, 인공향료 무첨가 제품으로 판매한 제품에서 인공합성향료가 검출됐다. 빵 가격은 고가이나 품질이 좋기 때문에 사람들에게 인기 있는 제품으로, 인공향료를 사용하여 3년 안에 21개 체인점을 개설하는 등 다량 판매되었다. 처벌: 허위 광고 및 홍보를 금지하고, NT\$ 18만 벌금 부과.
2013.08	위조표시 쌀	식품회사 泉順食品에서 표시한 대만산 특급쌀이 실제 위조된 쌀로 판명되었다.
2013.08	당면	음식점 日新食品行에서 판매한 유탕당면에 안식향산이 검출되었다.
2013.10	감자류제품에서 발암물질 솔라닌 검출	대만의 모스버거 식품점에서 판매한 감자칩에서 식중독 사건이 발생되었다. 본 음식점에서 판매한 감자칩은 솔라닌 함유량이 1496ppm 검출되었다. (국제표준치 20-100ppm 10배 초과)

일자	내용	세부내용
2013.10	위조표시 식용유	大統長基食品회사 식용유에서 면실유등 저가 기름 등을 사용하여 스페인산 100% 올리브 압착 수입유로 7년 동안 위조하여 판매하였다. 이 가짜 식용유에서 고온 가열하니 건강에 해로운 Copper Chlorophyll이 검출되었다. 처벌: 식품회사 大統長基食品의 책임자는 16년 구형을 선고받았고, 문제된 식용유를 모두 회수 및 폐기하였다. 불법 수익 NT\$ 18.5억을 압수하였으며, NT\$ 300만 벌금 부과.
2014.02	샤브샤브 양념에서 중금속 검출	유명한 샤브샤브 체인점 鼎王麻辣鍋은 다시다, 골분 등 10여종 분말 조제한 샤브샤브 양념에서 중금속 성분을 검출됐다.
2014.04	소, 양, 돼지고기에 보수제 주입 (water-retaining agent)	모 식품회사가 군부대가 서로 결탁하여 소, 양, 돼지고기에 보수제를 주입하고 중량을 증가시킨 후에 대만 군대에 판매했다. 7년동안 약 400만kg 고기를 판매했다. 처벌: 해당 식품회사의 책임자와 책임자는 구속되었고, 각 NT\$ 50만, 기타 책임자 NT\$ 20만 보석금 부과
2014.09	폐유사건	대만의 유명한 식용유제조회사는 수입한 폐유와 시장에 유통되는 각종 폐유를 회수하여 재가공한 폐유 등을 제조회사로부터 싸게 구매하여 판매했다. 폐유는 총 907톤이며 이번 폐유 사건에 관련된 식품회사로는 총 971개 식품업체가 포함된다. 또 2012년부터 頂新기업은 베트남에서 수입한 사료용 기름을 사용하여 식품을 제조해왔다. 이번 사건으로 대만 정부가 식품안전사무실을 설립하여 식품위생안전관리법도 다시 개정할 예정이다.
2014.10	DEHP, DINP, DBP, PAHs	시관 플라스틱 포장식품 34점 샘플을 채취 검사한 결과 DEHP, DINP, DBP PAHs 등 검출. 1)DEHP 검출업체: 맥도날드, 통일 돼지고기 소금구이 밥, 가덕, 파인애플 케이크 등 2)DINP 검출업체:캉사부 소고기라면, 佳德 파인애플 케이크등 3)DBP 검출업체: 佳德 파인애플 케이크 4)PAHs 검출업체: 가르푸 돼지고기 볶음 및 RT마트 매화돼지고기볶음의 랩포장
2014.11	가짜 양고기	식품회사 華元、威峰는 돼지고기와 양기름 및 기타 미승인첨가물을 사용하여 가짜 양고기를 사칭 판매했다. 가짜 양고기는 총 1.2만 kg, 대부분의 가짜 양고기는 야시장, 샤브샤브점에 유통되었다. 처벌: 식품회사 華元、威峰에 NT\$ 10만의 벌금 부과.





## 제7절 가공식품 수출 시 유의사항 및 첨가물 관련 Q&A

### 7.1 식품표시 사항

○ 대만으로 가공식품 수출시 유의사항은 대만의 한국식품수입관세사와 한국식품수출협회의 자문을 통하여 애로사항과 유의사항을 작성하였다.

Q. 식품표시에 필요한 글씨체나 크기가 지정되어 있나?

A. 식품위생관리법 세칙 제18조에 따라 포장식품의 표시규정은 다음과 같다.

- 표시글자의 넓이 및 길이는 2mm 이상 이어야함. 단 표면적 80cm<sup>2</sup> 미만의 소포장은 품명, 제조업자, 유효 날짜 제외한 기타 표시는 넓이 및 길이가 2mm 이하도 됨
- 대만에서 제조한 업자는 외국어 겸용 표시 시 중문위주로 표시해야함. 단 외국에 수출만 하는 경우 제외함
- 외국에서 수입한 제품은 반드시 중문 표시를 해야 수입이 가능하다. 단 제품이 재가공, 재포장 등 절차 필요한 제품이 판매하기 전에 중문 표시를 완성해야함

Q. 포장식품 영양표시에 대해 표시금지 사항은 무엇인가?

A. 시판포장식품영양표시규범에 따라 사용 금지 식품표기 설명:

- 예방, 개선, 감량, 진단, 질병치료 또는 특정 생리적 현상 등의 표현  
예) 근시치료, 시력회복 등
- 질병과 관련된 성분을 감소 및 저하시킨다는 표현  
예) 간 해독, 간지방 저하, 혈당 농도 억제 등
- 질병 증상에 대한 효과를 나타내는 표현  
예) 갱년기 장애 개선, 예) 심장 기능 보강
- 허위 과장 및 오해를 일으킬 수 있는 표현, 생리기능에 대한 언급  
예) 세포 기능 강화 등

- 한약재 효능은 언급하지 않았지만, 오장육부(五臟六腑) 등의 기관에 대한 표현  
예) 간 보호 등
- 신체외관 변화에 대한 표현  
예) 가슴풍만 등
- 본 위생서 관련 규정 번호만을 언급하고, 그 공문에 대한 의미를 완전하게 인지하지 않은 경우  
예) 위생서번호(衛生署字號) 880012345 등

A. 위법 시 :

- 중문 라벨링 규정 위반자는 기한 내 회수, 수정 통지하고, 수정 이전에는 판매가 금지됨

## 7.2 대만에 식품 수출 시 애로사항

Q. 가공식품 통관 시 검사 방법은?

A. 1) 검사조치

- 서면심사
- 현장검사
- 검체 채취 검사

2) 식품 샘플링검험의 경우는 식품위생기준 외에 주로 잔류농약, 향생물질, 식품첨가물, 오염물 등 검사를 실행한다. 이화학 검사 빈도가 적었으나 대만 폐유 사건으로 식용유를 수입할 때 산가 검사도 실시하고 있다.

3) 제품 수입 시 유의사항:

- 제품을 수입 15 일내에 검사를 신청해야 한다.
- 제출서류: 수입제품 검사 신청서, 수입제품 기본 자료표, 수입 신고서 복사본, 기타 규정이 필요한 서류

● 기타필요서류:

- 날포장이나 150kg이상 통에 포장한 유지를 수출시, 수출국 위생 주관기관의 위생증명이나 대만 외국에 주재한 공증회사 승인한 증명서류 (식용이나 식품가공에 사용가능함)
- 수입업자가 특수영양제품, 정제형식품, 식품첨가물을 수입 시 중앙주관기관이 허락한 서류 복사본

Q. 통관시 검체를 채취하는 수량 기준은 무엇입니까?

A. 수입식품 검사 제12조에 따라, 검체를 채취할때는 검험자와 검사의무인(통관 신고인)과 같이 실시해야한다. 검체를 채취할때는 검험의무인에게 샘플 영수증을 발급한다.

- 대량 화물은 2kg을 채취함
- 날포장의 식용유지는 2kg을 채취함
- 검사신청서에 검체 감량 채취를 표시한 중량 10kg 이하 또는 CIF 가격 NT\$ 1000/kg 이상의 화물은 검사기관이 반으로 감량 채취해야 함
- 미생물 검사 시 최소한 포장된 완제품을 채취해야 함
- 10개 이하의 컨테이너로 운송한 화물의 경우 1개, 11- 50개 컨테이너의 경우 2개, 55-500개 컨테이너의 경우 5개, 500개 이상의 경우 15개에서 무작위로 검체를 채취함.
- 날포장한 대두, 옥수수, 대맥, 소맥 등 대량화물 선박 운반시 모든 화물의 모서리부분에서 검체를 채취함

Q. 한국식품 수입 시 많이 생기는 통관 문제는 무엇입니까?

A. 한국식품을 대만에 수출 시 제일 많은 문제는 표시사항이다. 예를 들어서 영양표시의 경우 한국어를 대만어로 번역할 때 용어의 차이가 있기 때문에 통관 부적합 된 사례가 많다. 하지만 표시사항으로 인해 통관 부적합 된 경우에는 해당부분을 보완할 수 있다.

Q. 식육(함육)가공품 수출시 주의 사항

A. 한국은 구제역 청정국 지위를 획득한 국가가 아니므로 대만에서는 소고기, 돼지고기의 수입을 전면 금지한 상태이다. 단 고온 멸균한 삼계탕, 함육통조림 가공품의 수입은 가능하다.

Q. 김치류의 수입 시 부적합된 사례가 많은데 그 이유가 무엇입니까?

A. 대만의 농약 잔류량 기준은 다른 나라 보다 까다로운 편이다. 수입 김치의 농약 잔류량 기준은 0.01ppm 이다. 특히 배추보다, 고춧가루에 포함된 농약 잔류량 기준치 초과로 부적합사례가 발생한 것으로 보인다.

Q. 한국 건강기능식품을 대만에 수출하기 위해 어떻게 해야하는가?

A. 건강기능식품은 대만에 크게 두 가지 방법으로 수출할 수 있다.  
첫 번째, 일반식품으로 수입하는 경우 통관만 되면 대만에서 유통할 수 있다. 단, 건강기능식품으로 표시하면 안 된다. 두 번째, 건강기능식품으로 수입하는 경우 대만 식품의약품관리서의 승인을 받아야 한다. 승인기간은 6개월 이상, 비용은 NT\$ 200만 이상 소요된다. 한국 유명 홍삼 브랜드의 제품도 건강기능식품이 아닌 일반식품으로 대만에 유통하고 있다. 그리고 건강기능식품의 가격은 일반식품 가격보다 20-30% 높게 유통되고 있다.  
→ 따로 건강기능식품으로 등록하지 않은 경우, 제품의 효능에 대해서 광고할 수 없다.

Q. 유전자재조합(Genetically Modified Organism)식품의 취급방법 및 규정은 무엇인가?

A. 식품안전위생관리법 제21조에 근거:  
- 유전자재조합식품은 식품약품관리서에서 승인 및 인증을 받지 않으면 식품원재료로 사용금지.

- 인증 및 승인을 받는 유전자재조합식품 원재료는 유전자재조합 식품의 원산지 및 유통 경로의 추적시스템을 만들어야한다.
- 승인증명서의 유효기간은 1-5년, 만기 후에 연장이 필요하다면 만기 3달 전에 신청해야함. 연장기간은 5년 초과는 불가함. 2014년 1월 28일 개정 전에 검사신청을 하지 않은 유전자재조합식품 원재료는 공포 후 2년 내에 신청해야한다.
- 식품안전위생관리법 제32조에 따라 :  
식품업자는 수입품, 유전자재조합식품 원재료, 문서, 전자파일, 자료 등 관련 자료를 5년 동안 보존해야함. 보존해야할 자료, 방식, 범위는 식품약품관리서에 따르도록 하고 있다.

Q. 대만 식품에 한약재 같은 식품원재료를 사용금지한 것 있습니까?

A. 식품약품관리서 사이트에서 식품원재료로 사용가능한 물질을 명확히 기재하고 있으며 식품원재료의 영문명이나 중문명을 통해 검색이 가능하다. 단, 목록 외의 식품원재료는 사용을 금지한다.

사이트 : <https://consumer.fda.gov.tw/Food/Material.aspx?nodeID=160>



## 참고자료

1. 식품안전위생관리법 (食品安全衛生管理法)
2. 수입식품 및 관련제품 검사방법 (進口食品及相關產品檢驗方法)
3. 식품위생검사항목 및 채취 수량표 (食品衛生檢驗項目及抽樣數量表)
4. 시판 과채주스 함유 음료 표시규정 (宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定)
5. 시판 포장식품영양표시 선언 규범 (市販包裝食品營養宣稱標示規範)
6. 시판 포장식품영양표시 규범 (市販包裝食品營養標示規範)
7. 화물수입관리법 (貨物輸入管理法)
8. 포장식품 중량 용량검사법 (包裝食品重量容量檢查方法)
9. 영양표시 면제 포장식품 규정 (得免營養標示之包裝食品規定)
10. 식품 알레르기 표시 규정 (食品過敏原標示規定)
11. 건강식품 신청 및 검사 원칙 (健康食品查驗登記審查原則)
12. 담배 및 주류 관리법 (菸酒管理法)
13. 주요국 수입제도 모니터링 : 대만, 인도네시아 (2013. 12. 27, 한국농수산물유통공사)
14. 대만 법규자료 사이트 (台灣法規資料庫) : 대만의 식품관련 법규를 포함하여 대만의 행정법, 무역법등 모든 법규를 찾을 수 있는 사이트  
<http://law.moj.gov.tw/>
15. 경제부관무서 (經濟部關務署) : 대만 수출입 화물에 대한 규정, 통관절차, 실시간 통관조회, 세금납부 등을 담당하는 정부기관  
<http://web.customs.gov.tw/>
16. 대만기준 즉 CNS기준 온라인 시스템 (CNS網路服務系統) : 전자제품, 일상 소비품, 식품등 여러 분야의 품질기준을 제공하는 사이트  
[http://www.cnsonline.com.tw/?locale=zh\\_TW](http://www.cnsonline.com.tw/?locale=zh_TW)
17. 식품약품관리서 식품약품 정보 서비스 사이트 (食品藥物消費者知識服務網) : 국제적인 식품 이슈, 국내외 식품 검사 불합격 업자 및 수입 식품 부적합

사례 발표, 식품업자 등록, 식품업자 조회, HACCP 조회, 식품법규 조회, 식용가능하는 식품 원재료 조회, 식품에 관련 홍보자료 제공

<https://consumer.fda.gov.tw/People.aspx>

18. 식품약품관리서 게시판 사이트 (食品藥物管理署公告資訊) : 업데이트된 법규, 식품위생기준, 검사방법 등 제공하는 사이트

<http://www.fda.gov.tw/TC/news.aspx?pn=8&cid=3&cchk=46552e96-810a-42c3-83e1-bd5e42344633>

19. 구글 대만 (谷歌台灣) : 검색어를 통해 대만에 대한 식품정보를 검색할 수 있는 대표적인 사이트며 간체 중국어로 검색하면 중국대륙의 정보만 나오므로 반드시 번체 중국어로 검색해야함

[https://www.google.com.tw/?gws\\_rd=ssl](https://www.google.com.tw/?gws_rd=ssl)

20. FIS식품산업통계정보: 국가별 식품첨가물 및 유해물질 허용량 조회, 국가별 식품별 수출입중량 및 금액 조회, 식품산업동향 등 정보를 제공하는 사이트

<http://www.atfis.or.kr/home/M000000000/index.do>

21. KATI(농수산식품수출지원정보) : 농수산식품수출지원정보: 시장정보, 국가정보, 품목의 국가별 수출입실적, 국가의 품목별 무역수지 등 정보를 제공한 사이트

<http://www.kati.net>



1

# 부 록

조사대상 선정기준



주요 수출국(대만)의 식품첨가물 및 유해물질 조사사업 조사대상 가공식품 선정(안)

번호	가공식품	품목코드	식품유형	수출액(\$) (2013년)	수요조사 선무결과	선정안
1	과자류	001-001	01) 과자	10,068,740	5	o
		001-002	02) 캔디	1,211,089	2	o
		001-003	03) 추잉껌	699,989	1	o
		001-004	04) 병과류	55,634	2	o
2	빵 또는 떡류	002-001	01) 빵류	4,490,017	1	o
		002-002	02) 떡류		2	o
		002-003	03) 만두류		4	o
3	코코아가공 품류 또는 초 콜릿류	003-001	01) 코코아가공품류(코코아매스·버터·분말 등)	88,982	1	o
		003-002	02) 초콜릿류(초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리밀크 초콜릿 등)	1,418,333	1	o
4	잼류	004-001	01) 잼	215	0	
		004-002	02) 마멀레이드		0	
		004-003	03) 기타 잼류		0	
5	설탕	005-001	01) 백설탕	44,613	0	
		005-002	02) 갈색설탕		0	
		005-003	03) 기타설탕		0	
6	포도당	006-001	01) 액상포도당	188,150	0	
		006-002	02) 분말·결정포도당		0	
7	과당	007-001	01) 액상과당	805	3	
		007-002	02) 결정과당		2	
		007-003	03) 기타과당		3	
8	엿류	008-001	01) 물엿		0	
		008-002	02) 기타엿		1	
		008-003	03) 텍스트린		2	
9	당시럽류	009-001	01) 당시럽류	-	0	
10	올리고당류	010-001	01) 프락토올리고당		1	
		010-002	02) 이소말토올리고당		2	
		010-003	03) 갈락토올리고당		1	
		010-004	04) 말토올리고당		1	
		010-005	05) 자일로올리고당		0	
		010-006	06) 겐티오올리고당		0	
		010-007	07) 기타올리고당		0	
11	식육 또는 일 가공품	011-001	01) 식육 또는 알제품		0	
		011-002	02) 식육가공품(햄, 베이컨)		0	
		011-003	03) 알가공품(계란, 새알 가공품)		0	
12	어육가공품	012-001	01) 어묵	1,367,352	2	o
		012-002	02) 어육소시지	321,167	1	o
		012-003	03) 어육반제품		0	
		012-004	04) 어육살		0	
		012-005	05) 연육		0	
		012-006	06) 기타 어육가공품		0	
13	두부류 또는 묵류	013-001	01) 두부	23	2	
		013-002	02) 전두부		1	
		013-003	03) 유바		1	
		013-004	04) 가공두부		1	
		013-005	05) 묵류		1	
14	식용유지류	014-001	01) 콩기름(대두유)	3025	0	
		014-002	02) 옥수수기름(옥배유)	30,351	0	
		014-003	03) 채종유(유채유 또는 카놀라유)		0	
		014-004	04) 미강유(현미유)		0	
		014-005	05) 참기름	4,762	1	o
		014-006	06) 들기름	7,188	1	o
		014-007	07) 홍화유(시플라워유 또는 잇꽃유)		0	
		014-008	08) 해바라기유		1	
		014-009	09) 목화씨기름(면실유)		0	

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 대만

번호	가공식품	품목코드	식품유형	수출액(\$) (2013년)	수요조사 선모건가	선정안
14	식용유지류	014-010	10) 땅콩기름(낙화생유)		0	
		014-011	11) 올리브유		0	
		014-012	12) 팜유류		0	
		014-013	13) 야자유		0	
		014-014	14) 혼합식용유		0	
		014-015	15) 가공유지		0	
		014-016	16) 쇼트닝		0	
		014-017	17) 마가린류		0	
		014-018	18) 고추씨기름		0	
		014-019	19) 향미유		0	
		014-020	20) 기타 식용유지	576	0	
15	면류	015-001	01) 국수	220,561	3	○
		015-002	02) 냉면	17,003	3	○
		015-003	03) 당면	102,298	1	○
		015-004	04) 유탕면류	6,527,249	2	○
		015-005	05) 파스타류	14,919	1	
		015-006	06) 기타면류		0	
16	다류	016-001	01) 침출차	725,952	0	○
		016-002	02) 액상차	856,013	1	○
		016-003	03) 고형차		0	○
17	커피	017-001	1) 커피	11,689,027	2	○
18	음료류	018-001	01) 과일·채소음료(농축과·채즙, 과채주스, 과채음료)	618,660	3	○
		018-002	02) 탄산음료류(탄산음료, 탄산수)		0	
		018-003	03) 두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유)		1	○
		018-004	04) 발효음료류(유산균음료, 효모음료, 기타발효음료)	2,781	1	
		018-005	05) 인삼·홍삼음료	1,007,070	3	○
		018-006	06) 기타음료(혼합음료, 추출음료, 음료베이스)	241,195	2	○
19	특수용도식품	019-001	01) 영아용 조제식	95,975	1	
		019-002	02) 성장기용 조제식		1	
		019-003	03) 영·유아용 곡류조제식		1	
		019-004	04) 기타 영·유아식		3	
		019-005	05) 특수의료용도등식품(당뇨/신장질환환자용식품 등)		1	
		019-006	06) 체중조절용 조제식품		1	
		019-007	07) 임산·수유부용 식품		0	
20	장류	020-001	01) 메주		0	
		020-002	02) 한식간장		0	
		020-003	03) 양조간장		0	
		020-004	04) 산분해간장		0	
		020-005	05) 효소분해간장		0	
		020-006	06) 혼합간장		0	
		020-007	07) 한식된장		0	
		020-008	08) 된장	26,986	1	○
		020-009	09) 조미된장		0	
		020-010	10) 고추장	657,445	1	○
		020-011	11) 조미고추장		0	
		020-012	12) 춘장	11,038	0	
		020-013	13) 청국장		1	
		020-014	14) 혼합장		1	
		020-015	15) 기타장류	50520	2	
21	조미식품	021-001	01) 식초(발효식품, 합성식초, 기타식초)	24,521	0	
		021-002	02) 소스류		1	
		021-003	03) 토마토케첩	126,600	0	
		021-004	04) 카레(카레분, 카레)	14,387	0	
		021-005	05) 고춧가루 또는 실고추	1,435,090	1	○
		021-006	06) 향신료가공품(천연향신료)		1	
		021-007	07) 복합조미식품		1	
22	드레싱	022-001	01) 드레싱		1	
		022-002	02) 마요네즈	4,600	0	

번호	가공식품	품목코드	식품유형	수출액(\$) (2013년)	수요조사 선문결과	선정안		
23	김치류	023-001	01) 김치속	2,427,035	1	○		
		023-002	02) 배추김치		2			
		023-003	03) 기타김치		1			
24	젓갈류	024-001	01) 젓갈		1			
		024-002	02) 양념젓갈		0			
		024-003	03) 액젓		0			
		024-004	04) 조미액젓		1			
		024-005	05) 식해류		0			
25	절임식품	025-001	<b>01) 절임류(단무지 등)</b>	6,425	2	○		
		025-002	02) 당절임	10,992	0			
26	조림식품	026-001	01) 농산물조림		0			
		026-002	02) 수산물조림		0			
		026-003	03) 축산물조림		0			
27	주류	027-001	<b>01) 탁주</b>	75,080	0	○		
		027-002	02) 약주	19,593	0			
		027-003	03) 청주		0			
		027-004	<b>04) 맥주</b>	2,118,773	0	○		
		027-005	05) 과실주		0			
		027-006	<b>06) 소주</b>	234,513	0	○		
		027-007	07) 위스키		0			
		027-008	08) 브랜디		0			
		027-009	09) 일반증류주	54,399	0			
		027-010	10) 리큐르	15,680	0			
		027-011	11) 기타주류		0			
28	건포류	028-001	01) 조미건어포류		0			
		028-002	02) 건어포류		1			
		028-003	03) 기타 건포류		0			
29	기타식품류	029-001	01) 땅콩 또는 견과류 가공품(땅콩버터, 견과류가공품)	4,342	1			
		029-002	02) 캡슐류		0			
		029-003	03) 전분		1			
		029-004	04) 과·채·가공품류		1			
		029-005	<b>05) 조미김</b>	6,069,205	1	○		
		029-006	06) 튀김식품		0			
		029-007	07) 벌꿀	21,240	0			
		029-008	08) 모조치즈		0			
		029-009	09) 식물성크림		1			
		029-010	10) 추출가공식품(과·채·가공품, 과·채·페이스트)		0			
		029-011	11) 팜콘용옥수수가공품		0			
		029-012	<b>12) 식염(천일염, 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금, 가공소금)</b>	147,686	0	○		
		029-013	13) 밀가루(밀가루, 영양강화밀가루, 기타 밀가루)		0			
		029-014	14) 찌쌀		1			
		029-015	15) 생식류		0			
		029-016	16) 시리얼류		0			
		029-017	17) 얼음류		0			
		029-018	18) 즉석섭취 편의식품류		2			
		029-019	19) 효모식품		1			
30	유가공품	030-001	1) 우유류		1			
		030-002	<b>2) 가공우유</b>		1		○	
		030-003	3) 유단백 가수분해식품		0			
		030-004	4) 발효유		19,328		1	
		030-005	5) 버터				0	
		030-006	6) 자연치즈		164,862		0	
		030-007	7) 분유				0	
		030-008	<b>8) 아이스크림</b>		1,222,124		2	○
		030-009	9) 저지방우유류				1	
		030-010	10) 가공치즈				1	
<b>총 계</b>						<b>37</b>		



# 2

## 부 록

한국식품업체 간담회 설문지 및  
대만 한국식품 수입 업체 설문지





## ■ 주요 수출국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 사업 설문조사

본 설문지는 한국식품산업협회에서 수행하는 농림축산식품부와 aT의 조사 용역 사업으로 「주요 수출국(대만)의 식품첨가물 및 유해물질 조사」와 관련하여 조사대상 식품유형의 선정 및 수출기업의 수출장애가 되는 애로사항 등을 파악하기 위한 자료로 활용됩니다.

또한, 현재 활용되고 있는 FIS식품산업통계정보(<http://www.atfis.or.kr/>) 사이트의 주요수출 대상국의 식품첨가물 및 유해물질 DB 자료의 활용도 및 만족도에 대한 의견을 수렴하여 자료 활용도를 높이고자 합니다.

현재 담당하시는 업무경험을 토대로 작성해주시기 바랍니다.

- 제출기한 : 5월 13일 (화)
- 제출처 : 연구기획사업단 임효진(02-3470-8198)
- 제출방법 : E-mail([hyo@kfia.or.kr](mailto:hyo@kfia.or.kr)) 또는 Fax(02-3472-8980)

※ 본 설문정보는 조사를 위한 데이터 수집 목적 이외에는 절대 다른 용도로 사용되지 않으며 통계법에 의해 비밀이 보장됩니다.

■ FIS식품산업통계정보 사이트 : [www.atfis.or.kr](http://www.atfis.or.kr)

- **대상국가**는 한국 대 미국, 중국, 일본, 러시아, 베트남, 호주, 태국, 인도네시아, 네덜란드
- **식품유형** 중 과자류, 빵 또는 떡류, 코코아가공품 또는 초콜릿류, 식용유지류, 면류, 다류, 커피류, 음료류, 등 **총 17개 가공식품 63개 식품유형**에 대한 식품첨가물 및 유해물질의 사용/제한기준을 검색할 수 있다.

구축 년도	조사 대상국가	조사대상 가공식품 수/ 식품유형 수	식품수입 관리제도	식품 첨가물	유해 물질	최근 갱신일	DB 모니터링 국가 수	자료 제공
2011	한국	15/ 33	-	○	○	'13.10.30	4	국가보고서(3국) DB검색사이트
	미국	15/ 33	○	○	○	'13.7.30		
	중국	15/ 33	○	○	○	'13.10.30		
	일본	15/ 33	○	○	○	'13.7.30		
2012	베트남	14/ 36	○	○	○	'13.10.30	7	국가보고서(3국) DB검색사이트
	호주	14/ 36	○	○	○	'13.7.30		
	러시아	14/ 36	○	○	○	'13.10.30		
2013	태국	14/ 36	○	○	○	'13.7.30	10	국가보고서(3국) DB검색사이트
	인도네시아	14/ 36	○	○	○	'13.7.30		
	네덜란드	14/ 36	○	○	○	'13.10.30		
2014	대만	-	-	-	-	-	11	국가보고서(1국) DB검색사이트

**A. 작성자 기본정보**

업 체 명			
작성자 성함		부 서 명	
직 급		E-mail 주 소	
연락처(핸드폰)		Fax 번 호	

**B. FIS식품산업통계정보 사이트의 수출국의 식품첨가물 및 유해물질 DB 자료 활용현황**

1. 귀하는 FIS식품산업통계정보 사이트의 첨가물 및 유해물질 DB자료를 활용해보신 적이 있습니까? 예 아니오(아래 5번 문항으로)
2. 활용한 적이 있다면, 어떤 용도로 DB자료를 이용하십니까?  
 수출국의 식품첨가물 사용기준 검색용도  수출국의 유해물질 제한기준 검색용도  
 한국과 타 국가의 첨가물 사용기준 및 유해물질 제한기준 비교용도  
 기타( )
3. DB검색 및 이용에 불편한 점이 있습니까?  
 검색 절차가 복잡하다  아이디를 만들고 로그인 해야되는 부분이 번거롭다.  
 데이터에 대한 신뢰도가 낮다.  사용/제한 기준에 대한 설명이 어렵다.  
 기타( )
4. 향후 이용을 위해 개선할 점은 무엇입니까?  
 현행 방식이 적당하다.  보고서의 DB 원본 자료로 충분하다.  
 기타( )
5. DB자료를 활용하지 못한 이유는 무엇입니까?  
 가공식품의 품목에 대한 정보가 제한적이다.  해당 DB의 존재를 알지 못했다.  
 수출 대행업체에 맡기므로 정보가 필요없다.  기타( )
6. 향후 DB자료를 이용할 계획이 있습니까?  
 예  아니오

**C. 수출국(대만)의 식품첨가물 및 유해물질 조사사업 : 조사대상 식품유형 선정**

1. 다음 국가중 귀사가 수출 등의 업무와 관련해서 향후 조사가 필요한 국가는?  
캐나다 싱가포르 말레이시아 사우디아라비아 뉴질랜드  
이스라엘 몽골 영국 카자흐스탄 아랍 에미리트 기타국( )
2. 위의 표시한 관심국가에서 귀사가 식품 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 품목이나 조사가 필요한 품목을 선택해 주십시오(복수 응답 가능)  
 가공식품 전 품목이 필요하다.  선택적으로 필요하다. (아래 에  표시)

가공식품분류		식품유형			
과자류		<input type="checkbox"/> 과자	<input type="checkbox"/> 캔디	<input type="checkbox"/> 추잉껌	<input type="checkbox"/> 빙과류
빵/떡류		<input type="checkbox"/> 빵류	<input type="checkbox"/> 떡류	<input type="checkbox"/> 만두류	
코코아기공품/ 초콜릿류		<input type="checkbox"/> 코코아가공품류		<input type="checkbox"/> 초콜릿류	
잼류		<input type="checkbox"/> 잼	<input type="checkbox"/> 마멀레이드	<input type="checkbox"/> 기타잼류	
설탕		<input type="checkbox"/> 백설탕	<input type="checkbox"/> 갈색설탕	<input type="checkbox"/> 기타설탕	
포도당		<input type="checkbox"/> 액상포도당		<input type="checkbox"/> 분말.결정포도당	
과당		<input type="checkbox"/> 액상과당	<input type="checkbox"/> 결정과당	<input type="checkbox"/> 기타과당	
엿류		<input type="checkbox"/> 물엿	<input type="checkbox"/> 기타엿	<input type="checkbox"/> 덱스트린	
당시럽류		<input type="checkbox"/> 당시럽류			
올리고당류		<input type="checkbox"/> 프락토올리고당	<input type="checkbox"/> 이소말토올리고당	<input type="checkbox"/> 갈락토올리고당	<input type="checkbox"/> 말토올리고당
		<input type="checkbox"/> 자일로올리고당	<input type="checkbox"/> 겐티오올리고당	<input type="checkbox"/> 기타올리고당	
식육/알가공품		<input type="checkbox"/> 식육 또는 알제품	<input type="checkbox"/> 식육가공품	<input type="checkbox"/> 알가공품	
어육가공품		<input type="checkbox"/> 어묵	<input type="checkbox"/> 어육소시지	<input type="checkbox"/> 어육반제품	<input type="checkbox"/> 어육살
		<input type="checkbox"/> 연육	<input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 어육가공품	
두부/묵류		<input type="checkbox"/> 두부	<input type="checkbox"/> 전두부	<input type="checkbox"/> 유바	<input type="checkbox"/> 가공두부
		<input type="checkbox"/> 묵류			
식용유지류		<input type="checkbox"/> 콩기름	<input type="checkbox"/> 옥수수기름	<input type="checkbox"/> 채종유	<input type="checkbox"/> 미강유
		<input type="checkbox"/> 참기름	<input type="checkbox"/> 들기름	<input type="checkbox"/> 홍화유	<input type="checkbox"/> 해바라기유
		<input type="checkbox"/> 목화씨기름	<input type="checkbox"/> 땅콩기름	<input type="checkbox"/> 올리브유	<input type="checkbox"/> 팜유류
		<input type="checkbox"/> 야자유	<input type="checkbox"/> 혼합식용유	<input type="checkbox"/> 가공유지	
		<input type="checkbox"/> 쇼트닝	<input type="checkbox"/> 마가린류	<input type="checkbox"/> 고추씨기름	<input type="checkbox"/> 향미유
		<input type="checkbox"/> 기타	<input type="checkbox"/> 식용유지		
면류		<input type="checkbox"/> 국수	<input type="checkbox"/> 냉면	<input type="checkbox"/> 당면	<input type="checkbox"/> 유탕면류
		<input type="checkbox"/> 파스타류	<input type="checkbox"/> 기타면류		
다류		<input type="checkbox"/> 침출차			
		<input type="checkbox"/> 액상차			
		<input type="checkbox"/> 고형차			
커피		<input type="checkbox"/> 커피			
음료류		<input type="checkbox"/> 과일.채소음료류(혼합음료, 음료베이스)			
		<input type="checkbox"/> 탄산음료류(탄산음료, 탄산수)			
		<input type="checkbox"/> 두유류(두유액, 우유, 분말두유, 기타두유)			
		<input type="checkbox"/> 발효음료류(유산균음료, 효모음료, 기타발효음료)			
		<input type="checkbox"/> 인삼.홍삼음료			
		<input type="checkbox"/> 기타음료(혼합음료, 음료베이스)			
특수용도식품		<input type="checkbox"/> 영아용 조제식	<input type="checkbox"/> 성장기용조제식	<input type="checkbox"/> 영.유아용 곡류조제식	<input type="checkbox"/> 기타 영.유아식
		<input type="checkbox"/> 특수의료용도식품	<input type="checkbox"/> 체중조절용 조제식품	<input type="checkbox"/> 임산.수유부용 식품	
장류		<input type="checkbox"/> 메주(한식메주, 개량메주)		<input type="checkbox"/> 한식간장(재래한식간장, 개량한식간장)	<input type="checkbox"/> 양조간장
		<input type="checkbox"/> 산분해간장	<input type="checkbox"/> 효소분해간장	<input type="checkbox"/> 혼합간장	<input type="checkbox"/> 한식된장
		<input type="checkbox"/> 된장	<input type="checkbox"/> 조미된장	<input type="checkbox"/> 고추장	<input type="checkbox"/> 조미고추장
		<input type="checkbox"/> 춘장	<input type="checkbox"/> 청국장	<input type="checkbox"/> 혼합장	<input type="checkbox"/> 기타 장류
조미식품		<input type="checkbox"/> 식초(발효식품, 합성식초, 기타식초)		<input type="checkbox"/> 소스류	<input type="checkbox"/> 토마토케첩
		<input type="checkbox"/> 카레	<input type="checkbox"/> 복합조미식품		
		<input type="checkbox"/> 고춧가루 또는 실고추			
		<input type="checkbox"/> 향신료가공품(천연향신료)			
드레싱		<input type="checkbox"/> 드레싱			
		<input type="checkbox"/> 마요네즈			
김치류		<input type="checkbox"/> 김치속	<input type="checkbox"/> 배추김치	<input type="checkbox"/> 기타김치	
젓갈류		<input type="checkbox"/> 젓갈	<input type="checkbox"/> 양념젓갈	<input type="checkbox"/> 액젓	<input type="checkbox"/> 조미액젓
		<input type="checkbox"/> 식해류			
절임식품		<input type="checkbox"/> 절임류			
		<input type="checkbox"/> 당절임			
조림식품		<input type="checkbox"/> 농산물조림	<input type="checkbox"/> 수산물조림	<input type="checkbox"/> 축산물조림	
주류		<input type="checkbox"/> 탁주	<input type="checkbox"/> 약주	<input type="checkbox"/> 청주	<input type="checkbox"/> 맥주
		<input type="checkbox"/> 과실주	<input type="checkbox"/> 소주	<input type="checkbox"/> 위스키	<input type="checkbox"/> 브랜디
		<input type="checkbox"/> 일반증류주	<input type="checkbox"/> 리큐르		
		<input type="checkbox"/> 기타주류			
건포류		<input type="checkbox"/> 조미건어포류			
		<input type="checkbox"/> 건어포류			
		<input type="checkbox"/> 기타 건포류			
기타 식품류		<input type="checkbox"/> 땅콩/견과류 가공품	<input type="checkbox"/> 캡슐류	<input type="checkbox"/> 전분	<input type="checkbox"/> 과.채가공품류
		<input type="checkbox"/> 조미김	<input type="checkbox"/> 튀김식품	<input type="checkbox"/> 별꿀류	<input type="checkbox"/> 효소식품
		<input type="checkbox"/> 모조치즈	<input type="checkbox"/> 식물성크림	<input type="checkbox"/> 추출가공식품	<input type="checkbox"/> 팝콘용옥수수가공품
		<input type="checkbox"/> 식염	<input type="checkbox"/> 밀가루류	<input type="checkbox"/> 효모식품	<input type="checkbox"/> 생식류
		<input type="checkbox"/> 시리얼류	<input type="checkbox"/> 얼음류	<input type="checkbox"/> 버섯가공식품	<input type="checkbox"/> 찜쌀
		<input type="checkbox"/> 즉석섭취.편의식품류	<input type="checkbox"/> 자라가공식품	<input type="checkbox"/> 화분가공식품	<input type="checkbox"/> 로얄젤리가공식품
유가공품		<input type="checkbox"/> 우유류	<input type="checkbox"/> 저지방우유류	<input type="checkbox"/> 유당분해우유	<input type="checkbox"/> 가공유류
		<input type="checkbox"/> 산양유	<input type="checkbox"/> 발효유류	<input type="checkbox"/> 버터유류	<input type="checkbox"/> 농축유류
		<input type="checkbox"/> 유크림류	<input type="checkbox"/> 버터류	<input type="checkbox"/> 자연치즈	<input type="checkbox"/> 가공치즈
		<input type="checkbox"/> 분유류	<input type="checkbox"/> 유청류	<input type="checkbox"/> 조제유류	<input type="checkbox"/> 유당
		<input type="checkbox"/> 유단백 가수분해식품	<input type="checkbox"/> 아이스크림류	<input type="checkbox"/> 아이스크림분말류	<input type="checkbox"/> 아이스크림믹스류

3. 수출 부적합 판정을 받은 경우가 있다면 그 이유를 선택해 주십시오 (복수 응답 가능).

(1) 품목 :

- 식품첨가물 사용기준 위반                       유해물질 검출  
 라벨링(labeling)                                       기타(                                      )

(2) 품목 :

- 식품첨가물 사용기준 위반                       유해물질 검출  
 라벨링(labeling)                                       기타(                                      )

4. 2번에서 답변한 품목이 **부적합 판정을 받은 이유**를 **간단히** 기술해 주십시오.

(예 1) 라면을 미국에 수출할 때 미국에서는 소포장 영어로 표시를 해야 하지만 우리나라에서는 소포장 국문 표시를 하기 때문에 수출할 때 부적합 판정을 받았다.

(예 2) 조미김을 미국에 수출할 때 미국에서는 세균총수가 30,000Cfu/g 이하여야 하지만 우리나라에서는 기준이 없어서 세균총수가 초과되어 수출할 때 부적합 판정을 받았다.

(1) 품목 :

- 부적합이유 :

(2) 품목 :

- 부적합이유 :

5. 대만으로 수출시 발생했던 **기타 애로사항**을 기술해 주십시오.

6. 본 조사를 통하여 대만의 **수출관련 정보**에 관하여 **알고 싶은 사항**을 기술해 주십시오.

★ 답변해주셔서 감사합니다. 본 자료는 동의 없이 외부로 유출되지 않습니다. ★

## ■ 主要輸出國食品添加物和有害物質現地調查

本調查是由韓國食品產業協會和 韓國農水產流通公社 共同擔當調查的「主要輸出國 (台灣)的食品添加物和有害物質調查」。本調查旨在把握相關食品的輸出困難事項和輸出障礙等資料。請根據本人的職位和經驗作答。

- 提交期限：9月 19日(週五)  提交處：研究企劃團 仲建林 研究員
- 提交方法：E-mail(forestlin@naver.com) 或 Fax(+82-2-3472-8980)

### ■ 個人基本資料

企業名			
個人姓名		部門	
職位		E-mail	
聯絡方式(手機)		Fax	

※ 本調查近用於資料收集，並對地提交者進行保密，絕不用於其它用途。

- 閱讀以下事項，請在方框內標記作答。

1. 請在以下加工食品中選擇貴公司進口違規的食品，並用√ 標示(多選單選均可)

加工食品分類	食品類型
糕點類	<input type="checkbox"/> 餅乾 <input type="checkbox"/> 糖果 <input type="checkbox"/> 香糖 <input type="checkbox"/> 冰糕類
麵包/年糕類	<input type="checkbox"/> 麵包 <input type="checkbox"/> 年糕 <input type="checkbox"/> 水餃
可可粉加工品/巧克力	<input type="checkbox"/> 可可粉加工品 <input type="checkbox"/> 巧克力
魚肉加工品	<input type="checkbox"/> 魚肉餅 <input type="checkbox"/> 魚肉火腿腸
食用油脂類	<input type="checkbox"/> 香油 <input type="checkbox"/> 蘇子油
面類	<input type="checkbox"/> 麵條 <input type="checkbox"/> 冷麵 <input type="checkbox"/> 粉條 <input type="checkbox"/> 有湯麵條
茶類	<input type="checkbox"/> 浸出茶 <input type="checkbox"/> 紙袋茶 <input type="checkbox"/> 固態茶
咖啡	<input type="checkbox"/> 咖啡
飲料類	<input type="checkbox"/> 水果蔬菜飲料(混合飲料) <input type="checkbox"/> 人參紅參飲料 <input type="checkbox"/> 頭奶類 <input type="checkbox"/> 其它飲料
醬類	<input type="checkbox"/> 大醬 <input type="checkbox"/> 辣椒醬
調味食品	<input type="checkbox"/> 辣椒粉
泡菜類	<input type="checkbox"/> 白菜泡菜 <input type="checkbox"/> 洋白菜泡菜 <input type="checkbox"/> 其它泡菜
醃製食品	<input type="checkbox"/> 食鹽醃製品 <input type="checkbox"/> 糖醃製品
酒類	<input type="checkbox"/> 米酒 <input type="checkbox"/> 啤酒 <input type="checkbox"/> 燒酒
其它食品	<input type="checkbox"/> 調味紫菜 <input type="checkbox"/> 食鹽
奶製品	<input type="checkbox"/> 奶加工品 <input type="checkbox"/> 冰淇淋

2. 進口食品違規時的原因

(1) 選擇的食品：

- 違反食品添加物標準  有害物質檢出  
 Labeling  其它( )

(2) 選擇的食品：

- 違反食品添加物標準  有害物質檢出  
 Labeling  其它( )

### 3. 請簡單敘述 1 題內的食品違規原因

(例 1)

比如方便麵美國輸出時調料包要用英文標示，韓國用韓文標示所以輸出時被判為違規。

(例 2)

調味紫菜往中國輸出時中國的細菌數要在 30,000Cfu/g 以下，而韓國沒有標準所以輸出時被判為違規。

(1) 選擇的食品：

－ 違規事由：

(2) 選擇的食品：

－ 違規事由：

4. 請簡單敘述食品進口時發生的通關疑難事項。

5. 台灣內流通的韓國加工食品發生的困難事項和政策性的問題的建議。

★ 謝謝作答 ★





# 3

## 부 록

### 신청서 및 인증서 양식

- 3-1 수입승인신청서(Application for Import Permit)
- 3-2 수입식품 정보신고서(Fundamental Information Form for Imported Food)
- 3-3 수입식품 및 관련제품 검사 신청서(Application Form for Import Food and Relevant Products Inspection)
- 3-4 수입주류 검사신청서(Application for Inspection of Imported Alcohol)
- 3-5 수입주류 검사면제 신청서(Application for Exemption of Inspection of Imported Alcohol)
- 3-6 수입식품검사 합격통지서 양식(Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted)



輸 入 許 可 證 申 請 書  
APPLICATION FOR IMPORT PERMIT

第1聯：國際貿易局存查聯

共 頁 第 頁

1 申請人Applicant		2 賣方名址Seller				
3 起運口岸 Shipping Port		輸入許可證號碼 Import Permit No. 許可證簽證日期 Issue Date 許可證有效日期 Expiration Date				
4 檢附文件字號 Required Document Ref. No.		簽證機構簽章 Approving Agency Signature				
簽證機構加註有關規定 Special Conditions						
5項目 Item	6 貨品名稱、規格、廠牌或廠名等 Description of Commodities Spec. and Brand or Maker ,etc.	7 貨品分類號列 及檢查號碼 C.C.C. Code	8 數量及單位 Q' ty & Unit	9 單價 U n i t Price	10 金額及條件 Value & Terms	11 生產國別 Country of Origin

進口食品基本資料申報表  
Fundamental Information Form for Imported Food

申請日期： Date of Application	
申請書號碼： Application No.	
進口商： Importer	簽章： Signature
品名： Name of Product	貨品分類號列： C.C.C. Code
國外出口廠商： Exporter	
地址： Address	
國內負責廠商： Domestic Firm	
地址： Address	緊急聯絡電話： Emergency Contact Telephone No.
有效日期(無完整包裝者免填)： Expiration Date (intact package only)	
成分(內容物及添加物) Ingredients (contents & additives)	
或貼附中文標示樣張(無完整包裝者不適用) Chinese Labeling Specimen (intact package only)	
包裝方式： <input type="checkbox"/> 罐裝 <input type="checkbox"/> 瓶裝 <input type="checkbox"/> 袋裝 <input type="checkbox"/> 盒裝 <input type="checkbox"/> 散裝 <input type="checkbox"/> 其他 Packing style Cans Bottles Bags Boxes In bulk Other	
包裝材料： <input type="checkbox"/> 金屬 <input type="checkbox"/> 紙 <input type="checkbox"/> 塑膠 <input type="checkbox"/> 玻璃 <input type="checkbox"/> 其他 Packing materials: Metals Papers Plastics Glasses Other	
包裝規格： Packing size	
檢附文件： <input type="checkbox"/> 與本國相互認證機構之檢驗報告正本 Attached papers The original document of the test report from the mutual recognition organization	
<input type="checkbox"/> 輸出國政府之檢疫證明書影本 The photocopy of the quarantine certificate from exported countries	
<input type="checkbox"/> 輸出國政府之衛生證明書正本 The original document of the product sanitary certificate from exported countries	
<input type="checkbox"/> 輸出國政府認可試驗室之檢驗報告正本 The original document of the test report from authorized laboratories of exported countries	
<input type="checkbox"/> 其他( ) Other	

審核人：

**衛生福利部食品藥物管理署**  
**輸入食品及相關產品查驗申請書**  
**Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare**  
**Application Form For Import Food and Relevant Products Inspection**

申請書號碼 \_\_\_\_\_ 報單號碼 \_\_\_\_\_  
 Application No. \_\_\_\_\_ Goods Declaration No. \_\_\_\_\_  
 報驗代理人(統一編號) \_\_\_\_\_ 緊急連絡電話 \_\_\_\_\_  
 Agent, Coded \_\_\_\_\_ Emergency Tel. \_\_\_\_\_  
 電子信箱 E-mail \_\_\_\_\_ 媒體批號 \_\_\_\_\_  
 受理日期及時間 \_\_\_\_\_ Application Serial No. \_\_\_\_\_  
 Application Date & Time \_\_\_\_\_ 國外出口日期 \_\_\_\_\_  
 進口日期及時間 \_\_\_\_\_ Date of Departure from Loading Place \_\_\_\_\_  
 Date & Time of Import \_\_\_\_\_ 緊急連絡電話 \_\_\_\_\_  
 報驗義務人(統一編號) \_\_\_\_\_ Emergency Tel. \_\_\_\_\_  
 Applicant, Coded \_\_\_\_\_ 電子信箱 E-mail \_\_\_\_\_  
 報驗義務人地址 \_\_\_\_\_ 商品條碼 \_\_\_\_\_  
 Applicant Address \_\_\_\_\_ Bar Code \_\_\_\_\_  
 品名 \_\_\_\_\_ 牌名 \_\_\_\_\_  
 Commodity \_\_\_\_\_ Brand \_\_\_\_\_  
 貨品分類號列/報單項次 \_\_\_\_\_ 有效日期 \_\_\_\_\_  
 C.C.C. Code/Goods Item No. \_\_\_\_\_ Expiration Date \_\_\_\_\_  
 製造廠名稱 \_\_\_\_\_ 製造廠代號 \_\_\_\_\_  
 Name of Manufacturer \_\_\_\_\_ Code of Manufacturer \_\_\_\_\_  
 數量 \_\_\_\_\_ 總淨重 \_\_\_\_\_  
 Quantity \_\_\_\_\_ Total Net Weight \_\_\_\_\_  
 起運口岸及代碼 \_\_\_\_\_ 生產國別及代碼 \_\_\_\_\_  
 Place of Loading, Coded \_\_\_\_\_ Country of Origin, Coded \_\_\_\_\_  
 產品規格 \_\_\_\_\_ 州別及代碼 \_\_\_\_\_  
 Specifications \_\_\_\_\_ State, Coded \_\_\_\_\_  
 申請核發紙本證明 Paper Certificate      申請退樣 Return Samples 是 否  
 輸入價格 C.I.F. \_\_\_\_\_ 匯率 Rate of Exchange \_\_\_\_\_  
 報驗義務人特別要求 \_\_\_\_\_ 貨品存置地點或代碼 \_\_\_\_\_  
 Special Request of Applicant \_\_\_\_\_ Location of Goods, Coded \_\_\_\_\_

收	收費類別	書面審查費	現場查核費(一)	現場查核費(二)	通知書費	檢驗費
費	金額					
欄	繳款書或收據號碼					
	收費員 蓋章					

補收	實際結匯金額(C.I.F.)U.S.\$ _____	補收金額 U.S.\$ _____
費用欄	應收檢驗費 N.T.\$ _____	補收檢驗費 N.T.\$ _____

取樣日期： 月 日 時  
 外觀檢查：包裝 外觀 內容 其他：  
 取樣：開櫃號碼 \_\_\_\_\_；開箱數 \_\_\_\_\_；取樣數量 \_\_\_\_\_

收件人：                      審查人：                      取樣人：(同審查人免蓋)                      科長：

業者(代理人)：

條碼列印處

受理機關：財政部  
Authority-in-charge: Ministry of Finance

財政部  
Ministry of Finance

收件日期 Date of Receipt

申請書號碼 Application No.

進口酒類查驗申請書  
Application for Inspection of Imported Alcohol

本批係 This lot is <input type="checkbox"/> 首次進口 First-time imported ; <input type="checkbox"/> 輸入時曾經查驗合格或 Passing inspection when imported <input type="checkbox"/> 曾檢附與我國相互承認之國外機關(構)所簽發之試驗報告、檢驗證明或相關驗證證明 Accompanied by test reports, inspection certificates or relevant examination and verification certificates issued by the authority (institution) of nations having reciprocal recognition relations with the Republic of China. (該查驗申請書號碼 Inspection Application No. : _____ )							
申請查驗義務人 Obligor of the Application			進口日期 Date of Import		報單號碼 Import Declaration No.		
申請查驗義務人統一編號 Uniform No. of the Obligor of the Application			起運口岸 Shipping Port		貨物存置地點或代碼 Place or Code of Goods Storage		
申請查驗義務地址 Address of the Obligor of the Application			生產國別 Country of Origin		櫃號 Container No.		
電話 Tel. No.		電子信箱 E-mail add.		賣方國家 Country of Seller		指定取樣日期 Designated Sampling Date ( ) / / 上下午 (am/pm)	
製造商 Manufacturer			起岸價格 CIF Value		其他事項 Miscellaneous		
			外幣換算率 Exchange Rate				
報單項次 Import Declaration Items	品名(中/英文) Brand Name (Chinese/English)	產品種類 Product Category	酒精 成分 Alcohol Content	商品分類號 列及檢查號碼 C.C.C. Code & Inspection No.	包裝規格及單 位數量 Specification of Package and Number of Units	總數量(公升) Total Quantity (liter)	特殊標示 Special indication 1. 酒齡或年份 Age, Vintage Year 2. 地理標示 G.I.
進口用途 Import Purpose	<input type="checkbox"/> 直接銷售 For Sale	<input type="checkbox"/> 供加工製酒 For Processing	<input type="checkbox"/> 供分裝銷售 For Re-packaging	<input type="checkbox"/> 供製藥酒工業使用 For Medication Use		進口酒精貨品同意書號碼 No. of the Ethyl Alcohol Certificate:	
查驗結果通知書領取方式 Method of Receiving the Notice of the Inspection Decision <input type="checkbox"/> 現場領取 On the Spot <input type="checkbox"/> 郵寄 Mail to: <input type="checkbox"/> 同意免發紙本 Non-written Notice							
申請查驗代理人蓋章 Signature of the Agent of the Obligor of the Application			統一編號 Uniform No.		申請查驗義務人蓋章 Signature of the Obligor of the Application		
			聯絡人 Contact Person				
			電話 Tel.No.				
委任書編號: No. of Letter of Appointment:			電子信箱 E-mail				
委任期間: 自 起 止 Period of Validity: From To							

附文件 Attach-ment	<input type="checkbox"/> 進口報單 Import Declaration <input type="checkbox"/> 商業發票影本 Photocopy of Invoice <input type="checkbox"/> 進口酒類基本資料申報表(含電子檔)。 Declaration for Basic Information of Imported Alcohol (Electronic Files Included). <input type="checkbox"/> 原產地證明書影本 Photocopy of Certificate of Origin	<input type="checkbox"/> 委任書及代理人證明文件 Letter of Appointment and the Agent's Certificate of Identity <input type="checkbox"/> 酒齡證明書 Aging Certificate <input type="checkbox"/> 年份證明書 Vintage Year Certificate <input type="checkbox"/> 地理標示證明書 Certificate of G. I.	<input type="checkbox"/> 與我國相互承認國外機關(構)簽發之試驗報告或檢驗/驗證證明 Test Reports, Inspection Certificates or Relevant Examination and Verification Certificates Issued by the Authority (Institution) of Nations Having Reciprocal Recognition Relations with the Republic of China. <input type="checkbox"/> 本部公告認可之實驗室依規定檢驗方法檢驗合格之檢驗報告 Test Report for the Passing of Inspection Conducted with Approved Method issued by the laboratory announced by the Ministry of Finance. <input type="checkbox"/> 其他 Other:
--------------------	--	---	--

**注意：**本項進口酒類查驗申請，僅供於酒主管機關辦理進口酒類查驗之用，本案酒類之進口之通關手續，仍應依「關稅法」及其相關法規辦理。實到貨物之商品分類號列 (C. C. C. Code)，由海關依權責認定。

This application is for the inspection of imported alcohol only. Clearance procedure of imported alcohol is subject to Customs Law and relevant regulations. The C.C.C. Code of goods actually delivered shall be decided by the Customs.

審核欄	審核結果	審核人員

收件日期 Date of Receipt

財政部  
Ministry of Finance

申請書號碼 Application No.

進口酒類免驗申請書  
Application for Exemption of Inspection of Imported Alcohol

1. 申請查驗義務人 Obligor of the Application(Signature, Stamp or Seal of the Obligor) : \_\_\_\_\_

2. 申請查驗義務人統一編號(身分證字號) Uniform /Identification No. of Obligor of the Application: \_\_\_\_\_

3. 申請查驗義務人住址 Address of Obligor of the Application: \_\_\_\_\_

4. 聯絡人 Contact Person: \_\_\_\_\_ 電話 Tel. No.: \_\_\_\_\_

5. 進口報單號碼 Import Declaration No.: \_\_\_\_\_

6. 酒品內容 Content of Alcohol

報單項次 Import Declaration Items	品名 Brand Name (Chinese/ English)	產品種類 Product Category	酒精成分 Alcohol Content	商品分類號列 及檢查號碼 C.C.C. Code & Inspection No.	包裝規格及單 位數量 Specification of Package and Number of Units	總數量(公升) Total Quantity (liter)

7. 檢附文件 Attachment

進口報單 Import Declaration

公司或商業登記證明文件或身分證影本 Photocopy of a Company or Business Registration Certificate

研發測試計畫書 Proposal for Research and Development

其他 Other : 說明書

8. 申請人保證上述進口酒類之衛生安全責任；主管機關派員查核時，將配合其查核，不得拒絕、規避或妨礙。

The applicant guarantees that the hygiene safety of the above-mentioned imported alcohol conforms to the requirement(s) of the Regulation. Whenever the competent authority assigns officials to conduct an inspection, the applicant shall aid in forwarding such inspection, and shall not refuse, evade or impede it.



申請查驗義務人 Obligor of the Application: \_\_\_\_\_ (簽章 Signature)

9. 進口用途 Purpose for import: (如有違反用途規定，將廢止免驗同意書，且停止免驗之申請 6 個月  
**(In case of violation of the purpose restriction, the inspection exemption shall be revoked, and the application for such exemption shall be rejected for a period of six months.)**)

- 作為商業樣品 As commercial samples
- 作為展覽品 For exhibition
- 研發測試用物品 For use in research and development of testing activities

10. 審核結果通知書領取方式 Method of receiving the decision notice of this application :

- 現場領取 On the Spot
- 郵寄 Mail to:
- 同意免發紙本 Non-written notice

審核欄	審核結果 Examination Decision	承辦 Clerk	審核 Examiner
	<input type="checkbox"/> 同意免驗 May be Exempted <input type="checkbox"/> 不同意免驗 May not be Exempted: 理由 Reason :		

行政院衛生署食品藥物管理局  
Food and Drug Administration, Department of Health, Executive Yuan

輸入食品及相關產品許可通知  
Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted

許可日期 Permit Date: 100/01/18 14:03  
通知編號 Notice Number: IFB00113023000

進口日期 Date of Importation: 100/01/13  
許可日期: 100/01/18  
進口日期: 100/01/13

1. 報驗義務人(統一編號) Applicant, Coded: 23420497  
2. 品名 ON LIST 德麥食品股份有限公司  
Commodity: 0406300

3. 報單號碼及項次 Goods Declaration No. & Item: AEBC99VF09.  
報驗廠商: 德麥食品股份有限公司

4. 產品規格 Specifications: ON LIST  
5. 製造廠名稱 Name of Manufacturer: SCHREIBER FOODS INC.

6. 製造廠代號 Code of Manufacturer: \_\_\_\_\_

7. 牌名: Brand PAULY

8. 數量 Quantity: \_\_\_\_\_ KGM

9. 總淨重 Total Net Weight: \_\_\_\_\_ KGM

10. 起運口岸 Place of Loading: USOAK Oakland

11. 生產國別 Country of Origin: \_\_\_\_\_

12. 查驗日期 Date of Inspection: 100/01/17  
查驗日期: 100/01/17

13. 查驗結果 Inspection Results: 合格  
查驗結果: 合格

14. 備註 Remarks: 空白



**FRESH**

產品明細表

證書號碼: IFB00113023000

項次	品名(中文)	品名(英文)	包裝規格
1	美國NBA奶油起士	LF CREAM CH EXP TEHMAG-PAULY	10/3 LB (1.36KG)
5	美國NBA奶油起士	LF CREAM CH EXP TEHMAG-PAULY	10/3 LB (1.36KG)

# 4

## 부 록

### 식품 법규 및 규정

- 4-1 식품안전위생관리법(번역본)
- 4-2 식품안전위생관리법(원본)
- 4-3 식품 및 관련제품 검역방법(번역본)
- 4-4 식품 및 관련제품 검역방법(원본)
- 4-5 영양표시 면제 포장식품 규정(번역본)
- 4-6 영양표시 면제 포장식품 규정(원본)
- 4-7 과채주스함유 음료 표시규정(번역본)
- 4-8 과채주스함유 음료 표시규정(원본)
- 4-9 포장식품영양표시 선언 규범(원본)
- 4-10 포장식품영양표시 규범(원본)
- 4-11 식품 알레르기 표시 규정(번역본)
- 4-12 식품 알레르기 표시 규정(원본)



## 식품안전위생관리법

2014년 2월 5일에 공포, 제 21 조 3 항은 2015년 2월 5일부터 실행함

### 제 1 장 총칙

第 1 條	식품위생, 안전, 품질 및 국민건강을 위해 이 법을 제정함
第 2 條	주관부서: 중앙기관은 위생복지서에서 담당, 지방기관은 지방정부가 담당함
第 3 條	<p>용어설명 :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 식품 : 인간을 위해 식용으로 만들어졌거나 또는 씹을 수 있는 제품 및 원재료</li> <li>2. 특수영양식품 : 영아 및 유아의 조제식품, 특정질환의 조제식품 및 중앙주관기관의 승인을 받은 기타식품</li> <li>3. 식품첨가물 : 식품에 착색, 조미, 방부, 표백, 유화, 향미증가, 품질안전, 발효촉진, 점도증가, 영양강화, 산화방지 또는 기타 목적으로 첨가, 혼합한 단일물질이나 복합물질이다. 복합식품첨가물은 중앙주관기관이 허용한 식품에만 사용하며 단일식품첨가물은 중앙주관기관이 발급한 승인증명서가 있어야 함</li> <li>4. 식품기구 : 식품이나 식품첨가물에 직접 접촉한 기계, 도구, 용기</li> <li>5. 식품용기 및 포장 : 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계, 기구나 그 외의 물건</li> <li>6. 식품세척제 : 식품, 식품기구, 식품용기 및 포장한 물질 등을 소독, 세척하는데 사용하는 물질</li> <li>7. 식품업자 : 식품 및 식품첨가물을 제조, 가공, 소분, 포장, 저장, 수입, 수출, 운반 또는 판매하거나, 식품세척제, 식품기구 또는 용기 및 포장을 제조, 수입, 수출, 운반, 판매등을 하는 업자</li> <li>8. 표시 : 식품, 식품첨가물, 식품세척제, 식품기구, 식품용기 및 포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형을 말함</li> <li>9. 영양표시 : 식품에 들어있는 영양성분, 함량, 명칭에 관한 정보를 표시 한 것</li> <li>10. 검험 : 검사 및 검역</li> <li>11. 유전자재조합 : 유전자공학 및 분자생물기술을 통해 생물의 유전자 중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체의 유전자와 결합시키는 재조합 기술이다. 단 전통육종, 같은 과 물종간의 세포 및 원형질체융합, 교잡, 돌연변이, 체외수정, 체세포 변이, 염색체 배증기술 등은 포함하지 않는다</li> </ol>

### 제 2 장 식품안전리스크관리

第 4 條	<p>식품안전관리조치는 국민의 건강, 식품안전, 알 권리, 과학적 원칙, 사전예방원칙, 자문투명화원칙을 바탕으로 만든 리스크평가 및 자문체계가 있다</p> <p>리스크를 평가하기 위해 중앙주관기관은 식품안전, 독성 및 리스크평가 전문가, 민간단체와 상의한다</p> <p>자문체계는 식품안전, 영양학, 의학, 독성학, 리스크관리, 농업, 법률,</p>
-------	---

인문사회학관련 전문가로 구성해야 함. 자문회의의 구조, 의사, 절차, 범위 및 기타 사항은 중앙주관기관이 정함. 중앙주관기관은 중대한 식품안전사건, 돌발적인 식품안전사건에 대해 평가·조사하여 특정구역의 식품 및 특정식품을 공고함. 관리조치는 다음과 같다:

1. 수입제한 및 수입금지
2. 판매금지, 기간 내 회수, 기간 내 재가공, 압수폐기

**第 5 條** 각 지방주관기관은 과학적으로 식품안전감시체계를 만들고 식품안전사건이 발생하기 전에 예방하여 필요 시 특별한 조치를 실행함. 조치는 검험결과 공포, 식품업자가 스스로 검험, 정보공개 등이 있음

**第 6 條** 각 주관기관은 통보시스템을 만들고 식품문제로 인한 감염, 중독을 구분하여 식품약물서 및 위생복지부에서 주관함, 식중독 발생 시 24 시간 내 지방주관기관에 신고해야 함

제 3 장 식품업자위생관리

**第 7 條** 식품안전관리를 위해 자기관리를 실시해야 한다. 식품업자가 제품이 위생안전을 해칠 우려가 있으면 제조 정지 및 회수를 실시하여 지방 주관기관에 신고를 해야 한다. 또 식품업자가 관련 원재료, 반제품, 완제품을 검역기관에 제출하고 검역조치를 실시해야 한다

**第 8 條** 식품업자 및 종업원, 작업장소, 시설 및 제도 등은 모두 식품양호위생규범에 적합해야 함. 중앙주관기관이 공포한 식품 종류 및 식품업은 식품안전관리 시스템 규정에 부합한 등록신청 승인증명서를 받은 후에 영업을 할 수 있다. 식품양호위생규범, 식품안전관리시스템 및 식품업자 등록 조건, 절차 및 변경, 폐지 등의 사항은 중앙주관기관이 정한다  
또한 식품업자가 검역기관에 안전위생관리 검증을 해야 한다

**第 9 條** 중앙주관기관이 공포한 식품종류는 식품업자가 제품 원재료, 반제품, 완제품의 기원 및 유통의 추측 시스템을 만들어야 한다. 추측 시스템 설립, 기록사항, 검사사항 등은 중앙주관기관이 정한다

**第 10 條** 식품업자 공장의 설립 등록은 중앙공업주관기관과 중앙주관기관이 같이 처리한다. 식품공장의 설치, 표준 등의 사항은 중앙주관기관과 중앙공업주관기관이 같이 정한다

**第 11 條** 중앙주관기관이 공포한 식품종류 업자가 위생관리원을 설립해야 한다. 위생관리원 자격, 책임 등의 사항은 중앙주관기관이 정한다

**第 12 條** 중앙주관기관이 공포한 식품종류 업자 전문직업 승인인증서 및 식품, 영양 전문인원을 구비해야 한다. 전문직업 승인 인증서, 식품 전문인원의 책임, 업무 등의 사항은 중앙주관기관이 정한다

**第 13 條** 중앙주관기관이 공포한 식품종류 업자는 제품책임보험을 가입해야 한다. 보험금액, 내용은 중앙주관기관이 정한다

**第 14 條** 공공음식장소의 위생관리방법은각 지방주관기관이 중앙주관기관에서 공포한 법규를 따라 정한다

제 4 장 식품위생관리법

第 15 條	<p>다음에 해당되는 경우 식품 및 식품첨가물 등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 저장, 수출입, 증정 및 공개 또는 진열하여서는 아니됨</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 변질 혹은 부패된 것</li> <li>2. 설 익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것</li> <li>3. 유독, 유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것 또는 그러할 염려가 있는 것으로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것</li> <li>4. 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 혹은 유행성 바이러스에 감염된 것</li> <li>5. 농약 및 동물용 의약품 잔류량이 잔류허용 기준을 초과한 것</li> <li>6. 방사능에 오염되었거나 방사능 제한치를 초과한 것</li> <li>7. 불량제품이나 위조제품</li> <li>8. 유통기한이 지난 것</li> <li>9. 과거 식용전례가 없거나 인체에 무해함이 증명되지 않은것</li> <li>10. 중앙주관기관에 승인을 받지 않은 첨가물</li> </ol>
第 16 條	<p>식품기구, 용기 및 포장, 식품세척제가 다음과 같은 경우 제조, 판매, 수출입 및 사용 금지 :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 유독</li> <li>2. 불량 화학작용이 쉽게 발생하는 것</li> <li>3. 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것</li> <li>4. 기타 유해성 리스크가 있는 물질을 사용한 것</li> </ol>
第 17 條	<p>식품, 식품세척제, 식품조리기구, 식품용기, 식품포장은 위생 안전 및 품질표준에 적합해야 함, 그 기준은 중앙담당기관에 의해 규정된 위생, 안전, 품질기준에 따라야 함</p>
第 18 條	<p>식품첨가물의 품명, 규격, 사용범위, 사용제한은 중앙주관기관이 정함</p> <p>허용기준을 만들기 위해 국민의 음식습관을 고려하여 규격표준을 준수함과 동시에 예상효과의 최소량으로 제한함</p>
第 19 條	<p>제 15 조 1 항, 2 항의 표준은 중앙주관기관이 충분한 실험자료 수집이 어려워 아직 허용기준이 확정되지 않았다</p>
第 20 條	<p>도축장에 가금도살 및 분리의 위생심사는 농업주관부서 관련법규에 따라 실행</p> <p>운송과정 중에 내장 및 기타 분리물은 식품업자에 맡긴 후에 위생주관기관에서 위생검사를 실시</p> <p>식품업자가 가진 내장 및 기타 분리물을 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 저장, 판매, 수입, 수출 시 위생검사는 지방주관기관의 법규에 따라 실행</p>
第 21 條	<p>중앙주관기관에 미등기, 무허가 식품, 식품첨가물, 식품기구 및 용기, 식품세척제를 제조, 가공, 배합, 재가공, 수입, 수출금지. 등기사항이 변경되면 사전에 검사신청을 해야 함</p> <p>유전자재조합물질이 함유된 식품은 중앙주관기관의 승인 및 인증을</p>

받지 않으면 식품원재료로 사용금지  
 중앙주관기관의 인증 및 승인을 받은 유전자재조합식품원재 료는 제 9 조 2 항에 따라 유전자재조합식품의 원산지 및 유통방향의 식품이력추적관리시스템을 만들어야 함  
 제 1 조 2 항의 승인증명서의 유효기간은 1-5 년이며, 연장이 필요하면 만기 3 개월전에 연장 신청을 해야 함. 연장기간은 5 년을 초과할 수 없다. 2014년 1월 28일 수정전에 2항 검사신청을 안 한 유전자재조합식품원재료는 공포 후 2 년이내에 신청해야 함

제 5 장 식품표시 및 광고관리

<u>第 22 條</u>	<p>식품 용기 및 외포장은 통용부호나 증문으로 다음의 사항을 표시해야 함</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 품명</li> <li>2. 내용물 명칭; 그 종류가 2 개 이상 혼합인 경우 함량에 따라 내림차순으로 표시해야 함</li> <li>3. 중량, 용량, 수량</li> <li>4. 식품첨가물의 명칭; 그 종류가 2 개 이상 혼합인 경우 분리표시</li> <li>5. 원산지 공장이나 국내 판매점의 명칭, 전화, 주소</li> <li>6. 원산지(원산국)</li> <li>7. 유통기한</li> <li>8. 영양표시</li> <li>9. 유전자재조합식품 성분 함유 여부</li> <li>10. 기타 중앙담당기관이 공고한 사항</li> </ol>
<u>第 23 條</u>	<p>식품용기 및 외포장의 면적 재질 또는 기타 특수 사항으로 인해 전항 규정대로 표시하기가 어려운 경우 중앙주관기관이 일부 미표시 승인 공고 또는 기타 방식으로 표시</p>
<u>第 24 條</u>	<p>식품첨가물의 용기 및 외포장 상 증문 또는 통용부호로 아래와 같이 명확하게 표기</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 품명 및 「식품첨가물」 글자 기입</li> <li>2. 식품첨가물 명칭, 종류가 2 종 이상 혼합인 경우 분리표시</li> <li>3. 순중량, 용량, 수량</li> <li>4. 제조공장 또는 대만 담당업체 명칭, 전화번호 및 주소</li> <li>5. 유효기한</li> <li>6. 사용범위, 용량표준 및 사용제한</li> <li>7. 원산지(국)</li> <li>8. 기타 중앙담당기관이 공고한 사항</li> </ol>
<u>第 25 條</u>	<p>직접 음식을 판매하는 장소는 식품에 증문으로 원산지를 표시해야 함. 날포장 식품 판매자는 판매장소, 방식에 제한이 있으며 증문으로 품명, 원산지(국), 유전자재조합식품원재료, 제조일자, 유효기간 등의 사항을 표시해야 함              식품품명, 표시사항, 방법, 범위, 날포장식품 품명 등의 규정은 중앙주관기관을 따름</p>



**第 26 條** 중앙담당기관에서 공고한 식품기구, 식품용기 및 포장은 증문 또는 통용부호로 아래와 같이 명확하게 표기

1. 품명
2. 재질 명칭 및 내열온도 ; 그 종류가 2 종 이상 혼합인 경우 분리표기
3. 순중량, 용량, 수량
4. 제조공장 또는 대만 담당업체 명칭, 전화번호 및 주소
5. 원산지(국)
6. 제조일자, 시간적 유효성이 있는 경우 유효일자 또는 유효기간을 추가 명시
7. 사용방법 및 사용주의 또는 경고사항
8. 기타 중앙담당기관이 공고한 사항

**第 27 條** 식품세척제의 용기, 외포장은 증문 또는 통용부호로 아래와 같이 명확하게 표기

1. 품명
2. 주요성분의 화학 명칭 ; 그 종류가 2 종 이상 혼합인 경우 분리표기
3. 순중량, 용량
4. 대만 담당업체 명칭, 전화번호 및 주소
5. 원산지(국)
6. 제조일자; 시간적 유효성이 있는 경우 유효기한 또는 유효기간을 추가 명시
7. 사용대상 및 용도
8. 사용방법, 사용주의 및 경고사항
9. 기타 중앙담당기관이 공고한 사항

**第 28 條** 식품, 식품첨가물, 식품세척제 및 중앙주관기관이 공고한 식품기구와 용기, 포장은 과대, 허위표시 또는 오인 및 혼동 시킬 우려가 있는 표시를 하여서는 안됨

식품은 질병의 예방 및 치료에 효능, 효과 등의 의약품으로 오인 우려가 있는 내용의 표시를 하여서는 안됨

특수영양식품, 만성병 약기 식품 또는 유아에 부적합한 식품, 특수용도식품에 대해 홍보 및 광고에 제한이 있음. 그 제한 및 기타 사항은 중앙주관기관을 따름

**第 29 條** 광고, 홍보위탁을 받는 업자가 광고한 날로부터 6 개월내에 업주의 이름, 신분증번호, 회사, 사업자등록번호, 법인, 주소, 사무소, 영업장소, 전화등의 자료를 가지고 있어야 함. 주관기관이 자료제공을 요청할 때 회피, 방해, 거절하면 안됨

제 6 장 식품 수입관리

**第 30 條** 중앙주관기관이 공포한 식품, 유전자재조합식품원재료, 식품첨가물, 식품기구와 용기, 포장 및 식품세척제를 수입할 때 세관전속화물코드에 따라 중앙주관기관에 검역신청 및 상품의 정보를 제공해야 함. 검험우수기업자는 중앙주관기관이 혜택을 준다. 처음 수입 시 비매품의 금액, 수량은

	중앙주관기관의 심사를 통해서 검험면제신청을 할 수 있다
第 31 條	식품수입 및 검험, 신청은 중앙주관기관이 위임·위탁한 기관, 법인 및 단체에서 처리함
第 32 條	주관기관은 조사 및 식품위생안전사건을 예방하기 위해 필요 시 수입업자 및 대리점의 수입제품과 관련한 기록, 문서, 전자파일, 자료를 요구하면 회피, 방해, 거절해서는 안됨 식품업자는 수입품, 유전자재조합식품원재료, 문서, 전자파일, 자료 등 관련 자료를 5 년 동안 보존해야 함. 보존 자료, 방식, 범위는 중앙주관기관을 따름
第 33 條	식품업자는 수입식품의 특성 및 검험기간에 따라 선통관 신청이 가능함. 단 검험기관이 인정한 후에 보증금을 내고 특정한 곳에 보관해야 함 식품업자가 통관 제품의 보관할 장소를 지정할 수 있음. 단 승인을 받기 전에 유통이나 사용, 판매해서는 안됨 제 30 조, 제 31 조,1 항에 기술한 수입품의 검험, 신고, 검사, 우수업자의 수입검험 및 신고 혜택, 선행통관의 조건, 보증금의 기준 및 기타 사항은 중앙주관기관을 따름
第 34 條	수입제품 검험 부적합 및 중대한 식품위생안전 사고가 발생할 때 중앙주관기관은 관련업자의 제품 또는 원산지 검험신청을 정지할 수 있음
第 35 條	중앙주관기관은 고위험식품에 대해 수입하기 전 체계적인 검사를 실시함. 체계적인 검사의 제품범위, 과정 및 기타 관련 사항은 중앙주관기관을 따름 중앙주관기관은 원산지 관리 및 특별한 식품위생안전 사건에 대해 특과원을 파견하여 국외조사함
第 36 條	여행객이 가져온 건강을 해칠 우려가 있는 외국 식품, 식품첨가물, 식품기구와 용기, 포장, 식품세척제 등은 입국할 때 원산국의 위생주관기관이 발행한 위생증명서를 신고해야 함. 중앙주관기관이 공포한 건강을 해칠 우려가 있는 제품은 반입 금지하며 위반 시 폐기 처리
제 7 장 식품검험	
第 37 條	식품, 식품첨가물, 식품기구와 용기 및 포장, 식품세척제의 검험은 각 주관기관 또는 위탁, 위임한 관련기관, 법인, 단체에서 처리함. 검험의 위임, 검험기관, 법인 및 단체를 인증하는 과정, 위임처리의 과정 및 기타사항은 중앙주관기관을 따름
第 38 條	각 주관기관에서 담당한 식품, 식품첨가물, 식품용기 또는 외관포장 및 식품세척제의 검사방법은 식품검사방법 자문회를 거쳐서 중앙담당기관을 통해 결정함. 검사방법을 결정하기가 어려울 경우 국제적으로 인정하는 방법으로 실행
第 39 條	식품업자가 검사결과에 대해 이의가 있을 경우 통지를 받은

날로부터 15 일 이내에 검사한 검사기관에서 다시 검사를 신청해야 함. 검사기관은 3 일 안에 재검사하며 단 검사 샘플 보존할 수 없는 경우는 접수 안됨

**第 40 條** 식품위생검사 정보 공포 시 검사방법, 검사기관 및 결과 판독 근거도 동시에 공포

제 8 장 식품검사 및 관리

**第 41 條** 각 지방 주관기관은 식품, 식품첨가물, 식품용기 또는 포장 및 식품세척제의 안정성을 확보하기 위해 다음의 조치를 실시할 때 업자가 회피, 방해, 거절하면 안됨:

1. 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 저장, 판매 등 현장에 가서 검험 및 수거검사 시
2. 검험 및 수거검사 시 식품업자에 원재료, 기원, 수량, 작업, 품질보증, 판매대상, 금액, 기타자료 및 기록을 요구하여 열람, 압류, 복사함
3. 검험 불합격 시 식품, 식품첨가물, 식품기구와 용기 및 포장, 식품세척제를 압수 보관 처리함
4. 제 8 조 1 항, 제 15 조 1 항, 4 항, 제 16 조를 위반 시 중앙주관기관은 제 17 조, 제 18 조, 제 19 조에 따라 폐업, 판매금지, 압수처리함
5. 식중독 사건에 대한 혐의를 받았을 때에는 기간 내 개선하거나 또는 식품업자가 4 시간 이상의 식중독방지 교육을 받고, 판매금지, 작업금지, 소독, 압수 보관처리 함

**第 42 條** 전 항에서 기술한 검사, 검험, 관리조치 및 기타사항은 중앙주관기관을 따름.

**第 43 條** 주관기관은 식품, 식품첨가물, 식품기구, 식품용기 및 포장, 식품세척제, 표시, 홍보 또는 식품업자가 본 법규 위반 시 고발할 경우 제보자의 신분을 보호하며 보상금이 있음. 보상금은 중앙주관기관을 따름

제 9 장 법칙

**第 44 條** 다음 행위에 해당하는 자가 NT\$ 6 만원 이상 NT\$ 5 천 만원 이하의 벌금이 부과되며, 중대한 위반 시 강제 휴업, 폐업, 기간 내 회사, 상업, 공장 부분 및 전부의 등기사항을 폐지함. 등록폐지업자는 1년 내 재등록 신청 불가:

1. 제 8 조 1 항, 2 항 위반 시 기간내 개정하지 않는 자
2. 제 15 조 1 항, 4 항 또는 제 16 조를 위반 시
3. 제 52 조 2 항에 따라 회수, 폐기하지 않는 자
4. 제 54 조 1 항 판매, 수입, 수출, 제조금지 사항을 위반 시 이익소득에 따라 처벌함

**第 45 條** 제 28 조 1 항, 3 항의 법규를 위반 시 NT\$ 60 만원 이상 NT\$ 500 만원 이하의 벌금이 부과되며 두 번 위반 시 강제휴업, 폐업, 기간 내 회사, 상업, 공장 부분 및 전부의 등기사항을 폐지함. 등록폐지업자는 1년내 재등록 신청 불가

	<p>전 항 광고 법규를 위반 시 출판, 방송을 정지할 때까지 처벌 받음. 중대한 위반 시 판매, 공급, 진열금지. 처벌을 받는 30 일 내 개정된 광고를 방송하여 사과 및 오해를 풀 수 있는 메시지를 표현해야 함. 계속 판매, 공급, 진열 및 개정하지 않는 광고를 방송하면 NT\$ 12 만원 이상 NT\$ 60 만원 이하의 벌금에 처함</p>
第 46 條	<p>광고업자가 제 29 조를 위반 시 NT\$ 6 만원 이상 30 만원 이하의 벌금을 가중처벌함. 광고업자가 처벌 통지를 받는 날로부터 출판 및 방송을 금지해야 함</p> <p>제 28 조 1 항, 2 항 및 3 항을 위반 시 NT\$ 12 만원 이상 NT\$ 60 만원 이하의 벌금을 출판 및 방송 정지할 때까지 차례대로 처벌함</p>
第 47 條	<p>다음 행위에 해당하는 자가 NT\$ 6 만원 이상 NT\$ 5 천만원 이하의 벌금이 부과되며, 중대한 위반 시 강제 휴업, 폐업, 기간 내 회사, 상업, 공장 부분 및 전부 등기사항을 폐지함. 등록폐지 업자는 1 년 내 재등록 신청 불가:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 중앙주관기관이 제 4 조의 공고를 위반 시</li> <li>2. 제 7 조 2 항을 위반 시</li> <li>3. 식품업자가 제 8 조 3 항 또는 제 9 조 1 항에 따라 등기부실 및 자료부실</li> <li>4. 제 11 조 1 항 또는 제 12 조 1 항을 위반 시</li> <li>5. 제 13 조 보험가입한 상품의 책임을 위반 시</li> <li>6. 각 지방 주관기관에 정한 공공음식장소의 위생제도를 위반 시</li> <li>7. 제 21 조 1 항, 2 항, 제 22 조 1 항, 2 항, 3 항에 공포한 사항 및 제 24 조 1 항 2 항, 제 26 조, 제 27 조를 위반 시</li> <li>8. 제 48 조 4 항 외 식품첨가물의 규격, 사용범위, 제한 등 규격을 위반 시</li> <li>9. 제 25 조 2 항에 공포한 법규를 위반 시</li> <li>10. 주관기관이 검험, 검사, 압수할 때 회피, 방해, 거절할 경우</li> <li>11. 제공한 자료가 부실하거나 제공하지 않는 경우</li> <li>12. 법규에 따라 강제 휴업, 판매금지를 따르지 않는 경우</li> <li>13. 제 30 조 1 항에 수입품신고 부실이나 신고하지 않은 경우</li> <li>14. 제 53 조를 위반 시</li> </ol>
第 48 條	<p>다음 행위에 해당하는 자는 기간 내에 개정하지 않으면 NT\$ 3 만원 이상 NT\$ 300 만원 이하의 벌금이 부과되며, 중대한 위반 시 강제 휴업, 폐업, 기간 내 회사, 상업, 공장부분 및 전부의 등기사항을 폐지함. 등록폐지 업자는 1 년 내 재등록 신청 불가:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제 7 조 3 항을 위반 시</li> <li>2. 제 8 조 3 항에 따라 등록신청을 하지 않은 자</li> <li>3. 제 9 조 1 항 추적시스템을 만들 지 않는 경우</li> <li>4. 제 17 조 또는 제 19 조의 기준을 위반 시</li> <li>5. 제 18 조에 정한 식품첨가물의 규격, 사용범위, 제한을 위반 시</li> </ol>
第 48-1 條	<p>다음 행위에 해당하는 자는 기간 내에 개정하지 않으면 NT\$ 3 만원</p>

	<p>이상 NT\$ 300 만원 이하의 벌금이며, 중대한 위반 시 강제 휴업, 폐업, 기간 내 회사, 상업, 공장 부분 및 전부의 등기사항을 폐지함. 등록폐지 업자는 1년 내 재등록 신청 불가:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 식품업자가 위탁한 업체의 위생안전 관리를 검험할 때 제 8 조 6 항을 위반 시</li> <li>2. 본 법에 따라 인정 받는 검험기관, 법인, 단체가 제 37 조 3 항을 위반 시</li> <li>3. 본 법에 따라 위탁 받는 검험기관, 법인, 단체가 제 37 조 3 항을 위반 시</li> </ol>
<u>第 49 條</u>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제 15 조 7 항, 10 항의 행위에 해당하는 자는 5년 이하 유기징역, 단기 징역형 및 NT\$ 800 만원 이하의 벌금 처리함</li> <li>2. 제 44 조에 있는 행위 및 타인의 건강을 해친 자는 7년 이하 유기징역, 단기 징역형 및 NT\$ 1000 만원 이하의 벌금 처리함. 타인을 죽인자는 무기징역, 7년 이상의 유기징역 및 NT\$ 2000 만원 이하의 벌금 처리함. 타인에게 중상을 입힌 자는 3년 이상 10년 이하의 유기징역 및 NT\$ 1500 만원 이하의 벌금 처리함</li> </ol> <p>실수로 위에 기술한 범죄를 저지른 자는 1년 이하의 유기징역, 단기징역 및 NT\$ 600 만원 이하의 벌금 처리함</p> <p>법인의 대표인, 법인, 대리, 피고용인 및 기타 종업자가 업무 때문에 1 항, 2 항, 3 항의 법규를 위반 시 개인 처벌 외에 법인 또는 대리인에 10 배 이하의 벌금 처벌함</p>
<u>第 49-1 條</u>	<p>의도적으로 범죄한 자가 얻은 재물 및 재물상의 이익은 피해자에게 돌려주며 범죄자에 속한 남은 재산을 모두 압수함. 전부 및 부분 재산을 압수하지 못한 경우 등가의 재산으로 갚아야 함. 추징금액 및 재산 변상 시 참작하여 처리함</p>
<u>第 50 條</u>	<p>고용주는 피고용자가 주관기관에 고발하면 해임. 전임 및 기타 불리하게 처분하면 안됨. 고용주 및 대표인이 피고용자를 해고하거나 강직, 감봉처분을 한 경우 무효가 됨</p> <p>고용주의 종업자가 본 법을 위반하여 형사책임을 부담할 때 고발하면 형을 감면 및 면함</p>
<u>第 51 條</u>	<p>다음 경우에 해당하는 자의 처벌은 다음과 같다:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제 47 조 13 항의 행위가 있는 자는 식품사업을 강제로 정지하며 이미 통관 시킨 제품은 상황에 따라 회수, 폐기 및 반선</li> <li>2. 제 30 조 3 항의 법규를 위반 시 면허신청을 1년내 정지함</li> <li>3. 제 33 조 2 항의 법규를 위반 시 제품 수입 승인을 받기 전에 유통, 판매, 보관한 장소와 지정한 장소가 다른 경우 보증금을 압수하여 1년내 식품업자의 수입신청을 정지함. 식품업자가 자의대로 제품을 판매 시 제품 1-20 배 가격의 처벌을 받을 수 있음</li> </ol>
<u>第 52 條</u>	<p>식품, 식품첨가물, 식품기구, 식품용기 및 포장, 식품세척제는 제 41 조 법규를 위반 시 처벌은 다음과 같다:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 제 15 조 1 항, 4 항 또는 제 16 조의 행위에 해당하는 자는 제품을</li> </ol>

	<p>압수, 폐기</p> <p>2. 제 17 조, 제 18 조에 정한 표준을 위반 또는 제 21 조 1 항, 2 항의 법규를 위반 시 제품 및 제품 원재료를 압수, 폐기. 단, 소독이나 적당한 안전 조치를 실시했을 때 식용할 수 있고 건강을 해치지 않으면 기간 내 소독, 재가공 및 기타 적당한 조치를 통지함. 기간 내 소독이나 재가공하지 않은 경우 제품을 압수, 폐기</p> <p>3. 제 22 조 1 항, 2 항, 3 항의 공고사항 및 제 24 조 1 항, 2 항의 공고사항, 제 26 조, 제 27 조, 제 28 조 1 항의 법규를 위반 시 기간 내 개정하여야함. 개정하기 전에 계속 판매 불가. 기간 내 개정하지 않은 경우 및 제 28 조 2 항의 법규를 위반 시 압수 폐기</p> <p>4. 제 41 조 1 항에 규정한 작업정지, 판매정지등 제품은 조사를 통해 제 3 항의 행위에 해당하지 않는 자는 벌칙을 취소하여 개봉함.</p> <p>1, 2, 3 항에 따라 압수한 제품은 먼저 제조자, 판매자, 수입자로 하여금 사용 및 식용정지, 회수, 폐기. 필요 시 지방정부도 나서고 사용 및 식용금지한 제품을 공고하여 제품을 회수 폐기. 회수 방법, 폐기방법, 회수비용은 중앙기관에 따름. 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 판매, 수입, 수출업자가 1 항, 2 항의 법규를 위반 시 지방주관기관이 본 식품업자의 사업등록번호, 주소, 담당자이름, 제품명칭 및 위법사항을 공포함</p>
<u>第 53 條</u>	식품업자가 기간 내 제품을 회수 및 폐기한 후에 처리과정, 결과, 개선상황 등의 자료를 정리하여 지방주관기관에 보고해야 함
<u>第 54 條</u>	식품, 식품첨가물, 식품기구, 식품용기 및 포장, 식품세척제는 제 52 조 1 항, 2 항의 행위에 해당하는 경우 제 52 조의 법규 외에 중앙주관기관이 제조, 판매, 수입, 수출금지를 공고해야 함. 전항의 업자가 받은 검험등기 및 승인증명서는 무효가 됨
<u>第 55 條</u>	본 법이 정한 처벌은 각 지방주관기관에서 실시하며 필요 시 중앙주관기관이 심사함. 단 관련회사, 상업 및 공장의 부분, 전부의 폐지는 각 지방주관기관이 강제휴업 처벌을 확정된 후에 공·상업주관기관 및 기타 목적의 사업주관기관으로 넘김
<u>第 55-1 條</u>	본 법에 정한 행정처벌기준은 중앙주관기관을 따름
<u>第 56 條</u>	소비자가 비재산적인 손해를 입을 경우 상당한 금액을 보상할 수 있음. 소비자 보호법 제 47-55 조의 규정에 따라 소송을 제기할 수 있고, 소비자가 자신의 손해를 증명할 수 없는 경우 및 어려울 경우는 법원에 제기하여 상황에 따라 한 명 당 매 사건 NT\$ 500 이상 NT\$ 3 만원 이하의 보상을 받음. 각 지방정부가 같은 사건으로 20 명 이상의 피해자가 있을 경우 소비자보호법 제 50 조에 따라 처리함
<u>第 56-1 條</u>	<p>중앙주관기관은 식품안전사건을 방지하기 위해 식품안전보호 기금을 설립하고 다른 기관, 법인, 단체에 위탁하여 처리함. 기금의 근거는 다음과 같다:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 본 법 위반 시의 벌금</li> <li>2. 압수한 현금 및 판매 소득</li> </ol>

3. 추정한 부당이득 부분
4. 기금이자수입
5. 기부수입
6. 정부예산의 지출금
7. 기타관련 수입

제 10 장 비고

<u>第 57 條</u>	식품기구와 용기의 규칙은 유아들이 직접 입에 넣는 장난감의 기준과 같음
<u>第 58 條</u>	중앙주관기관에서 수리한 식품업자의 신청검사, 검험, 증서발급, 검사비용, 검험비용 및 기타 비용은 중앙주관기관이 정함
<u>第 59 條</u>	본 법의 실행세칙은 중앙주관기관이 정함
<u>第 60 條</u>	본 법 제 30 조, 제 33 조의 보증금 및 제 22 조 5 항, 26 항, 27 항 은 공포한 날로부터 실행함 제 22 조 4 항은 2014 년 6 월 19 일부터 실행함 본 법에서 2014 년 1 월 28 일 수정한 제 21 조 3 항은 공포한 날로부터 1 년 후 실행함

## 食品安全衛生管理法

### 第一章 總則

- 第 1 條** 為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。
- 第 2 條** 本法所稱主管機關：在中央為衛生福利主管機關；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。
- 第 3 條** 本法用詞，定義如下：
- 一、食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。
  - 二、特殊營養食品：指嬰兒與較大嬰兒配方食品、特定疾病配方食品及其他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品。
  - 三、食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。
  - 四、食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。
  - 五、食品容器或包裝：指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。
  - 六、食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。
  - 七、食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。
  - 八、標示：指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。
  - 九、營養標示：指於食品容器或包裝上，記載食品之營養成分、含量及營養宣稱。
  - 十、查驗：指查核及檢驗。
  - 十一、基因改造：指使用基因工程或分子生物技術，將遺傳物



質轉移或轉

殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性

或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科

物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異

及染色體倍增等技術。

第二章 食品安全風險管理

第 4 條

主管機關採行之食品安全管理措施應以風險評估為基礎，符合滿足國民享

有之健康、安全食品以及知的權利、科學證據原則、事先預防原則、資訊

透明原則，建構風險評估以及諮議體系。

前項風險評估，中央主管機關應召集食品安全、毒理與風險評估等專家學

者及民間團體組成食品風險評估諮議會為之。

第一項諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示

、食品檢驗方法等成立諮議會，召集食品安全、營養學、醫學、毒理、風

險管理、農業、法律、人文社會領域相關具有專精學者組成之。諮議會之組成、議事、程序與範圍及其他應遵行事項之辦法，

由中央主管

機關定之。

中央主管機關對重大或突發性食品衛生安全事件，必要時得依風險評估或

流行病學調查結果，公告對特定產品或特定地區之產品採取下列管理措施

：

一、限制或停止輸入查驗、製造及加工之方式或條件。

二、下架、封存、限期回收、限期改製、沒入銷毀。

第 5 條

各級主管機關依科學實證，建立食品衛生安全監測體系，於監測發現有危

害食品衛生安全之虞之事件發生時，應發布預警或採行必要管制措施。

前項發布預警或採行必要管制措施，包含公布檢驗結果、令食品業者自主

檢驗及揭露資訊。

第 6 條

各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利

部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受

理疑似食品  
中毒事件之通報。  
醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

---

### 第三章 食品業者衛生管理

**第 7 條** 食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。  
食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。  
食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。  
前項應辦理檢驗之食品業者類別與規模、最低檢驗週期及其他相關事項，由中央主管機關公告。

**第 8 條** 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。  
經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。  
經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。  
第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。  
中央主管機關得就食品業者，辦理衛生安全管理之驗證；必要時得就該項業務委託相關驗證機構辦理。  
前項驗證之程序、驗證方式、委託驗證之受託者、委託程序及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

**第 9 條** 經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。  
前項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

- 第 10 條** 食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準；其標準，由中央主管機關會同中央工業主管機關定之。
- 第 11 條** 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。前項衛生管理人員之資格、訓練、職責及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。
- 第 12 條** 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。前項應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法，由中央主管機關定之。
- 第 13 條** 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。前項產品責任保險之保險金額及契約內容，由中央主管機關定之。
- 第 14 條** 公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依中央主管機關訂定之各類衛生標準或法定之。

#### 第 四 章 食品衛生管理

- 第 15 條** 食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：
- 一、變質或腐敗。
  - 二、未成熟而有害人體健康。
  - 三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。
  - 四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。
  - 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
  - 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
  - 七、攙偽或假冒。
  - 八、逾有效日期。
  - 九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
  - 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。
- 前項第五款、第六款殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放

射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。

第一項第三款有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海

綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓

、絞肉、內臟及其他相關產製品。

國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為

風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。

國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立

即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政

府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。

第 16 條	食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑有下列情形之一，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用： 一、有毒者。 二、易生不良化學作用者。 三、足以危害健康者。 四、其他經風險評估有危害健康之虞者。
第 17 條	販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。
第 18 條	食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。 前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。
第 19 條	第十五條第二項及前二條規定之標準未訂定前，中央主管機關為突發事件緊急應變之需，於無法取得充分之實驗資料時，得訂定其暫行標準。
第 20 條	屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生查核，由農業主管機關依相關法規之規定辦理。 運送過程之屠體、內臟及其分切物於交付食品業者後之衛生查核，由衛生主管機關為之。

食品業者所持有之屠體、內臟及其分切物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由各級主管機關依本法之規定辦理。  
第二項衛生查核之規範，由中央主管機關會同中央農業主管機關定之。

**第 21 條** 經中央主管機關公告之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。  
食品所含之基因改造食品原料非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料。  
經中央主管機關查驗登記並發給許可文件之基因改造食品原料，其輸入業者應依第九條第二項所定辦法，建立基因改造食品原料供應來源及流向之追溯或追蹤系統。  
第一項及第二項許可文件，其有效期間為一年至五年，由中央主管機關核定之；期滿仍需繼續製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出者，應於期滿前三個月內，申請中央主管機關核准展延。但每次展延，不得超過五年。  
第一項及第二項許可之廢止、許可文件之發給、換發、補發、展延、移轉、註銷及登記事項變更等管理事項之辦法，由中央主管機關定之。  
第一項及第二項之查驗登記，得委託其他機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。  
本法中華民國一百零三年一月二十八日修正前，第二項未辦理查驗登記之基因改造食品原料，應於公布後二年內完成辦理。

**第 五 章 食品標示及廣告管理**

**第 22 條** 食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：  
一、品名。

二、內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別

標示之。

三、淨重、容量或數量。

四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分

別標明添加物名稱。

五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

六、原產地（國）。

七、有效日期。

八、營養標示。

九、含基因改造食品原料。

十、其他經中央主管機關公告之事項。

前項第二款內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分

項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

第一項第八款及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

---

**第 23 條**

食品因容器或外包裝面積、材質或其他之特殊因素，依前條規定標示顯有

困難者，中央主管機關得公告免一部之標示，或以其他方式標示。

---

**第 24 條**

食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名及「食品添加物」字樣。

二、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。

三、淨重、容量或數量。

四、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

五、有效日期。

六、使用範圍、用量標準及使用限制。

七、原產地（國）。

八、含基因改造食品添加物之原料。

九、其他經中央主管機關公告之事項。

前項第二款食品添加物之香料成分及第八款標示之應遵行事項，由中央主

管機關公告之。

---

**第 25 條**

中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中

文標示原產地；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限

制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、含基因改造食品

原料、製造

日期或有效日期等事項。

前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限

制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。

- 第 26 條** 經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：
- 一、品名。
  - 二、材質名稱及耐熱溫度；其為二種以上材質組成者，應分別標明。
  - 三、淨重、容量或數量。
  - 四、國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。
  - 五、原產地（國）。
  - 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
  - 七、使用注意事項或微波等其他警語。
  - 八、其他經中央主管機關公告之事項。

- 第 27 條** 食品用洗潔劑之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：
- 一、品名。
  - 二、主要成分之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。
  - 三、淨重或容量。
  - 四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
  - 五、原產地（國）。
  - 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
  - 七、適用對象或用途。
  - 八、使用方法及使用注意事項或警語。
  - 九、其他經中央主管機關公告之事項。

- 第 28 條** 食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
- 食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。
- 中央主管機關對於特殊營養食品、易導致慢性病或不適合兒童及特殊需求者長期食用之食品，得限制其促銷或廣告；其食品之項目、促銷或廣告之限制與停止刊播及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

**第 29 條** 接受委託刊播之傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名或名稱、國民身分證統一編號、公司、商號、法人或團體之設立登記文件號碼、住居所或事務所、營業所及電話等資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙或拒絕。

## 第 六 章 食品輸入管理

**第 30 條** 輸入經中央主管機關公告之食品、基因改造食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑時，應依海關專屬貨品分類號列，向中央主管機關申請查驗並申報其產品有關資訊。執行前項規定，查驗績效優良之業者，中央主管機關得採取優惠之措施。輸入第一項產品非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告或經中央主管機關專案核准者，得免申請查驗。

**第 31 條** 前條產品輸入之查驗及申報，中央主管機關得委任、委託相關機關（構）、法人或團體辦理。

**第 32 條** 主管機關為追查或預防食品衛生安全事件，必要時得要求食品業者或其代理人提供輸入產品之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫，食品業者或其代理人不得規避、妨礙或拒絕。食品業者應就前項輸入產品、基因改造食品原料之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫保存五年。前項應保存之資料、方式及範圍，由中央主管機關公告之。

**第 33 條** 輸入產品因性質或其查驗時間等條件特殊者，食品業者得向查驗機關申請具結先行放行，並於特定地點存放。查驗機關審查後認定應繳納保證金者，得命其繳納保證金後，准予具結先行放行。前項具結先行放行之產品，其存放地點得由食品業者或其代理人指定；產品未取得輸入許可前，不得移動、啓用或販賣。第三十條、第三十一條及本條第一項有關產品輸入之查驗、申報或查驗、申報之委託、優良廠商輸入查驗與申報之優惠措施、輸入產品



具結先行放  
行之條件、應繳納保證金之審查基準、保證金之收取標準及其他應遵行事  
項之辦法，由中央主管機關定之。

**第 34 條** 中央主管機關遇有重大食品衛生安全事件發生，或輸入產品經  
查驗不合格  
之情況嚴重時，得就相關業者、產地或產品，停止其查驗申請。

**第 35 條** 中央主管機關對於管控安全風險程度較高之食品，得於其輸入  
前，實施系  
統性查核。  
前項實施系統性查核之產品範圍、程序及其他相關事項之辦  
法，由中央主  
管機關定之。  
中央主管機關基於源頭管理需要或因個別食品衛生安全事件，  
得派員至境  
外，查核該輸入食品之衛生安全管理等事項。

**第 36 條** 境外食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用  
洗潔劑對民  
眾之身體或健康有造成危害之虞，經中央主管機關公告者，旅  
客攜帶入境  
時，應檢附出產國衛生主管機關開具之衛生證明文件申報之；  
對民眾之身  
體或健康有嚴重危害者，中央主管機關並得公告禁止旅客攜帶  
入境。  
違反前項規定之產品，不問屬於何人所有，沒入銷毀之。

## 第七章 食品檢驗

**第 37 條** 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔  
劑之檢驗，  
由各級主管機關或委任、委託經認可之相關機關（構）、法人  
或團體辦理  
。  
中央主管機關得就前項受委任、委託之相關機關（構）、法人  
或團體，辦  
理認證；必要時，其認證工作，得委任、委託相關機關（構）、  
法人或團  
體辦理。  
前二項有關檢驗之委託、檢驗機關（構）、法人或團體認證之  
條件與程序  
、委託辦理認證工作之程序及其他相關事項之管理辦法，由中  
央主管機關  
定之。

第 38 條 各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關定之；未定檢驗方法者，得依國際間認可之方法為之。

第 39 條 食品業者對於檢驗結果有異議時，得自收受通知之日起十五日內，向原抽驗之機關（構）申請複驗；受理機關（構）應於三日內進行複驗。但檢體無適當方法可資保存者，得不受理之。

第 40 條 發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據。

## 第 八 章 食品查核及管制

第 41 條 直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者不得規避、妨礙或拒絕：

- 一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。
- 二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。
- 三、查核或檢驗結果證實為不符合本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，應予封存。
- 四、對於有違反第八條第一項、第十五條第一項、第四項、第十六條、中央主管機關依第十七條、第十八條或第十九條所定標準之虞者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。
- 五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。

中央主管機關於必要時，亦得為前項規定之措施。

- 第 42 條** 前條查核、檢驗與管制措施及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。
- 第 43 條** 主管機關對於檢舉查獲違反本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑、標示、宣傳、廣告或食品業者，除應對檢舉人身分資料嚴守秘密外，並得酌予獎勵。前項檢舉獎勵辦法，由中央主管機關定之。第一項檢舉人身分資料之保密，於訴訟程序，亦同。

#### 第九章 罰則

- 第 44 條** 有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上五千萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：
- 一、違反第八條第一項或第二項規定，經命其限期改正，屆期不改正。
  - 二、違反第十五條第一項、第四項或第十六條規定。
  - 三、經主管機關依第五十二條第二項規定，命其回收、銷毀而不遵行。
  - 四、違反中央主管機關依第五十四條第一項所為禁止其製造、販賣、輸入或輸出之公告。
- 違反前項規定，其所得利益超過法定罰鍰最高額且經中央主管機關認定情節重大者，得於所得利益範圍內裁處之。
- 第 45 條** 違反第二十八條第一項或中央主管機關依第二十八條第三項所定辦法者，處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰；違反同條第二項規定者，處新臺幣六十萬元以上五百萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。違反前項廣告規定之食品業者，應按次處罰至其停止刊播為止。

違反第二十八條有關廣告規定之一，情節重大者，除依前二項規定處分外

，主管機關並應命其不得販賣、供應或陳列；且應自裁處書送達之日起三

十日內，於原刊播之同一篇幅、時段，刊播一定次數之更正廣告，其內容

應載明表達歉意及排除錯誤之訊息。

違反前項規定，繼續販賣、供應、陳列或未刊播更正廣告者，處新臺幣十

二萬元以上六十萬元以下罰鍰。

#### 第 46 條

傳播業者違反第二十九條規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰

，並得按次處罰。

直轄市、縣（市）主管機關為前條第一項處罰時，應通知傳播業者及其直

轄市、縣（市）主管機關或目的事業主管機關。傳播業者自收到該通知之

次日起，應即停止刊播。

傳播業者未依前項規定停止刊播違反第二十八條第一項或第二項規定，或

違反中央主管機關依第二十八條第三項所為廣告之限制或所定辦法中有關

停止廣告之規定者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰，並應按次

處罰至其停止刊播為止。

傳播業者經依第二項規定通知後，仍未停止刊播者，直轄市、縣（市）主

管機關除依前項規定處罰外，並通知傳播業者之直轄市、縣（市）主管機

關或其目的事業主管機關依相關法規規定處理。

#### 第 47 條

有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者

，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分

登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登

錄：

一、違反中央主管機關依第四條所為公告。

二、違反第七條第二項規定。

三、食品業者依第八條第三項或第九條第一項規定，登錄或建立追溯或追

蹤之資料不實。

- 四、違反第十一條第一項或第十二條第一項規定。
- 五、違反中央主管機關依第十三條所為投保產品責任保險之規定。
- 六、違反直轄市或縣（市）主管機關依第十四條所定管理辦法中有關公共飲食場所衛生之規定。
- 七、違反第二十一條第一項及第二項、第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條或第二十七條規定。
- 八、除第四十八條第四款規定者外，違反中央主管機關依第十八條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
- 九、違反中央主管機關依第二十五條第二項所為之公告。
- 十、規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。
- 十一、對依本法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實。
- 十二、經依本法規定命暫停作業或停止販賣而不遵行。
- 十三、違反第三十條第一項規定，未辦理輸入產品資訊申報，或申報之資訊不實。
- 十四、違反第五十三條規定。

**第 48 條** 有下列行爲之一者，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

- 一、違反第七條第三項規定。
- 二、違反第八條第三項規定，未辦理登錄。
- 三、違反第九條第一項規定，未建立追溯或追蹤系統。
- 四、違反中央主管機關依第十七條或第十九條所定標準之規定。
- 五、食品業者販賣之產品違反中央主管機關依第十八條所定食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。

**第 48-1 條** 有下列情形之一者，由中央主管機關處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得暫停、終止或廢止其委託或認證；經終止委託或廢止認證者，一年內不得再接受委託或重新申請認證：

- 一、依本法受託辦理食品業者衛生安全管理驗證，違反依第八條第六項所定之管理規定。
- 二、依本法認證之檢驗機構、法人或團體，違反依第三十七條第三項所定之認證管理規定。
- 三、依本法受託辦理檢驗機關（構）、法人或團體認證，違反依第三十七條第三項所定之委託認證管理規定。

**第 49 條** 有第十五條第一項第七款、第十款行為者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八百萬元以下罰金。  
有第四十四條至前條行為，致危害人體健康者，處七年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣一千萬元以下罰金。  
犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期徒刑，得併科新臺幣二千萬元以下罰金；致重傷者，處三年以上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一千五百萬元以下罰金。  
因過失犯第一項、第二項之罪者，處一年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。  
法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。

**第 49-1 條** 故意犯本法之罪者，因犯罪所得財物或財產上利益，除應發還被害人外，屬於犯人者，沒收之。如全部或一部不能沒收，追徵其價額或以其財產抵償。  
為保全前項財物或財產上利益之追徵或財產上之抵償，必要時，得酌量扣押其財產。

**第 50 條** 雇主不得因勞工向主管機關或司法機關揭露違反本法之行為、擔任訴訟程序之證人或拒絕參與違反本法之行為而予解僱、調職或其他不利之處分。  
雇主或代表雇主行使管理權之人，為前項規定所為之解僱、降調或減薪者

，無效。  
 雇主以外之人曾參與違反本法之規定且應負刑事責任之行爲，  
 而向主管機關或司法機關揭露，因而破獲雇主違反本法之行爲者，減輕或免除其刑。

**第 51 條** 有下列情形之一者，主管機關得爲處分如下：  
 一、有第四十七條第十三款規定情形者，得暫停受理食品業者或其代理人  
 依第三十條第一項規定所爲之查驗申請；產品已放行者，得視違規之  
 情形，命食品業者回收、銷毀或辦理退運。  
 二、違反第三十條第三項規定，將免予輸入查驗之產品供販賣者，得停止  
 其免查驗之申請一年。  
 三、違反第三十三條第二項規定，取得產品輸入許可前，擅自移動、啓用  
 或販賣者，或具結保管之存放地點與實際不符者，沒收所收取之保證  
 金，並於一年內暫停受理該食品業者具結保管之申請；擅自販賣者，  
 並得處販賣價格一倍至二十倍之罰鍰。

**第 52 條** 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，經依第  
 四十一條規定查核或檢驗者，由當地直轄市、縣（市）主管機關依查核或  
 檢驗結果，爲下列之處分：  
 一、有第十五條第一項、第四項或第十六條所列各款情形之一者，應予沒  
 入銷毀。  
 二、不符合中央主管機關依第十七條、第十八條所定標準，或違反第二十  
 一條第一項及第二項規定者，其產品及以其爲原料之產品，應予沒入  
 銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可供食用、使用或不影  
 響國人健康者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期未  
 遵行者，沒入銷毀之。  
 三、標示違反第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十  
 四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條、第二十七條或第二

十八條第一項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；

屆期未遵行或違反第二十八條第二項規定者，沒入銷毀之。

四、依第四十一條第一項規定命暫停作業及停止販賣並封存之產品，如經

查無前三款之情形者，應撤銷原處分，並予啓封。

前項第一款至第三款應予沒入之產品，應先命製造、販賣或輸入者立即公

告停止使用或食用，並予回收、銷毀。必要時，當地直轄市、縣（市）主

管機關得代為回收、銷毀，並收取必要之費用。

前項應回收、銷毀之產品，其回收、銷毀處理辦法，由中央主管機關定之

。製造、加工、調配、包裝、運送、販賣、輸入、輸出第一項第一款或第二

款產品之食品業者，由當地直轄市、縣（市）主管機關公布其商號、地址

、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

輸入第一項產品經通關查驗不符合規定者，中央主管機關應管制其輸入，

並得為第一項各款、第二項及前項之處分。

---

**第 53 條** 直轄市、縣（市）主管機關經依前條第一項規定，命限期回收銷毀產品或為其他必要之處置後，食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。

---

**第 54 條** 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，有第五十二條第一項第一款或第二款情事，除依第五十二條規定處理外，中央主管機關得公告禁止其製造、販賣、輸入或輸出。前項公告禁止之產品為中央主管機關查驗登記並發給許可文件者，得一併廢止其許可。

---

**第 55 條** 本法所定之處罰，除另有規定外，由直轄市、縣（市）主管機關為之，必要時得由中央主管機關為之。但有關公司、商業或工廠之全部或部分登記事項之廢止，由直轄市、縣（市）主管機關於勒令歇業處分確定後，移由

---



工、商業主管機關或其目的事業主管機關爲之。

**第 55-1 條** 依本法所爲之行政罰，其行爲數認定標準，由中央主管機關定之。

**第 56 條** 消費者雖非財產上之損害，亦得請求賠償相當之金額，並得準用消費者保護法第四十七條至第五十五條之規定提出消費訴訟。  
如消費者不易或不能證明其實際損害額時，得請求法院依侵害情節，以每人每一事件新臺幣五百元以上三萬元以下計算。  
直轄市、縣（市）政府受理同一原因事件，致二十人以上消費者受有損害之申訴時，應協助消費者依消費者保護法第五十條之規定辦理。

**第 56-1 條** 中央主管機關爲保障食品安全事件消費者之權益，得設立食品安全保護基金，並得委託其他機關（構）、法人或團體辦理。  
前項基金之來源如下：  
一、違反本法罰鍰之部分提撥。  
二、依本法科處並繳納之罰金及沒收之現金或變賣所得。  
三、依行政罰法規定追繳之不當利得部分提撥。  
四、基金孳息收入。  
五、捐贈收入。  
六、循預算程序之撥款。  
七、其他有關收入。  
第二項第一款及第三款來源，以其處分生效日在中華民國一百零二年六月二十一日以後者適用。  
第一項基金之用途如下：  
一、補助因食品衛生安全事件依消費者保護法之規定，提起之消費訴訟相關費用。  
二、補助經公告之特定食品衛生安全事件，有關人體健康風險評估費用。  
三、補助其他有關促進食品安全及消費者訴訟協助相關費用。  
中央主管機關應設置基金運用管理監督小組，由學者專家、消保團體、社會公正人士組成，監督補助業務。  
第四項基金之補助對象、申請資格、審查程序、補助基準、補助之廢止、前項基金運用管理監督小組之組成、運作及其他應遵行事項，由中央主管機關以辦法定之。

第十章 附則

- 
- 第 57 條 本法關於食品器具或容器之規定，於兒童常直接放入口內之玩具，準用之。
- 
- 第 58 條 中央主管機關依本法受理食品業者申請審查、檢驗及核發許可證，應收取審查費、檢驗費及證書費；其費額，由中央主管機關定之。
- 
- 第 59 條 本法施行細則，由中央主管機關定之。
- 
- 第 60 條 本法除第三十條申報制度與第三十三條保證金收取規定及第二十二條第一項第五款、第二十六條、第二十七條，自公布後一年施行外，自公布日施行。  
第二十二條第一項第四款自中華民國一百零三年六月十九日施行。  
本法一百零三年一月二十八日修正條文第二十一條第三項，自公布後一年施行。
-

「수입식품 및 관련제품 검역방법」은 「식품 및 관련제품 수입 검역방법」으로 개명함.  
2014년 1월 27일 위생복지서 제 1022051463호 공문  
제 20, 제 21 조는 2014년 6월 19일부터 실시, 그 외의 법령은 공포한 날부터 실시

## 식품 및 관련제품 수입 검역방법

### 제1장 총칙

제 1 조 본 법은 식품위생관리법 제 33 조 3 항에 따라 정함

제 2 조 용어정의는 다음과 같다 :

1. 검역의무인(수입자) : 식품, 식품첨가물, 식품기구, 식품포장이나 식품용 세정제 등 관련제품의 수입업자
2. 검역기관 : 중앙주관기관이나 위임·위탁한 기관, 법인, 단체
3. 검역 : 검역원이 제품의 품명, 규격, 포장, 외관, 성상, 표시 및 기타 사항을 검역함
4. 검역 : 검역업자가 채취한 검체로 관능, 화학, 생물, 물리성 등을 검역

### 제 2 장 검역신청

제 3 조 대리인 및 담당자는 화물이 항구에 도착예정일 15 일전부터 검역기관에 검역 신청을 해야 함. 전항 검역신청 대리인의 경우 위탁문서가 있어야 하고 개인 대리인은 신분증명서가 있어야 하며 검역신청 대리 및 통관신고 대리업자는 회사이름, 사업자등록증명서 등의 서류를 구비해야 함

제 4 조 검역신청 시 필요한 서류 :

1. 검역신청서
2. 화물 자료표
3. 수입 통관신고서 사본
4. 위생복지부 식품약물관리서에서 지정한 문서

검역기관은 본 법 제 32 조에 따라 담당자가 문서, 자료를 요청할 때 회피, 방해, 거절해서는 안 됨

제 5 조 검역의무인(수입자)은 먼저 검역기관에 수입제품의 자료를 신고해야 함. 검역기관이 발급한 승인서의 유효기간은 2 년이며 제 4 조의 1 항, 2 항 문서를 면제함. 검역을 신청한 제품과 검역제품 불일치 시 승인서를 폐지하며 1 년내 본 의무인의 신청을 수리하지 않음

제 6 조 검역의무인(수입자)은 검역신청 제품 신고서, 화물분류, 품명, 성분, 제조공장, 원산지 등을 동일하게 해야 함. 수입제품에서 활어 및 신선·냉장 어류, 갑각류, 패류 및 연체류의 4 가지 중 같은 과는 one lot 로 검역함

제 7 조 다음의 경우에 해당하는 의무자는 검역신청기관이 수리하지 않음 :

1. 제 4 조 나 전항규격의 신청검역에 따르지 않는 자
2. 검역신청서, 제품자료나 기타 관련사항이 불충분한 자, 기간 내 개정하지 않는 자

### 제 3 장 검역절차

제 8 조 검역기관의 수입식품에 대한 검역방식은 다음과 같다 :

1. 전수검역 : 매번 검역신청한 제품을 현장검역 및 채취검역
2. 채취검역 : 검역신청한 제품 채취시, 채취한 제품의 현장검역 및 채취검역. 채취검역률은 다음과 같다 :
  - 1) 일반검사 : 2%~10%의 채취검역률
  - 2) 강화검사 : 20%~50%의 채취검역률
3. 순차적 검역 : 매번 검역신청한 제품을 현장검역
4. 검증검역 : 중앙주관기관과 수출국의 수출제품 위생안전주관기관이 계약한 합격검역공장에서 계약한 증명서류가 계약에 적합한지 등을 검역함
5. 감시검역 : 특정제품을 검역신청하는 경우 매번 현장검역 및 채취검역을 실행하며 검역결과에 따라 검역방식이 변하지 않음

제 9 조 수입식품 중 다음에 해당하는 경우는 매번 전수검역을 실행함 :

1. 국내외 식품위생안전자료나 과학적 증거에 의해 건강을 해칠 우려가 있는 식품
2. 식품약물서에서 만든 연도별 검역계획서에 들어간 식품
3. 검역의무인(수입자)이 이전에 동일한 원산지, 화물분류번호 제품의 강화채취검역을 부적합 판정 받았을 때
4. 감시검역제품으로 연속 2 회 검역 부적합 제품
5. 검역기관이 지정한 제품

제 10 조 수입제품 중 다음에 해당하는 경우 강화채취검역을 실행함 :

1. 검역계획서에 들어간 제품
2. 동일한 검역의무인(수입자)(수입자)이 전수검역제품으로 연속 5 회 동일한 원산지, 화물분류번호 제품을 신고할 때 전부 검역적합 시 강화채취검역을 실행함. 단, 이전에 제품검역 부적합이 있었던 경우는 연속 5 회 검역에 적합해야 하고, 적합제품량은 이전 부적합제품량의 3 배이상 이어야함
3. 검역의무인(수입자)(수입자)이 이전에 동일한 원산지, 화물분류번호 제품의 일반검역을 부적합 판정받았을 때
4. 검역기관이 정한 강화채취검역을 해야 하는 제품

제 11 조 수입제품 중 다음에 해당하는 경우 일반채취검역 실행함 :

1. 전수검역, 강화검역, 검증검역, 감시검역이 아닌 제품
2. 검역의무인(수입자)(수입자)이 강화검역제품으로 연속 5 회 동일한 원산지, 화물분류번호 제품을 신고할 때 전부 검역적합 시 일반채취검역을 실행함. 단, 부적합 처분을 받은 후 재수입되는 경우는

연속 5 회 적합해야 하며, 적합제품량은 이전 부적합제품량의 3 배이상 이어야함

제 12 조 검역의무인(수입자)(수입자)의 수입제품이 현장검역 부적합인 경우는 다시 동일한 원산지, 화물분류번호 제품을 수입 시 전수검역을 실행함. 전항의 전수검역은 같은 검역의무인(수입자)(수입자)이 연속 3 회 제품 검역적합 시 전수검역을 면제함. 단, 적합제품량은 이전 부적합제품량의 2 배이상 이어야함

제 13 조 검역기관이 위생안전을 고려하여 특정제품에 감시검역을 실행함

#### 제 4 장 우수업자의 혜택조치

제 14 조 수입제품 중 다음에 해당하는 경우 일반채취검역의 최저검역율로 실행함 :

1. 식품약품관리서에 수입제품 품질관리서를 제출하여 주관기관이 서류를 등록 접수한 후 1 년내 연속 10 회 일반채취검역 적합 시
2. 수입제품이 1 년내 연속 20 회 일반채취검역 적합 시
3. 수입제품이 2 년내 연속 30 회 일반채취검역 적합 시
4. 일반채취 최저검역율 제품은 시판제품의 채취검역 부적합 시 본 혜택을 정지함

제 15 조 제 14 조 1 항의 규정에 적합하는 일반채취 최저검역율 제품이 2 년내 검역을 모두 적합한 경우 제 4 조에 규정한 서류만 심사함. 단, 필요 시 현장검역 및 채취검역을 하며 검역에서 부적합이면 본 혜택조치를 정지함

#### 제 5 장 검역작업

제 16 조 검역기관은 검역이 필요한 샘플을 무상(無償) 으로 취득함. 검역샘플을 채취할 때에는 검역의무인(수입자)에게 영수증을 교부해야 함

제 17 조 검역의 검역, 채취는 제품을 보관한 장소에서 실행함. 컨테이너의 경우는 관리검역구역에 있어야 함. 검역의무인(수입자)은 검체채취를 지정할 수 없음

제 18 조 수입제품의 검역은 검체채취 순서대로 진행함. 단, 재검역을 신청한 경우에는 먼저 검역해야 함

#### 제 6 장 선통관

제 19 조 검역기관의 검역기간이 5 일을 초과하거나 보관창고(컨테이너)에서 검체채취가 어렵거나, 제품이 쉽게 부패, 변질하는 경우는 검역의무인(수입자)과 협약서를 작성한 후 선통관을 실행함. 단, 전수검역제품은 임시로 보관해야 함

제 20 조 검역의무인(수입자)이 다음에 해당하는 경우 검역기관이 심사하고 의무인이 보증금을 납부한 후에 선통관을 실행함 :

1. 강화채취검역
2. 감시검역 기간 내 검역 부적합 시 전항 보증금 금액은 FOB 가격의 2 배

제 21 조 검역의무인(수입자)이 납부하는 보증금은 금융기관이 발급한 수표, 어음으로 해야 함. 제품검역 적합 시 수입허가증명서를 발급하여 보증금을 환급함

#### 제 7 장 증명서 발급

제 22 조 수입제품 검역 적합 시 검역기관이 검역의무인(수입자)에 통지하여 수입허가증

명서를 발급함. 검역의무인(수입자)은 검역기관에 서면으로 수입허가신청을 작성해야 함  
검역의무인(수입자)은 수입허가증명서를 수령한 날부터 15 일내에 보관한 제품을 수령해야 함. 기간내 수령하지 않는 경우나 오래 보관하기 어려운 제품은 검역기관이 처리함

제 23 조 수입제품 검역 부적합 시 검역기관이 검역의무인(수입자)에게 통지함.  
검역의무인(수입자)은 통지서를 수령한 날부터 15 일이내에 재검역 신청을 할 수 있음(1 회에 한해 가능). 수입제품 검역 부적합 시 남은 샘플은 재검역 기간 만료 후에 폐기처리 함

제 24 조 수입제품 검역 부적합 시 다른 규정이 있는 경우를 제외하고 의무인의 처리방식은 다음과 같다 :

1. 반송이나 폐기 처리함. 제 17 조, 제 18 조 및 제 21 조 1 항의 규정을 위반 시 기간내에 소독 신청, 개조 등 적당한 안전 조치를 실행해야 함
2. 검체는 제 22 조, 제 24 조, 제 26 조, 제 27 조 및 제 28 조 1 항의 규정을 위반 시 식품약품서에 기간내에 개정신청을 해야 함. 검역의무인(수입자) 2 항, 3 항에 따라 처리한 제품은 식품약품서를 통해 심사한 후 선통관 통지서를 발급함. 수입제품 검역 부적합 시 이미 선통관 처리를 했더라도 검역의무인(수입자)은 1 항의 규정에 따라 실행해야 함

#### 제 8 장 기타 검역규칙

제 25 조 동일 검역의무인(수입자)의 동일한 원산지, 화물분류번호 제품이 검역부적합통지서를 받은 6 개월내에 검역을 2 회 부적합한 경우, 식품약품서에 부적합의 원인이나 예방조치를 서면자료로 제공해야 함. 동일한 원산지, 화물분류번호 제품이 검역부적합통지서를 받은 6 개월내에 3 회 검역부적합한 경우 수출국 정부에서 부적합의 원인이나 예방조치를 서면자료로 제공해야 함

제 26 조 검역의무인(수입자)이나 수출국 정부가 기간내에 서면자료를 제공하지 않는 경우 및 부적합 통지서를 받은 후에 재검역 또는 부적합 시 식품약품관리서는 관련업자,원산지의 제품에 대해 검역수리를 정지함

#### 제 9 장 비고

제 27 조 검역자는 현장검역 시 신분증명서류를 가지고 있어야 함

제 28 조 2014 년 1 월 27 일 수정한 제 20 조 및 제 21 조는 2014 년 6 월 19 일부터 실행하며 기타 법규는 공포한 날부터 실행함

## 食品及相關產品輸入查驗辦法

修正「輸入食品及相關產品查驗辦法」，名稱並修正為「食品及相關產品輸入查驗辦法」。

衛生福利部中華民國103年1月27日部授食字第1022051463號令修正全文28條

### 第一章 總則

**第 1 條** 本辦法依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第三十三條第三項規定訂定之。

**第 2 條** 本辦法用詞，定義如下：  
 一、報驗義務人：指輸入食品、食品添加物、食品器具、食品包裝或食品用洗潔劑等相關產品（以下簡稱產品）之業者。  
 二、查驗機關：指中央主管機關或其委任、委託之機關（構）、法人或團體。  
 三、查核：指由查驗人員核對產品品名、規格、包裝，並就其外觀、性狀、標示及其他符合法令規定之檢查。  
 四、檢驗：指由查驗人員抽取樣品送交實驗室，進行感官、化學、生物或物理性之檢查及化驗。

### 第二章 申請查驗

**第 3 條** 報驗義務人或其代理人於產品到達港埠前十五日內，向輸入港埠所在地之查驗機關申請查驗。  
 前項查驗申請由代理人為之者，應檢具委託代理文件；代理人為個人者，並應檢具身分證明文件；以代理申請查驗及申報為業務之事業者，並應檢具報關（驗）業務證照、公司或商號登記證明文件。

**第 4 條** 報驗義務人應檢具下列文件，向查驗機關申請查驗：  
 一、查驗申請書。  
 二、產品資料表。  
 三、進口報單影本。  
 四、衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食品藥物署）指定之文件。  
 查驗機關得依本法第三十二條規定，要求報驗義務人提供前項以外之其他必要文件、資料，報驗義務人不得規避、妨礙或拒絕。

**第 5 條** 報驗義務人得向查驗機關辦理輸入產品資訊預先申報作業，經查驗機關發給同意文件者，其依前條規定申請查驗時，得免檢具前條第一項第二款文件。  
 前項同意文件之有效期間為二年。  
 申請查驗產品與預先申報產品資訊不符者，查驗機關得廢止第一項同意文件，並於一年內暫停受理該報驗義務人為第一項之申請。

**第 6 條** 報驗義務人申請查驗之同批產品，其進口報單、貨品分類號別、品名、成分、廠牌、製造廠及產地，均應相同。  
 輸入產品屬活、生鮮或冷藏魚、蝦、蟹、貝及軟體類四大類別之同一類別者，得併成一批申請查驗。

**第 7 條** 查驗機關對報驗義務人有下列情事之一者，不受理其查驗之申請：  
 一、未依第四條或前條規定申請查驗。  
 二、查驗申請書、產品資料表或其他相關事項不完整，經查驗機關通知限期補正，屆期末補正。

### 第三章 查驗程序

**第 8 條** 查驗機關對輸入之產品實施查驗，得就下列方式擇一或合併為之：  
 一、逐批查驗：對申請查驗之每批次產品，予以臨場查核及抽樣檢驗。

- 二、抽批查驗：對申請查驗之產品，依下列抽驗率執行抽批；經抽中者，予以臨場查核及抽樣檢驗：
    - (一)一般抽批查驗：抽驗率為百分之二至百分之十。
    - (二)加強抽批查驗：抽驗率為百分之二十至百分之五十。
  - 三、逐批查核：對申請查驗之每批次產品，均予以臨場查核。
  - 四、驗證查驗：經中央主管機關與輸出國輸出產品之衛生安全管制主管機關簽訂協定或協約所定之合格驗證廠商，以該廠商檢具符合協定或協約規定之證明文件所為之查驗。
  - 五、監視查驗：對申請查驗之特定產品，每批次予以臨場查核及抽樣檢驗，並不受查驗結果而調降其查驗方式之限制。
- 查驗機關基於衛生安全考量，對於抽批查驗未抽中者，得予以臨場查核或抽樣檢驗；對於逐批查核者，得予以抽樣檢驗。

**第 9 條** 輸入產品有下列情形之一者，採逐批查驗：  
一、依國內外產品衛生安全資訊或科學證據，對人體有危害之虞。  
二、依食品藥物署所定產品年度查驗計畫（以下簡稱查驗計畫）列為逐批查驗。  
三、報驗義務人前一批為加強抽批查驗之同產地、同貨品分類號列產品，檢驗結果不符合規定。  
四、採監視查驗之產品，連續二批檢驗不符合規定。  
五、查驗機關認為有必要予以逐批查驗。  
逐批查驗產品未完成查驗程序前，再申請查驗之產品，仍依逐批查驗方式執行。

**第 10 條** 輸入產品有下列情形之一者，採加強抽批查驗：  
一、依查驗計畫列為加強抽批查驗。  
二、原屬逐批查驗之申請查驗產品，同一報驗義務人連續輸入五批同產地、同貨品分類號列產品，皆經檢驗符合規定。但該同一報驗義務人連續輸入五批符合規定產品之前一批為檢驗不合格產品，則連續輸入五批合格產品之數量應達該前一批不合格產品之三倍量。  
三、報驗義務人前一批為一般抽批查驗之同產地、同貨品分類號列產品，檢驗結果不符合規定。  
四、查驗機關認為有必要予以加強抽批查驗。  
原採逐批查驗產品，查驗機關基於衛生安全考量，得不適用前項第二款規定。

**第 11 條** 輸入產品有下列情形之一者，採一般抽批查驗：  
一、非採逐批查驗、加強抽批查驗、驗證查驗或監視查驗之產品。  
二、原屬加強抽批查驗之申請查驗產品，同一報驗義務人連續輸入五批同產地、同貨品分類號列產品，經檢驗符合規定。但該同一報驗義務人連續輸入五批符合規定產品之前一批為檢驗不合格產品，則連續輸入五批合格產品之數量應達該前一批不合格產品之三倍量。  
原採加強抽批查驗產品，查驗機關基於衛生安全考量，得不適用前項第二款規定。

**第 12 條** 報驗義務人輸入產品經臨場查核結果不符合規定，再次輸入同產地、同貨品分類號列產品，經第八條第一項第二款抽批查驗為未抽中者，採逐批查核。  
前項逐批查核，同一報驗義務人連續輸入三批符合規定產品，該總數量達前一批不符合規定產品之二倍量者，免除逐批查核。

**第 13 條** 查驗機關基於衛生安全考量認為有必要者，得針對特定產品採監視查驗。

#### 第四章 績優廠商之優惠措施

**第 14 條** 報驗義務人具有下列情形之一者，其輸入之產品，得以一般抽批查驗之最低抽驗率為之：。



- 一、向食品藥物署提出輸入產品品管計畫，經核准同意錄案，且一年內採一般抽批查驗，連續十批檢驗符合規定。
  - 二、輸入產品於一年內採一般抽批查驗，連續二十批檢驗符合規定。
  - 三、輸入產品於二年內採一般抽批查驗，連續三十批檢驗符合規定。
- 前項採一般抽批查驗最低抽驗率產品，經邊境或市售抽樣檢驗不符合規定者，停止適用前項優惠措施。

**第 15 條** 符合前條第一項第一款規定，且自採一般抽批最低抽驗率之日起二年內查驗結果均符合規定者，得僅就第四條規定之文件進行審查。  
查驗機關對前項產品，必要時仍得予以臨場查核或抽樣檢驗；查驗結果不符合規定者，停止適用前條及前項優惠措施。

**第 五 章 查 驗 作 業**

**第 16 條** 查驗機關辦理查驗所需樣品，以無償方式取得，其數量以足供檢驗所需者為限。抽取樣品，應開具取樣憑單予報驗義務人。

**第 17 條** 查驗之查核、抽樣，於產品存置處所實施；其屬整櫃貨櫃裝運者，查驗機關於必要時，得命於集中查驗區實施，報驗義務人應予配合。  
報驗義務人不得指定抽樣之樣品。

**第 18 條** 輸入產品之檢驗，以抽樣先後順序為之。但依本法規定申請複驗者，查驗機關應提前檢驗。

**第 六 章 具 結 先 行 放 行**

**第 19 條** 查驗機關對於檢驗時間超過五日、在貨櫃場抽樣困難、容易腐敗或變質之產品，得於報驗義務人書立切結表明負保管責任後，簽發先行放行通知，供其辦理先行通關。但屬逐批查驗之產品，仍應暫行留置。

**第 20 條** 報驗義務人輸入產品屬下列情形之一者，經查驗機關審查符合前條規定時，命其繳納保證金後，准予具結先行放行：  
一、採加強抽批查驗。  
二、採監視查驗，期間內檢驗結果不符合規定。  
前項保證金，其金額為產品到岸價額之二倍。

**第 21 條** 報驗義務人依前條規定繳納保證金，應以金融機構簽發之本票、支票或郵政匯票為之。  
產品經查驗符合規定，經取得輸入許可通知，且無本法第五十一條第三款情事者，前項保證金應予退還。

**第 七 章 發 證**

**第 22 條** 輸入產品經查驗符合規定者，查驗機關核發輸入許可通知予報驗義務人；報驗義務人亦得向查驗機關申請核發書面之輸入許可通知。  
報驗義務人應自收受許可通知之次日起十五日內，憑取樣憑單領取餘存樣品。屆期未領取或樣品之性質不適合久存者，由查驗機關逕行處置。

**第 23 條** 輸入產品經查驗不符合規定者，查驗機關應核發查驗不符合通知書予報驗義務人。  
報驗義務人於收受前項通知之次日起十五日內，得向查驗機關申請複驗，以一次為限，並由原檢驗實驗室就原抽取之餘存樣品為之。  
輸入產品經依前項查驗不符合規定者，除法令另有規定者外，其餘存之樣品，於申請複驗之期限屆至後，應予銷毀。

**第 24 條** 輸入產品查驗不符合規定者，除法令另有規定者外，由報驗義務人依下列方式之一處置：  
一、辦理退運或銷毀。  
二、不符合本法第十七條、第十八條，或違反第二十一條第一項規定者，得向食品藥物署申請限期消毒、改製或採行適當安全措施。  
三、標示違反本法第二十二條、第二十四條、第二十六條、第二十七條或第二十八條第一項規定者，得向食品藥物署申請限期改正。

報驗義務人依前項第二款或第三款處置產品者，經食品藥物署審查同意後，簽發先行放行通知，供其辦理通關。  
輸入產品經查驗不符合規定，如已具結先行放行者，報驗義務人亦應依第一項規定辦理。

---

第八章 其他查驗規定

**第 25 條** 同一報驗義務人輸入同產地、同貨品分類號列產品，自核發查驗不符合通知書之日起六個月內，檢驗不符合規定達二批，食品藥物署得要求報驗義務人限期提供書面資料，說明不符合原因之改善或預防措施。

同產地、同貨品分類號列產品，自核發查驗不符合通知書之日起六個月內，檢驗不符合規定達三批，食品藥物署得要求輸出國（地區）政府限期提供書面資料，說明不符合原因之改善或預防措施。

**第 26 條** 報驗義務人或輸出國（地區）政府未於前條之期限內提供書面資料，或於收受前條通知後，再次申請查驗之產品，經檢驗仍不符合規定者，食品藥物署得針對相關業者、產地之產品，暫停受理查驗。

---

第九章 附則

**第 27 條** 查驗人員依本辦法執行查驗之外勤業務時，應配帶身分證明文件。

**第 28 條** 本辦法除中華民國一百零三年一月二十七日修正發布之第二十條及第二十一條自一百零三年六月十九日施行者外，自發布日施行。

---

## 영양표시 면제 포장식품 규정

2014년 6월 10일에 발행, 제 1031301291 호

- 一 식품안전위생관리법 제 23 조에 따라 정함
- 二 영양표시 면제 포장식품 종류 :
  - (一) 식용수, 광천수, 얼음
  - (二) 식품 등 기타성분을 일체 첨가하지 않은 신선, 냉장 또는 냉동 과일, 채소, 가축, 가금, 알제품 및 수산물
  - (三) 침출 음용 용도로 기타원료 또는 식품첨가물이 함유되어 있지 않은 차잎, 커피, 초본식물 등
  - (四) 직접 식용하지 않는 조미향신료
  - (五) 단방(單方) 향을 좋게 하기 위한 용도의 조미향신료
  - (六) 소금 및 소금 대체품
  - (七) 소비자에게 직접 판매하지 않는 식품원료
  - (八) 즉석 신선식품
- 三 전 항의 식품 영양표시를 하려면 식품안전위생관리법 제 22 조를 따라야 함

## 得免營養標示之包裝食品規定

- 一、依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第二十三條規定訂定之。
- 二、未有營養宣稱之下列包裝食品，得免營養標示：
  - (一) 飲用水、礦泉水、冰塊。
  - (二) 未添加任何其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋品和水產品。
  - (三) 沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉、咖啡、草本植物等。
  - (四) 非直接食用之調味香辛料、調理滷包。
  - (五) 單方提香用之調味香辛料。
  - (六) 鹽及鹽代替品。
  - (七) 非直接販售予消費者之食品原料。
- 三、前點所列食品，如欲提供營養標示，應依本法第二十二條規定辦理。

## 과채 주스 함유 음료 표시 규정

2014년 7월 1일부터 시행

- 一 본 규정은 식품안전위생관리법 제 22 조 1 항, 2 항, 10 항에 따라 정함
- 二 본 규정은 제품의 외포장에 과일, 채소 명칭을 표시한 음료에 적용함
- 三 과채주스 총함유량 10% 이상 :
  - (一) 겉포장에 과채주스 함유율을 표시해야함
  - (二) 2종 이상 과채주스 혼합 :
    - 1. 과채의 명칭을 전부 기재해야 하고 함유량의 내림차순으로 표시해야 함
    - 2. 과채 명칭을 전부 공개하지 않은 경우는 제품 포장에 중합과채즙이나 혼합과채주스를 표시해야 함
- 四 과채주스 총함유량 10% 이하 : 내용물 명칭을 제외하고 과채주스 함유량 10% 이하 등과 같은 표시를 하면 안됨
- 五 과채주스를 함유하지 않는 경우 :
  - (一) 겉포장에 과채주스를 함유하지 않았다는 표시를 해야함
  - (二) 제품명에 과채 명칭을 기재한 경우 풍미를 뜻하는 「口味」, 「風味」 등의 표시를 해야함
- 六 겉포장에 중합주스, 혼합주스, 과채주스 함유량 10% 이하, 과채주스를 함유하지 않는 경우 글씨 색깔과 바탕색이 달라야 하고 글씨 크기는 아래표와 같다

제품체적(mL)	글씨 넓이(cm)
150 이하	0.3 이상
151-300	0.5 이상
301-600	0.8 이상
601 이상	1.2 이상

## 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定

中華民國 102 年 10 月 02 日部授食字第 1021350410 號訂定

中華民國 103 年 03 月 03 日部授食字第 1031300643 號令訂定，並自中華民國 103 年 07 月 01 日

生效

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項規定訂定之。
- 二、本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料。
- 三、果蔬汁總含量達百分之十以上者，應符合下列規定：
  - (一) 應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。
  - (二) 由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，尚須符合下列規定：
    1. 品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示。
    2. 品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名或外包裝正面處顯著標示「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」或等同意義字樣。
- 四、果蔬汁總含量未達百分之十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣，並應於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣，或直接標示其原汁含有率。
- 五、未含果蔬汁者，應符合下列規定：
  - (一) 應於產品外包裝正面顯著處標示「無果(蔬)汁」或等同意義字樣。
  - (二) 產品品名含果蔬名稱者，並應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣。
- 六、應於外包裝正面顯著處標示之原汁含有率、「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」、「果(蔬)汁含量未達百分之十」、「無果(蔬)汁」或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，長寬應符合下表規定。

產品體積(mL)	字體長寬(cm)
150 以下	各 0.3 以上
151 至 300	各 0.5 以上
301 至 600	各 0.8 以上
601 以上	各 1.2 以上

## 市售包裝食品營養宣稱規範

一、本規範係針對市售包裝食品「營養宣稱」中，對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述時，其表達方式應視各營養素攝取對國民健康之影響情況，分為「需適量攝取」營養宣稱及「可補充攝取」營養宣稱二種類別加以規範。

### (一) 需適量攝取之營養宣稱

熱量、脂肪、飽和脂肪酸、膽固醇、鈉及糖等營養素如攝取過量，將對國民健康有不利之影響，故此類營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句做「需適量攝取」營養宣稱：

1. 固體（半固體）食品標示表 1 第一欄所列營養素為「無」、「不含」或「零」時，該食品每 100 公克所含該營養素量不得超過表 1 第二欄所示之量。
2. 液體食品標示表 1 第一欄所列營養素為「無」、「不含」或「零」時，該食品每 100 毫升所含該營養素量不得超過表 1 第三欄所示之量。
3. 固體（半固體）食品標示表 2 第一欄所列營養素為「低」、「少」、「薄」或「略含」時，該食品每 100 公克所含該營養素量不得超過表 2 第二欄所示之量。
4. 液體食品標示表 2 第一欄所列營養素為「低」、「少」、「薄」或「略含」時，該食品每 100 毫升所含該營養素量不得超過表 2 第三欄所示之量。
5. 食品標示表 2 第一欄所列營養素為「較…低」或「較…少」時，該固體（半固體）或液體食品所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過表 2 第二欄或第三欄所示之量，且須標明被比較的同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

### (二) 可補充攝取之營養宣稱

膳食纖維、維生素 A、維生素 B1、維生素 B2、維生素 C、維生素 E、鈣、

鐵等營養素如攝取不足，將影響國民健康，故此類營養素列屬「可補充攝取」之營養素含量宣稱項目，其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句做「可補充攝取」營養宣稱：

1. 固體（半固體）食品標示表 3 第一欄所列營養素為「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每 100 公克所含該營養素量必須達到或超過表 3 第二欄所示之量。

惟表 5 所列之食品應以每 30 公克（實重）做為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表 3 第二欄所示之量；表 6 所列之食品應以每 1 公克（乾貨）做為衡量基準，其所含該營養素（膳食纖維除外）必須達到或超過表 3 第二欄所示之量，方得使用「高」、「多」、「強化」或「富含」之標示文字於表 3 第一欄所列之營養素。

2. 液體食品標示表 3 第一欄所列營養素為「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每 100 毫升所含該營養素量必須達到或超過表 3 第三欄所示之量或該食品每 100 大卡所含該營養素量必須達到或超過表 3 第四欄所示之量。

3. 固體（半固體）食品標示表 4 第一欄所列營養素為「來源」、「供給」或「含有」時，該食品每 100 公克所含該營養素量必須達到或超過表 4 第二欄所示之量。

惟表 5 所列之食品應以每 30 公克（實重）做為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表 4 第二欄所示之量；表 6 所列之食品應以每 1 公克（乾貨）做為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表 4 第二欄所示之量，方得使用「來源」、「供給」或「含有」之標示文字於表 4 第一欄所列之營養素。

4. 液體食品標示表 4 第一欄所列營養素為「來源」、「供給」或「含有」時，該食品每 100 毫升所含該營養素量必須達到或超過表 4 第三欄所示之量或該食品每 100 大卡所含該營養素量必須達到或超過表 4 第四欄所示之量。

5. 食品標示表 4 第一欄所列營養素為「較…高」或「較…多」時，該固體（半固體）或液體食品所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過表 4 第二欄、第三欄或第四欄所示之量，且須標明被比較的同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。

6. 表 7 所列之食品不得標示「高、多、強化、富含、來源、供給及含有」等營養宣稱。



二、需再經復水才可供食用之食品（例如：奶粉、果汁粉、發泡錠、咖啡…等），得以 100 公克固體或以依產品標示建議量調製後之 100 毫升液體之營養素含量作為「需適量攝取」及「可補充攝取」衡量基準。

三、當一產品有兩項或以上之營養素符合營養含量宣稱之條件時，得同時做此等營養宣稱，例如：「本產品為低脂高纖維」；「本產品為低脂肪○○，較一般○○低 75%之脂肪」。

四、凡本署未公告規範「需適量攝取」及「可補充攝取」的營養素，不得做「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱。

五、凡本署公告規範「可補充攝取」之營養素，欲敘述該營養素之生理功能時，其所含該營養素之量應符合本規範一之（二）「可補充攝取之營養宣稱」中 3 及 4 之規定。

六、本規範不適用於「形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品」、「健康食品」及「特殊營養食品」。

表 1. 第一欄所列營養素標示「無」、「不含」或「零」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體（半固體）100 公克	液體 100 毫升
熱量	4 大卡	4 大卡
脂肪	0.5 公克	0.5 公克
飽和脂肪酸	0.1 公克	0.1 公克
膽固醇	5 毫克（且飽和脂肪酸須在 1.5 公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	5 毫克（且飽和脂肪酸須在 0.75 公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
鈉	5 毫克	5 毫克
糖	0.5 公克	0.5 公克

註：糖係指單糖與雙糖之總和。

表 2. 第一欄所列營養素標示「低」、「少」、「薄」或「略含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體（半固體）100 公克	液體 100 毫升
熱量	40 大卡	20 大卡
脂肪	3 公克	1.5 公克
飽和脂肪酸	1.5 公克（且飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	0.75 公克（且飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
膽固醇	20 毫克（且飽和脂肪酸須在 1.5 公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	10 毫克（且飽和脂肪酸須在 0.75 公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
鈉	120 毫克	120 毫克
糖	5 公克	2.5 公克

註：

1. 糖係指單醣與雙醣之總和。
2. 第一欄所列營養素標示「較…低」或「較…少」時，該固體（半固體）或液體食品中所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表第二欄或第三欄所示之量，且須標明被比較的同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

表 3. 第一欄所列營養素標示「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	6 公克	3 公克	3 公克
維生素 A	180 微克	90 微克	60 微克
維生素 B1	0.42 毫克	0.21 毫克	0.14 毫克
維生素 B2	0.48 毫克	0.24 毫克	0.16 毫克
維生素 C	18 毫克	9 毫克	6 毫克
維生素 E	3.6 毫克	1.8 毫克	1.2 毫克
鈣	240 毫克	120 毫克	80 毫克
鐵	4.5 毫克	2.25 毫克	1.5 毫克

表 4. 第一欄所列營養素標示「來源」、「供給」或「含有」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	3 公克	1.5 公克	1.5 公克
維生素 A	90 微克	45 微克	30 微克
維生素 B1	0.21 毫克	0.11 毫克	0.07 毫克
維生素 B2	0.24 毫克	0.12 毫克	0.08 毫克
維生素 C	9 毫克	4.5 毫克	3 毫克
維生素 E	1.8 毫克	0.9 毫克	0.6 毫克
鈣	120 毫克	60 毫克	40 毫克
鐵	2.25 毫克	1.13 毫克	0.75 毫克

註：第一欄所列營養素標示「較…高」或「較…多」時，該固體（半固體）或液體食品中所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量，且須標明被比較的同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。

表 5. 標示可補充攝取之營養宣稱時，應以每 30 公克（實重）做為衡量基準之食品。

-起司、起司粉、乳油（Cream）、奶精
-肉鬆、肉醬、肉燥、肉酥、肉脯、肉絨、醃燻肉品
-魚鬆、魚醬、醃漬水產類、海苔醬
-豆豉、豆腐乳、素肉鬆、素肉醬、拌飯料
-果醬、花生醬、芝麻醬、花生粉、醃漬醬菜類
-西式烘焙食品（不包括蛋糕類、麵包類、披薩）
-中式糕餅
-其他經本署公告指定之食品

表 6. 標示可補充攝取之營養宣稱時，應以每 1 公克（乾貨）做為衡量基準之食品。

- 蝦皮、蝦米、海菜、髮菜、柴魚、海帶芽、海苔片、紫菜、洋菜、海蜇皮、其他經本署公告指定之食品。

表 7. 不得宣稱「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」及「含有」之食品

<b>-額外使用食品添加劑之零食類食品</b>
米果、膨發及擠壓類、蜜餞及脫水蔬果類、種子類、核果類 豆類製品、水產休閒食品、其他零食類食品
-汽水、可樂
<b>-額外使用食品添加劑之糖果類食品</b>
硬糖 軟糖類、冬瓜糖、木瓜糖、蜜甘薯 巧克力 口齒芳香糖、其他糖果
<b>-調味料類</b>
乾粉類、味增、豆豉、調味油類、調味醬（用量較大）、沾醬（用量較小）、蘑菇醬、黑胡椒醬、義大利麵醬、

糖類

固體、液體、鹽、味精、鮮味劑、蒜頭酥、紅蔥頭、八角粒、粉狀香料、桂花醬、其他調味料

-其他經本署公告指定之食品

## 市售包裝食品營養標示規範

中華民國 90 年 9 月 10 日 衛署食字第 0900057121 號函公告  
中華民國 96 年 7 月 19 日 衛署食字第 0960403923 號函公告

- 一、近年來國民營養知識提升，健康意識抬頭，且許多先進國家業已實施包裝食品營養標示制度，為因應國內消費大眾之需求，並建立消費者對營養標示之正確認識及提供其選購包裝食品之參考資訊，爰公告我國營養標示規範。
- 二、所謂營養宣稱係指任何以說明、隱喻或暗示之方式，表達該食品具有特定的營養性質（例如：富含維生素 A、高鈣、低鈉、無膽固醇、高膳食纖維等），惟對食品原料成分所為之敘述（例如：該食品成分為麥芽糊精、玉米油、卵磷脂、碳酸鈣、維生素 A 棕櫚酸、維生素 B2、維生素 D3 等），則並不屬營養宣稱。
- 三、市售包裝食品營養標示方式，需於包裝容器外表之明顯處所提供以下標示之內容：
  - (一)標示項目：
    1. 「營養標示」之標題。
    2. 熱量。
    3. 蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、鈉之含量（註：此碳水化合物包括膳食纖維）。
    4. 其它出現於營養宣稱中之營養素含量。
    5. 廠商自願標示之其他營養素含量。
  - (二)對熱量及營養素含量標示之基準：固體（半固體）須以每 100 公克或以公克為單位之每一份量標示，液體（飲料）需以每 100 毫升或以毫升為單位之每一份量標示，但以每一份量標示者須加註該產品每包裝所含之份數。
  - (三)對熱量、營養素及反式脂肪含量標示之單位：食品中所含熱量應以大卡表示，蛋白質、脂肪、飽和脂肪、碳水化合物及反式脂肪應以公克表示，鈉應以毫克表示，其他營養素應以公克、毫克或微克表示。
  - (四)每日營養素攝取量之基準值：各營養素亦得再增加以每日營養素攝取量之百分比表示，惟應依據並擇項加註下列數值做為每日營養素攝取量之基準值：

每日營養素攝取量之基準值	
項目	基準值
熱量	2000 大卡
蛋白質	60 公克
脂肪	55 公克
碳水化合物	320 公克
鈉	2400 毫克
飽和脂肪酸	18 公克
膽固醇	300 毫克
膳食纖維	20 公克
維生素 A	600 微克
維生素 B1	1.4 毫克
維生素 B2	1.6 毫克
維生素 C	60 毫克
維生素 E	12 毫克
鈣	800 毫克
鐵	15 毫克

- (五) 數據修整方式：營養素以有效數字不超過三位為原則。每一份量、熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物及鈉得以整數標示或標示至小數點後一位。
- (六) 熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、糖及反式脂肪等營養素若符合下表之條件，得以「0」標示；反式脂肪係指食用油經部分氫化過程所形成的非共軛反式脂肪酸。



營養素得以「0」標示之條件

項目	標示「0」條件
熱量	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 4 大卡
蛋白質	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.5 公克
脂肪	
碳水化合物	
鈉	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 5 毫克
飽和脂肪酸	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.1 公克
反式脂肪	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.3 公克
糖	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.5 公克

四、標示事項及方法之範例：若所採用營養標示格式係為需加標每日營養素攝取基準值之百分比者，反式脂肪部分不須加註每日攝取基準值百分比。

營養標示格式(一)

營養標示	
每一份量 公克 (或毫升)	
本包裝含 份	
	每份
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量	

營養標示格式(二)

營 養 標 示	
每 100 公克 (或每 100 毫升)	
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量	

營養標示格式(三)

營 養 標 示		
每一份量 本包裝含	公克 (或毫升)	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

營養標示格式(四)

營 養 標 示		
每一份量 本包裝含	公克 (或毫升) 份	
	每份	每份提供每日營 養素攝取量基準 值*之百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	%
碳水化合物	公克	%
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

\* 每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。

營養標示格式(五)

營 養 標 示		
	每 100 公克 (或每 100 毫升)	每 100 公克(或每 100 毫 升)提供每日營養素攝 取量基準值*之百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	%
碳水化合物	公克	%
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

\* 每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。

## 식품 알레르기 표시 규정

2015년 7월 1일 부터 실행

1 시판 포장식품이나 용기 있는 식품은 다음의 물질을 함유한 경우 식품 용기나 외 포장에 알레르기 경고문자를 표시해야함 :

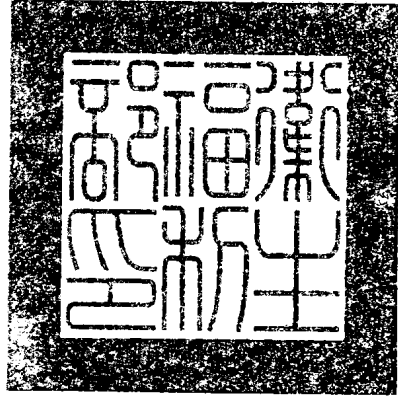
- 1) 새우 및 새우제품
- 2) 게 및 게 제품
- 3) 망고 및 망고제품
- 4) 땅콩 및 땅콩제품
- 5) 우유 및 우유제품(우유로 만든 lactitol 제외 )
- 6) 계란 및 계란제품

2 전 항의 경고문자는 본 품에 ○○ 함유, 본 품에 ○○ 함유 과민체질 식용 부적합 등 같은 표시를 기입해야함.

檔 號：  
保存年限：

## 衛生福利部 公告

發文日期：中華民國103年3月7日  
發文字號：部授食字第1031300217號  
附件：



裝

訂

線

主旨：訂定「食品過敏原標示規定」，並自中華民國一百零四年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、市售有容器或包裝之食品，含有下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物，應於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊：

- (一)蝦及其製品。
- (二)蟹及其製品。
- (三)芒果及其製品。
- (四)花生及其製品。
- (五)牛奶及其製品；由牛奶取得之乳糖醇 (lactitol)，不在此限。
- (六)蛋及其製品。

二、前項醒語資訊，應載明「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。

副本：本部法規會



# 部長邱文達

# 5

## 부 록

### 식품 위생기준

- 5-1 일반식품위생기준(원본)
- 5-2 껌 베이스 위생기준(원본)
- 5-3 병과류위생기준(원본)
- 5-4 수산물위생기준(원본)
- 5-5 식용유지위생기준(원본)
- 5-6 음료위생기준(원본)
- 5-7 유제품위생기준(원본)
- 5-8 해조류위생기준(원본)
- 5-9 주류위생기준(원본)
- 5-10 식염위생기준(원본)
- 5-11 냉동식품위생기준(원본)
- 5-12 식품진균독소위생기준(원본)
- 5-13 채소과일식물류의 중금속 제한기준(원본)
- 5-14 식품방사선 방사능 오염 안전제한기준(원본)





## 一般食品衛生標準

中華民國 96 年 12 月 21 日衛署食字第 0960408889 號令發布  
 中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。
- 第三條 一般食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

第四條 一般食品之微生物限量如下：

類別 \ 項目	每公克中大腸桿菌群 (Coliform) 最確數 (MPN/g)	每公克中大腸桿菌 (E. coli) 最確數 (MPN/g)
不需再調理 (包括清洗、去皮、加熱、煮熟等) 即可供食用之一般食品	10 <sup>3</sup> 以下	陰性
需經調理 (包括清洗、去皮、加熱、煮熟等) 始可供食用之一般食品	—	—

第五條 本標準自發布日施行。

## 食品原料口香糖及泡泡糖基劑衛生標準

中華民國 73 年 11 月 15 日衛署食字第 498933 號公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號公告

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 口香糖及泡泡糖可使用之基劑如附表，應由符合該表中所列各項規定之物質一種或多種組成，其各成分之使用量不得超過加工所必需者。除附表中所列物質外，亦可含依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定准用於口香糖及泡泡糖中之食品添加物。
- 第三條 口香糖及泡泡糖基劑之重金屬限量：  
一、砷：3 ppm 以下(以 As 計)。  
二、鉛：3 ppm 以下。  
三、重金屬：0.004% 以下(以 Pb 計)。
- 第四條 口香糖及泡泡糖基劑之微生物限量，應符合「一般食品衛生標準」之規定。
- 第五條 本標準自發布日施行。

附表 咀嚼基劑法表

一、天然咀嚼基劑(凝結或濃縮之植物乳膠)		
乳膠名稱	來源	
	科名	屬名及種名
1.Chicle	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.) 及 Manilkara chicle Gilly.
2.Chiquibul	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.)
3.Crown gum	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.) 及 Manilkara chicle Gilly.
4.Gutta hang kang	Sapotaceae(山欖科)	Palaquium leiocarpum Boerl 及 Palaquium oblongifolium Burck.
5.Massaranduba balata 及 去除溶劑之 Massaranduba balata 萃取樹脂	Sapotaceae(山欖科)	Manilkara huberi (Ducke) Chevalier.
6.Massaranduba chocolate	Sapotaceae(山欖科)	Manilkara solimoesensis Gilly.
7.Nispero	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.) 及 Manilkara chicle Gilly.
8.Rosidinha (或 rosadinha)	Sapotaceae(山欖科)	Micropholis (或 Sideroxylon)屬
9.Venezuelan chicle	Sapotaceae(山欖科)	Manilkara williamsii Standley 及相關品種
10.Jelutong	Apocynaceae (夾竹桃科)	Dyera costulata Hook,F.及 Dyera lowii Hook,F.
11.Lече caspi (或 sorva)	Apocynaceae (夾竹桃科)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.
12.Pendare	Apocynaceae (夾竹桃科)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.及 Couma utilis (Mart.)Muell. Arg.
13.Perillo	Apocynaceae (夾竹桃科)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.及 Couma utilis (Mart.)Muell. Arg.
14.Lече de vaca	Moraceae(桑科)	Brosimum utile(H.B.K.) Pittier,Poulsenia 屬及 Lacmellea standleyi(Woodson)
	Apocynaceae(夾竹桃科)	Monachino.
15.Niger gutta	Moraceae(桑科)	Ficus platyphylla Del.
16.Tunu (或 tuno)	Moraceae(桑科)	Castilla fallax Cook.
17.Chilte	Euphorbiaceae(大科)	Cnidocolus (或 Jatropha) elasticus Lundell 及 Cnidocolus tepiquensis(Cost. 及 Gall.) McVaugh.
18.天然橡膠(煙薄片或乳膠固體)	Euphorbiaceae(大科)	Hevea brasiliensis.

二、合成咀嚼劑		
序號	中文名	英文名
1	丁二烯-苯乙烯膠	Butadiene-styrene Rubber
2	石油蠟	Petroleum Wax
3	合成石油蠟	Petroleum Wax, Synthetic
4	合成石蠟	Paraffin, Synthetic
5	異丁烯-甲基丁二烯共聚物(異丁烯橡膠)	Isobutylene-isoprene Copolymer (Butyl Rubber)
6	聚乙烯	Polyethylene
7	聚異丁烯	Polyisobutylene
8	聚醋酸乙烯酯	Polyvinyl Acetate
三、增塑劑(軟化劑)		
序號	中文名	英文名
1	乙醯蓖麻油酸甲酯	Methyl Acetyl Ricinolate
2	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin
3	羊毛脂	Lanolin
4	米糠蠟	Rice Bran Wax
5	妥爾油松香甘油酯	Glycerol Ester of Tall Oil Rosin
6	松香膠甘油酯	Glycerol Ester of Gum Rosin
7	部分二元化松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Dimerized Rosin
8	部分氫化松香甲酯	Methyl Ester of Rosin, Partially Hydrogenated
9	部分氫化膠或木松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Hydrogenated Gum or Wood Rosin
10	部分氫化膠或木松香季戊四醇酯	Pentaerythritol Ester of Partially Hydrogenated Gum or Wood Rosin
11	硬脂酸	Stearic Acid
12	硬脂酸鉀及硬脂酸鈉	Sodium and Potassium Stearate
13	聚丁烯	Polybutylene
14	聚松香甘油酯	Glycerol Ester of Polymerized Rosin
15	膠或木松香之季戊四醇酯	Pentaerythritol Ester of Gum or Wood Rosin
四、萜烯樹脂類(Terpene Resins)		
序號	中文名	英文名
1	天然樹脂	Natural Resin
2	合成樹脂	Synthetic Resin

## 冰類衛生標準

中華民國 65 年 02 月 20 日衛署藥字第 103816 號公告  
 中華民國 73 年 11 月 03 日衛署食字第 498721 號公告修正  
 中華民國 75 年 11 月 21 日衛署食字第 621464 號公告修正  
 中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正  
 中華民國 88 年 04 月 26 日衛署食字第 88027006 號公告修正  
 中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 冰類之原料水水質應符合飲用水水質標準。

第三條 食用冰塊之重金屬最大容許量：

種類	最大容許量 (ppm)
砷	0.05
鉛	0.05
鋅	5.0
銅	1.0
汞	0.001
鎘	0.005

第四條 冰類之微生物限量：

內容	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)
一、食用冰塊。	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰性	
二、刨冰、冰棒、冰磚及其他類似製品： 1. 含有果實水、果實汁、果實香精及其他類似製品。 2. 含有咖啡、可可、穀物、紅豆、綠豆、花生或其他植物性原料者。	(融解水) $10^5$ 以下	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰性

<p>三、冷凍冰果：</p> <p>1. 含有乾果、蜜餞、糕點等冷品與冰混製之各種液體冷凍冰果。</p> <p>2. 含有鮮果實、鮮果醬之各種冷凍冰果。</p>			
<p>四、含有乳成分或乳製品之各種冰類製品與冷凍冰果。</p>			

第五條 本標準自發布日施行。

## 水產動物類衛生標準

中華民國 98 年 11 月 30 日衛署食字第 0980462399 號令公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 水產動物可食部分中重金屬含量應符合以下限量(以濕重計)：

項目 類別	甲基汞	鎘	鉛
鯨、鯊、旗、鮪魚、油魚	2 ppm 以下	0.3 ppm 以下	0.3 ppm 以下
鱈魚、鰹魚、鯛魚、鯰魚、鮫鱈魚、嘉鱈魚、比目魚、烏魚、紅魚、帶魚、鯨、魷、烏鰂、鰻、鱒魚、金錢魚、鰻魚、梭子魚	1 ppm 以下		
其他魚類	0.5 ppm 以下		
貝類	0.5 ppm 以下	2 ppm 以下	2 ppm 以下
頭足類 (去除內臟)	0.5 ppm 以下	2 ppm 以下	1 ppm 以下
甲殼類	0.5 ppm 以下	0.5 ppm 以下	0.5 ppm 以下

第三條 本標準自發布日施行。

## 食用油脂類衛生標準

中華民國 65 年 02 月 20 日衛署藥字第 103816 號公告  
中華民國 76 年 11 月 30 日衛署食字第 703050 號公告修正  
中華民國 77 年 10 月 17 日衛署食字第 762040 號公告修正  
中華民國 82 年 01 月 04 日衛署食字第 8189322 號公告修正  
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 重金屬及芥酸之最大容許量：

種類	最大容許量
銅	0.4 ppm
汞	0.05 ppm
砷	0.1 ppm
鉛	0.1 ppm
芥酸	5.0 %

第三條 添加油脂之食品，其芥酸含量應為該食品中油脂含量之 5.0%以下。

第四條 使用食品添加物時，應符合食品添加物使用範圍及限量之規定。

第五條 食用油脂之黃麴毒素限量應符合食品中黃麴毒素限量標準之規定。

第六條 本標準自發布日施行。



## 飲料類衛生標準

中華民國 96 年 07 月 05 日衛署食字第 0960404584 號令發布  
 中華民國 99 年 05 月 05 日署授食字第 0991301019 號令修正第四條、第六條  
 中華民國 100 年 07 月 29 日署授食字第 1001302250 號令修正第四條、第五條  
 中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 飲料類之原料水水質應符合飲用水水質標準。
- 第三條 有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量應符合下列之規定：
- 一、咖啡飲料：標示低咖啡因者，其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL (20 ppm)。
  - 二、茶及可可飲料：咖啡因含量不得超過 50 mg/100 mL (500 ppm)。標示低咖啡因者，其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL (20 ppm)。
  - 三、茶、咖啡及可可以外之飲料：若含咖啡因，其咖啡因含量不得超過 32 mg/100 mL (320 ppm)。

第四條 重金屬最大容許量：

項 目	限 量 (ppm)
砷	0.2
鉛	0.3
銅	5.0
錫	(金屬罐裝飲料) 150
銻	0.15

備註：重金屬限量規定暫不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁。

第五條 微生物限量：

類別	限 量			
	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)	沙門氏菌
一、含有碳酸之飲料：包括汽水、可樂及其他添加碳酸之飲料。	10 <sup>4</sup> 以下；但有容器或包裝者應在 100 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
二、果蔬汁及果蔬汁飲料				
(一) 未經稀釋及商業殺菌之鮮榨天然果蔬汁	—	10 <sup>3</sup> 以下	10 以下	陰性
(二) 還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品	10 <sup>4</sup> 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
(三) 發酵果蔬汁、發酵果蔬汁飲料	—	10 以下；但經加熱殺菌者應為陰性	陰 性	陰性
三、以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製或發酵而成，供飲用之飲料)	10 <sup>4</sup> 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
四、添加乳酸或稀釋發酵乳調味之酸性飲料	—	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
備註：即時調製且為方便外帶所為之暫時性包裝，非用以延長產品儲存期限者，不以「有容器或包裝者」之類別判定。				

第六條 本標準自中華民國九十七年一月一日施行。

本標準修正條文自發布日施行。

## 乳品類衛生標準

中華民國 76 年 02 月 21 日衛署食字第 647195 號公告  
 中華民國 78 年 05 月 17 日衛署食字第 797734 號公告修正  
 中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正  
 中華民國 88 年 04 月 03 日衛署食字第 88017907 號公告修正  
 中華民國 92 年 05 月 12 日衛署食字第 0920400788 號公告修正  
 中華民國 93 年 08 月 17 日衛署食字第 0930410787 號令發布  
 中華民國 95 年 11 月 24 日衛署食字第 0950409498 號令修正  
 中華民國 97 年 07 月 16 日衛署食字第 0970405149 號令修正  
 中華民國 97 年 07 月 16 日衛署食字第 0970405149 號令修正  
 中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 乳品類應符合下列標準：

種類	項目	性 狀	酸度 (以乳 酸計)	每公克中 生菌數	每公克中 大腸桿菌 群最確數	每公克中 大腸桿菌 最確數	食品添 加物	備 註	
液態乳	全脂鮮乳	一、不得有腐敗、變色或異常之臭味。 二、保久乳及保久調味乳之乳汁不得有凝結、沉澱。	0.18%以下	五萬以下	10 以下	陰 性	不得添加	不得檢出李斯特菌( <i>Listeria monocytogenes</i> )、沙門氏菌( <i>Salmonella spp.</i> )及金黃色葡萄球菌腸毒素(staphylococcal enterotoxins)。	
	低脂鮮乳								
	脫脂鮮乳								
	保久乳								
	強化營養鮮乳			五萬以下	10 以下	陰 性	可添加營養添加劑及酪蛋白		
乳粉	全脂乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性	應符合食品添加物使用範圍及限量標準。		
	脫脂乳粉								
	調味乳粉								
	調製乳粉								
煉	不加糖煉乳								

乳	加糖全脂煉乳		五萬以下	10 以下	陰 性		
	加糖脫脂煉乳						
調味液態乳	調味乳		五萬以下	10 以下	陰 性		
	保久調味乳		經保溫試驗 (37℃, 七天) 檢查合格, 且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰 性			
乳油			五萬以下	10 以下	陰 性		
乳酪			五萬以下	10 以下	陰 性		
乾酪					100 以下		
發 酵 乳				10 以下, 但經加熱殺菌者應為陰性。	陰 性		<p>一、凝態發酵乳及濃稠發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一千萬個以上, 加熱殺菌者除外。</p> <p>二、稀釋發酵乳及濃縮發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一百萬個以上, 加熱殺菌者除外。</p> <p>三、不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌 (<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素 (<i>staphylococcal enterotoxins</i>)。</p>

乳 清 粉			五萬以下	10 以下	陰 性	一、限作食品加工原料使用。 二、不得檢出李斯特菌 ( <i>Listeria monocytogenes</i> )、沙門氏菌 ( <i>Salmonella</i> spp.) 及金黄色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。
其 他 乳 品			五萬以下	10 以下	陰 性	不得檢出李斯特菌 ( <i>Listeria monocytogenes</i> )、沙門氏菌 ( <i>Salmonella</i> spp.) 及金黄色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。
備註：鮮乳及乳粉包括牛、羊乳。						

第 三 條 本標準自發布日施行。

## 藻類食品衛生標準

中華民國 102 年 8 月 21 日 部授食字 1021350295 號令訂定

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準適用於可供食用之藍藻、綠藻、褐藻及紅藻等食品。
- 第三條 藻類食品之微生物限量要求，依不同之型態(如生鮮或加工等)，適用「一般食品衛生標準」、「生食用食品類衛生標準」或「生熟食混合即食食品類衛生標準」。
- 第四條 藻類食品中重金屬含量應符合以下限量標準：

項目	限量(ppm)
鉛	1.0
鎘	1.0
汞	0.5
無機砷	1.0

備註：以含 85%水分之新鮮藻類計。

- 第五條 脫鎂葉綠酸鹽(Pheophorbide)限量：

項目	類	
	綠藻	藍藻
既存脫鎂葉綠酸鹽	60 mg/100g	50 mg/100g
總脫鎂葉綠酸鹽	80 mg/100g	100 mg/100g

備註：  
1.本表僅適用於水分含量 7%以下之綠藻及藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用。  
2.「mg/100g」係指每 100g 產品中既存脫鎂葉綠酸鹽或總脫鎂葉綠酸鹽之含量(mg)。

- 第六條 本標準自發布日施行。

酒類衛生標準

中華民國 93 年 6 月 29 日財政部台財庫字第 09303509760  
 號令、行政院衛生署衛署食字第 0930408199 號令會銜訂定發布全文 5  
 條；並自發布日施行  
 中華民國 95 年 5 月 17 日財政部台財庫字第 09503507341  
 號令、行政院衛生署衛署食字第 0950403402 號令會銜修正發布全文 5  
 條；並自發布日施行。但 95 年 5 月 17 日修正發布之第 2 條第 1 款關於葡萄酒之含量  
 規定，自修正發布後 6 個月施行  
 中華民國 96 年 11 月 28 日財政部台財庫字第 09603518710  
 號令、行政院衛生署衛署食字第 0960409457 號令會銜修正發布全文 6 條；除第  
 4、5 條自 97 年 1 月 1 日施行外，自發布日施行  
 中華民國 97 年 5 月 8 日財政部台財庫字第 09703503730  
 號令、行政院衛生署衛署食字第 0970400560 號令會銜修正發布第 2 條條文  
 中華民國 102 年 9 月 11 日財政部台財庫字第 1020370180 號令、衛生福利部部授食字  
 第 1021350345 號令會銜修正發布第 5 條、第 6 條條文

第 1 條	本標準依菸酒管理法第 27 條第 1 項規定訂定之。
第 2 條	酒類中甲醇之含量，應符合下列規定： 一、葡萄酒、白蘭地、葡萄蒸餾酒每公升（純乙醇計）含量 2,000 毫克以下。 二、水果渣蒸餾酒、葡萄以外之其他水果釀造酒及蒸餾酒每公升（純乙醇計）含量 4,000 毫克以下。 三、Tequila 龍舌蘭酒每公升（純乙醇計）含量 3,000 毫克以下。 四、啤酒類、穀類釀造酒類、其他釀造酒類、威士忌、白酒、米酒、其他蒸餾酒、料理酒類、食用酒精類每公升（純乙醇計）含量 1,000 毫克以下。 五、再製酒類中甲醇之含量，應符合所使用酒精、釀造酒或蒸餾酒等基酒之甲醇含量規定。 六、其他食用酒類每公升（純乙醇計）含量 1,000 毫克以下。
第 3 條	酒類每公升中鉛之含量標準為 0.3 毫克以下。
第 4 條	酒類中下列添加物，應符合如下規定： 一、防腐劑：

	<p>(一) 以水果為原料之酒類，每公升中己二烯酸殘留量 0.2 公克以下。</p> <p>(二) 酒精含量百分之 15 以下之食用酒類，每公升中苯甲酸殘留量 0.4 公克以下。</p> <p>二、著色劑：葉黃素殘留量以 lutein 計為每公升 10 毫克以下。</p> <p>三、其他添加物：</p> <p>(一) 以水果為原料之酒類，每公升中二氧化硫殘留量 0.4 公克以下。</p> <p>(二) 啤酒類及以穀類為原料之酒類，每公升中二氧化硫殘留量 0.03 公克以下。</p> <p>(三) 其他食用酒類不得添加二氧化硫。</p>
<p>第 5 條</p>	<p>酒類或用於酒類中添加物不得有下列情形：</p> <p>一、有毒或含有人體健康之物質或異物者。</p> <p>二、從未供於飲食且未經證明為無害人體健康者。</p>
<p>第 6 條</p>	<p>本標準除第 4 條、第 5 條自中華民國 97 年 1 月 1 日施行外，自發布日施行。</p> <p>本標準修正條文，自發布日施行。</p>



## 食鹽衛生標準

中華民國 95 年 01 月 16 日衛署食字第 0950400105 號令發布  
 中華民國 98 年 01 月 15 日衛署食字第 0980400173 號令修正  
 中華民國 99 年 07 月 28 日署授食字第 0991302228 號令修正  
 中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準所稱之食鹽，係指由海水、鹽礦或天然滷水精製所得，供為一般食用及食品加工使用，其氯化鈉含量以乾重計不得少於 97%。另以海洋斜溫層以下（約海平面二百公尺以下）深層海水精製之食鹽，其氯化鈉含量以乾重計不得少於 95%。  
 衍生自工業副產品之再生鹽不得供為食用。  
 本標準亦適用作為食品添加物、營養素載體的鹽類及複方鹽的原料鹽。

第三條 食鹽中重金屬之最大容許量：

種類	最大容許量 (ppm)
砷	0.2
銅	2
鉛	2
鎘	0.2
汞	0.1

第四條 本標準自發布日施行。

## 冷凍食品類衛生標準

中華民國 76 年 05 月 19 日衛署食字第 661565 號公告

中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正

中華民國 87 年 06 月 16 日衛署食字第 87032655 號公告修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 冷凍食品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲。

第三條 冷凍食品之微生物及揮發性鹽基態氮限量：

項目 類別	生菌數 (cfu/g)	大腸桿菌 群(MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)	揮發性鹽基態氮 (mg/100g)
冷凍鮮魚介類 (但冷凍生食用魚介類除外)	三百萬以下		10 以下	25 以下(但板鯰類應在 50 以下)
冷凍生食用魚介類	十萬以下	10 以下	陰 性	15 以下
冷凍水果類	十萬以下		10 以下	
冷凍蔬菜類	直接供食者：十萬以下		10 以下	
	需加熱調理後始得供食者：三百萬以下		10 以下	
其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類	十萬以下	10 以下	陰 性	

其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類	凍結前已加熱處理者：十萬以下	10 以下	陰 性	15 以下
	凍結前未加熱處理者：三百萬以下		50 以下	

第 四 條 本標準自發布日施行。

## 食品中真菌毒素限量標準

中華民國 101 年 09 月 03 日署授食字第 1011302719 號令修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 食品中黃麴毒素 (Aflatoxin) 限量應符合下列標準：

食品種類	總黃麴毒素限量 (包括 Aflatoxin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )
花生、玉米	15 ppb 以下
米、高粱、豆類、麥類及堅果類	10 ppb 以下
食用油脂	10 ppb 以下
鮮乳	0.5 ppb 以下 (以 M <sub>1</sub> 計)
乳粉	5.0 ppb 以下 (以 M <sub>1</sub> 計)
其他食品	10 ppb 以下

第三條 食品中赭麴毒素 A (Ochratoxin A) 限量應符合下列標準：

食品種類	赭麴毒素 A 限量
米、麥類	5 ppb 以下
烘焙咖啡豆及咖啡粉	5 ppb 以下

第四條 食品中棒麴毒素 (Patulin) 限量應符合下列標準：

食品種類	棒麴毒素限量
蘋果汁、含蘋果汁的混合飲料	50 ppb 以下

第五條 食品中橘黴素 (Citrinin) 限量應符合下列標準：

食品種類	橘黴素限量
紅麴色素	200 ppb 以下
原料用紅麴米	5 ppm 以下
使用紅麴原料製成之食品	2 ppm 以下

第六條 嬰兒食品之真菌毒素限量應符合嬰兒食品類衛生標準之規定。

第七條 本標準自發布日施行。

## 蔬菓植物類重金屬限量標準

中華民國 100 年 05 月 30 日署授食字第 1001301183 號令訂定發布  
 中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令訂定修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準有關蔬菜、水果及其他香辛料、草本植物類之分類名稱，請參考附表。
- 第三條 蔬菓植物類可食部分重金屬含量應符合以下限量：(均以鮮/濕重

計)

類別 \ 項目	鎘	鉛
小葉菜類	0.2 ppm 以下	0.3 ppm 以下
(半)結球及花菜類等蔬菜	0.05 ppm 以下	0.3 ppm 以下
根莖菜類 (不含鱗莖類)	0.1 ppm 以下	0.3 ppm 以下
鱗莖類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
瓜菜及果菜類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
豆類及豆菜類	0.2 ppm 以下	0.2 ppm 以下
莓(漿)果及其他小型果實類	0.05 ppm 以下	0.2 ppm 以下
柑桔類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
梨果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
核果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
瓜果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
其他(亞)熱帶水果類	0.05 ppm 以下	0.1 ppm 以下
香辛植物及其他草本植物類	0.2 ppm 以下	0.3 ppm 以下

- 第四條 本標準修正條文自發布日施行

## 食品中原子塵或放射能污染安全容許量標準

中華民國 75 年 09 月 01 日衛署食字第 619418 號公告  
中華民國 97 年 07 月 01 日衛署食字第 0970404024 號令公告  
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十五條第二項規定訂定之。

第二條 食品中原子塵或放射能污染之安全容許量如下：

食品種類 放射性核種	乳品及嬰兒食品	其他食品
碘一三一 (I-131)	55 貝克/公斤 (55 Bq/kg)	300 貝克/公斤 (300 Bq/kg)
銫一三四與銫一 三七之總和 (Cs-134+Cs-137)	370 貝克/公斤 (370 Bq/kg)	370 貝克/公斤 (370 Bq/kg)

第三條 本標準自發布日施行。

## 2014 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 대만

---

발행처 : 한국농수산물유통공사

발행일 : 2014. 12

주소 : 137-787, 서울특별시 서초구 강남대로 27 aT센터

전화 : 02-6300-1119

홈페이지 : <http://www.kafi.net>

자료문의 : aT 농수산물기업지원센터 식품수출정보팀  
02-6300-1394

---

\*책의 저작권은 한국농수산물유통공사에 있으며,  
무단전제와 무단게재를 금합니다. 보고서 원문은 [www.atfis.or.kr](http://www.atfis.or.kr) 과  
[www.kafi.net](http://www.kafi.net) 에서 내려 받으실 수 있습니다.