

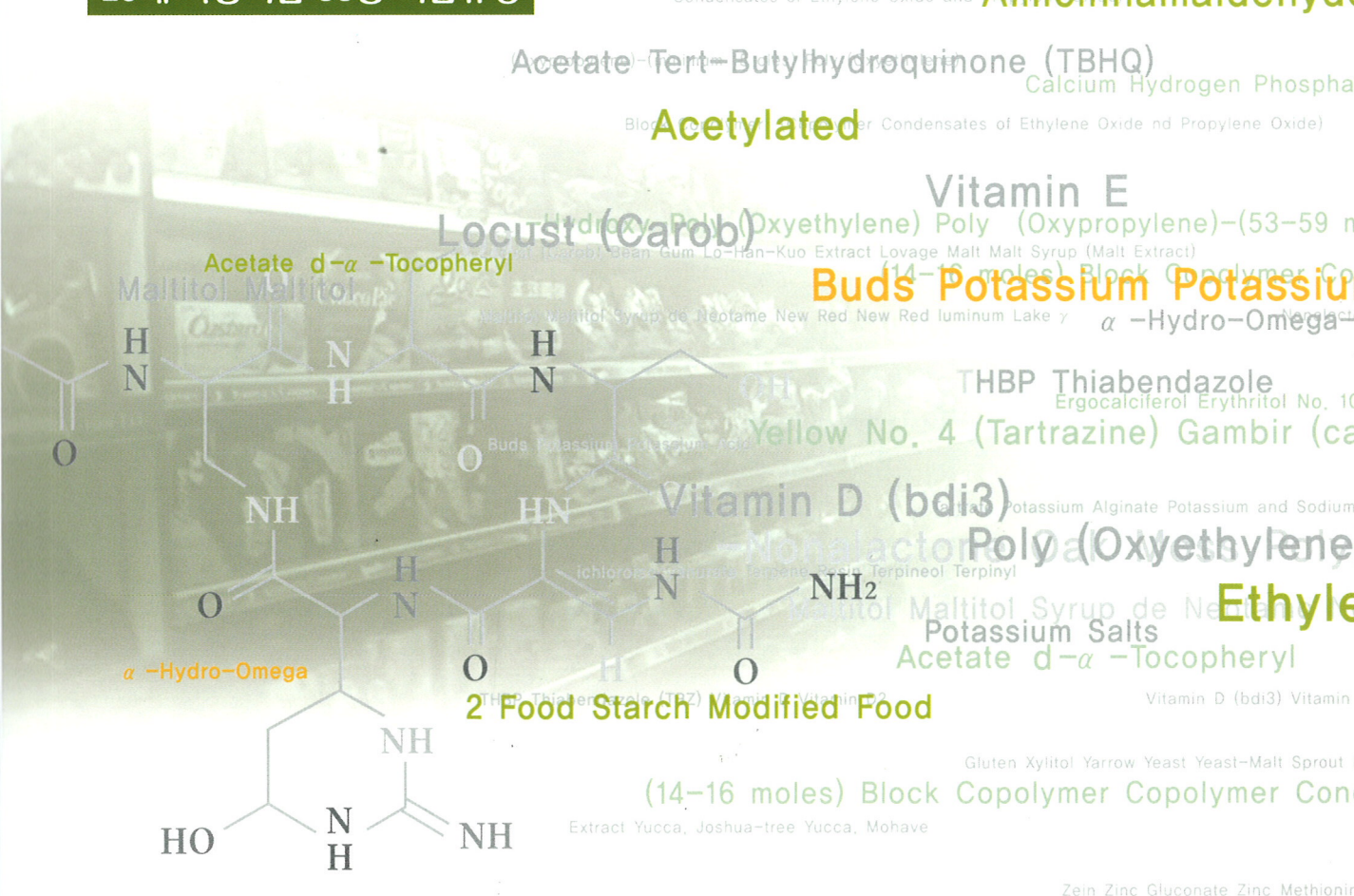
발간등록번호

11-1541000-000845-01

2010

# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 중국편

15개 가공식품 33종 식품유형



(발간등록번호)

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사  
- 중국편 -

2011. 6

농림수산식품부·농수산물유통공사

# 제 출 문

## 농수산물유통공사 사장 귀하

본 보고서를 『주요수출국(중국) 식품첨가물 및 유해물질 조사』의 보고서로 제출합니다.

2011. 5. 19

- 연구 기관: 한국식품공업협회  
단국대학교 산학협력단
- 총괄책임자: 이기식 (한국식품공업협회)
- 연구책임자: 정운화 (단국대학교)
- 연구원: 이효순 (한국식품공업협회)  
박정현 (단국대학교)  
유명애 (한국국제생명과학회)
- 연구보조원: 홍민주 (한국식품공업협회)  
이하정 (단국대학교)  
이현정 (단국대학교)  
송해연 (단국대학교)  
안상훈 (단국대학교)  
김인용 (단국대학교)  
김상연 (단국대학교)  
김한나 (단국대학교)  
김은지 (단국대학교)  
허예성 (단국대학교)  
이한새 (단국대학교)



## 목 차

머리말 .....	1
일러두기 .....	3
<b>제 1 장 서 론 .....</b>	<b>10</b>
<b>제1절 연구의 필요성 및 목적 .....</b>	<b>10</b>
1. 연구의 필요성 .....	10
2. 연구 목적 .....	10
3. 기대효과 .....	11
<b>제2절 연구 내용 및 방법 .....</b>	<b>12</b>
1. 조사대상 가공식품 선정 .....	12
2. 수입관리제도 조사 .....	12
3. 가공식품 식품유형별 식품첨가물 관련 법규 정보수집 .....	13
4. 수출식품 부적합 사례 및 원인 조사 .....	13
<b>제 2 장 연구개발 수행 내용 및 결과 .....</b>	<b>14</b>
<b>제1절 조사대상 가공식품 선정 .....</b>	<b>14</b>
<b>제2절 가공식품 교역현황 및 수입/검사관련 제도 .....</b>	<b>16</b>
1. 수출입동향 .....	16
2. 수입검사제도 .....	29
3. 수입위생제도 .....	36
4. 수입규제제도 .....	39

## 목 차

<b>제3절 식품첨가물 및 유해물질 규정</b> .....	<b>43</b>
1. 식품첨가물 및 유해물질의 정의 .....	43
2. 식품유형별 기준 및 규격 .....	44
3. 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data base구축 .....	79
<b>제4절 수입식품 부적합 조사</b> .....	<b>81</b>
1. 수입식품 부적합 사례조사 및 원인 분석 .....	81
<b>제5절 식품안전 관련 사건·사고</b> .....	<b>98</b>
1. 식품안전정보 조사 .....	98
<b>제6절 가공식품 수출시 유의사항 및 첨가물 관련 FAQ</b> .....	<b>108</b>
1. 수출시 유의사항 .....	108
2. 첨가물 관련 Q&A .....	109
<b>&lt;부록&gt;</b> .....	<b>115</b>

## 표 목 차

〈표 2-1〉 1차 선정 조사 대상 가공식품 및 식품유형 .....	14
〈표 2-2〉 조사 대상 가공식품 및 식품유형 .....	15
〈표 2-3〉 2000~2010년 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	16
〈표 2-4〉 한국과 중국의 식품관련 교역현황 .....	18
〈표 2-5〉 과자류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	20
〈표 2-6〉 면류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	21
〈표 2-7〉 음료류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	22
〈표 2-8〉 주류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	22
〈표 2-9〉 차류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	23
〈표 2-10〉 커피류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	24
〈표 2-11〉 병과류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	24
〈표 2-12〉 코코아류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	25
〈표 2-13〉 유아용조제식품류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 ...	25
〈표 2-14〉 장류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	26
〈표 2-15〉 낙농품 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	27
〈표 2-16〉 젓갈류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	27
〈표 2-17〉 기타식품류 한국의 대(對) 중국 수출입동향 .....	28
〈표 2-18〉 관련기관 연락처 및 웹사이트 .....	34
〈표 2-19〉 음료류의 표시 사항 예시 .....	40
〈표 2-20〉 발효유의 표시 사항 예시 .....	40
〈표 2-21〉 주요 식품 유형별 수입 관세율표 .....	41
〈표 2-22〉 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 ....	44
〈표 2-23〉 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 .....	56
〈표 2-24〉 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 .....	71
〈표 2-25〉 가공식품의 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 ....	79

## 표 목 차

---

<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 .....	92
<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고 .....	98



## 그림 목 차

<그림 1-1> 연구 목적 및 개요 .....	10
<그림 2-1> 한국의 대(對) 중국의 수출동향 .....	16
<그림 2-2> 한국의 대(對) 중국의 수입동향 .....	16
<그림 2-3> 한국 대(對) 중국 농림수산물 수출 비중(2010년) .....	18
<그림 2-4> 한국 대(對) 중국 농림수산물 수입 비중(2010년) .....	18
<그림 2-5> 수출식품 생산기업의 위생등록 과정 .....	32

## 머리말

- 대(對) 중국 수출입동향에서 수출은 2003년 이후 대체로 꾸준히 증가하는 추세이며 2010년도에 787백만 달러를 기록하여 전년 대비 39% 증가하였다. 한편 수입도 증감하는 가운데 2010년도 4,323백만 달러를 기록함으로써 전년대비 약 18% 증가하였다. 2010년 기준, 수출에 비해 수입이 5.5배의 규모로 수입 의존도가 비교적 높은 수준이다. 지난 10년간 수출은 약 4배, 수입은 2배 이상 증가하였다.
- 중국의 식품유형 분류는 국내에 비해 포괄적인 분류 형태를 유지하고 있어 식품유형 비교 시 주의가 필요하며, 특히 기준규격은 유해성분들 위주로 국내에서 관리하지 않는 항목들이 다양하게 설정되어 있으므로 정확한 적용이 중요하다.
- 중국은 식품안전법, 수출입상품검사법 등에 따라 식품수출 시 통과 절차등이 이루어진다. 하지만 복잡한 규정과 통관처마다 다른 기준을 적용하는 사례가 있어 수출할 중국기업을 통해 현지 통관기관의 기준을 사전에 정보수집하여 진행 할 필요가 있다.
- 국내와 중국의 식품 및 식품첨가물의 기준 차이에 따른 수출 부적합의 경우 정부 차원에서 수출국과의 적극적 무역 협상을 통해 관련 규제를 완화하기 위한 노력과 관련 법 개정등 정보를 신속히 공유하는 지원이 필요하다.
- 부적합에 대한 공식 통계자료가 없어 수출기업에 개별 문의해야 하는 어려움이 있으며 기업에서도 자료의 성격상 공개를 꺼리는 경향이 강하므로, 향후, 수출 부적합 사례에 대한 통계를 정부에서 공식적으로 집계하여 공표하는 방안도 검토해 볼 필요가 있다.

- 식품안전과 관련한 유해물질들의 정보를 파악하고 이에 신속히 대응 할 수 있는, 대책 마련에 필요한 관리시스템((ISO, HACCP, GMP 등)의 활성화가 필요하다
- 금번 과제를 수행한 결과, 국내와 주요 수출 대상국(미국, 중국, 일본)의 식품 유형별 식품첨가물 제도의 비교, 식품첨가물 DB 구축 등의 결과는 국내의 식품 수출 기업에 정보를 제공하고 수출시 신속한 대응으로 수출을 효율화하여 식품산업 발전에 기여 할 수 있을 것으로 사료된다.
- 향후 수출대상국과 대상 식품유형도 확대하여 보다 깊이 있는 조사를 내용으로 하는 새로운 과제의 도출도 가능할 것으로 사료됨에 따라 당 과제 수행의 결과는, 단기적으로 수출 기업 애로사항 해소와 장기적으로 국가 수출 진흥 정책 수립에 일조할 수 있을 것으로 기대한다.

## 일러두기

### 1. 연구 추진 단계

#### 1.1 연구 추진 단계

추진 단계		연구 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>• 전문가 자문을 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 현황분석</li> <li>• 조사된 자료의 데이터베이스화</li> <li>• 분석결과의 활용을 위한 전문가, 기업의 자문</li> </ul>
4 단계	보고서 작성	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주요수출국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 보고서 작성</li> </ul>

#### 1.2 연구 내용

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

#### 1.3 연구 방법

##### 1.3.1. 조사대상 가공식품 선정

- 조사대상 식품유형은, 주요 수출국(미국, 일본, 중국)에 대한 식품유형별 수출액, 매출대비 수출비중, 해외 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 식품을 조사하여 15개 가공식품 및 식품유형을 1차로 선정하였다.

- 1차 선정 가공식품 및 식품유형을 중심으로 국내 주요 식품제조업체의 수출 주력 식품유형, 기업별 주요 관심 식품첨가물, 수출시 애로사항 등의 의견 수렴을 위한 간담회 및 설문조사<sup>1)</sup>를 실시하였다.
- 주요 수출대상국 별 가공식품을 분류하는 체계가 상이하여 국내의 가공식품 분류기준으로는 조사 범위 및 분량이 방대하여 농수산물유통공사, 한국식품공업협회, 단국대학교 관련 연구원이 최종 품목선정 회의에 참석, 다음과 같은 항목들을 고려하여 15개 가공식품, 33개 식품유형을 조사대상으로 최종 선정하였다.
  - 가공식품별 식품유형의 수출액
  - 수출대상국 수출시 통관 부적합사례 여부
  - 해외수출 식품기업 대상 수출 주력 식품유형 수요조사
  - 농림수산식품부의 정책적 수출 장려 대상 식품유형

### 1.3.2 국가별 자료의 수집 및 식품첨가물 DB화 작업

- 한국과 중국의 식품유형을 조사하여 비교하고 식품유형별 식품첨가물 및 유해물질의 기준 및 규격을 조사하여 DB 구축을 위해 엑셀로 입력하였다.
- 중국 자료에 대해 단국대학교 중국 교포가 참여연구원으로 초벌 번역을 진행하고 단국대학교에서 1차 검토 하였고 2차는 보고서 초안 및 번역 자료에 대하여 전문가 의견을 수렴하고 보고서 가제본에 대한 내용 확인 및 검증을 단국대학교와 한국식품공업협회에서 3차 검증을 하였다
- 이상 번역자료 및 보고서 내용을 3회 확인하였으나 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 각주의 해당 국가 웹사이트와 부록에 첨부된 원문을 확인할 수 있도록 하였다.

<sup>1)</sup> 2010.10.01 국내 수출기업 관계자 및 농수산물유통공사, 단국대, 한국식품공업협회 담당자 회의 참석

## 2. 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data base 활용

- 한국, 미국, 일본, 중국 4개국의 식품첨가물 현황을 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 비교 제시하여 향후, 식품 첨가물 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 것임
- 「식품명의 정의 및 사용기준」에 대하여는 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전청고시 제2010-33호, 2010.5.18), 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전청고시 제2010-11호, 2010.9.10), 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(수의과학검역원고시 제2010-16호, 2010.12.17) 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」(식약청 첨가물 정보방 홈페이지, 2011.5.10) 등을 참고로 하여 기재하였음.
- 본 보고서의 내용과 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 내용이 상이할 경우 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 근거로 하여야 함.
- 국가별 식품첨가물 허용량 비교 표기법에 대한 설명

### 1. 한국

- ① - :식품첨가물 공전에 등재되어 있지 않은 식품첨가물의 경우 검사 항목에서 제외되며 ‘지정 외 첨가물’(Negative System)을 뜻함
- ② 기준 없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용 기준이 없어 사용할 수 없는 경우
- ③ 제한 없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한 기준이 없는 경우
- ④ 금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

## 2. 미국

- ① FDA허가요망 : CFR Code에 명시되어 있지 않아 원칙적으로 사용할 수 없으나 사용을 원할 경우, FDA에 신청 서류를 제출하여 허가를 받으면 해당 제품에 한하여 사용 가능한 경우
- ② 기준 없음 : CFR Code에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 별도의 사용 기준이 없는 경우
- ③ 제한 없음 : CFR Code에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있고 사용함에 있어 사용량에 대한 제한 기준이 없는 경우
- ④ 금지 : CFR Code에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

## 3. 일본

- ① 금지(품목 없음) : 식품첨가물 공정서(영문판, 2007)에 등재되어 있지 않은 식품첨가물이며 검출되지 않아야 하므로 '금지'로 표기(Positive System)
- ② 기준 없음 : 식품첨가물 공정서에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ③ 제한 없음 : 식품첨가물 공정서에 등재되어 있어 모든 식품에 사용할 수 있고 사용함에 있어 양적 제한이 없는 경우
- ④ 금지 : 식품첨가물 공정서에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

## 4. 중국

- ① 목록 없음(국제규격을 따름) : 식품첨가물사용 위생표준(중화인민공화국 위생부; 중국국가표준화 관리위원회 반포, GB 2760-2007, 2008 실시)의 식품첨가물 목록에 없으나 국제 규격 기준으로 사용할 수 있는

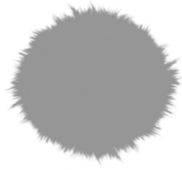
식품첨가물에 한하여 제품 포장지에 식품첨가물 이름을 표시(라벨링)하면 사용 가능한 경우

- ② 기준 없음 : 식품첨가물사용위생표준에 등재되어 있고 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ③ 제한 없음 : 식품첨가물사용 위생표준 에 등재되어 있고 모든 식품에 사용할 수 있으며 사용함에 있어 양적 제한이 없는 경우
- ④ 금지 : 식품첨가물사용위생표준 에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

○ 국가별 식품첨가물 자료 출처

- 한국 식품첨가물 자료 출처 : 한국식품의약품안전청(KFDA)  
<http://www.kfda.go.kr/fa/index.do>
- 미국 식품첨가물 자료 출처 : 식품의약품안전청(FDA)  
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>
- 일본 식품첨가물 자료 출처 : 후생노동성(厚生労働性)  
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/index.html>
- 중국 식품첨가물 자료 출처 : 식품 동반자넷(食品伙伴网)  
<http://down.foodmate.net/>





# 중국편



## 제 1 장 서 론

### 제1절 연구의 필요성 및 목적

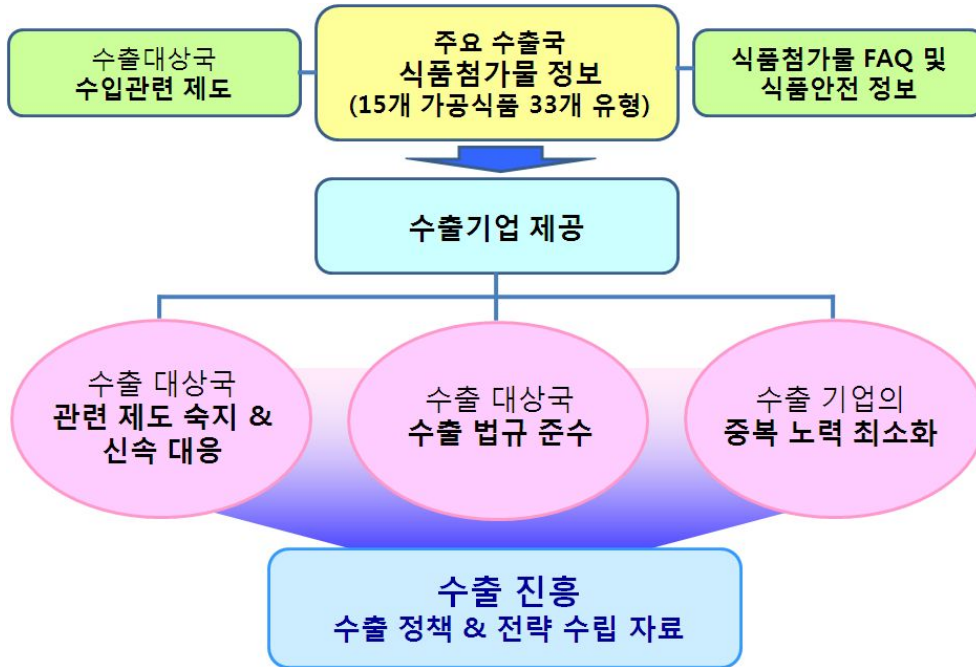
#### 1. 연구의 필요성

- 주요 수출국의 식품관련 규정이 상이하고 수시로 변화하여 다양한 식품원료와 식품첨가물의 사용이 수출과정에서 부적합 등 수출 장애요인으로 작용하며, 식품관련제도 및 절차 등의 미숙지로 인한 통관역류 및 부적합 사례가 증가함에 따라 우리나라 식품산업에 대한 대외 신뢰도가 저하되어 중장기적으로 식품 수출에 장애가 발생할 수 있어 정보 확보의 필요성이 증가하고 있다.
- 가공식품에 사용되는 식품첨가물과 관련 법규에 대한 정보를 통해 제품개발 단계에서 정보 활용을 독려하여 예상되는 통관상의 문제에 사전 예방하고 국제무역 마찰을 최소화 하는 것이 필요하다
- 따라서 다양화, 구체화되어 가고 있는 주요 수출국(미국, 중국, 일본)의 식품 수입관련 정보, 특히 식품첨가물 및 부적합 사유에 대한 DB 구축 및 업데이트가 시급한 실정이다.

#### 2. 연구 목적

- 15개 주요 가공식품별 총 33개 식품유형에 대한 조사국의 식품첨가물 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 신속한 대응과 정보 부족으로 인한 수출 법규 위반 방지 및 개별 기업의 수출확대를 위한 중복 노력을 최소화하며, 수출 정책 및 수출전략 수립의 기초자료를 도출하는 것이 그 목적이다.

<그림 1-1> 연구 목적 및 개요



### 3. 기대효과

- 주요 수출 대상국의 관련 제도 및 정보 제공으로 수출 시 신속 대응 가능
- 주요 식품(15개 가공식품, 33개 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 연구 내용 및 방법

### 1. 조사대상 가공식품 선정

선정방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 주요수출 가공식품 중 면류, 과자류, 음료류 등 15개 가공식품 선정</li> <li>• 주요수출국 수출실적과 수출시 식품첨가물에 의한 부적합판정을 받았던 이력이 있는 식품유형조사</li> </ul>
조사시기	<p>조사시기 '10년 9월10일-10월15일(1개월)</p>
조사내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품 선정: 15개 가공식품</li> <li>• 조사방법: 회원사 간담회, 설문조사, 심층인터뷰</li> <li>• 기타: 수출관련 애로사항</li> </ul>
조사설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사자: 한국식품공업협회</li> <li>• 조사대상: 식품공업협회 수출관련회원사, 식품기업 수출협의회, 수출관련 전문가</li> <li>• 자료수집도구: 구조화된 질문지</li> </ul>

### 2. 수출국별 수입관리제도 조사

조사대상	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">김치류</td> <td style="text-align: center;">영아용조제식</td> <td style="text-align: center;">조미김</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">빵 또는 떡류</td> <td style="text-align: center;">음료류</td> <td style="text-align: center;">장류</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">면류</td> <td style="text-align: center;">다류</td> <td style="text-align: center;">주류</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">과자류</td> <td style="text-align: center;">젓갈류</td> <td style="text-align: center;">커피류</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">코코아가공품류 또는 초콜릿류</td> <td style="text-align: center;">절임식품</td> <td style="text-align: center;">유가공품</td> </tr> </table>	김치류	영아용조제식	조미김	빵 또는 떡류	음료류	장류	면류	다류	주류	과자류	젓갈류	커피류	코코아가공품류 또는 초콜릿류	절임식품	유가공품
김치류	영아용조제식	조미김														
빵 또는 떡류	음료류	장류														
면류	다류	주류														
과자류	젓갈류	커피류														
코코아가공품류 또는 초콜릿류	절임식품	유가공품														
조사시기	<p>조사시기 '10년 9월13일- '11년 1월31일(4개월간)</p>															
조사내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수입검사제도: 수입허가사항, 검역및 검사절차</li> <li>• 수입위생제도: 식품표시제도, 성분및 금지 첨가물</li> <li>• 수입규제제도: 수입할당제도, 차액관세제도, 반덤핑 및 관세정책</li> <li>• 국가별 식품관련 주요 정부기관 내역(명칭, 주소, 전화, 팩스, 담당자, 홈페이지, e-mail 등)</li> </ul>															
조사방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사방법 : 문헌조사, 전문정보사이트, 현지조사(중국), 전문컨설팅/조사업체</li> </ul>															

### 3. 가공식품 식품유형별 식품첨가물 관련 법규 정보수집

조사 대상국	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국, 일본, 중국</li> </ul>
조사시기	<p>조사시기 '10년 9월15일-'11년 4월30일(7개월간)</p>
조사내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가별 15개 가공식품 중 33개 식품유형의 식품첨가물 현황 : 정의 및 분류, 식품첨가물명, 관련 식품규격/규제 식품원료 등</li> <li>• 조사 대상국의 가공식품별 식품첨가물 사용량, 금지 첨가물 종류 및 함량 정보조사, 국가별/식품유형별 비교</li> </ul>
조사설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 국가별 15개 가공식품의 식품첨가물 현황 업데이트: 식품첨가물명 및 사용량등</li> <li>• 조사 대상국의 가공식품 식품유형별 비교표 작성: 국문, 영문</li> <li>• 조사방법: 문헌조사, 전문정보사이트, 현지조사(중국), 관련업체</li> </ul>

### 4. 수출식품 부적합 사례 및 원인 조사

조사 대상국	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 미국, 일본, 중국</li> </ul>
조사시기	<p>조사시기 '10년 9월13일-'11년 4월30일(7개월간)</p>
조사내용	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품 부적합 사례조사</li> <li>• 부적합 원인 분석: 생물학적, 이화학적, 물리적 위해요소 표시및 포장위반 등</li> <li>• 국가별 식품안전 사고 사례 조사</li> </ul>
조사설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 가공식품 품목별 부적합 사례 및 첨가물 관련 FAQ 수집</li> <li>• 조사방법: 문헌조사, 전문정보사이트, 현지조사(중국), 관련업체</li> <li>• 부적합 원인 중 생물학적, 화학적, 물리적 유해요소에 대한 기준규격 정보제시</li> <li>• 최근 3년 발생한 식품안전 관련 사건사고 조사 및 분석</li> </ul>

## 제 2 장 연구개발 수행 내용 및 결과

### 제1절 조사대상 가공식품 선정<sup>2)</sup>

- 조사대상 식품유형은, 주요 수출국(미국, 일본, 중국)에 대한 식품유형별 수출액, 매출대비 수출비중, 해외 수출 시 부적합 판정을 받은 이력이 있는 식품을 조사하여 15개 가공식품 및 식품유형을 1차로 선정하였다.

<표 2-1> 1차 선정 조사 대상 가공식품 및 식품유형

1	김치	6	당류/과당	11	소스류
2	빵류	7	음료	12	장류
3	면류	8	다류	13	주류
4	과자류	9	커피	14	수산가공품
5	코코아가공품류	10	절임류	15	해조류가공품

- 1차 선정 가공식품 및 식품유형을 중심으로 국내 주요 식품제조업체의 수출 주력 식품유형, 기업별 주요 관심 식품첨가물, 수출시 애로사항 등의 의견 수렴을 위한 간담회 및 설문조사<sup>3)</sup>를 실시하였다.
- 주요 수출대상국 별 가공식품을 분류하는 체계가 상이하여 국내의 가공식품 분류기준으로는 해당 식품유형(69개 식품유형)별 식품첨가물 관련 법규 정보 등을 사업기간내에 모두 조사하기에는 조사 범위 및 양이 방대하여 조사에 애로점이 발생하였다.
- 2010년 12월 15일 개최된 중간보고회에서 자문위원이 사업기간(9개월) 동안 15개 가공식품 및 식품유형을 전부 조사에 대한 보고서의 질적 저하 문제점과 식품유형 조정 검토안을 제기 하였다.

<sup>2)</sup> 부록 : 1. 조사대상 품목의 선정 기준

<sup>3)</sup> 2010.10.01 국내 수출기업 관계자, 농수산물유통공사, 단국대, 한국식품공업협회 담당자 회의 참석

- 이에 따라 2011년 2월 23일 농수산물유통공사, 한국식품공업협회, 단국대학교 관련 연구원이 최종 품목선정 회의에 참석, 다음과 같은 항목들을 고려하여 15개 가공식품, 33개 식품유형을 조사대상으로 최종 선정하였다. - 가공식품별 식품유형의 수출액
  - 수출대상국 수출시 통관 부적합사례 여부
  - 해외수출 식품기업 대상 수출 주력 식품유형 수요조사
  - 농림수산식품부의 정책적 수출 장려 대상 식품유형

<표 2-2> 조사 대상 가공식품 및 식품유형

15개 가공식품	33개 식품유형	소계
1. 과자류	과자, 캔디, 추잉검	3
2. 빵 또는 떡류	빵류, 만두류	2
3. 면류	국수, 유탕면류	2
4. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류	초콜릿류	1
5. 특수용도식품	영아용 조제식, 성장기용 조제식	2
6. 음료류	과일·채소음료, 탄산음료, 인삼·홍삼음료, 기타음료(혼합음료, 추출음료, 기타 발효음료)	4
7. 다류	침출차, 고품차	2
8. 젓갈류	젓갈, 액젓	2
9. 절임식품	절임류(단무지 등)	1
10. 김치류	배추김치	1
11. 기타 식품류	조미김, 식염	2
12. 장류	양조간장, 된장, 고추장	3
13. 주류	탁주, 과실주, 소주	3
14. 커피	인스턴트커피, 조제커피, 액상커피	3
15. 유가공품	발효유, 버터(전지분유, 자연치즈 포함)	2

- 본 보고서에서는 주요 수출국 중 중국의 수입관련 제도, 식품첨가물 및 식품안전 정보를 제시하고자 한다.



## 제2절 가공식품 교역현황 및 수입/검사관련 제도

### 1. 수출입동향

#### 1.1 수출입 개요

- 2000~2010년 대(對) 중국 수출입동향은 <표 2-3> 및 <그림 2-2, 2-3>과 같다. 수출은 2003년 이후 대체로 꾸준히 증가하는 추세이며 2010년도에 787백만 달러를 기록하여 전년 대비 39% 증가하였다. 이는 한국의 농림수산물 수출 총액(5,880백만불)의 13% 이상으로 한국의 주요 수출 대상국 중 수출비중은 일본 다음으로 높다. 한편 수입도 증감하는 가운데 2010년도 4,323백만 달러를 기록함으로써 전년대비 약 18% 증가하였다. 2010년 기준, 수출에 비해 수입이 5.5배의 규모로 수입 의존도가 비교적 높은 수준이다. 지난 10년간 수출은 약 4배, 수입은 2배 이상 증가하였다.

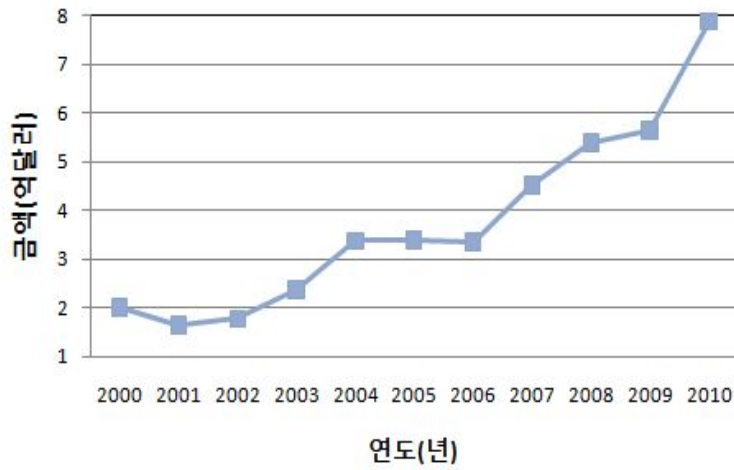
<표 2-3> 2000~2010년 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위 : 달러)

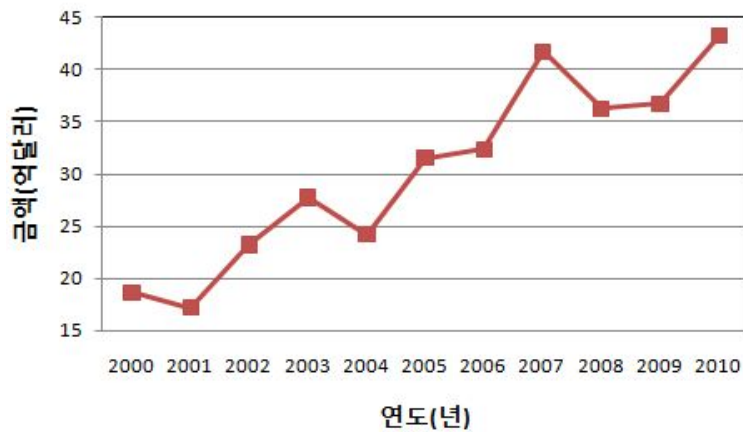
년도	금액	
	수출	수입
2000	201,739,290	1,867,931,930
2001	164,434,647	1,719,595,736
2002	178,243,594	2,321,280,858
2003	237,093,256	2,775,715,476
2004	338,230,965	2,421,615,481
2005	339,773,733	3,154,985,594
2006	335,574,137	3,236,072,899
2007	452,070,461	4,173,424,629
2008	539,415,774	3,627,142,294
2009	565,202,940	3,675,998,046
2010	787,360,873	4,323,224,520

자료: 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

<그림 2-1> 한국의 대(對) 중국 수출동향 (2000~2010년)



<그림 2-2> 한국의 대(對) 중국 수입동향 (2000~2010년)



## 1.2 양국간 교역현황

### 1.2.1. 한 중 양국간 식품 관련 교역현황

- 한국과 중국 간의 주요 식품군별 교역현황은 <표 2-4>와 같다. 대(對) 중국 수출은, 2007년도 452 백만 달러부터 지속적으로 증가하여

2010년도 787백만 달러를 보여 전년대비 39% 증가하였다. 수입은 대체로 3,000~3,500백만 달러 수준을 보였으며 2010년 3,568 백만 달러를 기록해 전년대비 16% 증가하였다.

1.2.2. 주요 식품군별 한국의 대(對) 중국 수출·입 동향

- 주요 식품군별 대(對) 일본 수출·입 동향은 <표2-4>와 같다. 2010년 기준 농산물 수출이 446백만 달러, 다음으로 수산물 231 백만 달러 순이었다. 대(對) 중국 주요 수출 식품은 자당, 커피조제품, 오징어, 라면 등이다.
- 수입의 경우, 대체로 3,000~3,500백만 달러 수준을 보였으며 2010년 3,568 백만 달러를 기록해 전년대비 16% 증가하였다. 2010년 기준 임산물 수입이 1,228백만 달러, 농산물 1,190백만 달러, 수산물 1,095 백만 달러의 순이었다. 2010년 대(對) 중국 주요 수입 식품은 문어, 조기, 쌀의 순이다.

<표 2-4> 한국과 중국의 식품관련 교역현황

(단위 : 백만 달러)

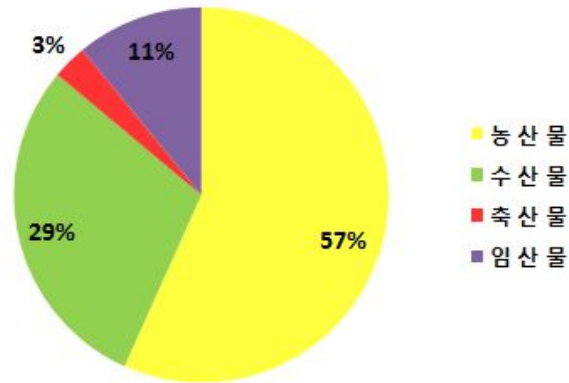
구 분	2007		2008		2009		2010	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
전 체	452.1	3,536.5	539.4	3,627.1	565.2	3,677	787.4	4,323.2
농 산 물	257.4	1,738.3	303.1	1,949.7	326.7	1,702	446.6	1,945.7
축 산 물	6.8	100.5	14.5	85.0	18.6	42.2	23.4	53.3
임 산 물	30.4	625.0	31.5	587.8	74.2	1,077.9	86.2	1,228.5
수 산 물	157.5	1072.7	190.3	1004.6	145.7	853.8	231.2	1,095.7

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

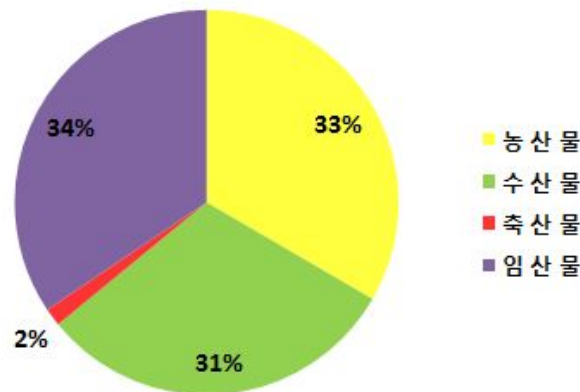
- 대(對) 중국 수출 시 식품군별 수출 비중은 <그림 2-3>과 같다. 농산물이 전체의 57%로 절반 이상을 차지했고 다음으로 수산물이 29% 농산물과 수산물의 합이 전체의 86%로 수출의 대부분을 차지하였다. 기타 임산물 11%, 축산물 3%를 보였다.

<그림 2-3> 한국의 대(對) 중국 농림수산물 수출 비중(2010년)



- 대(對) 중국 수입 시 식품군별 수입 비중은 <그림 2-4>와 같다. 임산물이 34%, 농산물이 33%, 수산물이 31%로 각 식품군의 수입 비중이 고르게 높은 수준이었고 그 합이 전체의 98%를 차지하였으며 기타 2%였다.

<그림 2-4> 한국의 대(對) 중국 농림수산물 수입 비중(2010년)



1.2.2.1 과자류

- 과자류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-5>와 같다. 과자류 수출은 조사대상 품목에 한하여 2009년도 24백만 달러까지 감소한 후, 2010년 33.5백만 달러로 전년 대비 38%의 증가를 보였다. 조사대상 식품유형 중 2010년도 기준 비스킷, 기타 베이커리제품, 캔디가 10 백만 달러 이상의 수출을 보여 비교적 높은 수출비중을 보였다.
- 수입의 경우, 2009년도까지 28백만 달러 내외를 보인 후, 2010년도 35.5백만 달러로 전년 대비 26% 이상 증가하였다. 품목별로는 기타 베이커리제품(17.9백만 달러), 캔디(7.6백만 달러), 비스킷(7백만 달러)의 순이었다.

<표 2-5> 과자류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 과자류	62,108,828	28,532,633	53,674,467	26,928,555	24,283,356	28,113,112	33,522,264	35,597,923
검	948,856	1,354,737	587,192	1,178,414	332,268	1,492,345	245,865	2,240,062
기타베이커리 제품	8,577,622	8,256,938	8,171,930	11,277,319	8,331,681	14,182,476	10,926,988	17,900,863
비스킷	28,343,968	9,583,527	27,046,527	7,722,154	6,907,158	5,992,364	11,581,884	7,035,663
빵	14,531,586	2,145,094	8,779,976	1,459,495	3,407	735,041	37,196	782,019
캔디	9,706,796	7,192,337	9,088,842	5,291,173	8,708,842	5,710,886	10,730,331	7,639,316

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.2. 면류

- 면류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-6>과 같다. 조사 대상 품목에 한한 면류의 수출은 2008년도 1.6백만 달러를 달성한 후, 2010년도 70만 달러까지 감소 경향을 보였다. 품목별로는 국수가 60만 달러 이상이었으며

라면과 인스턴트면의 순이었다.

- 수입의 경우, 조사 대상 품목에 한하여 2009년 및 2010년 총 38백만 달러의 수입 규모를 보였다. 품목별로는 라면이 28백만 달러로 비교적 수입 비중이 가장 높았고 다음으로 인스턴트면(8.5백만 달러)의 순이었다.

<표 2-6> 면류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 면류	1,268,635	29,624,971	1,639,929	35,232,631	978,705	38,620,607	714,592	38,013,311
국수	729,846	885,706	1,211,667	646,581	961,170	680,228	656,676	1,104,595
라면	29,770	24,868,376	94,078	29,082,988	15,217	32,118,505	39,558	28,349,415
스파게티	-	-	-	-	0	312	144	0
인스턴트면	509,019	3,870,889	334,184	5,503,062	2,318	5,821,562	18,214	8,559,301

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

### 1.2.2.3. 음료류

- 음료류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-7>과 같다. 조사 대상 품목에 한한 음료류의 수출은 2007년도 2.4백만 달러 이후 감소하여 2010년도 1백만 달러 대를 보였다. 품목별로는 음료베이스(75만 달러), 기타 음료(25만 달러) 등의 순이었다.

- 수입의 경우, 2007년 7.8백만 달러 이후 꾸준히 증가하여 2010년도 19.4백만 달러로 전년대비 12%의 증가를 보였다. 품목별로는 기타음료가 17.4백만 달러로 비교적 가장 높은 수입액을 보였고 다음으로 음료베이스(78만 달러), 과실혼합물(51만 달러), 인삼음료(48만 달러)의 순이었다.

<표 2-7> 음료류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 음료	2,442,859	7,859,836	1,498,286	10,043,817	1,852,349	17,426,791	1,113,452	19,497,700
기타음료	1,265,960	7,338,754	219,594	9,218,205	221,747	16,329,695	253,366	17,439,840
음료베이스	1,120,276	811	1,165,462	69,789	1,598,225	191,187	759,574	781,473
과실혼합물	40,310	98,714	74,193	192,028	5,796	291,068	34,587	512,190
혼합주스	16,313	410,780	39,037	457,097	26,581	137,141	64,327	274,795
인삼음료	-	10,777	-	106,698	0	477,700	1,598	489,402

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산식품 수출입동향 및 통계(농림수산식품부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.4. 주류

○ 탁주, 소주, 포도주의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-8>과 같다. 조사 대상 3품목에 한한 주류의 수출은 2008년 12만 달러를 기록한 이후 점차 감소하여 2010년도에 3만 달러 수준에 머물렀다. 품목별로는 포도주와 소주의 순이었다.

<표 2-8> 주류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 주류	154,735	6,630,744	124,520	7,808,323	77,758	5,111,444	31,208	5,928,091
탁주	-	13,830	-	24,674	-	138,862	-	912,104
소주	97	6,530,934	0	7,590,252	669	4,958,834	11,555	4,979,843
포도주	154,638	85,980	124,520	193,397	77,089	13,748	19,653	36,144

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산식품 수출입동향 및 통계(농림수산식품부, 농수산물 유통공사)

- 수입의 경우, 2008년 7.8백만 달러를 정점으로 다소 감소하여 2010년도에 5.9백만 달러를 보였다. 품목별로는 소주가 약 5백만 달러로 조사 대상 3 품목 중 대(對) 중국 주류 수출 비중이 84%로 가장 높았으며 다음으로 탁주가 91만 달러였다.

1.2.2.5. 차류

- 차(茶)류 중 녹차와 홍차의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-9>와 같다. 2007년도 2.7백만 달러를 기록한 후, 감소하여 2010년도에 1.3백만 달러를 보였으며 홍차(茶)가 약 1.3백만 달러로 대(對) 중국 수출의 대부분을 차지하였다.
- 수입의 경우, 2007년도 이후 지속적으로 증가하여 2010년도에 87만여 달러로 전년대비 388% 대폭 증가하였으며 홍차 66만여 달러, 녹차 21만 달러를 보였다.

<표 2-9> 차류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 차류	2,765,775	50,352	1,065,425	182,091	887,460	179,524	1,308,224	876,646
녹차	48,057	30,698	17,504	65,961	3,648	31,405	12,622	211,204
홍차	2,717,718	19,654	1,047,921	116,130	883,812	148,119	1,295,602	665,442

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산식품 수출입동향 및 통계(농림수산식품부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.6. 커피류

- 커피류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-10>과 같다. 커피류 수출은 2009년도 6.7백만 달러를 정점으로 3.8백만 달러로 전년 대비 42% 이상 감소하였다. 수입은 2008년 약 16백만 달러 이후 대폭 증가하여



2010년도에 45.8백만 달러로 전년 대비 58% 증가하였다.

<표 2-10> 커피류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 커피류	2,795,142	17,709,247	3,821,008	15,997,290	6,780,982	29,000,356	3,888,203	45,877,520

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산식품 수출입동향 및 통계(농림수산식품부, 농수산물 유통공사)

### 1.2.2.7. 빙과류

- 빙과류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-10>과 같다. 빙과류 수출은 아이스크림이 2008년도에 37천 달러를 기록한 후 감소하여 2010년도에는 수출 기록이 없다. 한편, 수입은 2010년도에 아이스크림이 45만여 달러, 기타 빙과가 22만여 달러를 기록하였다.

<표 2-11> 빙과류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 빙과류	97,193	2,691,108	37,108	3,544,949	666	2,756,448	38,051	3,477,336
아이스크림	77,411	12,618	37,020	329,527	666	92,309	0	453,888
기타빙과	0	146,921	1	205,629	0	40,182	18,141	222,794

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산식품 수출입동향 및 통계(농림수산식품부, 농수산물 유통공사)

### 1.2.2.8. 코코아류

- 코코아류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-11>과 같다. 코코아류는 수출은 2008년도 11백만 달러를 기록한 이후, 급감하여 2010년도 약

2백만 달러 수준에 머물렀다. 품목별로는 초콜릿(1.5백만 달러)과 기타 코코아 조제품의 순이었다.

- 수입의 경우, 최근 3년간 증가 경향을 보이면서 2010년도에 5.3백만 달러로 전년 대비 35% 증가하였다. 조사대상 품목 중 초콜릿이 92%의 수입 비중을 보였다.

<표 2-12> 코코아류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶코코아류	14,297,382	3,055,304	11,094,329	2,006,084	1,288,422	3,940,784	1,980,149	5,304,170
초콜릿	13,935,752	2,704,347	10,465,693	1,791,860	927,676	3,743,375	1,538,107	4,879,279
코코아분말	0	162,136	3,917	98,293	3,466	96,681	52	146,913
기타 코코아조제품	361,630	188,821	624,719	115,931	357,280	100,728	441,990	277,978

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

#### 1.2.2.9. 유아용조제식품류

- 유아용 조제식품류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-12>와 같다. 수출은 최근 3년간 25만~28만 달러 수준을 보였으며 수입은, 2008년도 26만 달러 이후, 감소하여 2010년도에 92만 달러를 기록하였다.

<표 2-13> 유아용조제식품류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶유아용조제식품	338,069	23,108	264,254	260,514	249,550	88,412	288,775	92,325

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.10 소오스류

- 간장, 고추장, 된장의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-13>과 같다. 수출은, 2007년도 부터 2010년도까지 대체로 3백만 달러 내외의 수준을 유지하였다. 품목별로는 된장(1.7백만 달러), 간장(99만 달러), 고추장(27만 달러)의 순이었다.
- 수입은 최근 3년간 4백만 달러 내외를 보이며 2010년도에 약 4.8백만 달러로 전년대비 21% 증가하였다. 품목별로는 고추장(2.3백만 달러), 간장(1.5백만 달러), 된장(92만 달러)의 순이었다.

<표 2-14> 장류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 장류	3,072,215	6,152,714	3,493,511	4,115,574	2,754,883	3,960,805	3,037,405	4,798,484
간장	570,343	2,864,992	516,239	1,888,497	567,475	1,573,974	991,960	1,549,364
고추장	545,280	1,223,665	412,350	1,077,174	259,619	1,518,397	278,439	2,319,690
된장	1,956,592	2,064,057	2,564,922	1,149,903	1,927,789	868,434	1,767,006	929,430

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.11. 낙농품

- 낙농품의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-14>와 같다. 조사대상 품목에 한하여 수출은 2009년도 9천여 달러에서 2010년도에 50만 달러로 급증하였으며 품목 중에서는 생우유가 50만 달러로 수출의 대부분을 차지하였다.
- 수입의 경우, 2007년 이후 꾸준히 증가하여 2010년 8.5백만 달러로 전년대비 24% 증가하였다. 품목별로는 2010년 조제분유가 약 7.9백만 달러로

조사대상 품목 중 수입 비중이 92%였다.

<표 2-15> 낙농품 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 낙농품	16	1,479,088	62,845	3,398,213	9,354	6,923,221	508,110	8,584,917
생우유	0	4,906	143	333,259	8,775	1,909,023	500,083	476,488
발효유	-	1,968	-	42,370	0	193,516	13	168,140
치이즈	16	784	0	33,780	24	149,980	6	59,759
버터	0	-	256	-	0	225	859	0
조제분유	0	1,471,430	62,446	2,988,804	555	4,670,477	7,149	7,880,530

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.12. 젓갈류

○ 젓갈류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-15>와 같다. 수출은, 2007년 이후 꾸준히 증가하였으며 2010년도 3.1백만 달러로 전년 대비 53% 증가하였다. 수입은, 최근 3년간 25백만 달러 이상을 유지해 오고 있으며 2010년도 27백만 달러를 기록하였다.

<표 2-16> 젓갈류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 젓갈류	1,075,216	33,526,343	1,240,414	28,922,975	2,073,713	25,326,149	3,176,854	27,176,545

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

1.2.2.13. 기타 식품류

○ 기타 식품류의 대(對) 중국 수출입 동향은 <표 2-16>과 같다. 조미 김 수출은 2007년도 4.4백만 달러에서 지속적으로 증가하여 2010년도에 10백만 달러를 기록하여 전년대비 32% 증가하였다. 식염은 2009년도 63만 달러, 2010년도 33만 달러를 보였다. 수입은, 조미 김이 2007년 이후 감소하여 2010년도 8만 여 달러였으며 식염은 2010년도 13백만 달러를 기록하여 전년 대비 33% 증가하였다.

<표 2-17> 기타식품류 한국의 대(對) 중국 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶기타 식품류	4,459,423	1,834,144	6,376,966	764,517	8,200,166	10,469,356	10,292,518	13,329,981
조미김	4,459,423	1,834,144	6,376,966	764,517	7,564,303	495,711	9,957,038	86,839
식염	- <sup>2)</sup>	-	-	-	635,863	9,973,645	335,480	13,243,142

출처 : 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net>)

2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

## 2. 수입검사제도

- 중국에 수입되는 식품은 수출입상품검사법에 따라 중국 세관의 심사와 검사를 받아야 하며 그 주요 내용은 다음과 같다.

### 2.1 수입허가사항

- 중국 세관에 의하면, HS CODE 3302군에 포함되는 제품 수입시 자동수입허가증 (自動進口許可證)을 제출해야 하는데 이는, 자동 수입 허가관리 화물목록 내 포함된 제품을 수입하는 업체가 어떠한 상황에서 신청해도 반드시 비준, 발급하는 수입허가증임

#### 2.1.1 중화인민공화국 수출입상품검사법<sup>4)</sup>

- ① 2002년 4월 28일 개정 시행된 중화인민공화국 수출입상품검사법 (中華人民共和國進出口商品檢驗法)에 따르면, 수출입 상품 검사 부서(이하 '국가상검부서'라 약칭함)는 각지의 수출입 상품 검사부서 내에 설치하여 관할지역의 수출입 상품 검사업무를 관리한다. 상검기구는 국가상검부서의 허가를 받으며, 수출입 상품 목차'(이하 '목차'라 약칭함)에 열거된 수출입 상품에 대하여 국가기술규범에서 강제적으로 요구한 바에 따라 검사를 시행하며 수입 상품이 검사를 받지 아니한 경우에는 판매 또는 사용이 금지된다.

－ 단, 수출입 상품 중에서 국가가 정한 검사 면제 조건에 부합한 경우 수하인 또는 송하인의 신청으로 국가상검부서가 이를 심사하여 승인한 경우 검사를 면제한다

- ② 이 법에서 반드시 상검기구의 검사를 거치도록 정하여진 수입 상품의 수하인 또는 그 대리인은 반드시 통관수속을 받아야 하는 관할 지역의 상검기구에 검사를 보고하고 접수하여야 하며 상검기구는 반드시 국가상검부서가 정한 기간 내에 검사를 완료해야 하고 또한

<sup>4)</sup>부록 : 2-1. 중화인민공화국 수출입상품검사법(번역본)

검사 증서를 구비해야 한다.

- ③ 상검기구의 검사를 받도록 정해진 수출입 상품 이외의 수출입 상품에 대하여는 국가가 정한 바에 따라 표본 검사를 실시해야 하며 국가상검부서는 표본 검사 결과를 공포 또는 관련 부서에 대하여 표본 검사 상황을 통보할 수 있다.
- ④ 수출입 화물의 수(송)하인의 검사 신청 수속을 대리하는 자는 반드시 상검기구에 등기 등록을 해야 하고, 검사 신청 수속을 처리하는 경우 반드시 상검기구에 권한을 부여받은 위탁서를 제출해야 하며 국가상검부서는 관련 규정에 따라 심사를 통하여 조건에 부합된 국내외 검사기구가 위탁한 수출입 상품 검사 감정 업무를 맡을 수 있도록 허가한다.
- ⑤ 상검기구는 국가상검부서가 외국의 관련 기관과 체결한 협의 사항이나 외국 관련기관의 위탁에 따라 수출입 상품의 품질을 확인할 수 있으며 품질 확인에 합격한 수출입 상품에 대하여 품질 확인표식의 사용을 허락한다.
- ⑥ 수출입 상품의 검사신청인이 상검기구가 내린 검사결과에 대하여 이의가 있을 경우 원(原)상검기구 또는 그 상급상검기구 및 국가상검부서에 재검을 신청할 수 있고 재검을 수리하는 상검기구 또는 국가상검부서는 적시에 재검 결론을 내려야 하며 당사자가 재검 결론에 불복하거나 처벌 결정에 대하여 불복한 경우 법에 의하여 행정재심을 신청할 수 있고, 인민법원에 소송을 제기할 수 있다.

## 2.2 검역 및 검사절차

### 2.2.1 수출입 통관업무 기본절차<sup>5)</sup>

<sup>5)</sup> 부록 : 2-2. 수출입 통관업무 기본절차 (번역본)

- ① 중국 세관에 예비 등록 (신고)
- ② 전자 심단 (전자 통관신고서 심사)
  - : 컴퓨터 시스템이 신고한 증명서에 대하여 간단한 수자논리검사를 하고 심사에 통과되어야 다음 단계로 갈 수 있다.
- ③ 전업 심단 (서류)
  - : 신고한 전자수치에 대하여 심사하고 심사가 통과되면 다음 단계로 가고 아닐 경우 세관에서 반출처리 한다. "심사통과" 시 신고 기업에서 10일 내에 심사서류를 현장 부문에 제출하여 심사를 받아야 한다.
- ④ 접수 심사
  - : 기업에서 제출한 서면자료의 완비 여부, 유효 여부, 전자수치와 일치 여부, 신고서 작성의 정확성 여부, 과세요건 완비 여부 등을 심사함. 심사 서류로는 세관신고서, 상업영수증, 화물 수령 증명서 (提运单证), 수출입합동서, 대리 신고 위탁서, 가격자료, 분류자료 및 기타 세관의 제출 요구 서류 등임
- ⑤ 관세징수
  - : 주요한 과세정보, 세금영수증 및 기업 납세 후 핵심적으로 주입 (核注)한 세금 영수증 등을 작성한다
- ⑥ 검사
  - : 세관에서는 수출입화물 수하인과 발하인이 세관에 신고 할 때 내용(상품의 분류, 가격, 원산지 등)이 실제와 정확히 부합되는지를 규정에 따라 검사한다.



⑦ 통관

: 상기 절차를 다시 한번 점검하고 이상이 없을 경우 통관절차를 밟는다.

2.2.2 수출하는 식품 생산기업 위생등록 신청절차<sup>6)</sup>

(出口食品生產企業衛生注冊登記)

○ 대(對) 중국 수출 식품의 생산기업은 《중화인민공화국 수출입상품 검사법 실시조례》 제32조 “국가는 식품 수출 및 생산기업에 대해 위생등록 등기관리를 실행하여야 한다”에 따라 위생등록 신청을 해야하며 그 과정은 다음과 같다.

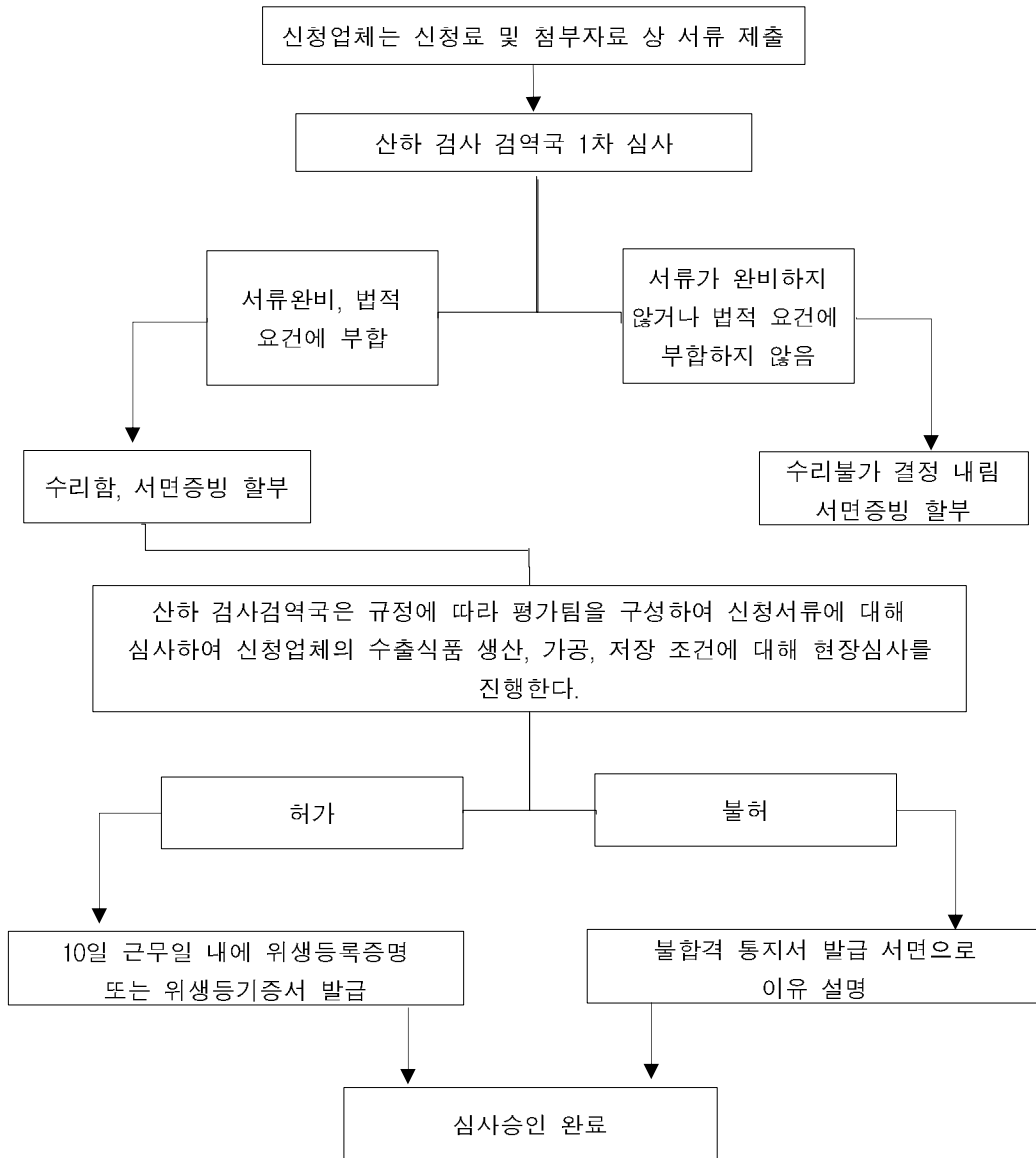
- ① 신청업체는 소재지 산하 검사검역국에 신청을 제출하며 관련 서류를 제출한다.
  - 수출식품 생산기업 위생등록신청서<sup>7)</sup> 3부
  - 기업법인 영업허가증 사본
  - 위생품질체계 문서
  - 공장구역 평면도, 작업장평면도, 공정흐름도 및 생산공법 핵심부분 그림자료
- ② 산하 검사검역국은 신청업체가 제출한 서류의 완비 여부, 법적 요건의 부합여부에 따라 수리 또는 수리불가를 결정하며 규정에 따라 서면증빙을 발부한다.
- ③ 신청 수리 후, 산하 검사검역국은 규정에 따라 평가팀을 구성하여 신청서류의 내용을 심사하며 신청업체의 수출식품 생산, 가공, 저

<sup>6)</sup> 출처 : [http://www.aqsiq.gov.cn/qyhypd/spyl/bszn/200610/t20061026\\_6830.htm](http://www.aqsiq.gov.cn/qyhypd/spyl/bszn/200610/t20061026_6830.htm)

<sup>7)</sup> 부록 : 2-3. 위생등록신청서

장 조건에 대해 현장평가를 진행한다.

<그림 2-5> 수출식품 생산기업의 위생등록 과정



- ④ 산하 검사검역국은 규정에 따라 신청서류 및 평가의견을 심사하고 허가 또는 허가불가의 결정을 내린다. 허가 시에는 10일 이내에 위

생등록증서 또는 위생 등기증서를 발급하며, 허가불가 시에는 서면으로 그 이유를 설명해야 한다.

- 수리일로부터 20일내에 허가 또는 허가불가를 결정한다(현장심사 평가시간은 동 기한에 포함되지 않으며 수리기관이 별도 통보한다).

### 2.3 기타 수입검사 관련제도<sup>8)</sup>

#### 2.3.1 중국의 기타 수입검사 및 관련제도

- ① 중화인민공화국 수출입상품검사법 실시조례
- ② 중화인민공화국 세관 수출입화물 검사 관리방법
- ③ 중화인민공화국 세관 수출입 화물 집중신고 관리방법
- ④ 출입국 검사검역 대리신고 관리규정
- ⑤ 출입국 검사검역 표지 관리방법 등

### 2.4 식품관련 주요 정부기관 내역

- 중국의 식품관련 주요 정부기관 연락처는 <표 2-18>과 같다.

<표 2-18> 관련기관 연락처 및 웹사이트

기관명칭	전화번호	웹사이트
국가발전개혁위원회	86-10-68502000	<a href="http://www.ndrc.gov.cn">www.ndrc.gov.cn</a>
상무부	86-10-65121919	<a href="http://www.mofcom.gov.cn">www.mofcom.gov.cn</a>
농업부	86-10-64192292	<a href="http://www.agri.gov.cn">www.agri.gov.cn</a>
위생부	86-10-68792114	<a href="http://www.moh.gov.cn">www.moh.gov.cn</a>
국가공상행정관리총국	86-10-68032233	<a href="http://www.saic.gov.cn">www.saic.gov.cn</a>
국가환경 보호총국	86-10-66556014	<a href="http://www.zhb.gov.cn">www.zhb.gov.cn</a>

<sup>8)</sup> 부록 : 2-4 ~ 2-8 (번역본&원본)

기관명칭	전화번호	웹사이트
중국세관총서	86-10-65194114	<a href="http://www.customs.gov.cn">www.customs.gov.cn</a>
국가식품약품감독관리국	86-10-68313344	<a href="http://www.sfda.gov.cn">www.sfda.gov.cn</a>
국가질량검험검역총국	86-10-82262114	<a href="http://www.aqsiq.gov.cn">www.aqsiq.gov.cn</a>
국가세무총국		<a href="http://www.chinatax.gov.cn">www.chinatax.gov.cn</a>
국가외화 관리국	86-10-68402265	<a href="http://www.safe.gov.cn">www.safe.gov.cn</a>
국가지적 소유권국	86-10-62083334	<a href="http://www.sipo.gov.cn">www.sipo.gov.cn</a>
국가양식국	86-10-63906078	<a href="http://www.chinagrains.gov.cn">www.chinagrains.gov.cn</a>
국가해양국	86-10-68012776	<a href="http://www.soa.gov.cn">www.soa.gov.cn</a>
국가중의약 관리국	86-10-65063322	<a href="http://www.stacm.gov.cn">www.stacm.gov.cn</a>
국가통계국	86-10-68576320	<a href="http://www.stats.gov.cn">www.stats.gov.cn</a>

### 3. 수입위생제도

#### 3.1 관련 법규

##### 3.1.1 중화인민공화국 식품안전법<sup>9)</sup>

- 중화인민공화국 식품안전법(中华人民共和国食品安全法)에 따르면 수입식품, 식품첨가물 및 식품 관련 제품은 중국 식품 안전 국가표준에 부합되어야 하며 수입한 식품은 반드시 출입국검사검역기구의 검사 합격을 받아야 하고, 세관은 출입국검사검역기구가 발급한 관련증명에 근거하여 통과시킨다.
  
- 중국으로 식품을 수출하는 해외 식품 제조업체, 해외 수출업체 또는 대리상은 반드시 중국출입국검사검역기관에 등록해야 한다.
  
- 식품안전 위험검측제도를 통해 식원성(食源性) 질병, 식품오염 및 식품 중의 유해요소에 대하여 모니터링을 진행하며 이 법이 정하는 식품안전표준은 반드시 아래의 내용을 포함해야 한다.
  - ① 식품, 식품 관련제품 중의 병원성 미생물, 농약잔류물, 동물용 약품 잔류 중금속, 오염물질 및 기타 인체 유해물질에 대한 제한규정
  - ② 식품첨가물의 종류, 사용범위, 용량
  - ③ 영유아 전용식품과 기타 특정 인원 주·부식의 영양성분에 대한 요구
  - ④ 식품안전, 영양과 관련한 태그, 로고, 설명서에 대한 요구
  - ⑤ 식품생산 경영과정에 대한 위생요구
  - ⑥ 식품안전과 관련한 품질요구
  - ⑦ 식품검측방법과 절차
  - ⑧ 기타 식품안전표준으로 제정되어야 할 내용

<sup>9)</sup> 부록 : 2-9 (번역본&원본)

- 식품안전 국가표준이 없는 수입식품, 혹은 최초로 수입되는 식품, 식품첨가물 신제품의 경우, 수입 업체는 국무원 위생행정관리 기구에 수입 신청 및 관련제품의 안전성 평가 자료를 제출하여야 한다. 위생행정관리기관은 신청 접수일로부터 60일 내에 심사하여 식품안전요구에 부합될 경우 법에 따라 허가 증명 서류를 발급한다.
- 식품첨가물은 반드시 태그, 설명서와 포장에 있어야 한다. 태그, 설명서는 반드시 본 법 제42조 제1항~제6항, 제8항, 제9항이 규정한 사항 및 식품첨가물의 사용범위, 용량, 사용방법이 명시되어야 하며 태그에는 “식품첨가제” 문구가 기입되어야 한다.

**<식품안전법>**

**제42조**

예포장식품의 포장에는 반드시 라벨링이 있어야 한다. 라벨링에는 반드시 아래의 사항이 표기되어야 한다.

- (1) 명칭, 규격, 순수함량, 생산일자;
- (2) 성분 혹은 첨가 성분표;
- (3) 생산자의 명칭, 주소, 연락방식;
- (4) 유통기한;
- (5) 제품표준코드번호;
- (6) 저장조건;
- (7) 사용한 식품첨가제의 국가표준 중 통용명칭;
- (8) 생산허가증 번호;
- (9) 법률, 법규 혹은 식품안전표준이 필히 표기토록 한 기타 사항.

영유아와 기타 특정인원에 제공하는 주·부식품의 라벨링에는 반드시 주요 영양 성분과 함량이 표기되어야 한다.

- 수입한 포장 식품은 반드시 중문라벨, 중문설명서가 있어야 하며 그 내용은 반드시 본 법 및 중국 기타 유관법률, 행정법규의 규정과 식품안전 국가표준의 요구에 부합해야 하고 식품의 원산지 및 국내 대리업체의 명칭, 주소, 연락처를 명기해야 한다. 중문라벨, 중문설명서가 없거나 혹은 라벨, 설명서가 본 조 규정에 부합하지 않는 경우 수입이 불가하다.

- 포장식품에는 라벨링이 있어야 하며 반드시 아래의 사항이 표기되어야 한다.
  - ① 명칭, 규격, 순수함량, 생산일자
  - ② 성분 혹은 첨가 성분표
  - ③ 생산자의 명칭, 주소, 연락방식
  - ④ 유통기한
  - ⑤ 제품표준코드번호
  - ⑥ 저장조건
  - ⑦ 사용한 식품첨가제의 국가표준 중 통용명칭
  - ⑧ 생산허가증 번호
  - ⑨ 법률, 법규 혹은 식품안전표준이 필히 표기토록 한 기타 사항
  
- 특정한 보건기능을 보유하고 있다고 주장하는 식품은 인체에 급성, 2차 급성 혹은 만성 질병을 초래하여서는 아니된다. 태그와 설명서에는 질병예방, 치료기능 등의 내용이 언급되어서는 아니 되며 필히 진실하여야 하고 식용가능 대상자, 식용불가 대상자, 기능성분 혹은 주요성분 및 그 함량 등이 표기되어야 하며 제품의 기능과 성분은 필히 태그 및 설명서와 일치해야 한다.

### 3.2 기타 수입위생 관련제도<sup>10)</sup>

- 중국의 기타 수입위생 관련 제도는 다음과 같다.
  - ① 중화인민공화국 식품안전법 실시조례
  - ② 중화인민공화국 국경 위생검역법
  - ③ 중화인민공화국 국경 위생검역법 실시세칙
  - ④ 유제품 품질안전감독관리조례

<sup>10)</sup> 부록 : 2- 10 ~ 2-13 (번역본&원본)

## 4. 수입규제제도

### 4.1 식품표시제도

- 수입상품의 상표 심사 접수는 검사검역기구 또는 국가질검총국(國家質檢總局)에서 다음에 열거한 신청자료를 심사한다.
  - 《수입식품상표심사신청서(進出口食品標籤審核申請書)》
  - 생산업체와 유통업체의 사업자 등록증(營業執照)
  - 식품 상표의 도안 샘플 7부. 식품 상표의 도안 샘플은 반드시 수입 및 유통 시에 실제 사용되는 최종 도안이어야 한다.
  
- 수입식품의 경우 다음을 추가 심사 한다: 제품이 생산국(지역) 관할 정부의 판매허가를 획득하였다는 사실을 증명할 수 있는 문서 또는 원산지 증명.
  
- 모든 신청 자료는 신청업체의 공식 인장을 날인해야 하고 외국어로 작성된 모든 문서는 그 내용을 중문으로 번역해야 하며 각 2부씩 제출하며 담당기구와 질검총국에서 각 1부씩 가진다.
  
- 질검총국은 규정에 근거하여 신청 자료와 심사의견 및 검사결과에 대하여 심사하고 13일(업무일 기준) 이내에 허가승인 또는 허가승인불가의 결정을 내리며 심사 결과는 질검총국의 인터넷 사이트에 공시한다.
  
- 식품 표시 관련 중국의 기타 식품표시 관련 제도는 다음과 같다<sup>11)</sup>.
  - ① 식품표시 관리제도
  - ② 중화인민공화국 상표법실시조례
  - ③ 수출입상품의 상표심사기준

11) 부록 : 2-14 ~ 2-16 (번역본&원본)



<표 2-19> 음료류의 표시 사항 예시

항목	내용 설명	사진 자료
식품명칭	허브 매실	
배합료	Fresh Plum, Licorice Root, Orange Skin, Peppermint, Saccharin sodium, Sugar, Treacle element	
할량	100g	
상품표준중	Q/(GZ)ZQW5	
식품라벨링합격증서	440100-2875	
유통기한	12개월	
저장방법	서늘하고 태양, 고온, 습기를 피하라	
생산날짜	Xx년xx월xx일	
제조업체	광주시 진미 식품유한회사	
생산주소	광주시 백운대도 용태동8호	
사이트	Http://www.z-q-w.com	
판매전화	020-36241380	

<표 2-20> 발효유의 표시 사항 예시

항목	내용 설명	사진 자료
식품명칭	대추 맛 요구르트	
원료배합표	신선 우유, 설탕, 안정제, Lbulgaricus, S.thermophilus, 식용 향료	
유통기한	15일	
저장방법	2-6°C	
생산날짜	Xx년xx월xx일	
제조업체	서장·라싸시 성결설유업 유한회사	
생산주소	서장·라싸시 남금로 장낙촌 1호	
판매전화	0891-6965677	
Fax번호	0891-6904032	
우편번호	850000	

#### 4.2 식품포장제도

- 포장식품 표시통칙<sup>12)</sup>에 따르면 포장식품 표시의 모든 내용은 국가 법률, 법규에 부합해야 하며 상응한 제품기준의 규정에도 부합해야 함
- 포장식품표시의 모든 내용은, 분명하고, 눈에 잘 보이고, 오래 유지할 수 있어 소비자들이 구매할 때 식별하고 읽기 용이하도록 해야 하며 알기

<sup>12)</sup> 부록 : 2-17 (번역본&원본)

쉽고, 정확하고, 과학적 근거가 있어야 함

- 모든 표시 내용은 허위 또는 소비자를 오도하거나 기만하는 문자, 그림 등으로 식품을 소개해서는 안 되며 소비자들이 구매한 식품을 다른 제품과 혼동하게 해서는 안된다.
- 의무표기내용은 식품명칭, 배합원료리스트, 배합원료의 정량, 순 함량과 여과 후 남은 물질(고체물질)함량, 제조자, 판매자의 명칭과 주소, 일자표기와 보관법 설명, 제품기준 번호, 품질등급 등을 표기해야 하며 기타 방사선 조사 식품, 유전자재조합식품의 경우 이를 명시해야 한다.

#### 4.3 식품 수출입 세관법<sup>13)</sup>

- 수출입을 허가하는 화물, 입출국물품은 세관이 관세법에 의거하여 관세를 징수한다. 중국으로 수출 시, 수출품에 대한 적용 관세율을 주요 식품 유형별로 <표 2-22>에 제시하였다.

<표 2-21> 주요 식품 유형별 수입 관세율표<sup>14)</sup>

H.S. code	품 명	관세율(%)	
		최혜국	일반
20.05	김치류 (식초 외의 방법으로 가공한 야채)	25	70
19.05	빵류	20	80
19.02	국수	15	80
19.05	과자	15(20)	80
18.06	초콜릿류	10	50
20.09	과일음료	30(15)	90

<sup>13)</sup> 부록 : 2-18. 중화인민공화국 세관법 (번역본&원본)

<sup>14)</sup> 中華人民共和國進出口稅則, 海關總署關稅征管司, 中國海關出版社, 2011年

H.S. code	품 명	관세율(%)	
		최혜국	일반
20.09	야채주스	20	80
9.02	침출차	15	100
9.02	고형차	15	100
25.01	식염	0	0
22.06	탁주(황주)	40	180
22.04	과실주	14	180
22.07	소주(알코올 농도 수정)	30	80
9.01	인스턴트커피	15	80
4.03	발효유	10	90
4.06	치즈	12	90

#### 4.3.1 기타 수입규제 관련제도<sup>15)</sup>

- 중국의 기타 세관법 관련 제도는 다음과 같다.
  - ① 중화인민공화국 수출입관세조례
  - ② 중화인민공화국 수출입화물 원산지조례
  - ③ 중화인민공화국 화물수출입 관리조례
  - ④ 중화인민공화국 세관 수출입화물 세금징수 관리방법
  - ⑤ 중화인민공화국 수출입화물 감면세 관리방법

<sup>15)</sup> 부록 : 2- 19 ~ 2-23 (번역본&원본)

## 제3절 식품첨가물 및 유해물질 규정

### 1. 식품첨가물 및 유해물질의 정의

#### 1.1 식품첨가물의 정의

- 우리나라 식품첨가물의 정의는 식품위생법 제2조를 따른다. 식품첨가물은 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 옮겨갈 수 있는 물질을 포함한다.
- 중국의 경우, 식품 첨가물 사용 위생 표준에 따르면 식품의 품질, 색, 맛, 부패를 개선하고 가공과정의 수요로 식품에 첨가하는 화학합성 혹은 천연물질을 말한다. 영양강화제, 식품용 향신료, Gum-based 사탕 중기초제 물질, 식품공업용 보조제도 포함된다.
- 세계보건기구(World Health Organization, WHO) 특히 코덱스위원회(Codex Alimentarius Commission)가 식품첨가물의 규격을 책정하고 있다.

#### 1.2 유해물질(有害物質)의 정의

- 유해물질이란 일반적으로 사람이나 생태계에 유해한 화학 물질을 통칭하는 것으로 국내 식품위생법에서는 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험 요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것을 "위해(危害)"로 규정하고 있는데 농약, 중금속, 유해 미생물 및 유독물질 등을 포함한다.
- 중국에서 유해물질이란 사전적 의미로 사람이 생산조건 하에서 또는 일상생활에서 접촉하는, 질병을 일으키거나 혹은 건강상태를 저하시키는 물질을 말한다.

## 2. 식품유형별 기준 및 규격

### 2.1 식품유형별 정의 및 분류

- 우리나라와 중국의 식품유형별 정의 및 분류를 <표 2-23>에 비교하였다. 국내 기준은 식품공전(2010년)과 축산물가공기준 및 성분규격(2010년; 유가공품에 한함)에 따르며 중국 기준은 식품별 위생표준<sup>16)</sup>에 따른다.

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
1.과자류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 식물성원료 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과자, 캔디류, 추잉검, 빙과류를 말한다.</li> <li>• 식품분류 과자, 캔디류, 추잉검, 빙과류</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 및 식품분류                             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 소 없는 과자 굽고 익혀 만든 후 아무런 처리를 거치지 않은 과자류 식품을 말한다.</li> <li>② 소가 들어간 과자 굽고 익혀서 과자 사이(혹은 표면)에 유지나 설탕 혹은 잼 등을 넣고 가열 처리하지 않은 과자류 식품을 말한다</li> </ol> </li> </ul>
2. 빵 또는 떡류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 밀가루, 쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조특성에 따라 가공한 것으로 빵류, 떡류, 만두류를 말한다.</li> <li>• 식품분류 빵류, 떡류, 만두류</li> </ul>	<p><b>빵류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 및 식품분류                             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 열 가공 케이크, 빵 가공 과정에서 가열하여 익힌 것을 최종 공정으로 하는 케이크, 빵류 식품을 말한다.</li> <li>② 냉 가공 케이크, 빵 가공 과정에서 가열하여 익힌 후에 다시 크림과 마가린, 계란 흰자, 코코아 등의 보조 재료를 첨가한 뒤 다시 가열 처리하지 않</li> </ol> </li> </ul>

<sup>16)</sup> 부록 : 3. 식품유형별 위생표준 (<http://down.foodmate.net/>)

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
		은 케이크와 빵류 식품을 말한다.
3.코코아 가공품류 또는 초콜릿류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 테오브로마 카카오(<i>Theobroma cacao</i>)의 열매로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 등이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품을 말한다.</li> <li>식품분류 코코아가공품류(코코아매스, 코코아버터, 코코아분말, 기타 코코아가공품), 초콜릿류(초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품)</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 코코아분말을 주요 원료로 하여 기타 부재료를 참가하거나 하지 않되, 단 가공을 거치지 않은 고품유료 또는 코코아 액이나 조각, 코코아 분말, 코코아 유지, 코코아 유지류, 코코아 유지 대체품, 백설탕, 유제품, 식품첨가제 등을 원료로 하여 일정 가공처리를 거쳐 생산된 초콜릿과 초콜릿 제품을 말한다.</li> </ul>
4. 면류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 곡분 또는 전분류를 주원료로 하여 성형하거나 이를 열처리, 건조 등을 한 것으로 국수, 냉면, 당면, 유탕면류, 파스타류를 말한다.</li> <li>식품분류 국수, 냉면, 당면, 유탕면류, 파스타류</li> </ul>	<p><b>면류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 및 식품분류             <ol style="list-style-type: none"> <li>기름에 튀긴 라면 식용유지로 튀긴 뒤 탈수시킨 라면(유탕면으로 약칭)을 지칭한다.</li> <li>기름에 튀기지 않은 라면 급속냉동, 마이크로파, 진공, 열풍에 건조시킨 라면(비유탕면으로 약칭)을 지칭한다.</li> </ol> </li> </ul>
5. 다류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 식물성 원료를 주원료로 하여 제조·가공한 기호성 식품으로서</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 첫잎의 수분을 이용해 추출한 액체</li> </ul>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
	<p>침출차, 액상차, 고품차를 말한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품분류 침출차, 액상차, 고품차</li> </ul>	<p>나 그 농축액, 인스턴트 차 가루를 원료로 여과, 침전 등의 제조과정을 거친 차에 과일즙, 우유, 유제품, 이산화탄소 등을 첨가하여 제조된 음료를 말함</p>
6. 커피	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 커피원두를 가공한 것이거나 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 볶은커피, 인스턴트커피, 조제커피, 액상커피를 말한다.</li> <li>• 식품분류 볶은커피, 인스턴트커피, 조제커피, 액상커피</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 커피속 식물(Coffea)의 과실과 종자, 과피(외피, 중피, 내피), 종피, 커널, 배아 등을 가공 후 제조한 소비자가 사용할 수 있는 제품을 말한다.</li> </ul>
7.음료류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료 등 음용을 목적으로 하는 식품(다만, 주류, 다류, 무지유고형성분이 3% 이상인 음료는 제외)을 말한다.</li> <li>• 식품분류 과일·채소류음료(농축과 · 체즙, 과·채주스, 과·채음료), 탄산음료류(탄산음료, 탄산수), 두유류(두유액, 두유, 분말두유, 기타두유), 발효음료류(유산균음료, 효모음료, 기타발효음료), 인삼·홍삼음료, 기타음료(혼합음료, 추출음료, 음료베이스)</li> </ul>	<p><b>음료류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 및 식품분류 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 탄산음료 일정한 조건하에서 이산화탄소를 주입한 제품. 발효법을 통해 자체적으로 이산화탄소가 만들어진 음료는 포함하지 않는다. 제품 가운데 이산화탄소 함량(20℃ 일 때의 체적 배수)이 2.0배보다 낮아서는 안 된다.</li> <li>② 단백질 고체 음료 각종 젓과 유제품, 알과 알제품 등 기타 동식물의 단백질 등을 원료로 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 단백질 함량이 4%보다 많거나 4%인 제품을 말한다.</li> </ul> </li> </ul>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

가공 식품	국가	
	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
7.음료류 (계속)		<p>③ 보통형 고체 음료 과즙 혹은 베이킹 과정을 거친 커피, 차, 국화, 띠플뿌리 등 식물에서 추출한 물질을 원료로 기타 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않은, 단백질 함량이 4%보다 적은 제품을 말한다.</p> <p>④ 과일 야채 주스 0~10℃의 저온환경에서 농축과일 주스(즙)에 해당 과일주스(즙) 농축시 상실한 천연수분과 같은 양의 물을 넣고 제조한 것으로 원래 과일과육의 색깔, 맛과 향을 가지며 일정량의 가용성 물질을 함유한 제품을 말한다.</p> <p>⑤ 식품공업용 농축과일야채 주스(즙) 과일, 야채 및 기타 식물을 원료로 하여 세척, 즙 추출(즙 짜내기), 농축, 살균 등 가공을 거쳐 생산되어 음료에 첨가되거나 식품가공에 사용되는 농축과일야채 주스(즙)를 말한다.</p> <p>⑥ 식물성 단백질음료 대두, 아자, 살구씨, 호두, 땅콩, 호박씨, 해바라기씨 등을 원료로 분쇄, 추출, 비린내 제거 등의 가공과정을 거쳐 얻은 액체의 물, 시럽 등을 말한다.</p>



<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

가공 식품	국가	
	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
8. 특수 용도 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 영·유아, 병약자, 노약자, 비만자 또는 임신·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 특정 대상을 위하여 식품과 영양소를 배합하는 등의 방법으로 제조·가공한 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등 식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용 식품을 말한다.</li> <li>식품분류 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용식품</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 생우유(혹은 양유), 설탕, 콩, 맥아당을 주요원료로 하여 적당량의 비타민과 미네랄을 첨가하고 가공을 거쳐 생산한 영유아용 분말형태의 식용제품을 말한다.</li> <li>식품분류                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 즉석식품류 열가공을 거쳐 익힌 제품, 따뜻한 물이나 뜨거운 우유에 타면 바로 먹을 수 있다.</li> <li>② 비즉석식품류 익히지 않은 제품, 반드시 익혀서 먹어야 한다.</li> </ul> </li> </ul>
9. 장류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 콩·식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로 하여 식염 등을 섞어 발효·숙성시킨 것을 제조·가공한 것으로 메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등을 말한다.</li> <li>식품분류 메주(한식메주, 개량메주), 한식간장(재래 한식간장, 개량한식간장),</li> </ul>	<p><b>장류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 및 식품분류                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 장류 본 표준은 곡류를 주원료로 하여 발효시켜 만든 각종 장류 식품에 적용한다.</li> <li>② 간장 단백질이 풍부한 콩류와 전분이 풍부한 곡류 그리고 그 부산물을 주원료로, 미생물 효소의 촉매 작용을 통해 분해되고 우려내진 조미액즙을 말함. 간장은 생산방법에 따라 양조간장과 혼</li> </ul> </li> </ul>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
	양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류	합간장으로 나뉘고 먹는 방법에 따라 조리용간장과 식탁용 간장으로 나눈 것을 말한다.
10.김치류	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 정의 배추 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것으로 김치속, 배추김치 등을 말한다.</li> <li>• 식품분류 김치속, 배추김치, 기타김치</li> </ul>	<p><b>농산물 절임식품</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 발효성 비발효성 각종 염장채소와 각종 피클류.</li> </ul>
11.젓갈류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류를 말한다.</li> <li>• 식품분류 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식해류</li> </ul>	<p><b>어육가공품-젓갈류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 본 표준은 생(냉동)가축육을 주요 원료로 하여 생산(조리되지 않은)된 각 육가공품에 적용된 것을 말한다.</li> </ul>
12. 절임 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 절임</li> </ul>	<p>1. 농산물 절임식품</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 및 식품분류</li> <li>① 미젼류 과일을 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담근 뒤, 식품첨가제를 넣거나(혹은 넣지 않음) 약간의 건조처리</li> </ul>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
12. 절임 식품 (계속)	<p>류, 당절임을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여져 있는 식품은 제외한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품분류 절임류, 당절임</li> </ul>	<p>를 거쳐 생산된, 촉촉하게 설탕커버가되었거나 설탕액에 담겨 있는 비건조 제품.</p> <p>② 량귀류 과일과 야채를 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담그거나 혹은 절여진 것으로 혹은 식품첨가제 등을 넣는 등 다른 가공처리를 거쳐 생산된 강한 향기를 내는 건조된 제품을 말한다.</p> <p>③ 귀푸류 과일과 야채를 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담근 뒤 식품첨가제를 부재료로 하여 생산된, 표면이 끈적거리지도 건조하지도 않고 투명하며 표면에 설탕자국이 남아 있지 않은 건조된 제품을 말한다.</p> <p>④ 휘화류 과일을 주원료로 하여 졸인 뒤 식품첨가제를 넣고 설탕이나 감초는 넣거나 넣지 않은 건조된 제품을 말한다.</p> <p>⑤ 귀단류 과일과 야채를 주원료로 하여 설탕에 졸이거나 담그거나 소금에 졸여 건조한 뒤 짙게 분쇄하고 다시 형태를 만들어 생산된 다양한 모양의 건조제품을 말한다.</p> <p>⑥ 과일케이크류</p>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
12. 절임 식품 (계속)		<p>과일과 야채를 주원료로 하여 조각을 내어 부수거나 껌으로 만든 뒤 설탕 류나 식품첨가제를 넣어 생산된 각종 형태의 케이크 제품을 말한다.</p> <p>2. 염지 동물성수산가공품</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 본 표준은 염지 동물성 수산가공품 위생지표와 검사방법 및 식품첨가제, 생산 가공 과정, 표시, 포장, 저장, 운반에 관한 위생적 요구사항을 규정한다.</li> <li>- 본 표준은 명주달걀고동 민물게, 방게, 민물새우, 조개류와 신선한 바닷게를 원료로 하여 소금에 절이거나 백주, 황주에 담가 가공하여 만든 직접 식용이 가능한 염장 수산품에 적용한다.</li> <li>- 본 표준은 신선한 꽃게를 물에 깨끗이 씻어 껍질 아가미 다리 끝부분을 제거한 후 소금을 넣어 만든 직접 식용이 가능한 수산가공품에도 적용한다.</li> </ul>
13. 주류	<p>① 탁주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 혼탁하게 제성한 것을 말한다.</p> <p>② 약주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과하여 제성한 것을 말한다.</p>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 정의 및 식품분류 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 발효주 본 표준은 양곡과 과일 등의 원료를 효모발효 등의 과정을 거쳐 만든 알코올 함량 24%(vol)이하의 마시는 술에 적용한다.</li> <li>② 증류주 증류주는 당이나 전분을 원료로</li> </ul> </li> </ul>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
13. 주류 (계속)	<p>③ 청주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성 과정에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p> <p>④ 맥주 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것을 말한다.</p> <p>⑤ 과실주 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p> <p>⑥ 소주 전분질원료, 국을 원료로 하여 발효시켜 증류한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것을 말한다.</p> <p>⑦ 위스키 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p>	<p>당화, 발효, 증류의 과정을 거쳐 만들어지는 백주를 말한다.</p> <p>③ 혼합주 혼합주는 발효주나 증류주에 식용 보조제를 첨가해 만든 술을 말한다.</p>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
13. 주류 (계속)	<p>⑧ 브랜디 과실(과즙 포함) 또는 이에 당질을 넣어 발효시킨 술덧(주요)이나 과실주(과실주박 포함)를 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것 또는 이에 주류 등을 첨가한 것을 말한다.</p> <p>⑨ 일반증류주 선분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것, 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.</p> <p>⑩ 리큐르 선분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효시켜 증류한 주류에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외) 등을 침출시킨 것이거나 발효 증류 제성과정에 인삼, 과실(포도 등 발효시킬 수 있는 과실제외)의 추출액을 첨가한 것, 또는 주정, 소주, 일반증류주의 발효, 증류, 제성과정에 주세법에서 정한 물료를 첨가한 것을 말한다.</p> <p>⑪ 기타 주류 따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.</p>	

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
14. 기타 식품류 (조미김, 식염)	<p>① 조미김</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 마른김(얼구운김 포함)을 유처리하 거나 하지 않고 조미료, 식염 등으 로 조미·가공한 것을 말한다.</li> </ul> <p>② 식염</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 해수나 암염 등으로부터 얻은 염 화나트륨이 주성분인 결정체를 재 처리하거나 가공 또는 해수를 정 제·결정화하여 식품의 제조, 가공, 조리, 저장 등의 원료나 직접 식 용에 사용되는 것을 말한다.</li> <li>식품분류 재제소금(재제조소금), 태움·용 용소금, 정제소금, 가공소금</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 및 식품분류</li> </ul> <p>① 해조류 가공품</p> <p>본 표준은 해조류와 해조류를 원료로 하여 부재료를 첨가하거 나 첨가하지 않고 상응하는 가 공작업을 거쳐 생산된 제품에 적용된다.</p> <p>② 식염</p> <p>본 표준은 식용소금의 지표에 대 한 요구조건과, 식품첨가제, 영 양강화제, 생산 가공 과정의 위 생요건, 검사 방법을 규정함. 본 표준은 해수, 지하 암염 침전물, 천연소금에서 얻어진 염화나트 륨을 주요 성분으로 가공을 거 쳐 만든 식용 소금에 적용하여 저나트륨염에는 적용하지 않는 다.</p>
15.유가공품	<p>① 발효유류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 발효유류라 함은 원유 또는 유가 공품을 유산균, 효모로 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식 품첨가물 등을 위생적으로 첨가 한 것을 말한다.</li> <li>식품분류 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발 효유분말</li> </ul> <p>② 분유류</p>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 및 식품분류</li> </ul> <p>① 발효유류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 발효유 생우유 혹은 유분을 원료로 살 균, 발효 후 제조된 pH가 낮아진 제품을 말한다.</li> <li>- 요구르트 생우유 혹은 유분을 원료로 살 균, 균을 접종하여 발효 하여 만들어진 제품을 말한다.</li> <li>- 풍미발효유 80%이상의 생우유 혹은 유분을 원료로 기타 원료를 첨가하여</li> </ul>

<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
15.유가공품 (계속)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 분류유라 함은 원유 또는 탈지우유를 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 처리·가공한 분말상의 것을 말한다.</li> <li>• 식품분류 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유</li> <li>③ 자연치즈               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 자연치즈라 함은 원유 또는 유가공품에 유산균, 단백질 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말한다.</li> <li>• 식품분류 경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈</li> </ul> </li> <li>④ 버터류               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 원유에서 유지방분을 분리한 것이나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 각각 교반, 연압한 것을 말한다.</li> <li>• 식품분류 버터, 가공버터, 버터오일</li> </ul> </li> </ul>	<p>살균, 균을 접종하여 발효 전 혹은 후에 식품첨가물, 영양강화제, 과일야채, 곡물 등을 첨가하거나 첨가하지 않고 만들어진 제품</p> <p>② 분유</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 분유 생우유를 원료로 가공제조한 분말상태의 제품을 말한다.</li> <li>- 조제분유 생우유 혹은 기타 가공제품을 주요원료로 기타 원료를 첨가하고 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않은 가공을 통하여 제조한 유고체 함량이 70% 이상인 가루상태의 제품을 말함</li> </ul> <p>③ 치즈</p> <p>성숙하거나 혹은 비성숙한 연질, 반경질, 경질 혹은 특경질, 총이 있는 유제품, 그중에서 유청단백/카제인의 비례가 우유 중의 상응비례를 초과 하지 않는 것을 말한다</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 숙성 치즈 생산 후 바로 먹을 수 없고 일정한 온도에서 일정시간 저장 후 생화학적 혹은 물리학적 변화에 의해 치즈 특성을 나타내는 치즈</li> <li>- 곰팡이균 숙성 치즈 치즈 내부와 표면의 특징에 의하</li> </ul>



<표 2-22> 국내와 중국의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	중국
15.유가공품 (계속)		<p>여 곰팡이균이 생성하여 숙성을 촉진하는 치즈</p> <p>- 비숙성 치즈 생산 후 바로 먹을 수 있는 치즈.</p> <p>④ 버터 우유와 크림을 원료로 기타원료, 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않는 가공을 통하여 만들어진 지방함량이 80% 이상인 상품을 말한다.</p> <p>기타 유가공품에 대해서는 부록 3. 식품 유형별 위생표준을 참고하기 바람</p>

\* 출처 : 식품공전(2010년), 축산물가공기준 및 성분규격(2010년; 유가공품에 한함)  
부록 3. 식품유형별 위생표준

## 2.2 식품품목별 기준 및 규격

### 2.2.1 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준 및 규격

- 국내의 기준 및 규격은 식품공전(2010년)과 축산물가공기준 및 성분규격(2010년, 유가공품에 한함)에 따라 정리하였다.

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격

가공식품	국내의 기준·규격
1. 과자류	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 규격</li> <li>1) 성상: 고유의 향미를 가지고 이미 · 이취가 없어야한다.</li> <li>2) 산가: 2.0 이하(유탕처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0이하)</li> <li>3) 허용외 타르색소: 불검출(캔디류, 추잉검에 한함)</li> </ul>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>1. 과자류 (계속)</p>	<p>4) 허용외 인공감미료: 불검출(캔디류에 한함)</p> <p>5) 산화방지제(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제 불검출 (추잉검에 한함)          · 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논: 0.75 이하</p> <p>6) 세균수          · 과자, 캔디류: 10,000/g 이하          (밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외)          · 빙과류: 검체를 녹인 액체 중 3,000/mL 이하          (다만, 유산균 함유 빙과류는 제외한다)</p> <p>7) 대장균군: 10/mL (빙과류에 한함)</p> <p>8) 유산균수: 표시량 이하(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한함)</p> <p>9) 압착강도(Newton): 5이하 (컵모양 등 젤리에 한함)</p> <p>10) 총 아플라톡신(<math>\mu\text{g}/\text{kg}</math>): 15 이하(B1, B2, G1 및 G2의 합으로서, 단 B1은 10 <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> 이하이어야 하며, 땅콩 및 견과류 함유 제품에 한함)</p> <p>• 기준</p> <p>1) 제조 · 가공기준          빙과류는 68.5°C에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다.          컵모양 등 젤리의 크기는 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5cm 이상이어야 하고 높이와 바닥면의 최소내경이 3.5cm 이상이 되도록 제조하여야 한다.</p>
<p>2. 빵 또는 떡류</p>	<p>• 규격</p> <p>1) 성상: 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 함</p> <p>2) 타르색소: 불검출(식빵, 카스테라에 한함)</p> <p>3) 삭카린나트륨: 불검출</p> <p>4) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.          · 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산 칼슘: 2.5          · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0</p> <p>5) 황색포도상구균: 음성(다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한함)</p> <p>6) 살모넬라: 음성(다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한함)</p> <p>• 기준</p>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
	1) 원료 등의 구비요건 부패·변질이 용이한 원료는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다. 2) 제조·가공기준 주정처리(주정 1% 이상 사용) 제품은 잔류 주정에 의한 품질변화가 없도록 하여야 한다.
3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 색상: 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야한다.</li> <li>2) 납(mg/kg): 2.0 이하(코코아분말에 한함)</li> <li>3) 요오드가: 33~42(코코아버터에 한함)</li> <li>4) 허용외 타르색소: 불검출(코코아매스, 코코아버터, 코코아분말은 제외)</li> <li>5) 세균수: 10,000/g 이하                                      (밀봉한 초콜릿류 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가 제품은 제외)</li> <li>6) 유산균수: 표시량 이상(유산균 함유 초콜릿류에 한함)</li> </ol> </li> <li>• 기준                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조·가공기준                                      알코올성분을 첨가할 수 없다. 다만, 제조과정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우는 알코올 성분 기준으로 할 때 1% 미만으로 사용할 수 있다.</li> </ol> </li> </ul>
4. 먼류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 타르색소: 불검출</li> <li>2) 보존료: 불검출</li> <li>3) 세균수: 1,000,000/g 이하(주정처리제품에 한함)                                      100,000/g 이하(살균제품에 한함)</li> <li>4) 대장균: 음성(주정처리제품에 한함)</li> <li>5) 대장균군: 음성(살균포장제품에 한함)</li> </ol> </li> <li>• 기준                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조·가공기준                                      주정처리(주정 1% 이상 사용) 제품은 잔류주정에 의한 품질변화가 없도록 처리해야 한다.</li> </ol> </li> </ul>
5. 다류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 타르색소 : 불검출</li> </ol> </li> </ul>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>5. 다류 (계속)</p>	<p>2) 납(mg/kg) : 2.0 이하 (침출차는 5.0 이하)                      3) 주석(mg/kg) : 150 이하 (액상 캔제품에 한함)                      4) 세균수 : 100/mL 이하 (액상제품에 한함)                      5) 대장균군 : 음성 (액상제품에 한함)</p> <p>• 기준                      1) 제조·가공기준                      원료를 추출할 경우에는 물, 주정 또는 이산화탄소를 용제로 사용하여 원료의 특성에 따라 냉침, 온침 등 적절한 방법을 사용하여야 한다. 쌍화차는 백작약, 숙지황, 황기, 당귀, 천궁, 계피, 감초를 추출 여과한 가용성 추출물을 원료로 하여 제조하여야 하며 이때 생강, 대추, 잣 등을 넣을 수 있다.</p>
<p>6. 커피</p>	<p>• 규격                      1) 납(mg/kg): 2.0 이하                      2) 주석(mg/kg): 150 이하(액상 캔제품에 한함)                      3) 타르색소: 불검출                      4) 세균수: 100/mL 이하(액상제품에 한함)                      5) 대장균군: 음성(액상제품에 한함)</p> <p>• 기준                      1) 제조·가공기준                      커피원두의 추출용제는 물, 주정 또는 이산화탄소를 사용하여야 한다.</p>
<p>7. 음료류</p>	<p>• 규격  <b>과일·채소류음료</b>                      1) 납(mg/kg): 0.3 이하                      2) 카드뮴(mg/kg): 0.1 이하                      3) 주석(mg/kg): 150 이하(캔 제품에 한함)                      4) 세균수: 100/mL 이하                      (다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하)                      5) 대장균군: 음성                      (다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외)                      6) 대장균 O157:H7: 음성                      (가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한함)</p>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<p>7) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 불검출                      · 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 이하                      · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하</p> <p>8) 바실러스 세레우스 : 1,000/mL 이하                      (비가열 제품 또는 비가열 함유 제품에 한함)</p> <p><b>탄산음료류</b></p> <p>1) 탄산가스압(kg/cm<sup>2</sup>)                      탄산수: 1.0 이상                      탄산음료: 0.5 이상</p> <p>2) 납(mg/kg): 0.3 이하</p> <p>3) 카드뮴(mg/kg): 0.1 이하</p> <p>4) 주석(mg/kg): 150 이하(캔 제품에 한함)</p> <p>5) 세균수: 100/mL당 이하</p> <p>6) 대장균군: 음성</p> <p>7) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출                      · 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 식향산칼슘: 0.6 이하</p> <p><b>두유류</b></p> <p>1) 두유액 · 두유                      · 세균수: 40,000/mL 이하                      (멸균제품 또는 pH4.5 이하의 살균제품의 경우 음성)                      · 대장균군: 10/mL 이하                      (멸균제품 또는 pH4.5 이하의 살균제품의 경우 음성)</p> <p>2) 분말두유                      · 세균수: 20,000/g 이하(멸균제품의 경우 음성)                      · 대장균군: 10/g 이하(멸균제품의 경우 음성)</p> <p>3) 기타 두유                      · 세균수: 40,000/ml 이하                      (멸균제품 또는 pH4.5 이하의 살균제품의 경우 음성)                      · 대장균군: 10/ml 이하                      (멸균제품 또는 pH4.5 이하의 살균제품의 경우 음성)</p> <p><b>발효음료류</b></p>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<p>1) 유산균수 또는 효모수: 1,000,000/mL 이상 (유산균, 효모음료에 한하며, 살균제품은 제외)</p> <p>2) 세균수: 100/mL 이하(살균제품에 한함)</p> <p>3) 대장균군 : 음성</p> <p>4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.05 이하 · 안식향산: 0.05 이하</p> <p><b>인삼 · 홍삼음료</b></p> <p>1) 인삼 · 홍삼성분: 검출</p> <p>2) 타르색소: 불검출</p> <p>3) 납(mg/kg): 0.3 이하</p> <p>4) 주석(mg/kg): 150 이하(캔 제품에 한함)</p> <p>5) 세균수: 100/mL 이하</p> <p>6) 대장균군: 음성</p> <p>7) 보존료(g/kg): 다음에서는 이외의 보존료는 불검출 · 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 이하</p> <p><b>기타음료</b></p> <p>1) 산소량(mg/L): 24 이상(인위적으로 산소를 충전한 제품에 한함)</p> <p>2) 납(mg/kg): 0.3 이하</p> <p>3) 카드뮴(mg/kg): 0.1 이하</p> <p>4) 주석(mg/kg): 150 이하(캔제품에 한함)</p> <p>5) 세균수: 100/mL 이하(유산균 함유제품은 제외한다. 다만, 분말제품은 1g당 3,000 이하)</p> <p>6) 대장균군: 음성</p> <p>7) 유산균수: 표시량 이상(유산균 함유제품에 한함)</p> <p>8) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 · 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 이하</p> <p>• 기준</p> <p><b>과일 · 채소류음료</b></p> <p>1) 원료 등의 구비요건 과일·채소류음료의 100%착즙액 기준당도(Brix°)는 다음의 이상이어야 한다. · 포도,서양배 : 11° · 사과,라임 : 10°</p>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>7. 음료류 (계속)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 귤,자몽,파파야 : 9°</li> <li>· 배,구아바 : 8°</li> <li>· 복숭아,살구,딸기,레몬 : 7°</li> <li>· 자두,멜론,매실 : 6°</li> <li>· 기타 : 근거문헌에 의함</li> </ul> <p>2) 제조 · 가공기준</p> <p>과일 및 채소류는 물로 충분히 세척하여야 한다. 가열하지 않은 과·채주는 해당 과일·채소 이외의 다른 식품 또는 식품 첨가물을 사용할 수 없다.</p> <p><b>탄산음료류</b></p> <p><b>두유류</b></p> <p>1) 원료 등의 구비요건 : 대두는 전처리공정을 거쳐서 불순물, 흙, 모래, 짚 등을 충분히 제거한 것 이어야 한다.</p> <p>2) 제조 · 가공기준 대두를 직접 사용하는 경우에는 품질저해인자가 불활성화 되도록 충분히 가열하여야 한다. 최종제품은 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 하며, 살균제품은 살균 후 10°C이하로 냉각하여야 한다(다만, pH 4.5 이하의 살균제품은 제외).</p> <p><b>발효음료류</b></p> <p><b>인삼 · 홍삼음료</b></p> <p>1) 원료 등의 구비요건 인삼·홍삼음료에 그대로 넣는 수삼은 3년근 이상이어야 하며, 병든삼이나 파삼은 사용할 수 없다. 수삼은 3년근 이상으로서 춘미삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병든삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있다.</p> <p>2) 제조 · 가공기준 인삼·홍삼음료 제조시 인삼·홍삼에서 유래되는 부유물질이 제거되도록 하여야 한다. 가용성인삼·홍삼성분(인삼사포닌 80 mg/g을 기준으로 할 때, 홍삼사포닌 70 mg/g을 기준으로 할 때) 0.15% 이상 또는 3년근 이상의 인삼 또는 홍삼 1본 이상 함유하여야 한다.</p>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격																						
	<p><u>기타음료</u></p>																						
<p>8. 특수용도 식품</p>	<p><b>영아용 조제식</b></p> <p>1) 원료 등의 구비요건  원료로 사용되는 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질은 영아가 섭취하기에 적합하도록 처리한 것이어야 한다. 다만, 글루텐은 단백질원으로 사용할 수 없다.  원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.</p> <p>2) 제조·가공기준  · 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.  · 분말제품의 경우 질소가스를 충전하고, 액상제품은 멸균하여 포장하여야 한다.  · 모유에 들어 있는 영양소를 첨가하기 위하여 또는 영·유아의 유일한 영양공급원으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양소를 첨가할 수 있다. 다만, 해당영양소의 유용함이 과학적으로 입증된 것이어야 하며 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.  · 최종 제품의 단백질의 아미노산 스코어는 85 이상이어야 한다.</p> <p>* 아미노산 스코어 환산을 위한 기준 필수아미노산 조성표  (단위: mg/g 조단백질)</p> <table border="1" data-bbox="445 1310 1195 1715"> <thead> <tr> <th>구분</th> <th>아미노산 조성</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>히스티딘</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>이소 로이신</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>로이신</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>라이신</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>메티오닌+시스틴</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>페닐알라닌+티로신</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>트레오닌</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>트립토판</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>발린</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>339</td> </tr> </tbody> </table>	구분	아미노산 조성	히스티딘	19	이소 로이신	28	로이신	66	라이신	58	메티오닌+시스틴	25	페닐알라닌+티로신	63	트레오닌	34	트립토판	11	발린	35	계	339
구분	아미노산 조성																						
히스티딘	19																						
이소 로이신	28																						
로이신	66																						
라이신	58																						
메티오닌+시스틴	25																						
페닐알라닌+티로신	63																						
트레오닌	34																						
트립토판	11																						
발린	35																						
계	339																						



<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>8. 특수용도 식품 (계속)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분 농도를 달리할 수 있다.</li> <li>· 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용해서는 안된다.</li> <li>· 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.</li> <li>· 코코아는 원료로 사용할 수 없다.</li> <li>· 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다.</li> <li>· 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말형 영·유아용 식품 제조시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다.</li> <li>· 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속 탐지기 등을 사용하여야 한다.</li> </ul> <p><b>성장기용 조제식</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 원료 등의 구비요건             <ul style="list-style-type: none"> <li>원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.</li> </ul> </li> <li>2) 제조 · 가공기준             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.</li> <li>· 분말제품의 경우 질소가스를 충전하고, 액상제품은 멸균하여 포장하여야 한다.</li> <li>· 모유에 들어 있는 영양소를 첨가하기 위하여 또는 영·유아의 유일한 영양공급원으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양소를 첨가할 수 있다. 다만, 해당영양소의 유용함이 과학적으로 입증된 것이어야 하며 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.</li> <li>· 최종 제품의 단백질의 아미노산 스코어는 85 이상이어야 함.</li> <li>· 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분 농도를 달리할 수 있다.</li> <li>· 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용하여서는 아니된다.</li> <li>· 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.</li> <li>· 코코아는 12개월 이상의 유아용 제품에 사용할 수 있으며 그 사용량은 물에 희석하여 섭취할 때를 기준으로 1.5% 이하이어야 한다.</li> <li>· 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조</li> </ul> </li> </ol>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
	<p>하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말형 영·유아용 식품 제조시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다.</li> <li>· 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속탐지기 등을 사용해야 한다</li> </ul>
<p>9. 장류</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 총질소 (w/v%) : 0.8 이상(간장에 한하며, 한식간장은 0.7 이상)</li> <li>2) 타르색소 : 불검출</li> <li>3) 아플라톡신(<math>\mu\text{g}/\text{kg}</math>) : 10 이하(<math>B_1</math>으로서, 메주에 한함)</li> <li>4) 대장균군 : 음성(혼합장(살균제품)에 한함)</li> <li>5) 바실러스 세레우스 : 10,000/g 이하(메주, 간장 제품은 제외)</li> <li>6) 보존료(g/kg 다만, 간장 g/L): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 (다만, 메주는 검출되어서는 아니된다).                   <ul style="list-style-type: none"> <li>· 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하</li> <li>· 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 이하</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>• 기준               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조 · 가공기준                   <p>발효 또는 중화가 끝난 간장원액은 여과하여 간장박 등을 제거하여야 한다.</p> <p>여과된 간장원액과 조미원료, 식품첨가물 등을 혼합한 후 곰팡이 등의 위해가 발생되지 않도록 하여야 한다.</p> <p>제조공정상 알코올 성분을 제품의 맛, 향의 보조, 냄새 제거 등의 목적으로 사용할 수 있다.</p> <p>고추장 제조시 홍국색소를 사용할 수 없으며 또한 시트리닌이 검출되어서는 아니된다.</p> </li> </ol> </li> </ul>
<p>10. 김치류</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 납(mg/kg): 0.3 이하</li> <li>2) 카드뮴(mg/kg): 0.2 이하</li> <li>3) 타르색소: 불검출</li> <li>4) 보존료: 불검출</li> <li>5) 대장균군: 음성(살균포장제품에 한함)</li> </ol> </li> </ul>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기준</li> <li>1) 제조 · 가공기준 원료로 사용되는 채소류는 이물이 제거될 수 있도록 충분히 세척하여야 한다.</li> </ul>
11. 젓갈류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 총 질소(%) : 액젓 1.0 이상(근쟁이 액젓은 0.8 이상), 조미액젓 0.5 이상</li> <li>2) 대장균군 : 음성(다만, 액젓, 조미액젓에 한함)</li> <li>3) 타르색소 : 불검출</li> <li>4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 (다만, 식염함량이 8% 이하의 제품에 한한다.) · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하</li> <li>• 기준</li> <li>1) 제조 · 가공기준 젓갈류에는 증량을 목적으로 물(식염수 포함)을 가하여서는 아니된다(다만, 조미액젓은 제외한다). 창란젓 제조 시에는 훈기, 세척, 빛을 이용한 이물검사 공정을 반드시 거쳐야 한다. 용구류는 위생적으로 처리되어 녹이 슬지 않도록 하여야 한다.</li> </ul>
12. 절임 식품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 세균수 : 음성(멸균제품에 한함)</li> <li>2) 대장균군 : 음성(살균 또는 멸균제품에 한함)</li> <li>3) 타르색소 : 불검출 (다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 오이절임, 생강 절임, 매실절임 식품 등은 제외)</li> <li>4) 이산화황(mg/kg) : 30.0 미만(건조당절임에 한함)</li> <li>5) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하(당절임, 식초절임 제외), 0.5 이하(당절임, 식초절임에 한함) · 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 1.0 이하</li> <li>6) 바실러스 세레우스 : 10,000/g 이하(멸균제품 제외)</li> </ul>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
13. 주류	<p><b>탁주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 총산(w/v%): 0.5 이하</li> <li>3) 메탄올(mg/mL): 0.5이하</li> <li>4) 진균수: 음성(다만, 살균 제품에 한함)</li> <li>5) 보존료(g/L): 불검출</li> </ul> <p><b>약주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 총산(w/v%): 0.7 이하</li> <li>3) 메탄올(mg/mL): 0.5이하</li> <li>4) 진균수: 음성(다만, 살균 제품에 한함)</li> <li>5) 보존료(g/L): 불검출</li> </ul> <p><b>청주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 총산(w/v%): 0.3 이하</li> <li>3) 메탄올(mg/mL): 0.5이하</li> </ul> <p><b>맥주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2)메탄올(mg/mL) : 0.5 이하</li> </ul> <p><b>과실주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL): 1.0이하</li> </ul>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>13. 주류 (계속)</p>	<p>3) 보존료(g/L): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.2 이하</p> <p><b>소주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL): 0.5이하</li> <li>3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하</li> </ol> <p><b>위스키</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL): 0.5이하</li> <li>3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하</li> </ol> <p><b>브렌디</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL): 1.0이하</li> <li>3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하</li> </ol> <p><b>일반증류주</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL) : 0.5이하</li> <li>3) 알데히드(mg/100mL) : 70.0 이하</li> </ol> <p><b>리큐르</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 에탄올(v/v%) : 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL) : 1.0이하</li> </ol> <p><b>기타주류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다.</li> <li>2) 메탄올(mg/mL): 1.0이하</li> </ol>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>14. 기타 식품류</p>	<p><b>조미김</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 산가 : 4.0 이하(유처리한 김에 한함)</li> <li>2) 과산화물가 : 60.0 이하(유처리한 김에 한함)</li> <li>3) 타르색소 : 불검출</li> </ul> <p><b>식염(정제소금)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1) 염화나트륨(%): 95.0 이상(해양심층수염은 70.0 이상)</li> <li>2) 총염소(%): 58.0 이상(해양심층수염은 40.0 이상)</li> <li>3) 수분(%): 4.0 이하(해양심층수염은 10.0 이하)</li> <li>4) 불용분(%): 0.02 이하</li> <li>5) 황산이온(%): 0.4 이하(해양심층수염은 5.0 이하)</li> <li>6) 사분(%) -</li> <li>7) 비소(mg/kg): 0.5 이하</li> <li>8) 납(mg/kg): 2.0 이하</li> <li>9) 카드뮴(mg/kg): 0.5 이하</li> <li>10) 수은(mg/kg): 0.1 이하</li> <li>11) 페로시안화이온(g/kg): 0.010 이하</li> </ul>
<p>15. 유가공품</p>	<p><b>발효유</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 성분규격</li> <li>1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가진 액상으로서 이미·이취가 없어야 한다.</li> <li>2) 무지고형분 : 3.0 이상</li> <li>3) 유산균 수 또는 효모수 : 1ml당 10,000,000 이상</li> <li>4) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10</li> </ul> <p><b>천지분유</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 성분규격</li> <li>1) 성상 : 담황색의 고운 분말로써 이미·이취가 없어야 한다.</li> <li>2) 수분(%) : 5.0 이하</li> <li>3) 유고형분(%) : 95.0 이상</li> <li>4) 유지방(%) : 25.0 이상</li> <li>5) 세균수 : 1g당 20,000이하</li> <li>6) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10</li> </ul> <p><b>자연치즈</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 성분규격</li> <li>1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.</li> <li>2) 대장균(<i>E. coli</i>) : n=5, c=1, m=10, M=100</li> </ul>

<표 2-23> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격	
	3) 유고형분 및 유지방	
	항 목	
	유 형	유고형분(%)      유지방(%)
	경성치즈	60.0이상      24.0이상
	반경성치즈	40.0이상      9.8이상
	연성치즈	35.0이상      7.0이상
	생치즈	18.0이상      3.6이상
	4) 보존료(g/Kg): 다음에서 정하는 이외의 보존료는 검출되어서는 아니된다.	
	데히드로초산 데히드로초산나트륨  소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘  프로피온산칼슘 프로피온산나트륨	0.5이하(데히드로초산으로서) 3.0이하(소르빈산으로서 기준이며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소르 빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하) 3.0이하(프로피온산으로서 기준이며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)
	<b>버터</b>	
	● 성분규격 1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다. 2) 수분(%) : 18.0 이하 3) 유지방(%) : 80.0 이상 4) 산가 : 2.8 이상 5) 지방의 낙산가 : 20.0±2 6) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다. 7) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10 8) 산화방지제(g/Kg): 0.2이하(부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터 셔리부틸히드로퀴논, 몰식자산프로필로서의 사용량의 합계가 0.2이하) 9) 보존료(g/Kg): 0.5이하, 데히드로초산으로서(데히드로초산, 데히드로초산나 트륨)	

2.2.2 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준 및 규격

- 중국의 기준 및 규격은 식품별 위생표준에 따라 정리하였다.

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격

가공식품	중국의 기준·규격
1.과자류	<p><b>1. 과자류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 해당 식품 특유의 정상적인 색, 냄새, 맛, 조직 상태를 지녀야 하고 산패되거나 곰팡이가 피는 등 이상한 맛이 나서는 안 된다. 식품 속은 물론 겉에도 곰팡이가 피어서는 안 되고, 벌레가 생겨서도 안 된다, 또한 육안으로 보이는 이물질이 있어서도 안 된다.</li> </ul> <p><b>2. 사탕류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 각종 사탕에 상응하는 색깔, 향, 맛, 형태를 지니며 이상한 맛이나 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다.</li> </ul> <p><b>3. 껌류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 외관이 완전하고 광택이 있으며 색깔이 균일하고 크기가 일정하다. 해당 상품이 가져야 할 색깔, 냄새와 맛을 가진다. 흡습용해 현상이 없으며 육안으로 보이는 이물질이나 이상한 맛이 없어야 한다.</li> </ul>
2. 빵 또는 떡류	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 케이크, 빵 고유의 색과 냄새, 맛, 조직 상태를 지녀야 하고, 산패 발효 등의 맛이 나서는 안 된다. 식품내부와 외부에 곰팡이가 피거나, 벌레가 생기거나 기타 외부로부터 생기는 오염물질이 있어서도 안된다.</li> </ul>



<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
<p>3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류</p>	<p><b>1. 코코아 분말</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 코코아 분말의 향기, 맛, 색깔, 분말형태를 지니며 덩어리나 이물질이 없어야 한다.</li> </ul> <p><b>2. 초콜릿</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 각종 초콜릿과 초콜릿 제품에 상응하는 색깔, 향, 맛, 형태를 지니며 이상한 맛이 나지 않고 육안에 보이는 이물질이 없어야 한다.</li> </ul>
<p>4. 면류</p>	<p><b>1. 라면</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 색깔: 해당 제품 특유의 색깔을 지니고 타거나 덜 익은 현상이 없으며 앞, 뒤 양면에 깊이가 약간 다를 수 있다.</li> <li>② 냄새: 냄새가 정상이고, 곰팡이 냄새나 변질된 냄새 및 기타 이상한 냄새가 나지 않는다.</li> <li>③ 형상: 외관이 깨끗하고 무늬가 균일하며 이물질이나 타고 난 부스러기가 없어야 한다.</li> <li>④ 조리성: 면에 물을 부은 뒤 면이 끊어지거나 면이 엉겨 붙지 않아야 하며 맛이 설익거나 이에 붙지 않아야 한다.</li> </ul> </li> </ul>
<p>5. 다류</p>	<p><b>1. 차 음료</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 해당 제품이 가져야 할 색깔, 향, 맛을 지니며 이상한 맛이나 냄새가 없고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다. 혼탁하거나 침전되지 않아야 한다.(과일즙, 우유, 유제품을 첨가한 차 음료는 포함하지 않는다.)</li> </ul>

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
6. 커피	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1, 2, 3급 구운 커피는 NY/T 604-2006의 요구에 부합하여야 하며 같은 등급의 생두를 원료로 하여야 한다.</li> </ul> </li> <li>● 관능 지표                             <ul style="list-style-type: none"> <li>1급 커피는 향기가 그윽하고 기이한 냄새가 없고 맛이 좋아야 하고, 2급 커피는 1급 커피보다, 3급 커피는 2급 커피보다 맛과 향이 못하다. 색은 볶은 정도에 따라 전체적인 색이 균일해야 하며, 형태가 타원형 혹은 원형이고 크기가 균일해야 한다.</li> </ul> </li> </ul>
7. 음료류	<p><b>1. 탄산음료</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품첨가제                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 식품첨가제의 품질은 해당 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.</li> <li>② 식품첨가제의 품종 및 사용량은 GB 2760의 규정에 부합해야 한다.</li> </ul> </li> <li>● 생산 가공 과정                             <ul style="list-style-type: none"> <li>GB 12695의 규정에 부합해야 한다.</li> </ul> </li> <li>● 포장                             <ul style="list-style-type: none"> <li>포장용기와 용기의 재질은 해당 위생표준 및 관련규정에 부합해야 한다.</li> </ul> </li> <li>● 표시                             <ul style="list-style-type: none"> <li>정형포장의 표시에 관한 요구는 관련 규정에 부합해야 한다.</li> </ul> </li> <li>● 저장 및 운송                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 저장                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>제품은 건조하고 통풍이 잘 되는 장소에 저장해야 한다. 유독성, 유해성 물질이나, 이상한 맛이 나는 물질, 휘발성 물질, 쉽게 부식하는 물품과 함께 저장해서는 안 된다.</li> </ul> </li> <li>② 운송                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>제품 운송 시에는 직사광선과 비를 피한다. 유독성, 유해성 물질이나, 이상한 맛이 나는 물질, 그리고 제품의 품질에 영향을 미칠 수 있는 물질과 함께 포장해 운송해서는 안 된다.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><b>2. 고체음료</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구                             <ul style="list-style-type: none"> <li>해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> </ul> </li> <li>● 관능지표                             <ul style="list-style-type: none"> <li>해당 식품 고유의 정상적인 색과 향, 맛일 지녀야 하고, 덩어리가 지거나 자극이 있어서는 안 된다. 눌러 볼거나 산패되거나 이상한 맛이</li> </ul> </li> </ul>

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
<p>7. 음료류 (계속)</p>	<p>나서는 안 되고, 물에 녹인 뒤에는 맑고 고른 현탁액이어야 하며, 육안으로 보이는 이물질이 있어서도 안 된다.</p> <p><b>3. 과일 야채 주스 음료</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 원료 과일, 야채가 가지는 색깔, 향, 맛을 지니며 이상한 맛이 없고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다.</li> </ul> <p><b>4. 식품공업용 농축과일야채주스</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 이상한 맛이나 이물질이 없어야 한다.</li> </ul> <p><b>5. 식물성 단백질음료</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 해당 제품이 가져야 할 색깔, 향, 맛을 지니며 잇아한 맛이나 냄새가 나지 않고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다. 소량의 지방이 떠있거나 단백질이 침전된 것은 무방하다.</li> </ul> <p><b>6. 차 음료</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 원료 요구 상응하는 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>● 관능 지표 해당 제품이 가져야 할 색깔, 향, 맛을 지니며 이상한 맛이나 냄새가 없고 육안으로 보이는 이물질이 없어야 한다. 혼탁하거나 침전되지 않아야 한다.(과일즙, 우유, 유제품을 첨가한 차 음료는 포함하지 않는다.)</li> </ul>
<p>8. 특수용도 식품</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 대량 정량포장제품의 평균편차 대량 정량포장제품의 평균편차의 아래의 식)에 따라 계산하며, 평균편차는 0보다 크거나 같아야 하고, 개별 정량포장제품이 계산된 마이너스편차를 넘는 건수는 1건 이하여야 한다.</li> </ul>

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
<p>8. 특수용도 식품 (계속)</p>	<div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <math display="block">\Delta Q = \frac{\sum_{i=1}^n (Q_i - Q_0)}{n}</math> </div> <p>식에서 : <math>\Delta Q</math> - 시료채취제품의 평균편차  <math>Q_0</math> - 정량포장제품에 표시된 순 함량  <math>Q_i</math> - 정량포장제품의 순 함량  <math>n</math> - 시료채취건수</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 단백질효율비(PER) 카제인의 70% 이상</li> <li>• 식품첨가제 표 GB 2760 및 《식품첨가제 위생관리방법》 중 상응하는 조항의 규정에 부합해야 한다.</li> <li>• 식품영양강화제 GB 14880의 규정에 따른다. 제품은 필요에 따라 GB 14880 외에, 사용허가를 거친 식품영양강화제를 첨가할 수 있다.</li> <li>• 라벨, 포장, 운송, 저장             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 라벨 제품라벨은 GB 13432의 규정에 따라 다음을 명시해야 한다: 제품명칭(이유기 조제식이라고 명기함), 원료배합표, 열량, 영양소(단백질, 지방, 탄수화물, 비타민, 미네랄), 순 함량, 기업(회사) 이름과 주소, 생산일자, 유통기한, 식용방법, 영유아의 섭취량, 저장방법, 제품 표준번호</li> <li>② 포장                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 포장에 사용된 상자, 봉투, 병, 통조림은 모두 청결, 건조, 무독, 무미해야 하며, 식품위생 요구에 부합해야 한다.</li> <li>- 포장상자 안에는 깨끗한 방습지가 깔려있어야 하며, 포장은 밀봉해야 하고, 포장은 완전하여 파손된 곳이 없어야 한다.</li> </ul> </li> <li>③ 운송                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 완제품 운송도구, 차량은 청결해야 하고 위생적이며, 건조해야 하고, 기타 오염물이 없어야 한다.</li> <li>- 완제품을 운송할 때에는 반드시 가리개를 덮어 비나 직사광선을 피해야 하며, 유해하거나 이상한 냄새가 나는 등의 물품과 함께 운송할 수 없으며, 운반시에는 조심스럽게 다룬다.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
<p>8. 특수용도 식품 (계속)</p>	<p>④ 저장</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 완제품은 실외에 쌓아두어서는 안 되며, 제품창고는 반드시 청결하고 건조하고, 통풍이 잘 되며 쥐, 벌레가 없어야 한다.</li> <li>- 완제품을 쌓아 둘 때에는 반드시 받침대를 깔아, 지면에서 10cm 이상, 벽에서 20cm 이상 떨어지게 한다.</li> <li>- 완제품은 쉽게 변질되거나, 이상한 냄새가 나거나 젖은 물품과 같은 창고에서 보관할 수 없다.</li> <li>- 완제품을 창고에 넣을 때, 먼저 넣고 먼저 빼는 원칙에 따라 차례대로 정리한다.</li> <li>- 유통기한                         <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 비닐봉지포장 : 1, 4분기에는 3개월 이상, 2, 3분기에는 2개월 이상</li> <li>b) 플라스틱병과 복합 알루미늄박 재질의 통조림 포장은 9개월 이상, 강통 통조림은 12개월 이상</li> </ul> </li> </ul>
<p>9. 장류</p>	<p>1. 장류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구                             <p>해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</p> </li> <li>• 관능지표                             <p>정상적으로 빻어진 장 고유의 색과 냄새, 맛을 지녀야 하고, 떫은맛이나 기타 나쁜 맛이 나서는 안 되며, 신맛, 쓴맛, 누른(탄)맛, 기타 이상한 맛이 나서도 안 되고 이물질이 있어서도 안 된다.</p> </li> </ul> <p>2. 간장</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구                             <p>해당 표준과 관련규정에 부합해야 하고, 단백질 가수분해물 조미액은 SB10338의 요구조건에 부합해야 한다.</p> </li> <li>• 관능 지표                             <p>양조간장 고유의 색과 향 맛을 지녀야 하고, 나쁜 맛이나 냄새가 나서는 안 되며, 시고 쓰고 떫은맛, 곰팡이 냄새 등이 나서도 안 된다. 색이 혼탁해서도 안 되고 침전물이 있어서도 안 된다. 이물질이 없어야 하고 표면에 흰색 곰팡이 막이 생겨도 안 된다.</p> </li> </ul>

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
10.김치류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>• 관능 지표 염장채소 교유의 색, 향, 맛을 지녀야 하며, 이물질이 섞이거나 기타 나쁜 맛이 나서도 안 되고, 흰 막처럼 곰팡이가 생겨서도 안 된다.</li> </ul>
11.젓갈류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구 식용 소금은 GB 2721의 규정에 부합해야 하며, 원료 생선은 CN 2733의 규정에 부합해야 한다.</li> <li>• 관능 지표 이상한 맛, 산패한 냄새, 곰팡이로 인한 번질이 없어야 한다.</li> </ul>
12.절임 식품	<p><b>1. 염지 육가공품</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료 : 상응하는 국가표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>- 부재료 : 상응하는 국가표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> </ul> </li> <li>• 관능 지표 점액, 곰팡이, 이상한 냄새, 산패한 냄새가 없어야 한다.</li> </ul>
13. 주류	<p><b>1. 발효</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구 해당 표준과 관련규정에 부합해야 한다.</li> <li>• 관능 지표 해당 제품 표준의 관련 규정에 부합해야 한다.</li> </ul>
14. 기타 식품류	<p><b>1. 조류제품</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원료 요구 원료는 상응하는 표준과 관련 규정에 부합해야 한다.</li> <li>• 관능 지표 이상한 냄새나 외부로부터의 불순물이 없어야 한다.</li> </ul> <p><b>2. 소금</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 관능 지표 백색으로 짠맛이 나야하며 기타 이미가 나서는 안 되고 소금과 무관한 이물질이 육안으로 보여서도 안 된다.</li> </ul>

<표 2-24> 중국의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	중국의 기준·규격
15.유가공품	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 발효유의 원료 요구                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 생우유: GB 19301규정에 부합하여야 한다.</li> <li>② 기타원료: 해당 안전표준과 규정에 부합하여야 한다.</li> <li>③ 발효균종: 락토바실러스 불라리쿠스, 스트렙토코쿠스 테르모필루스 및 기타 국무원 위생행정부서가 사용을 비준한 균종</li> </ul> </li> </ul> <p>기타 분유, 치즈, 버터 등 유가공품의 품질 기준·규격은 부록 3. 식품유형별 위생표준을 참고 바람</p>

### 3. 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data base 구축<sup>17)</sup>

- 한국, 미국, 일본, 중국 4개국의 식품첨가물 현황을 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 비교 제시하여 향후, 식품 첨가물 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 것임
- 「식품명의 정의 및 사용기준」에 대하여는 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전청고시 제2010-33호, 2010.5.18), 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전청고시 제2010-11호, 2010.9.10), 축산물의 가공기준 및 성분규격(수의과학검역원고시 제2010-16호, 2010.12.17) 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」(식약청 첨가물 정보방 홈페이지, 2011.5.10) 등을 참고로 하여 기재하였음.

<표 2-25> 가공식품의 식품첨가물<sup>18)</sup> 허용기준 및 금지첨가물 (김치류 일부 예시)

품목 코드	품목명	물질 코드	물질명	구분	최근 업데이트	허용량	
						한국	일본
023-002	02) 배추김치	B-0025	1,3-Butylene glycol	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	D-0032	2,4-Dichlorophenoxy Acetic Acid	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	H-0027	4-Hexylresorcinol	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	P-0098	4-Phenylphenol	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	A-0012	5'-Adenylic Acid	식품첨가물	2011-05-19	금지	금지
023-002	02) 배추김치	C-0091	5'-Cytidylic Acid	식품첨가물	2011-05-19	금지	금지
023-002	02) 배추김치	A-0052	Abmoschus Manihot Gum	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	A-0001	Acacia (Gum Arabic)	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	A-0003	Acesulfame Potassium	식품첨가물	2011-05-19	0.35	금지
023-002	02) 배추김치	A-0052	Acetone	식품첨가물	2011-05-19	금지	금지
023-002	02) 배추김치	A-0053	Acetone Peroxides	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	A-0054	Acorn Shell Brown	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	금지
023-002	02) 배추김치	A-0011	Adipic Acid	식품첨가물	2011-05-19	기준 없음	기준 없음

17) 별책부록(식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data base) 참조

18) 중국의 식품첨가물 기준 (<http://down.foodmate.net/>)



- 본 보고서의 내용과 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 내용이 상이할 경우 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 근거로 하여야 함.
- 국가별 식품첨가물 허용량 비교 표기법에 대한 설명

### 1. 한국

- ① - :식품첨가물 공전에 등재되어 있지 않은 식품첨가물의 경우 검사 항목에서 제외되며 ‘지정 외 첨가물’(Negative System)을 뜻함
- ② 기준 없음 : 식품첨가물 공정서에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ③ 제한 없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한 기준이 없는 경우
- ④ 금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

### 2. 중국

- ① 목록 없음(국제규격을 따름) : 식품첨가물사용 위생표준(중화인민공화국 위생부; 중국국가표준화 관리위원회 반포, GB 2760-2007, 2008 실시)의 식품첨가물 목록에 없으나 국제 규격 기준으로 사용할 수 있는 식품첨가물에 한하여 제품 포장지에 식품첨가물 이름을 표시(라벨링)하면 사용 가능한 경우
- ② 기준 없음 : 식품첨가물사용위생표준에 등재되어 있고 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우
- ③ 제한 없음 : 식품첨가물사용 위생표준 에 등재되어 있고 모든 식품에 사용할 수 있으며 사용함에 있어 양적 제한이 없는 경우
- ④ 금지 : 식품첨가물사용위생표준 에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

## 제4절 수입식품 부적합 조사

### 1. 수입식품 부적합 사례조사 및 원인 분석

- 중국의 수입식품 부적합 사례를 최근 3년간(2007년-2010년) 한국에서 대(對) 중국 수출시 부적합 사례들을 식품유형별로 정리하여 부적합 원인을 분석하였다.
- 총 73건의 부적합 사례 중 허용되지 않는 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 초과하는 등 화학적 유해요소로 인한 사례가 29건으로 수출 부적합 원인의 40%를 차지하였고, 중국의 표시기준인 수출입식품상표관리규정 부적합으로 인한 사례가 27건으로 37%를 차지하였다. 대장균수나 총세균수의 초과검출에 따른 사례가 16건으로 22%였고, 기타요소가 1% 이었다.
- 빵류 : 도넛
  - 부적합 사유 : 봉산 검출
  - 수출국 기준 : 봉산 불검출
  - 국내 기준 : 봉산 기준 없음
  - 부적합 원인 : 국내에서는 기준이 없지만 중국에서는 검출되어서는 안 되는 봉산이 검출되었으므로 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 수출업체의 국내와 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 불확실하여 부적합 사례 발생.
- 면류: 유탕면
  - 부적합 사유 : 중문 표시 부적합, 총세균수 및 대장균수 초과 검출
  - 수출국 기준 : 소포장 중문 표시, 총세균수 1,000 cfu/g 이하(면+스프: 50,000 cfu/g 이하), 대장균수 30 MPN/100g 이하(면+스프: 150 MPN/100g 이하)
  - 국내 기준 : 소포장 국문 표시, 총세균수 1,000,000 cfu/g 이하, 대장균수 기준 없음(주정처리제품의 경우 음성)
  - 부적합 원인 : 국내에서는 면류는 소포장을 국문으로 표시해야 하지만

중국의 경우 소포장을 증문으로 표시해야 한다. 이에 부적합 판정은 표시기준에 대한 정보부족이 원인으로 사료되며, 총세균수가 초과 검출되고 대장균수가 검출된 것은 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 면류 제조과정 중 성형이나 포장과정에서의 재오염 가능성이 있을 수 있음.

○ 과자류 : 과자

- 부적합 사유 : Toluene 함량 초과 검출(10 mg/m<sup>2</sup>), 총세균수 초과 검출(860 cfu/g검출), 대장균수 초과 검출, 봉산검출
- 수출국 기준 : Toluene 함량 2 mg/m<sup>2</sup> 이하, 총세균수 750 cfu/g 이하, 대장균수 30MPN/100g 이하, 봉산불검출
- 국내 기준 : 총세균수 10,000 cfu/g 이하(밀봉제품에 한함), 대장균수와 봉산은 기준 없음(빙과류의 경우 10 cfu/1mL 이하)
- 부적합 원인 : 과자에서 toluene 함량, 세균수, 대장균수, 봉산이 초과 검출되었기 때문에 화학적, 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. Toluene은 국내에서는 지정 외 첨가물이므로 사용이 불허하고 중국에서는 toluene 함량이 2 mg/m<sup>2</sup>를 초과해서는 안 된다. 따라서 수출업체의 국내와 수출 대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 불확실하거나 미비했기 때문에 부적합 사례가 발생.

○ 과자류 : 초코파이, 껌, 카라멜

- 부적합 사유 : 상표 불합격
- 수출국 기준 : 수출입식품상표관리규정
- 국내 기준: 식품등의 표시기준
- 부적합 원인: 중국은 수출입식품상표관리규정에 따라 상표를 표시하여야 하지만 수출업체의 수출대상국에 대한 라벨링의 정보가 불확실하거나 미비했기 때문에 부적합 사례 발생.

○ 빙과류 : 아이스크림

- 부적합 사유 : 대장균수 초과 검출, 상표 불합격
- 수출국 기준 : 대장균수 100 MPN/100g 이하, 수출입식품상표관리규정
- 국내 기준 : 대장균수 10 cfu/1mL 이하, 식품등의 표시기준
- 부적합 원인 : 아이스크림에서 대장균수가 초과 검출되어 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 아이스크림은 온도에 민감하여 미생물이 쉽게 번식할 수 있고 제조시 비위생적인 환경 또는 포장공정에서 재오염 되기도 하고 중국으로 수출시 시간이 지체되었을 경우 미생물이 번식하기 좋은 환경이 된다.

○ 코코아가공품 또는 초콜릿류 : 초콜릿

- 부적합 사유 : 총세균수 검출, 동 함량 초과 검출.
- 수출국 기준 : 총세균수 불검출, 동 함량 15 mg/kg 이하
- 국내 기준 : 총세균수 10,000 cfu/g 이하 검출(밀봉제품에 한함), 동 기준 없음
- 부적합 원인: 초콜릿에서 총세균수가 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 초콜릿에는 당분이 많기 때문에 일반적인 경우 세균이 번식을 하지 못하지만 다른 식품에 의해 교차 오염이 되거나 온도 및 습도가 높은 곳에 보관할 경우 세균이 발생할 수 있다. 제조공정에서 비위생적인 환경이거나 포장으로 인한 재오염으로 세균이 번식하기 좋은 조건이 형성되었거나, 중국으로 수출시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.

그리고 초콜릿은 국내에서는 동 함량에 대한 기준이 없지만 중국에서는 15mg/kg 이하로 기준을 정하고 있어 화학적 요인의 부적합 사례가 발생

○ 특수용도식품 : 영아용 조제분유

- 부적합 사유 : 단백질 함량 미달, 상표 불합격
- 수출국 기준 : 단백질 함량 18 g/100g 이상, 수출입식품상표관리규정
- 국내 기준 : 단백질 함량 1.8~4.0 g/100kcal, 식품등의 표시기준
- 부적합 원인 : 영아용 조제식이 단백질 함량 미달이라는 이유로 부적합

관정을 받았다. 중국은 단백질 함량이 100 g에 18 g 이상이어야 하는 반면, 국내는 100kcal에 1.8~4.0 g이어야 하므로 국내와 중국의 기준이 상이함을 알 수 있다. 이는 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 불확실하거나 미비했기 때문에 부적합 발생.

- 음료류 : 유자차, 커피음료, 무알콜음료, 알로에음료, 탄산음료, 유산균
  - 부적합 사유
  - 상표 불합격, 중문 표시 부적합
  - 생물학적 요인 : 총세균수 초과 검출
  - 이화학적 요인 : Calcium lactate, Benzoic acid 검출
  - 기타 : 유통기한 초과
  - 수출국 기준 : 수출입식품상표관리규정, Calcium lactate 불검출, 총세균수 500cfu/mL 이하, Benzoic acid 0.2g/kg 이하, 소포장 중문 표시
  - 국내 기준 : 식품용 표시기준, Calcium lactate 허용(허용량 제한 없음), 총세균수 100,000cfu/g 이하, Benzoic acid 0.6g/kg 이하, 소포장 국문 표시
  - 부적합 원인 : calcium lactate, Benzoic acid 함량의 초과 검출은 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 Calcium lactate은 국내 허용이 가능하지만 중국에서는 검출이 되어서는 안된다. Benzoic acid는 허용첨가물의 정보 부족으로 부적합 사례가 발생.
  - 알로에 음료에서 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다.
  
- 음료류 : 유산균음료
  - 부적합 사유 : 유통기한 경과
  - 수출국 기준 : 유통기한 이내 판매
  - 국내 기준 : 유통기한 이내 판매
  - 부적합 원인 : 중국으로 수출한 유산균음료가 유통기한이 경과되었기

때문에 생물학적·화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 수출할 당시에는 유통기한이 지나지 않았지만 중국으로 수출 시 시간이 지체되었거나 통관 시간이 길어지거나 하는 이유 때문에 중국에 도착 시에는 유통기한이 지났을 것으로 사료 됨.

○ 음료류 : 과채음료

- 부적합 사유 : 총세균수 초과 검출
- 수출국 기준 : 총세균수 100cfu/mL 이하
- 국내 기준 : 총세균수 100cfu/g 이하
- 부적합 원인 : 과채 음료에서 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적·유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 음료류에는 당분 및 기타 여러 가지 성분들이 함유되어 미생물이 번식할 수 있는 좋은 환경이다. 또한 가공 시 환경이 비위생적으로 관리되거나 포장 불량 등으로 세균이 번식하기 좋은 조건이 형성되었거나, 중국으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.

○ 음료류 : 혼합음료

- 부적합 사유 : Sorbitol 및 Magnesium chloride 검출
- 수출국 기준 : Sorbitol 및 Magnesium chloride 불검출
- 국내 기준 : Sorbitol 및 Magnesium chloride 허용(허용량 제한 없음)
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 혼합 음료에서 sorbitol 및 magnesium chloride가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. Benzoic acid는 국내에서는 0.6g/kg 이하, 중국에서는 0.2g/kg 이하로 검출되어야 한다. 이는 수출업체의 국내와 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보 부족으로 부적합 발생

○ 다류 : 차

- 부적합 사유 : 상표 불합격
- 수출국 기준 : 수출입식품상표관리규정

- 국내 기준 : 식품등의 표시기준
- 부적합 원인 : 차의 상표가 불합격이라는 이유로 수출 부적합 판정을 받았다. 중국의 경우 수출입식품상표관리규정을 따라야 하나 수출대상국에 대한 라벨링의 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 다류 : 빵잎차

- 부적합 사유 : 납(1.67mg/kg 검출), 동(7.92mg/kg 검출) 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 납 함량 0.3mg/L 이하, 동 함량 5mg/L 이하
- 국내 기준 : 납 함량 5mg/kg 이하, 동 함량 기준 없음
- 부적합 원인 : 혼합 다류에서 납과 동 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 납 허용량이 0.3mg/L 이하인 반면 국내에서는 5mg/kg 이하로 검출되어야 한다. 또한 동의 허용량은 중국은 5mg/L 이하지만 국내에서는 동 함량에 대한 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 수출대상국의 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 다류 : 갈매나무잎 차

- 부적합 사유 : 납 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 납 함량 0.3 mg/L 이하
- 국내 기준 : 납 함량 2.0 mg/kg 이하
- 부적합 원인 : 혼합 다류에서 납 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 중국은 납 허용량이 0.3 mg/L 이하인 반면 국내에서는 2.0 mg/kg 이하로 검출되어야 한다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 다류 : 화천 고려홍삼차

- 부적합 사유 : 비소 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 비소 함량 0.2 mg/L 이하 검출
- 국내 기준 : 비소 기준 없음

- 부적합 원인 : 중국에 수출한 혼합 다류에서 비소 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 비소 허용량이 0.2 mg/L 이하 이며 반면 국내에서는 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 다류 : 생강차

- 부적합 사유 : 총세균수 초과 검출
- 수출국 기준 : 총세균수 100 cfu/mL 이하
- 국내 기준 : 총세균수 100 cfu/mL 이하
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 다류에서 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 가공 시 환경이 비위생적으로 관리되거나 포장공정의 재오염 등으로 세균이 번식하기 좋은 조건이 형성되었거나, 중국으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.

○ 다류 : 대추차

- 부적합 사유 : Sulfur dioxide 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : Sulfur dioxide 함량 10mg/kg 이하
- 국내 기준 : Sulfur dioxide 기준 없음
- 부적합 원인 : 혼합 다류에서 Sulfur dioxide 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 sulfur dioxide 허용량이 10mg/L 이하인 반면 국내에서는 sulfur dioxide에 대한 기준이 없다. 이러한 양국 의 상이한 기준 에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 다류 : 녹차

- 부적합 사유 : 무기비소 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 무기비소 함량 1.5mg/kg 이하
- 국내 기준 : 비소 기준 없음



- 부적합 원인 : 혼합 다류에서 무기비소 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 무기비소 허용량이 1.5mg/kg 이하인 반면 국내에서는 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 젓갈류 : 까나리액젓

- 부적합 사유 : 총세균수 초과 검출
- 수출국 기준 : 총세균수 8,000cfu/g 이하
- 국내 기준 : 총세균수 기준 없음
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 젓갈류에서 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 젓갈류에는 염분이 많이 들어있어서 보통 세균의 경우 번식할 수 없지만 호염균의 경우 번식이 가능하다. 가공 시 환경이 비위생적으로 관리되거나 포장이 불량 또는 봉합이 완벽하게 되어 있지 않아서 공기 중 세균이 번식하기 좋은 조건이 성되었거나, 중국으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.

○ 젓갈류 : 멸치액젓

- 부적합 사유 : 무기비소 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 무기비소 함량 5mg/kg 이하
- 국내 기준 : 비소 기준 없음
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 혼합 젓갈류에서 무기비소 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 무기비소 허용량이 5mg/kg 이하인 반면 국내에서는 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 젓갈류 : 액젓

- 부적합 사유 : 비소 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 비소 함량 0.5mg/kg 이하

- 국내 기준 : 비소 기준 없음
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 젓갈류에서 총 비소 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 비소 허용량이 0.5mg/kg 이하인 반면 국내에서는 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 젓갈류 : 액젓

- 부적합 사유 : 총세균수 초과 검출
- 수출국 기준 : 총세균수 8,000cfu/g 이하
- 국내 기준 : 총세균수 기준 없음
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 젓갈류에서 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 젓갈류에는 염분이 많이 들어있어서 보통 세균의 경우 번식할 수 없지만 호염균의 경우 번식이 가능하다. 또한 가공 시 환경이 비위생적으로 관리되거나 포장이 불량 또는 봉합이 완벽하게 되어 있지 않아서 공기 중 세균이 번식하기 좋은 조건이 형성되었거나, 중국으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.

○ 기타식품 : 조미김

- 부적합 사유 : 비소 함량 초과 검출
- 수출국 기준 : 비소 함량 0.5mg/kg 이하
- 국내 기준 : 비소 기준 없음
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 기타식품에서 비소 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 비소 허용량이 0.5mg/kg 이하 이며 반면 국내에서는 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 기타식품 : 김, 조미김

- 부적합 사유 : 총세균수 초과 검출

- 수출국 기준 : 총세균수 30,000cfu/g 이하
- 국내 기준 : 총세균수 기준 없음
- 부적합 원인 : 기타식품에서 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 가공 시 환경이 비위생적으로 관리되거나 포장이 불량 또는 봉합이 완벽하게 되어 있지 않아서 수분이 김에 흡수되어 공기 중 세균이 번식하기 좋은 조건이 형성되었거나, 중국으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.

○ 장류: 된장

- 부적합 사유 : Sorbic acid 함량 초과 검출, 상표 불합격
- 수출국 기준 : Sorbic acid 함량 0.5g/kg 이하, 수출입식품상표관리규정
- 국내 기준 : Sorbic acid 함량 1.0g/kg 이하, 식품용 표시기준
- 부적합 원인 : 장류에서 Sorbic acid 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 sorbic acid 허용량이 0.5g/kg 이하 이며 반면 국내에서는 1.0g/kg 이하이다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 주류 : 주류(인삼, 홍삼, 산딸기, 사과, 국화, 과일), 소주

- 부적합 사유 : 망간 함량 초과 검출(10.02mg/L 검출), 상표 불합격
- 수출국 기준 : 망간 함량 2.0mg/L 이하, 수출입식품상표관리규정
- 국내 기준 : 망간 기준 없음, 식품등의 표시기준
- 부적합 원인 : 중국에 수출한 장류에서 망간 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 망간 허용량이 2.0mg/L이하인 반면 국내에서는 기준이 없다. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

○ 주류 : 막걸리(홍삼 등)

- 부적합 사유 : 망간 함량 초과 검출, Sulfur dioxide 검출, 총세균수 초과 검출

- 수출국 기준 : 망간 함량 2mg/L 이하, Sulfur dioxide 불검출, 총세균수 50cfu/mL이하
  - 국내 기준 : 망간 및 총세균수(살균제품은 진균수 음성) 기준 없음, Sulfur dioxide 0.030g/kg이하
  - 부적합 원인
    - 중국에 수출한 주류에서 망간과 Sulfur dioxide 함량이 초과로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 중국은 망간 허용량이 2.0mg/L 이하, Sulfur dioxide은 불검출인 반면 국내에서는 기준이 없음. 이러한 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.
    - 총세균수 함량이 초과 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 주류에는 당분 및 기타 여러 가지 영양소들이 풍부하게 들어있기 때문에 미생물이 번식할 수 있는 좋은 환경이다. 또한 가공 시 환경이 비위생적으로 관리되거나 포장이 불량 또는 봉합이 완벽하게 되어 있지 않아서 공기 중 세균이 번식하기 좋은 조건이 형성되었거나, 중국으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문일 수도 있다.
- 유가공품 : 치즈, 버터
- 부적합 사유 : 상표 불합격
  - 수출국 기준 : 수출입식품상표관리규정
  - 국내 기준 : 식품등의 표시기준
    - 부적합 원인 : 유가공품의 상표가 불합격이라는 이유로 수출 부적합 판정을 받았다. 중국의 경우 수출입식품상표관리규정을 따라야 하지만 수출업체의 국내와 수출대상국에 대한 라벨링의 정보가 불확실하거나 미비했기 때문에 이러한 부적합 사례가 발생한 것이라고 사료됨.
- 우유류 : 우유, 커피우유, 바나나우유
- 부적합 사유 : 유통기한 경과, 단백질 함량 미달, Progesterone 검출
  - 수출국 기준 : 유통기한 이내 판매, 단백질 함량 1.0% 이상,

Progesterone 불검출

- 국내 기준 : 유통기한 이내 판매, 단백질 함량, Progesterone 기준 없음
- 부적합 원인 : 우유가 유통기한이 경과로 인한 부적합 사례가 있었고 이는 중국으로 수출 시 시간이 지체되었거나 통관 시간이 길어지거나 하는 이유 때문으로 여겨지며 커피우유의 단백질 함량과 Progesterone은 기준의 상이함에 따른 것으로 양국의 상이한 기준에 대한 정보 부족으로 부적합 발생.

<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인

유형	제품	부적합사유	중국기준	국내기준
빵 또는 떡류	도넛	봉산검출 (0.2~7.28mg/kg 검출)	불검출	기준 없음
면류	라면	중문 표시 부적합	소포장 중문 표시	소포장 국문 표시
면류	라면	세균총수 초과 검출	면: 1,000cfu/g 이하 면+스프: 50,000cfu/g 이하	1,000,000cfu/g 이하
면류	라면	대장균수 초과 검출	면: 1,000cfu/g 이하 면+스프: 50,000cfu/g 이하	기준 없음 (주정처리제품일 경우 음성)
과자류	과자	Toluene 초과 검출 (10mg/m <sup>2</sup> 검출)	2mg/m <sup>2</sup> 이하	지정 외 첨가물
과자류	과자	세균총수초과검출 (860cfu/g검출)	750cfu/g 이하 검출	10,000cfu/g 이하 검출
과자류	치즈과자, 초콜릿/딸 기과자	세균총수 초과 검출	2,000cfu/g 이하	10,000cfu/g 이하 검출
과자류	감자튀김 과자	세균총수 초과 검출	750cfu/g 이하	10,000cfu/g 이하

<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 계속

유형	제품	부적합사유	중국기준	국내기준
과자류	아몬드 초콜릿 과자	대장균수 초과 검출	30MPN/100g 이하	10cfu/1mL 이하
과자류	영양과자	붕산 검출	불검출	기준 없음
과자류	파이(초코)	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
과자류	딸기맛 아이스크림	대장균수 초과	100MPN/100mL 이하	10cfu/1mL 이하
과자류	아이스크림	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
과자류	자일리톨 껌	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
과자류	캐러멜	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
코코아가공 품류 또는 초콜릿류	초콜릿	세균총수 검출	불검출	10,000cfu/g 이하
코코아가공 품류 또는 초콜릿류	카카오	동 함량 초과 검출	15mg/kg 이하	기준 없음
코코아가공 품류 또는 초콜릿류	초콜릿	구리 함량 초과 검출	15mg/kg 이하	기준 없음
특수용도 식품	영아용 조제분유	단백질 함량 미달	18g/100g 이상	1.8~4.0 g/100kcal
특수용도 식품	임신부 분유	상표 불합격	수출입식품상표관리 규정	식품등의 표시기준
특수용도 식품	영유아 분유3단	단백질 함량 미달	18g/100g 이상	1.8~4.0 g/100kcal
음료류	유자차	상표 불합격	수출입식품상표	식품 등의

<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 계속

유형	제품	부적합사유	중국기준	국내기준
			관리규정	표시기준
음료류	알로에 음료	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
음료류	알로에 음료	Calcium lactate 검출	Calcium lactate 불검출	Calcium lactate 허용
음료류	알로에 음료	세균총수 초과 검출	500cfu/mL 이하	100,000cfu/g 이하
음료류	과일맛 음료	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
음료류	커피맛 음료	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
음료류	무알콜 음료	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
음료류	탄산음료	Benzoic acid 초과 검출	0.2g/kg 이하	0.6g/kg 이하
음료류	과채음료	중문 표시 부적합	소포장 중문 표시	소포장 국문 표시
음료류	유산균음료	유통기한 경과	유통기한 이내 판매	유통기한 이내 판매
음료류	과채음료	세균총수 초과 검출	100cfu/mL 이하	100cfu/mL 이하
음료류	혼합음료	Sorbitol 및 Magnesium chloride 검출	지정 외 첨가물	허용 (제한 없음)
다류	차	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
다류	병잎차	납(1.67mg/kg) 및 동(7.92mg/kg) 초과 검출	납함량: 0.3mg/L 이하 동함량: 5mg/L 이하	납함량: 5.0mg/kg 이하 (고형차 2.0, 액상차는 0.3 이하) 동함량:기준없음

<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 계속

유형	제품	부적합사유	중국기준	국내기준
다류	갈매나무 잎 차	납 함량 초과	0.3mg/L 이하	납함량: 5.0mg/kg이하 (고형차 5.0, 액상차 0.3 이하)
다류	홍삼차	비소 함량 초과	0.2mg/L 이하	불검출
다류	보리차	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품등의 표시기준
다류	생강차	세균총수 초과 검출	100cfu/mL 이하 검출	100cfu/mL 이하 검출
다류	대추차	Sulfur dioxide 초과 검출	10mg/kg 이하 검출	기준 없음
다류	녹차	무기비소 초과 검출	1.5mg/kg 이하 검출	기준 없음
젓갈류	까나리액젓	세균총수 초과 검출	8,000cfu/g이하	기준 없음
젓갈류	멸치액젓	무기비소 초과 검출	5mg/kg 이하	기준 없음
젓갈류	액젓	총 비소 초과 검 출	0.5mg/kg 이하	기준 없음
젓갈류	액젓	세균총수 초과 검출	8,000cfu/g이하	기준 없음
기타식품	조미김	비소 초과 검출	0.5mg/kg 이하	기준 없음
기타식품	김	세균총수 초과 검출	30,000cfu/g 이하	기준 없음
기타식품	조미김	세균총수 초과 검 출	세균총수 30,000cfu/g 이하	기준 없음
장류	된장	Sorbic acid 함량 초과 검출	0.5g/kg 이하	1.0g/kg 이하



<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 계속

유형	제품	부적합사유	중국기준	국내기준
장류	고추장/된장	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
주류	인삼주	망간 함량 초과 검출 (10.02mg/L 검출)	2.0mg/L 이하	기준 없음
주류	홍삼주	망간 함량 초과 검출 (10.51mg/L 검출)	2.0mg/L 이하	기준 없음
주류	산딸기술	망간 함량 초과 검출 (16.6mg/L 검출)	2.0mg/L 이하	기준 없음
주류	사과주	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
주류	인삼 막걸리	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
주류	홍삼 막걸리	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
주류	포도주	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
주류	인삼 막걸리	망간 함량 초과 검출 (11.09mg/kg 검출)	2mg/L 이하	기준 없음
주류	홍삼주	망간 함량 초과 검출 (8.88mg/kg 검출)	2mg/L 이하	기준 없음
주류	석류주	망간 함량 초과 검출 (2.11mg/kg 검출)	2mg/L 이하	기준 없음
주류	소주	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품등의 표시기준
주류	국화주	망간 함량 초과 검출	2mg/L 이하	기준 없음

<표 2-26> 중국 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 계속

유형	제품	부적합사유	중국기준	국내기준
		(12.49mg/kg 검출)		
주류	홍삼 막걸리	망간 함량 초과 검출	2mg/L 이하	기준 없음
주류	막걸리	Sulfur dioxide 검출	불검출	기준 없음
주류	소주	상표가 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
주류	막걸리	세균총수 초과 검출	50cfu/mL 이하	기준 없음
주류	과실주	망간 함량 초과 검출	2mg/L 이하	기준 없음
유가공품	커피우유	단백질함량 미달 (0.75% 검출)	1.0% 이상	기준 없음
유가공품	치즈	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
유가공품	버터	상표 불합격	수출입식품상표 관리규정	식품 등의 표시기준
유가공품	우유	유통기한 경과	유통기한 이내 판매	유통기한 이내 판매
유가공품	커피우유	단백질 함량 미달	1.0% 이상	기준 없음
유가공품	바나나우유	Progesterone 검출	불검출	기준 없음

- 자료: 1. 수입검사 등에서 식품위생법에 위반되었던 사례  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/ihan/index.html>  
 2. 수입신고의 대표적인 식품 위생법 위반사례  
[http://www1.mhlw.go.jp/topics/ysk\\_13/tp0419-1q.html](http://www1.mhlw.go.jp/topics/ysk_13/tp0419-1q.html)  
 3. 수입상담시 식품 위생법에 위반되는 대표적인 사례  
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/01.html>

## 제5절 식품안전 관련 사건 · 사고

### 1. 식품안전정보 조사

- 중국에서의 식품안전 관련 정보를 조사한 결과(표 2-25), 유독 화학물질, 중금속 등 독성 물질이 함유된 식품의 제조 및 판매, 이른바 가짜 식품의 제조 및 판매가 주를 이루고 있다. 멜라민 분유 파동의 여파가 완전히 가시기 전에 연이어 일어나는 식품 안전관련 사건들은, 현재 우리나라 식탁이 중국 식품에 의존도가 높음을 감안하면 남의 나라 일만은 아니며, 수출 대상국인 중국이 국내 수출 기업에 요구하는 수준 이상의 엄격한 수입 검사 및 규제 시스템의 가동이 필요할 것이며 관계 당국자 간의 협의를 통해 위생적이고 안전한 식품이 상호 교류될 수 있도록 해야 할 것이다.

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건 · 사고

일시	제목	지역	내용
2008-04-17	위해물질 검출 식품 퇴출	중국 전역	이산화황 등 검출 9개 식품 퇴출 *출처: 중국경제넷
2008-07-14	위해물질 브롬산칼륨 검출	중국 전역	프링글스에서 브롬산칼륨 검출 *출처: 신화넷
2008-07-23	위해물질 아질산염 함량 심각	지난성	구운 생선제품 아질산염 함량 심각 *출처: 중국식통상무넷
2008-08-05	농약성분 검출	광주시	차잎에서 디디티 등 검출 *출처: 중국식품산업넷
2008-08-06	사카자키균 검출	천진시	수입 분유에서 사카자키균 검출 *출처: 중국식통상무넷
2008-10-21	멜라민 분유 사건	광둥성	분유 사건 후 신생 제품 대거 등장 *출처: 국가식품품질감독센터
2008-10-23	멜라민 분유 사건	중국 전역	멜라민 분유 영아환자 3600여명 아직 입원중 *출처: 중국식통상무넷
2008-10-30	멜라민 검사	중국 전역	제 18차 액체우유 멜라민 검사 *출처: 국가품질검사총국

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
2008-10-30	멜라민 검사	중국 전역	제 13차 분유 멜라민 검사 *출처: 국가품질검사총국
2008-09-04	멜라민 분유	중국 전역	멜라민 검출 - 삼로집단에서 생산한 영유아 처방우유 *출처: 미식천사
2010-05-12	간식 제품 무수아황산 기준치 초과	중국 전역	홍신 말린고구마 및 절임매실에서 무수아황산(이산화황)기준치 초과 검출 *출처: 국가식품품질감독검사센터
2010-05-12	불량 장아찌 200kg적발	장쑤성 피저우	공업용 소금인 아질산나트륨을 사용하여 장아찌(절임채소) 가공 *출처: 식품산업넷
2010-05-20	부적절한 식품첨가제 사용	웨이하이시	불법 식품 첨가제 사용 및 식품 첨가제 남용 업체 13곳 적발 *출처: 웨이하이뉴스넷
2010-05-28	문제 아동식품 적발	장쑤성	수이화지우냥 세균기준치 1600배 초과 검출 *출처: Chinanews.com
2010-05-28	구리 함량 기준치 초과	중국 전역	쫄쫄(참쌀밥을 대입으로 썬 전통 음식), 색에 신경쓰다 구리 함량 기준치 40~100배 초과 *출처: 왕이
2010-05-29	녹차 곰팡이균 기준치 초과	장쑤성 수첸시	진마이랑 녹차 곰팡이균 기준치 10배 초과, 음용 후 위통 및 구토 증상 *출처: 알리바바
2010-06-03	소르빈산 기준치 초과	베이징시	익힘 식품 6종, 소르빈산 기준치 초과로 판매 중단 진상상 간편식용 양념 면제품 등 *출처: 식품화반넷
2010-06-09	안식향산 기준치 초과	원저우시	양더 식품의 “후이웨이 바닐라 올리브” 안식향산 기준치 초과 *출처: 식품산업넷

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
2010-06-09	곰팡이균 기준치 초과	원저우 시	항저우 상췌하이 식품의 “쉐위안성 절임 반건조 포도” 곰팡이균 기준치 초과 *출처: 식품산업넷
2010-06-11	쪄빵 제작 시 사용되는 비닐포, 암유발 가능성	정저우 시	대부분의 쪄빵 판매점에서 쪄빵을 쪄 때, 천 또는 비닐포를 깔아 사용함. 이 때 쓰이는 비닐 깔개는 폴리스틸렌으로 만들어져 가열시 분해어려운 발암물질이 생성. 가능한 가정에서 쪄빵을 쪄먹도록 권유 *출처: 신화넷
2010-06-13	사용금지 첨가물 검출	둥관시	쫄쫄에서 사용금지 첨가물인 붕사가 검출 *출처: 남방넷
2010-06-23	알루미늄 기준치 초과	장쑤 쑤저우	아침 식사 판매대 만두 40%에서 알루미늄 기준치 초과 *출처: 식품화반넷
2010-06-25	화학공업용 조미료 사용	중국 전역	‘한방울의 향’이 쌀국수를 ‘맛있는 독약’으로, ‘한방울의향’은 화학공업 제품조미료로 간손상 및 암유발 물질 *출처: 식품과기넷
2010-07-03	사용금지 첨가물 검출	장춘시	농위안 포도주 생산한 야생 원액 산포도주 식용색소 적색 제2호 첨가로 부적합 *출처: 첸룽넷
2010-07-09	멜라민 분유	칭하이 성	멜라민 기준치 초과 분유 다시 등장, 기준치의 500배 초과 *출처: 인민넷
2010-07-09	식품첨가물 기준치 초과	항저우 시	장 절임 채소 2건 식품첨가물 기준치 초과 - 더우사 탈수 건조무에서 아세실 팜칼륨 기준치 초과, 샹추이 자차이(갓에 고추·향료 등을 넣어 만든 장아찌)왕에서 안식향산,

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
			소르빈산 기준치 초과 *출처: 중국품질뉴스넷
2010-07-20	균락 총수 기준치 초과	중국 전역	“전통 아이스마”, “피스타치오 맛 아이스바” 등 균락 총수 기준치 초과 *출처: 국가식품품질감독검사센터
2010-07-22	균락 총수 기준치 초과	푸저우 시	빵류에서 균락총수 기준치 초과 검출 *출처: 식품산업넷
2010-07-28	소듐포름알데히드 검출	이춘시	소듐포름알데히드가 첨가된 반건조 두부, 벌금 5만위안 *출처: 이춘 뉴스넷
2010-07-31	불법 방부제 사용	중국 전역	불법 생산 공방에서 봉사가 함유된 ‘량피왕’ 방부제를 사용한 량피(면류) 생산업체 적발 *출처: 21세기 넷
2010-08-17	금지 첨가물 사용	충칭시	‘위성위안’ 빵에서 식용황색 4호 검출 *출처: 중국품질뉴스넷
2010-08-20	사이클라메이트 기준치 초과	선양시	웅성 식품 마오마오총 빵, 사이클라메이트 기준치 초과 *출처: 첸룽넷
2010-08-20	과산화벤조일 기준치 초과	푸젠성	민신 소맥분에서 과산화벤조일 기준치 초과 *출처: 중국품질뉴스넷
2010-09-02	대기업 식용유서 발암물질 검출	중국 전역	후난성의 진하오사가 제조한 식용유 9개 브랜드에서 발암물질인 벤조피렌이 기준을 초과해 검출됨 *출처: 헤럴드 경제
2010-09-10	균락총수 기준치 초과	선전시	하이리, 즈순비표 굴소스 균락 총수 기준치 초과 검출 *출처: 왕이
2010-10-04	첨가물 함유 유제품 음료, 6세이하 아동 음용 주의	중국 전역	유제품 음료 일부 첨가물(시트르산, 아세살팜칼륨, sunset yellow, 사이클라메이트 등) 함유, 6세 이

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
			하 아동 음용 시 신체건강에 영향을 줄 수 있어 주의 *출처: SOHU
2010-10-07	농약 잔류 기준치 초과	베이징 시	농약(Dicofol solution, 차잎에 사용 금지 농약) 잔류 기준치 초과한 차 잎 판매 중단 *출처: 제1차잎
2010-10-08	멜라민 초콜렛	뤄춘현	멜라민 함유된 문제 초콜릿 폐기 처분 *출처: 후이충넷
2010-10-21	삭카린나트륨 검출	베이징 시	팡스푸 조미 면제품에서 삭카린나트륨 검출 *출처: 식품산업넷
2010-11-19	금지 색소 사용	뤄순	말린 새우산을 식용 황색 5호로 염색하여 판매, 관련규정에 따르면 말린 새우살 가공시에는 어떠한 색소도 사용할 수 없음 *출처: 국가식품품질감독검사센터
2010-11-22	대장균균 기준치 초과	하얼빈	따오타이푸 소시지 대장균균 기준치 초과로 판매 중단 *출처: 국가식품품질감독검사센터
2010-12-02	발암물질 사용	중국 전역	활석분 들어간 사탕 장기 섭취 시 발암 가능성, 활석분의 주요 성분은 규산 마그네슘으로 암을 유발할 수 있음 *출처: 남방넷
2010-12-03	미승인 첨가물	중국 전역	'넌러우편'류 첨가물 모두 미승인, 과량 섭취시 식중독 유발 *출처: 식품화반넷
2010-12-13	유해물질 함유 오렌지 광택제	창사	납, 수은, 비소 등 중금속 검출 - 시장에서 파는 오렌지 광택에 사용하는 밀랍에서 검출 *출처: 중국 뉴스넷

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
2010-12-24	아플라톡신 식용유	싼수이(三水)	아플라톡신검출 - 쉰이성(Suisheng)표 땅콩기름에서 아플라톡신이 기준치(20μg/kg 이하)보다 높은 31.3μg/kg이 검출 *출처: 식품화반넷
2010-12-30	농약 82종에 대한 식품 잔류 제한량 설정할 계획	중국 전역	배추, 버섯, 양배추, 오이, 옥수수, 사과, 꿀 등에 잔류 제한량 설정할 계획 - 농산품 및 식품 중 농약 최대잔류량 의견 내용에 따름 *출처: 식품과기넷
2011-01-01	종합맛 오채 아이스크림' 철저히 조사할 것 통지	네이멍구	네이멍구자치구 위생청은 긴급통지문을 발표해 '종합맛 오채아이스크림'을 철저히 조사토록 함 - 염산클레부테롤이 함유된 아이스크림이 요식 서비스 부문에 유입되는 것을 막기 위해 이와 같은 조치를 취한 것이라고 설명 *출처: Sina Net
2011-01-18	차잎에 활석분 혼입	푸젠(福建)성	차잎에서 활석분 검출 - 자룬 차공장에서 생산된 차제품에서 활석분 검출 - 활석분 식용시 구강 궤양 및 잇몸 출혈 유발 *출처: 식품과기넷
2011-01-21	화학물질로 가공한 버섯	테시(鐵西)	흑목이 버섯에서 황산바륨, 황산철 검출 - 흑목이에 식염, 전분, 황산바륨, 황산철 등에 담궈서 색깔을 더욱 선명하게 함 *출처: 신민넷
2011-02-09	가짜 두부 백색 색소 남용 심각	후베이 황스,	합성두부에서 백색색소 검출 - 백색색소가 첨가된 합성두부



<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
		징저우, 이창, 후난, 웨양, 창더, 장쑤, 쑤저우	<p>등장</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 백색색소의 주성분인 티타니아(titania) 자체가 발암물질은 아니지만 다량 섭취시 위해성 여부는 확인할 수 없음</li> </ul> <p>*출처: 식품화반넷</p>
2011-02-12	후귀(중국식 샤브샤브) 재료 엄격 조사	중국 전역	<p>후귀(중국식 샤브샤브) 재료 엄격 조사</p> <p>*출처: 후귀</p>
2011-02-15	유제품 속 새로운 독(毒): '피혁 가수분해 단백질'	없음	<p>중국 농업부가 최근 우유 샘플 검사에 피혁 가수분해 단백질 항목을 추가해야 한다고 밝힘</p> <p>유제품 속 새로운 독(毒): '피혁 가수분해 단백질'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 멜라민 사건 이후 피혁 가수분해 단백질은 우유 제품의 새로운 유독물질로 떠오르고 있으며, 검출이 멜라민보다 어려움</li> <li>- 피혁에는 중크롬산칼륨과 중크롬산나트륨이 함유되어 있어 인체에 흡수될 경우 암을 유발할 수 있고 관전 약화 또는 아동의 경우 사망에 이를 수 있음</li> </ul> <p>*출처: 희망의 소리넷</p>
2011-02-21	중국산 Shanghai 대두 추출물 함유에서 표백제 검출	없음	<p>Lot에서 p-hydroxybenzoic acid 0.112g/kg 검출</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 중국산 Shanghai 대두 추출물 함유에서 표백제 검출</li> <li>- 법정제한량표준: 불검출</li> </ul> <p>*출처: 식품약품소비자지식서비스넷</p>
2011-02-21	오징어체의 포름알데히드 함량 기준치 초과	베이징	<p>베이징시 공상국은 포름알데히드 함량이 기준치를 초과한 17종 부적합 식품 발표</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 상하이 바이웨이린이 생산한 오</li> </ul>

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
			<p>징어채 등의 제품 포함</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수산품, 물에 불린 제품, 저품질 육류 제품, 건조제품, 콩류 제품, 각종 면류 제품에서 포름알데히드 함량 기준치 초과 및 통가리트 함유</li> </ul> <p>*출처: 식품과기넷</p>
2011-03-03	채소 도매시장에서 유통처리한 생강 적발	엔타이시	<p>중국 엔타이 공상국 채소 도매시장에서 유통처리한 생강 921.5kg 적발</p> <p>*출처: 식품산업넷</p>
2011-03-06	저가 해조류 염색하여 김으로 속여 판매	중국 전역	<p>저가 해조류 및 염색김의 천연색소에 알루미늄 원소 함유</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 알루미늄을 장기 섭취시 알레르기, 설사 등 증세를 유발할 수 있고, 다량 섭취시 신장, 간장 등에 위해를 끼침</li> <li>- 합성색소의 경우 납, 수은과 같은 인체에 유해한 중금속이 다량 함유되어 있고, 심할 경우 암을 유발할 수도 있음</li> </ul> <p>*출처: 베이징 넷</p>
2011-03-07	소금/설탕물+Sunset Yellow로 가짜 간장 제조	선양시	<p>선양 카이롱 조미료 행에서 캐러멜, Sunset Yellow, 소금, 발포제로 가짜 간장 제조</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 회수한 술병에 불법 제조한 간장을 포장 후 마지막에 가짜 간장을 담은 병의 포장에 유명 브랜드의 상표를 붙여 마무리 했음</li> </ul> <p>*출처: 신화넷</p>
2011-03-10	업주가 화학 공업 원료로 황두를 염색해 푸른 콩으로 가공	없음	<p>황두를 염색약에 담귀 푸른콩으로 가공 후 판매업주가 화학 공업 원료로 황두를 염색해 푸른 콩으로 가공</p>

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- 염색시 sodiummetabi-sulphite를 사용하는데 다량 섭취시 칼슘 섭취를 방해하고 비타민B군을 파괴해 복통설사를 유발하며 심할 경우 간, 신장 등을 손상시킬 수 있다고 함</li> </ul> <p>*출처: 식품화반넷</p>
2011-03-11	독 소시지 350톤 가량 선양 시중으로 유입	선양 시장	<p>이 저질 소시지에는 아질산나트륨, 복합유화아교 등이 사용됨</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 회수된 상품을 다시 분쇄하여 새 재료와 섞고, 신선한 소시지인 양 재판매 했다고 밝힘</li> </ul> <p>*출처: 리오닝 뉴스넷</p>
2011-03-16	클레부테롤류' 돈육 전량 판매 중단, 봉쇄 조치	난징시	<p>상무, 질검, 공상, 농업위원회, 식품안전 등 관련부처가 공동으로 의식 돈육 판매중단, 봉쇄, 폐기 등 조치를 실시함</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 생 돈육 등 각종 농업부 상품의 생산, 유통, 판매, 운송 등을 추적 관리하라고 지시</li> </ul> <p>*출처: 국가식품품질감독검사센터</p>
2011-03-17	동충하초에 납 분말 주입해 폭리 취해	없음	<p>동충하초를 속임수에 이용해 폭리를 취함</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 끊어진 동충하초의 경우 대나무 이쑤시개나 철사를 이용해 연결해 팔기도 하고, 중금속 또는 황산마그네슘 용액을 넣어 중량을 부풀려 팔기도 함</li> </ul> <p>*출처: 국가식품품질감독검사센터</p>
2011-03-22	살아있는 돼지 17마리 클렌부테롤류 함유 확인	허난성 지위안 시	<p>지위안 Shineway 식품화사의 '클렌부테롤류' 사료를 먹인 17마리의 돼지 확인</p> <p>*출처: 신민넷</p>

<표 2-27> 중국의 식품안전 관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
2011-03-25	클렌부테롤류 불법 사용 시 최대 사형까지도	산둥성	<p>산둥성 목축 수의국은 '대형 축산 농가의 클렌부테롤류 사용을 엄격히 금지함을 고함'이라는 긴급 통지문을 발표</p> <p>클렌부테롤류' 불법 사용시 최대 사형까지도</p> <p>- 통지에 따르면 클렌부테롤류를 불법 생산, 판매, 사용한 자에 대해 최대 무기징역 혹은 사형에 처함</p> <p>*출처: 신화넷</p>
2011-04-03	클렌부테롤류' 오염 의심 양 198마리 발견	허베이성	<p>허베이성 단속반원이 산둥에서 들어온 '클렌부테롤류' 오염양을 적발했다고 함</p> <p>- 적발된 양 198 마리는 농업부처가 별도 공간에서 사육할 방침</p> <p>*출처: SOHU</p>

출처: 식약청 산하 식품안전센터 - 오늘의 식품안전정보

## 제6절 가공식품 수출시 유의사항 및 첨가물 관련 Q&A

### 1. 수출시 유의사항

- 중국은 현재 운용하고 있는 식품 관련 법규와 제도에 비해 전반적으로 가공식품의 안전성이 미국과 일본에 비해 낮은 수준으로 판단된다.
- 이에 따라, 이러한 점을 가볍게 여겨 규격에 맞지 않거나 질이 낮은 제품을 제조하여 중국에 수출할 우려가 없지 않으며 이는 결국, 대(對)중국 수출시 부적합을 일으키는 하나의 요인이 될 수 있을 것으로 본다.
- 그러므로, 국내 수출 기업에서는 품질경영시스템(ISO), HACCP 시스템, GMP 시스템 등에 의한 생산 및 품질관리로써 수출 식품의 위생 관련 위험 요인을 사전에 제거, 방지 할 수 있도록 해야 할 것이며 또한, 수출식품에 대한 중국 내 기준을 면밀히 파악함으로써 수입국 기준에 적합한, 우수한 제품을 생산하는 것이 수출 시 부적합을 예방할 수 있는 근본이 될 것이다.
- 중국내 수입 관련 담당자는 수출시 가장 안전한 통관방법에 대한 노하우는 제품을 수출할 중국기업을 통해 현지의 해당 통관기관의 정보수집을 요청하여 검토하여야 한다고 할 정도로 통관처마다 기준을 다르게 적용하는 경우가 발생하기도 한다.
- 최근 중국내 수입식품의 품질은 비교적 좋지만 약 30%가 수입식품의 표시라벨이 규정에 부합되지 않아 불합격인 경우가 발생하므로 특히, 중문라벨미표기, 간체자중문미표기, 식용방법미표기, 규정용어 및 법정계량단위 미표기, 수입업체, 대리업체 또는 공급업체의 명칭과 주소 미표기, 생산일자, 품질보증기간 등 미표기가 주요 원인이므로 유의하여야 한다.

## 2. 첨가물 관련 Q&A<sup>19)</sup>

Q1. 생산허가증의 번호는 QS와 XK로 시작하는데 다른 점이 있습니까?  
식품첨가물이 취득하는 증서는 모두 XK로 시작하는 게 맞습니까?

A. 질검총국에서 발행한 식품용 향신료는 QS로 시작하고 식품첨가물은 XK 번호로 시작합니다.

Q2. 새로 생긴 기업에서는 국가표준 GB 15961-2005 《식품첨가물 monascus color(红曲红)》에 의하여 식품첨가물 생산허가증을 신청할 수 있습니까?

A. 식품첨가물 monascus color(红曲红)는 이미 생산허가관리를 실시하고 있습니다. GB 15961-2005 《식품첨가물 monascus color(红曲红)》에 의하여 생산허가증을 신청하여 생산할 수 있습니다.

Q3. Carmine Cochineal를 음료에 사용할 수 있습니까? 있다면 그 기준은 무엇입니까?

A. 중국 GB 2760 《식품첨가물사용 위생표준》에서 Carmine Cochineal이 착색제로서 사용범위에 관하여 명확한 규정이 있습니다. 과일야채(과육)음료, 탄산음료, 풍미음료 중 제한적으로 첨가할 수 있고 과일야채(과육)음료 중 첨가 제한량은 0.1g/kg 입니다.

Q4. 식품첨가물 라벨링 내용에 관하여 통일된 규정이 있습니까?

A. 《식품안전법》 제47조 및 《식품첨가물 생산 감독 관리규정》(총국령 127호) 제38조에서 식품첨가물 및 설명서에 관하여 규정했습니다.

Q5. 중국에서 분유, Vegetable fat powder(植脂末), 아이스크림, 커피가루,

<sup>19)</sup> 식품안전위원회 「첨가물평가서 가공전분」  
([http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-modified\\_starch191129.pdf](http://www.fsc.go.jp/hyouka/hy/hy-tuuchi-modified_starch191129.pdf))  
일본 식품안전종합정보시스템 (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)  
일본 후생노동성(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/>)

커피빈 등 상품이 공장에서 나올 때 해당부문 혹은 공장에서 검사를 하여야 판매할 수 있습니까?

- A. 《식품안전법》 제38조에서는 식품검사에 의하여 명확한 규정이 있다. 식품, 식품첨가물과 식품관련 상품의 생산자는 식품안전법표준에 의하여 생산한 식품, 식품첨가물과 식품해당상품에 대하여 검사를 하여야 하고 검사합격 후에 공장에서 나와서 판매할 수 있습니다.

식품 안전위원회에서는 리스크 평가 등의 내용을 알기 쉽게 해설한 DVD를 만들고 있습니다. 식품 첨가물은 DVD "신경이 쓰이는 식품 첨가물"에서 식품 첨가제는 무엇인지, 어떻게 안전성을 평가하고 있는가를 드라마 형식으로 알기 쉽게 해설하고 있습니다. 그림은 식품 안전위원회 홈페이지에서보실 수 있으며 배송료를 부담하시면 DVD 대여도 실시하고 있으므로 꼭 이용해주시기 바랍니다.

또한 식품 첨가물의 건강에 미치는 영향에 관해서는 국제기구 및 외국에서도 새로운 지식을 바탕으로 재평가를 실시하고 있기 때문에 식품안전위원회로, 국제기구, 각국의 위험 평가 및 연구 결과, 노력 등에 대해 정보 수집을 실시하고, 알기 쉽게 정리하여 정보 제공에 노력하겠습니다(평성 22 년 8 월분).

Q6. 식품 첨가물의 사용 기준은 어떤 법에 의거해 사용할 수 있습니까?

- A. 식품첨가물의 사용은 GB 2760-2007의 표준에 의하여 집행하여야 합니다.

Q7. 상해제비집(bird's nest)에서 고 함량 아질산염이 검출되었습니다. 그렇다면 제비집에 잔류할 수 있는 아질산염 함량은 어느 표준에 의거하는 것입니까?

- A. 제비집은 약용으로도 사용되고 식품으로도 사용되는 상품이다. 수입식품은 《식품안전법》 및 실시조례, 《출입경동식물검사법》 및 실시조례, 《수출입상품검사법》 및 실시조례 등 법률규정의 요구를 준수하여야 한다. 상품이 항구에 도착하였을때 항구검사검역기구에서

검사검역을 실시한다. 국가 식품첨가물 사용 표준에 의하면 제비집 중 아질산염은 검출되어서는 안된다.

Q8. 수입식품 라벨링에 표기한 생산 날짜와 수입위생증명서에 표기한 생산 날짜가 차이가 날 때 해당 식품을 판매할 수 있습니까?

A. 생산 날짜 문제는 식품위생증명서류를 발급한 단위와 연락하도록 하며 질검총국, 위생부에서 통일적으로 발표한 《수입식품, 식품첨가물 검사 해당 사용표준 문제에 관한 공고》(2009년 제72호) 제2조 규정에 의하여 발표한 날부터 《식품안전법》 실시 전 이미 수입기록은 존재했지만 식품안전국가표준의 식품, 식품첨가물에 관한 것은 없었습니다. 식품안전국가표준이 발표 실시 전 원(原) 수입기록의 지정한 표준에 검사를 실시합니다.

Q9. 우리 회사는 중국회사와 합동계약을 하여 수산가공품을 수출하고 있는데, 중국 측에서는 가공 중 주성분이 무수초산나트륨인 pH 조정제를 첨가할 수 있습니까?

A. 국가표준 《식품첨가물 사용 위생표준》(GB 2760)에 의하면 무수초산 나트륨은 수산가공품에 사용할 수 없어서 수입할 수 없습니다.

Q10. 다른 국가에서 중국으로 찻잎을 수입하려고 하는데 수입 찻잎의 검사검역표준은 무엇입니까?

A. 우선 《중화인민공화국 식품안전법》 제62조 규정에 의하면, 수입 찻잎은 중국 검사검역표준에 부합하여야 합니다. 국가질검총국 홈페이지에서 《수입식품, 식품첨가물 검사 해당 사용표준 문제에 관한 공고》(2009년 제72호)를 다운하여 검사를 하시면 도움이 될 것입니다. 그리고 《중화인민공화국 수출입상품검사법》, 《중화인민공화국 출입경 동식물검사법》 및 실시조례 등 해당법률 규정에 의하면 찻잎은 중국의 법정검사상품이고, 수입할 때 중국 기술규범에 의하여 강제로 수입검사와 검역을 해야 합니다. 검사에



합격한 상품은 출입경검사검역기구에서 위생증서를 발급하여 통관시킵니다.

Q11. 전복통조림을 수입할 때의 검사표준은 무엇입니까?

A. 전복통조림을 수입할 때 중국 식품위생표준 《식품첨가물 사용 위생표준》(GB 2760), 《식품 중 오염물 제한량》(GB 2762), 《어류 통조림 위생표준》(GB 14939)의 해당표준에 부합해야 합니다.

Q12. 우리 회사는 사탕을 제조하는데, 만니톨을 첨가하고 싶습니다. 하지만 만니톨은 2007년도에 첨가물 표준에 새로 등재되었기 때문에 신청 제도가 아직 만들어지지 않았습니다. 현재 우리 회사는 QS 생산자격을 없으나 위생허가증이 있는데, 만니톨을 식품에 사용할 수 있습니까?

A. 《식품첨가물 위생표준》(GB 2760-2007)의 규정에 의하면 식품첨가물 D-mannitol의 사용범위는 사탕류입니다. 위생허가증은 유효기한 내에는 유효합니다.

Q13. 한국 식품 첨가물은 600여개가 되는데 중국 식품첨가물은 위생표준을 기준으로 했을 때 200여개 밖에 없습니다. 이것은 정확한 수치입니까?

A. 중국 식품첨가물 위생표준에 첨가물 외에도 향신료, 방부제 등 다른 것들이 있는데, 첨가물로만 볼 때 지금 중국에서 허용하는 첨가물은 200여 가지가 전부입니다.

Q14. 중국과 한국 첨가물을 대조하여 볼 때 그 종류가 다른 것도 있는데, 한국식품을 가공할 때 첨가하여야 하는 첨가물은 중국에 존재하지 않으면 신청하여야 하는 것입니까?

A. 식품을 수입할 때 중국 첨가물 공전에 존재하지 않은 첨가물이 함유되어 있으면 국제표준을 참고해야 하며, 수입식품 라벨링에 그 첨가물명을 표기하여야 합니다. 그렇지 않으면 상표법을 위반한 것입니다.

- Q15. 식품 수출시 중국세관에서 검사해야할 항목과 해당 법률 및 법규는 무엇입니까?
- A. 부적합 사례가 가장 많이 발생하는 항목은 라벨링 오류입니다. 라벨링 오류가 피할 수 있는 문제임에도 불구하고 많이 발생하는 것은 사전 조사가 불충분하기 때문이라고 생각합니다. 다음으로 많이 발생하는 항목은 미생물 검출량입니다. 수출 전 검사에서는 그 함량을 초과하지 않았지만 운송 중 포장재료와 반응을 하거나 손상으로 인하여 미생물 함량이 초과할 수가 있습니다. 간단하게 말하면 중국 측에서 주로 검사하는 것은 라벨링, 포장, 함량, 유해물질 등입니다. 그러므로 증명서류를 소지하여야 하고 랜덤 검사를 자체적으로 해야 합니다.
- Q16. 당뇨병, 고혈압 같은 질병에 사용해서는 안되는 식품첨가물이 존재합니까?
- A. 현재 중국 측에서는 이것에 관한 규정은 없지만, 지금 연구 중입니다.



# 부록

1. 조사대상 품목의 선정
  - 1-1. 기업 설문지
  - 1-2. 부적합사례에 따른 조사대상 품목의 검토
  
2. 중국 수입관련 제도
  - 2-1. 중화인민공화국 수출입 상품 검사법
  - 2-2. 수출입통관업무기본절차
  - 2-3. 위생등록신청서
  - 2-4. 중화인민공화국 수출입 상품검사법 실시조례
  - 2-5. 중화인민공화국 세관 수출입화물 검사 관리방법
  - 2-6. 중화인민공화국 세관 화물 집중신고 관리방법
  - 2-7. 출입국 검사검역 대리신고 관리규정
  - 2-8. 출입국 검사검역 표지 관리방법
  - 2-9. 중화인민공화국 식품안전법
  - 2-10. 중화인민공화국 식품안전법 실시조례
  - 2-11. 중화인민공화국 국경 위생검역법
  - 2-12. 중화인민공화국 국경 위생검역법 실시세칙
  - 2-13. 유제품 품질안전감독관리조례
  - 2-14. 식품표시관리규정
  - 2-15. 중화인민공화국 상표법실시조례
  - 2-16. 수출입상품의 상표심사기준
  - 2-17. 예비식품포장통칙
  - 2-18. 중화인민공화국 세관법
  - 2-19. 중화인민공화국 수출입관세조례
  - 2-20. 중화인민공화국 수출입화물 원산지조례
  - 2-21. 중화인민공화국 화물수출입 관리조례
  - 2-22. 중화인민공화국 세관 수출입화물 세금징수 관리방법
  - 2-23. 중화인민공화국 수출입화물 감면세 관리방법
  
3. 식품유형별 위생표준

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사  
- 중국편 -

---

2011년 6월 2일 인쇄

2011년 6월 2일 발행

편 저      한국식품공업협회  
             단국대학교 산학협력단

발 행       농수산물유통공사  
             Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

서울특별시 서초구 양재동 232 aT센터  
TEL: (02)6300-1397 FAX: (02)6300-1615

---

동 자료는 식품산업통계정보시스템(<http://fis.foodinkorea.co.kr>)을 통해 다운받아 볼 수 있습니다.

## <뒤표지>

1. 이 보고서는 농림수산식품부에서 주관하고 농수산물유통공사가 시행한 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사」의 최종보고서입니다
2. 이 보고서 내용을 인용할 때에는 반드시 농림수산식품부에서 주관하고 농수산물유통공사가 시행한 「주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사」 사업의 결과임을 밝혀야 합니다
3. 이 보고서는 식품산업통계정보시스템 FIS (<http://fis.foodinkorea.co.kr>) 에서도 보실 수 있습니다.