

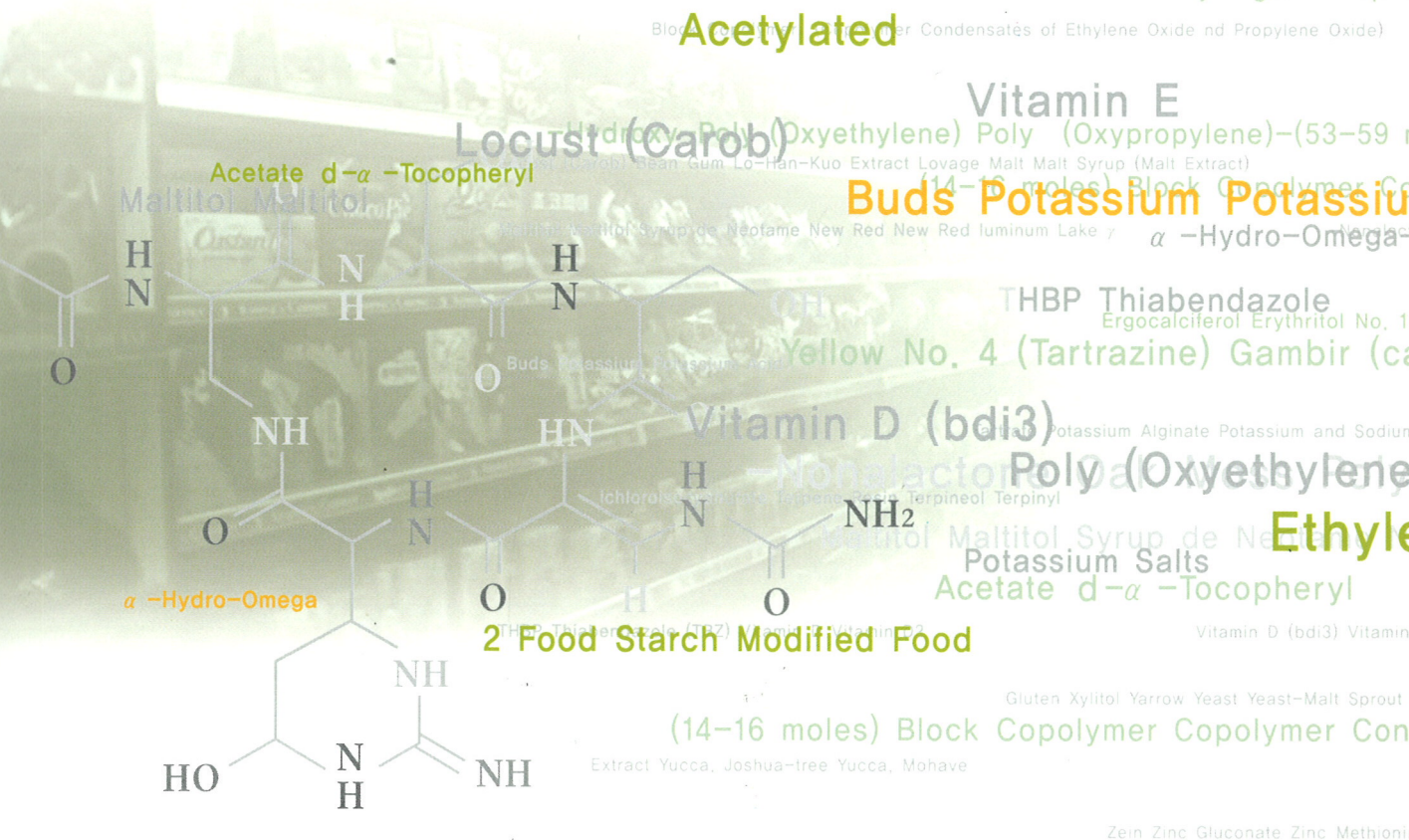
발간등록번호

11-1541000-000846-01

2010

# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 일본편

15개 가공식품 33종 식품유형



(발간등록번호)

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사  
- 일본편 -

2011. 6

농림수산식품부·농수산물유통공사

# 제 출 문

## 농수산물유통공사 사장 귀하

본 보고서를 『주요 수출대상국(일본) 식품첨가물 및 유해물질 조사』의 보고서로 제출합니다.

2011. 5. 19

- 연구기관: 한국식품공업협회  
단국대학교 산학협력단
- 총괄책임자: 이기식 (한국식품공업협회)
- 연구책임자: 정윤화 (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>11</b>
<b>제1절 연구의 필요성 및 목적 .....</b>	<b>11</b>
1. 연구의 필요성 .....	11
2. 연구 목적 .....	11
3. 기대효과 .....	12
<b>제2절 연구 내용 및 방법 .....</b>	<b>13</b>
1. 조사대상 가공식품 선정 .....	13
2. 수입관리제도 조사 .....	13
3. 가공식품 식품유형별 식품첨가물 관련 법규 정보수집 .....	14
4. 수출식품 부적합 사례 및 원인 조사 .....	14
<b>제 2 장 연구개발 수행 내용 및 결과 .....</b>	<b>15</b>
<b>제1절 조사대상 가공식품 선정 .....</b>	<b>15</b>
<b>제2절 가공식품 교역현황 및 수입/검사관련 제도 .....</b>	<b>17</b>
1. 수출입동향 .....	17
2. 수입검사제도 .....	31
3. 수입위생제도 .....	40
4. 수입규제제도 .....	44

## 목 차

<b>제3절 식품첨가물 및 유해물질 규정 .....</b>	<b>53</b>
1. 식품첨가물 및 유해물질의 정의 .....	53
2. 식품유형별 기준 및 규격 .....	54
3. 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data base 구축 .....	99
<b>제4절 수입식품 부적합 조사 .....</b>	<b>101</b>
1. 수입식품 부적합 사례조사 및 원인 분석 .....	101
<b>제5절 식품안전 관련 사건·사고 .....</b>	<b>107</b>
1. 식품안전정보 조사 .....	107
<b>제6절 가공식품 수출시 유의사항 및 첨가물 관련 Q&amp;A .....</b>	<b>116</b>
1. 수출시 유의사항 .....	116
2. 첨가물 관련 Q&A .....	117
<b>&lt;부록&gt; .....</b>	<b>125</b>

## 표 목 차

<표 2-1> 1차 선정 조사 대상 가공식품 및 식품유형 .....	15
<표 2-2> 조사 대상 가공식품 및 식품유형 .....	16
<표 2-3> 2000~2010년 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	17
<표 2-4> 한국과 일본의 식품관련 교역현황 .....	19
<표 2-5> 과자류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	21
<표 2-6> 면류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	22
<표 2-7> 음료류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	23
<표 2-8> 주류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	23
<표 2-9> 차류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	25
<표 2-10> 커피류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	25
<표 2-11> 빙과류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	26
<표 2-12> 코코아류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	27
<표 2-13> 유아용조제식품류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 ...	27
<표 2-14> 장류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	28
<표 2-15> 낙농품 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	29
<표 2-16> 젓갈류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	30
<표 2-17> 기타식품류 한국의 대(對) 일본 수출입동향 .....	30
<표 2-18> 일본의 식품 등의 수입신고절차 간소화·신속화 제도	34
<표 2-19> 관련기관 연락처 및 웹사이트 .....	40
<표 2-20> 생략 가능한 표시사항 .....	45
<표 2-21> 식품 유형에 따른 표시사항 .....	47
<표 2-22> 주요 식품 유형별 수입 관세율표 .....	51
<표 2-23> 가공식품의 분류 .....	54
<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 ....	56
<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 .....	70
<표 2-26> 일본의 가공식품 품질표시기준 .....	84

## 표 목 차

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 .....	85
<표 2-28> 가공식품의 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 ....	100
<표 2-29> 일본 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 .....	105
<표 2-30> 일본의 식품안전관련 사건·사고 .....	107



## 그림 목 차

<그림 1-1> 연구 목적 및 개요 .....	12
<그림 2-1> 한국의 대(對) 일본 수출동향 (2000~2010년) .....	18
<그림 2-2> 한국의 대(對) 일본 수입동향 (2000~2010년) .....	18
<그림 2-3> 한국의 대(對)일본 농림수산물 수출 비중(2010년) ...	20
<그림 2-4> 한국의 대(對)일본 농림수산물 수입 비중(2010년) ...	20
<그림 2-5> 식품 등의 수입 신고 수속 절차 .....	33
<그림 2-6> 주류(막걸리)의 표시 사항 예시 .....	49
<그림 2-7> 김치류의 표시 사항 예시 .....	50

## 머리말

- 대(對)일본 수출은 2000년도부터 2007년도까지 감소하여 1,219백만 달러를 규모였고, 그 후 2008년도부터 증가하여 2010년도에는 1,882백만 달러를 나타냈다. 수입은 2000년도부터 2010년도까지 꾸준히 증가하여 2004년도에 400백만 달러, 2010년도에는 658백만 달러를 나타냈다. 대(對) 일본 수출액이 수입 대비 약 3배 규모였고, 지난 10년간 수출액은 3.3% 증가한 반면, 수입액은 67%의 높은 증가율을 나타냈다.
- 일본의 경우, 식품의 유형 분류 및 식품첨가물사용기준 등이 유사한 부분이 많이 있으며 관련 정보도 비교적 쉽게 파악 할 수 있다. 그럼에도 불구하고 일본 수출 시 부적합 사례를 살펴보면 허용되지 않은 식품첨가물이나 병원성 미생물, 유해물질의 검출들이 원인인 경우가 많이 있으므로 해당 제품의 일본 기준(standard)을 면밀히 파악하여 적용하는 것이 매우 중요할 것이다.
- 특히 최근에는 첨가물의 안전성에 대한 재평가를 진행하고 있으며 재평가 결과에 대한 반영을 매우 신속하게 적용하고 있으므로 신속한 관련 정보 수집이 매우 중요하다.
- 국내와 일본의 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.
- 수출시 부적합 사례에 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.

- 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 식품품목도 추가하여 품목별로 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>• 분석결과와 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 일본의 식품유형을 조사하여 비교하고 식품유형별 식품첨가물 및 유해물질의 기준 및 규격을 조사하여 DB 구축을 위해 엑셀로 입력하였다.
- 일본 자료에 대해 단국대학교 일본유학생이 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

### < 한국 >

- ① - : 식품첨가물 공전(한국식품공업협회, 2010)에 등재되어 있지 않은 식품첨가물의 경우 검사항목에서 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

< 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

< 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

< 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

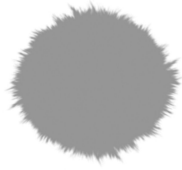
- ③ 제한 없음 : 식품첨가물사용 위생표준 에 등재되어 있고 모든 식품 에 사용할 수 있으며 사용함에 있어 양적 제한이 없는 경우
- ④ 금지 : 식품첨가물사용위생표준 에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없는 경우

○ 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(厚生労働省)  
<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/>







일본편



## 제 1 장 서 론

### 제1절 연구의 필요성 및 목적

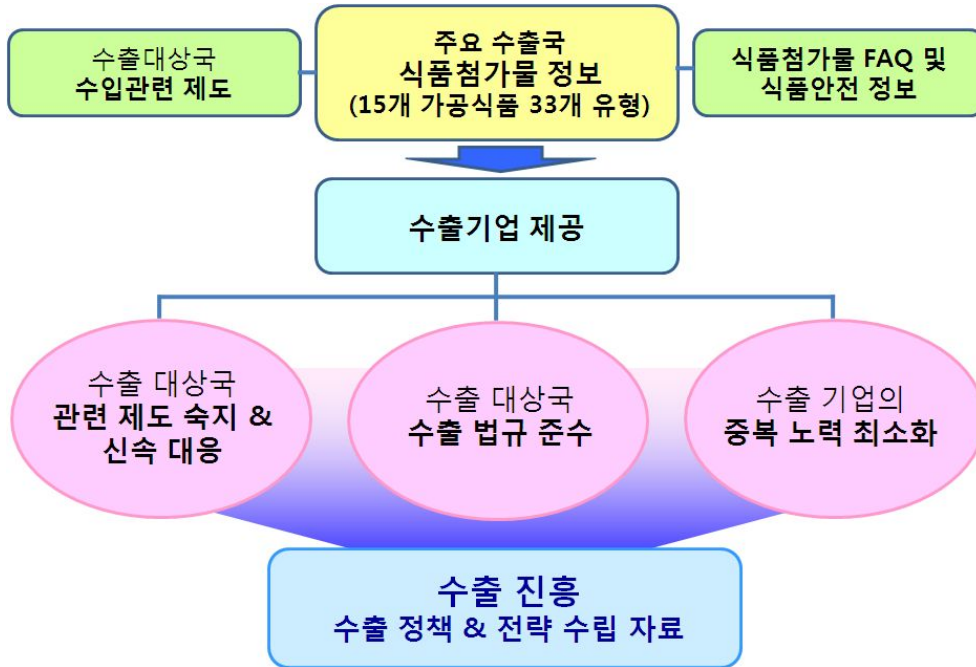
#### 1. 연구의 필요성

- 주요 수출국의 식품관련 규정이 상이하고 수시로 변화하여 다양한 식품원료와 식품첨가물의 사용이 수출과정에서 부적합 등 수출장애 요인으로 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 문제를 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	조사시기 '10년 9월15일-'11년 4월30일(7개월간)
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	조사시기 '10년 9월13일-'11년 4월30일(7개월간)
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 위해요소에 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 및 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, 고행차	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 일본의 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)일본 수출입동향을 보면 수출은 2000년도부터 2007년도까지 감소하여 1,219백만 달러를 기록하였다. 그 후 2008년도부터 증가하여 2010년도에는 1,882백만 달러를 기록하였는데 이는 한국의 농림수산물 수출 총액(5,880백만불)의 32%로, 한국의 주요 수출 대상국 중 수출비중이 가장 높다. 한편, 수입은 2000년도부터 2010년도까지 꾸준히 증가하여 2004년도에 400백만 달러, 2010년도에는 658백만 달러를 기록하였다 <표 2-3>, <그림 2-1, 2>. 대(對) 일본 수출액이 수입 대비 약 3배 규모이고, 지난 10년간 수출액은 3.3% 증가한 반면, 수입액은 67%의 높은 증가율을 보였다. 이는 최근 명태 등 수산물 수출입의 증가도 기여한 것으로 사료된다.<sup>4)</sup>

<표 2-3> 2000~2010년 한국의 대(對) 일본 수출입동향

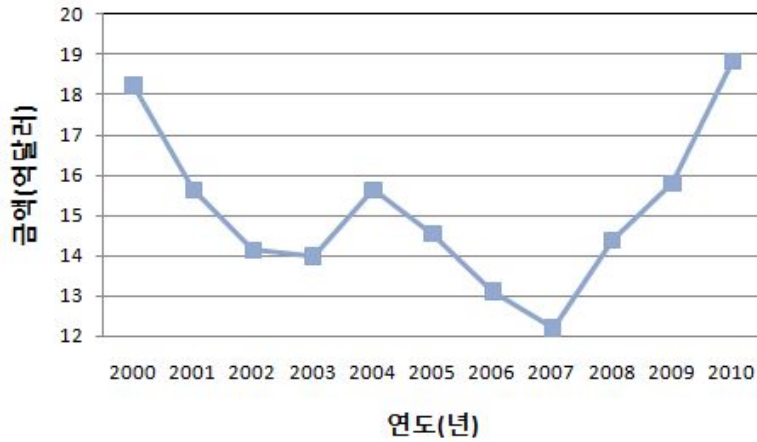
(단위 : 달러)

년도	금액	
	수출	수입
2000	1,822,213,578	393,939,492
2001	1,563,434,489	347,218,022
2002	1,413,615,716	349,903,353
2003	1,398,340,304	363,324,967
2004	1,563,711,924	400,400,910
2005	1,454,763,138	373,539,435
2006	1,311,035,748	437,244,704
2007	1,219,622,030	529,806,643
2008	1,438,441,031	531,677,307
2009	1,580,425,154	536,160,712
2010	1,882,642,303	658,800,805

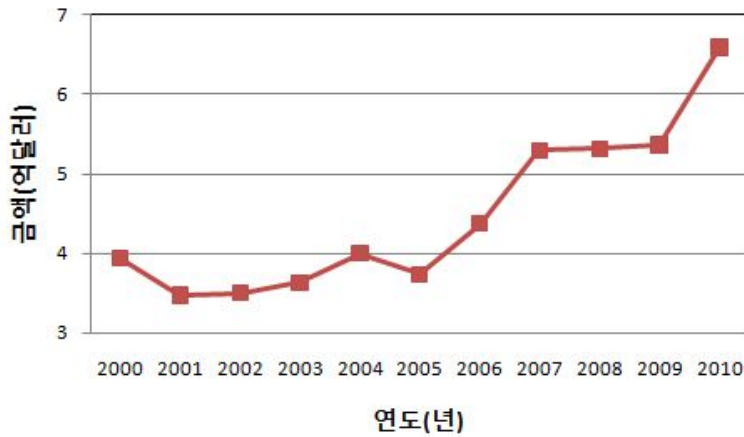
자료: 농수산물유통공사 Kati (<http://www.kati.net/>)

4) 2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

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



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



## 1.2 양국간 교역현황

### 1.2.1. 한 일 양국간 식품 관련 교역현황<sup>5)</sup>

- 한국과 일본 간의 주요 식품군별 교역현황은 <표 2-4>와 같다. 대(對) 일본 수출은, 2007년도 1,219백만 달러에서 지속적으로 증가하여 2010년도 1,882백만불을 보였는데 여기에는 유제품류, 김치류, 면류, 커피류 등의 수출 증가를 포함한다. 한편 수입은, 2007년도 530백만 달러

<sup>5)</sup> 자료 : 2010년도 농림수산물 수출입동향 및 통계(농림수산물부, 농수산물 유통공사)

이후 2009년도까지 536백만 달러로 점진적으로 증가하였다.

### 1.2.2. 주요 식품군별 한국의 대(對) 일본 수출·입 동향

- 주요 식품군별 대(對) 일본 수출·입 동향은 <표2-4>와 같다.
- 수출의 경우, 2007년도부터 2010년도까지 꾸준히 증가하여 2010년도에 농산물과 수산물의 수출액은 각각 967백만 달러와 859백만 달러를 기록했다. 반면 축산물의 수출액은 2008년도까지 50백만 달러로 증가하였으나 2009년도에 대폭 감소한 20백만 달러 이하였고 2010년도에 24백만 달러 수준으로 소폭 증가하였다.
- 수입의 경우, 농산물의 수입액은 2007년도 약 201백만 달러에서 꾸준히 증가하여 2010년도 343백만 달러를 기록했다. 수산물의 수입액은 2007년도 273백만 달러에서 2009년도 195백만 달러까지 점차 감소했다가 2010년도에 226백만 달러로 반등하였다. 축산물의 수입액은 2007년~2008년도에는 40백만 달러 이상이었으나 2009년도에 10백만 달러로 대폭 감소한 후 2010년도에 14백만 달러로 소폭 상승했다.

<표 2-4> 한국과 일본의 식품관련 교역현황

(단위 : 백만 \$)

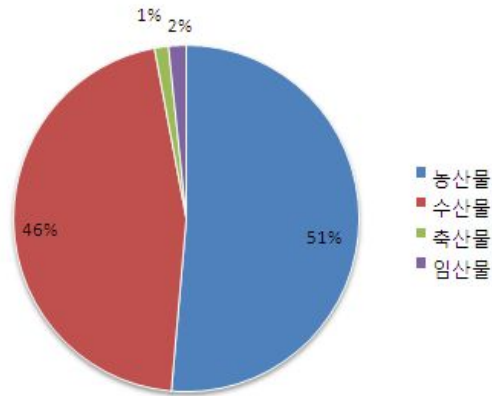
구 분	2007		2008		2009		2010	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
전 체	1219.6	529.8	1,438.4	531.7	1,580.4	536.2	1,882.6	658.8
농 산 물	561.0	201.2	668.7	249.9	794.1	301.3	967.4	343.5
축 산 물	41.0	43.4	50.6	42.4	19.8	10.3	24.6	14.2
임 산 물	44.2	11.4	33.1	14.8	32.4	29.5	31.1	74.8
수 산 물	573.4	273.8	686.0	224.6	734.1	195.1	859.5	226.2

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

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

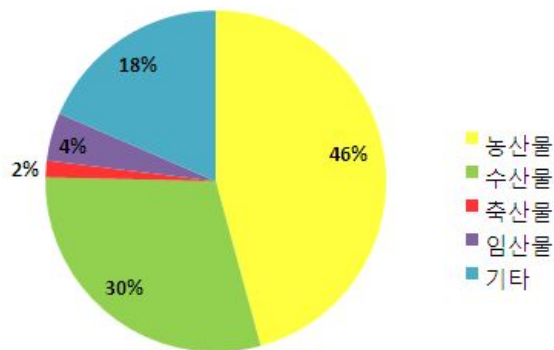
- 대(對) 일본 수출 시 식품군별 수출 비중은 <그림 2-3>과 같다. 농산물이 전체의 51%로 절반 이상을 차지했고 다음으로 수산물이 46%로 농산물과 수산물의 합이 전체의 97%로 수출의 대부분을 차지하였다. 기타 임산물 2%, 축산물 1%를 보였다.

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



- 대(對) 일본 수입 시 식품군별 수입 비중은 <그림 2-4>와 같다. 농산물이 전체의 46%, 수산물이 30%로 농산물과 수산물의 합이 전체의 76%를 차지하였으며 임산물 4%, 축산물 2%, 기타 18%를 보였다.

<그림 2-4> 한국의 대(對) 일본 농수산물 수입 비중(2010년)



## 1.2.2.1 과자류

- 과자류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-5>와 같다. 과자류 수출은 대체적으로 증가하는 경향이며 조사대상 품목에 한하여 2010년도에 총 28백만 달러를 보였다. 조사대상 품목유형 중에는 빵과 비스킷이 각각 10백만 달러 및 9백만 달러로 비교적 수출 비중이 높았고 다음으로 검이 6.4백만 달러를 보였다.
- 수입의 경우, 20백만 달러 내외의 수준을 보이며 증감을 반복하여 조사대상 품목에 한하여 2010년도에 22백만 달러 이상의 수출고를 보였다. 대상 품목 중에서 비스킷, 캔디, 기타 베이커리제품의 순이었다.

&lt;표 2-5&gt; 과자류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ <sup>6)</sup> 과자류	14,893,303	18,306,100	22,050,749	23,055,549	30,114,887	18,124,818	28,217,605	22,345,233
검	6,830,827	1,505,400	10,214,210	1,617,121	5,006,261	657,078	6,464,740	814,580
기타베이커리 제품	1,177,243	4,094,924	1,522,379	5,486,392	1,151,549	5,029,979	780,622	4,923,096
비스킷	4,007,807	7,698,295	6,150,493	10,188,450	15,165,097	7,485,435	9,105,249	10,098,090
빵	1,552,877	280,550	3,043,680	446,607	7,486,449	297,643	10,062,942	441,869
캔디	1,324,549	4,726,931	1,119,987	5,316,979	1,305,531	4,654,683	1,804,052	6,067,598

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

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

## 1.2.2.2. 면류

- 면류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-6>과 같다. 조사대상 4품목에 한한 수출은 2007년도 16.8백만 달러부터 꾸준히 증가하여 2010년도에

6) 품목 대분류의 합계는 조사대상 품목에 한한 합산임.

40.9백만 달러를 기록했다. 조사대상 품목 중에서는 라면이 2010년도 기준 39백만 달러로 전년대비 33.7% 증가하며 가장 높은 수출 비중을 보였다.

- 수입의 경우도 대체로 증가하는 경향을 보이며 2007년~2009년도에는 2백만 달러 내외의 수준을 보였고 2010년도에 전년 대비 44% 증가하여 약 2.9백만 달러를 보였다. 2010년 기준 인스턴트면이 1백만 달러 이상으로 조사대상 식품 유형 중에서 가장 높은 수입비중을 보였고, 다음으로 국수와 라면의 순이었다.

<표 2-6> 면류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 면류	16,824,330	1,755,388	20,741,877	2,285,746	30,608,694	2,070,193	40,913,473	2,882,726
국수	237,760	440,073	899,748	715,600	894,278	671,204	614,995	940,102
라면	15,849,698	538,829	19,542,248	755,415	29,092,711	513,118	39,053,009	711,224
스파게티	-	1,188	-	112	0	8	11,064	20,501
인스턴트면	736,872	775,298	299,881	814,619	621,705	885,863	1,234,405	1,210,899

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

2010년도 농림수산물식품 수출입동향 및 통계(농림수산물식품부, 농수산물 유통공사)

### 1.2.2.3. 음료류

- 음료류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-7>과 같다. 음료류의 수출은 지속적으로 증가하는 경향을 보이며 조사 대상 품목 유형에 한하여 2010년도에 전년대비 69% 이상 증가한 16.8백만 달러를 보였다. 조사 대상 품목 유형 중에서 기타 음료 9백만 달러, 인삼 음료 7백만 달러의 순이었다.

- 수입의 경우, 대체로 4백만 달러 내외의 규모였으며 조사 대상 품목 유형에 한하여 2010년도 약 4.7백만 달러의 수입을 기록했고 품목

유형별로는 기타 음료 3백만 달러, 음료 베이스 약 1.6백만 달러의 순이었다.

<표 2-7> 음료류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 음료	6,492,486	4,814,875	7,702,458	4,732,116	9,976,332	3,678,076	16,867,474	4,691,503
기타음료	2,108,903	3,160,822	1,141,150	3,123,079	3,557,912	2,373,292	9,327,229	3,115,712
음료베이스	75,755	1,546,288	6,964	1,593,278	0	1,276,002	268,414	1,557,006
과실혼합물	0	5,547	588	6,033	0	11,170	59,345	18,504
혼합주스	24,244	125	6,522	2,841	13,121	412	32,072	281
인삼음료	4,283,584	102,093	6,547,234	6,885	6,405,299	17,200	7,180,414	0

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

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

#### 1.2.2.4. 주류

○ 탁주, 소주, 포도주의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-8>과 같다. 탁주, 소주, 포도주를 중심으로 주류의 대(對) 일본 수출은 2009년도까지 100백만 달러 내외를 보이다가 2010년 기준 전년대비 약 20% 증가한 117백만 달러를 보였다. 소주가 101백만 달러로 가장 높은 수출 비중을 차지하였고 다음으로 탁주가 15.5백만 달러 수준이었다. 특히, 탁주의 경우, 2010년 기준 전년대비 약 190% 대폭 증가하였다. 이는 일본인들이 한류열풍으로 한국으로 관광 오면서 막걸리가 일본인들의 입맛에 맞고 건강식으로 인식, 막걸리 다이어트등 젊은층의 수요가 2009년부터 증가한 것으로 보인다.

○ 수입의 경우, 조사 대상 식품유형에 한하여 2009년도까지 1.5 백만달러 내외의 수준이었다가 2010년도에 약 46만 달러로 전년 대비 70%



감소하였다.

<표 2-8> 주류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 주류	93,211,015	1,791,358	105,778,943	1,121,118	98,566,152	1,520,739	117,297,243	459,162
탁주	2,632,411	241	4,026,022	331	5,399,762	37,648	15,584,926	12,616
소주	90,431,942	1,720,810	101,749,441	1,048,102	93,152,628	1,458,214	101,711,666	400,634
포도주	146,662	70,307	3,480	72,685	13,762	24,877	651	45,912

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

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

#### 1.2.2.5. 차류

○ 차(茶)류 중 녹차와 홍차의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-9>와 같다. 차(茶)류의 수출은 2009년도에 1백만 달러로 대폭 증가했다가 2010년도에 전년 대비 27% 감소하였고, 녹차가 70만 달러 이상으로 비교적 높은 수출 비중을 보였다.

○ 수입의 경우, 2008년 이후 대체로 20만 달러 내외의 규모를 보이며 2010년도 전년대비 24% 증가하였고 홍차가 19만 달러 이상으로 비교적 높은 수입 비중을 보였다.

&lt;표 2-9&gt; 차류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 차류	363,315	137,604	362,383	254,910	1,066,001	180,155	778,384	223,453
녹차	203,201	25,630	281,660	30,650	860,436	22,784	705,770	27,865
홍차	160,114	111,974	80,723	224,260	205,565	157,371	72,614	195,588

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

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

## 1.2.2.6. 커피류

- 커피류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-10>과 같다. 커피류 수출은 2008년도부터 꾸준히 증가하여 2010년도에는 약 17백만 달러로 전년대비 335% 대폭 증가하였고 수입은 8.7백만 달러로 전년대비 17% 증가하였다.

&lt;표 2-10&gt; 커피류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 커피류	2,558,056	5,300,892	2,029,462	12,754,692	4,052,524	7,405,174	17,644,015	8,659,080

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

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

1.2.2.7. 빙과류

○ 빙과류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-11>과 같다. 빙과류의 수출은 아이스크림이 2008년도에 전년 대비 2배 이상 증가하여 3백만 달러를 기록하였으며, 2009년도 이후 다시 대폭 감소하는 경향을 보이고 있다. 아이스크림 수입은 2007년도 70만 달러에서 2008년도 30만 달러로 전년대비 50% 이상 대폭 감소한 후, 2010년도에는 2만 달러 미만이었다.

<표 2-11> 빙과류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 빙과류	1,203,329	848,652	3,046,074	512,493	1,746,070	415,825	476,608	240,868
아이스크림	1,203,329	701,731	3,046,073	306,864	1,746,070	375,643	458,467	18,074
기타빙과	0	146,921	1	205,629	0	40,182	18,141	222,794

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

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

1.2.2.8. 코코아류

○ 코코아류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-12>와 같다. 조사 대상 품목에 한한 수출은 2007년 이후 꾸준히 증가하여 2010년 27백만 달러로 전년 대비 32% 증가하였다. 품목별로는 2010년 코코아분말이 24.8백만 달러로 조사 대상 품목 중 90% 이상의 수출 비중을 차지하였고 다음으로 초콜릿(2.6백만 달러)의 순이었다.

○ 수입은 2007년 7.8백만 달러 이후, 감소하여 2010년 약 4백만 달러였고 대상 품목 중 초콜릿이 3.6백만 달러로 수입 비중이 가장 높았다.

&lt;표 2-12&gt; 코코아류 한국의 대(對) 일본 수출입 동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 코코아류	17,279,903	7,863,385	17,728,576	7,828,653	20,797,343	3,537,252	27,486,712	3,973,965
초콜릿	2,083,345	7,598,823	2,306,468	7,519,960	2,296,612	3,258,394	2,637,649	3,641,214
코코아 분말	15,186,029	117,554	15,422,108	206,085	18,478,437	165,233	24,847,230	173,590
기타코코아 조제품	10,529	147,008	0	102,608	22,294	113,625	1,833	159,161

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

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

## 1.2.2.9. 유아용 조제식품류

○ 유아용 조제식품류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-13>과 같다. 유아용 조제식품류 수출은 2008년 2,500여 달러의 소규모 수출이 이뤄진 이후 수출 실적이 없다. 수입의 경우, 2007년도에는 1만 달러도 넘지 못하는 수준이었지만 2008년도와 2009년도에 6백만 달러 이상 수준으로 급증하였으며 그 후 2010년도에 2백만 달러 대로 대폭 감소하였다.

&lt;표 2-13&gt; 유아용조제식품류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 유아용 조제 식품	0	7,846	2,572	6,023,346	-	6,513,478	-	2,184,044

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

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

1.2.2.10 장류

- 장류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-14>와 같다. 간장, 고추장, 된장의 수출은 2009년도 4.8백만 달러, 2010년도 4.7백만 달러의 수준이었으며 조사대상 식품 유형 중 고추장이 약 4백만 달러로 조사 대상 식품 유형 중 83%로 가장 높은 수출 비중을 차지하였다. 이는 비빔밥, 떡볶이의 전파로 일본 현지인의 수요가 대폭 증가하는 것으로 전망된다. 다음으로 된장 44만 달러, 간장 34만 달러의 순이었다.
- 수입은, 2008년도 7백만 달러 이상을 정점으로 점차 감소하여 2010년도 4.9백만 달러였다. 2010년 기준 간장 2.8백만 달러, 된장 2.1 백만 달러를 기록했다. 2007년~2009년도까지는 장류 중 간장이 가장 큰 규모를 차지했지만 2010년도에는 간장이 감소하고 된장이 증가해서 간장과 된장의 규모가 비슷하였다.

<표 2-14> 장류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 장류	4,339,119	3,828,423	3,821,324	7,161,889	4,892,681	6,745,424	4,709,240	4,953,906
간장	266,540	2,344,292	854,003	5,365,793	933,838	4,878,432	343,688	2,828,078
고추장	3,367,739	0	2,323,889	4,597	3,586,061	26	3,919,384	8
된장	704,840	1,484,131	643,432	1,791,499	372,782	1,866,966	446,168	2,125,820

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

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

1.2.2.11. 낙농품

- 낙농품의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-15>와 같다. 낙농품 수출은, 조사 대상 식품에 한하여 2009년도까지 16만 달러 수준을

정점으로 2010년도에 전년 대비 약 43% 감소한 92만 달러를 기록하였다. 조사대상 품목 중에는 치즈가 수출의 대부분을 차지하였다.

- 수입의 경우, 2010년 기준 치즈가 전년대비 50% 감소한 반면 조제분유가 2.5백만 달러로 전년대비 119% 증가함에 따라 조사대상 식품 유형 전체로는 약 3백만 달러 수준으로 전년대비 66% 증가를 보였다.

<표 2-15> 낙농품 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶ 낙농품	14,089	329,305	133,345	287,352	161,483	1,734,899	92,573	2,867,617
생우유	-	17,542	-	13,613	-	8,723	-	21,924
발효유	-	0	-	5,604	90	4,634	237	5,154
치즈	6,596	311,763	133,345	225,164	161,393	551,485	92,336	278,524
버터	7,493	0	0	77	-	-	-	-
조제분유	-	0	-	42,894	-	1,170,057	-	2,562,015

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

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

#### 1.2.2.12. 젓갈류

- 젓갈류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-16>과 같다. 젓갈류 수출은 6백만 달러 이상 규모를 유지하였고 2010년도에는 7.5백만 달러로 전년대비 약 10% 증가하였다. 수입의 경우, 2007년도 2.2백만 달러 이후 2009년도 42만 달러까지 감소한 후, 2010년도 약 1.9백만 달러로 반등하여 전년대비 345% 증가하였다.

<표 2-16> 젓갈류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶젓갈류	6,310,547	2,200,372	6,736,551	1,673,794	6,870,796	426,697	7,527,162	1,896,166

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

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

### 1.2.2.13. 기타 식품류

○ 기타 식품류의 대(對) 일본 수출입 동향은 <표 2-17>과 같다. 조미김 수출은 2007년도(15백만 달러) 이후 지속적으로 증가하여 2010년도 35백만 달러를 기록하며 전년대비 42% 증가하였다. 조미김은 아이들의 간식, 스낵, 안주 등으로 시장규모를 넓혀가고 있고 도시락 시장이 활성화됨에 따라 시장규모가 늘어날 전망이다. 반면 식염은 2009년도 35만 달러에서 2010년도 8만 달러로 전년대비 77% 감소하였다.

○ 수입은, 조미김은 2008년 69만 달러를 정점으로 감소하여 2010년 10만 달러 수준이었으며 식염은 2009년 이후 20만 달러 이상 수준이었다.

<표 2-17> 기타식품류 한국의 대(對) 일본 수출입동향

(단위: 달러)

품목명	2007년		2008년		2009년		2010년	
	수출	수입	수출	수입	수출	수입	수출	수입
▶기타 식품류	15,461,988	215,766	17,684,715	693,931	25,981,513	302,390	36,997,654	347,816
조미김	15,461,988	215,766	17,684,715	693,931	25,027,626	80,960	35,472,197	106,596
식염	-	-	-	-	354,887	19,205	82,708	38,547

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

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

## 2. 수입검사제도

- 일본에 수입되는 식품은 식품위생법에 따라 후생노동성검역소의 심사와 검사를 받아야 한다. 그 방법과 절차 등에 대한 주요 내용은 다음과 같다.

### 2.1 수입허가사항

#### 2.1.1 식품 등 수입 신고서의 심사 및 검사<sup>7)</sup> : 후생 노동성 검역소

- ① 신고를 접수한 후생 노동성 검역소에서는 식품위생법에 따라 적법 식품 여부에 대해 식품 위생 감시원이 심사한다. 식품 위생 감시원의 심사는 다음의 내용을 확인한다. 심사는 식품 등의 수입 신고서에 기재되어 있는 수출국, 수입 품목, 생산자, 생산지, 원재료, 제조 방법, 첨가물 사용 여부 등을 바탕으로 이루어진다.<sup>8)</sup>
  - 식품위생법에 규정된 제조 기준을 준수하고 있는가?
  - 첨가물의 사용 기준은 적절한가?
  - 유독 유해 물질이 포함되어 있지 않는가?
  - 과거 위생상의 문제가 있었던 제조자, 제조소인가?
- ② 또한, 심사에 의해, 검사에 따른 확인이 필요하다고 판단되는 것(예를 들면, 과거 식품위생법 위반이 많은 화물 수입 복어 등)은 검사 명령(검사명령제도), 행정검사(기타 검사제도) 등의 검사를 실시하여 검사 결과를 바탕으로 식품위생법을 준수하는지 확인한다.
- ③ 심사 및 검사 결과 적합한 식품 등에 있어서는 신고필증을 신고한 후생노동성 검역소에서 반환되므로 이후 통관을 진행하게 된다.
- ④ 부적합 식품 등에 있어서는 일본 국내에 수입이 불가하다. 위반 내용은 후생노동성 검역소에서 수입자에게 통지하여 이후의 취급은 후생노동성 검역소의 지시에 따르게 된다.

<sup>7)</sup> 부록 : 2. 食品等輸入届出書の厚生労働省検疫所における審査及び検査

<sup>8)</sup> 자료 : 식품첨가물 등의 규격 기준 정보 <http://www.jetro.go.jp/jpn/regulations/guidebook/index.html/>



- ⑤ 외국에서 일본 국내로 판매 또는 영업상 사용하기 위하여 식품 등을 우편화물로 수입하는 경우도, 식품위생법에 따른 수입 신고를 해야 한다. 우편화물이 일본에 도착하면 세관에서 "외국에서 도착한 우편물의 세관 수속 안내 (소위 도착 통지서)"가 발송되어 세관수속을 하게 되지만, 이때 국내 판매 및 영업에 사용할 목적이라면 위의 식품위생법 제 27 조에 의거, 우편화물을 보관하는 지역을 관할하는 후생노동성 검역소에 수입 신고를 해야 한다.

## 2.2 검역 및 검사절차

### 2.2.1 식품위생법에 따른 수입 절차<sup>9)</sup>

- 수입되는 식품에 대해서는 그 안전성 확보의 관점에서 식품위생법 제 27 조에 따라 수입에 대하여 수입 신고의 의무가 부과되어 있다. 식품위생법 제 27 조에서는 "판매용으로 제공, 또는 영업상 사용하는 식품, 첨가물, 기구 또는 용기 포장을 수입하고자 하는 자는 후생노동성령이 정하는 바에 따라 수입시마다 후생 노동 대신에게 신고해야한다 "고 결정하고 수입 신고를 하지 않은 식품 등에 대해 판매 등에 사용하는 것은 할 수 없다. 식품 등의 수입 신고서는 후생 노동성 검역소에 신고해야 한다. 신고를 접수한 후생 노동성 검역소에서는 식품위생법에 따라 적법 식품 등인가를 식품위생감시원이 심사 및 검사를 실시한다.

### 2.2.2 수입 신고 방법<sup>10)</sup>

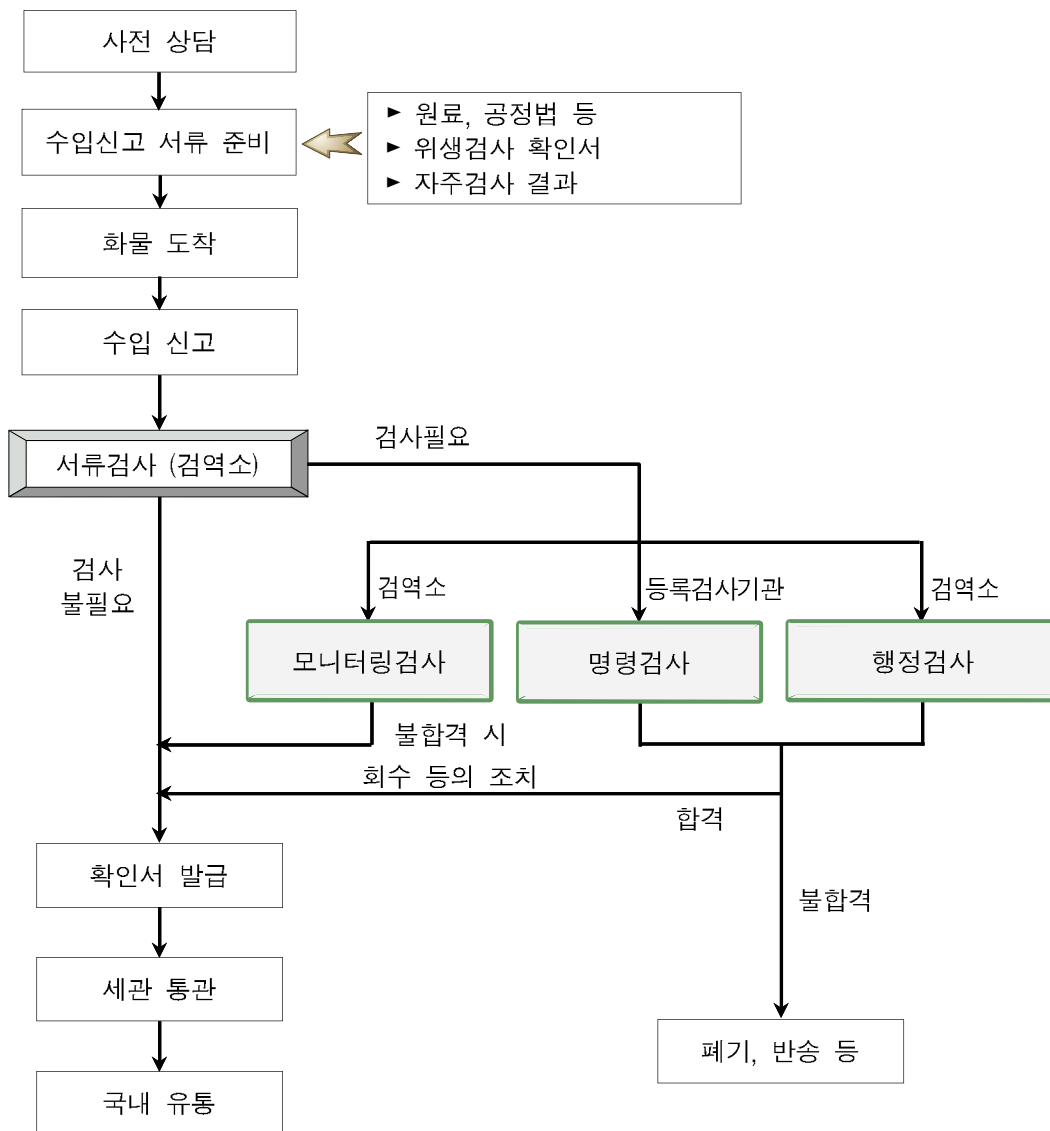
- ① 수입 신고를 위한 수입 신고서(부록 참조)를 준비한다.
- ② 수입 신고서에는 요구되는 기재 항목이 있으면 이 항목을 모두 기입해야 하며, 육류 및 육류 제품, 복어 등의 식품에 대해서는 수출국 정부가 발급하는 위생 증명서가 첨부되어 있을 필요가 있는 것도 있으므로 주의한다.

<sup>9)</sup> 부록 : 3. 食品衛生法に基づく輸入手続きについて (<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1a.html>)

<sup>10)</sup> 부록 : 4. 輸入届出の方法 (수입신고서 양식)

- ③ 수입 신고서 및 서류가 준비되면 수입 항구를 관할하는 후생 노동성 검역소에 수입 신고를 한다. 현재 후생 노동성의 식품 등의 수입 신고는 서면에 의한 수입 신고 외에 컴퓨터를 이용한 수입 신고도 가능하지만 미리 후생 노동성에 기기 등을 등록해야 한다. 식품 등의 수입 신고 수속 절차는 <그림 2-5>와 같다.

<그림 2-5> 식품 등의 수입 신고 수속 절차



### 2.3 기타 수입검사 관련제도

#### 2.3.1 식품 등의 수입 신고 절차 간소화·신속화 제도<sup>11)</sup>

- 수입 신고 절차의 간소화 및 신속화를 위해 다음의 제도를 시행하고 있다.

<표 2-18> 일본의 식품 등의 수입 신고 절차 간소화·신속화 제도

제 도	개 선
사전 신고 제도	모든 식품 등에 대해 화물 도착 예정일 7 일전부터 신고서를 접수, 검사가 필요한 물품 등을 제외하고 화물 도착 전 또는 반입 후 빠른 시일 내 신고필증이 교부된다.
계획 수입 제도	특정 식품 등을 반복 수입하는 경우, 처음 수입 시 수입 계획을 제출하여 심사 결과 문제가 없는 경우 일정 기간 동안 다음 회부터 수입 때마다의 신고를 생략할 수 있다.
외국 공인 검사 기관 검사 결과의 수용	수출국(한국)의 공인 검사 기관 <sup>12)</sup> 에서 사전에 검사를 받고, 그 성적서가 첨부되어 있는 경우에는 당해 화물에 대해서 검역소에서 해당 검사가 생략된다. 그러나 수송 도중에 변화할 우려가있는 항목(세균, 곰팡이독소 등)은 제외된다.
동일 식품 등의 연속적인 수입	특정 식품 등을 반복 수입하는 경우, 처음 수입 시 신고서, 시험성적 인증서를 첨부하여 심사 결과 문제가 없으면 일정 기간 동안 당해 품목에 대해 다음 회부터 수입 검사가 생략된다.
수입 식품 등 사전 확인 제도	수입되는 식품 등이 식품위생법에 적합한 것인지 사전에 확인하고 해당 식품 등과 그 제조 가공업자를 등록하면 등록된 식품 등에 대해서는 수입 시 검사가 일정기간 생략(검사 명령에 관한 검사 및 모니터링 검사를 실시하는 식품 등은 제외)됨과 동시에, 신고 후 즉시 신고 필증이 교부된다.

11) 부록 : 5. 食品等輸入届出手續きの簡素化・迅速化の制度

12) 부록 : 6. 한국 식품위생검사기관 지정현황

### 2.3.2. 외국에서 도착한 우편물의 취급

- 일본 국내에서 판매 또는 영업상 사용하기 위하여 외국으로부터 식품 등을 우편화물로 수입하는 경우, 식품위생법에 따른 수입 신고가 필요하다. 이 식품 등에는 식품첨가물, 기구, 용기 포장 및 유아용 장난감이 포함된다. 우편화물이 일본에 도착하면 세관에서 "외국에서 도착한 우편물의 세관 수속 안내 (도착 통지서)"가 발송되어 세관수속을 하게 되지만, 이때 일본 내 판매 및 영업에 사용할 목적이라면 식품위생법(제27조)에 의거, 우편화물을 보관하는 지역을 관할하는 후생노동성 검역소에 수입 신고를 해야 한다.
- 이 수입 신고는 통관 절차를 종료하기 전에 실행해야하며 절차가 이루어지지 않고 우편물화물을 수입하는 경우, 국내에서 판매 및 영업에 사용할 수 없게 되므로 주의해야한다. 식품위생법에 따라 외국 우편화물의 취급에 대한 문의 사항이나 의문 사항은 우편화물의 보관을 관할하는 후생노동성 검역소와 더불어 가까운 후생노동성 검역소에도 문의할 수 있다.

### 2.3.3. 2011년 수입 식품 감시지도 계획의 수립<sup>13)</sup>

- 2011년 일본은 수입 식품 감시지도 계획을 아래와 같이 변경하였다.
  - ① 목적: 중점적, 효율적이고 효과적인 감시지도 실시를 추진하고 이에 따라 수입 식품 등의 안전 확보를 도모한다.
  - ② 적용 기간: 2011년 4 월 1 일부터 2024 년 3 월 31 일까지
  - ③ 주요 내용: 식품의 생산에서 판매에 이르기 까지 일련의 국내·외 식품 공급 행정의 각 단계(1. 수출국의 생산 등의 단계, 2, 수입단계, 3. 수입 후 일본 내 유통단계)에서 적절한 조치를 요구하는 식품 안

<sup>13)</sup> 부록 : 7. 輸入食品監視指導計畫の策定について

전 기본법 제 4 조의 규정에 입각하여 수출, 수입 시 및 일본 내 유통 시의 3 단계에서 실시하는 주요 대책은 다음과 같다.

- 검역소에서 수입 신고 시 심사에 의한 범위만 여부 확인, 모니터링 검사 (약 8만 5천건 → 약 8만 6천건), 검사 명령 (2011년 4 월 1 일 현재 : 전 수출국의 16 품목과 31 개국·1 지역의 90개 품목 농산물, 농산가공품, 축산물, 축산가공품, 수산물, 수산가공품, 기타 식료품, 음료, 첨가물 및 수입 시 위반사례나 해외 정보 등에 기초하여 검사 빈도를 강화하는, 검사강화 식품 포함) 등을 중점 항목으로 모니터링지도를 실시. 또한, 관계 행정 기관과 연계하여 해외 정보 등에 근거한 긴급 대응을 실시.
- 수출국 정부와의 정보 교환, 양국간 협의, 현지 조사를 통해 수출국의 위생 대책을 추진. 포지티브리스트 제도의 원활한 시행, 수입 쇠고기의 위생 확보 등을 도모.
- 수입 전 상담에의 대응, 수입 전 최초 수입 시 및 정기적인 자체 검사의 지도, 식품 위생에 관한 지식의 보급 계발 등을 통해 수입자의 자율적인 위생 관리를 추진.
- 수입 시 및 국내 유통 시 검사 등에서 법 위반이 발견되었을 경우에는 회수 등의 조치가 제대로 취해질 수 있도록 관계 도(都).도(道).부(府).현(縣) 등과 연계하여 대응.

④ 2011년도 계획의 주요한 신규 기재사항

- "일본 중국 간의 식품 안전 추진 이니셔티브 각서"에 따라, 교류 협력 추진.
- 아플라톡신의 지표 변화를 감안한 모니터링 검사 확대.
- 양국간 협의 및 현지 조사 등에 대한 정보 공표.
- 검역소의 식품 위생 감시원은, 2011년 4월부터 10명 증원하여 393명 배치.

2.3.4 수입 가공 식품 자주(自主) 관리에 관한 지침 (가이드라인)<sup>14)</sup>

## ① 취지

- 수입(해외에서 제조 가공 등을 하는 식품을 수입하고자하는 사업자를 말함) 등의 식품 등 사업자는 식품 안전 기본법(평성 15(2003)년 법률 제 48 호) 제8조 제1항에 있어서, 스스로가 식품의 안전 확보에 우선적인 책임이 있음을 인식하여 식품의 안전성을 확보하기 위한 필요 조치를 식품 공급 일정의 각 단계에서 적절하게 취해야 하며, 식품위생법(소화 22(1947)년 법률 제233호) 제3조 제1항에 있어서 스스로의 책임 하에 수입 식품 등의 안전성을 확보하기 위한, 필요 지식과 기술의 습득, 원재료의 안전성 확보, 자체 검사의 실시 등에 노력이 요구되고 있다.
- 수입 식품 감시지도 계획에 이러한 책무를 바탕으로 수입에 대한 기본적인 지도 사항을 결정하고, 자주적인 위생 관리의 실시를 추진 해왔던 곳이지만, 이번의 식품에 의한 약물 중독 사건 발생 등에 따라 수입가공식품의, 수출국에서의 원자재, 가공, 저장, 운송 등 각 단계에서 일본과 동등한 안전성 확보 및 확인이 요구되고 있다.
- 유독, 유해 물질 등의 혼입 방지 외에도 수입 식품 감시지도 계획에서, 수입자에 대해 요구하고 있는 가공 식품에 대한 기본지도 사항을 보다 구체화하고, 수입 가공식품 자주위생관리의 추진을 도모하고, 안전성 향상을 도모하는 것을 목적으로 한다.
- 또한, 수입 절차 이후 일본 국내의 저장, 운송, 가공, 판매 등의 단계에 있어서는 법의 적용을 받는 외에, 유통 식품의 유독 유해 물질의 혼입 방지 등에 관한 관계 법령 및 고시에도 유의할 필요가 있다.

## ② 대상

- 해외 제조업체와 직접 계약하고 대일(對日) 수출 제품 생산하여 수입하는 수입자 외, 가공 식품 수입자 전반을 대상으로 한다. 또한, 해외 제조업체와 직접적인 제조 위탁 계약 관계에 있지 않은 수입자라

<sup>14)</sup> 부록 : 8. 輸入加工食品の自主管理に関する指針 (가이드라인)

하더라도 수출국 측의 수출업자 등을 통해, 본 지침에 나와 있는 사항을 제조자에게 확인하도록 노력한다.

③ 검토 체계

- 수입자는 필요한 지식과 기술을 보유한 책임자 및 담당자를 두고 본 지침에 나와 있는 사항을 확인한다.

④ 확인 사항

- 수입자는 수입하고자하는 가공 식품의 제조자에 대하여 수출국의 식품위생 관련 규제의 정비 및 시행 상황, 제조자의 위생 관리 수준 등을 감안하여 다음과 같은 사항에 대해 계약 시, 대일(對日) 수출품의 제조 시(감사 및 검증을 포함), 계약의 갱신 시 및 문제 발생 시에 서면에 의한 확인 외에 현지 조사, 주재원의 설치, 시험 검사 등에 따라 필요한 확인을 한다. 또한, 확인에 있어서는 공급자의 원재료에 관한 기록, 제조 관리 관련 기록, 제품 관련 기록, HACCP 관련 기록 등을 활용한다.

⑤ 회수 · 폐기

- 수입자는 자신이 수입한 식품에 의한 식품 위생상의 문제가 발생했을 경우에 소비자에 대한 건강 피해를 미연에 방지하는 관점에서, 문제가 된 제품을 신속하고 적절하게 회수할 수 있는 회수에 관한 책임 체제, 구체적인 회수 방법, 관계 행정 기관에 신고 등의 절차를 미리 결정한다.

⑥ 기타

- 일본의 식품 위생 규제 교육 등: 수입자는, 일본에 수출하려는 식품 제조자에게 일본의 식품 위생 규제에 대한 교육과 지도를 행함과 동시에 국내외의 유사한 식품 위반 사례 등을 수시로 정보를 제공하고, 필요에 따라 개선을 꾀한다. 또한 필요에 따라 현지 시설에 기술자 등을 파견하여 위생지도 등을 실시하고 기술 지식과 의식 수준의 공유화를

도모한다.

- 적정 표시: 수입자는 자신이 수입하는 식품의 표시 내용이 일본 국내의 관계 법령의 기준에 적합하도록 관리하고 필요한 경우 관계 행정 기관 등에 사전에 조회하는 등 확인을 해야 한다.
- 기록의 작성 및 보존: 수입자는, 스스로 수입 식품의 유통 상황에 대하여 확인을 항상 하도록 해당 식품에 대한 수입 시의 기록, 판매 시의 기록 등의 적절한 작성과 보존에 노력할 것.

## 2.4 식품관련 주요 정부기관 내역

### 2.4.1 식품위생법상 등록 검사기관

- 식품위생법에 따라 식품 등의 검사는, 후생 노동 대신이 지정하는 검사 기관에서 행해지고 있었지만, 평성 15 년 식품위생법 등의 일부를 개정하는 법률(평성 15(2003)년 법률 제 55호)의 일부가 평성 16 년 2 월 27 일에 시행됨에 따라, 후생 노동 대신의 등록을 받으면 검사 기관이 될 수 있게 됐다. 또한, 이 개정에 따라 등록 검사 기관에서 실시할 수 있는 식품 등의 검사가 확충되었다. 등록 검사 기관은 정부의 대행 기관으로서 업무 규정의 승인을 받은 제품 검사 (등록 검사 기관 목록<sup>15)</sup>을 참조)를 할 수 있는 검사 기관이다.
- 등록 검사 기관은 업무로 승인을 받은 제품 검사 이외의 검사도 실시하고 있는 시험 기관도 많다. 자가 검사를 실시할 목적으로 요청하는 경우에는 인증을 받은 제품 검사와 동등한 신뢰성이 확보되어 있는지 여부 등, 이용 목적에 부합하는지 여부를 확인 한 다음 의뢰하는 것이 좋다.

<sup>15)</sup> 자료 : 등록검사기관 일람

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/kikan/>



## 2.4.2 수입 식품 관련기관 전화번호 및 웹사이트

<표 2-19> 관련기관 연락처 및 웹사이트

기관명칭	전화번호	웹사이트
일본 후생노동성	03-5253-1111	<a href="http://www.mhlw.go.jp/index.shtml">http://www.mhlw.go.jp/index.shtml</a>
일본 세관	03-3529-0700	<a href="http://www.customs.go.jp/">http://www.customs.go.jp/</a>
일본식품안전위원회	03-6234-1166	<a href="http://www.fsc.go.jp/">http://www.fsc.go.jp/</a>
일본농림수산성	03-3502-8111	<a href="http://www.maff.go.jp">http://www.maff.go.jp</a>
경제산업성 무역경제협력국 농수산실	03-3501-1511	<a href="http://www.meti.go.jp">http://www.meti.go.jp</a>
후생노동성 의약국 식품보건부 역소업무관리실	03-5253-1111	<a href="http://www.mhlw.go.jp">http://www.mhlw.go.jp</a>
일본식품첨가물협회	03-3667-8311	<a href="http://www.jafa.gr.jp/">http://www.jafa.gr.jp/</a>
식량청 종합부 규격과	03-3502-8111	<a href="http://www.syokuryo.maff.go.jp">http://www.syokuryo.maff.go.jp</a>
국세청 과세부 주세과	03-3581-4161	<a href="http://www.nta.go.jp">http://www.nta.go.jp</a>
일본농림기준협회	03-3249-7120	<a href="http://www.jasnet.or.jp">http://www.jasnet.or.jp</a>
일본냉동식품검사협회	03-3438-1411	<a href="http://www.jffic.or.jp">http://www.jffic.or.jp</a>
일본무역진흥기구(JETRO)	03-3582-5511	<a href="http://www.jetro.go.jp/indexj.html">http://www.jetro.go.jp/indexj.html</a>

## 3. 수입위생제도

### 3.1 관련 법규

#### 3.1.1 식품 수입과 관련된 법률<sup>16)</sup>

- 외국에서 수입되는 화물은 항구, 공항에서 공안, 보건, 위생이나 풍속 등 다양한 관점에서 여러 가지 법률에 의해 규제되고 있지만 식품에 대해서는 주로 다음의 기관과 법률이 관계한다.

<sup>16)</sup> 부록 : 9. 食品の輸入に關係する法律

## ① 후생노동성 검역소

- 식품위생법: 식품, 식품 첨가물, 기구 용기 포장, 장난감을 대상으로 특히 농작물 중의 잔류농약, 축산 및 수산식품의 잔류 항균 물질, 어패류와 축육 및 유제품의 식중독 균 등 식품 안전 위생에 관해 신고서 심사와 검사를 실시하고 있다.
- 검역법: 식품을 통해 검역 전염병이 국내에 침입하는 것을 방지하기 위해 그 하나로서 콜레라가 유행하는 지역에서 수입되는 신선 어패류 및 냉동 어패류의 검사를 실시하고 있다.

## ② 농림수산성 식물방역소

- 식물방역법: 곡물, 콩, 야채, 과일 등을 통해 식물의 병해충이 국내로 침입하는 것을 방지하고 있다.

## ③ 재무성 세관

- 세법, 관세정률법 등: 과세 가격을 결정하고, 관세 등 세금을 징수, 사회악 물품 등의 수입금지품을 방지하고 있다. 또한, 식품위생법, 식물방역법, 가축전염병예방법 등 다른 수입 관련 법령에 의한 허가, 승인을 받고 있는 것을 함께 확인하고 있다.

## ④ 기타

- 약사법: 일본의 의약품, 의약부외품, 화장품 및 의료 기기에 대한 운용 등을 정한 법률이다. 건강식품 등 수입하고자하는 물품이 "약사법"에 저촉되지 않는지, 확인할 필요가 있다. 따라서 이런 것들을 수입하는 경우에는 도(都).도(道).부(府).현(県)(일본행정구역의 총칭)의 약사 담당 부서에 확인하도록 권장한다.

### 3.1.2 식품 첨가물 등의 규격 기준의 일부를 개정하는 건과 첨가물에 관한 표준품을 제조하는 자의 등록에 관한 규정<sup>17)</sup>

<sup>17)</sup> 부록 : 10. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

○ 후생 노동성 고시 제 218 호 및 후생 노동성 고시 제 219 호에 의거 공포, 시행되었다. 첨가물의 시험 검사에 사용되는 표준 제품에 대해서는 기존 "국립 의약품 식품 위생 연구소 표준품"등을 이용하는 것으로 되어있지만, 일정한 요건을 충족하고 있다고 인정되는 민간기관 등에서 생산된 표준품을 이용하여 첨가물의 품질을 확보할 수 있는 것으로 생각됨에 따라, 이번에 표준 제품의 제조 업무를 후생 노동 대신의 등록을 받은 민간기관 등이 실시할 수 있도록 식품, 첨가물 등의 규격 기준 (소화 34(1959)년 후생성 고시 제 370 호)의 규정을 개정하고 그 등록에 필요한 처방전 등을 정하는 규정

○ 아래의 사항을 공지함과 동시에 관내의 식품 관련 사업자, 관계 단체 등에게 안내 한다.

① 식품, 첨가물 등의 규격 기준의 일부를 개정

- 타르색소 표준품 12 개 품목에 대해 "국립 의약품 식품 위생 연구소 표준 제품"을 "별도로 후생 노동 대신이 정하는 바에 따라 후생 노동 대신의 등록을 받은 자가 제조하는 표준품 "으로 개정.
- 식용 적색 2 호 표준품, 식용 적색 3 호 표준품, 식용 적색 40 호 표준품, 식용 적색 102 호 표준품, 식용 적색 104 호 표준품, 식용 적색 105 호 표준품, 식용 적색 106 호 표준품, 식용 황색 4 호 표준품, 식용 황색 5 호 표준품, 식용 녹색 3 호 표준품, 식용 청색 1 호 표준품, 식용 청색 2 호 표준품
- 자일리톨 표준품에 대해 "식품 첨가물 공정서 표준 제품"을 "별도로 후생 노동 대신이 정하는 바에 따라 후생 노동 대신의 등록을 받은 자가 제조하는 표준품"로 개정.
- 티아민 염산염 표준품, 니코틴 아마이드 표준품과 리보플라빈 표준품에 대해 "국립의약품 식품위생연구소 표준품"을 "일본 약전 표준품"로 개정.

② 첨가물에 관한 표준 제품을 제조하는 자의 등록에 대한 규정

- 등록 제조 기관의 등록 신청서 기재 사항 및 첨부 서류로 등록 기준 심사 등에 필요한 것 (기계기구, 임직원 등에 관한 서류 등)을 결정한다.
- 등록 제조 기관의 등록 기준을 다음과 같이 결정한다. 규격 기준 제 2 첨가물부(部)의 C 시약. 시액 등의 4. 표준품으로 정한다 "별도로 후생 노동 대신이 정하는 바에 따라 후생 노동 대신의 등록을 받은자가 제조하는 표준품"에 관한 모든 표준품을 제조하는 것이다.
- 표준품 제조하는 장소는 다음에 제시하는 요구 사항에 적합해야 한다.
  - 표준품을 제조하기 위하여 필요한 설비 및 기구를 갖추고 있을 것
  - 채광과 환기가 적절해야하며, 깨끗할 것
  - 작업을 하는 데 지장이 없는 면적을 가질 것
  - 바닥은 판자, 콘크리트 또는 이에 준할 것
- 원료, 자재 및 표준 제품의 시험 검사에 필요한 설비 및 기구를 갖추 것. 다만, 고도의 시험 검사 내용에 대해서는 다른 시험 검사기관을 이용하여 자체 책임하에 해당 시험 검사를 실시하는 경우는 그러하지 아니하다.
- 원료, 자재 및 표준품을 위생적이며 안전하게 저장하기 위해 필요한 설비를 갖추 것.
- 표준품의 품목마다 다음에 제시하는 사항을 기재하는 표준 인증서(표준품 사양, 제조 순서, 기타 필요한 사항 등 기재)를 해당 표준품 제조하는 사업소마다 작성한다.
- 사업소별로 시료 채취 방법, 시험 검사 결과의 판정 방법 기타 필요한 사항을 기재하고 품질 관리 기준서를 작성한다.
- 표준품 제조를 현장에서 관리하기 위하여 사업장에 대해 다음 중 하나에 해당하는 관리자를 두어야 한다.
  - 의사, 치과 의사, 약사 또는 수의사
  - 학교 교육법에 근거한 대학 또는 고등 전문학교에서 의학, 치의학, 약학, 수의학 또는 화학 전문 과정을 수료한 자
  - 학교 교육법에 근거한 고등학교 또는 이와 동등 이상의 학교에서 의학, 치의학, 약학, 수의학 또는 화학 전문 과정을 수료한 후, 첨가물의

제조에 관한 업무에 3년 이상 종사한 자

## 4. 수입규제제도

### 4.1 식품표시제도

#### 4.1.1 가공식품품질표시기준<sup>18)</sup>

- 이 기준은 가공식품(용기에 들어있거나 포장되어 있는 것에 한정함)에 적용된다.

##### 4.1.1.1 가공식품 의무표시 사항

- ① 가공 식품의 품질에 관하여 제조업체, 가공 포장업자, 수입업자 또는 판매업자 (이하 "제조업자 등"이라한다)가 가공식품의 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 다음과 같다. 그러나 음식료품을 제조 또는 가공하여 일반 소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 음식료품 설비를 마련하고 음식을 제공하는 경우에는 그러하지 않다.

- (1) 명칭
- (2) 원재료명
- (3) 내용량
- (4) 유통 기한
- (5) 저장 방법
- (6) 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소

- ② 고형물에 충전액을 더하여 캔 또는 병에 밀봉한 것(고형량의 관리가 어려운 것을 제외함)에 있어서 제조업자 등이 그 캔 또는 병에 일괄해서 표시하여야 할 사항은 고형량 및 내용총량으로 한다. 단, 내용총량에 대해서는 고형량과 내용총량이 대략 동일한 경우 또는 충전액을 더하는 주요목적이 내용물을 보호하기 위한 것인 경우는 이에 해당하지 않는다.

<sup>18)</sup> 부록 : 11, 12. 가공식품품질표시기준(加工食品品質表示基準)

- ③ 고형물에 충전액을 더하여 캔 또는 병 이외의 용기 또는 포장에 밀봉한 것에 있어서 제조업자 등이 그 캔 또는 병 이외의 용기에 일괄해서 표시하여야 할 사항은 고품량으로 할 수 있다.
- ④ 품질이 급속하게 변화되기 쉽고 제조 후 신속하게 소비하여야 할 것에 있어서 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에 일괄해서 표시하여야 할 사항은 소비기한(消費期限)으로 한다.
- ⑤ 수입품은 제조업자 등이 그 용기 또는 포장에서 일괄하여 표시하여야 할 사항은 ①항의 의무표시사항 이외에 원산국명이다.
- ⑥ ①항의 규정에 관계없이 다음 <표 2-20>에 따라 표시 사항을 생략할 수 있다.

&lt;표 2-20&gt; 생략 가능한 표시사항

구 분	표 시 사 항
용기 또는 포장의 면적이 30cm <sup>2</sup> 이하의 것	원재료명, 유통기한 또는 소비기한, 보관방법 및 원료원산지명
원재료가 1가지 종류만 있는 것 (통조림 및 식육제품을 제외함)	원재료명
내용량을 외견 상 쉽게 식별할 수 있는 것 (특정 상품의 판매에 관계되는 계량에 관한 정령(1993년 정령 249호) 제5조에 언급하는 특정상품을 제외함)	내용량
품질의 변화가 적은 것으로서 전분, 추잉검, 설탕, 아이스크림류, 식염 및 조미료, 음료수 및 청량음료수(병제품(종이마개제외), 폴리에틸렌제용기제품에 한함),얼음	유통기한 및 보관방법
상온에서 보관하는 것 이외의 보관방법에 관하여 주의하여야 할 특이한 사항이 없는 것	보관방법

#### 4.1.1.2 가공식품의 표시 방법

① 명칭: 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재하여야 한다. 단, 별표 4에 제시된 가공식품 이외의 것은 별표4<sup>19)</sup> 규정에 의해 정해진 명칭을 기재해서는 안 된다.

② 원재료명: 사용한 원재료를 다음에서 정하는 내용에 의하여 기재하여야 한다.

가. 식품첨가물 이외의 원재료는 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로 가장 일반적인 명칭을 사용하여 기재하여야 한다.

- 2가지 이상의 원재료로 만들어지는 원재료(이하 '복합원재료'라고 함)에 대해서는 당해 복합원재료에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로 일반적인 명칭을 사용하여 기재하여야 하며 복합원재료의 원재료가 3종류 이상인 경우에 있어서는 원재료에서 차지하는 비율이 3순위 이하이고 해당 비율이 5% 미만인 경우에는 기타로 기재할 수 있다.

- 복합원재료 제품의 원재료에 차지하는 비율이 5% 미만일 경우 또는 복합원재료의 명칭에서 원재료가 명확한 경우에는 원재료의 기재를 생략 할 수 있다.

나. 식품첨가물은 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로, 식품위생법 시행규칙(1948년 후생성령 제23호)에 따라 기재하여야 한다.

다. 가의 규정에 관계없이 다음의 <표 2-21>에 따라 명칭을 표시할 수 있다.

라. 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 대한 법률(1950년 법률 제175호. 이하 '법'이라고 함) 제14조 또는 제15조의 규정에 의하여 등급판정이 이루어진 유기농산물(유기농산물의 일본농림규격 (2000년 1월 20일 농림수산성 고시 제59호) 제3조에서 규정하는 것을 말함. 이하 같음) 또는 유기농산물가공식품 [유기농산물가공식품의

<sup>19)</sup> 부록 : 11, 12. 가공식품품질표시기준(加工食品品質表示基準)

일본농림규격 (2000년 1월 20일 농림수산성 고시 제60호) 제3조에서 규정하는 것을 말함. 이하 같음]을 원재료로 하는 경우는 당해 원재료가 유기농산물 또는 유기농산물 가공식품이라는 의미를 기재할 수 있다.

<표 2-21> 식품 유형에 따른 표시사항

구 분	표 시 사 항
식용유지	‘식물유’, ‘식물지’ 혹은 ‘식물유지’, ‘동물유’, ‘동물지’ 혹은 ‘동물유지’ 또는 ‘가공유’, ‘가공지’ 혹은 ‘가공유지’
전분	‘전분’
어류 및 식육 (특정 종류의 어류 명칭을 표시하지 않는 경우에 한함)	‘생선’ 또는 ‘어육’
가금육 (식육제품 제외, 특정 종류의 가금의 명칭을 표시하지 않은 경우에 한함)	‘조육(鳥肉)’
무수결정포도당, 함수결정포도당 및 고과당액당	포도당
포도당과당액당, 과당포도당액당 및 고과당액당	‘이성화액당’
설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당 및 설탕혼합고과당액당	‘설탕혼합이성화액당’ 또는 ‘설탕·이성화액당’
향신료 및 향신료엑기스 [기존첨가물명부(1996년 후생성 고시 제120호)에 언급하는 식품첨가물에 해당하는 것을 제외, 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 2% 이하의 것에 한함]	‘향신료’ 또는 ‘혼합향신료’
향신야채 및 곁들이는 야채와 그 가공품 (원재료에서 차지하는 중량의 비율이 2% 이하의 것에 한함)	‘향초’ 또는 ‘혼합향초’
액당을 침투시키는 과실 (원재료에서 차지하는 중량의 비율이 10% 이하의 것에 한함)	‘당과(糖菓)’
도시락에 함유된 부식물(외관으로 원재료를 명확히 알 수 있는것에 한함)	‘반찬’



- ③ 내용물: 특정식품의 판매에 관계되는 계량에 관한 정령 제5조에 언급하는 특정 상품에 대해서는 계량법(1992년 법칙 제51호)의 규정에 의하여 표시하는 것으로 하고 그 외의 것은 내용중량, 내용체적 또는 내용수량을 표시하는 것으로 하고 내용중량은 그램(g) 또는 킬로그램(kg)의 단위로, 내용체적은 밀리리터(ml) 또는 리터(L)의 단위로, 내용수량은 개수 등의 단위로, 단위를 명기하여 기재해야 한다.
- ④ 고휘량: 고휘량은 그램(g) 또는 킬로그램(kg)의 단위로, 단위를 명기하여 기재하여야 한다.
- ⑤ 내용총량: 내용총량은 그램(g) 또는 킬로그램(kg)의 단위로, 단위를 명기하여 기재하여야 한다.
- ⑥ 소비기한 또는 유통기한: 소비기한 또는 유통기한을 다음에서 정하는 내용에 의하여 기재하여야 한다.
- 가. 제조부터 소비기한 또는 유통기한까지의 기한이 3개월 이내의 것은 다음 사례에 따라 기재하여야 한다. 단, ㉔, ㉕ 또는 ㉖의 경우 ‘.’를 기입하는 것이 어려운 경우에는 ‘.’을 생략 할 수 있다. 이 경우에 월(月) 또는 일(日)이 한 자릿수의 경우는, 두 자릿수 짝에는 ‘0’으로 기재하여야 한다.
- ㉔ 평성 12(2000)년 4월 1일
  - ㉕ 12. 4. 1
  - ㉖ 2000. 4. 1
  - ㉗ 00. 4. 1
- 나. 제조에서 유통기한까지의 기한이 3개월 이상은 다음에서 정하는 내용에 의하여 기재하여야 한다.
- ㉘ 다음의 사례에 따라 기재하여야 한다. 단, b, c 또는 d의 경우, ‘.’를 기입하기 어려운 경우에는 ‘.’을 생략할 수 있다. 이 경우에 월(月)이 한 자릿수의 경우는 두 자릿수 짝에는 ‘0’으로

기재하여야 한다.

- a. 평성 12(2000)년 4월
- b. 12. 4.
- c. 2000. 4
- d. 00. 4

㉔ ㉔의 규정에 관계없이, ‘가’에서 정하는 것에 의하여 기재할 수 있다.

⑦ 보관방법: 제품의 특성에 따라, ‘직사광선을 피하고 상온에서 보관할 것’, ‘10℃이하에서 보관할 것’ 등으로 기재하여야 한다.

⑧ 원료원산지명: 대상가공식품은 주원재료의 원산지에 따라 사실에 맞게 기재하여야 한다.

⑨ 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소

(기타 상세한 사항은 부록 11. 가공식품품질표시기준을 참조하기 바람)

○ <그림 2-6 및 2-7>에 일본에 수출되는 제품의 표시 사항을 예시하였다.

<그림 2-6> 주류(막걸리)의 표시 사항 예시



<그림 2-7> 김치류의 표시 사항 예시

한국광장 포기김치 500g (120\*80)

韓国産 はくさいキムチ		광장 포기500g
名 称	はくさいキムチ	
原材料名	はくさい、だいこん、おきあみの塩辛、ねぎ、にんにく、とうがらし、しょうが、漬け原材料(もち米粉、果糖、食塩、アミノ酸液)、調味料(アミノ酸)	
内 容 量	500g	
賞味期限	枠外に記載	
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存してください。	
原産国名	大韓民国	
輸 入 者	株式会社韓国広場 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町2-3-11 ※お客様相談係:03-3232-5400 (土曜日、日曜日、祝日を除くAM9:00~PM5:00)	
<p>■ キムチは乳酸発酵食品ですので、熟成し発酵が進むと酸味が 出てまいります。品質に問題はありません。</p> <p>■ 開封後はなるべくお早めに召し上がってください。</p>		
<p>대상 FNF(주) パウチ: PE, AL, PET</p>		

4.1.1.3 표시 금지사항

- 다음에서 정하는 사항을 표시하여서는 아니 된다.
  - 가공식품품질표시기준 제3조의 규정에 의하여 표시하여야 할 사항의 내용과 모순되는 용어
  - 산지명 표시를 산지명의 의미를 오인토록 하게 하는 표시
  - 그 외에 내용물을 오인 시킬 수 있는 글자, 그림, 사진, 기타 표시
  - 지붕형의 종이팩 용기의 상단의 일부를 한 부분 잘라낸 표시(별표5의 왼쪽 란에 언급하는 가공식품에 대하여 같은 표의 오른쪽 란에서 언급하는 방법에 의하여 표시하는 경우를 제외함)

4.2 주요 식품유형별 수입 관세율

- 주요 식품유형에 따른 일본의 수입 관세율을 <표 2-22>에 예시하였다. 보다 상세한 내용은 일본 세관 홈페이지<sup>20)</sup>에서 확인할 수 있다.

20) 수출입 수속 > 실행관세율표 (<http://www.customs.go.jp/tariff/index.htm>)

&lt;표 2-22&gt; 주요 식품 유형별 수입 관세율표

H.S. code		품 명	관세율		
			기본	WTO 협정	특혜
2005.9 9		김치류			
	919	밀폐용기 들이 (1개 중량 10kg 이하)	12.8%	12%	9.6%
	999	비밀폐 용기	9.6%	9%	
19.05		빵류			
	100	빵, 건빵 이와 유사한 베이커리 제품	12%	9%	
1806.1 0		코코아분말			
	100	1.설탕을 첨가한 것	35%	29.8%	
	200	2.그 외의 것	25%	15%	12.5%
09.01  0901.2 1  0901.2 2		커피 (볶은 것에 한함)			
	000	카페인 제거하지 않은 것	20%	12%	10%
	000	카페인 제거한 것	20%	12%	10%
09.02  0902.1 0		차 (향미 첨부 여부 불문)			
	000	녹차 (발효하지 않은 것, 총 중량 <3kg, 직접 포장하는 것에 한함)	20%	17%	
2202.1 0		물 (광수와 탄산수 포함, 설탕 기타 감미료 또는 향미를 가한 것)			
	100	설탕 첨가한 것	22.4%	13.4%	
	200	그 외의 것	16%	9.6%	
2206.0 0	210	청주 및 탁주	70.40엔/L	(70.40엔/L)	無稅
1901.1		육아용조제식	28%+		

H.S. code		품 명	관세율		
			기본	WTO 협정	특혜
0		유지방 함량이 총중량 <30%	79엔/kg		
19.02		파스타 (가열 조리한 것 또는 기타 조제한 것 제외)			
1902.19	010	쌀국수	32엔/kg	27.20엔/kg	
		그 외의 것	40엔/kg		
		- 마카로니 및 스파게티		30엔/kg	
04.01		밀크와 크림 (농축 또는 건조하거나 또는 설탕, 기타 감미료 첨가한 것 제외)			
0401.10		지방이 전체 무게의 1% 이하로			
		멸균, 냉동 또는 저장처리 한 것	25%+63엔/kg		
0403.10		요구르트			
		냉동 또는 보존 처리 하거나 설탕 기타 감미료, 향미, 과일 또는 땅콩 첨가한 것	35%+1,076엔/kg		
2501.00	010	소금과 순수염화나트륨	0.5엔/kg		
	2(2)Eb	무당 조미김	25%		
2106.90	2(2)E	김조제품 (구운 김 포함, 무당 조미김 제외)	28%		

자료 : 재무성무역통계 실행관세율표 (<http://www.customs.go.jp/tariff/index.htm>)

## 제3절 식품첨가물 및 유해물질 규정

### 1. 식품첨가물 및 유해물질의 정의

#### 1.1 식품첨가물의 정의

- 우리나라 식품첨가물의 정의는 식품위생법 제 2조를 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.
- 일본의 경우 식품첨가물이란 식품의 제조 과정에 사용되거나 혹은 가공·보존 목적으로 식품에 첨가·호화·침윤 및 기타의 방법으로 사용되는 물질이라고 식품위생법 제 4조 2항에서 정의하고 있으며 식품의 질 개선을 위한 감미료 (sugar substitute), 향료(flavor), 착색료 (food coloring) 등과 보존성을 좋게 하는 보존료 (preservative), 산화방지제 (antioxidant) 등이 주체이다.
- 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.
- 일본에서는 유해물질은 법률에 의하여 정해진 기준에 따라 관리되고 있다.

화학 물질의 위험에 대한 국제적인 위험 분류 기준 및 표시 방법에 대한 체계(Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals, GHS)에서는 위험물, 독물, 극물, 분진, 발암성 등으로 분류하고 있다.

## 2. 식품유형별 기준 및 규격

### 2.1 식품유형별 정의 및 분류

- 일본에서 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로서 가공식품질표시기준<sup>21)</sup>에서는 <표 2-23>와 같이 분류하고 있다.

<표 2-23> 가공식품의 분류

번호	가공식품	분 류
1	보리류	정맥(精麥 보리를 삶어 희게 함, 또는 그 보리쌀)
2	가루류	쌀가루, 밀가루, 잡곡가루, 콩가루, 고구마가루, 조제곡분, 기타 가루류
3	전분	밀전분, 옥수수전분, 사탕수수전분, 감자전분, 타피오카전분, 팥유전분, 기타 전분
4	야채가공품	야채통조림·병조림, 토마토가공품, 버섯류가공품, 염장야채(채소절임을 제외함), 야채절임, 야채냉동식품, 건조야채, 야채조림, 기타 야채가공품
5	과실가공품	과실통조림·병조림, 잼·마말레이드(marmalade) 및 과실버터, 과실절임, 건조과실, 과실냉동식품, 기타 과실가공품
6	차, 커피 및 코코아의 조제품	차(茶), 커피제품, 코코아제품

<sup>21)</sup> 부록 : 11, 12. 가공식품품질표시기준(加工食品品質表示基準)

&lt;표 2-23&gt; 가공식품의 분류 계속

번호	가공식품	분 류
7	향신료	후추, 백후추, 고추, 시나몬(계피), 크로브(정자), 너트메그(육두구), 사프란, 로렐(월계수의 잎), 파프리카, 올스파이스(백미후추), 산초, 카레가루, 겨자가루, 고추냉이가루, 생강, 기타 향신료
8	면·빵류	면류, 빵류
9	곡류가공품	알파화 곡류, 쌀 가공품, 오트밀, 빵가루, 밀기울, 보리차, 기타 곡류가공품
10	과자류	비스킷류, 구운과자, 쌀과자, 유과, 화생과자(일본 생과자), 양생과자(서양생과자), 반생과자, 화건과자(일본 건과자), 캔디류, 초콜릿류, 껌, 설탕절임과자, 스낵과자, 냉과자, 기타 과자류
11	콩류의 조제품	삶은 팥, 콩자반, 두부·유부류, 유바(두유를 끓였을 때 그 표면에 생긴 얇은 막을 건어서 말린 식품), 동두부, 낫토(納豆), 콩가루, 땅콩제품, 볶은 콩류, 기타 콩류의 조제품
12	설탕류	설탕, 당밀, 당류
13	기타 농산가공품	곤약, 기타 '1'에서 '12'까지 언급하는 것에 분류되지 않은 농산가공식품
14	식육제품	가공식육제품, 조수육(鳥獸肉)의 통조림·병조림, 가공조수육 냉동식품, 기타 식육제품
15	낙농제품	우유, 가공유, 유음료, 연유 및 농축유, 분유, 발효유 및 유산균음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 기타 낙농제품
16	가공란제품	달걀의 가공제품, 기타 가공란 제품
17	기타 축산가공품	별꽃, 기타 '14'부터 '16'에 분류되지 않은 축산 가공식품
18	가공어패류	건조어패류, 염건(鹽乾소금 건조)어패류, 자건(煮乾찌서 말림)어패류, 염장어패류, 통조림어패류, 가공수산물냉동식품, 반죽제품, 기타 가공어패류
19	가공해조류	다시마, 다시마가공품, 김, 김 가공품, 건미역류, 건툫, 건대황(大荒, 갈



<표 2-23> 가공식품의 분류 계속

번호	가공식품	분 류
		조류 미역과의 해조류), 한천, 기타 가공해조류
20	기타 수산 가공식품	기타 '18' 및 '19'에서 분류되지 않은 수산가공식품
21	조미료 및 스프	식염, 된장, 간장, 소스, 식초, 화학조미료, 조미료관련제품, 스프, 기타 조미료 및 스프
22	식용유지	식용식물유지, 식용동물유지, 식용가공유지
23	조리식품	조리냉동식품, 칠드(저온냉장) 식품, 레토르트 파우치 식품, 도시락, 반 찬, 기타 조리식품
24	기타 가공식품	이스트(효모) 및 베이킹파우더, 식물성단백 및 조미식물성단백, 맥아 및 맥아추출물과 맥아시럽, 맥아쥬스, 기타 '21'부터 '23'까지에서 분류 되지 않은 가공식품
25	음료 등	음료수, 청량음료, 물, 기타 음료

- 우리나라와 일본의 식품유형별 정의 및 분류를 <표 2-24>에 비교하였다. 국내 기준은 식품공전(2010년)과 축산물가공기준 및 성분규격(2010년)에 따르며 일본 기준은 가공식품품질표시기준(2011)<sup>22)</sup>에 따른다.

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
1. 과자류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 식물성원료 등을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과자, 캔디류, 추잉껌, 빙과류를 말한다.</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표2-23&gt;에 규정된 것을 말함</li> </ul>

<sup>22)</sup> 부록 : 11, 12. 가공식품품질표시기준(加工食品品質表示基準)

&lt;표 2-24&gt; 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
1. 과자류 (계속)	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품분류 과자, 캔디류, 추잉껌, 빙과류</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>식품분류 비스킷 류, 구운 과자, 쌀 과자, 기름 과자, 일본 생과자, 서양 생과자, 반생 과자, 일본 간(干)과자, 사탕류, 초콜릿류, 껌, 설탕 절임 과자, 스낵, 빙과, 기타 과자류</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 다음에 제시하는 것을 말함</li> <li>① 소맥분 혹은 이것에 분말류를 더한 것을 주원료로 하여 그것에 이스트를 더한 것 혹은 그것에 물, 소금, 포도당류의 과실, 야채, 달걀 및 그 추가 가공제품 설탕류, 식용유지, 우유나 유제품 등을 더한 것을 섞어 발효시킨 것(이하 “빵생지”라고 함)을 구운 것으로 수분이 10% 이상의 것</li> <li>② 팔랑금, 크림, 잼류, 식용유지류를 빵생지에 감싸거나 끼워넣거나 빵생지 윗부분에 올린 것을 구운 것으로 구운 것에 있어 빵생지의 수분이 10% 이상의 것</li> <li>③ ①에 팔랑금, 케이크류, 잼류, 초콜렛, 건과류, 설탕류, 브라운페스트류나 마가린류에 식용유지류를 크림형태로 가공한 것을 채워 넣거나 끼워 넣거나 도포한 것.</li> <li>식품분류 빵, 식빵, 과자빵, 그 외의 빵</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
3. 코코아 가공 품 류 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 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;에 규정된 것임</li> <li>식품분류 코코아(茶類), 초콜릿(과자류)</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> <p>① 건면류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 소백분 또는 메밀가루에 소금, 마, 녹차, 계란 등을 가해 섞은 뒤 면을 뽑고 건조하거나 이것에 조미료, 양념을 첨가한 것 또는 여기에 조미료, 향신료 등을 첨가한 것</li> <li>식품분류 건메밀국수, 건면, 수타 건메밀국수, 수타건면</li> </ul> <p>② 즉석면류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 소백분 또는 메밀가루를 주원료로</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
4. 면류 (계속)		<p>하여 식염, 간수 등 면의 탄성과 점성을 강화시키는 것을 함께 섞은 뒤 면을 뽑은 것(간수를 사용한 면을 제외하고는 전분성분이 알파화 된 것에 한한다) 중에 첨부조미료를 첨가하거나 조미료로 맛을 낸 것에 간편한 조리조작에 의해 식용으로 제공하는 것(냉동이나 냉장온도 범위 내에서 저장되는 것을 제외한다) 또는 이것에 양념을 첨가한 것</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품분류 즉석면, 생타입 즉석면</li> <li>③ 마카로니류 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 듀럼(durum) 소맥의 세몰리나(semolina) 혹은 중력분이나 강력분의 웨리나(farina) 혹은 중력분에 물과 계란, 야채 등을 추가 혹은 추가하지 않고 섞은 뒤, 마카로니류 성형기에서 고압으로 압출 후 절단하고 숙성 건조한 것</li> </ul> </li> </ul>
5. 다류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 식물성 원료를 주원료로 하여 제조·가공한 기호성 식품으로서 침출차, 액상차, 고품차를 말한다.</li> <li>• 식품분류 침출차, 액상차, 고품차</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;에 규정된 것</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
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 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;의 6에 규정된 것</li> <li>식품분류 커피 제품</li> </ul>
7. 음료류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 과일 · 채소류음료, 탄산음료류, 두류유, 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 · 채즙, 과 · 채주스, 과 · 채음료), 탄산음료류(탄산음료, 탄산수), 두류유(두유액, 두유, 분말두유, 기타 두유), 발효음료류(유산균음료, 효모음료, 기타발효음료), 인삼 · 홍삼음료, 기타음료(혼합음료, 추출음료, 음료베이스)</li> </ul>	<p><b>음료류</b></p> <p>① 과실음료</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 과실주스, 과실믹스주스, 과립이 들어간 과실주스, 과실과 야채믹스주스 혹은 과즙이 들어간 음료</li> <li>식품분류 과일주스, 오렌지주스, 감귤주스, 그레이프 후르츠 주스, 레몬주스, 사과주스, 포도주스, 파인애플주스, 복숭아주스, 과실믹스 주스(2종류이상 과실을 섞음), 과즙이 들어간 과실주스, 과실과 야채 혼합주스, 과즙이 들어간 음료</li> </ul> <p>② 탄산음료</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 식용에 적당한 물(간단히 '물'이라고 칭함)에 이산화탄소를 압축해 넣은 것 또는 이것에 감미료, 산미료, 향료 등(탄산음료에 향이나 맛을 가하기 위해 사용하는 향료,</li> </ul>

&lt;표 2-24&gt; 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
7. 음료류 (계속)		<p>과즙 혹은 과즙퓨레, 식물의 종실, 뿌리줄기, 나무껍질, 잎, 꽃이나 거기서 나온 추출액, 우유 및 유 제품)를 가한 것</p> <p>③ 두유음료</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 조제대두유액 혹은 조제탈지대두두유액의 분말대두단백(대두두유액, 조제두유액 혹은 조제탈지대두두유액을 건조시켜 분말화 시킨 것, 혹은 대두를 원료로 분말식물성단백 중 섬유질을 제거하여 얻은 원액)을 더한 우유상의 음료(조제대두유액 또는 조제탈지대두두유액을 주원료로 하는 것에 한함)이고 대두 고형분이 4% 이상인 것</li> <li>식품분류 두유, 조제두유</li> </ul> <p>④ 당근 주스 및 당근 혼합 주스</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 당근을 파쇄 하여 착즙하거나 체 등으로 걸러내서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것(이하 '농축당근'이라 한다)을 희석하여 착즙의 상태로 되돌린 것.(이하 '당근착즙'이라한다) 또는, 당근의 착즙에 감귤류, 매실, 살구를 파쇄하거나 착즙하여 체에 걸러서 껍질 등을 제거한 것 또는 이것을 농축한 것을 희석하여 착즙의 상태로 되돌린 것(이하 '감귤</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
7. 음료류 (계속)		등의 착즙'이라한다.), 감귤류, 매실, 살구 등을 파쇄하고 착즙하고 체등으로 걸러서 껍질 등을 제거한 것을 농축한 것(이하'농축감귤류 등'이라고 한다)을 첨가한 것 혹은 이것에 식염, 벌꿀, 당류, 향신료(이하'조미료'라고 한다)를 첨가한 것에 있어서는 감귤류 등의 착즙, 농축감귤류 및 조미료가 제품에서 차지하는 비율이 3%미만의 것
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 영양아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도 등 식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용 식품을 말한다.</li> <li>식품분류 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류 조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도 등 식품, 체중조절용 조제식품, 임신·수유부용식품</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;에 규정된 것</li> <li>식품분류 낙농제품-분유, 기타 유제품</li> </ul>
9. 장류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 동·식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로</li> </ul>	<p><b>장류</b></p> <p>① 된장</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 대두 또는 대두와 쌀, 보리 등의</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
9. 장류 (계속)	<p>하여 식염 등을 섞어 발효·숙성시킨 것을 제조·가공한 것으로 메주, 한식간장, 양조간장, 산분해 간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등을 말한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품분류 메주(한식메주, 개량메주), 한식간장(재래한식간장, 개량한식간장), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류</li> </ul>	<p>곡물을 찐 것에 쌀, 보리 등의 곡물을 찌서 코오지균을 배양한 것을 첨가한 것 또는 대두를 찐 것에 코오지균을 배양한 것 또는 여기에 쌀, 보리종류를 찐 것을 첨가한 것에 소금을 섞어 발효나 숙성시킨 반고체상태의 것</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품분류 쌀된장, 보리된장, 콩된장, 조합된장(쌀,보리, 콩 된장을 섞은 것)</li> <li>② 간장</li> <li>• 정의 대두(탈지가공대두를 포함) 또는 대두, 보리, 쌀 등의 곡류(이것에 밀글루텐을 더한 것을 포함)를 찌거나, 기타 방법으로 처리하여 누룩곰팡이균을 배양하는 것(이하 “간장누룩”이라고 함) 또는 간장누룩에 쌀을 찌거나 팽화하거나 그것을 누룩곰팡이균에 의해 당화한 것을 더한 것에 식염수나 튀김 두부(이하 진국이라 함)를 가한 것을 발효 및 숙성시켜 얻은 맑은 액체 조미료(제조공정에서 셀룰라아제 등의 발효(단백질 분해효소에 의해 백간장의 단백질을 주성분으로 하는 물질에 의해 혼탁을 방지하는 목적으로 튀김두부를 가열처리 시 사용하는 것에 한한 것)를 보조적으로 사용한 것을 포함)</li> <li>• 식품분류</li> </ul>



<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
9. 장류 (계속)		진간장, 연한 간장, 타마리 (たまり)간장, 복발효 간장, 백간장
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> <p>① 배추김치</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 농산물인 붉은 고추의 절임종류중 하나로, 소금에 절여 물에 씻거나 물기를 빼 배추를 주요재료로 하여 붉은 고춧가루와 마늘, 생강, 파종류, 무를 사용한 것(그러나 마늘, 생강, 파 종류 중 1가지 이상을 사용하는 것에 한하며 배추김치 이외의 경우에도 이와 같다) 혹은 거기에 붉은 고춧가루이외의 절임 원재료를 가하여 절인 것을 말함.</li> </ul> <p>② 배추김치 외의 농산물 김치</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 농산물인 붉은 고추의 절임종류중 하나로, 소금에 절여 물에 씻거나 물기를 빼 배추 이외의 농산물을 주요재료로 하여 붉은 고춧가루, 마늘, 생강, 파, 무를 사용한 것. 혹은 이것에 붉은 고춧가루 이외의 절임 원재료를 더하여 절인 것을 말함.</li> </ul>
11.젓갈류	<ul style="list-style-type: none"> <li>정의 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료로 하여 이에 식염을 가하</li> </ul>	<p><b>어육가공품-젓갈류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로</li> </ul>

&lt;표 2-24&gt; 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
11. 젓갈류 (계속)	<p>여 발효 숙성한 것 또는 이를 분리한 여액에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식혜류를 말함.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>식품분류 젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓, 식혜류</li> </ul>	<p>가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;에 규정된 것</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>식품분류 가공어패류-염장 생선 또는 기타 가공 어패류</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 절임류, 당절임을 말한다. 다만, 다른 식품유형이 정하여져 있는 식품은 제외함.</li> <li>식품분류 절임류, 당절임</li> </ul>	<p><b>농산물 절임식품</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 농산물(산채, 버섯과 나무의 꽃, 잎 등 포함)을 소금(소금 절임 전후에 행하는 설탕 절임류를 포함)에 절이고, 물을 첨가하지 않거나 온수 조림 한 것 또는 이러한 작업을 하지 않는 것 또는 이에 수산물(어패류 및 해조류를)을 탈염, 침지, 염지(塩漬) 등의 처리를 한 것 또는 하지 않는 것들을 첨가한 것(수산물 사용량이 농산물의 사용량보다 적은 것에 한함)을 소금, 간장, 아미노산 액(콩 등의 식물성 단백질을 산성으로 처리한 것을 말함), 식초, 매실초, 밀기울 류(쌀겨, 밀기울, 행복 밀기울 등), 솔지 게미(미림 찌꺼기를 포함), 된장, 코오지, 겨자 가루, 혹은 빨간 고추 가루를 이용한 것에 절인 것(절임에 의해 젓산 발효 또는 숙성하지 않는 것을 포함) 또는 이것을 말린 것</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
12. 절임 식품 (계속)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품분류 단무지 절임, 농산물 간장 절임, 나라쓰께(なら漬け), 잘게 썰은 나라쓰께, 와사비 절임, 락교(らっきょう) 초절임, 생강 초절임, 매실절임, 말린 매실, 조미매실 절임, 조미 말린 매실, 농산물 된장 절임, 농산물 겨자 절임, 무 절임, 농산물 붉은 고추 절임</li> </ul>
13. 주류	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 탁주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 혼탁하게 제성한 것을 말함</li> <li>② 약주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과하여 제성한 것</li> <li>③ 청주 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성과정에 주류 등을 첨가한 것</li> <li>④ 맥주 맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것</li> <li>⑤ 과실주 과실 또는 과즙을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 과정에 과실, 당질 또는 주류 등을 첨가한 것을 말함</li> <li>⑥ 소주</li> </ol>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;에 규정된 것</li> <li>• 식품분류 기타 곡류가공품, 기타 과실가공품</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
13. 주류 (계속)	<p>전분질원료, 곡을 원료로 하여 발효시켜 증류제성한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것을 말함</p> <p>⑦ 위스키 발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것</p> <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 것</p> <p>⑨ 일반증류주 전분질 또는 당분질을 주원료로 하여 발효, 증류한 것, 또는 증류주를 혼합한 것으로서 주정, 소주, 위스키, 브랜디 이외의 주류로서 주세법에서 규정한 것</p> <p>⑩ 리큐르 전분질 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 기타주류</p>	

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
13. 주류 (계속)	따로 기준 및 규격이 제정되지 아니한 주류로서 주세법에서 규정한 것을 말한다.	
14. 기타 식품류 (조미감, 식염)	<p>① 조미감</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 마른감(얼구운감 포함)을 유처리하거나 하지 않고 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.</li> </ul> <p>② 식염</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 해수나 암염 등으로부터 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 재처리하거나 가공 또는 해수를 정제·결정화하여 식품의 제조, 가공, 조리, 저장 등의 원료나 직접 식품에 사용되는 것을 말한다.</li> <li>식품분류 재제소금(재제조소금), 태움·용융소금, 정제소금, 가공소금</li> </ul>	<p>① 조미감</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt; 가공해조류에 규정된 것</li> </ul> <p>② 식염</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;의 기타 수산가공식품에 규정된 것</li> <li>식품분류 조미료 및 스프-식염</li> </ul>
15. 유기공품	<p>① 발효유류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균, 효모로 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것을 말한다.</li> <li>식품분류 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말</li> </ul>	<p><b>가공식품류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 가공식품의 하나이며 가공식품은 제조 또는 가공된 음식료품으로 가공식품품질표시기준 &lt;표 2-23&gt;의 15에 규정된 낙농제품</li> <li>식품분류 우유, 가공 우유, 연유와 농축 우유, 분유, 발효유와 유산균 음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 기타 유제품</li> </ul>

<표 2-24> 국내와 일본의 식품유형별 정의 및 분류 비교표 계속

국가 가공 식품	식품유형별 정의 및 분류	
	국내	일본
15. 유가공품 (계속)	<p>② 분유류</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정의 분유류라 함은 원유 또는 탈지유 유를 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 처리·가공한 분말상의 것을 말한다.</li> <li>식품분류 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유</li> </ul> <p>③ 자연치즈</p> <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> <p>④ 버터류</p> <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>	<p>기타 상세한 내용은 부록 11과 12-1. 加工食品品質表示基準(가공식품품질표시기준)을 참고하기 바람</p>

2.2 식품품목별 기준 및 규격

2.2.1 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준 · 규격

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

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준 · 규격

가공식품	국내의 기준 · 규격
1. 과자류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 성상: 고유의 향미를 가지고 이미 · 이취가 없어야한다.</li> <li>2) 산가: 2.0 이하(유당처리식품에 한하며, 유밀과는 3.0이하)</li> <li>3) 허용외 타르색소: 불검출(캔디류, 추잉검에 한함)</li> <li>4) 허용외 인공감미료: 불검출(캔디류에 한함)</li> <li>5) 산화방지제(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제 불검출 (추잉검에 한함)                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>· 부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논: 0.75 이하</li> </ul> </li> <li>6) 세균수                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>· 과자, 캔디류: 10,000/g 이하 (밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외)</li> <li>· 빙과류: 검체를 녹인 액체 중 3,000/mL 이하 (다만, 유산균 함유 빙과류는 제외한다)</li> </ul> </li> <li>7) 대장균군: 10/mL (빙과류에 한함)</li> <li>8) 유산균수: 표시량 이하(유산균함유 과자, 캔디류, 빙과류에 한함)</li> <li>9) 압착강도(Newton): 5이하 (컵모양 등 젤리에 한함)</li> <li>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)</li> </ol> </li> <li>• 규제                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조 · 가공기준                                     <p>빙과류는 68.5℃에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다.</p> <p>컵모양 등 젤리의 크기는 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5cm 이상이어야 하고 높이와 바닥면의 최소내경이 3.5cm 이상이 되도록 제조하여야 한다.</p> </li> </ol> </li> </ul>

&lt;표 2-25&gt; 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
2. 빵 또는 떡류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 성상: 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 함</li> <li>2) 타르색소: 불검출(식빵, 카스테라에 한함)</li> <li>3) 삭카린나트륨: 불검출</li> <li>4) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 검출되어서는 아니 된다.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>· 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산 칼슘: 2.5</li> <li>· 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0</li> </ul> </li> <li>5) 황색포도상구균: 음성(다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한함)</li> <li>6) 살모넬라: 음성(다만, 크림을 도포 또는 충전한 것에 한함)</li> </ol> </li> <li>• 규제               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 원료 등의 구비요건                   <ul style="list-style-type: none"> <li>부패·변질이 용이한 원료는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.</li> </ul> </li> <li>2) 제조·가공기준                   <ul style="list-style-type: none"> <li>주정처리(주정 1% 이상 사용) 제품은 잔류 주정에 의한 품질변화가 없도록 하여야 한다.</li> </ul> </li> </ol> </li> </ul>
3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 성상: 고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.</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                   <ul style="list-style-type: none"> <li>(밀봉한 초콜릿류 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가 제품은 제외)</li> </ul> </li> <li>6) 유산균수: 표시량 이상(유산균 함유 초콜릿류에 한함)</li> </ol> </li> <li>• 규제               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조·가공기준                   <ul style="list-style-type: none"> <li>알코올성분을 첨가할 수 없다. 다만, 제조공정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우는 알코올성분 기준으로 할 때 1% 미만으로 사용할 수 있다.</li> </ul> </li> </ol> </li> </ul>



<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
4. 면류	<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>• 규제                             <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> <li>2) 납(mg/kg) : 2.0 이하 (침출차는 5.0 이하)</li> <li>3) 주석(mg/kg) : 150 이하 (액상 캔제품에 한함)</li> <li>4) 세균수 : 100/mL 이하 (액상제품에 한함)</li> <li>5) 대장균군 : 음성 (액상제품에 한함)</li> </ol> </li> <li>• 규제                             <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol> </li> </ul>
6. 커피	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 납(mg/kg): 2.0 이하</li> <li>2) 주석(mg/kg): 150 이하(액상 캔제품에 한함)</li> <li>3) 타르색소: 불검출</li> <li>4) 세균수: 100/mL 이하(액상제품에 한함)</li> <li>5) 대장균군: 음성(액상제품에 한함)</li> </ol> </li> <li>• 규제                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조·가공기준 커피원두의 추출용제는 물, 주정 또는 이산화탄소를 사용하여야 한다.</li> </ol> </li> </ul>

&lt;표 2-25&gt; 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
7. 음료류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li><b>과일·채소류음료</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 납(mg/kg): 0.3 이하</li> <li>2) 카드뮴(mg/kg): 0.1 이하</li> <li>3) 주석(mg/kg): 150 이하(캔 제품에 한함)</li> <li>4) 세균수: 100/mL 이하 (다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 100,000 이하)</li> <li>5) 대장균군: 음성 (다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외)</li> <li>6) 대장균 O157:H7: 음성 (가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한함)</li> <li>7) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료가 불검출 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 이하</li> <li>· 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하</li> </ul> </li> <li>8) 바실러스 세레우스: 1,000/mL 이하 (비가열 제품 또는 비가열함유 제품에 한함)</li> </ol> </li> <li><b>탄산음료류</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 탄산가스압(kg/cm<sup>2</sup>) 탄산수: 1.0 이상 탄산음료: 0.5 이상</li> <li>2) 납(mg/kg): 0.3 이하</li> <li>3) 카드뮴(mg/kg): 0.1 이하</li> <li>4) 주석(mg/kg): 150 이하(캔 제품에 한함)</li> <li>5) 세균수: 100/mL당 이하</li> <li>6) 대장균군: 음성</li> <li>7) 보존료(g/kg): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 식향산칼슘: 0.6 이하</li> </ul> </li> </ol> </li> <li><b>두유류</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 두유액·두유 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 세균수: 40,000/mL 이하 (멸균제품 또는 pH4.5 이하의 살균제품의 경우 음성)</li> <li>· 대장균군: 10/mL 이하</li> </ul> </li> </ol> </li> </ul>

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	(멸균제품 또는 pH4.5 이하의 살균제품의 경우 음성)
	2) 분말두유 · 세균수: 20,000/g 이하(멸균제품의 경우 음성) · 대장균군: 10/g 이하(멸균제품의 경우 음성)
	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)
	<b>발효음료류</b>
	1) 유산균수 또는 효모수: 1,000,000/mL 이상 (유산균, 효모음료에 한하며, 살균제품은 제외)
	2) 세균수: 100/mL 이하(살균제품에 한함)
	3) 대장균군 : 음성
	4) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.05 이하 · 안식향산: 0.05 이하
	<b>인삼 · 홍삼음료</b>
	1) 인삼 · 홍삼성분: 검출 2) 타르색소: 불검출 3) 납(mg/kg): 0.3 이하 4) 주석(mg/kg): 150 이하(캔 제품에 한함) 5) 세균수: 100/mL 이하 6) 대장균군: 음성 7) 보존료(g/kg): 다음에서는 이외의 보존료는 불검출 · 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 0.6 이하
<b>기타음료</b>	
1) 산소량(mg/L): 24 이상(인위적으로 산소를 충전한 제품에 한함) 2) 납(mg/kg): 0.3 이하 3) 카드뮴(mg/kg): 0.1 이하 4) 주석(mg/kg): 150 이하(캔제품에 한함)	

&lt;표 2-25&gt; 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<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>• 규제</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°          · 귤,자몽,파파야 : 9°          · 배,구아바 : 8°          · 복숭아,살구,딸기,레몬 : 7°          · 자두,멜론,매실 : 6°          · 기타 : 근거문헌에 의함</p> <p>2) 제조 · 가공기준          과일 및 채소류는 물로 충분히 세척하여야 한다.          가열하지 않은 과·채주스는 해당 과일·채소 이외의 다른 식품 또는 식품첨가물을 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 것이어야 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℃이하로 냉각하여야 한다(다만, pH 4.5 이하의 살균제품은 제외).</p>

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<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> <p><b>기타음료</b></p>
8. 특수용도 식품	<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>

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격																						
<p>8. 특수용도 식품 (계속)</p>	<p>* 아미노산 스코어 환산을 위한 기준 필수아미노산 조성표 (단위: mg/g 조단백질)</p> <table border="1" data-bbox="443 461 1209 864"> <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> <p>· 직접 음용하는 제품의 경우 고형분은 10~15%를 기준으로 하며, 희석하여 섭취하는 제품은 고형분 농도를 달리할 수 있다.</p> <p>· 액상, 페이스트상제품의 용기로 주석관을 사용해서는 안된다.</p> <p>· 꿀 또는 단풍시럽을 원료로 사용하는 때에는 클로스트리디움 보툴리눔의 포자가 파괴되도록 처리하여야 한다.</p> <p>· 코코아는 원료로 사용할 수 없다.</p> <p>· 건조원료는 미생물 성장이 가능하지 않도록 저수분 상태로 미리 건조하고 보관하며, 그 외 원료들도 온도, 습도를 조절할 수 있는 장치를 설치하여 원료의 특성에 맞추어 보관한다.</p> <p>· 미생물 또는 다른 오염원의 오염을 예방하기 위하여 분말형 영·유아용 식품 제조시 사용되는 분무건조과정의 관련 장치를 주기적으로 청소한다.</p> <p>· 제품 포장 전에 외부 물질이나 금속의 혼입을 방지할 효율적 방법, 즉 체, 트랩, 자석, 전기적 금속 탐지기 등을 사용하여야 한다.</p> <p><b>성장기용 조제식</b></p> <p>1) 원료 등의 구비요건 원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.</p> <p>2) 제조 · 가공기준 · 미생물학적 위해가 발생되지 않도록 살균 또는 멸균 공정을 거쳐야 한다.</p>	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 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>8. 특수용도 식품 (계속)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 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 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>● 규제                     <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조 · 가공기준</li> </ol> </li> </ul>

&lt;표 2-25&gt; 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
9. 장류 (계속)	<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>제조과정상 알코올 성분을 제품의 맛, 향의 보조, 냄새 제거 등의 목적으로 사용할 수 있다.</p> <p>고추장 제조시 홍국색소를 사용할 수 없으며 또한 시트린인이 검출되어서는 아니된다.</p>
10. 김치류	<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> <li>• 규제               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조·가공기준 원료로 사용되는 채소류는 이물이 제거될 수 있도록 충분히 세척하여야 한다.</li> </ol> </li> </ul>
11. 젓갈류	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 총 질소(%): 액젓 1.0 이상(곤쟁이 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, 식염 함량이 8% 이하의 제품에 한한다.) · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하</li> </ol> </li> <li>• 규제               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 제조·가공기준 젓갈류에는 증량을 목적으로 물(식염수 포함)을 가하여서는 아니된다(다만, 조미액젓은 제외한다). 창란젓 제조 시에는 흠기, 세척, 빛을 이용한 이물검사 공정을 반드시 거쳐야 한다. 용구류는 위생적으로 처리되어 녹이 슬지 않도록 하여야 한다.</li> </ol> </li> </ul>



<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p>12. 절임 식품</p>	<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, 매실절임식품 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                         <ul style="list-style-type: none"> <li>· 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 1.0 이하(당절임, 식초절임 제외), 0.5 이하(당절임, 식초절임에 한함)</li> <li>· 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘: 1.0 이하</li> </ul> </li> <li>6) 바실러스 세레우스 : 10,000/g 이하(멸균제품 제외)</li> </ul>
<p>13. 주류</p>	<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>

&lt;표 2-25&gt; 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
13. 주류 (계속)	<u>맥주</u> • 규격 1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다. 2) 메탄올(mg/mL): 0.5 이하
	<u>과실주</u> • 규격 1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다. 2) 메탄올(mg/mL): 1.0이하 3) 보존료(g/L): 다음에서 정하는 것 이외의 보존료는 불검출 · 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘: 0.2 이하
	<u>소주</u> • 규격 1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다. 2) 메탄올(mg/mL): 0.5이하 3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하
	<u>위스키</u> • 규격 1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다. 2) 메탄올(mg/mL): 0.5이하 3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하
	<u>브랜디</u> • 규격 1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다. 2) 메탄올(mg/mL): 1.0이하 3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하
	<u>일반증류주</u> • 규격 1) 에탄올(v/v%): 주세법의 규정에 의한다. 2) 메탄올(mg/mL): 0.5이하 3) 알데히드(mg/100mL): 70.0 이하

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
<p><b>13. 주류</b> (계속)</p>	<p><b>리큐르</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> <p><b>기타주류</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>
<p><b>14. 기타 식품류</b></p>	<p><b>조미감</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><b>15. 유가공품</b></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: 1m<sup>l</sup>당 10,000,000 이상</li> <li>4) 대장균군: n=5, c=2, m=0, M=10</li> </ul>

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격															
<p>15. 유가공품 (계속)</p>	<p><b>전지분유</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> <li>3) 유고형분 및 유지방</li> </ul>															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>유형 \ 항목</th> <th>유고형분(%)</th> <th>유지방(%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>경성치즈</td> <td>60.0이상</td> <td>24.0이상</td> </tr> <tr> <td>반경성치즈</td> <td>40.0이상</td> <td>9.8이상</td> </tr> <tr> <td>연성치즈</td> <td>35.0이상</td> <td>7.0이상</td> </tr> <tr> <td>생치즈</td> <td>18.0이상</td> <td>3.6이상</td> </tr> </tbody> </table>	유형 \ 항목	유고형분(%)	유지방(%)	경성치즈	60.0이상	24.0이상	반경성치즈	40.0이상	9.8이상	연성치즈	35.0이상	7.0이상	생치즈	18.0이상	3.6이상
	유형 \ 항목	유고형분(%)	유지방(%)													
	경성치즈	60.0이상	24.0이상													
반경성치즈	40.0이상	9.8이상														
연성치즈	35.0이상	7.0이상														
생치즈	18.0이상	3.6이상														
<p>4) 보존료(g/Kg): 다음에서 정하는 이외의 보존료는 검출되어서는 아니된다.</p>																
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>데히드로초산 데히드로초산나트륨</td> <td>0.5이하(데히드로초산으로서)</td> </tr> <tr> <td>소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘</td> <td>3.0이하 (소르빈산으로서 기준이며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)</td> </tr> <tr> <td>프로피온산칼슘 프로피온산나트륨</td> <td>3.0이하 (프로피온산으로서 기준이며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)</td> </tr> </tbody> </table>	데히드로초산 데히드로초산나트륨	0.5이하(데히드로초산으로서)	소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	3.0이하 (소르빈산으로서 기준이며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)	프로피온산칼슘 프로피온산나트륨	3.0이하 (프로피온산으로서 기준이며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)										
데히드로초산 데히드로초산나트륨	0.5이하(데히드로초산으로서)															
소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	3.0이하 (소르빈산으로서 기준이며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)															
프로피온산칼슘 프로피온산나트륨	3.0이하 (프로피온산으로서 기준이며, 소르빈산, 소르빈산칼륨, 소르빈산칼슘을 병용할 때에는 소르빈산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0이하)															

<표 2-25> 국내의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	국내의 기준·규격
15. 유가공품 (계속)	<p><b>버터</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 성분규격</li> <li>1) 색상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.</li> <li>2) 수분(%) : 18.0 이하</li> <li>3) 유지방(%) : 80.0 이상</li> <li>4) 산가 : 2.8 이상</li> <li>5) 지방의 낙산가 : 20.0±2</li> <li>6) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.</li> <li>7) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10</li> <li>8) 산화방지제(g/Kg): 0.2이하(부틸히드록시아니졸, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논, 몰식자산프로필로서의 사용량의 합계가 0.2이하)</li> <li>9) 보존료(g/Kg): 0.5이하, 데히드로초산으로서 (데히드로초산, 데히드로초산 나트륨)</li> </ul>

2.2.2 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격

○ 일본의 기준 및 규격은 가공식품품질표시기준<sup>23)</sup>과 일본농림규격(JAS)에 따라 정리하였다.

<표 2-26> 일본의 가공식품 품질표시기준

대상 가공식품	일본의 가공식품 품질표시기준
1. 보리류 2. 곡물가루류 3. 전분 4. 야채가공품 5. 과일가공품 6. 차, 커피 및 코코아의 조제품 7. 향신료 8. 면·빵류	<p>&lt;가공식품 의무표시 사항&gt;</p> <p>1. 가공 식품의 품질 관련 제조업체, 가공 포장업자, 수입업자 또는 판매업자(이하 "제조업자 등"이라한다)가 가공 식품의 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 다음과 같다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) 명칭</li> <li>2) 원재료명</li> <li>3) 내용량</li> <li>4) 유통 기한</li> </ul>

<sup>23)</sup> 부록 : 11, 12. 가공식품품질표시기준(加工食品品質表示基準)

&lt;표 2-26&gt; 일본의 가공식품 품질표시 기준 계속

대상 가공식품	일본의 가공식품 품질표시기준
9. 곡물가공품 10. 과자류 11. 콩류의 조제품 12. 설탕류 13. 기타 농산가공품 14. 식육제품 15. 낙농제품 16. 가공알제품 17. 기타 축산가공품 18. 가공어패류 19. 가공해조류 20. 기타 수산가공식품 21. 조미료 및 스프 22. 식용유지 23. 조리식품 24. 기타 가공식품 25. 음료 등	5) 저장 방법 6) 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소  <가공식품 표시방법> 1. 명칭: 그 내용을 표현하는 일반적인 명칭을 기재한다. 2. 원재료명 사용하는 원료, 가목 및 나 목의 구분에 의해 다음 정하는 바에 따라 기재해야 함 가. 식품 첨가물 이외의 원재료는 원재료에서 차지하는 무게의 비율이 많은 것 부터, 가장 일반적인 명칭으로 설명한다. 그러나 2 가지 이상의 원재료로 구성된 원자재 (이하 "복합원재료"라함.) 내용은 복합 원재료의 원재료에서 차지하는 무게의 비율이 많은 것부터, 가장 일반적인 명칭으로 표시함 나. 식품 첨가물은 원재료에서 차지하는 무게의 비율이 많은 것부터, 식품위생법 시행 규칙 에 따라 기재한다. 3. 내용량: 계량법 (1992년 법률 제 51 호)의 규정에 따라 표시 함 4. 유통기한 등 기타 가공식품품질표시기준(부록 11, 12 참조)에 의함

&lt;표 2-27&gt; 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격

가공식품	일본의 기준·규격
1. 과자류	<b>가공식품의 규격</b> 통칙으로서 가공식품품질표시기준<표 2-26>에 따름
2. 빵 또는 떡류	통칙으로서 가공식품품질표시기준<표 2-26>에 따르며 개별 규격·기준은 다음과 같다.  ● 원재료명 식품 첨가물 이외의 원재료는 "밀가루", "소금", "설탕", "쇼트닝", "계피" 등 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 그러나 설탕 기타 설탕류에 있어서는 "설탕류" 또는 "당류"로, 계피 기타 향신료에 있어서는 "향신료"라고 기재할 수 있다.  식품 첨가물은 식품위생법 시행 규칙 (1948년 후생성령 제 23 호)에

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>2. 빵 또는 떡류 (계속)</p>	<p>따라 기재하여야한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내용량                     <ul style="list-style-type: none"> <li>가) 가공식품 품질표시기준 제 4 조 제 1 항 제 3 호의 규정에도 불구하고, 내용 수량을 기재하여야 한다. 단 1 개에 있어서는 표시를 생략할 수 있다.</li> <li>나) 가)의 규정에도 불구하고, 기타 빵 중 반죽을 압연하고 이를 절단, 성형 한 것을 구운 것에 있어서는 내용량을 그램이나 킬로그램 단위로 단위를 명확히 기재할 수 있다.</li> </ul> </li> </ul>
<p>3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류</p>	<p><b>가공식품의 규격</b>                      통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
<p>4. 면류</p>	<p>통칙으로서 가공식품품질 표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따르며 개별 규격·기준은 다음과 같다.</p> <p><b>건메밀면</b>                      건면류의 일본농림규격에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격                     <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 식미(食味)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 면에 있어서 익힌 후의 맛이 양호하고, 또한 이미 이취가 없는 것</li> <li>· 첨가한 조미료(희석 또는 용해해서 사용하는 것에 있어서는 희석 또는 용해 한 것)는 향미가 양호하고, 또한 이미 이취가 없는 것</li> <li>· 첨가한 양념에 있어서는 이미 이취가 없는 것</li> </ul> </li> <li>2) 외관                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 선택 및 형태가 양호한 것</li> <li>· 꿇기고 파손된 곳이 거의 없는 것</li> </ul> </li> <li>3) 메밀분 배합비율 50%이상인 것</li> <li>4) 원재료: 다음에 기재한 것 이외의 것을 사용하지 않은 것                             <ol style="list-style-type: none"> <li>① 메밀분</li> <li>② 소맥분</li> <li>③ 참마 및 해조(질기게하기 위하여 사용하는 경우에 한함)</li> <li>④ 식염</li> </ol> </li> <li>5) 이물: 혼입되면 안됨</li> <li>6) 내용량: 표시량에 적합한 것</li> </ol> </li> </ul>

&lt;표 2-27&gt; 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
4. 면류 (계속)	<p><b>건면류</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격           <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 식미: 건메밀면과 같음</li> <li>2) 외관: 건메밀면과 같음</li> <li>3) 원재료: 다음에 기재한 것 이외의 것을 사용하고 있지 않은 것               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 소맥분</li> <li>② 전분(반죽이 통에 붙지 않도록 뿌리는 가루로 사용하는 경우에 한함)</li> <li>③ 식용식물유지(면대(麵帶) 또는 면선(麵線)에 바르는 경우에 한함)</li> <li>④ 식염</li> </ol> </li> <li>4) 이물: 혼입되면 안됨</li> <li>5) 내용량: 표시량에 적합한 것</li> </ol> </li> </ul> <p><b>마카로니류</b></p> <p>마카로니류의 일본농림규격에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격           <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 일반상태               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 선택 및 형상이 양호해야 함</li> <li>② 조적이 견고하고, 단면이 유리 광택을 가져야 함</li> </ol> </li> <li>2) 이물: 혼입되어서는 안 됨</li> <li>3) 식미: 조리 후의 향미가 양호하고 이미 이취가 없어야 함</li> <li>4) 조단백질: 11.0% 이상일 것. 다만 계란을 넣은 것에 있어서는 12.0% 이상 이어야 함</li> <li>5) 원재료: 다음 이외의 것을 사용하여서는 안 됨               <ol style="list-style-type: none"> <li>① 듀럼(durum) 소맥의 semolina, durum소맥의 보통 소맥분</li> <li>② 계란</li> <li>③ 야채 : 토마토 및 시금치</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>
5. 다류	<p><b>가공식품의 규격</b></p> <p>통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
6. 커피	<p><b>가공식품의 규격</b></p> <p>통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
7. 음료류	<p>통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따르며 개별 규격·기준은 다음과 같다.</p>



<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>7. 음료류 (계속)</p>	<p><b>농축오렌지</b> 과실음료의 일본농림규격에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> <li>1. 품위 기준     굴절당도계의 수치를 11Brix도(이하 “°Bx’이라고 약기함)의 과즙으로 환원하였을 때, 채점 결과 평균 3.5 이상이며 2점 혹은 1점의 항목이 없어야 한다.</li> <li>2. 품질             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 굴절당도계 수치: 20°Bx 이상이어야 한다.</li> <li>• 에탄올분     굴절당도계의 수치를 11°Bx의 과즙으로 환원하였을 때, 3g/Kg 이상이어야 한다.</li> <li>• 가당량     굴절당도계 수치를 11°Bx 과즙으로 환원하였을 때, 첨가된 당류의 제품에 차지하는 중량의 비율이 5% 이상 이어야 한다.</li> <li>• 정유분     굴절당도계의 수치를 11°Bx의 과즙으로 환원하였을 때, 0.4ml/Kg 이하 이어야 함</li> <li>• 이물: 혼입되어서는 아니 된다.</li> </ul> </li> <li>3. 원재료             <ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품첨가물 이외의 원재료     다음에 기재하는 것 이외의 것을 사용해서는 안됨                 <ol style="list-style-type: none"> <li>① 오렌지 과실의 착즙, 농축과즙 및 환원과즙</li> <li>② 감귤류의 과실의 착즙, 농축과즙 및 환원과즙</li> <li>③ 당류</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>4. 식품첨가물     향료 (동식물로부터 얻어진 것 또는 그 혼합물에 한정됨)이외의 것을 사용하여서는 아니 된다.</li> <li>5. 일괄표시사항             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 다음의 사항을 일괄하여 표시하여야 한다.                 <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 품명</li> <li>(2) 원재료명</li> <li>(3) 농축도</li> <li>(4) 내용량</li> <li>(5) 유통기간 (품질유지기간)</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격										
<p>7. 음료류 (계속)</p>	<p>(6) 보관방법 (7) 제조업자 또는 판매업자 (수입품은 수입업자)의 성명 또는 명칭 및 주소 2) 당류를 첨가한 것은 1)에서 규정하는 것 외에, 가당량을 일괄 표시해야 한다. 3) 수입량에 있어서는 1)에서 규정하는 것 외에 원산국명을 일괄하여 표시하여야 한다. 4) 1)의 (5)에 기재한 사항에 대해서는 유리병에 들어있는 것(종이 마개를 부착한 것은 제외함) 또는 폴리에틸렌제의 용기에 들어 있는 것은 생략할 수 있다.</p> <p>6. 표시 방법</p> <p>1) 품명 ‘농축 오렌지’라고 기재하여야 한다. 단, 당류를 첨가한 것은 ‘농축 오렌지’의 글자 다음에 괄호를 붙이고 ‘가당’이라고 기재하여야 한다.</p> <p>2) 원재료명 가. 식품첨가물 이외의 원재료는 제품에 차지하는 중량의 비율이 많은 순서대로 다음에서 정하는 내용에 의해 기재해야 한다.</p> <p>7. 내용량, 유통기한 등 기타 사항은 과실음료의 일본농림 규격에 따른다.</p> <p><b>탄산음료</b> 탄산음료의 일본농림규격에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <p>1. 색상</p> <p>1) 색택이 양호하여야 한다. 2) 청량감 있는 향미를 가지고 또한 이미·이취가 없어야 한다. 3) 식품첨가물 이외에 생기는 혼탁 및 침전물이 없어야 함 4) 이산화탄소의 잘 용화되고, 또 미세한 기포가 지속적으로 생겨야 함</p> <p>2. 가스내 압력 별표에 적합하여야 한다.</p> <table border="1" data-bbox="419 1487 1161 1720"> <thead> <tr> <th>구 분</th> <th>가스 내 압력</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>먹는 물에 이산화탄소를 주입한 것</td> <td>&gt; 3.0kg/cm<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>(1) 과즙, 과실퓨레, 우유 또는 유제품 첨가한 것</td> <td>&gt; 0.2kg/cm<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>(2) 과실 또는 과즙 연상시키는 색 또는 향을 입힌 것</td> <td>&gt; 0.7kg/cm<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>(3) (1) 및 (2) 이외의 것</td> <td>&gt; 1.0kg/cm<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>	구 분	가스 내 압력	먹는 물에 이산화탄소를 주입한 것	> 3.0kg/cm <sup>2</sup>	(1) 과즙, 과실퓨레, 우유 또는 유제품 첨가한 것	> 0.2kg/cm <sup>2</sup>	(2) 과실 또는 과즙 연상시키는 색 또는 향을 입힌 것	> 0.7kg/cm <sup>2</sup>	(3) (1) 및 (2) 이외의 것	> 1.0kg/cm <sup>2</sup>
	구 분	가스 내 압력									
먹는 물에 이산화탄소를 주입한 것	> 3.0kg/cm <sup>2</sup>										
(1) 과즙, 과실퓨레, 우유 또는 유제품 첨가한 것	> 0.2kg/cm <sup>2</sup>										
(2) 과실 또는 과즙 연상시키는 색 또는 향을 입힌 것	> 0.7kg/cm <sup>2</sup>										
(3) (1) 및 (2) 이외의 것	> 1.0kg/cm <sup>2</sup>										

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>7. 음료류 (계속)</p>	<p>3. 가용성 고형분 3% 이상이어야 한다. 다만, 당류를 첨가하지 않은 것은 이에 해당하지 아니한다.</p> <p>4. 당류 설탕, 포도당, 과당, 포도당과당액당, 과당포도당액당, 고과당액당, 설탕혼합포도당과당액당, 설탕혼합과당포도당액당, 설탕혼합고과당액당, 이소말토올리고당(Isomalto-oligosaccharide), 갈락토올리고당(Galacto-oligosaccharide), 자이로올리고당(xylo-oligosaccharide), 파라티노오스(palatinose) 및 프락토올리고당(Fructo-oligosaccharide) 이외의 것을 첨가하여서는 아니 된다.</p> <p>5. 이물: 혼입되어서는 아니 된다.</p> <p>6. 내용량: 표시량에 적합하여야 한다.</p> <p>7. 표시사항</p> <p>1) 다음의 사항을 일괄하여 표시하여야 한다.</p> <p>(1) 품명 (2) 원재료명 (3) 내용량 (4) 유통기간 (품질유지기간) (5) 보관방법 (6) 제조업자 또는 판매업자 (수입품은 수입업자)의 이름 또는 명칭 및 주소</p> <p>2) 수입품에 있어서는 1)에서 규정하는 것 외에, 원산국명을 일괄 표시해야 한다.</p> <p>3) 1)의 (3)에서 정하는 사항에 대해서는, 병조림의 탄산음료는 생략할 수 있다.</p> <p>4) 1)의 (4)에서 정하는 사항에 대해서는, 병조림의 탄산음료는 생략할 수 있다.</p> <p>5) 1)의 (5)에서 정하는 사항에 대해서는, 병조림의 탄산음료는 4의 규정에 의해 1)의 (4)에서 정하는 사항을 생략할 수 있다.</p> <p>8. 표시방법</p> <p>(1) 품명 '탄산음료'라고 기재하여야 한다. 다만, 명확히 식별할 수 있는 다른 적절한 명칭이 있으면 기재하여도 좋다. 원재료명, 내용량 등 기타 사항은 탄산음료의 일본 농림 규격에 따른다.</p>

&lt;표 2-27&gt; 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<p><b>두유류</b> 두유류의 일본농림규격에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 성상 고유의 색택을 가지고 있고 향미가 양호하며 불순물이 거의 없어야 하고 또 이미·이취가 없어야 한다.</li> <li>2. 대두단백질 함유율 3.8% 이하이어야 한다.</li> <li>3. 식품첨가물 이외 원재료 대두 이외의 것을 사용하여서는 아니 된다.</li> <li>4. 식품첨가물 다음에서 정하는 내용과 다른 것을 사용하여서는 안됨 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 소포제 실리콘수지</li> <li>2) 유화제 레시틴, 글리세린지방산에스테르 및 소르비탄지방산에스테르</li> <li>3) 강화제 영양개선법 시행법칙(1952년 후생성법 제37호) 제 11조에서 규정하는 영양성분의 강화를 목적으로 하여 사용한 것.</li> </ol> </li> <li>5. 이물: 혼입되어서는 아니 된다.</li> <li>6. 내용물: 표시중량에 적합해야 한다.</li> <li>7. 용기의 상태 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 완전하게 밀봉되어 있고 외관이 양호하여야 한다.</li> <li>2) 통조림의 것은, 내면도료(can coating)의 캔이며 적당한 진공도를 유지하여야 한다.</li> <li>3) 병조림의 것은 적당한 진공도를 유지하여야 한다.</li> </ol> </li> <li>8. 일괄표시사항 <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 다음의 사항을 일괄하여 표시하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 품명</li> <li>(2) 대두고형분</li> <li>(3) 원재료명</li> <li>(4) 내용량</li> <li>(5) 유통기한 (품질유지기한)</li> <li>(6) 보관방법</li> <li>(7) 제조업자 또는 판매업자(수입품에 있어서는 수입업자)의 성명 또는 명칭 및 주소</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<p>2) 수입품에 있어서는 1에서 규정하는 것 외에, 원산국 명을 일괄하여 표시하여야 한다.</p> <p>9. 표시방법</p> <p>1) 품명 '두유'라고 기재하여야 한다.</p> <p>2) 대두고형분 퍼센트(%)의 단위로 정수치를 사용하여 단위를 명기하여 기재해야 한다. 단, '8% 이상' 등으로 기재할 수 있다. 원재료명, 내용량, 등 기타 사항은 두유류의 일본농림 규격에 따른다.</p> <p><b>당근 주스와 당근혼합 주스</b> 당근 주스와 당근혼합 주스의 일본농림규격에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <p>1. 성상</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 색택이 양호하여야 한다.</li> <li>2) 교잡물이 거의 없어야 함</li> <li>3) 이미 이취가 없어야 한다.</li> </ol> <p>2. 총 카로틴 량 3.0mg/100g 이상</p> <p>3. 식품첨가물 외 원재료 다음에 나타내는 것 이외의 것을 사용하여서는 안 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 당근</li> <li>2) 감귤류, 매실 및 살구</li> <li>3) 식품첨가물 사용하여서는 아니 된다.</li> </ol> <p>4. 이물: 혼입되어서는 아니 된다.</p> <p>5. 내용량: 표시량에 적합하여야 한다.</p> <p>6. 용기의 상태</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 밀봉이 완전하고 외관이 양호하여야 한다.</li> <li>2) 통조림 및 병조림에 있어서 적당한 진공상태를 유지하여야 한다.</li> <li>3) 통조림에 있어서는 내면도로 캔을 사용하여야 한다.</li> </ol> <p>7. 일괄표시사항</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 다음의 사항을 일괄하여 표시하여야 한다.             <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 품명</li> <li>(2) 원재료명</li> <li>(3) 내용량</li> </ol> </li> </ol>

&lt;표 2-27&gt; 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
7. 음료류 (계속)	<p>(4) 유통기간(품질유지기간) (5) 보관방법 (6) 제조업자 또는 판매업자 (수입품은 수입업자)의 이름 또는 명칭 및 주소</p> <p>2) 수입품에 있어서는 1에서 규정하는 것 외에, 원산국명을 일괄표시 하여야 한다.</p> <p>3) 1)의(4)에 기재한 사항에 있어서는 유리병에 들어 있는 것(종이기종 달린 것은 제외) 및 폴리에틸렌제질 용기에 들어있는 것에 있어서는 생략할 수 있다</p> <p>4) 1)의 (5)에 기재한 사항에 있어서는 유리병에 들어 있는 것(종이마개가 붙은 것을 제외) 및 폴리에틸렌 제 용기에 들어 있는 것에 있어서는 3)의 규정에 의하여 1)의 (4)에 기재한 사항을 생략 하는 경우에는 생략할 수 있다.</p> <p>8. 표시방법</p> <p>1) 품명 '당근쥬스' 라고 기재하여야 한다. 원재료명, 내용량, 유통기한 등 기타 사항은 당근쥬스류의 일본농림규격에 따른다.</p>
8. 특수용도 식품	<p><b>가공식품의 규격</b> 통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
9. 장류	<p><b>된장</b> 된장의 품질표시기준에 따름</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 규격 쌀된장에 있어서는 "쌀된장"으로 보리된장에 있어서는"보리된장"이라고 콩된장에 있어서는"콩된장"으로 혼합 된장에 있어서는 "조합(調合)된장"이라고 기재하여야 한다.</li> <li>● 원재료명 재료는 "콩", "밥", "보리", "겉질 깐 보리", "옥수수", "탈지 가공 대두", "밀 ", "소금 "등 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 그러나 "혼합된장에 있어서는 "쌀 된장 ", "보리 된장 " 또는 "콩 된장 "을 2종 이상 혼합한 것에 있어서는 "쌀 된장", "보리 된장"또는 "콩 된장"이라고 기재하고, 그 문자 다음에 괄호를 붙여 해당 된장에 사용된 원료의 명칭을 기재한다. 원료 및 식품 첨가물 이외의 원재료에 있어서는, "설탕", "물엿"등 가</li> </ul>

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>9. 장류 (계속)</p>	<p>장 일반적인 명칭으로 기재한다.                      식품 첨가물은 식품위생법 시행 규칙에 따라 기재하여야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 내용량                          가공 식품 품질 표시 기준 의 규정에도 불구하고, 내용 무게를 2kg 미만의 것에 있어서는 300g, 500g, 1kg 또는 1.5kg로 하는 것을 표준으로 하고, 2kg 이상의 것에 있어서는 1kg 단위의 무게로 하는 것을 표준으로 하고, 단위를 명확히 기재하여야 한다.</li> </ul> <p><b>진한 간장</b>                      간장의 일본농림규격 및 품질표시기준에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 규격(표준)</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 성상                          진한간장이 지닌 독특한 투명감이 있는 선명한 적등색을 띠고, 특유의 향과 원숙한 염미(鹽味) 및 맛을 지니고 있으며, 그 모든 것이 양호하면서 이미 이취 및 곰팡이가 없는 것</li> <li>2. 색도                          간장의 표준색 18번(JISZ8729의 물체색의 표시방법에의한L*(명도지수)=30.0, a*=46.1, b*=51.6으로 한다. 이하 같음)미만인 것</li> <li>3. 전질소분: 1.20%(용중)이상인 것</li> <li>4. 무염가용성고형분: -</li> <li>5. 식품첨가물 이외의 원재료                          다음에 기재한 것 이외의 것을 사용하고 있지 않을 것                         <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 대두</li> <li>2) 소맥, 대맥 및 나맥(쌀보리)</li> <li>3) 쌀</li> <li>4) 울무</li> <li>5) 소맥글루텐</li> <li>6) 식염</li> <li>7) 아미노산액, 효소분해조미액 및 발효분해조미액</li> <li>8) 설탕류: 설탕, 포도당, 포도당과당액당, 과당포도당액당, 물엿 및 맥아당</li> <li>9) 알코올, 소주 및 청주</li> <li>10) 미발효조미료, 양조식초, 미림 및 미림풍 조미료</li> </ol> </li> <li>6. 식품첨가물                          다음에 기재한 것 이외의 것을 사용하고 있지 않을 것                         <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 감미료                                  감초추출물, 글리실리치산이나트륨(Disodium Glycyrrhizinate), 사카린</li> </ol> </li> </ol>

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>9. 장류 (계속)</p>	<p>나트륨 및 스테비아추출물</p> <p>2) 착색료 캐러멜 I, 캐러멜 III 및 캐러멜 IV 중, 1종</p> <p>3) 보존료 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산이소브틸, 파라옥시안식향산이소프로필 및 파라옥시안식향산부틸 중, 3종 이하</p> <p>4) 증점안정제 산탄검, 구아검 및 덱스트린 중, 2종 이하</p> <p>5) 산화방지제 L-아스코빌산나트륨</p> <p>6) 산미료 구연산, 초산나트륨, L-주석산나트륨, 유산, 유산나트륨, 방초산 및 DL-사과산나트륨 중, 3종 이하</p> <p>7) 조미료 (1) 아미노산 DL-알라닌, 글리신 및 L-글루타민산나트륨 (2) 핵산 5'-이노신산이나트륨, 5'-구아닐산이나트륨 및 5'-리보뉴클레오티드이나트륨중, 2종 이하 (3) 유기산 구연산삼나트륨, 푸말산 중, 2종 이하 (4) 무기염 염화칼륨</p> <p>8) 제조용제 D-소르비톨 및 티아민라우릴염산염</p> <p>9) 보존 향상제 알코올</p> <p>7. 이물: 포함하지 않을 것 8. 내용량: 표시용적에 적합할 것</p>
<p>10. 김치류</p>	<p>농산물절임식품(農産物漬物)의 품질표시기준에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 명칭 가) 배추김치에 있어서는 "배추김치" 또는 "김치"라하고, 배추 이외의 농산물 김치에 있어서는 "농산물김치"로 기재한다.</li> </ul>



<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>10. 김치류 (계속)</p>	<p>나) 배추 이외의 농산물 김치에 있어서는, 가)의 규정에도 불구하고, 그 가장 일반적인 이름에 따라 "오이김치", "무김치", "마늘김치" 등으로 기재할 수 있다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 원재료명 식품 첨가물 이외의 원재료는 각각 가)와 나)의 순으로 다음에서 정하는 바에 따라 기재 한다.</li> </ul> <p>가) 절인 원재료는 "무", "가지", "생강", "작두콩", "연근", "자소" 등 가장 일반적인 명칭으로 기재한다. 그러나 절인 원재료가 5 종류 (내용량 300g 이하인 것에 있어서는 4 종류) 이상의 경우는, 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 4 종류 (내용량이 300g 이하인 것에 있어서는 3 종류) 이상을 기재하고, 기타 원료를 "기타"로 기재할 수 있다.</p> <p>나) 절인 원재료 이외의 원재료는 "절인 원재료"문자 다음에 괄호를 붙여 다음의 규정하는 바에 따라 원재료에서 차지하는 중량 비율이 높은 것부터 기재해야 한다.</p> <p>식품 첨가물은 원재료에서 차지하는 무게의 비율이 높은 것부터, 식품위생법 시행 규칙에 따라 기재하여야한다. 그러나 영양 강화의 목적으로 사용되는 식품 첨가물에 있어서는 다른 식품 첨가물과 같이 기재해야 한다.</p>
<p>11. 젓갈류</p>	<p><b>가공식품의 규격</b> 통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
<p>12. 절임식품</p>	<p><b>단무지</b> 농산물절임식품(단무지)의 일본농림규격 및 품질표시기준에 따른다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 규격</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 향미: 완성된 절임식품 고유의 향미가 양호하여야 한다.</li> <li>2. 씹히는 맛 및 육질 완성된 절임식품 고유의 씹히는 맛과 육질이 양호하여야 한다.</li> <li>3. 설택: 완성된 절임식품 고유의 설택이 양호하여야한다.</li> <li>4. 조제 잔뿌리, 잎을 제거(잎이 달린 것은 길이를 가지런히 자를 것) 및 절단한 것은 자르는 방법이 양호하게 할 것.</li> <li>5. 소금 겨 또는 조미액의 상태 1) 겨로 채워진 것은 향미, 설택 등이 양호하며, 동시에 불순물이 섞여</li> </ol>

&lt;표 2-27&gt; 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
12. 절임식품 (계속)	<p>있지 않은 소금 겨를 사용하여야 한다.</p> <p>2) 액으로 채워진 것은 향미가 양호하며, 동시에 불순물이 섞여 있지 않은 조미액을 사용하여야 한다.</p> <p>6. 식품첨가물 이외 원재료 다음에서 제시하는 것 이외의 것을 사용하면 아니 된다.</p> <p>1) 무 2) 겨류 3) 조미료 4) 향신료</p> <p>7. 식품첨가물 다음에서 제시하는 것 이외의 것을 사용하면 안된다.</p> <p>1) 감미료 감초추출물, 효소처리감초, 산소분해감초, 스테비아추출물, 효소처리스테비아</p> <p>2) 착색료 치자청색소, 치자황색소, 홍국색소, 홍화색소, 울금색소, 식용황색4호, 식용황색5호</p> <p>3) 보존료 소르빈산칼륨</p> <p>4) 증점안정제 구아검, 산탄검, 타마린드시드검, 카라기난</p> <p>5) 산화방지제 L-아스코르빈산, L-아스코르빈산나트륨, 에리소르빈산나트륨</p> <p>6) 산미료</p> <p>7) 조미료</p> <p>8) 향료</p> <p>9) D-소르비톨</p> <p>10) 강화제(영양개선법 시행규칙(1952년 후생성령 제37호) 제11조에 규정하는 영양성분의 강화를 목적으로 하여 사용 하는 것)</p> <p>8. 이물: 혼입되어서는 아니된다.</p> <p>9. 내용량: 소금 겨 및 조미액을 제외한 중량이 표시 중량에 적합할 것.</p> <p>10. 일괄표시사항 1) 다음의 사항을 일괄해서 표시해 두어야 한다. (1) 품 명 (2) 원재료명 (3) 내용량</p>

<표 2-27> 일본의 가공식품 및 식품유형별 기준·규격 계속

가공식품	일본의 기준·규격
<p>12. 절임식품 (계속)</p>	<p>(4) 유통기한(품질유지기한) (5) 보존방법 (6) 제조업자 또는 판매업자(수입품은 수입업자)의 성명 또는 명칭 및 주소 2) 얇게, 잘게 썬 무 이외의 무를 원재료로 한 것은 1)의 (3)에 제시하는 사항에 대해서는 생략할 수 있다. 3) 수입품은 1)에 규정하는 것 외에 원산국명을 일괄 표시해 두어야 한다. 11. 표시방법 1) 품명 「단무지」라고 기재하여야 한다. 단, 얇게, 잘게 썬 것은 「단무지」문자의 다음에 괄호를 붙여, 「얇게 썬 것」 또는 「잘게 썬 것」이라고 기재해야 한다. 12. 원재료명, 내용량, 유통기한 등 기타 사항은 단무지의 일본농림 규격에 따른다.</p>
<p>13. 주류</p>	<p><u>가공식품의 규격</u> 통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
<p>14. 기타식품류</p>	<p>&lt;표 2-22&gt; 19. 가공해조류- 김가공품 및 20. 기타 수산가공식품에 해당하며 통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>
<p>15. 유가공품</p>	<p><u>가공식품의 규격</u> 통칙으로서 가공식품품질표시기준&lt;표 2-26&gt;에 따름</p>

\* 자료: 부록 11. 가공식품품질표시기준, 12. 식품유형별 품질표시기준 일본농림규격협회(<http://www.jasnet.or.jp/index.html>)

### 3. 식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data Base 구축<sup>24)</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.
- 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

#### < 한국 >

- ① - : 식품첨가물 공전(한국식품공업협회, 2010)에 등재되어 있지 않은 식품첨가물의 경우 검사항목에서 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

<sup>24)</sup> 별책부록(식품첨가물 허용기준 및 금지첨가물 Data base) 참조

< 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

<표 2-28> 가공식품의 식품첨가물<sup>25)</sup> 허용기준 및 금지첨가물 (과자류 일부 예시)

품목 코드	품목명	물질 코드	물질명	구분	최근 업데이트	허용량			
						한국	미국	일본	중국
001-001	과자	A-0047	Ammonium Alginate	식품 첨가물	2011-05-30	기준 없음	기준 없음	기준 없음	목록없음(국제 규격을 따름)
001-001	과자	A-0048	Ammonium Bicarbonate	식품 첨가물	2011-05-30	기준 없음	기준 없음	기준 없음	목록없음(국제 규격을 따름)
001-001	과자	A-0049	Ammonium Carbonate	식품 첨가물	2011-05-30	기준 없음	기준 없음	기준 없음	목록없음(국제 규격을 따름)
001-001	과자	A-0050	Ammonium Chloride	식품 첨가물	2011-05-30	기준 없음	기준 없음	기준 없음	목록없음(국제 규격을 따름)
001-001	과자	A-0051	Ammonium Citrate, Dibasic	식품 첨가물	2011-05-30	-	기준 없음	금지 (목록 없음)	목록없음(국제 규격을 따름)
001-001	과자	A-0052	Ammonium Dihydrogen Phosphate	식품 첨가물	2011-05-30	-	FDA허가요망	기준 없음	목록없음(국제 규격을 따름)
001-001	과자	A-0053	Ammonium Glycyrrhizinate	식품 첨가물	2011-05-30	-	FDA허가요망	금지 (목록 없음)	기준 없음
001-001	과자	A-0054	Ammonium Hydrogen Carbonate	식품 첨가물	2011-05-30	-	FDA허가요망	금지 (목록 없음)	기준 없음

<sup>25)</sup> 부록 13 : 일본의 식품첨가물

## 제4절 수입식품 부적합 조사

### 1. 수입식품 부적합 사례조사 및 원인 분석

- 일본의 수입식품 부적합 사례를 최근 3년간(2007년-2010년) 한국에서 대(對) 일본 수출시 부적합 사례들을 식품유형별로 정리하여 부적합 원인을 분석하였다.
- 총 16건의 부적합 사례 중 허용되지 않는 식품첨가물의 사용 및 허용기준을 초과하는 등 화학적 유해요소로 인한 사례가 11건으로 수출 부적합 원인의 69%를 차지하였고, 대장균군 및 곰팡이 검출 등의 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례가 5건으로 31%를 차지하였다.
- 김치류 : 무말랭이, 깻잎김치
  - 부적합 사유 : Potassium sorbate 검출(0.328 g/kg 검출)
  - 수출국 기준 : Potassium sorbate 불검출
  - 국내 기준 : Potassium sorbate 불검출
  - 부적합 원인 : 일본과 국내에서 김치류에 허용되지 않는 첨가물인 potassium sorbate가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 불확실하거나 자체 검사가 미비하여 부적합 발생
- 면류 : 유탕면류
  - 부적합 사유 : Polysorbate 검출
  - 수출국 기준 : Polysorbate 불검출
  - 국내 기준 : Polysorbate 허용
  - 부적합 원인 : 국내에서는 유탕면에 Polysorbate 첨가가 허용 되지만 일본에서는 면류에 허용되지 않는 첨가물인 polysorbate가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보 불확실 또는 미비하여 부적합 발생

○ 면류 : 국수

- 부적합 사유 : 곰팡이 검출
- 수출국 기준 : 곰팡이 불검출
- 국내 기준 : 곰팡이 불검출
- 부적합 원인 : 일본에 수출한 국수에 곰팡이가 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 곰팡이는 면류 제조 공정 중 비위생적인 환경 또는 포장의 불량으로 공기 중의 수분이 국수에 흡수되어 곰팡이가 생기기 좋은 조건이 형성되었거나, 일본으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문이라고 사료됨

○ 과자류 : 추잉껌

- 부적합 사유 : Magnesium stearate 검출
- 수출국 기준 : Magnesium stearate 불검출
- 국내 기준 : Magnesium stearate 허용(허용량 제한 없음)
- 부적합 원인 : 국내에서는 허용이 가능하지만 일본에서는 과자류에 허용되지 않는 첨가물인 magnesium stearate가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 국내에서 허용이 가능한 식품첨가물인 magnesium stearate에 대해 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 부족하여 부적합 발생

○ 과자류 : 과자

- 부적합 사유 : Aflatoxin 초과 검출
- 수출국 기준 : Aflatoxin 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  이하
- 국내 기준 : Aflatoxin 15  $\mu\text{g}/\text{kg}$  이하(B1의 경우 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$  이하)
- 부적합 원인 : Aflatoxin은 Aspergillus속 곰팡이 종류의 2차 대사산물이므로 Aspergillus속의 곰팡이가 자라야만이 생성될 수 있는 독소이다. 특히 B1의 경우 dimethylnitrosamine보다 약 3.75배나 높은 발암독성 물질이다. 이는 생물학적 유해요소로 인한 부적합사례로 볼 수 있다. 곰팡이는 과자 제조 공정 중 비위생적인 환경 또는 포장 공정에서

오염되어 곰팡이가 생기기 좋은 조건이 형성되었거나, 일본으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문이라고 사료됨

○ 음료류, 다류 : 분말 청량 음료, 녹차라테(분말), 대추차

- 부적합 사유 : 대장균균 양성
- 수출국 기준 : 대장균균 음성
- 국내 기준 : 기준 없음(액상 제품의 경우 음성)
- 부적합 원인 : 일본에 수출한 분말 청량 음료나 녹차라테에서 대장균균이 검출되었기 때문에 생물학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 분말 청량 음료 등은 당분 및 기타 여러 가지 성분이 많이 들어있기 때문에 쉽게 미생물이 번식할 수 있다. 포장이 불량이거나 봉합이 완벽하게 되어 있지 않아서 공기 중의 수분이 가루에 흡수되어 대장균 균이 생기기 좋은 조건이 형성되었거나, 일본으로 수출 시 시간이 지체되었기 때문이라고 사료됨

○ 음료류 : 알로에베라 주스

- 부적합 사유 : Benzoic acid 초과 검출
- 수출국 기준 : Benzoic acid 0.6 g/kg 이하 검출
- 국내 기준 : Benzoic acid 0.6 g/kg 이하 검출
- 부적합 원인 : 일본과 국내 모두에서 benzoic acid의 기준은 0.6 g/kg인데 알로에베라 주스에서 초과 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 benzoic acid 양의 측량 오류로 사료됨

○ 다류 : 아욱차 티백

- 부적합 사유 : Ethylene oxide 검출
- 수출국 기준 : Ethylene oxide 불검출(지정 외 첨가물)
- 국내 기준 : Ethylene oxide 불검출(지정 외 첨가물)
- 부적합 원인 : 다류 중 아욱차(티백)에서 ethylene oxide가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. Ethylene



oxide는 일본과 국내 모두에서 사용할 수 없는 첨가물로 식품첨가물 공전에 기재되어 있지 않다. 이는 수출업체의 국내와 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 불확실하거나 검사 등 첨가물 관리가 미비했기 때문이라고 사료됨.

○젓갈류 : 오징어 젓갈, 낙지 젓갈

- 부적합 사유 : Polysorbate 검출(0.17 g/kg 검출)
- 수출국 기준 : Polysorbate 불검출 및 Sodium nitrite 0.005 g/kg 이하
- 국내 기준 : Polysorbate 허용 및 Sodium nitrite 0.005 g/kg 이하
- 부적합 원인 : 국내에서는 허용이 가능하지만 일본에서는 젓갈류에 허용되지 않는 첨가물인 polysorbate가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보 부족으로 부적합 발생

○젓갈류 : 명란젓

- 부적합 사유 : Polysorbate 검출 및 Sodium nitrite 초과 검출
- 수출국 기준 : Polysorbate 불검출 및 Sodium nitrite 0.005 g/kg 이하
- 국내 기준 : Polysorbate 허용 및 Sodium nitrite 0.005 g/kg 이하
- 부적합 원인 : 국내에서는 허용이 가능하지만 일본에서는 젓갈류에 허용되지 않는 첨가물인 polysorbate가 검출되었고 sodium nitrite가 기준 이상으로 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 sodium nitrite의 측량 오류로 사료됨.

○장류 : 구이 고추장

- 부적합 사유 : Sorbic acid 검출
- 수출국 기준 : Sorbic acid 불검출
- 국내 기준 : Sorbic acid 0.1 g/kg 이하
- 부적합 원인 : 국내에서는 허용이 가능하지만 일본에서는 젓갈류에

허용되지 않는 첨가물인 sorbic acid가 검출되었기 때문에 화학적 유해요소로 인한 부적합 사례로 볼 수 있다. 이는 측량 오류 및 수출대상국에 대한 허용첨가물의 정보가 불확실 하거나 미비했기 때문이라고 사료됨.

<표 2-29> 일본 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인

유형	제품	부적합사유	일본기준	국내기준
김치류	무말랭이 (DRIED RADISH SLICES) KIMUCHI)	Potassuimsorbate검출 (0.328 g/kg)	불검출	불검출
김치류	깻잎김치 (SESAM ELEAF KIMUCHI)	Potassuimsorbate검출 (0.076 g/kg)	불검출	불검출
김치류	절임고추김치 (PICKLED PEPPER KIMUCHI)	Potassuimsorbate검출 (0.062 g/kg)	불검출	불검출
면류	유당면류	Polysorbate 검출	불검출	허용 (제한 없음)
면류	국수	곰팡이 검출	불검출	불검출
과자류	추잉껌	Magnesium stearate 검출	불검출	허용 (제한 없음)
과자류	과자	Aflatoxin 초과 검출	10 µg/kg 이하	15 µg/kg 이하 (B <sub>1</sub> 은 10µg/kg 이하)
음료류	분말 청량 음료	대장균군 검출	불검출	기준 없음 (액상제품 : 음성)
음료류	알로에베라 주스	Benzoic acid 초과 검출	0.6 g/kg 이하	0.6 g/kg 이하

<표 2-29> 일본 수출 시 발생한 부적합 사례 및 원인 계속

유형	제품	부적합사유	일본기준	국내기준
음료류	녹차 라테(분말)	대장균군 양성	음성	기준 없음 (액상제품 : 음성)
다류	아욱차 티백	Ethylene oxide 검출	불검출(지정 외 첨가물)	불검출(지정 외 첨가물)
다류	대추차	대장균군 양성	음성	음성
젓갈류	오징어 젓갈	Polysorbate 80 검출 (0.17 g/kg 검출)	불검출	허용 (제한 없음)
젓갈류	낙지 젓갈	Polysorbate 80 검출 (0.077 g/kg 검출)	불검출	허용 (제한 없음)
젓갈류	명란젓	Polysorbate 검출 및 Sodiumnitrite 초과 검출	Polysorbate: 불 검출 Sodium nitrite: 0.005 g/kg 이하	Polysorbate: 허용 Sodium nitrite: 0.005 g/kg이하
장류	구이 고추장	Sorbic acid 검출	불검출	1 g/kg 이하

- 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<sup>26)</sup>

### 1. 식품안전정보 조사

- 일본에서의 식품안전 관련 정보를 조사한 결과, 최근 후쿠시마 원전 폭발 사고의 여파에 따른 방사선 오염 식품에 대한 우려에 따라 일본 후생노동성은 2011년 3월 17일, 식품위생법에 따라 잠정 규제치를 정하고 이를 초과하는 경우는 식용으로 사용할 수 없도록 규제 하고 있다.
- 잠정 규제치는 음용수 기준으로 방사성 요오드(<sup>131</sup>I) 300 Bq/kg, 방사성 세슘(Cs) 200 Bq/kg, 우라늄(U) 20 Bq/kg, 플루토늄(<sup>238</sup>Pu 등) 1 Bq/kg이다. ('방사능 오염된 식품의 취급에 대해'(2011년 3월 17일 일본 후생노동성 식품안전 부장 통지(通知))<sup>27)</sup>
- 기타 일본의 식품안전 관련 사례를 다음의 <표 2-30>에 제시하였다.

<표 2-30> 일본의 식품안전관련 사건·사고

일시	제목	지역	내용
2008-4-16	시안화합물 검출	전국	[회수] 팔소에서 시안화합물 검출로 회수 *출처: 일본 사키카케뉴스
2008-07-31	용기에서 납 성분 검출	전국	중국에서 구입한 용기에서 기준치 초과 납 성분 검출 *출처: 일본47NEWS
2008-09-07	곰팡이 쌀 사건	오사카	Methamidophos, 황곡곰팡이 독소 검출 -미카사에서 공업용 쌀을 식용쌀로 판매 *출처 : www.sina.com
2008-10-21	멜라민 검출	전국	사이제리아 피자 생지에서 멜라민 검출

<sup>26)</sup> 출처 : 식품의약품안전청 산하 식품안전센터 - 오늘의 식품안전정보

<sup>27)</sup> 東日本大震災関連情報 (水道・食品関係),  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r98520000016378.html>

<표 2-30> 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
			*출처: 일본 도쿄신문
2008-10-21	멜라민 검사 상황	전국	멜라민 검사 실시상황 (2008.10.19일 현재) *출처: 후생노동성
2008-10-26	소시지, 밀가루 전병	일본 전역	Cyanide, 염산초과 -이토 햄회사에서 생산한 소시지와 전병 * 출처: Global Times
2008-10-30	톨루엔 검출	전국	이토 햄 비엔나소시지에서 톨루엔 검출 *출처: 일본 TBS NEWS
2008-11-24	살충제 라면 사건	일본 전역	Dichlorobenzene 검출 -일정식품에서 판매한 라면 * 출처 : 람방 일보
2010-05-14	황색 포도상구균 검출	일본 전역	황색 포도상구균 검출로 과자 자진회수 *출처: 국민생활센터
2010-05-15	대장균군 검출	군마현	아이스크림에서 대장균군 검출 *출처: 마이니치신문
2010-05-21	효모균 혼입 유산균	일본 전역	효모균 혼입으로 유산균 음료 자진회수(제품명 : 피루쿠루) *: 출처: 도쿄도
2010-05-26	O26 검출 치즈	일본 전역	이탈리아산 내추럴 치즈 O26 검출로 검사 명령 관련 별도 지시 *출처: 간사이공항검역소
2010-05-26	리스테리아균 검출	일본 전역	스페인산 비가열 식육제품 리스테리아균 검출로 검사명령 관련 별도 지시 *출처: 간사이공항검역소
2010-06-04	사카린나트륨 검출	일본 전역	사카린나트륨 검출로 대만산 볶은 해바라기씨 회수 *출처: 후생노동성
2010-06-04	대장균군 양성	일본	대장균군 양성 등 기준 위반으로 우유 자

&lt;표 2-30&gt; 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
	우유	전역	진회수 *출처: 후생노동성
2010-06-17	소르빈산칼륨 검출	나라현	양갱에서 사용불가 보존료 소르빈산칼륨 검출 *출처: 마이니치신문
2010-06-22	미지정 첨가물 혼입	일본 전역	생활협동조합연합회, 지정하지 않은 첨가물 혼입으로 밀크티 일시 판매정지 *출처: 유통뉴스
2010-06-25	대장균군 검출	시즈오카현	대장균군 검출로 아이스크림 회수명령 *출처: 후생노동성
2010-06-28	미생물 오염 드레싱	일본 전역	미생물 오염으로 드레싱 자진 회수 *출처: 도쿄도
2010-07-16	대장균군 검출	이바라키현	대장균군 검출로 아이스크림 판매금지 명령 및 회수 *출처: 후생노동성
2010-07-23	규정 외 첨가물 검출	오카야마현	규정 외 첨가물 검출로 고기구이용 소스 회수명령 *출처: 마이니치신문
2010-07-26	대장균군 검출	카나가와현 오다와라시	대장균군 검출로 아이스밀크 회수명령 *출처: 카나가와신문
2010-08-11	잔류농약 검출	일본 전역	잔류농약 검출로 아쌌홍차 자진 회수 *출처: 도쿄도
2010-09-02	곰팡이 혼입	일본 전역	곰팡이 혼입으로 차음료 자진 회수 *출처: 국민생활센터
2010-09-08	곰팡이 발생	일본 전역	곰팡이 발생으로 생타입 즉석면 회수 *출처: 후생노동성
2010-09-17	대장균 검출	나가오카	나가오카보건소, 대장균 검출로 우유 회수 명령 *출처: Fuguai.com

<표 2-30> 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
2010-09-17	감미료 기준 초과	카이츠 시	감미료 기준치 초과 검출 단무지 회수 명령 *출처: 후생노동성
2010-10-06	곰팡이발생 케이크	일본 전역	곰팡이 발생으로 파운드 케이크 자진회수 *출처: Fuguai.com
2010-10-13	곰팡이 발생 과자	일본 전역	우사기사이트, 푸른 곰팡이 발생으로 구운 과자 자진회수 *출처: Fuguai.com
2010-10-26	알루미늄 함유 팽창제	일본 전역	알루미늄 함유 팽창제로 인해 유아는 핫케익 한 개로 기준치 초과 *출처: 아사히신문
2010-10-28	아염소산나트륨 함유	일본 전역	후생노동성, 아염소산나트륨 함유 제품에 주의환기 *출처: 국민건강영양연구소
2010-10-27	지정외 착색료 사용	일본 전역	추노보건소, 지정외 착색료 액시드 바이올렛 6B 검출된 팔소제품 회수명령 및 해당 제조시설(키타가와세이안) 영업정지 처분 *출처: 후생노동성
2010-10-28	지정외 착색료 사용	일본 전역	아다치산업, 지정외 착색료(식용적색104호, 구 식용자색1호) 등 혼입으로 팔소함유 제품 자진회수 *출처: 국민생활센터
2010-11-01	나타마이신 첨가물 검사항목 추가	일본 전역	와인 중 첨가물 검사항목에 타나마이신 추가하여 모니터링 검사 실시 *출처: 간사이공항검역소
2010-11-22	우레탄 수지조각 혼입	일본 전역	산리츠제과 및 료한케이카쿠, 우레탄 수지조각 혼입으로 빵류 자진회수 *출처: 국민생활센터
2010-11-25	곰팡이 발생	일본	뉴그린피아츠난, 곰팡이 발생으로 차(다류)

&lt;표 2-30&gt; 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
		전역	자진회수 *출처: Fuguai.com
2010-12-10	아질산나트륨 검출	홋카이도	아질산나트륨 검출로 명란젓 회수 *출처: 후생노동성
2010-12-17	발색제 검출	일본 전역	츠크바햄, 발색제 검출로 식육제품 회수 *출처: recall-plus
2010-12-13	식품위생법시행규칙 및 식품, 첨가물 등의 규격기준 일부 개정	전국	주요 개정 내용 - 피페리딘 및 피롤리딘을 식품위생법 시행규칙 별표 제1에 추가
2010-12-15	메트코나졸 한국산 딸기 회수	야마나시현	메트코나졸(Metconazole) 0.02ppm 검출 - 한국산 신선 딸기에서 메트코나졸이 검출되어 전량 소비 - 후생노동성은 해당 화물이 일본 국내에서 판매되지 않도록 수입자가 대응할 것을 당부
2011-01-22	조류인플루엔자에 관한 정보에 대하여	미야자키현	소비자청은 미야자키현에서의 고병원성 조류인플루엔자 감염 의심 사례 확인과 관련하여 냉정한 마음을 당부함 - 식품안전위원회는 조류인플루엔자가 사람에게 감염 될 가능성은 매우 낮다함
2011-02-07	멕시코산 아보카도 및 그 가공품 모니터링검사 강화	일본 전역	멕시코산 신선 아보카도에서 기준치를 초과하는 잔류농약 Acephate 검출 - 멕시코산 아보카도 및 가공품에 대해 잔류농약 관련 모니터링 검사 빈도를 30% 상향 실시한다고 각 검역소에 전달
2011-02-15	한국산 넙치 및 그 가공품 모니터링검사 강화	일본 전역	후생노동성은 모니터링검사 결과, 한국산 넙치에서 기준치를 초과하는 벤질페니실린(Benzyl penicillin)이 검출 - 한국산 넙치 및 가공품에 대해 벤질페니실린 관련 모니터링검사 빈도를 30%로 상향 실시할 예정
2011-02-22	알레르기 유발물질	삿포로	한국산 갈비탕에서 원재료로 표시되지 않



<표 2-30> 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
	'밀' 표시누락으로 한국산 갈비탕 자진 회수	시 훗칸	은 '밀'이 함유되어 있는 것으로 밝혀져 특 정 원재료(밀) 누락이 판명됨
2011-02-23	유통 유전자재 조합 파파야와 유전자배열 동일한 파파야차 회수명령	오키나 와현	후생노동성에 따르면 22일 농림수산성과 환경성이 발표한 오키나와현에서 유통된 유전자재 조합 파파야와 유전자배열이 같다 고 함
2011-02-23	꽂치나 가다랑어 생식으로 아니사키스 식중독(증가)	도쿄	기생충으로 인한 식중독 증가 - 고등어나 가다랑어, 꽂치에 숨어있던 기 생충이 원인으로 생식부에서 기인함
2011-03-01	방사선 조사 관련 수입 검사 강화	일본 전역	후생노동성은 수입시 모니터링검사 결과 중국산 건조 표고버섯에 방사선이 조사된 것을 감지 - 후생노동성은 해당 제조자가 제조한 식 품이 수입신고된 경우, 화물을 보류하고 방 사선 조사유무관련 자주 검사를 실시하도 록 수입자를 지도할 것을 각 검역소에 전 달
2011-03-07	베트남산 새우 및 그 가공품 모니터링 검사강화	일본 전역	베트남산 냉동 양식 새우살에서 Enrofloxacin 이 검출 - 베트남산 새우 및 그 가공품의 Enrofloxacin 관련 모니터링검사 빈도를 30%로 상향 실시
2011-03-17	방사능 오염 식품 취급에 대하여 발표	일본 전역	- 후생노동성은 원자력안전위원회가 제시 한 '음식물섭취제한에 관한 지표'를 잠정 규제치로 하여 이를 상회하는 식품에 대해 서는 식용으로 사용하지 않도록 대응할 것 을 각 지방자치단체에 통지함
2011-03-19	일본 방사성물질 기준초과 하여도 음용가능	일본 전역	- 후생노동성은 수돗물에 함유된 방사성 물질의 양이 기준치를 초과한 경우에 대해 여 '음용은 삼가야 하지만 대체할 수 없는

&lt;표 2-30&gt; 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
			경우에는 마셔도 건강에는 지장 없다'는 견해를 정리하고 각 지방자치단체에 통지
2011-03-20	식품에서의 방사능검출에 관한 당부	일본 전역	최근 후쿠시마현산, 이바라키현산 등의 식품에서 식품위생법상 잠정규제치를 초과한 방사능이 검출되었다는 발표가 있었음
2011-03-21	후쿠시마 원전사고 관련 식품 출하제한에 대하여 발표	일본 전역	후쿠시마현 산출 우유 및 후쿠시마현, 이바라키현, 토키치현, 군마현에서 산출된 시금치 및 카키나의 출하를 제한
2011-03-24	일본 산과부인과학회, 수돗물 '임신 및 수유중이라도 영향 없음'	일본 전역	일본 산과부인과학회는 도쿄도 정수장 수돗물에서 기준을 초과하는 방사성 물질이 검출된 것과 관련하여 임신부나 수유중인 산모의 주의점을 발표함 - 현상태 정도의 방사성 물질 농도라면 매일 마셔도 산모나 갓난아기, 태아에게도 영향은 없다고 함
2011-03-31	이바라키현, 우유(원유) 재검사하여 규제치 이하이면 출하재개 위하여 정부와 조정할 방침	이바라키현	이바라키현은 31일, 후쿠시마 제1원전 사고 영향으로 이바라키현에서 생산된 시금치나 우유(원유) 등 4개 품목이 출하가 정지되고 있는 것과 관련하여 현내 5개 시읍에서 채취한 원유를 재검사한 결과, 모든 검체에서 방사성물질이 식품위생법의 잠정규제치를 대폭 밑돌았다고 발표함. 향후 여러 차례 추가 검사를 실시하여 분석 결과를 근거로 출하제한을 해제하기 위하여 정부와 조정해 갈 방침임. *출처: 이바라키신문
2011-04-01	일본 출하제한 채소 3회 연속 잠정기준치 이하이면 '안전선언'	일본 전역	정부는 방사성 물질이 유출된 사고로 출하제한된 농축산물에 대하여 이후 3회 연속 검사에서 방사능 수치가 잠정 기준치 이하이면 '안전선언'하고 해제하기로 방침을 정함

<표 2-30> 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
			- 검사는 통상 1주일 정도의 간격으로 실시하며 2주일 이상에 걸쳐 검사에서 잠정 기준치 이하인 농축산물은 안전선언을 하게 됨
2011-04-05	이바라키현 앞바다 까나리에서 고농도 오오드 검출로 어류 출하정지하기로	일본 전역	후쿠시마 제1원전 남쪽 약 70km 떨어진 이바라키현 키타이바라키시 앞바다에서 잡은 까나리에서 고농도의 방사성오오드 4,080Bq/kg가 검출되어 정부는 5일, 원자력재해특별조치법에 의거하여 이바라키현 앞바다에서 채취한 까나리의 출하정지를 지시하는 방향으로 검토에 들어감. 동 법에 의거한 출하정지 지시는 수산물에서는 처음임 *출처: 아사히신문
2011-04-06	후쿠시마 제1원전 방수구 부근 방사성오오드 농도한도 600배 검출.. 오염수 방출이 영향	후쿠시 마현	후쿠시마 제1원전 사고로 도쿄전력은 6일 밤, 저수준의 방사능오염수를 계속 방출하고 있는 5, 6호기 방수구 북쪽에서 정부가 정하는 농도한도의 600배의 방사성오오드-131이 검출되었다고 발표함 *출처: 지지통신
2011-04-09	후쿠시마현 경작제한, 30km권내에서 발동	후쿠시 마현	쌀 경작 제한은 후쿠시마 제1원전으로부터 30km권내에서 발동됨. 후쿠시마현이 실시한 농지 토양조사에서는 이타테무라의 논 2곳에서 5,000Bq를 초과하는 방사성세슘이 검출되고 있어, 현 단계에서는 경작 제한 발동 대상이 됨 *출처: KFB
2011-04-11	환경단체(그린피스) 채소 독자적 검사 결과, (방사성물질) 기준 초과	후쿠시 마현	환경보호단체 그린피스는 11일, 자체적인 조사에서 후쿠시마시내의 농산물 직매소에서 6일에 구입한 파에서 '식품위생법상 잠정기준치를 넘는 방사성물질이 검출되었다'고 발표함. 방사성물질의 총량으로 1kg당 3,403Bq의 방사성물질이 검출 출처: 주니치신문
2011-04-26	치바현 카토리시 농가, 출하제한	치바현	치바현은 26일, 치바현 카토리시의 농가가 규제치를 초과한 방사성물질이 검출되어

&lt;표 2-30&gt; 일본의 식품안전관련 사건·사고 계속

일시	제목	지역	내용
	기간중 시금치 출하		출하자속 및 제한기간(4월1일~22일)중에 시금치를 출하하였다고 발표함. 출하된 시장 및 동 농가 등에 회수를 요청했음 *출처: 지지통신
2011-04-26	시즈오카현 전갱이 및 원유에서 평소 이상의 방사능 검출	시즈오 카현	시즈오카현 원자력안전대책과는 26일, 3~4월에 조사한 하마오카원자력발전소 주변의 대기 및 전갱이, 우유(원유)에서 과거의 변동 폭을 상회하는 수치의 방사능이 검출되었다고 발표함. *출처: 산케이신문
2011-04-28	치바현 카토리시산 출하제한 시금치, 수도권에 1만 1천여 다발 출하	일본 전역	정부의 잠정기준치를 넘는 방사성물질이 검출되어 출하제한 대상인 치바현 카토리시산 시금치가 요카이치바 청과지방도매시장에 대량 출하되어 치바현내와 요코하마시 등의 청과물 가게 등에 판매되었고, 최수량은 12다발에 불과하여 대부분이 소비된 것으로 보임. *출처: 산케이신문

## 제6절 가공식품 수출시 유의사항 및 첨가물 관련 Q&A

### 1. 수출시 유의사항

- 수입하는 식품에 대해서는 후생 노동 대신에게 신고해야 하며 수입 신고를 하지 않은 식품 등에 대해 판매할 수 없다.
- 원재료의 성분에 따라 의약품으로 판정되는 경우가 있으므로 수입대상 제품이 식품 또는 의약품 중 어느 쪽으로 분류가 되는지 명확히 파악하여야 한다. 또 수입금지 품목에 속하는지 반드시 확인해야 한다.
- 우리나라에서 일본으로 수출 시 관련되는 법은 후생노동성 검역소의 식품위생법, 검역법, 농림수산성 식물방역소의 식물방역법, 재무성 세관의 세법, 관세정률법 등 관련 법률들을 위반하지 않도록 한다.
- 일본의 라벨링은 식품품질표시제도를 따라 명칭, 원재료명, 내용량, 유통기한, 저장 방법, 제조업자 등의 성명, 명칭, 주소 및 원재료명을 규정에 맞게 기재해야 하므로 유의해야 한다.
- 일본은 식품 전반에 대한 안전 요구 수준이 매우 높은 수준이며, 특히 최근 후쿠시마 원전 폭발사고로 인해 일본 국민들의 식품 안전에 대한 요구 수준은 그 어느 때 보다 높은 수준이다.
- 대(對) 일본 수출식품 부적합 사례의 원인은 허용되지 않은 식품첨가물의 검출, 병원성 미생물, 독성 물질의 검출 및 양국간 기준이 상이함에 따른 표기 사항 부적합 등이 주요 부적합 사례로 나타났다. 이에 따라 국내 수출 기업에서는 제품 생산 시 수출 식품의 위생 관련 부적합 요인을 사전에 제거, 방지 할 수 있도록 해야 할 것이다. 또한 부적합으로 인한 피해를 최대한 줄이고 일본의 소비자 동향도 관찰하기 위해 최초 수출을 최소량으로 시행하는 것이 바람직하다.

- 특히 수출 시 부적합 이력이 있는 김치는 potassium sorbate, 면류와 젓갈류의 경우 polysorbate, 추잉검에서는 magnesium stearate, 장류에 sorbic acid가 불검출이어야 한다 수출 상담시 성분표와 공정도를 가지고 일본 후생성에서 지정하는 검사 항목과 검사기준치를 정확히 확인해야한다. 비슷한 제품이라도 재료 및 공정도에 따라 검사 항목이 달라질 수 있다. 또한 수출 전에 일본후생성에서 공인검사기관으로 인정받는 기관인 지방식품의약품안전청, 시도보건환경연구원, 한국보건산업진흥원, 한국식품공업협회 부설 한국식품연구소에서 사전검사를 실시하는 것이 바람직하다.
- 수출업체는 문서에 의한 사전교시<sup>28)</sup>를 이용하여 수입을 예정하고 있는 화물의 분류(세번/HS Code), 관세율, 원산지, 과세가격의 산출방법 등을 문서로 조회를 신청하고 그 회답을 문서로 받는 것이 가능한 제도로서 사전에 세번(HS Code), 세율 등을 알 수 있기 때문에 원가계산과 수입, 판매계획을 세우기가 쉽고 화물의 인수가 신속해진다.

## 2. 첨가물 관련 Q&A<sup>29)</sup>

### Q1. 쪽두서니 색소는 어떤 음식에 사용되고 있습니까?

A. 쪽두서니과의 세이요우아카네 (Rubia tinctorum LINNE)라는 식물의 뿌리에서 추출하여 얻은 염료이고, 황색 ~ 적자색을 나타냅니다.

쪽두서니 색소의 생산량은 2002년도에 약 5 톤, 평성 15 년도에 약 3

<sup>28)</sup> 문서에 의한 사전 교시 조회서 양식은 관세청 홈페이지(<http://www.customs.go.jp>)에서 다운로드 가능

<sup>29)</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/>)

톤으로 보고되고 있습니다. 또한, 꼭두서니 색소를 사용한 식품의 일본 내 생산량은 파악하고 있지 않습니다. 한편, 꼭두서니 색소로 수입 신고는 아니지만, 꼭두서니 색소를 사용한 식품의 수입은 2002년 40 톤, 2003년에 약 23 만톤입니다.

주요 사용 대상 식품은 햄, 소시지 등의 축육(畜肉) 가공품, 어묵 등 수산 가공품, 과자류, 청량음료, 면류와 잼 등에 사용되는 것으로 보고되고 있었지만 지금까지 사용이 확인되고 있는 것은 햄 소시지 등의 축육(畜肉) 가공품과 과자류입니다.

한국에서는 사용을 인정하고 있지만, 미국과 EU에서는 사용이 허용되지 않으며 다른 국가의 정보는 파악하고 있지 않습니다. 또한, 꼭두서니 색소를 사용한 식품의 표시 란에는 "착색료 (꼭두서니)"와 "꼭두서니 색소"등 첨가제로 꼭두서니 색소를 사용했다는 표시가 의무화되어 있으므로 일반 소비자는 이를 바탕으로 사용 여부를 확인할 수 있습니다.

## Q2. 꼭두서니 색소는 사용 금지 된 것입니까?

A. 2004년 7 월 2 일 식품 안전위원회의 답변을 받아 7 월 5 일, 약사 식품 위생 심의회의 의견을 들은 결과, “식품 첨가제 ‘꼭두서니 색소’는 기존 첨가물 명부 에서 제외하는 것이 적당하다는 것입니다. 덧붙여 그 시행에 대해서는 식품 위생상의 위해 발생을 방지하기 위해 긴급을 요하는 것으로 생각에서 조속히 실시해야한다.”는 취지의 답신이 제출되었습니다. 후생 노동성은 금주 중에 기존 첨가물 명부를 개정, 꼭두서니 색소의 제조, 사용 등을 금지(시행일은 관보 공시 일로부터 3 월이 경과한 날)하고 있습니다. 또한 국민의 의견 청취는 기존 첨가물 명부의 개정과 함께 실시할 것입니다.

## Q3. 꼭두서니 색소가 사용된 식품을 먹어도 괜찮나요?

A. 꼭두서니 색소를 사용한 식품의 표시 란에는 ‘착색료 (꼭두서니)’와

‘꼭두서니 색소’등 첨가제로 꼭두서니 색소를 사용되었다는 표시가 의무화되어 있으므로 이러한 식품 섭취는 삼가 주십시오.

또한, 쥐 (rat)를 이용한 발암성 시험에 사용된 꼭두서니 색소의 양은 많고, 실제로 식품에 들어있는 양으로는 차이가 있다고 생각합니다. 현재 꼭두서니 색소 및 이를 함유한 식품을 통해 사람의 건강 피해는 보고되지 않았으며 이번 식품 안전위원회 및 약사 식품 위생 심의회의 평가 결과는 쥐 등 시험 결과에 근거한 것이며, 인간의 건강 피해를 미연에 막으려는 것입니다.

**Q4. 식품 첨가물의 국제 범용성(汎用性)에 관하여** 첨가물 표시 위반 조미료와 미지정 첨가물이 들어간 수입 과자 회수에 대한 기사를 읽고 식품 업체가 식품위생법을 잘 이해할 필요성을 인식했습니다. 당국은 표시 위반 일률 회수의 시비(是非)를 검토하기 바랍니다. 또한, 과학적 안전성, 국제 유연성 면에서 보면, 회수 폐기가 타당한지 의문입니다. 신속하게 서양에서 사용되는 첨가제로 밝혀 안전성에 문제가 없는 건 첨가물로 지정하여 나갈 필요가 있다고 생각합니다.

**A.** 국제적으로 안전성이 평가되는 첨가물에도 최신의 과학적 지식에 기준하여 식생활의 차이 등에 의한 영향이 있는지 평가해야 합니다.

후생 노동성에서는 국제적으로 안전성 평가가 완료, 유럽 등에서 널리 인정되고 있는 첨가물로, 향료 54 품목, 기타 첨가물 46 품목을 선정하여 지정을 추진하고 있습니다. 지금까지 향료 30개, 그 이외의 첨가물 30 품목을 지정하고, 남은 품목에 대해서도 가능한 한 신속하게 절차를 진행하고 있습니다. (2010년 9월)

**Q5. 식품 첨가물에 대한 정보 제공에 대하여** 식품 첨가물은 위험 평가를 수행하여, 식품의 안전성을 확보하기 위해 규격 기준이 설정되어 있지만, 일반 소비자에 대해 전문가가 이해하기 쉬운 설명을 충분히 하여 안심하고 먹을 수 있는 식생활이 되기를 바랍니다.



A. 식품 첨가물의 안전성에 대해서는 후생 노동성의 평가 의뢰를 받아 식품 안전위원회가 만성독성시험, 변이원성시험, 번식독성시험, 최기형성(催畸形性)시험, 항원시험 등의 성적을 기준으로 평가를 실시하고 그 평가 결과를 근거로 후생 노동성에서 필요에 따라 사용할 식품과 사용량을 제한하여 사용할 기준을 결정하고 있으며, 건강 피해를 일으키는 원인이 되는 유해 불순물 등이 첨가물 자체에 포함되는 일이 없도록 개별 성분 규격을 정하여 식품 첨가물의 안전성 및 품질을 확보하고 있습니다. 또한, 식품 안전위원회에서는 위험 평가 결과를 제대로 관리 시책에 반영되고 있는지 모니터링을 실시하고 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 있으며 식품안전위원회 홈페이지에서보실 수 있습니다.

또한 식품 첨가물의 건강에 미치는 영향에 관해서는 국제기구 및 외국에서도 새로운 지식을 바탕으로 재평가를 실시하고 있기 때문에 식품안전위원회도, 국제기구, 각국의 위험 평가 및 연구 결과, 노력 등에 대해 정보 수집을 실시하고, 알기 쉽게 정리하여 정보 제공에 노력하겠습니다. (2010년 8월)

**Q6. 식품의 방사선조사(放射線照射)에 대해** 일본에서는 감자의 발아 방지를 위한 방사선 조사만을 인정하고 있지만 전 세계적으로 보면 52 개국, 230 개 품목의 식품이 허가되어 있습니다. (2003년 4월 현재) 연간 1 천만 명이상의 해외 여행객이, 일본에서는 금지되는 조사(照射) 식품을 섭취하고 있다고 생각하면 일본은 늦은 것이라고 생각합니다. 식품 안전위원회는, 식품의 안전과 건강에도 좋고, 약제에 의한 환경오염과 잔류 걱정 없는 조사(照射) 식품의 종류를 늘려 갈 수 있도록 적극적으로 정보를 제공하기를 희망합니다.

A. 발아 방지를 목적으로 한 potato(감자)에 방사선을 조사하는 것은 식품위생법 (1947년 법률 제 233 호) 제 11 조 제 1 항의 규정에 의거 식품, 첨가물 등의 규격 기준 (1959년 후생성 고시 제 370 호)에서 원칙적으로 금지되어 있으며, 감자에 대한 방사선 조사 내용은 식품 조사 연구 개발 기본 계획 (1967년 9월 21일 원자력위원회 결정)에 따라 연구 결과를 근거로 당시 식품 위생 조사회에서 안전성이 확인된 것 등에서 1972년, 발아 방지를 목적으로 하는 것에 한정해 인정받은 것입니다.

식품 안전위원회는 식품 안전 관련 정보를 수집하고 있으며, 지금까지 일본에서 감자에 방사선을 조사한 것으로 인한 건강 피해의 정보와 안전 우려 등의 정보는 없다.

또한 일본의 식품위생법에 근거한 규격 기준에서 인정하는 흡수선량은 150 Gy \* (= 0.15 kGy)이며, 세계 보건기구 (WHO)가 식품에 조사해서 안전성에 문제가 없다고 하는 흡수선량 10 kGy보다 낮은 수준으로 제한되어 있다.

앞으로도 방사선 조사 식품에 대해서는 정보 수집을 계속하고, 그 정보를 널리 제공하고자 하므로, 방사선 조사 식품에 대한 생각 등에 대해 특별한 정보가 있으면, 보고를 부탁드립니다. (2010년 8월)

**Q7. 식품 첨가물의 안전성에 대하여 2011(平成23年)3月29日 게재 화학 물질의 위험은 양으로 조절될 수 있는 것으로 언급되고 있지만 여러 식품 첨가물이 체내에서 결합하면 발암 물질이 되는 경우도 있다고 합니다. 양만으로 쉽게 생각하지 말고, 자신의 건강 상태와 습관을 바탕으로 식품 섭취 방법을 생각할 필요가 있다고 생각합니다.**

A. 여러 화학 물질을 동시에 섭취할 경우의 위험은, 하루 섭취 허용량 설정 시 적절한 안전 계수를 취하고 있는 것, 첨가물이나 잔류농약의 실제 섭취량이, 설정된 하루 섭취 허용량을 확실히 밑돌고 있는 것으로 알려져 있음을 고려하면 현재 특별한 문제는 없을 것으로 생각합니다.

또한 식품첨가물의 건강에 미치는 영향에 관해서는 국제기구 및 외국에서도 새로운 지식을 바탕으로 재평가를 실시하고 있기 때문에 식품 안전위원회로, 국제기구, 각국의 위험 평가 및 연구 결과, 노력 등에 대한 정보 수집을 실시, 리스크 관리 기관과 공유하고, 알기 쉽게 정리하고 정보를 제공하고 있습니다.

식품 안전 모니터 여러분은 이 정보를 지역에 소개하는 한편, 리스크 관리 조치에 관한 정보를 식품 안전위원회에 보고 할 수 있도록 협력을 부탁드립니다.(2010년 12월)

식품첨가물은 식품의 제조 과정에서, 가공 또는 보존 목적으로 식품에 의도적으로 추가되고, 음식과 함께 사람이 섭취하는 것으로, 안전성이 충분히 확인되어야 합니다. 따라서 식품위생법 제 10 조에 따라 식품 첨가물은 천연 향료 등을 제외하고 사람의 건강을 해칠 우려가 없는 것으로서 후생 노동 대신이 정하는 경우를 제외하고는 제조 및 사용 등을 금지하고 있습니다.

식품 첨가물의 사용을 인정함에 있어서 식품 안전위원회에서 식품 건강 영향 평가를 실시하여 그 평가를 바탕으로 필요에 따라 사용할 수 있는 식품과 사용량의 제한에 대한 기준 (사용 기준) 등을 결정하고 식품 첨가물의 안전성을 확보하고 있습니다. 또한 옛날부터 사용이 인정되고 있는 것에 대해서도 최신의 과학적 지식을 근거로 필요에 따라 안전을 확인하고 있습니다.

또한 식품첨가물 지정을 행함에 있어서 안전성 평가를 실시하고 ADI (하루 섭취 허용량 \*)를 결정할 뿐만 아니라, 지정 후 평소 식생활에서 실제로 얼마나 첨가물을 섭취하고 있는지를 파악하기 위해 식품 첨가물 일일 섭취 실태 조사 (시장 바구니 방식)을 실시하고 있습니다. 본 조사 결과에서 실제 첨가물 섭취량은 대체로 ADI의 1 ~ 2 % 이하로 크게 밀들고 있다는 것이 밝혀지고 있습니다.

\* 하루 섭취 허용량 (Acceptable Daily Intake, ADI) : 인간이 물질을 매일, 평생 동안 계속 섭취해도 현재의 과학적 지식으로 보아 건강에 미치는 영향이 없는 것으로 추정되는 하루 섭취량(2010년 12월)

**Q8. 수입식품의 안전관리에 대하여** 일본의 수입 식품 사고는 끊이지 않습니다. 이것은 일본의 검역 체제에 문제가 있는 것은 아닌가? 시급히, 식품 위생 감시원의 증원, 검사 장비 증설 등 수입 식품의 검역 체제를 엄격하게 하지 않으면, 일본의 식품 안전에 대한 불안이 증가할 것이라고 생각합니다.

A. 일본에 수입되는 식품 등의 안전성을 확보하기 위해 매년 "수입 식품 감시지도 계획"을 정하고, ① 수출국 단계, ② 수입 시 수입항 단계, ③ 국내 유통 단계의 3 단계에서 대책을 실시하고 있습니다.

수출국의 위생 대책의 추진으로 수출국 정부 등에 대한 위반 원인 규명과 재발 방지 대책 수립을 요청하고, 양국간 협의를 통해 생산 등의 단계에서의 위생 관리 실시, 모니터링 체제 강화, 수출 전 검사의 실시 등을 추진하는 한편, 필요에 따라 담당관을 파견하고 수출 위생 대책 검토를 실시하고 있습니다. 또한 수입시의 위생 대책으로 다양한 수입 식품을 폭넓게 감시하기 위하여 연간 계획에 따라 모니터링 검사를 실시하고, 모니터링 검사에서 위반 내용 등에 비추어 위반 가능성이 높은 것으로 예상되는 수입 식품에 대한 수입 때마다 검사 명령을 실시하고 있습니다.

또한 검역소의 식품 위생 감시원의 증원, 수입시의 검사 건수 검사 항목의 확충을 위해 필요한 검사 장비의 도입으로 모니터링 검사 체제의 강화를 실시하고 있습니다.

수입자의 자율적인 위생 관리에 대해, 그 추가적인 추진을 위해, 2008년 6월 '수입 가공 식품 자주(自主) 관리에 관한 지침 (가이드라인)'을 공표하고, 각 검역소에서 수입에 대한 설명회를 했습니다.

또한 지난해 8 월 2008년도 수입 식품 감시지도 계획에 따라 감시지도 결과 및 2008년도 수입 식품 모니터링 통계를 정리 발표, 후생 노동성 홈페이지에 게재했음을 알려드립니다. (2010년 7월)

**Q9. 식품 첨가물의 표시에 대하여** 슈퍼 등에서 판매되고 있는 반찬이나

도시락보기를 보면 각종 식품 첨가물이 열거되어 있는데, 이 첨가물 표시를 보고 소비자들이 판단 할 수 있습니까? 식품 안전 기준으로도 볼 수 있는 식품 첨가물이지만, 표시에 있어서는 무엇을 위한 표시인가를 재확인 하는 것이 중요하다고 생각합니다.

A. 식품 첨가물은, 안전성 심사를 거치지 않은, 승인되지 않은 식품 첨가물이 국내에서 유통되지 않도록 법적으로 조치한 것이며, 표시 내용은, 이 보안 심사를 착실하게 추진하는 것 등을 목적으로 식품위생법에서 규정하고 있습니다.

소비자청은 식품 첨가물의 표시는 소비자에게 유용한 표시로 간주하고 있으며, 소비자에게 어떻게 보급, 계몽하는 것이 중요한지, 또한 어떻게 운영하면 좋은지 등에 대해 필요에 따라 검토하고자 합니다. (2010년 2월)

**Q10. 가공 전분 첨가물 취급에 대해서** 가공 전분 11 품목이 식품첨가물로 되었습니다만, 왜, 식품첨가제로 되었는지 의문입니다. 국제 정합성(整合性)을 고려하여 일본에서도 첨가물로 다룬다는 것은 납득이 가지 않습니다.

A. 각종 화학 물질을 이용하여 화학적으로 가공을 한 가공 전분은 미국과 EU에서는 식품첨가물로 취급하고 있습니다. 일본에서는 화학적인 가공을 한 것 중 2 개 품목이 1955년 즈음 식품 첨가물로 지정되어 있으며, 기타 화학적인 가공을 한 것에 대해서는, 1979년 이후 JECFA (FAO / WHO 합동 식품 첨가물 전문위원회)에서 안전성 평가를 마친 것으로 한 식품으로 취급되어 오고 있었습니다. 이후 국제적인 정합성을 고려하고, 안전성 및 품질 확보의 관점에서, 일본에서도 첨가제가 될 필요가 있음에 따라 식품 건강 영향 평가를 요구했습니다.

따라서, 화학적 가공을 한 11개 품목의 가공 전분에 대한 식품 안전위원회로 하여금 조사 심의를 실시하여 첨가물로 적절하게 사용하는 경우, 안전에 우려가 없는 것으로 생각되며, ADI를 특별히 정해야할 필요는 없다고 평가했습니다. 자세한 내용은 평가서를 참조하십시오(평성 2008년 11월).

# 부록

1. 조사대상 품목의 선정
  - 1-1. 기업 설문지
  - 1-2. 부적합사례에 따른 조사대상 품목의 검토
2. 食品等輸入届出書の厚生労働省検疫所における審査及び検査
  - 2-1. 食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令に係る別途指示等について
3. 食品衛生法に基づく輸入手続きについて
4. 輸入届出の方法
5. 食品等輸入届出手続きの簡素化・迅速化の制度
6. 한국의 식품위생검사기관 지정현황
7. 2011年度輸入食品監視指導計畫の策定について
8. 輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）
9. 食品の輸入に係る法律
10. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」及び  
    添加物に係る標準品を製造する者の登録に関する規程」について
11. 加工食品品質表示基準
12. 식품유형별 品質表示基準
13. 일본의 식품첨가물 (영문)

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사  
- 일본편 -

---

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.