주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

일본 편

2017. 12.

농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
aT 한국농수산식품유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation
한국식품산업협회
KOREA FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

Contents

일러두기 1

일본의 식품첨가물 및 유해물질 규정 3

1. 개 요 5
2. 한국의 식품유형 19
3. 일본의 식품유형 27
4. 식품유형 매칭일람표 37

부록 I. 일본 규정 번역본

- 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성고시 제370호)
- 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(1951년 후생성령 제52호)
- 식품위생법 시행규칙(1948년 후생성령 제23호)
- 기존첨가물 명부(1996년 후생성고시 제120호)
- 유해물질의 잠정적 기준치 등에 대한 통지

부록 II. 일본 규정 원본

- 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성고시 제370호)
- 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(1951년 후생성령 제52호)
- 식품위생법 시행규칙(1948년 후생성령 제23호)
- 기존첨가물 명부(1996년 후생성고시 제120호)
- 유해물질의 잠정적 기준치 등에 대한 통지

일러두기

1. 추진단계 및 내용

1.1 추진단계

추진 단계	조사 추진 내용
조사계획 설계	• 해당 국가에 대한 사전 정보 수집 • 조사기본 방향설정 및 조사계획 수립
조사 실시	• 문헌조사, 실태조사 실시 • 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사 • 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청
자료 분석	• 조사된 자료를 기초로 자료 정리 • 조사된 자료의 데이터베이스화 • 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문
결과 보고	• 조사결과 보고 및 번역본 제작 • 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축

1.2 조사내용

○ 식품유형 매칭일람표[1)]

○ 일본의 가공식품 품목별 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 번역본

1.3 조사방법

1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

○ 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집

○ 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보문의

1.3.2 관련 규정 번역본 제작

○ 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정정보 번역

○ 식품분야 전문위원에게 번역 검수 요청

○ 이상 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가

---

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정을 근거하여 분류된 식품유형을 한국식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표로서 국가 간 상이한 식품유형을 어떻게 매칭하여 데이터베이스화 했는지 이해하는 데 필요한 자료

해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 개요사항에 작성함

1.3.3 식품매칭일람표 작성

○ 규정 내 가공식품유형 목록화

○ 한국의 가공식품유형 목록화

○ 한국과 일본의 식품유형 매칭일람표 작성

○ 식품분야 전문위원에게 검수요청 및 교차검증

2. 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 데이터베이스 활용

○ 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.

○ 한국의 식품기준 및 규격, 식품첨가물 사용기준, 유해물질 잔류허용기준은 「식품공전」,「식품첨가물공전」,「축산물의 가공기준 및 성분규격」및「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」[2]등을 참고로 하여 기재하였다.

3. 사업의 결과물은 한국농수산식품유통공사 농수산식품수출지원정보사이트(www.kati.net)의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공하고 있다.

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 일본의 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(일본)의 현행 규정을 반드시 확인하여야 한다.

[2] 출처: 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616)

일본의 식품첨가물 및 유해물질 규정

1 개 요

1. 일본의 규정

1.1 관련기관

○ 일본의 식품 안전에 관련된 행정기관은 후생노동성(식품위생 관련), 농림수산성(농림, 축산, 수산 관련), 소비자청(식품표시 관련)이 있으며, 이들은 내각부에 설치된 식품안전위원회의 리스크 평가에 근거하여 리스크 관리와 리스크 커뮤니케이션을 실시하고 있다. 그 중에서 식품첨가물의 규제는 후생노동성[3](厚生勞働省, MHLW: Ministry of Health, Labour and Welfare)이 담당하며, 주요 법적 근거는 식품위생법(1947년 12월 24일 법률 제233호)에 근거하여, 사용가능한 식품첨가물의 목록과 그에 따른 사용기준을 정하고 있다.

○ 유해물질에 대해서도 후생노동성이 식품의 성분규격을 정하여 규제를 실시하고 있다. 유해물질 규제의 주요 법적 근거는 식품위생법(1947년 12월 24일 법률 제233호)에 근거하여, 식품위생법 관련 고시 및 성령에서 식품의 성분규격과 유해물질의 기준치를 정하고 있다. 그리고 수 개의 유해물질에 대해서는 별도의 통지로 잠정적 규제치 및 식품위생법 제6조[4]를 위반하는 경우를 정하고 있다.

---

3) 후생노동성 식품 관련 정책에 대한 페이지:
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/

4) 식품위생법 제6조: 다음에 언급하는 식품 또는 첨가물은 이를 판매(불특정 또는 다수에게 수여하는 판매 이외의 경우를 포함. 이하 같음) 또는 판매용으로 제공하기 위하여 채취, 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 저장 혹은 진열해서는 아니 된다.
제1호 부패 혹은 변질된 것 또는 미숙한 것. 단, 일반적으로 인체 건강을 해칠 우려가 없어 섭취하기에 적절하다고 인정되는 것은 이에 한하지 아니한다.
제2호 유독 혹은 유해한 물질이 함유 혹은 부착되거나 또는 이러한 의혹이 있는 것. 단, 인체 건강을 해칠 우려가 없는 경우로서 후생노동장관이 정한 경우는 이에 한하지 아니한다.
제3호 병원미생물에 의하여 오염 또는 그 의혹이 있어 인체 건강을 해칠 우려가 있는 것.
제4호 불결, 이물의 혼입 또는 첨가 그 외의 사유에 의하여 인체 건강을 해칠 우려가 있는 것.

1.2 관련규정

<표1> 식품첨가물 및 유해물질 관련규정

구분	규정명	비고
식품 첨가물 사용기준	식품, 첨가물 등의 규격기준 (1959년12월28일 후생성고시 제370호) 食品、添加物等の規格基準 (昭和34年12月28日 厚生省告示第370号) - 식품첨가물 사용기준 수록	링크[5]
	유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 (1951년12월27일 후생성령 제52호) 乳及び乳製品の成分規格等に關する省令 (昭和26年12月27日厚生省令第52号) - 유 및 유제품에 관련된 첨가물 사용기준 수록	링크[6]
	식품위생법 시행규칙 (1948년 7월 13일 후생성령 제23호) 食品衛生法施行規則 (厚生省令第23号) - 별표 1에 후생노동장관이 식품에 사용이 가능하다고 정한 첨가물(지정첨가물)의 목록 수록	링크[7]
	기존첨가물 명부 (1996년 4월 16일 후생성고시 제120호) 既存添加物名簿 (厚生省告示第120号) - 일본에서 널리 장기간 사용되어 예외적으로 사용이 인정된 첨가물(기존첨가물)의 목록	링크[8]
유해물질 잔류허용 기준	식품, 첨가물 등의 규격기준 (1959년12월28일 후생성고시 제370호) 食品、添加物等の規格基準 (昭和34年12月28日 厚生省告示第370号) - 식품의 규격기준과 유해물질 관련 내용 수록	링크[9]

5) 제2 첨가물: http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186592.html

6) http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S26/S26F03601000052.html

7) http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S23/S23F03601000023.html

8)http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/a11c0985ea3cb14b492567ec002041df/c3f4c591005986d949256fa900252700?OpenDocument

9) 식품별 규격기준에 대하여: http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

10) http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S26/S26F03601000052.html

구분	규정명	비고
유해물질 잔류허용 기준	유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 (1951년12월27일 후생성령 제52호) 乳及び乳製品の成分規格等に關する省令 (昭和26年12月27日厚生省令第52号) - 유 및 유제품에 관련된 규격기준과 유해물질 관련 내용 수록	링크[10]
	어패류의 수은 잠정적 규제치에 대하여 (1972년 7월 23일 환유(環乳) 제99호) 魚介類の水銀の暫定的規制値について(昭和48年07月23日 環乳第99号)	링크[11]
	심해성 어패류등에 관한 수은의 잠정적 규제치 취급에 대하여 (1973년 10월 11일 환유(環乳) 제121호) 深海性魚介類等にかかる水銀の暫定的規制値の取扱いについて(昭和48年10月11日 環乳第121号)	
	식품 중에 잔류하는 PCB의 규제에 대하여 (1972년 8월 24일 환식(環食) 제442호) 食品中に殘留するＰＣＢの規制について(昭和47年10月07日 環食第491号)	
	선어에 대한 식품첨가물 사용에 대하여 (1994년 9월 22일 위유(衛乳) 제141호 · 위화(衛化) 제89호) 鮮魚に對する食品添加物の使用について	
	다랑어에 사용하는 일산화탄소에 대하여 (1997년 5월 21일 위유(衛乳) 제146호 · 위화(衛化) 제68호) マグロへの一酸化炭素の使用について	
	방어에 사용하는 일산화탄소에 대하여 (1997년 9월 19일 위유(衛乳) 제263호 · 위화(衛化) 제124호) ブリへの一酸化炭素の使用について	
	밀의 데옥시니발레놀에 관한 잠정적인 기준치 설정에 대하여 (2002년 5월 21일 식안발(食安發) 0521001호) 小麥のデオキシニバレノールに係る暫定的な基準値の設定について (平成14年05月21日 食發第0521001号)	
	마비성패독에 의한 이매패 등의 포식생물의 독화에 대하여 (2004년 4월 13일 식안감발(食安監發) 0413003호) 麻痺性貝毒による二枚貝等の捕食生物の毒化について(平成16年04月13日 食安監發第0413003号)	

11) 후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스(http://wwwhourei.mhlw.go.jp/hourei/index.html)에서 검색 가능. 해당 문서의 주소는 유동적이므로 검색을 통해 확인하여야 한다.

구분	규정명	비고
유해물질 잔류허용 기준	마비성패독 등에 의하여 독화한 패류의 취급에 대하여 (2015년 3월 6일 식안발(食安發) 0306 제1호) 麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて(平成27年03月06日 食安發第306001号)	
	심피툼(Symphytum)(소위 컴프리(Comfrey)) 및 이를 포함하는 식품의 취급에 대해서 (2004년 6월 18일 식안발(食安發) 0618002호) シンフィツム（いわゆるコンフリ―）及びこれを含む食品の取扱いについて（平成16年06月18日 食安發第0618002号)	
	유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부를 개정하는 성령, 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2의 1.의 가.의 규정에 근거하여 후생노동장관이 지정하는 방사성물질을 정하는 건 및 식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부를 개정하는 건에 대하여 (2012년 3월 15일 식안발(食安發) 0315 제1호) 乳及び乳製品の成分規格等に關する省令の一部を改正する省令、乳及び乳製品の成分規格等に關する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生勞働大臣が定める放射性物質を定める件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(平成24年3月15日 食安發0315第1号)	
	아플라톡신을 함유하는 식품의 취급에 대하여 (2011년 3월 31일 식안발(食安發)0331 제5호) アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて(平成23年03月31日 食安發第0331 第5号)	
	유(乳)에 함유된 아플라톡신 M1의 취급에 대하여 (2015년 7월 23일 식안발(食安發)0723 제1호) 乳に含まれるアフラトキシンＭ１の取扱いについて(平成27年07月23日 食安發第0723 第1号)	

○ 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 「식품, 첨가물 등의 규격기준」의 목차

<표2> 식품, 첨가물 등의 규격기준의 목차

구분	제목
제1 식품	A 식품 일반의 성분규격
	B 식품 일반의 제조, 가공 및 조리기준

	C 식품 일반의 보존기준
	D 각 조
제2 첨가물	A 통칙
	B 일반시험법
	C 시약·시액 등
	D 성분규격·보존기준 각 조
	E 제조기준
	F 사용기준[12][13]
제3 기구 및 용기포장	A 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료 일반규격
	B 기구 또는 용기포장 일반시험법
	C 시약·시액 등
	D 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료 재질별 규격
	E 기구 또는 용기포장 용도별 규격
	F 기구 및 용기포장 제조기준
제4 장난감	A 장난감 또는 그 원재료의 규격
	B 장난감 제조기준
제5 세정제	A 세정제
	B 세정제 사용기준

○ 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 「유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령」의 목차

<표3> 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 목차

구분	제목	내용
제1조 ~제6조		제2조: 유 및 유제품의 정의
별표 1	법 제9조 제1항에 규정된 후생노동성령으로 정하는 경우	

12) 일문 사용기준: http://www.ffcr.or.jp/zaidan/MHWinfo.nsf/a11c0985ea3cb14b492567ec002041df/980837ba5d9b0d28492575d6000785e6?OpenDocument

13) 영문 사용기준: http://www.ffcr.or.jp/zaidan/FFCRHOME.nsf/pages/stanrd.use

구분	제목	내용
별표 2	유 등의 성분규격 및 제조, 조리 및 보존 방법의 기준	1. 유 등 일반성분규격 및 제조방법의 기준
		2. 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준
		3. 유제품의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준
		4. 유 등을 주요원료로 하는 식품의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준
		5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준
		6. 컵 판매식 자동판매기에서 조리되는 유산균음료의 조리 방법의 기준
		7. 유 등의 성분규격의 시험법
별표 3	유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공의 방법 및 그 위생관리 방법의 기준	
별표 4	유 등의 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준	1. 유 등의 기구의 규격
		2. 유 등의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준

1.3 출처

○ 일본 후생노동성 식품 관련 정책 정보 제공

- 관리기관: 후생노동성
- 홈페이지: http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/

○ 후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스: 일본 후생노동성 관할

의 법령 및 통지를 제공

- 관리기관: 후생노동성
- 홈페이지: http://wwwhourei.mhlw.go.jp/hourei/

○ 식품첨가물 및 화학물질 관련 정보 제공

- 관리기관: 일본식품화학연구진흥재단
- 홈페이지: http://www.ffcr.or.jp/

1.4 일본 식품첨가물 정의 및 분류

○ 식품첨가물이란 식품의 제조 과정에 사용되거나 혹은 가공·보존 목적으로 식품에 첨가·혼합·침윤 및 기타의 방법으로 사용되는 물질이라고 식품위생법 제4조 제2항에서 정의하고 있다.

원칙적으로 식품위생법 제10조[14]의 법률에 따라 후생노동장관의 지정을 받은 첨가물(지정첨가물)만을 사용할 수 있으며, 그 외로는 기존첨가물, 천연향료, 일반음식첨가물만을 첨가물로서 사용이 가능하다. (표4 참조) 지정첨가물의 목록은 식품위생법 시행규칙의 별표1에 기재되어 있고, 그 사용기준은 기존첨가물의 사용기준과 함께 「식품, 첨가물 등의 규격기준」의 제2 첨가물 F 사용기준에 기재되어 있다. 그리고 유 및 유제품에 대해서는 「유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령」에 별도의 규격과 기준이 기재되어 있다.

<표4> 일본의 식품첨가물 분류

분류	설명
지정첨가물	식품위생법 제10조에 근거하여 후생노동장관이 사용해도

14) 식품위생법 제10조: 사람의 건강을 해칠 우려가 없는 경우로 후생노동장관이 약사·식품위생심의회의 의견을 청취하여 정한 경우를 제외하고는, 첨가물(천연향료 및 일반 식품으로 음식에 제공되고 있는 것에 첨가물로 사용되는 것을 제외함) 및 이를 포함하는 제제 및 식품은, 이를 판매하거나, 판매의 용도로 제공하기 위하여 제조, 수입, 가공, 사용, 저장 또는 진열되어서는 안 된다.

	된다고 정한 식품첨가물. 이 지정 대상은 화학적 합성품뿐만 아니라 천연물도 포함된다.
기존첨가물	지정첨가물 외에 일본에서 널리 사용되어 오랫동안 섭취해왔던 것은 예외적으로 사용, 판매 등을 인정받아 '기존첨가물 명부'에 수록되어 있다.
천연향료	동식물로부터 얻어진 천연물질로 식품에 향을 내기 위한 목적으로 사용되는 것. (바닐라향료, 게향료 등)
일반음식첨가물	일반적으로 음식으로 사용하는 것 중 첨가물로서 사용되는 것. (딸기주스, 한천 등)

1.5 일본 유해물질 정의

○ 후생노동성에서는 오염물질 규제 시 코덱스 위원회에 의하여 규격이 정해진 식품은 원칙적으로 그 규격을 채용하고 있고, 일본의 사정에 따라 채용이 곤란한 경우에는 오염물질 저감대책을 추진하거나 적절한 가이드라인치를 책정하고 있다. 코덱스 위원회에서는 오염물질을 '식품에 의도적으로 첨가하는 것은 아니지만 생산, 가공, 조제, 처리, 포장, 수송, 저장 등의 결과로, 또는 환경으로부터 오염된 결과로서 식품 중에 존재하는 물질'로 정의하고 있다. [출처: 후생노동성 「식품의 안전확보를 향한 대처」[15] 팜플렛 및 코덱스 위원회 관련용어 설명[16]]

○ 일본의 법령에서 식품 중의 유해물질에 대한 정의는 따로 없고, 유해물질에 해당하는 예로는 방사성물질, 병원미생물, 중금속, PCB, 곰팡이독소, 패독소, 데옥시니발레놀, 항생물질, 화학적 합성품인 항균성물질 등 식품, 첨가물 등의 규격기준 및 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령에서 규격으로 정하고 있는 것과 유해물질 잔류허용 잠정적 기준 및 식품위생법 제6조 제2항을 위반하는 경우로 정한 통지 등에서 정하고 있는 것들이 있다. [출처: 식품,

15) http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000152225.pdf

16) http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/06-01.html

첨가물 등의 규격기준, 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령, 식품안전 관련 통지]

1.6 수입식품 감시지도계획에 대하여

○ 후생노동성에서는 수입식품의 안전성 확보를 위하여 매년 3월 말경 그 해의 수입식품에 대한 감시지도계획[17]을 발표한다. 이 계획의 적용 기간은 당해 4월 1일부터 다음해 3월 31일까지이며, 해당 기간에 중점적으로 검사를 실시하는 품목 및 유해물질 등에 대한 내용 등이 수록되어 있다(일문판, 영문판 제공). 더 상세한 내용은 함께 발표되는 검사명령 실시 통지, 모니터링 검사 실시 통지, 기타 감시지도에 대한 통지 등에 나와 있다.

1.7 일본 규정 보는 법

○ 법규 체계: 강제성에 따라 법률(法律) - 정령(政令) - 성령(省令) - 고시(告示)의 순으로 구분되고 후생노동성의 고시의 경우에는 법률에 준하는 강제성을 가진다. 그 외로는 행정기관 사이의 지침의 성격을 띄는 통지(通知)가 있다.

<표5> 일본 식품 관련 규정의 예

구분	식품 관련 규정의 예	제정자
법률	식품위생법(1947년 12월 24일 법률 제233호)	국회
정령	식품위생법 시행령(1953년 08월 31일 정령 제229호)	내각
성령	식품위생법 시행규칙(1948년 07월 13일 후생성령 제23호) 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(1951년 12월 27일 후생성령 제52호)	장관
고시	식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 12월 28일 후생성고시 제370호) 기존첨가물 명부(1996년 4월 16일 후생성고시 제120호)	법률의 위임을 받은 기관

17) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html

구분	식품 관련 규정의 예	제정자
통지	어패류의 수은 잠정적 규제치에 대하여 (1972년 7월 23일 환유(環乳) 제99호)	각 행정부서

○ 문서번호: 법령은 법률, 고시, 성령 등으로 구분되며, 이에 따라오는 법령번호는 매년 초기화되어 1호부터 순차적으로 매겨지므로 일반적으로 연호와 함께 보아야 한다. 예를 들어 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년[18] 12월 28일 후생성고시 제370호)는 1959년 후생성에서 370번째로 등록된 고시임을 알 수 있다. 통지의 경우에도 마찬가지로 발행부서의 약어와 함께 번호가 매겨진다.

○ 규정 검색하는 법: 후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스[19]에서 법령, 통지를 검색할 수 있다. 등록 준비중인 신착 법령 및 통지는 하단에 따로 게시되며, 원문 및 신구대조표 등이 PDF로 제공된다. 개정이 된 지 얼마 되지 않은 문서는 여기서 찾을 수 있고 식품첨가물 및 유해물질 관련 내용은 의약·생활위생국(医薬 · 生活衛生局,)에서 담당하고 있다. 신착 법령 및 통지는 개정 후 약 2개월이 지나면 데이터베이스에 등록되어 검색이 가능해진다. 목차로 검색할 경우 식품첨가물 및 유해물질 관련 법령은 제4편 의약식품의 제2장 식품안전에서 확인할 수 있다.

○ 개정사항 확인하는 법: 식품첨가물에 대한 개정사항은 후생노동성 식품첨가물 페이지[20]의 법령·통지(法令·通知)를 확인하는 것이 가장 확실하다. 유해물질에 대한 개정사항은 후생노동성 수입식품 감시지도·통계정보 페이지[21]에서 해당년도의 기타 감시지도에 관한

18) 원문은 쇼와(昭和) 34년

19) http://wwwhourei.mhlw.go.jp/hourei/

20) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuten/index.html

21) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yunyu_kanshi/kanshi/index.html

통지(その他の監視指導に關する通知)에 식품첨가물 및 유해물질 관련 통지 및 사무연락 등이 업데이트되므로 확인하기 편리하다. 이상의 방법으로는 통지만 확인할 수 있으므로 이와 함께 위에서 기술한 후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스의 등록 중비중인 신착 법령을 확인하면 개정된 법령의 원문을 확인할 수 있다.

○ 개정문서와 통합문서: 개정이 되면 데이터베이스 서비스 하단의 등록 준비중인 신착 법령 및 통지에 개정문서가 각각 올라온다. 약 2개월 후 데이터베이스에 법령은 기존 법령에 통합이 되어 등록되고 통지는 그대로 등록된다.

1.8 관련기관 연락처

○ 후생노동성(대표번호: 03-5253-1111) 의약·생활위생국

- 식품기준심사과

  (직통) 03-3595-2341, 첨가물 담당 (내선) 2453

  (FAX) 03-3501-4868

- 식품감시안전과

  (직통) 03-3595-2337, 화학물질 담당 (내선) 2447, 4242

  (FAX) 03-3503-7964

- 수입식품안전대책과

  (직통) 03-3595-2337, (내선) 2475

  (FAX) 03-3503-7964

○ 일본식품첨가물협회

(전화) 03-3667-8311, (FAX) 03-3667-2860

(H.P.) http://www.jafaa.or.jp/index.htm

2. DB 범례

○ 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산식품유통공사 농수산식품수출지원 정보 사이트(www.kati.net)의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있다.

○ 한국 및 일본의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

한 국

① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미

② 사용금지: 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다는 의미

일본

① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 최대 허용치가 별도로 명시되지 않아 규제가 없으나, 첨가물 사용 시 적절한 제조공정관리를 시행하며, 식품 중에서 목적으로 하는 효과를 달성하는 데 필요한 양을 초과하지 않도록 해야 한다는 일반사용기준이 적용된다는 의미

② 사용금지: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다는 의미

○ 한국과 일본의 유해물질 잔류허용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

① 불검출: 해당품목에 검출되면 안 된다는 의미

3. DB 작성 관련사항

3.1 공통사항

○ ‘모든 식품’에 대한 풀이: 식품첨가물 사용기준 혹은 유해물질 잔류허용기준에 별도로 식품명에 대한 언급이 없을 경우 ‘모든 식품’으로 해석하고, 한국식품의 모든 유형에 매칭하였다.

○ 한국식품의 모든 유형에 매칭한 식품명: 위의 ‘모든 식품’ 외에 ‘그 외의 식품’.

3.2 식품첨가물 DB 관련사항

○ 식품목록: 「식품, 첨가물 등의 규격기준」의 첨가물 사용기준에는 식품의 목록이 따로 없기 때문에 사용기준이 설정된 식품을 추려 목록을 만들고, 이를 토대로 한국식품유형과 비교매칭하였다. 각 식품의 범위에 대해서는 일본식품첨가물협회에서 발행한 「식품의 범위 가이드」를 참고하였다.

○ 식품첨가물 그룹: 기존첨가물의 경우, 하나의 식품첨가물에 하위 유형이 존재하는 경우에는 DB에 대표 첨가물명을 수록하고, 하위 유형은 기존첨가물 명부를 참고하도록 하였다.

3.3 유해물질 DB 관련사항

○ 식품목록: 식품의 목록이 따로 없기 때문에 기준치가 설정된 식품을 추려 목록을 만들고, 이를 토대로 한국식품유형과 비교매칭하였다.

3.4 사용기준 및 기준치 속 노트 표시

<표6> 일본 첨가물 및 유해물질 DB 노트

Note	내 용
노트1	유, 크림, 농축유, 탈지농축유, 가공유, 농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 조제분유 제외. 유, 크림, 농축유, 탈지농축유, 가공유에는 식품첨가물을 첨가할 수 없다. 농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 조제분유에 있어서는 해당 식품에 대한 첨가물 사용기준이 있는 경우를 제외하고는 식품첨가물을 첨가할 수 없다. (근거법령: 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표2 5. 나., 마., 바.)
노트2	유음료 그리고 발효유에 있어 호상의 것 또는 동결한 것 및 유산균음료이며 살균한 것에는 방부제를 사용하지 않을 것. (근거법령: 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표2 5. 라.)
노트3	상기 식품: 과자, 아이스크림류, 빙과, 아이스크림, 빙과의 액상믹스 및 믹스파우더, 시럽, 잼류, 청량음료수, 분말청량음료, 유산균음료, 간장, 된장, 식초, 소스, 절임, 간장절임, 누룩절임, 단무지절임, 된장절임, 술지게미절임, 식초절임, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 콩조림, 앙금류, 유음료, 발효유, 어육연제품, 어패가공품, 해조가공품, 플라워페이스트류 (근거법령: 식품, 첨가물 등의 규격기준 제2 첨가물 F 사용기준 사카린칼슘, 사카린나트륨)
노트4	대표 첨가물명의 하위분류는 기존첨가물 명부를 참조.
노트5	식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성 고시 제370호)의 제2 첨가물 F 사용기준의 '첨가물 일반'의 표의 아황산염 등에 해당하는 경우, 같은 표 제3란에 해당되는 식품(곤약 제외) 1kg에 제1란의 첨가물이 이산화황으로서 0.030g 이상 잔존하는 경우에는 그 잔존량 미만. 자세한 내용은 번역본 참조.
노트6	식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성 고시 제370호)의 제2 첨가물 F 사용기준의 '첨가물 일반'의 아황산나트륨, 차아황산나트륨, 이산화황, 피로아황산칼륨 및 피로아황산나트륨의 내용 참조.
노트7	상기 식품: 미네랄워터류(물만을 원료로 하는 청량음료수), 원료에 차가 함유된 청량음료수, 음용으로 제공하는 차, 유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제2조 제1항에 규정된 유 및 동조 제12항에 규정된 유제품 그리고 이를 주원료로 하는 식품(이하 이 표에서 '유 등'이라 함) 중 유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 하는 것 제외)

2 한국의 식품유형

○ 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었다. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 '식품의 기준 및 규격'[22]의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었다.

○ '식품의 기준 및 규격' 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축하였다.

○ 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
		비유지방아이스크림믹스	
	2-3. 빙과	빙과	N002-003
	2-4. 얼음류	식용얼음	N002-004
		어업용얼음	
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002

22) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
	4-3. 올리고당류	올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
		덱스트린	N004-011
	4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005 참기름
		추출참깨유	
		들기름	N007-006 들기름
		추출들깨유	
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	N007-007
		해바라기유	N007-008
		목화씨기름(면실유)	N007-009
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010
		올리브유	N007-011
		팜유	N007-012 팜유
		팜올레인유	
		팜스테아린유	
		팜핵유	
		야자유	N007-013

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		고추씨기름	N007-014
		기타식물성유지	N007-015
	7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016
		원료우지	
		식용돈지	N007-017
		원료돈지	
		기타동물성유지	N007-018
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019
		향미유	N007-020
		가공유지	N007-021
		쇼트닝	N007-022
		마가린류	N007-023
		모조치즈	N007-024
		식물성크림	N007-025
		기타 식용유지가공품	N007-026
8. 면류	-	생면	N008-001
		숙면	N008-002
		건면	N008-003
		유탕면	N008-004
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001
		액상차	N009-002
		고형차	N009-003
	9-2. 커피	커피	N009-004
	9-3. 과일 · 채소류음료	농축과 · 채즙	N009-005
		과 · 채주스	
		과 · 채음료	
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006
		탄산수	
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007
		가공두유	
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008
		효모음료	
		기타발효음료	
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	N009-009
	9-8. 기타음료	혼합음료	N009-010
		음료베이스	
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	N010-001
		성장기용 조제유	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용 곡류조제식	N010-004

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	10-5. 기타 영 · 유아식	기타 영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등 식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백 알레르기 영·유아용 특수조제식품	
		영 · 유아용 특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007
	10-8. 임산 · 수유부용식품	임산 · 수유부용식품	N010-008
11. 장류	11-1. 메주	한식메주	N011-001
		개량메주	
	11-2. 간장	한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	
	11-3. 된장	한식된장	N011-003
		된장	
	11-4. 고추장	고추장	N011-004
	11-5. 춘장	춘장	N011-005
	11-6. 청국장	청국장	N011-006
	11-7. 혼합장	혼합장	N011-007
	11-8. 기타장류	기타장류	N011-008
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
		카레(커리)	
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
		향신료조제품	
	12-6. 식염	천일염	N012-006
		재제소금(재제조소금)	
		태움 · 용융소금	
		정제소금	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		기타소금	
		가공소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김칫속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
		당절임	
	13-3. 조림류	조림류	N013-003
14. 주류	-	탁주	N014-001
		약주	N014-002
		청주	N014-003
		맥주	N014-004
		과실주	N014-005
		소주	N014-006
		위스키	N014-007
		브랜디	N014-008
		일반증류주	N014-009
		리큐르	N014-010
		기타 주류	N014-011
		주정	N014-012
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	N015-001
		전분가공품	
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
	15-5. 찐쌀	찐쌀	N015-005
	15-6. 효소식품	효소식품	N015-006
	15-7. 기타 농산가공품류	과・채가공품	N015-007
		곡류가공품	
		두류가공품	
		서류가공품	
		기타 농산가공품	
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
		갈비가공품	
		천연케이싱	
	16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006
	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007
	16-8. 포장육	포장육	N016-008
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
		알가열제품	
	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	
	18-2. 가공유류	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효유류	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
		농후크림발효유	
		발효버터유	
		발효유분말	
	18-5. 버터유	버터유	N018-005
	18-6. 농축유류	농축우유	N018-006
		탈지농축우유	
		가당연유	
		가당탈지연유	
		가공연유	
	18-7. 유크림류	유크림	N018-007
		가공유크림	
	18-8. 버터류	버터	N018-008
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
		유청단백분말	
	18-12. 유당	유당	N018-012
	18-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	N018-013
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
	19-5. 한천	한천	N019-005
	19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
		자라분말제품	
		자라유제품	
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001
		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
	21-3. 화분식품	가공화분	N021-003

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		화분함유제품	
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취 · 편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
		만두피	
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

○ ‘식품의 기준 및 규격’에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며 이는 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외 분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

3 일본의 식품유형

○ 일본의 경우, 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 기준치에 대한 규정에서 사용하는 식품분류체계가 별도로 존재하지 않기 때문에, 사용기준 및 기준치가 설정된 식품을 추려서 식품유형 매칭표를 작성하였다.

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
1	アイスクリーム	아이스크림
2	アイスクリーム類	아이스크림류
3	アイスクリーム類(原料たる液狀ミックス及びミックスパウダーを含む。)	아이스크림, 빙과의 액상믹스 및 믹스파우더
4	アイスミルク	아이스밀크
5	あめ類	사탕류
6	あんず	살구
7	あん類	앙금류
8	いかくん製品	오징어훈제품
9	いくら	연어알
10	うに	성게
11	えび	새우
12	えんどう	완두
13	おうとう	앵두
14	オリーブ	올리브
15	オレンジ類	오렌지류
16	カステラ	카스텔라
17	かずのこの加工品	청어알 가공품
18	かす漬	술지게미절임
19	カプセル、錠劑等通常の食品形態でない食品	캡슐, 정제 등 일반 식품형태가 아닌 식품
20	ガラナ豆	과라나콩
21	かんきつ類	감귤류
22	かんきつ類果皮	감귤류 과피

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
23	かんぴょう	박고지
24	キウイ	키위
25	きなこ	콩가루
26	キャビア	캐비어
27	キャンデー類	캔디류
28	キャンデッドチェリー	캔디드체리
29	ギョウザ、シュウマイ、春巻き及びワンタンの皮	만두(교자), 슈마이, 춘권 및 훈툰의 피
30	クリーム	크림
31	クリームパウダー	분말유크림
32	グレープフルーツ	자몽
33	ケチャップ	케첩
34	こうじ漬	누룩절임
35	ココア及びチョコレート製品	코코아 및 초콜릿제품
36	ごま	참깨
37	これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品	상기 이외의 식품의 통조림, 병조림
38	これらの食品以外の食品	상기 이외의 식품
39	コンニャク	곤약
40	コンニャク粉	곤약분
41	こんぶ	다시마
42	こんぶ類	다시마류
43	さくらんぼ	버찌
44	ざくろ	석류
45	ジャム	잼
46	ジャム類	잼류
47	しょう油	간장
48	しょう油漬	간장절임
49	ショートニング	쇼트닝
50	しらす干し	시라스보시(삶아 말린 멸치류)
51	シロップ	시럽
52	スープ	스프
53	すじこ	연어알젓

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
54	スポンジケーキ	스펀지케이크
55	すもも	자두
56	ゼラチン	젤라틴
57	ソース	소스
58	ソース類	소스류
59	その他の豆類	기타 두류
60	その他の缶詰又は瓶詰食品	기타 통조림 및 병조림 식품
61	その他の食品	그 외의 식품
62	そら豆	잠두
63	たくあん漬	단무지절임
64	たこくん製品	문어훈제품
65	たらこ	명란젓
66	たんぱく質濃縮ホエイパウダー	단백질농축분말유청
67	チーズ	치즈
68	チューインガム	추잉껌
69	チョコレート	초콜릿
70	チョコレートドリンク	초콜릿드링크
71	つくだ煮	쓰쿠다니(설탕간장조림)
72	つゆ	장국
73	ディジョンマスタード	디종머스타드
74	ドレッシング	드레싱
75	ナチュラルチーズ	자연치즈
76	ニョッキ	뇨끼
77	ネクタリン	넥타린
78	のり類	김류
79	バター	버터
80	バターオイル	버터오일
81	バターケーキ	버터케이크
82	バターミルクパウダー	버터유분말
83	バナナ	바나나
84	バナナの果肉	바나나의 과육
85	ばれいしょ	감자
86	パン	빵

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
87	びわ	비파
88	ふき	머위
89	ぶどう	포도
90	フラワーペースト	플라워페이스트
91	フラワーペースト類	플라워페이스트류
92	ブリ	방어
93	ふりかけ類	후리카케류
94	プロセスチーズ	가공치즈
95	ホイップクリーム類	휘핑크림류
96	ホエイパウダー	분말유청
97	ホップ	홉
98	マーガリン	마가린
99	マーマレード	마멀레이드
100	マカロニ類	마카로니류
101	マグロ	다랑어
102	マヨネーズ	마요네즈
103	マルメロ	마르멜로
104	みそ	된장
105	みそ漬	된장절임
106	ミックスパウダー	믹스파우더
107	みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包裝詰中の寒天	미쓰마메(삶은 붉은 완두와 한천, 과일 등으로 만든 디저트) 통조림 또는 미쓰마메 합성수지제 용기포장 속의 한천
108	ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水)	미네랄워터류(물만을 원료로 하는 청량음료수)
109	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水	미네랄워터 이외의 청량음료수
110	むき身にした生食用かき	껍질을 제거한 생식용 굴
111	めん類	면류
112	もも	복숭아
113	ゆでがに	자숙대게
114	ゆでだこ	자숙문어
115	らくがん	라쿠간

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
116	ラクトアイス	락토아이스
117	らっかせい	땅콩
118	りんご	사과
119	りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするもの	사과의 착즙 및 착즙된 과즙만을 원료로 하는 청량음료수
120	レモン	레몬
121	わかめ類	미역류
122	加工乳	가공유
123	加糖ヨ―グルト	가당요구르트
124	加糖練乳	가당연유
125	加糖粉乳	가당분유
126	加糖脱脂練乳	가당탈지연유
127	加熱食肉製品	가열식육제품
128	加熱食肉製品のうち，容器包裝に入れた後加熱殺菌したもの	가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것
129	加熱後攝取冷凍食品であつて，凍結させる直前に加熱されたもの以外のもの	가열후섭취냉동식품 중 동결 직전에 가열한 것 이외의 것
130	加熱後攝取冷凍食品であつて凍結させる直前に加熱されたもの	가열후섭취냉동식품 중 동결 직전에 가열한 것
131	干しすもも	건자두
132	干しぶどう	건포도
133	甘納豆	아마낫토(콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자)
134	甘酒	감주
135	乾燥じゃがいも	건조감자
136	乾燥果實	건조과일
137	乾燥卵	건조란
138	乾燥裏ごしいも	건조우라고시이모(고운 체에 내린 감자나 고구마 등)
139	乾燥食肉製品	건조식육제품
140	鯨冷凍品	고래냉동품
141	鯨肉ベ―コン	고래고기베이컨
142	鯨肉製品	고래고기제품

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
143	鯨肉製品の保存品	고래고기제품 보존품
144	鯨肉漬物	고래고기절임
145	鶏の食肉	닭의 식육
146	穀類	곡류
147	果實	과일
148	果實ソース	과일소스
149	果實の保存品	과일 보존품
150	果實及び果菜の表皮	과일 및 과채의 표피
151	果實及び野菜	과일 및 채소
152	果實類又は野菜類の貯藏品	과일류 또는 채소류 저장품
153	果實又は果菜の表皮	과일 또는 과채의 표피
154	果實酒	과실주
155	菓子	과자
156	菓子の製造に用いる果實ペースト	과자 제조에 사용되는 과일 페이스트
157	菓子の製造に用いる果汁	과자 제조에 사용되는 과즙
158	菓子の製造に用いる裝飾品	과자 제조에 사용되는 장식품
159	內海內湾魚介類	내해내만어패류
160	濃縮乳淸	농축유청
161	茶	차
162	糖蜜	당밀
163	糖化用タピオカでんぷん	당화용 타피오카 전분
164	大豆	대두
165	豆類	두류
166	豆類の保存品	두류 보존품
167	卵加工品	알가공품
168	卵類	알류
169	冷凍ゆでがに	냉동 자숙대게
170	冷凍ゆでだこ	냉동 자숙문어
171	冷凍生カニ	냉동생게
172	離乳食品	이유식품
173	麥	밀
174	母乳代替食品	모유대체식품

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
175	無加熱攝取冷凍食品	무가열섭취냉동식품
176	無糖練乳	농축우유
177	無糖脫脂練乳	탈지농축우유
178	無脂肪牛乳	무지방우유
179	米（玄米及び精米）	쌀(현미 및 정미)
180	發泡性酒類	발포성주류
181	發酵乳	발효유
182	釜揚げしらす	가마아게시라스(삶은 멸치류)
183	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水	캔 또는 병 청량음료수
184	粉末清涼飲料	분말청량음료
185	非加熱食肉製品	비가열식육제품
186	非熟成チ―ズ	비숙성치즈
187	氷菓	빙과
188	氷雪	빙설
189	砂糖代替食品	설탕대체식품
190	殺菌山羊乳	살균산양유
191	殺菌液卵	살균 액란
192	生あん	생앙금
193	生めん	생면
194	生菓子	생과자
195	生食用かき	생식용 굴
196	生食用冷凍鮮魚介類	생식용 냉동 선어패류
197	生食用鮮魚介類	생식용 선어패류
198	生食用食肉	생식용식육
199	生食用野菜類	생식용 채소류
200	生洋菓子	생 양과자
201	西洋なし	서양배
202	鮮魚	선어
203	鮮魚介類	선어패류
204	鮮魚介類の保存品	선어패류 보존품
205	成分調整牛乳	성분조정우유
206	燒菓子	구운과자
207	小豆類	팥류

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
208	小麥粉	밀가루
209	水あめ	물엿
210	食塩	식염
211	食肉	식용조류육
212	食肉	식육
213	食肉の保存品	식육 보존품
214	食肉製品	식육제품
215	食肉製品の保存品	식육제품 보존품
216	食肉漬物	식육절임
217	食鳥肉	식육
218	食鳥肉	식용조류육
219	食品	식품
220	液卵	액란
221	野菜	채소
222	野菜の保存品	채소 보존품
223	野菜の缶詰及び瓶詰	채소류 통조림 및 병조림
224	野菜の漬物	채소절임
225	洋菓子	양과자
226	魚介加工品	어패가공품
227	魚介加工品の缶詰、瓶詰	어패가공품의 통조림, 병조림
228	魚介乾製品	어패건제품
229	魚介類	어패류
230	魚介類冷凍品	어패류냉동품
231	魚介塩藏品	어패염장품
232	魚肉	어육
233	魚肉ソーセージ	어육소시지
234	魚肉ねり製品	어육연제품
235	魚肉ハム	어육햄
236	魚肉漬物	어육절임
237	塩漬	소금절임
238	榮養機能食品	영양기능식품
239	容器包裝加壓加熱殺菌食品	용기포장 가압가열살균식품
240	牛及び豚の食肉	소 및 돼지의 식육

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
241	牛乳	우유
242	原料に茶を含む清涼飲料水	원료에 차를 함유하는 청량음료수
243	遠洋沖合魚介類	원양난바다어패류
244	乳	유(乳)
245	乳酸菌飲料	유산균음료
246	乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・◯%以上のもの)	유산균음료(무지유고형분 3.0% 이상인 것)
247	乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・◯%以下のもの)	유산균음료(무지유고형분 3.0% 이하인 것)
248	乳兒の飲食に供することを目的として販賣する食品	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품
249	乳飲料	유음료
250	乳製品	유제품
251	油脂	유지
252	乳脂肪代替食品	유지방대체식품
253	肉類	육류
254	育兒用分乳	육아용분유
255	飲用に供する茶	음용으로 제공하는 차
256	妊産婦・授乳婦用粉乳	임산부·수유부용 분유
257	煮豆	콩조림
258	雑種	기타 주류
259	低脂肪牛乳	저지방우유
260	全粉乳	전지분유
261	錠菓	정과
262	精米	정미
263	精米の保存品	정미 보존품
264	調製粉乳	조제분유
265	即席麺の添付調味料	즉석면의 첨부조미료
266	蒸しパン	찐 빵
267	蒸しまんじゅう	찐빵
268	漬物	절임
269	天然果汁	천연과즙
270	清涼飲料水	청량음료수

No.	일본의 식품유형(일문)	일본의 식품유형(번역)
271	清酒	청주
272	酢	식초
273	酢漬	식초절임
274	脱脂粉乳	탈지분유
275	通常の食品形態でない食品（カプセル及び錠剤（チュアブル錠を除く）に限る）	일반 식품형태가 아닌 식품(캡슐 및 정제(츄어블 정 제외)에 한함)
276	特別用途表示のの許可又は承認を受けた食品	특별용도표시 허가 또는 승인을 받은 식품
277	その他の食品	그 외의 식품
278	特別牛乳	특별우유
279	特定加熱食肉製品	특정가열식육제품
280	特定保健用食品	특정보건용식품
281	特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに榮養機能食品たるカプセル及び錠剤	캡슐 및 정제로 되어 있는 특정보건용식품과 캡슐 및 정제로 되어 있는 영양기능식품
282	貝類	패류
283	寒天	한천
284	合成清酒	합성청주
285	海藻の缶詰及び瓶詰	해조류 통조림 및 병조림
286	海藻の漬物	해조류절임
287	海藻加工品	해조가공품
288	海藻類	해조류
289	海藻類の保存品	해조류 보존품
290		모든 식품

4 식품유형 매칭일람표

○ 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표란, 조사대상국가의 식품첨가물 및 유해물질 규정 내 분류된 식품유형을 한국의 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 말한다.

- 국가간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되어지는 과정을 체계화하기 위한 시스템이다. 또한 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어졌다.

- 단, 국가간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 매칭이 어려운 경우나, 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭이 되는 경우 등은 규격 외 일반가공식품으로 매칭하는 등의 부분이 있으므로 참고하여야 한다.

- 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 하였으나, 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 한다.

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자	과자	菓子
		구운과자	焼菓子
		라쿠간	らくがん
		생 양과자	生洋菓子
		생과자	生菓子
		아마낫토(콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자)	甘納豆
		정과	錠菓
		양과자	洋菓子
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	캔디류	미쓰마메(삶은 붉은완두와 한천, 과일 등으로 만든 디저트) 통조림 또는 미쓰마메 합성수지제 용기포장 속의 한천	みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天
		사탕류	あめ類
		생과자	生菓子
		캔디류	キャンデー類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	추잉껌	추잉껌	チューインガム
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	빵류	버터케이크	バターケーキ
		빵	パン
		스펀지케이크	スポンジケーキ
		찐 빵	蒸しパン
		찐빵	蒸しまんじゅう
		카스텔라	カステラ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	떡류	생과자	生菓子
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
2. 빙과류	아이스크림류	락토아이스	ラクトアイス
		아이스밀크	アイスミルク
		아이스크림	アイスクリーム
		아이스크림류	アイスクリーム類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	아이스크림믹스류	아이스크림, 빙과의 액상믹스 및 믹스파우더	アイスクリーム類(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	빙과	빙과	氷菓
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	얼음류	빙설	氷雪
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
3. 코코아가공품류또는초콜리	코코아가공품류	코코아 및 초콜릿제품	ココア及びチョコレート製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	초콜릿류	초콜릿	チョコレート
		코코아 및 초콜릿제품	ココア及びチョコレート製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
4. 당류	설탕	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타설탕	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	당시럽류	당밀	糖蜜
		설탕대체식품	砂糖代替食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	올리고당	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	올리고당 가공품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	포도당	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	과당	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타과당	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	물엿	물엿	水あめ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
	기타엿	물엿	水あめ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	덱스트린	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	당류가공품류	설탕대체식품	砂糖代替食品
		시럽	シロップ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
5. 잼류	잼	마멀레이드	マーマレード
		잼	ジャム
		잼류	ジャム類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타잼	잼류	ジャム類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
6. 두부류 또는 묵류	두부	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	유바	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	가공두부	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	묵류	곤약	コンニャク
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
7. 식용유지류	콩기름(대두유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	옥수수기름(옥배유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	채종유(유채유 또는 카놀라유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	미강유(현미유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	참기름	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	들기름	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	해바라기유	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	목화씨기름(면실유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	땅콩기름(낙화생유)	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	올리브유	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	팜유	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	야자유	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	고추씨기름	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品

한국	일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
기타식물 성유지	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
우지	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
돈지	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
기타동물 성유지	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
혼합식용 유	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
향미유	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
가공유지	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
쇼트닝	쇼트닝	ショートニング
	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
마가린류	마가린	マーガリン
	유지	油脂
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
모조치즈	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
식물성크림	유지방대체식품	乳脂肪代替食品
	휘핑크림류	ホイップクリーム類
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타 식용 유지가공품	유지	油脂
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
8. 면류	생면	면류	めん類
		생면	生めん
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	숙면	뇨끼	ニョッキ
		면류	めん類
		생면	生めん
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	건면	마카로니류	マカロニ類
		면류	めん類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	유탕면	면류	めん類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
9. 음료류	침출차	차	茶
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	액상차	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		원료에 차가 함유된 청량음료수	原料に茶を含む清涼飲料水
		음용으로 제공하는 차	飲用に供する茶
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
		모든 식품	
	고형차	분말청량음료	粉末清涼飲料
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	커피	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		분말청량음료	粉末清涼飲料
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	과일・채	과자 제조에 사용되는 과즙	菓子の製造に用いる果汁

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
	소류음료	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		사과의 착즙 및 착즙된 과즙만을 원료로 하는 청량음료수	りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするもの
		천연과즙	天然果汁
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	탄산음료류	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	두유류	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	발효음료류	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		유산균음료	乳酸菌飲料
		유산균음료(무지유고형분 3.0% 이하인 것)	乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以下のもの)
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	인삼, 홍삼음료	미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		청량음료수	清涼飲料水
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타음료	감주	甘酒
		미네랄워터 이외의 청량음료수	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
		분말청량음료	粉末清涼飲料
		청량음료수	清涼飲料水
		초콜릿드링크	チョコレートドリンク
		캔 또는 병 청량음료수	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
10. 특수용도식품	조제유류	모유대체식품	母乳代替食品
		육아용분유	育児用分乳
		이유식품	離乳食品
		조제분유	調製粉乳
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	영아용 조제식	모유대체식품	母乳代替食品
		이유식품	離乳食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	성장기용 조제식	모유대체식품	母乳代替食品
		이유식품	離乳食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	영・유아용 곡류조제식	모유대체식품	母乳代替食品
		이유식품	離乳食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타 영・유아식	모유대체식품	母乳代替食品
		이유식품	離乳食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	특수의료용도등식품	모유대체식품	母乳代替食品
		이유식품	離乳食品
		특별용도표시 허가 또는 승인을 받은 식품	特別用途表示のの許可又は承認を受けた食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	체중조절용 조제식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	임산・수유부용식품	임산부·수유부용 분유	妊産婦・授乳婦用粉乳
		그 외의 식품	特別用途表示のの許可又は承認を受けた食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
		모든 식품	
11. 장류	메주	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	간장	간장	しょう油
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	된장	된장	みそ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	고추장	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
	춘장	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	청국장	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	혼합장	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타장류	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
12. 조미식품	식초	식초	酢
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	소스류	과일소스	果実ソース
		드레싱	ドレッシング
		마요네즈	マヨネーズ
		소스	ソース
		소스류	ソース類
		장국	つゆ
		즉석면의 첨부조미료	即席麺の添付調味料
		케첩	ケチャップ
		후리카케류	ふりかけ類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	카레(커리)	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	고춧가루 또는 실고추	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	향신료가공품	디종머스타드	ディジョンマスタード
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	식염	식염	食塩
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
13. 절임류 또는	김치류	절임	漬物
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
조림류	절임류	간장절임	しょう油漬
		과일 보존품	果実の保存品
		과일류 또는 채소류 저장품	果実類又は野菜類の貯蔵品
		기타 통조림 및 병조림 식품	その他の缶詰又は瓶詰食品
		누룩절임	こうじ漬
		단무지절임	たくあん漬
		된장절임	みそ漬
		상기 이외의 식품의 통조림, 병조림	これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品
		소금절임	塩漬
		술지게미절임	かす漬
		식초절임	酢漬
		쓰쿠다니(설탕간장조림)	つくだ煮
		어패가공품의 통조림, 병조림	魚介加工品の缶詰、瓶詰
		절임	漬物
		채소 보존품	野菜の保存品
		채소류 통조림 및 병조림	野菜の缶詰及び瓶詰
		채소절임	野菜の漬物
		캔디드체리	キャンデッドチェリー
		해조류절임	海藻の漬物
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	조림류	쓰쿠다니(설탕간장조림)	つくだ煮
		콩조림	煮豆
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
14. 주류	탁주	발포성주류	発泡性酒類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	약주	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	청주	청주	清酒
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	맥주	발포성주류	発泡性酒類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	과일주	과실주	果実酒
		발포성주류	発泡性酒類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	소주	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	위스키	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	브랜디	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	일반증류주	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	리큐르	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타 주류	기타 주류	雑種
		발포성주류	発泡性酒類
		합성청주	合成清酒
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	주정	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
15. 농산가공식품류	전분류	당화용 타피오카 전분	糖化用タピオカでんぷん
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	밀가루류	밀가루	小麦粉
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	땅콩 또는 견과류가공품류	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	시리얼류	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	찐쌀	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	효소식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타 농산가공품류	건자두	干しすもも
		건조감자	乾燥じゃがいも
		건조과일	乾燥果実
		건조우라고시이모(고운 체에 내린 감자나 고구마 등)	乾燥裏ごしいも
		건포도	干しぶどう

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		곤약분	コンニャク粉
		과일 보존품	果実の保存品
		과일류 또는 채소류 저장품	果実類又は野菜類の貯蔵品
		과자 제조에 사용되는 과일 페이스트	菓子の製造に用いる果実ペースト
		두류 보존품	豆類の保存品
		믹스파우더	ミックスパウダー
		박고지	かんぴょう
		생앙금	生あん
		앙금류	あん類
		정미 보존품	精米の保存品
		채소 보존품	野菜の保存品
		채소류 통조림 및 병조림	野菜の缶詰及び瓶詰
		콩가루	きなこ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
		모든 식품	
16. 식육가공품 및 포장육	햄류	가열식육제품	加熱食肉製品
		가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것	加熱食肉製品のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したもの
		비가열식육제품	非加熱食肉製品
		식육 보존품	食肉の保存品
		식육제품	食肉製品
		식육제품 보존품	食肉製品の保存品
		육류	肉類
		특정가열식육제품	特定加熱食肉製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	소시지류	가열식육제품	加熱食肉製品
		가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것	加熱食肉製品のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したもの
		비가열식육제품	非加熱食肉製品
		식육 보존품	食肉の保存品
		식육제품	食肉製品
		식육제품 보존품	食肉製品の保存品
		육류	肉類
		특정가열식육제품	特定加熱食肉製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	베이컨류	가열식육제품	加熱食肉製品
		가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것	加熱食肉製品のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したもの
		비가열식육제품	非加熱食肉製品
		식육 보존품	食肉の保存品
		식육제품	食肉製品
		식육제품 보존품	食肉製品の保存品
		육류	肉類
		특정가열식육제품	特定加熱食肉製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	건조저장육류	가열식육제품	加熱食肉製品
		가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것	加熱食肉製品のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したもの
		건조식육제품	乾燥食肉製品
		비가열식육제품	非加熱食肉製品
		식육 보존품	食肉の保存品
		식육제품	食肉製品
		식육제품 보존품	食肉製品の保存品
		육류	肉類
		특정가열식육제품	特定加熱食肉製品
		그 외의 식품	その他の食品

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	양념육류	가열식육제품	加熱食肉製品
		가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것	加熱食肉製品のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したもの
		비가열식육제품	非加熱食肉製品
		식육 보존품	食肉の保存品
		식육절임	食肉漬物
		식육제품	食肉製品
		식육제품 보존품	食肉製品の保存品
		육류	肉類
		특정가열식육제품	特定加熱食肉製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	식육추출 가공품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	식육함유 가공품	가열식육제품	加熱食肉製品
		가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것	加熱食肉製品のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したもの
		비가열식육제품	非加熱食肉製品
		식육 보존품	食肉の保存品
		육류	肉類
		특정가열식육제품	特定加熱食肉製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	포장육	닭의 식육	鶏の食肉
		생식용식육	生食用食肉
		소 및 돼지의 식육	牛及び豚の食肉
		식용조류육	食肉
		식육	食鳥肉
		육류	肉類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
17. 알가공품류	알가공품	건조란	乾燥卵
		살균 액란	殺菌液卵
		알가공품	卵加工品
		알류	卵類
		액란	液卵
		유지방대체식품	乳脂肪代替食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	알함유가 공품	알가공품	卵加工品
		알류	卵類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
18. 유가공품	우유류	가공유	加工乳
		무지방우유	無脂肪牛乳
		성분조정우유	成分調整牛乳
		우유	牛乳
		유(乳)	乳

한국	일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
	저지방우유	低脂肪牛乳
	특별우유	特別牛乳
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
가공유류	가공유	加工乳
	유(乳)	乳
	유음료	乳飲料
	유제품	乳製品
	초콜릿드링크	チョコレートドリンク
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
산양유	살균산양유	殺菌山羊乳
	유(乳)	乳
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
발효유류	가당요구르트	加糖ヨーグルト
	발효유	発酵乳
	유산균음료(무지유고형분 3.0% 이상인 것)	乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上のもの)
	유제품	乳製品
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
버터유	버터유분말	バターミルクパウダー
	유제품	乳製品
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
농축유류	가당연유	加糖練乳
	가당탈지연유	加糖脱脂練乳
	농축우유	無糖練乳
	유제품	乳製品
	탈지농축우유	無糖脱脂練乳
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
유크림류	휘핑크림류	ホイップクリーム類
	크림	クリーム
	분말유크림	クリームパウダー
	유제품	乳製品
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
버터류	버터	バター
	버터오일	バターオイル
	유제품	乳製品
	그 외의 식품	その他の食品
	모든 식품	
	상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
	식품	食品
	유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
치즈류	가공치즈	プロセスチーズ

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		비숙성치즈	非熟成チーズ
		유제품	乳製品
		자연치즈	ナチュラルチーズ
		치즈	チーズ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	분유류	가당분유	加糖粉乳
		유제품	乳製品
		전지분유	全粉乳
		탈지분유	脱脂粉乳
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	유청류	농축유청	濃縮乳清
		단백질농축분말유청	たんぱく質濃縮ホエイパウダー
		분말유청	ホエイパウダー
		유제품	乳製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	유당	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	유단백가수분해식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
19. 수산가공식품류	어육가공품류	어육	魚肉
		어육소시지	魚肉ソーセージ
		어육연제품	魚肉ねり製品
		어육절임	魚肉漬物
		어육햄	魚肉ハム
		어패가공품	魚介加工品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
		모든 식품	
	젓갈류	명란젓	たらこ
		선어패류 보존품	鮮魚介類の保存品
		어패가공품	魚介加工品
		어패염장품	魚介塩蔵品
		연어알젓	すじこ
		청어알 가공품	かずのこの加工品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	건포류	문어훈제품	たこくん製品
		선어패류 보존품	鮮魚介類の保存品
		시라스보시(삶아 말린 멸치류)	しらす干し
		어패가공품	魚介加工品
		어패건제품	魚介乾製品
		오징어훈제품	いかくん製品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	조미김	김류	のり類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	한천	유지방대체식품	乳脂肪代替食品
		한천	寒天
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타 수산물가공품	가마아게시라스(삶은 멸치류)	釜揚げしらす
		고래고기베이컨	鯨肉ベーコン
		고래고기절임	鯨肉漬物
		고래고기제품	鯨肉製品
		고래고기제품 보존품	鯨肉製品の保存品
		고래냉동품	鯨冷凍品
		냉동 자숙대게	冷凍ゆでがに
		냉동 자숙문어	冷凍ゆでだこ
		냉동생게	冷凍生カニ
		어패가공품의 통조림, 병조림	魚介加工品の缶詰、瓶詰
		어패가공품	魚介加工品
		어패류냉동품	魚介類冷凍品
		연어알	いくら
		자숙대게	ゆでがに
		자숙문어	ゆでだこ
		캐비어	キャビア
		해조가공품	海藻加工品
		해조류 보존품	海藻類の保存品
		해조류 통조림 및 병조림	海藻の缶詰及び瓶詰
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
20. 동물성가공식품류	기타식육 또는 기타 알제품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	곤충가공식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	자라가공식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	추출가공식품	젤라틴	ゼラチン
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
21. 벌꿀 및 화분가	벌꿀류	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	로얄젤리류	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
공품		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	화분식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
22. 즉석식품류	생식류	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	즉석섭취・편의식품류	무가열섭취냉동식품	無加熱摂取冷凍食品
		생식용 채소류	生食用野菜類
		생식용식육	生食用食肉
		스프	スープ
		용기포장 가압가열살균식품	容器包装加圧加熱殺菌食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	만두류	만두(교자), 슈마이, 춘권 및 훈툰의 피	ギョウザ、シュウマイ、春巻き及び ワンタンの皮
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
23. 기타식품류	효모식품	그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	기타가공품	과자 제조에 사용되는 장식품	菓子の製造に用いる装飾品
		영양기능식품	栄養機能食品
		일반 식품형태가 아닌 식품(캡슐 및 정제(츄어블 정 제외)에 한함)	通常の食品形態でない食品（カプセル及び錠剤（チュアブル錠を除く）に限る）
		캡슐 및 정제로 되어 있는 특정보건용식품과 캡슐 및 정제로 되어 있는 영양기능식품	特定保健用食品たるカプセル及び 錠剤並びに栄養機能食品たるカプ セル及び錠剤
		캡슐, 정제 등 일반 식품형태가 아닌 식품	カプセル、錠剤等通常の食品形態でない食品
		특정보건용식품	特定保健用食品
		플라워페이스트	フラワーペースト
		플라워페이스트류	フラワーペースト類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
24. 장기보존식품	병통조림식품	기타 통조림 및 병조림 식품	その他の缶詰又は瓶詰食品
		상기 이외의 식품의 통조림, 병조림	これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品
		어패가공품의 통조림, 병조림	魚介加工品の缶詰、瓶詰
		채소류 통조림 및 병조림	野菜の缶詰及び瓶詰
		해조류 통조림 및 병조림	海藻の缶詰及び瓶詰
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	레토르트식품	용기포장 가압가열살균식품	容器包装加圧加熱殺菌食品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	냉동식품	가열후섭취냉동식품 중 동결 직전에 가열한 것	加熱後摂取冷凍食品であつて凍結させる直前に加熱されたもの

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		가열후섭취냉동식품 중 동결 직전에 가열한 것 이외의 것	加熱後摂取冷凍食品であつて，凍結させる直前に加熱されたもの以外のもの
		고래냉동품	鯨冷凍品
		냉동 자숙문어	冷凍ゆでだこ
		냉동 자숙대게	冷凍ゆでがに
		냉동생게	冷凍生カニ
		어패류냉동품	魚介類冷凍品
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	식물성원료	감귤류	かんきつ類
		감귤류 과피	かんきつ類果皮
		감자	ばれいしょ
		곡류	穀類
		과라나콩	ガラナ豆
		과일	果実
		과일 또는 과채의 표피	果実又は果菜の表皮
		과일 및 과채의 표피	果実及び果菜の表皮
		과일 및 채소	果実及び野菜
		기타 두류	その他の豆類
		김류	のり類
		넥타린	ネクタリン
		다시마	こんぶ
		다시마류	こんぶ類
		대두	大豆
		두류	豆類
		땅콩	らっかせい
		레몬	レモン
		마르멜로	マルメロ
		머위	ふき
		미역류	わかめ類
		밀	麦
		바나나	バナナ
		바나나의 과육	バナナの果肉
		버찌	さくらんぼ
		복숭아	もも
		비파	びわ
		사과	りんご
		살구	あんず
		생식용 채소류	生食用野菜類
		서양배	西洋なし
		석류	ざくろ
		쌀(현미 및 정미)	米（玄米及び精米）
		앵두	おうとう
		오렌지류	オレンジ類
		올리브	オリーブ
		완두	えんどう
		자두	すもも
		자몽	グレープフルーツ
		잠두	そら豆
		정미	精米
		참깨	ごま
		채소	野菜
		키위	キウイ
		팥류	小豆類
		포도	ぶどう
		홉	ホップ
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	동물성 원료	껍질을 제거한 생식용 굴	むき身にした生食用かき
		내해내만어패류	内海内湾魚介類
		냉동생게	冷凍生カニ
		다랑어	マグロ

한국		일본 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		일본 규정 내 식품유형	일본 규정 내 식품유형(원어)
		닭의 식육	鶏の食肉
		방어	ブリ
		새우	えび
		생식용 굴	生食用かき
		생식용 냉동 선어패류	生食用冷凍鮮魚介類
		생식용 선어패류	生食用鮮魚介類
		생식용식육	生食用食肉
		선어	鮮魚
		선어패류	鮮魚介類
		성게	うに
		소 및 돼지의 식육	牛及び豚の食肉
		식용조류육	食鳥肉
		식육	食肉
		알류	卵類
		어패류	魚介類
		원양난바다어패류	遠洋沖合魚介類
		육류	肉類
		패류	貝類
		해조류	海藻類
		그 외의 식품	その他の食品
		모든 식품	
		상기 이외의 식품	これらの食品以外の食品
		식품	食品
		유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품	乳児の飲食に供することを目的として販売する食品
	그외 분류	설탕대체식품	砂糖代替食品
		젤라틴	ゼラチン

부록Ⅰ

일본 규정 번역본

식품, 첨가물 등의 규격기준
(1959년 12월 28일 후생성고시 제370호)

식품, 첨가물 등의 규격기준

제 1 식품

A 식품 일반의 성분규격

1 식품은 항생물질 또는 화학적 합성품(화학적 방법에 의해 원소 또는 화합물에 분해 반응 이외의 화학적 반응을 일으켜 얻은 물질을 말함. 이하 동일)인 항균성물질 및 방사성물질을 함유해서는 아니 된다. 단, 항생물질 및 화학적 합성품인 항균성물질이 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

(1) 해당 물질이 식품위생법(이하 「법」이라고 함) 제10조의 규정에 의해 인체 건강을 해칠 우려가 없는 경우로서 후생노동장관이 지정한 첨가물과 동일한 경우

(2) 해당 물질에 대해 5, 6, 7, 8 또는 9에서 성분규격이 정해져 있는 경우

(3) 해당 식품이 5, 6, 7, 8 또는 9에서 정해진 성분규격에 적합한 식품을 원재료로 하여 제조 또는 가공된 것일 경우(5, 6, 7, 8 또는 9에서 성분규격이 정해져 있지 않은 항생물질 또는 화학적 합성품인 항균성물질을 함유하는 경우 제외)

2 식품이 유전자재조합기술[효소 등을 사용한 절단 및 재결합 조작에 의하여 DNA를 서로 엮은 재조합DNA분자를 만들어 그것을 생세포에 이입하고 증식시키는 기술{최종적으로 숙주(유전자재조합기술에서 DNA가 이입되는 생세포를 지칭)와 분류학상 동일한 종에 속하는 미생물의 DNA만이 해당 숙주에 도입된 것 또는 자연계에 존재하는 미생물과 동등한 유전자구성임이 명확한 재조합체(재조합DNA를 지닌 숙주를 지칭)를 제작하는 기술을 제외}을 말함. 이하 같음]에 의하여 얻어진 생물의 전부 혹은 일부이거나 또는 해당 생물의 전부 혹은 일부를 포함하는 경우, 해당 생물은 후생노동성 장관이 정한 안전성심사 수속을 거쳤다는 내용이 공표된 것이어야 한다.

3 식품이 유전자재조합기술에 의하여 얻은 미생물을 이용하여 제작된 것이거나 또는 해당 생물을 포함하는 경우, 해당 생물은 후생노동성 장관이 정한 안전성심사 수속을 거쳤다는 내용이 공표된 것이어야 한다.

4 삭제

5 (1)의 표에 언급된 농약 등{농약단속법(1948년 법률 제82호) 제1조의 2 제1항에 규정된 농약, 사료의 안전성 확보 및 품질 개선에 관한 법률(1953년 법률 제35호)의 제2조 제3항의 규정에 근거하여 농림수산성령에서 정한 용도로 제공하는 것을 목적으로 사료(동 조 제2항에서 규정한 사료를 말함)에 첨가, 혼합, 침윤 그 외의 방법에 의하여 사용되는 것 또는 의약품, 의료기기 등의 품질, 유효성 및 안전성 확보 등에 관한 법률(1960년 법률 제145호) 제2조 제1항에 규정된 의약품이면서 동물용으로 사용되는 것이 목적인 것을 말함. 이하 같음}의 성분인 물질(그 물질이 화학적으로

변화하여 생성된 물질 포함. 이하 같음)은 식품에 함유되는 것이어서는 아니 된다. 이 경우 (2)의 표의 식품란에 언급된 식품에 대해서는 동 표의 검체란에 언급된 부위를 검체로서 시험하여야 하며, 또한 식품은 (3)부터 (17)까지 규정된 시험법에 의하여 시험한 경우, 그 농약 등의 성분인 물질이 검출되는 것이어서는 아니 된다.

(1) 식품에서 「불검출」되어야 하는 농약 등의 성분인 물질

1. 2,4,5-T
2. Olaquindox
3. Captafol
4. Carbadox
5. Coumafos
6. Chloramphenicol
7. Clorsulon
8. Chlorpromazine
9. Diethylstilbestrol
10. Dimetridazole
11. Daminozide
12. Nitrofurazone
13. Nitrofurantoine
14. Furazolidone
15. Furaltadone
16. Propham
17. Malachite green
18. Metronidazole
19. Ronidazole

(2) 검체

식품	검체
보리 및 메밀	탈각한 종자
밀 및 호밀	현맥(玄麥)
쌀	현미
옥수수	외피, 수염 및 심을 제거한 종자
기타 곡류	탈각한 종자
완두, 팥류, 잠두 및 대두	콩
땅콩	껍질을 제거한 것
기타 두류	콩
살구, 매실, 앵두, 자두 및 넥타린	열매꼭지 및 종자를 제거한 것

식품	검체
복숭아	과피 및 종자를 제거한 것
오렌지, 자몽, 하귤의 과일 전체, 라임 및 레몬	과일 전체
하귤 및 밀감	외과피를 제거한 것
하귤의 외과피	꼭지를 제거한 것
기타 감귤류 과일	과일 전체
서양배, 일본배, 마르멜로 및 사과	풋열매, 심 및 열매꼭지의 밑 부분을 제거한 것
비파	열매꼭지, 과피 및 종자를 제거한 것
아보카도 및 망고	종자를 제거한 것
키위	과피를 제거한 것
구아바	꼭지를 제거한 것
대추야자	꼭지 및 종자를 제거한 것
파인애플	관아(冠芽)를 제거한 것
패션프루츠 및 파파야	과일 전체
바나나	열매꼭지 부분을 제거한 것
딸기, 크랜베리, 허클베리, 블랙베리 및 블루베리	꼭지를 제거한 것
라즈베리	과일 전체
기타 베리류 과일	꼭지를 제거한 것
감	꼭지 및 종자를 제거한 것
수박, 참외 및 멜론류 과일	과피를 제거한 것
포도	열매꼭지를 제거한 것
기타 과일	가식부
순무류의 뿌리 및 무류의 뿌리	진흙을 물로 가볍게 씻어 털어낸 것
순무류의 잎, 크레송, 케일, 무류의 잎 및 싹양배추	변질된 잎을 제거한 것
콜리플라워 및 브로콜리	잎을 제거한 것
양배추 및 배추	바깥쪽 변질된 잎 및 심을 제거한 것 4개를 저마다 다 따로 4등분하고 각각에서 1등분을 모은 것
경수채, 소송채	뿌리 및 변질된 잎을 제거한 것
서양 고추냉이	진흙을 물로 가볍게 씻어 털어낸 것
청경채 및 기타 십자화과 채소	가식부
고구마, 곤약감자, 토란류, 감자, 참마 및 기타 서류	진흙을 물로 가볍게 씻어 털어낸 것

식품	검체
호박, 오이, 월과	덩굴을 제거한 것
기타 박과 채소	가식부
아티초크, 엔다이브, 치커리	변질된 잎을 제거한 것
우엉, 살시피	잎 부분을 제거하고 진흙을 물로 가볍게 씻어 털어내서 세절한 뒤, 민서기를 이용해 갈아 으깬 것
쑥갓	뿌리 및 변질된 잎을 제거한 것
양상추	바깥쪽 변질된 잎 및 심을 제거한 것
기타 국화과 채소	가식부
표고버섯, 양송이 및 기타 버섯류	가식부
셀러리, 파슬리 및 파드득나물	뿌리 및 변질된 잎을 제거한 것
당근 및 파스닙	진흙을 물로 가볍게 씻어 털어낸 것
기타 미나리과 채소	가식부
토마토, 가지 및 피망	꼭지를 제거한 것
기타 가지과 채소	가식부
아스파라거스	줄기
양파, 마늘, 파 및 쪽파	외피 및 수염뿌리를 제거한 것
부추 및 기타 백합과 채소	가식부
가지째 꺾은 풋콩, 미성숙 강낭콩, 미성숙 완두	꽃대를 제거한 것
오크라	꼭지를 제거한 것
사탕수수	껍질을 제거한 것
생강	잎을 제거하고 진흙을 물로 가볍게 씻어 털어낸 것
사탕무	진흙을 물로 가볍게 씻어 털어낸 것
시금치	적색 뿌리 부분을 포함 수염뿌리 및 변질된 잎을 제거한 것
죽순 및 기타 채소	가식부
참깨씨, 유채씨, 해바라기씨, 홍화씨, 면실 및 기타 유지 종실류	종자
아몬드, 은행, 밤, 호두, 피칸 및 기타 견과류	외과피를 제거한 것
카카오원두 및 커피원두	콩
차	차
홉	건화(乾花)
기타 향신료 및 기타 허브	가식부

(3)~(17) 시험법 생략

6 5의 규정에 관계없이 (1)의 표 제1란에 언급된 농약 등의 성분인 물질은 동 표 제2란에 언급된 식품의 구분에 따라 각각 동 표에서 정한 양을 초과하여 해당 식품에 함유되어서는 아니 된다. 이 경우 (2)의 표의 식품란에 언급된 식품에 대해서는 동 표의 검체란에 언급된 부위를 검체로서 시험하여야 하며, 또한 (1)의 표의 제1란에 언급된 농약 등의 성분인 물질에 대해 동 표의 제3란에 「불검출」로 정해진 동 표 제2란에 언급된 식품에 대해서는 (3)부터 (11)에서 규정된 시험법에 의하여 시험한 경우에 그 농약 등의 성분인 물질이 검출되어서는 아니 된다.

(1) 식품에 잔류하는 농약 등의 성분인 물질의 양의 한도
(표 생략)
(2) 검체
(표 생략)
(3)~(11) 시험법 생략

7 6에 정해진 것 외에 (1)의 표 제1란에 언급된 농약 등의 성분인 물질은 동 표 제2란에 언급된 식품의 구분에 따라 각각 동 표의 제3란에서 정해진 양을 초과하여 해당 식품에 함유되어서는 아니 된다. 이 경우 (2)의 표의 식품란에 언급된 식품에 대해서는 동 표의 검체란에 언급된 부위를 검체로서 시험하여야 하며, 또한 (1)의 표의 제1란에 언급된 농약 등의 성분인 물질에 대하여 동 표의 제3란에 「불검출」로 정한 동 표 제2란에 언급된 식품에 대해서는 (3)부터 (8)에서 규정된 시험법에 의하여 시험한 경우에 그 농약 등의 성분인 물질이 검출되어서는 아니 된다.

(1) 식품에 잔류하는 농약 등의 성분인 물질의 양의 한도
(표 생략)
(2) 검체
(표 생략)
(3)~(8) 시험법 생략

8 5부터 7에 성분규격이 정해지지 않은 경우 농약 등의 성분인 물질(법 제11조 제3항의 규정에 의하여 인체 건강을 해칠 우려가 없음이 명백하다고 후생노동성 장관이 정한 물질 제외)이 자연적으로 식품에 함유되는 물질과 동일할 때, 해당 식품에 해당 물질이 함유되는 양은 해당 식품에 해당 물질이 통상적으로 함유되는 양을 초과해서는 아니 된다. 단, 통상적으로 함유한 양으로 인체 건강을 해칠 우려가 있는 물질을 지닌 식품에 대해서는 이에 한하지 아니한다.

9 다음 표의 제1란에 언급된 농약 등의 성분인 물질은 동 표 제2란에 언급된 식품의 구분에 따라 각각 동 표 제3란에 정해진 양을 초과하여 해당 식품에 함유되어서는 아니 된다.

식품(6의(1)의 표 제2란 및 7의 (1)의 표 제2란에 언급된 식품 제외)에 잔류하는 농약 등의 성분인 물질의 양의 한도

(표 생략)

10 6 또는 9에 정해진 것 외에 6부터 9에서 성분규격이 정해진 식품을 원재료로 하여 제조, 또는 가공되는 식품에 대해서는 해당 제조, 또는 가공되는 식품의 원재료인 식품이 각각 6부터 9에 정해진 성분규격에 적합한 것이어야 한다.

11 6 또는 9에 정해진 것 외에 5부터 9에서 성분규격이 정해지지 않은 식품을 원재료로 하여 제조, 또는 가공되는 식품에 대해서는 해당 제조, 또는 가공되는 식품의 원재료인 식품이 법 제11조 제3항의 규정에 의하여 인체 건강을 해칠 우려가 없는 양으로 후생노동성 장관이 정한 양을 초과하여 농약 등의 성분인 물질(동 항의 규정에 의하여 인체 건강을 해칠 우려가 없음이 명확한 것으로 후생노동성 장관이 정한 물질 제외)을 함유하여서는 아니 된다.

12 세슘(방사성물질 중, 세슘134[1] 및 세슘137[2]을 말함)은 다음 표 제1란에 언급된 식품의 구분에 따라 각각 동 표 제2란에 정해진 농도를 초과하여 식품에 함유되어서는 아니 된다.

제1란	제2란
미네랄워터류(물만을 원료로 하는 청량음료수를 말함)	10 Bq/kg
원료에 차가 함유된 청량음료수	10 Bq/kg
음용으로 제공하는 차	10 Bq/kg
유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품(유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(省令)(1951년 후생성령 제52호) 제2조 제1항에 규정된 유(乳) 및 동 조 제12항에 규정된 유제품 그리고 이를 주원료로 하는 식품(이하 이 표에서 「유(乳) 등」이라 함) 중 유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 하는 것 제외)	50 Bq/kg
상기 이외의 식품(유(乳) 등을 제외)	100 Bq/kg
(비고) 제2란에 정해진 농도 측정은 음용으로 제공하는 차의 경우 음용으로 제공하는 상태에서, '식용 식물유지 일본농림규격'에서 규정된 식용 홍화유, 식용 면실유, 식용 미강유 및 식용 카놀라유는 유지 상태에서, 건조 버섯류 및 건조 채소류 그리고 건조시킨 해조류 및 건조시킨 어패류 등은 음식으로 제공하는 상태에서 실시하여야 한다.	

1) 134 Cesium(134Cs)
2) 137 Cesium(137Cs)

B 식품 일반의 제조, 가공 및 조리기준

1 식품을 제조 또는 가공하는 경우에는 식품에 방사선[3](원자력기본법(1955년 법률 제186호) 제3조 제5호에 규정된 것을 말함. 이하 동일)을 조사해서는 아니 된다. 단, 식품의 제조공정 또는 가공공정에서 그 제조공정 또는 가공공정의 관리를 위해 조사하는 경우로서 식품의 흡수선량이 0.10 그레이 이하인 경우 및 D의 각 조에서 특별히 정해진 경우에는 이에 한하지 아니한다.

2 생유 또는 생(生)산양유를 사용하여 식품을 제조하는 경우에는 그 식품의 제조공정 중에 생유 또는 생(生)산양유를 저온살균방식에 의해 63℃에서 30분간 가열살균하거나 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 가열살균하여야 한다.
식품에 첨가하거나 또는 식품 조리에 사용하는 유(乳)는 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 또는 가공유이어야 한다.

3 혈액, 혈구 또는 혈장(짐승의 것에 한함. 이하 동일)을 사용하여 식품을 제조, 가공 또는 조리하는 경우에는 그 식품의 제조, 가공 또는 조리 공정 중에서 혈액, 혈구 혹은 혈장을 63℃에서 30분간 가열하거나 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 갖는 방법으로 가열살균하여야 한다.

4 식품의 제조, 가공 또는 조리에 사용하는 난각란은 식용부적합란(부패한 난각란, 곰팡이가 생긴 난각란, 이물이 혼입된 난각란, 혈액이 혼입된 난각란, 액체가 새는 난각란, 난황이 깨진 난각란(물리적인 이유에 의한 것 제외) 및 부화시키기 위해 가온하고 도중에 가온을 중지한 난각란을 말함. 이하 동일)이어서는 아니 된다.
달걀을 사용하여 식품을 제조, 가공 또는 조리하는 경우에는 그 식품의 제조, 가공 또는 조리 공정 중에 70℃에서 1분간 이상 가열하거나 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 가진 방법으로 가열살균하여야 한다. 단, 상미기한을 경과하지 않은 생식용 정상란(식용부적합란, 오염란(汚卵: 분변, 혈액, 알 내용물, 털 등에 의해 오염되어 있는 난각란을 말함. 이하 동일), 연각란(軟卵: 난각막이 온전하면서 난각이 결손되었거나 또는 얇은 난각란을 말함. 이하 동일) 및 실금란(破卵: 난각에 금간 것이 보이는 난각란을 말함. 이하 동일) 이외의 난각란을 말함. 이하 동일)을 사용하여 할란(割卵) 후 신속하게 조리하며 또한 그 식품이 조리 후 신속하게 섭취되는 경우 및 살균한 닭의 액란(난각란에서 난각을 제거한 것을 말함. 이하 동일)을 사용하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

5 어패류를 생식용으로 조리하는 경우에는 식품제조용수(수도법(1957년 법률 제177호) 제3조 제2항에 규정된 수도사업용 수도, 동 조 제6항에 규정된 전용수도 혹은 동 표 제2란에 언급된 규격에 적합한 물을 말함. 이하 같음)로 충분히 세정하고, 제품을 오염시킬 우려가 있는 것을 제거하여야 한다.

3) Radiation Irradiation

제1란	제2란
일반세균	1ml의 검수에서 형성되는 집락수가 100 이하일 것(표준한천배지법).
대장균군	검출되지 않을 것(유당부이용 브릴리언트그린 유당담즙부이용 배지법).
카드뮴	0.01mg / l 이하일 것.
수은	0.0005mg / l 이하일 것.
납	0.1mg / l 이하일 것.
비소	0.05mg / l 이하일 것.
육가크롬	0.05mg / l 이하일 것.
시안(시안이온 및 염화시안)	0.01mg / l 이하일 것.
질산성질소 및 아질산성질소	10mg / l 이하일 것.
불소	0.8mg / l 이하일 것.
유기인	0.1mg / l 이하일 것.
아연	1.0mg / l 이하일 것.
철	0.3mg / l 이하일 것.
동	1.0mg / l 이하일 것.
망간	0.3mg / l 이하일 것.
염소이온	200mg / l 이하일 것.
칼슘, 마그네슘 등(경도)	300mg / l 이하일 것.
증발잔류물	500mg / l 이하일 것.
음이온계면활성제	0.5mg / l 이하일 것.
페놀류	페놀로서 0.005mg / l 이하일 것.
유기물 등(과망간산칼륨소비량)	10mg / l 이하일 것.
pH치	5.8 이상 8.6 이하일 것.
맛	이상이 없을 것.
취기	이상이 없을 것.
색도	5도 이하일 것.
탁도	2도 이하일 것.

6 유전자재조합기술에 의해 얻은 미생물을 이용하여 식품을 제조하는 경우에는 후생노동성 장관이 정한 기준에 적합하다는 내용의 확인을 얻은 방법으로 하여야 한다.

7 식품을 제조 또는 가공하는 경우에는 제2 첨가물 D 성분규격·보존기준의 각 조에 적합하지 않은 첨가물 또는 제2 첨가물 E 제조기준에 적합하지 않은 방법으로 제조된 첨가물을 사용해서는 아니 된다.

8 광우병(광우병 대책특별조치법(2002년 법률 제80호) 제2조에 규정된 광우병을 말함) 발생국가 또는 발생지역에서 사육된 소(식품안전기본법(2003년 법률 제4호) 제11조 제1항에 규정된 식품건강영향평가의 결과를 토대로 식육의 가공과 관련한 안전성이 확보되어 있다고 인정되는 국가 또는 지역에서 사육된 월령 30개월 이하의 소(출생 연월일로부터 기산(起算)하여 30개월을 경과한 날까지의 것을 말함)를 제외. 이하 「특정 소」라고 함)의 고기를 직접 일반소비자에게 판매하는 경우에는 척주(배근신경절을 포함하여 경추횡돌기, 흉추횡돌기, 요추횡돌기, 경추극돌기, 흉추극돌기, 요추극돌기, 선골익, 정중선골릉 및 미추 제외. 이하 동일)를 제거해야 한다. 이 경우에 척주 제거는 소의 고기 및 식용으로 제공하는 내장 그리고 해당 제거를 한 장소 주변

에 있는 식육이 배근신경절에 의해 오염되지 않는 방법으로 실시하여야 한다.
식품을 제조, 가공 또는 조리하는 경우에는 특정 소의 척주를 원재료로 사용해서는 아니 된다. 단, 다음 중 하나 이상에 해당하는 것을 원재료로 사용하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

(1) 특정 소의 척주에 유래하는 유지를 고온·고압의 조건에서 가수분해, 감화(Saponification) 또는 에스테르 교환한 것

(2) 월령이 30개월 이하인 특정 소의 척주를 탈지, 산에 의한 탈회, 산 혹은 알칼리 처리, 여과 및 138℃ 이상에서 4초간 이상 가열살균을 실시한 것 또는 이들과 동등 이상의 감염성을 저하시키는 처리를 하여 제조한 것

9 소의 간 또는 돼지의 식육은 음식으로 제공할 때에 가열을 필요로 하는 것으로서 판매용으로 제공해야 하며, 소의 간 또는 돼지의 식육을 직접 일반소비자에게 판매하는 경우, 그 판매자는 음식으로 제공할 때 소의 간 또는 돼지의 식육의 중심부까지 충분한 가열을 요한다는 등의 필요한 정보를 일반소비자에게 제공해야 한다. 단, 제1 식품의 부 D 각 조의 항 '○ 식육제품'에 규정된 제품(이하 9에서 「식육제품」이라 함)을 판매하는 경우에 있어서는 이에 한하지 않는다.

판매자는 일반소비자에게 직접 판매하는 것을 목적으로 소의 간 또는 돼지의 식육을 사용하여 식품을 제조, 가공 또는 조리하는 경우 그 식품의 제조, 가공 또는 조리 공정 중에서 소의 간 또는 돼지의 식육의 중심부의 온도를 63℃에서 30분간 이상 가열하거나 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 가열살균하여야 한다. 단, 일반소비자가 음식이 제공될 때 가열하는 것을 전제로 해당 식품을 판매하는 경우는 이에 한하지 아니한다. 가열을 전제로 하여 판매하는 경우, 그 판매자는 일반소비자가 음식으로 제공할 때 해당 식품의 중심부까지 충분한 가열을 요한다는 등의 필요한 정보를 일반소비자에게 제공하여야 한다.

C 식품 일반의 보존기준

1 음식용으로 제공하는 빙설 이외의 빙설을 직접 접촉시키는 것에 의하여 식품을 보존하는 경우에는 대장균군[4](그람음성 무포자성 간균이며 유당을 분해하여 산과 가스를 생성하는 모든 호기성 또는 통성혐기성 균을 말함. 이하 같음)이 음성인 빙설을 사용해야 한다. 이 경우 대장균군 검출 시험법은 다음과 같다.

(1) 검체 채취 및 시료 조정
(생략)

(2) 대장균군 시험법
(생략)

2 식품을 보존하는 경우에는 항생물질을 사용해서는 아니 된다. 단, 법 제10조의 규정에 의하여 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우로 후생노동성 장관이 정한 첨가물에 대해서는 이에 한하지 아니한다.

4) Coliforms

3　식품 보존의 목적으로 식품에 방사선을 조사하여서는 아니 된다.

D 각 조

○ 청량음료수

1　청량음료수의 성분규격

(1) 일반규격

1. 혼탁(원재료로서 이용되는 식물 또는 동물의 조직성분, 착향 또는 착색의 목적으로 사용되는 첨가물 또는 일반적으로 인체 건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 사멸한 미생물(제품 원재료에 혼입이 부득이한 것에 한함)에 기인하는 혼탁 제외)한 것이어서는 아니 된다.
2. 침전물(원재료로서 이용되는 식물 또는 동물의 조직성분, 착향 또는 착색의 목적으로 사용되는 첨가물 또는 일반적으로 인체 건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 사멸한 미생물(제품 원재료에 혼입이 부득이한 것에 한함)에 기인하는 침전물 제외) 또는 고형의 이물(원재료로서 이용되는 식물인 고형물로 그 용량 백분율이 30% 이하인 것 제외)이 있어서는 아니 된다.
3. 금속제 용기포장인 경우, 주석[5] 함유량은 150.0ppm을 초과해서는 아니 된다.
4. 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우 대장균군 시험법은 다음과 같다.

(시험법 생략)

(2) 개별규격

1. 미네랄워터류(물만을 원료로 하는 청량음료수를 말함. 이하 같음) 중 살균 또는 제균을 실시하지 않은 것

a 다음 표 제1란에 언급된 사항에 대하여 동 표 제2란에 언급된 규격에 적합한 것이어야 한다.

제1란	제2란
아연	5mg/l 이하일 것.
카드뮴	0.003mg/l 이하일 것.
수은	0.0005mg/l 이하일 것.
셀렌	0.01mg/l 이하일 것.
동	1mg/l 이하일 것.
납	0.05mg/l 이하일 것.
바륨	1mg/l 이하일 것.
비소	0.05mg/l 이하일 것.
망간	2mg/l 이하일 것.
육가크롬	0.05mg/l 이하일 것.
시안(시안이온 및 염화시온)	0.01mg/l 이하일 것.
질산성질소 및 아질산성질소	10mg/l 이하일 것.
불소	2mg/l 이하일 것.
붕소	붕산으로서 30mg/l 이하일 것.

b 용기포장 내의 이산화탄소압력이 20℃에서 98kPa 미만인 것은 장구균 및 녹

5) Tin (Sn)

농균이 음성이어야 한다. 이 경우 장구균 및 녹농균의 시험법은 다음과 같다.

(시험법 생략)

2. 미네랄워터류 중 살균 또는 제균을 실시한 것

다음 표 제1란에 언급된 사항에 대하여 동 표 제2란에 언급된 규격에 적합한 것이어야 한다.

제1란	제2란
아연	5mg/l 이하일 것.
카드뮴	0.003mg/l 이하일 것.
수은	0.0005mg/l 이하일 것.
셀렌	0.01mg/l 이하일 것.
동	1mg/l 이하일 것.
납	0.05mg/l 이하일 것.
바륨	1mg/l 이하일 것.
비소	0.05mg/l 이하일 것.
망간	2mg/l 이하일 것.
육가크롬	0.05mg/l 이하일 것.
아염소산	0.6mg/l 이하일 것.
염소산	0.6mg/l 이하일 것.
클로로포름	0.06mg/l 이하일 것.
잔류염소	3mg/l 이하일 것.
시안(시안이온 및 염화시온)	0.01mg/l 이하일 것.
사염화탄소	0.002mg/l 이하일 것.
1, 4—디옥산	0.04mg/l 이하일 것.
디클로로아세토니트릴	0.01mg/l 이하일 것.
1, 2—디클로로에탄	0.004mg/l 이하일 것.
디클로로메탄	0.02mg/l 이하일 것.
시스—1, 2—디클로로에틸렌 및 트랜스—1, 2—디클로로에틸렌	시스체와 트랜스체의 합으로서 0.04mg/l 이하일 것.
디브로모클로로메탄	0.1mg/l 이하일 것.
브롬산	0.01mg/l 이하일 것.
질산성질소 및 아질산성질소	10mg/l 이하일 것.
총트리할로메탄	0.1mg/l 이하일 것.
테트라클로로에틸렌	0.01mg/l 이하일 것.
트리클로로에틸렌	0.004mg/l 이하일 것.
톨루엔	0.4mg/l 이하일 것.
불소	2mg/l 이하일 것.
브로모디클로로메탄	0.03mg/l 이하일 것.
브로모포름	0.09mg/l 이하일 것.
벤젠	0.01mg/l 이하일 것.
붕소	붕산으로서 30mg/l 이하일 것.
포름알데히드	0.08mg/l 이하일 것.
유기물 등(전유기탄소)	3mg/l 이하일 것.
맛	이상이 없을 것.
취기	이상이 없을 것.
색도	5도 이하일 것.
탁도	2도 이하일 것.

3. 미네랄워터류 이외의 청량음료수

a 비소[6] 및 납[7]이 검출되어서는 아니 된다. 이 경우의 비소 및 납의 시험법은

다음과 같다.

(시험법 생략)

b 사과의 착즙 및 착즙된 과즙만을 원료로 하는 것은 파튤린[8] 함유량이 0.050ppm을 초과해서는 아니 된다.

2 청량음료수의 제조기준

(1) 일반기준

제조에 사용되는 기구 및 용기포장은 적당한 방법으로 세척하고 살균한 것이어야 한다. 단, 미사용 용기포장이며 살균 또는 살균효과를 가지는 제조방법으로 제조되어, 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것은 이에 한하지 아니한다.

(2) 개별기준

1. 미네랄워터류 중 살균 또는 제균을 실시하지 않은 것(용기포장 내의 이산화탄소 압력이 20℃에서 98kPa 이상인 것 제외)은 다음 기준에 적합한 것이어야 한다.

a 원수(原水)는 자연적으로 또는 굴삭에 의하여 지하의 대수층에서 직접 얻어지는 광수만으로 하고, 원천 및 채수지점의 환경보전을 포함하여 위생확보에 충분히 신경써야 한다.

b 원수는 그 구성성분, 용출량 및 온도가 안정된 것이어야 한다.

c 원수는 인위적인 환경오염물질을 포함하는 것이어서는 아니 된다. 단, 별도성분규격이 설정된 경우에는 이에 한하지 아니한다.

d 원수는 병원미생물에 오염된 것 또는 해당 원수가 병원미생물에 오염되었다고 의심하게 하는 생물 혹은 물질을 포함하는 것이어서는 아니 된다.

e 원수는 포자형성 아황산환원혐기성균, 장구균, 녹농균 및 대장균군이 음성이며 1ml당 세균수가 5 이하이어야 한다. 이 경우의 포자형성아황산환원혐기성균, 장구균, 녹농균 및 대장균군의 시험법 및 세균수 측정법은 다음과 같다.

(시험법 및 측정법 생략)

f 원수는 원천에서 직접 채수한 것을 자동적으로 용기포장에 충전한 후, 밀전 또는 밀봉하여야 한다.

g 원수에는 침전, 여과, 폭기 또는 이산화탄소의 주입 혹은 탈기 이외의 작업을 실시해서는 아니 된다.

h 채수부터 용기포장에 담기까지의 시설 및 설비는 원수를 오염시킬 우려가 없도록 청결하고 위생적으로 유지되어야 한다.

i 채수부터 용기포장에 담기까지의 작업은 청결하고 위생적으로 진행하여야 한다.

j 용기포장에 넣은 직후의 제품은 1ml당 세균수가 20 이하이어야 한다. 이 경우의 세균수(생균수) 측정법은 다음과 같다.

(측정법 생략)

k e 및 j에 관한 기록은 6개월간 보존하여야 한다.

---

6) Arsenic (As)
7) Lead (Pb)
8) Patulin

2. 미네랄워터류 중 살균 또는 제균을 실시하지 않은 것이면서 용기포장 내의 이산화탄소압력이 20℃에서 98kPa 이상인 원수는 1ml당 세균수가 100 이하이면서 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우의 세균수 측정법 및 대장균군 시험법은 다음과 같다.
(측정법 및 시험법 생략)

3. 미네랄워터류 중 살균 또는 제균을 실시한 것은 다음 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.
a 원료로 사용하는 물은 1ml당 세균수가 100 이하이며 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우 세균수 측정법 및 대장균군 시험법은 다음과 같다.
(측정법 및 시험법 생략)
b 용기포장에 충전, 밀전 혹은 밀봉한 후 살균하거나 또는 자동기록 온도계가 부착된 살균기 등으로 살균한 것 혹은 여과기 등으로 제균한 것을 자동적으로 용기포장에 충전한 후, 밀전 혹은 밀봉하여야 한다. 이 경우 살균 또는 제균은 그 중심부 온도를 85℃에서 30분간 가열하는 방법, 그 외 원료로 사용하는 물 등에 유래하여 해당식품 중에 존재, 발육할 수 있는 미생물을 사멸 또는 제거하는데 충분한 효력을 가진 방법으로 실시하여야 한다.
c b의 살균에 관한 살균온도 및 살균시간의 기록 또는 제균에 관한 기록은 6개월간 보존하여야 한다.

4. 미네랄워터류, 냉동과일음료(과일의 착즙 또는 과일의 착즙을 농축한 것을 냉동한 것으로, 원료용 과즙 이외의 것을 말함. 이하 같음) 및 원료용 과즙 이외의 청량음료수
a 원료로 사용하는 물은 수돗물 또는 다음 중 하나이어야 한다.
① 1 청량음료수의 성분규격의 (2) 개별규격의 1.의 a에 적합하며 철이 0.3mg/l 이하, 칼슘, 마그네슘 등(경도)이 300mg/l 이하인 것 중, 2 청량음료수의 제조기준의 (2) 개별기준의 1.(f, h, i, j 및 k 제외) 또는 2.에 적합한 것.
② 1 청량음료수의 성분규격 (2) 개별규격의 2. 및 2 청량음료수의 제조기준의 (2) 개별기준의 3.의 a에 적합한 것이며 철이 0.3mg/l 이하, 칼슘, 마그네슘 등(경도)이 300mg/l 이하인 것.
b 제조에 사용하는 과일, 채소 등의 원료는 선도, 그 외 품질이 양호한 것이며 필요에 따라 충분히 세척한 것이어야 한다.
c 청량음료수는 용기포장에 충전, 밀전 혹은 밀봉한 후 살균하거나, 또는 자동기록 온도계가 부착된 살균기 등으로 살균한 것 혹은 여과기 등으로 제균한 것을 자동적으로 용기포장에 충전한 후, 밀전 혹은 밀봉하여야 한다. 이 경우 살균 또는 제균은 다음 방법으로 실시하여야 한다. 단, 용기포장 내의 이산화탄소압력이 20℃에서 98kPa 이상이며 식물 또는 동물의 조직성분을 함유하지 않은 것은 살균 및 제균을 요하지 않는다.
① pH4.0 미만인 것의 살균은 그 중심부 온도를 60℃로 10분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 행할 것.
② pH4.0 이상인 것(pH4.6 이상이며 수분활성이 0.94를 초과하는 것 제외)의

살균은 그 중심부 온도를 85℃로 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 행할 것.

③ pH4.6 이상이며 수분활성이 0.94를 초과하는 것의 살균은 원재료 등에서 유래하여 해당 식품 중에 존재, 발육할 수 있는 미생물을 사멸시키는 데 충분한 효력을 가진 방법 또는 ②에 정해진 방법으로 행할 것.

④ 제균은 원재료 등에서 유래하여 해당 식품 중에 존재, 발육할 수 있는 미생물을 제거하는 데 충분한 효력을 가진 방법으로 행할 것.

d c의 살균에 관한 살균온도 및 살균시간의 기록 또는 c의 제균에 관한 기록은 6개월간 보존하여야 한다.

e 종이뚜껑에 의하여 타전하는 경우에는 타전기계로 실시하여야 한다.

5. 냉동과일음료

a 원료용 과일은 상한 것, 부패한 것, 병해를 입은 것 등이 아닌 건전한 것을 이용하여야 한다.

b 원료용 과일은 물, 세정제 등에 담가 과피의 부착물을 팽윤시켜 솔질, 그 외 적당한 방법으로 세척하여 충분히 물로 씻은 후, 차아염소산나트륨액 그 외 적당한 살균제를 사용하여 살균하고 충분히 물로 씻어야 한다.

c 살균한 원료용 과일은 오염되지 않도록 위생적으로 취급하여야 한다.

d 착즙 및 착즙된 과즙의 가공은 위생적으로 실행하여야 한다.

e 제조에 사용하는 기구 및 용기포장은 적당한 방법으로 세척·살균된 것이어야 한다. 단, 미사용 용기포장이며 살균 또는 살균효과를 가지는 제조방법으로 제조, 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것은 이에 한하지 아니한다.

f 착즙된 과즙(밀폐형 전자동착즙기에 의하여 착즙된 것 제외)의 살균 또는 제균은 다음 방법으로 실시하여야 한다.

① pH4.0 미만인 것의 살균은 그 중심부 온도를 60℃로 10분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 행할 것.

② pH4.0 이상인 것의 살균은 그 중심부 온도를 85℃로 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 행할 것.

③ 제균은 원재료 등에서 유래하여 해당 식품 중에 존재, 발육할 수 있는 미생물을 제거하는 데 충분한 효력을 가진 방법으로 행할 것.

g f의 살균에 관한 살균온도 및 살균시간의 기록 또는 c의 제균에 관한 기록은 6개월간 보존하여야 한다.

h 착즙된 과즙은 자동적으로 용기포장에 충전, 밀폐되어야 한다.

i 화학적합성품인 첨가물(산화방지제 제외)을 사용해서는 아니 된다.

6. 원료용 과즙

a 제조에 사용하는 과일은 선도, 그 외 품질이 양호한 것이며 필요에 따라 충분히 세척한 것이어야 한다.

b 착즙 및 착즙된 과즙의 가공은 위생적으로 실행하여야 한다.

3 청량음료수의 보존기준

(1) 종이뚜껑을 이용한 유리병에 담긴 것은 10℃ 이하로 유지하여야 한다.
(2) 미네랄워터류, 냉동과일음료 및 원료용 과즙 이외의 청량음료수 중, pH4.6 이상이며 수분활성이 0.94를 초과하는 것이면서 원재료 등에서 유래하여 해당 식품 중에 존재, 발육할 수 있는 미생물을 사멸 또는 제거하는 것에 충분한 효력을 가지는 방법으로 살균 또는 제균을 실시하지 않은 것은 10℃ 이하로 보존하여야 한다.
(3) 냉동과일음료 및 냉동한 원재료과즙은 -15℃ 이하로 보존하여야 한다.
(4) 원료용 과즙은 청결하고 위생적인 용기포장에 담아 보존하여야 한다.

4 컵판매식 자동판매기 및 운반기구 또는 용기포장에 충전된 원액을 사용하여 자동적으로 청량음료수 조리를 실행하는 기구(이하 「청량음료수 전자동조리기」라 함)에 의하여 조리되는 청량음료수의 조리기준

(1) 조리에 이용하는 청량음료수의 원료는 1 청량음료수의 성분규격에 정해진 규격에, 조리에 이용하는 분말청량음료수 또는 설탕은 제1 식품의 부 D 각 조의 항 ○분말청량음료의 1 분말청량음료의 성분규격에 정해진 규격에, 각각 적합하여야 한다. 또한, 조리에 이용하는 물은 식품제조용수이어야 한다.
(2) 조리에 이용하는 청량음료수의 원액은 충전 직전에 적당한 방법으로 세척·살균된 운반기구 또는 용기포장에 자동적으로 충전한 후, 밀전 혹은 밀봉 또는 이들과 동등한 처치를 실시한 것을 사용하여야 한다. 단, 살균 또는 살균효과를 가지는 제조방법으로 제조되어 사용되기 전까지 오염될 우려가 없도록 취급된 미사용 운반기구 또는 용기포장에 자동적으로 충전한 후, 밀전 혹은 밀봉 또는 이들과 동등한 처치를 실시한 것은 이에 한하지 아니한다.
(3) 청량음료수의 원액, 그 외 원료의 용해, 추출, 희석 및 혼합은 컵판매식 자동판매기 또는 청량음료수 전자동조리기 안에서 행해져야 한다. 단, 기외에서 혼합하는 구조의 청량음료수 전자동조리기의 혼합은 이에 한하지 아니한다.
(4) 조리에 이용하는 청량음료수의 운액, 물 및 그 외의 원료를 용해, 추출, 희석 또는 혼합한 액(이하 「기내의 액체」라 함)은 컵판매식 자동판매기 또는 청량음료수 전자동조리기 안에서 10℃ 이하 또는 63℃ 이상으로 유지하여야 한다. 단, 밀전 혹은 밀봉 또는 이들과 동등한 처리를 실시한 운반기구 또는 용기포장에 담긴 것은 이에 한하지 아니한다.

○ 분말청량음료

1 분말청량음료의 성분규격

(1) 음용 시 사용되는 배수의 물로 용해한 액이 제1 식품의 부 D 각 조의 항 ○청량음료수의 1 청량음료수의 성분규격의 (1) 일반규격의 1. 및 2.에 적합하여야 한다.
(2) 비소 및 납이 검출되어서는 아니 된다. 또한 금속제 용기포장에 담긴 것은 주석 함유량이 150.0ppm을 초과하여서는 아니 된다.
이 경우 비소 및 납의 시험법은 다음과 같다.
(시험법 생략)
(3) 유산균을 넣지 않은 분말청량음료는 대장균군이 음성이며 세균수가 검체 1g당

3,000 이하이어야 한다.

이 경우 대장균군 시험법 및 세균수 측정법은 다음과 같다.

(시험법 및 측정법 생략)

(4) 유산균을 넣은 분말청량음료는 대장균군이 음성이며 세균수(유산균 제외)가 검체 1g당 3,000 이하이어야 한다.

이 경우 대장균군 시험법 및 세균수 측정법은 다음과 같다.

(시험법 및 측정법 생략)

2 분말청량음료의 제조기준

분말청량음료의 용기포장은 적당한 방법으로 세척, 건조된 유리병 금속제 용기포장, 합성수지제 용기포장(종이제 또는 셀로판제 용기포장이며 합성수지로 전면(全面)에 적층가공한 것 포함) 또는 금속제 혹은 합성수지제 운반기구에 담아 밀전 혹은 밀봉하거나 또는 방진 방습 및 방충할 수 있도록 한 것이어야 한다. 단, 세척한 것과 동일한 효과가 있는 제조방법으로 제조된 용기포장이며 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것은 세척을 요하지 않는다.

3 컵판매식 자동판매기에 들어가는 분말청량음료의 보존기준

컵판매식 자동판매기에 들어가는 분말청량음료는 2 분말청량음료의 제조기준에 정해진 조치를 강구하여 보존되어야 한다.

○ 빙설

1 빙설의 성분규격

(1) 빙설은 대장균군이 음성이며 그 융해수 1ml 중의 세균수가 100 이하이어야 한다.

(2) 빙설의 대장균군의 시험법은 제1 식품의 부 C 식품일반의 보존기준의 항 1의 (2) 대장균군 시험법에 의한 것으로 하고, 세균수의 시험법은 다음과 같다.

(시험법 생략)

2 빙설의 제조기준

빙설의 제조에 사용하는 원수는 식품제조용수이어야 한다.

○ 빙과

1 빙과의 성분규격

(1) 빙과는 그 융해수 1ml 중의 세균수(발효유 또는 유산균음료를 원료로 하여 사용한 것은 유산균 또는 효모 이외의 세균수)가, 10,000 이하이어야 한다.

(2) 빙과는 대장균군이 음성이어야 한다.

(3) 빙과의 세균수 측정법 및 대장균군 시험법은 다음과 같다.

(측정법 및 시험법 생략)

2 빙과의 제조기준 및 보존기준

(1) 빙과의 원수는 식품제조용수이어야 한다.

(2) 빙과의 원료(발효유 및 유산균음료 제외)는 68°로 30분간 가열살균하거나 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 살균하여야 한다.

(3) 빙결관에서 빙과를 빼낼 경우, 그 외부를 가온하기 위하여 사용하는 물은 흐르는 물(식품제조용수에 한함)이어야 한다.
(4) 빙과를 용기포장에 투입하는 경우에는 투입기계를 사용하고 타전하는 경우에는 타전기계를 사용하여야 한다.
(5) 빙과의 융해수는 빙과의 원료로 해서는 아니 된다. 단, (2)에 의한 가열살균을 한 것은 이에 한하지 아니한다.
(6) 빙과의 기구 또는 용기포장은 사용하기 전에 적당한 방법으로 세척·살균한 것일 것. 단, 이미 세척·살균된 용기포장 또는 살균효과를 가지는 제조방법으로 제조된 용기포장이며 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것은 이에 한하지 아니한다.
(7) 빙과를 보존하는 경우에 사용하는 용기는 적당한 방법으로 살균한 것이어야 한다.
(8) 원료 및 제품은 뚜껑이 있는 용기에 저장하고 취급 중 손을 직접 원료 및 제품에 접촉해서는 아니 된다.

○ 식육 및 고래고기(생식용 식육 및 생식용 냉동고래고기 제외. 이하 이 항에서 같음)

1 식육 및 고래고기의 보존기준
(1) 식육 및 고래고기는 10° 이하에서 보존하여야 한다. 단, 세절한 식육 및 고래고기를 동결시킨 것으로 용기포장에 담긴 것은 -15° 이하로 보존하여야 한다.
(2) 식육 및 고래고기는 청결하면서 위생적인 덮개가 있는 용기에 담거나 또는 청결하면서 위생적인 합성수지필름, 합성수지가공지, 황산지, 파라핀지 혹은 천으로 포장하여 운반하여야 한다.
2 식육 및 고래고기의 조리기준
식육 또는 고래고기의 조리는 위생적인 장소에서 청결하고 위생적인 기구를 이용하여 실행하여야 한다.

○ 생식용 식육(소의 식육(내장 제외. 이하 이 목(目)에서 같음)이며 생식용으로서 판매하는 것에 한함. 이하 이 목(目)에서 같음)

1 생식용 식육의 성분규격
(1) 생식용 식육은 장내세균과 균군[9]이 음성이어야 한다.
(2) (1)에 관한 기록은 1년간 보존하여야 한다.
2 생식용 식육의 가공기준
생식용 식육은 다음 기준에 적합한 방법으로 가공하여야 한다.
(1) 가공은 다음 설비와 구분되어 기구 및 손의 세척 및 소독에 필요한 전용 설비를 갖춘 위생적인 장소에서 실행하여야 한다. 또한, 고깃덩어리(식육의 단일 덩어리를 말함. 이하 이 목에서 같음)가 접촉하는 설비는 전용의 것을 사용하여 한 고깃덩어리의 가공마다 세척 및 소독을 실시하여야 한다.
(2) 가공에 사용하는 기구는 청결하고 위생적이며 세척 및 소독이 용이한 불침투성 재질로서 전용의 것을 사용하여야 한다. 또한 그 사용에 있어서는 한 고깃덩어리의 가공마다(병원미생물에 의하여 오염된 경우에는 그 때마다) 83° 이상의 온탕으로

9) Enterobacteriaceae

세척 및 소독하여야 한다.

(3) 가공은 법 제48조 제6항 제1호부터 제3호까지 중 하나에 해당하는 자, 동 항 제4호에 해당하는 자 중 식품위생법시행령(1953년 정령 제229호) 제35조 제13항에 규정된 식육제품제조업(법 제48조 제7항에 규정된 제조업자에 한함)에 종사하는 자 또는 도도부현지사 혹은 지역보건법(1947년 법률 제101호) 제5조 제1항의 규정에 근거한 정령으로 정해진 시 및 특별구의 장이 생식용 식육을 취급하는 자로서 적절하다고 인정한 자가 실행하여야 한다. 단, 그 자의 감독 밑에 행해지는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

(4) 가공은 고깃덩어리가 병원미생물에 의하여 오염되지 않도록 위생적으로 실행해야 한다. 또한 가공은 가열살균하는 경우를 제외하고 고깃덩어리의 표면의 온도가 10°를 초과하지 않도록 하여 진행하여야 한다.

(5) 가공에 있어서는 칼을 사용하여 그 원형을 유지한 채로 힘줄 및 섬유를 짧게 절단하는 처리, 조미료에 침윤하는 처리, 다른 식육의 단편을 결착시켜 형성하는 처리, 그 외 병원미생물에 의한 오염이 내부에 확대될 우려가 있는 처리를 해서는 아니 된다.

(6) 가공에 사용하는 고깃덩어리는 동결하지 않은 것이며 위생적으로 지육에서 잘라낸 것이어야 한다.

(7) (6)의 처리를 한 고깃덩어리는 처리 후 신속하게 기밀성이 있는 청결하고 위생적인 용기포장에 넣어 밀봉하여 고깃덩어리의 표면으로부터 깊이 1cm 이상의 부분까지를 60°로 2분간 이상 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 가열살균을 실시한 후, 신속하게 4° 이하로 냉각하여야 한다.

(8) (7)의 가열살균에 관한 온도 및 시간의 기록은 1년간 보존하여야 한다.

3 생식용 식육의 보존기준

(1) 생식용 식육은 4° 이하로 보존하여야 한다. 단, 생식용 식육을 동결시킨 것은 이를 -15° 이하로 보존하여야 한다.

(2) 생식용 식육은 청결하고 위생적인 용기포장에 넣어 보존하여야 한다.

4 생식용 식육의 조리기준

(1) 2의 (1)부터 (5)까지의 기준은 생식용 식육의 조리에 대하여 준용한다.

(2) 조리에 사용하는 고깃덩어리는 2의 (6) 및 (7)의 처리를 거친 것이어야 한다.

(3) 조리한 생식용 식육은 신속하게 제공하여야 한다.

○ 식용조류 알

1 식용조류 알의 성분규격

(1) 살균 액란(닭의 액란을 살균한 것을 말함. 이하 같음)은 살모넬라속균[10]이 검체 25g 당 음성이어야 한다.

(2) 미살균 액란(살균액란 이외의 닭의 액란을 말함. 이하 같음)은 세균수가 검체 1g 당 1,000,000 이하이어야 한다.

10) Salmonella spp.

2 식용조류 알(닭의 액란에 한함)의 제조기준

(1) 일반기준

닭의 액란은 다음 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

1. 제조에 사용하는 달걀(껍데기를 제거하지 않은 상태, 이하 「원료란」이라고 함)은 식용부적합란이어서는 아니 된다.
2. 원료란은 정상란, 오염란 그리고 연각란 및 실금란으로 선별된 상태로 취급하여야 한다.

(2) 개별기준

1. 살균액란

살균액란은 다음 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

a 제조에 사용하는 오염란, 연각란 및 실금란은 반입 후 24시간 이내(8° 이하에서 보존하는 경우는 72시간 이내)에 할란(割卵)하여 가열살균하여야 한다.

b 제조에 사용하는 정상란을 반입 후 3일 이상 보존하는 경우에는 8° 이하에서 보존하고 가능한 한 빨리 할란하여야 한다.

c 제조에 사용하는 오염란은 세척과 함께 150 ppm 이상의 차아염소산나트륨용액으로 살균하거나 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 지닌 방법으로 살균하여야 한다.

d 원료란을 세척하는 경우에는 오염란과 구별하여 할란 직전에 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 해야 한다.

e 할란에서 충전까지의 공정은 일관되게 실시하여야 한다.

f 할란에는 청결하고 세척 및 살균이 용이한 기구를 이용하여야 한다.

g 기계를 이용하여 할란할 경우에는 원심분리방식 및 압착방식으로 실시해서는 아니 된다.

h 할란에 이용하는 설비(난각을 여과할 경우 여과에 이용하는 설비 포함)는 작업 종료 후 및 작업 중에 정기적으로 청소 및 살균하여야 한다.

i 잘못하여 식용부적합란을 할란한 경우에는 즉시 해당 식용부적합란이 혼입된 닭의 액란을 폐기함과 동시에 할란에 이용된 기구를 세척 및 살균하여야 한다.

j 살균 전 닭의 액란은 할란 후 신속하게 냉각장치가 있는 저장탱크로 옮겨 8° 이하에서 냉각하여야 한다. 다만, 할란 후 곧바로 살균하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

k 살균 전 닭의 액란을 8시간 이상 저장할 경우에는 할란 후 신속하게 5° 이하에서 냉각하여야 한다.

l 닭의 액란은 다음에 언급한 방법 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 지닌 방법으로 가열살균하여야 한다.

① 닭의 액란(가당 또는 가염한 것 제외. ②에서도 같음)을 연속식으로 가열살균하는 경우, 다음의 표 제1란에 언급한 종류 구분에 따라 동 표 제2란에 언급한 온도에 의하여 3분30초간 이상 가열살균할 것

제1란	제2란
전란	60°
난황	61°

난백	56°

② 닭의 액란을 배치(batch)식으로 가열살균하는 경우, 다음의 표 제1란에 언급한 종류 구분에 따라 동 표 제2란에 언급한 온도에 의하여 10분간 이상 가열살균할 것

제1란	제2란
전란	58°
난황	59°
난백	54°

③ 가열 또는 가염한 닭의 액란을 가열살균하는 경우, 다음의 표 제1란에 언급한 종류 구분에 따라 동 표 제2란에 언급한 온도에 의하여 3분30초간 이상 연속식으로 가열살균할 것.

제1란	제2란
난황에 10% 가염한 것	63.5°
난황에 10% 가당한 것	63.0°
난황에 20% 가당한 것	65.0°
난황에 30% 가당한 것	68.0°
전란에 20% 가당한 것	64.0°

m 닭의 액란은 가열살균후 즉시 8° 이하에서 냉각하여야 한다.

n 냉각 후 닭의 액란을 용기포장에 충전하는 경우에는 미생물오염이 일어나지 않는 방법에 의하여 살균한 용기포장에 충전하여 즉시 밀봉하여야 한다.

2. 미살균 액란

미살균 액란은 다음 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

a 제조에 사용하는 오염란, 연각란 및 실금란은 반입 후 신속하게 할란하여야 한다.

b 제조에 사용하는 정상란을 반입 후 3일 이상 보존하는 경우는 8° 이하에서 보존하며 가능한 빨리 할란하여야 한다.

c 제조에 사용하는 오염란은 세척과 함께 150 ppm 이상의 차아염소산나트륨용액으로 살균 또는 이와 동등 이상의 살균효과를 지닌 방법으로 살균하여야 한다.

d 원료란을 세척하는 경우에는 오염란과 구별하여 할란 직전에 음용에 적합한 흐르는 물로 해야 한다.

e 할란에서 충전까지 공정에 이용하는 설비는 작업 전·후 및 1 로트의 원료란을 처리할 때마다 또는 작업 중에 정기적으로 청소하고 살균하여야 한다.

f 할란에는 청결하고 세척 및 살균이 용이한 기구를 이용하여야 한다.

g 기계를 이용하여 할란하는 경우에는 원심분리방식 및 압착방식으로 실시해서는 아니 된다.

h 잘못하여 식용부적합란을 할란한 경우에는 곧바로 해당 식용부적합란이 혼입된 닭의 액란을 폐기함과 동시에 할란에 이용한 기구를 세척 및 살균해야만 한다.

i 할란에서 충전까지의 공정에서 닭의 액란 온도가 상승하지 않도록 적절하게 온도관리를 하여야 한다.

j 닭의 액란은 할란 후 신속하게 8° 이하에서 냉각하여야 한다.

k 냉각 후 닭의 액란을 용기포장에 충전하는 경우에는 미생물 오염이 발생하지 않는 방법으로 살균한 용기포장에 충전하며 즉시 밀봉하여야 한다.

3 식용조류 알(닭의 액란에 한함)의 보존기준

(1) 닭의 액란은 8° 이하(닭의 액란을 냉동한 것은 -15° 이하)에서 보존하여야 한다.

(2) 제품의 운반에 사용하는 기구는 세척, 살균 및 건조한 것이어야 한다.

(3) 제품의 운반에 사용하는 탱크는 스테인리스 재질의 정치세척(Cleaning in Place)장치로 세척 및 살균하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효과를 지닌 방법으로 세척 및 살균한 것이어야 한다.

4 식용조류 알(달걀(껍데기를 제거하지 않은 상태)에 한함)의 사용기준

달걀(껍데기를 제거하지 않은 상태)을 가열살균하지 않고 음식에 제공하는 경우에는 상미기한을 경과하지 않은 생식용의 정상란을 사용하여야 한다.

○ 혈액, 혈구 및 혈장

1 혈액, 혈구 및 혈장의 가공기준

(1) 가공에 사용하는 혈액(이하 「원료 혈액」이라고 함)은 채혈 후 즉시 4° 이하에서 냉각하며 또한 냉각 후 4° 이하에서 유지한 것이어야 한다.

(2) 원료 혈액은 신선도가 양호하고 성상이 정상이어야 한다.

(3) 가공에 이용하는 기구는 적절한 방법으로 세척, 살균한 것이어야 한다.

(4) 가공은 연속적으로 일관되게 실행해야 한다.

(5) 가공은 가열살균하는 경우를 제외하고 혈구 또는 혈장의 온도가 10°를 넘지 않도록 하여 실시하여야 한다.

(6) 동결을 하는 경우는 분리 후 신속하게 혈구 또는 혈장이 -18° 이하가 되도록 하여야 한다.

2 혈액, 혈구 및 혈장의 보존기준

(1) 혈액, 혈구 및 혈장은 4° 이하에서 보존하여야 한다.

(2) 냉동한 혈액, 혈구 및 혈장은 -18° 이하에서 보존하여야 한다.

(3) 혈액, 혈구 및 혈장은 청결하고 위생적인 용기포장에 담아 보존하여야 한다.

○ 식육제품

1 식육제품의 성분규격

(1) 일반규격

식육제품은 그 1kg 당 0.070g을 초과하는 양의 아질산염을 함유하여서는 아니 된다.

(2) 개별규격

1. 건조식육제품(건조시킨 식육제품으로 건조식육제품으로서 판매하는 것을 말함.

이하 같음)은 다음의 규격에 적합하여야 한다.

a E. coli[11](대장균군 중 44.5°에서 24시간 배양했을 때 유당을 분해하여 산 및 가스를 생성하는 것을 말함. 이하 같음)가 음성이어야 한다.

b 수분활성이 0.87 미만이어야 한다.

2. 비가열식육제품(식육을 소금에 절인 후 훈연 또는 건조시키고 그 중심부의 온도를 63°에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 가열살균을 하지 않은 식육제품으로 비가열식육제품으로서 판매하는 것을 말함. 단, 건조식육제품 제외. 이하 같음)은 다음의 규격에 적합하여야 한다.

a E. coli가 검체 1g 당 100 이하이어야 한다.

b 황색포도상구균[12]이 검체 1g 당 1,000 이하이어야 한다.

c 살모넬라속균이 음성이어야 한다.

d 리스테리아 모노사이토제네스[13]가 검체 1g당 100 이하이어야 한다.

3. 특정가열식육제품(그 중심부의 온도를 63°에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법 이외의 방법으로 가열살균한 식육제품을 말함. 단, 건조식육제품 및 비가열식육제품 제외. 이하 같음)은 다음의 규격에 적합하여야 한다.

a E. coli가 검체 1g 당 100 이하이어야 한다.

b 클로스트리디움속균[14](그람양성 포자형성 간균으로 아질산을 환원하는 혐기성균을 말함. 이하 같음)이 검체 1g 당 1,000 이하이어야 한다.

c 황색포도상구균이 검체 1g 당 1,000 이하이어야 한다.

d 살모넬라속균 음성이어야 한다.

4. 가열식육제품(건조식육제품, 비가열식육제품 및 특정가열식육제품 이외의 식육제품을 말함. 이하 같음) 중 용기포장에 담은 후 가열살균한 것은 다음의 규격에 적합하여야 한다.

a 대장균군 음성이어야 한다.

b 클로스트리디움속균이 검체 1g 당 1,000 이하이어야 한다.

5. 가열식육제품 중 가열살균한 후 용기포장에 담은 것은 다음의 규격에 적합하여야 한다.

a E. coli가 음성이어야 한다.

b 황색포도상구균이 검체 1g 당 1,000 이하이어야 한다.

c 살모넬라속균 음성이어야 한다.

2 식육제품의 제조기준

(1) 일반기준

식육제품은 다음의 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

1. 제조에 사용하는 원료식육은 선도가 양호하고 미생물오염이 적은 것이어야 한다.
2. 제조에 사용하는 냉동원료식육의 해동은 위생적인 장소에서 실행하여야 한다. 이 경우 물을 이용할 때에는 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 해야 한다.

---

11) Escherichia coli
12) Staphylococcus aureus
13) Listeria monocytogenes
14) Clostridium perfringens

3. 식육은 금속 또는 합성수지 등으로 만들어진 청결하며 세척이 용이한 불침투성 용기에 담아야 한다.
4. 제조에 사용하는 향신료, 설탕 및 전분은 그 1g 당 포자수가 1,000 이하이어야 한다
5. 제조에는 청결하며 세척 및 살균이 용이한 기구를 이용하여야 한다.

(2) 개별기준

1. 건조식육제품

건조식육제품은 다음의 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

a 훈연 또는 건조는 제품의 온도를 20° 이하 혹은 50° 이상을 유지하면서 또는 이와 동등 이상의 미생물 증식을 저지할 수 있는 조건을 유지하면서 수분활성이 0.87 미만이 될 때까지 실시하여야 한다.

한편, 제품의 온도를 50° 이상 유지하면서 훈연 또는 건조를 하는 경우에는 제품의 온도가 20°를 초과하고 50° 미만인 상태의 시간을 가능한 한 단축해서 실시하여야 한다.

b 훈연 또는 건조 후 제품의 취급은 위생적으로 하여야 한다.

2. 비가열식육제품

비가열식육제품은 다음의 어느 하나의 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

a 고깃덩어리(肉塊)(식육(내장 제외)의 단일 덩어리를 말함. 이하 같음)만을 원료식육으로 할 경우

① 제조에 사용하는 원료식육은 도살 후 24시간 이내에 4° 이하로 냉각하는 한편 냉각 후 4° 이하에서 보존한 것으로 pH가 6.0 이하이어야 한다.

② 제조에 사용하는 냉동원료식육의 해동은 식육의 온도가 10°를 초과하지 않도록 실시하여야 한다.

③ 제조에 사용하는 원료식육의 정형은 식육의 온도가 10°를 초과하지 않도록 실시하여야 한다.

④ 아질산나트륨을 사용하여 염지하는 경우에는 다음의 방법으로 실시하여야 한다.

가 식육의 염지는 건염법, 염수법 또는 한 개의 침을 이용한 수작업에 의한 주입법(이하 「일본침(一本針) 주입법」이라 함)에 의해 고깃덩어리 상태에서 식육의 온도를 5° 이하로 유지하면서 수분활성이 0.97 미만이 될 때까지 실시하여야 한다. 단, 최종제품의 수분활성을 0.95 이상으로 하는 것의 수분활성은 이에 한하지 아니한다.

건염법의 경우 식육의 중량 대비 6% 이상의 식염, 염화칼륨 또는 이의 조합 및 200 ppm 이상의 아질산나트륨을 이용하며, 염수법 또는 일본침(一本針) 주입법의 경우에는 15% 이상의 식염, 염화칼륨 또는 이들의 조합 및 200 ppm 이상의 아질산나트륨을 함유한 염지액을 이용하여 실시하여야 한다.

한편, 염수법의 경우, 식육을 염지액에 충분히 담가서 실시하여야 한다.

나 염지한 식육의 탈염 시에는 5° 이하의 식품제조용수를 이용하여 물갈이하면서 실시하여야 한다.

다 훈연 또는 건조는 고깃덩어리 상태에서 제품의 온도를 20° 이하 또는

50° 이상으로 유지하면서 수분활성이 0.95 미만이 될 때까지 실시하여야 한다. 단, 최종제품의 수분활성을 0.95 이상으로 하는 것에의 수분활성은 이에 한하지 아니한다.

한편 제품의 온도를 50° 이상으로 유지하면서 훈연 또는 건조를 하는 경우에는 제품의 온도가 20°를 초과하고 50° 미만인 상태의 시간을 가능한 한 단축해서 실시하여야 한다.

⑤ 아질산나트륨을 사용하지 않고 염지하는 경우에는 다음의 방법으로 실시하여야 한다.

가 식육의 염지는 건염법에 의해 고깃덩어리 상태에서 식육의 온도를 5° 이하로 유지하면서 식육의 중량 대비 6% 이상의 식염, 염화칼륨 또는 이의 조합을 표면 지방을 제외한 부분에 충분히 도포하여 40일간 이상 실시하여야 한다.

나 염지한 식육의 표면을 세척하는 경우에는 냉수(식품제조용수에 한함)를 이용하여 물갈 이하면서 실시하여야 한다.

다 훈연 또는 건조는 고깃덩어리 상태에서 제품의 온도를 20° 이하로 유지하면서 53일간 이상 실시하며 수분활성이 0.95 미만이 될 때까지 실시하여야 한다.

⑥ 훈연 또는 건조 후 제품의 취급은 위생적으로 하여야 한다.

b 고깃덩어리만을 원료식육으로 하는 경우 이외의 경우

① 제조에 사용하는 냉동원료식육의 해동은 식육의 온도가 10°를 초과하지 않도록 하여 실시하여야 한다.

② 제조에 사용하는 원료식육의 정형은 식육의 온도가 10°를 초과하지 않도록 하여 실시하여야 한다.

③ 제조에 사용하는 원료식육은 긴지름이 20 mm 이하가 되도록 절단하여야 한다.

④ 식육의 염지는 식육(뼈 및 지방 제외)의 중량 대비 3.3% 이상의 식염, 염화칼륨 또는 이의 조합 및 200 ppm 이상의 아질산나트륨을 이용하여 실시하여야 한다.

⑤ 염지한 식육의 탈염 시에는 5° 이하의 식품제조용수를 이용하여 물갈 이하면서 실시하여야 한다.

⑥ 훈연 또는 건조는 제품의 온도를 20° 이하로 유지하면서 20일간 이상 실시하고, pH가 5.0 미만, 수분활성이 0.91 미만(제품의 온도를 15°를 초과하여 훈연 또는 건조시킬 경우에는 pH가 5.4 미만이면서 수분활성이 0.91 미만) 또는 pH가 5.3 미만이면서 수분활성이 0.96 미만이 될 때까지 실시하여야 한다. 다만 상온에서 보존하는 것은 pH가 4.6 미만 또는 pH가 5.1 미만이면서 수분활성이 0.93 미만이 될 때까지 실시하여야 한다.

⑦ 다음의 가부터 다에 언급한 경우에 대해서는 ④의 식염, 염화칼륨 또는 이의 조합사용 및 ⑥의 훈연 또는 건조의 기간은 적용하지 않는다.

가 다음의 표 제1란에 언급한 식육의 중심부를 동 표 제2란에 언급한 온도의 구분에 따라 동 표 제3란에 언급한 기간의 냉동 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 냉동한 것을 원료식육으로 하여 제품을 제조하

는 경우

제1란	제2란	제3란
두께가 150mm 이하인 식육	−29° 이하의 온도	6일
	−29° 초과−24° 이하의 온도	10일
	−24° 초과−15° 이하의 온도	20일
두께가 150mm를 초과하고 675mm 이하인 식육	−29° 이하의 온도	12일
	−29° 초과−24° 이하의 온도	20일
	−24° 초과−15° 이하의 온도	30일

나 그 중심부를 다음의 표 제1란에 언급한 온도 구분에 따라 동 표 제2란에 언급한 시간 가열 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 가열한 식육을 원료식육으로서 제품을 제조하는 경우(식육의 온도가 20°를 초과하고 50° 미만인 상태의 시간이 120분 이내인 경우에 한함)

제1란	제2란
50°	580분
51°	300분
52°	155분
53°	79분
54°	41분
55°	21분
56°	11분
57°	6분
58°	3분
59°	2분
60°	1분
63°	순식간

다 제품의 수분활성이 0.91 미만이 되도록 제조하는 경우

⑧ 훈연 또는 건조 후 제품의 취급은 위생적으로 하여야 한다.

3. 특정가열식육제품

특정가열식육제품은 다음의 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

a 제조에 사용하는 원료식육은 도살 후 24시간 이내에 4° 이하로 냉각하고 냉각 후 4° 이하에서 보존한 고깃덩어리로서 pH가 6.0 이하이어야 한다.

b 제조에 사용하는 냉동원료식육의 해동은 식육의 온도가 10°를 초과하지 않도록 하여 실시하여야 한다.

c 제조에 사용하는 원료식육의 정형은 식육의 온도가 10°를 초과하지 않도록 하여 실시하여야 한다.

d 식육을 염지할 때에는 고깃덩어리 상태에서 건염법 또는 염수법으로 실시하여야 한다.

e 염지한 식육의 탈염 시 5° 이하의 식품제조용수를 이용하여 물갈 이하면서 실시하여야 한다.

f 제조에 조미료 등을 사용하는 경우에는 식육의 표면만을 도포하여야 한다.

g 제품은 고깃덩어리 상태에서 그 중심부를 다음의 표 제1란에 명시한 온도의 구분에 따라 동 표 제2란에 명시한 시간으로 가열 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균하여야 한다. 이 경우 제품 중심부의 온도가 35° 이상

제1란	제2란
55°	97분
56°	64분
57°	43분
58°	28분
59°	19분
60°	12분
61°	9분
62°	6분
63°	순식간

52° 미만인 상태의 시간을 170분 이내로 하여야 한다.

h 가열살균 후 냉각은 위생적인 장소에서 충분하게 실시하여야 한다. 이 경우 제품 중심부의 온도가 25° 이상 55° 미만인 상태의 시간을 200분 이내로 하여야 한다.

한편, 물을 이용하여 냉각할 때에는 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 실시하여야 한다.

i 냉각 후 제품의 취급은 위생적으로 하여야 한다.

4. 가열식육제품

가열식육제품은 다음의 규격에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

a 제품은 그 중심부의 온도를 63°로 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법(어육을 함유하는 제품으로 기밀성이 있는 용기포장에 충전한 후 살균하는 것에 대해서는 그 중심부의 온도를 80°로 20분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법)으로 살균하여야 한다.

b 가열살균 후 냉각은 위생적인 장소에서 충분히 실시하여야 한다. 이 경우에 물을 이용할 때에는 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 실시하여야 한다.

c 가열살균한 후 용기포장에 담은 제품에 대한 냉각 후의 취급은 위생적으로 하여야 한다.

5. 이 목의 (2)의 1., 2., 3. 및 4.에서 규정한 것 이외의 방법으로 염지, 훈연, 건조 또는 살균을 하여 식육제품을 제조하려는 경우 및 이 목의 (2)의 1., 2., 3. 및 4.에서 규정한 것 이외의 방법으로 염지, 훈연, 건조 또는 살균을 한 식육제품을 수입하려는 경우에는 후생노동성 장관의 승인을 받아야 한다.

3 식육제품의 보존기준

(1) 일반기준

1. 냉동식육제품(냉동식육제품으로서 판매하는 식육제품을 말함)은 -15° 이하에서 보존하여야 한다.

2. 제품은 청결하며 위생적인 용기에 담아 밀봉 또는 케이싱 하거나 또는 청결하며 위생적인 합성수지필름, 합성수지가공지, 황산지 혹은 파라핀지로 포장하여 운반하여야 한다.

(2) 개별기준

1. 비가열식육제품

비가열식육제품은 10° 이하(고깃덩어리만을 원료식육으로 하며 수분활성이 0.95 이

상인 것에 대해서는 4° 이하)에서 보존하여야 한다. 단, 고깃덩어리만을 원료식육으로 하는 경우 이외의 경우에 pH가 4.6 미만 또는 pH가 5.1 미만이면서 수분활성이 0.93 미만인 것에 대해서는 이에 한하지 아니한다.

2. 특정가열식육제품

특정가열식육제품 중 수분활성이 0.95 이상인 것은 4° 이하로, 수분활성이 0.95 미만인 것은 10° 이하로 보존하여야 한다.

3. 가열식육제품

가열식육제품은 10° 이하로 보존하여야 한다. 단, 기밀성이 있는 용기포장에 충전한 후 제품 중심부의 온도를 120°로 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균한 것은 이에 한하지 아니한다.

○ 고래고기제품

1 고래고기제품의 성분규격

(1) 고래고기제품은 대장균군 음성이어야 한다.

(2) 고래고기 베이컨은 그 1kg 당 0.070g을 초과하는 양의 아질산염을 함유해서는 아니 된다.

2 고래고기제품의 제조기준

고래고기제품은 다음의 기준에 적합한 방법으로 제조하여야 한다.

(1) 제조에 사용하는 원료 고래고기는 선도가 양호하고 미생물 오염이 적은 것이어야 한다.

(2) 제조에 사용하는 냉동원료 고래고기의 해동은 위생적인 장소에서 실시하여야 한다. 이 경우 물을 이용할 때에는 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 실시하여야 한다.

(3) 고래고기는 금속 또는 합성수지 등으로 만들어진 청결하며 세척이 용이한 불침투성 용기에 담아야 한다.

(4) 제조에 사용하는 향신료, 설탕 및 전분은 그 1g 당 포자수가 1,000 이하이어야 한다.

(5) 제조에는 청결하며 세척 및 및 살균이 용이한 기구로 실시하여야 한다.

(6) 제품은 그 중심부의 온도를 63°에서 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균하여야 한다.

(7) 가열살균 후의 냉각은 위생적인 장소에서 충분하게 실시하여야 한다. 이 경우 물을 이용할 때에는 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 실시하여야 한다.

3 고래고기제품의 보존기준

(1) 고래고기제품은 10° 이하(냉동고래고기제품(냉동 고래고기제품으로서 판매하는 고래고기제품을 말함)은 -15° 이하)에서 보존하여야 한다. 다만 기밀성이 있는 용기포장에 충전한 후 제품 중심부의 온도를 120°에서 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균한 것은 이에 한하지 아니한다.

(2) 제품은 청결하며 위생적인 용기에 담아 밀봉 또는 케이싱하거나 또는 청결하며 위생적인 합성수지필름, 합성수지가공지, 황산지 혹은 파라핀지로 포장하여 운반하여야 한다.

○ 어육연제품

1 어육연제품의 성분규격

(1) 어육연제품(고기풀(surimi) 제외)은 대장균군 음성이어야 한다.

(2) 어육소시지 및 어육햄은 그 1kg당 아질산염이 0.05g을 초과하여 함유되어서는 아니 된다.

2 어육연제품의 제조기준

(1) 제조에 사용하는 어류는 선도가 양호한 것이어야 한다.

(2) 제조에 사용하는 어류는 가공 전에 물로 충분히 세척하고 청결한 세척이 용이한 금속 또는 합성수지 등으로 만들어진 불삼투성 용기에 담아야 한다.

(3) 손질에는 청결한 조리기구를 사용하고 손질한 정육은 청결한 세척이 용이한 금속 또는 합성수지 등으로 만들어진 불삼투성 전용용기에 담아야 한다.

(4) 정육을 물에 담금질할 때에는 차갑고 위생적인 물을 이용하며 충분히 물갈이를 하면서 실시하여야 한다.

(5) 제조에 사용하는 냉동원료육의 해동은 위생적인 장소에서 실시하여야 한다. 이 경우에 물을 이용할 때에는 위생적인 흐르는 물로 하여야 한다.

(6) 어육연제품을 제조하는 경우에 사용하는 설탕, 전분 및 향신료는 그 1g당 포자수가 1,000 이하이어야 한다.

(7) 제조에는 청결하고 세척 및 살균을 하기 쉬운 기구를 이용하여야 한다.

(8) 어육소시지 및 어육햄은 그 중심부의 온도를 80°에서 45분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로, 특수포장 가마보코(蒲鉾(かまぼこ), 일본 전통 어묵)는 그 중심부의 온도를 80°에서 20분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로, 기타 어육연제품은 그 중심부의 온도를 75°로 유지하여 가열하는 방법 또는 이것과 동등 이상의 효력을 갖는 방법으로 살균해야만 한다. 단, 고기풀(surimi)은 이에 한하지 아니한다.

(9) 가열살균 후의 방랭(放冷)은 위생적인 장소에서 충분하게 실시하여야 한다. 이 경우, 물을 이용할 때에는 흐르는 물(식품제조용수에 한함)로 실시하거나 유리잔류염소 1.0 ppm 이상을 함유하는 물로 끊임없이 물갈 이하면서 실시하여야 한다.

3 어육연제품의 보존기준

(1) 어육소시지, 어육햄 및 특수포장 가마보코(蒲鉾(かまぼこ), 일본 전통 어묵)는 10° 이하로 보존하여야 한다. 단, 기밀성이 있는 용기포장에 충전한 후 그 중심부의 온도를 120°로 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균한 제품 및 그 pH(제품 일부를 세절한 것을 채취하여 이에 10배량의 정제수를 더해 곱게 간 것의 pH를 말함)가 4.6 이하 또는 그 수분활성이 0.94 이하인 제품은 이에 한하지 아니한다.

(2) 냉동 어육연제품은 -15° 이하에서 보존하여야 한다.

(3) 제품은 청결하고 위생적으로 케이싱하거나 청결하고 위생적인 덮개가 있는 용기에 담거나 또는 청결한 합성수지필름, 합성수지가공지, 황산지 혹은 파라핀지로 포장하여 운반하여야 한다.

○ 연어알, 연어알젓 및 명란젓

1 연어알, 연어알젓 및 명란젓(명태의 난소를 염장한 것을 말함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격

연어알, 연어알젓 및 명란젓은 그 1kg당 아질산염이 0.005g을 초과하여 함유되어서는 아니 된다.

○ 자숙문어

1 자숙문어의 성분규격

(1) 장염비브리오[15]는 음성이어야 한다. 이 경우의 장염비브리오 시험법은 다음과 같다.

(시험법 생략)

(2) 냉동 자숙문어는 세균수(생세균)가 검체 1g 당 100,000 이하이며 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우 세균수(생균수)의 측정법 및 대장균군 시험법은 제1 식품의 부 D 각 조의 항의 ○ 냉동식품의 1 냉동식품(제조 또는 가공한 식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기제품, 어육연제품, 자숙문어 및 자숙대게 제외. 이하 이 항에서 같음) 및 절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류(생굴 제외. 이하 이 항에서 같음)를 동결시킨 것으로 용기포장에 들어간 것에 한함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격 (1)의 1., 2. 및 3.에 준하여 실시한다.

2 자숙문어의 가공기준

(1) 가공에 사용하는 문어는 선도가 양호한 것이어야 한다.

(2) 가공에 사용하는 물은 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수를 사용하여야 한다.

(3) 문어는 삶은 후 신속하게 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수로 충분히 냉각하여야 한다.

(4) 자숙문어는 냉각 후 청결하고 세척이 용이한 금속 또는 합성수지 등으로 만들어진 불침투성의 덮개가 있는 용기에 담아야 한다.

3 자숙문어의 보존기준

(1) 자숙문어는 10℃ 이하에서 보존하여야 한다. 단, 냉동 자숙문어는 이를 -15℃ 이하에서 보존하여야 한다.

(2) 자숙문어는 청결하며 위생적인 덮개가 있는 용기에 담거나 또는 청결하며 위생적인 합성수지필름, 합성수지가공지, 황산지 혹은 파라핀지로 포장하여 운반하여야 한다.

○ 자숙대게

1 자숙대게의 성분규격

(1) 자숙대게(음식으로 제공 시 가열을 필요로 하지 않는 것에 한함)는 장염비브리오가 음성이어야 한다. 이 경우 장염비브리오 시험법은 다음과 같다.

15) V.parahaemolyticus(Vibrio parahaemolyticus)

(시험법 생략)

(2) 냉동 자숙대게는 세균수(생균수)가 검체 1g 당 100,000 이하이며 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우 세균수(생균수)의 측정법 및 대장균군 시험법은 제1 식품의 부 D 각 조의 항의 ○ 냉동식품의 1 냉동식품(제조 또는 가공한 식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기제품, 어육연제품, 자숙문어 및 자숙대게 제외. 이하 이 항에서 같음) 및 절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류(생굴 제외. 이하 이 항에서 같음)를 동결시킨 것으로 용기포장에 들어간 것에 한함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격 (1)의 1., 2. 및 3.에 준하여 실시한다.

2 자숙대게(음식으로 제공 시 가열이 필요하면서 동결시키지 않은 것 제외)의 가공기준

(1) 가공에 사용하는 게는 선도가 양호한 것이어야 한다.

(2) 가공에 사용하는 물은 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수를 사용하여야 한다.

(3) 가공 시에 실시하는 가열은 중심부의 온도를 70℃에서 1분간 이상 실시하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 실시하여야 한다.

(4) 가열 후에는 신속하게 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수로 충분히 냉각하여야 한다. 또한 냉각 시에는 원료 등으로부터의 재오염을 방지하기 위한 조치(이하 「2차 오염 방지조치」라고 함)를 강구하여야 한다.

(5) 냉각 후에는 청결한 세척이 용이한 불침투성 용기에 담는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 2차 오염 방지조치를 강구하여야 한다.

3 자숙대게의 보존기준

(1) 자숙대게(음식으로 제공 시 가열을 필요로 하지 않는 것으로 동결시키지 않은 것에 한함)는 10℃ 이하에서 보존하여야 한다.

(2) 냉동 자숙대게는 -15℃ 이하에서 보존하여야 한다.

(3) 자숙대게(음식으로 제공 시 가열을 필요로 하면서 동결시키지 않은 것 제외)는 청결하면서 위생적인 용기포장에 담아 보존하여야 한다. 단, 2차 오염 방지조치를 강구하여 판매용으로 제공하기 위해 진열하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

○ 생식용 선어패류

1 생식용 선어패류(절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류(생굴 제외)이며 생식용인 것(동결시킨 것 제외)에 한함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격

장염비브리오의 최확수(MPN)은 검체 1g당 100 이하이어야 한다. 이 경우 장염비브리오 최확수의 측정법은 다음과 같다.

(측정법 생략)

2 생식용 선어패류의 가공기준

(1) 가공에 사용하는 물은 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수를 사용하여야 한다.

(2) 원료용 선어패류는 선도가 양호한 것이어야 한다.

(3) 원료용 선어패류가 동결된 것인 경우, 그 해동은 위생적인 장소에서 실시하거나 또는 청결한 수조 속에서 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수를 이용하여 충분히 물갈 이하면서 실시하여야 한다.

(4) 원료용 선어패류는 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수로 충분히 세척하고, 제품을 오염시킬 우려가 있는 것을 제거하여야 한다.

(5) (4)의 처리를 한 선어패류의 가공은 그 처리를 한 장소 이외의 위생적인 장소에서 실시하여야 한다. 또 그 가공에는 화학적합성품 첨가물(아염소산수, 차아염소산수 및 차아염소산나트륨 그리고 수소이온농도조절제로서 사용되는 염산 및 이산화탄소 제외)을 사용해서는 아니 된다.

(6) 가공에 사용하는 기구는 세척 및 소독이 용이한 것이어야 한다. 또, 그 사용 시에는 세척 후 소독하여야 한다.

3 생식용 선어패류의 보존기준

생식용 선어패류는 청결하며 위생적인 용기포장에 담아 10℃ 이하에서 보존하여야 한다.

○ 생식용 굴

1 생식용 굴의 성분규격

(1) 세균수는 검체 1g 당 50,000 이하이어야 한다.

(2) E.coli 최확수(MPN)는 검체 100g 당 230 이하이어야 한다.

(3) 생식용 굴의 세균수 측정법 및 E.coli 최확수의 측정법은 다음과 같다.

(측정법 생략)

(4) 껍데기를 제거한 생식용 굴의 장염 비브리오 최확수(MPN)는 검체 1g 당 100 이하이어야 한다. 이 경우, 장염비브리오 최확수 측정법은 제1 식품의 부 D 각 조의 항의 ○ 생식용선어패류의 1 생식용선어패류(절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류(생굴 제외)이며 생식용인 것(동결시킨 것 제외)에 한함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격의 1. 및 2.에 준하여 실시한다.

2 생식용 굴의 가공기준

(1) 원료용 굴은 해수 100ml 당 대장균군 최확수(MPN)가 70 이하인 해역에서 채취된 것이거나 또는 그 이외의 해역에서 채취된 것으로 100ml 당 대장균군 최확수(MPN)가 70 이하인 해수 또는 염분농도 3%의 인공염수를 이용하면서 해당 해수 혹은 인공염수를 수시로 바꾸거나 또는 살균하면서 정화한 것이어야 한다.

(측정법 생략)

(2) 원료용 굴을 잠시 수중에 저장할 경우, 100ml 당 대장균군 최확수(MPN)가 70 이하의 해수 또는 염분농도 3%의 인공염수를 이용하면서 해당해수 혹은 인공염수를 수시로 바꾸거나 또는 살균하면서 저장하여야 한다.

(3) 원료용 굴은 어획 후 신속하게 위생적인 물로 충분히 세척하여야 한다.

(4) 생식용 굴의 가공은 위생적인 장소에서 실시하여야 한다. 또, 그 가공 시에는 화학적합성품 첨가물(아염소산수, 차아염소산수 및 차아염소산나트륨 그리고 수소이온농도조절제로서 사용되는 염산 및 이산화탄소 제외)을 사용해서는 아니 된다.

(5) 껍데기제거 작업에 사용하는 물은 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를

사용한 인공해수를 사용하여야 한다.

(6) 껍데기제거 작업에 사용하는 기구는 세척 및 살균이 용이한 것이어야 한다. 또 그 사용 시에는 세척한 후 살균하여야 한다.

(7) 껍데기제거 용기는 세척 및 살균이 용이한 금속, 합성수지 등으로 만들어진 불침투성의 것이어야 한다. 또 그 사용 시에는 전용의 것을 사용하며 세척 후 살균하여야 한다.

(8) 껍데기를 제거한 굴은 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수로 충분히 세척하여야 한다.

(9) 생식용 냉동 굴은 가공 후 신속하게 동결하여야 한다.

(10) 생식용 굴의 가공 중 생긴 굴껍데기는 해당 가공을 실시한 장소의 위생을 유지하기 위해 신속하게 다른 장소로 반출하는 등의 처리를 하여야 한다.

3 생식용 굴의 보존기준

(1) 생식용 굴은 10℃ 이하에서 보존하여야 한다. 단, 생식용 냉동 굴은 이것을 -15℃ 이하에서 보존하여야 한다.

(2) 생식용 굴은 청결하며 위생적인 덮개가 있는 용기에 담거나 또는 청결하며 위생적인 합성수지, 알루미늄박 혹은 내수성의 가공지로 포장하여 보존하여야 한다. 단, 생식용 냉동 굴은 청결하며 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성 가공지로 포장하여 보존하여야 한다.

○ 한천

1 한천의 성분규격

한천은 그 1kg 당 붕소화합물 함유량이 붕산[16](H3BO3)으로서 1g 이하이어야 한다.

○ 곡류, 두류 및 채소

1 다음 표 제1란에 언급된 곡류 또는 두류는 동 표 제2란에 언급된 물질을 각각 동 표 제3란에 정해진 양을 초과하여 함유해서는 아니 된다. 이 경우에 동 표 제2란에서 언급된 물질에 대하여 동 표 제3란에 「불검출」이라 정해진 것은 다음 2에 규정된 시험법에 의하여 시험한 경우 그 물질이 검출되어서는 아니 된다.

제1란	제2란	제3란
쌀(현미 및 정미. 2의 (1)에서 같음)	카드뮴[17] 및 그 화합물	Cd로서 0.4ppm
대두	시안화합물[18]	불검출
팥류	시안화합물	불검출(단, 설타니콩(Sultani bean), 설타피아콩(Sultapya bean), 버터콩(Butter bean), 페키아콩(Pegia bean), 화이트콩(White bean), 리마콩(Lima bean)은 HCN으로서 500 ppm)
완두	시안화합물	불검출

16) Boric Acid

잠두	시안화합물	불검출
땅콩	시안화합물	불검출
기타 두류	시안화합물	불검출

2 곡류 및 두류의 성분규격의 시험법

(시험법 생략)

3 두류의 사용기준

시안화합물이 검출되는 두류는 생앙금 원료 이외에 사용해서는 아니 된다.

4 채소의 가공기준

발아방지 목적으로 감자에 방사선을 조사하는 경우는 다음의 방법에 따라야 한다.

(1) 사용하는 방사선의 선원(Radiation source) 및 종류는 코발트60의 감마선[19]으로 할 것

(2) 감자의 흡수선량이 150 그레이를 초과하지 않을 것

(3) 조사 가공을 실시한 감자에 대해서는 다시 조사하지 않을 것

○ 생앙금

1 생앙금(팥 등을 삶아 으깬 것으로 설탕을 가하지 않은 것)의 성분규격

생앙금은 시안화합물이 검출되어서는 아니 된다. 이 경우 시안화합물의 검출법은 다음과 같다.

(검출법 생략)

2 생앙금의 제조기준

시안화합물을 함유하는 두류를 원료로 한 생앙금을 제조하는 경우에는 다음의 방법에 의하여야 한다.

(1) 담그기는 따뜻한 물을 이용해 4시간 이상 실시할 것

(2) 삶기는 시부키리(渋切り: 소를 삶는 도중에 물을 버리는 작업)를 1회 이상 실시한 후 충분하게 계속 끓일 것

(3) 앙금제조기에 넣어 소를 제조한 후, 수조에서 3회 이상 충분하게 헹굴 것

○ 두부

1 두부의 제조기준

(1) 원료용 대두는 품질이 양호하고 불순물을 포함하지 않은 것이어야 한다.

(2) 원료용 대두는 충분히 물로 씻어야 한다.

(3) 콩물 또는 두유는 끓는 상태에서 2분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균하여야 한다.

(4) 콩물의 여과, 응고제 첨가 및 두부의 성형은 청결하고 위생적으로 실시하여야 한다.

(5) 두부를 물에 담금질 할 때에는 끊임없이 물갈 이하면서 실시하여야 한다.

(6) 포장두부(두유에 응고제를 첨가하여 용기포장에 충전한 후 가열 응고시킨 것을 말

17) Cadmium (Cd)
18) Cyanide
19) Co-60 감마선 (Cobalt 60)

함)는 90℃에서 40분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 지닌 방법으로 살균하여야 한다.

(7) 두부를 제조하는 경우에 사용하는 기구는 충분히 세척하고 살균한 것이어야 한다.

(8) 두부를 제조하는 경우에 사용하는 물은 식품제조용수이어야 한다.

2 두부의 보존기준

(1) 두부는 냉장하거나 또는 충분히 세척하고 살균한 수조 내에서 냉수(식품제조용수에 한함)로 끊임없이 물갈 이하면서 보존해야 한다. 단, 이동판매와 관련한 두부 및 일반적으로 성형한 후 물에 담금질하지 않고 곧바로 판매용으로 제공하는 두부는 이에 한하지 아니한다.

(2) 이동판매 관련 두부는 충분히 세척하고 살균한 기구를 이용해 보냉하여야 한다.

○ 즉석면류

1 즉석면류(면을 유지(油脂)로 처리한 것에 한함. 이하 같음)의 성분규격

즉석면류는 면에 함유된 유지(油脂)의 산가가 3을 초과하거나 또는 과산화물가가 30을 초과해서는 아니 된다.

2 즉석면류의 보존기준

즉석면류는 직사일광을 피해 보존해야 한다.

○ 냉동식품(제조 또는 가공한 식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기제품, 어육연제품, 자숙문어 및 자숙대게 제외. 이하 이 항에서 같음) 및 절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류(생굴 제외. 이하 이 항에서 같음)를 동결시킨 것으로 용기포장에 담긴 것에 한함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격

(1) 무가열섭취냉동식품(냉동식품 중 제조 또는 가공한 식품을 동결한 것으로 음식으로 제공할 때 가열이 필요하지 않은 것을 말함. 이하 이 항에서 같음)은 세균수(생균수)가 검체 1g 당 100,000 이하이어야 하며 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우 세균수(생균수) 측정법 및 대장균군 시험법은 다음과 같다.

(측정법 및 시험법 생략)

(2) 가열후섭취냉동식품(냉동식품 중 제조 또는 가공한 식품을 동결한 것으로 무가열섭취냉동식품 이외의 것을 말함. 이하 이 항에서 같음) 중 동결 직전에 가열한 것은 세균수(생균수)가 검체 1g 당 100,000 이하이어야 하며 대장균군이 음성이어야 한다. 이 경우 세균수(생균수) 측정법 및 대장균군 시험법은 (1)의 1., 2. 및 3.에 준하여 실시한다.

(3) 가열후섭취냉동식품 중 동결 직전에 가열한 것 이외의 것은 세균수(생균수)가 검체 1g 당 3,000,000 이하이며 E.coli가 음성이어야 한다(다만, 밀가루를 주원료로 하여 섭취 전에 가열공정이 필요한 냉동빵 생지와 같은 식품은 E.coli가 음성일 필요 없음). 이 경우 세균수(생균수) 측정법 및 대장균군 시험법은 다음과 같다.

(측정법 및 시험법 생략)

(4) 생식용 냉동 선어패류(냉동식품 중 절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류로 생식용을 동결한 것을 말함. 이하 이 항에서 같음)는 세균수(생균수)가 검체 1g 당

100,000 이하이어야 하며 대장균군이 음성이고 장염비브리오 최확수(MPN)가 100 이하이어야 한다. 이 경우 세균수(생균수) 측정법 및 대장균군 시험법은 제1 식품의 부 D 각 조의 항의 ○ 생식용 선어패류의 1 생식용 선어패류(절단하거나 또는 껍데기를 제거한 선어패류(생굴 제외)이며 생식용인 것(동결시킨 것 제외)에 한함. 이하 이 항에서 같음)의 성분규격의 1. 및 2.에 준하여 실시한다.

2 냉동식품(생식용 냉동 선어패류에 한함)의 가공기준

(1) 원료용 선어패류는 선도가 양호한 것이어야 한다.

(2) 가공에 사용하는 물은 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수를 사용하여야 한다.

(3) 동결된 원료용 선어패류의 해동은 위생적인 장소에서 하거나 청결한 수조 속에서 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수를 사용함과 동시에 충분히 물갈이를 하면서 실시하여야 한다.

(4) 원료용 선어패류는 식품제조용수, 살균한 해수 또는 식품제조용수를 사용한 인공해수로 충분히 세척하고, 제품을 오염시킬 우려가 있는 것을 제거하여야 한다.

(5) (4)의 처리를 한 선어패류의 가공은 그 처리를 한 장소 이외의 위생적인 장소에서 실시하여야 한다. 또한 그 가공 시에는 화학적합성품 첨가물(아염소산수, 차아염소산수 및 차아염소산나트륨 그리고 수소이온농도조절제로서 사용되는 염산 및 이산화탄소 제외)을 사용해서는 아니 된다.

(6) 가공에 사용하는 기구는 세척 및 살균이 용 이하여야 한다. 또한 사용 시에는 세척한 후 살균하여야 한다.

(7) 가공한 생식용 선어패류는 가공 후 신속히 동결하여야 한다.

3 냉동식품의 보존기준

(1) 냉동식품은 -15℃ 이하에서 보존하여야 한다.

(2) 냉동식품은 청결하고 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성 가공지로 포장하여 보존하여야 한다.

○ 용기포장 가압가열살균식품

1. 용기포장 가압가열살균식품(식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기제품 및 어육연제품 제외)을 기밀성 있는 용기포장에 담아 밀봉한 후 가압가열살균한 것을 말함. 이하 동일)의 성분규격

용기포장 가압가열살균식품은 해당 용기포장 가압가열살균식품 내에서 발육할 수 있는 미생물이 음성이어야 한다. 이 경우 미생물 시험법은 다음과 같다.

(시험법 생략)

2. 용기포장 가압가열살균식품의 제조기준

(1) 제조에 사용하는 채소 등의 원료는 선도 및 그 외 품질이 양호한 것이어야 한다.

(2) 제조에 사용하는 채소 등의 원료는 필요에 따라 충분하게 세척한 것이어야 한다.

(3) 제조 시에는 보존료 또는 살균제로 이용되는 화학적합성품 첨가물(차아염소산수 및 차아염소산나트륨 제외)을 사용해서는 아니 된다.

(4) 통조림 식품 또는 병조림 식품 이외의 용기포장 가압가열살균식품의 용기포장의 봉함은 열용융 또는 권체(seaming)로 실시하여야 한다.

(5) 제조 시 실시하는 가압가열살균은 자동기록 온도계가 부착된 살균기로 하며 자동기록 온도계에 의한 기록은 3년간 보존하여야 한다.

(6) 제조 시 실시하는 가압가열살균은 다음의 2가지 조건에 적합하도록 가압가열살균방법을 정하고 그 정해진 방법에 따라 실시하여야 한다.

가. 원재료 등에 유래하여 해당 식품 중에 존재하는 발육 가능 미생물을 사멸시키는데 충분한 효력을 가진 방법일 것

나. 그 pH가 4.6을 초과하며 수분활성이 0.94를 초과하는 용기포장 가압가열살균식품은 중심부의 온도를 120℃에서 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 방법일 것

(7) 가압가열살균 후 물을 이용하여 냉각할 때에는 음용에 적합한 흐르는 물로 하거나 또는 유리잔류염소를 1.0 ppm 이상 함유하는 물로 끊임없이 물갈이를 하면서 실시하여야 한다.

(8) 제조에 사용하는 기구는 충분히 세척한 후에 살균한 것이어야 한다.

제 2 첨가물

A 통칙

1. 첨가물의 적·부는 따로 규정이 없는 한 통칙, 일반시험법, 성분규격·보존기준 각 조 등에 의하여 판정한다. 단, 성상의 항목의 형상은 참고용이며 적·부의 판정기준을 나타내는 것이 아니다.

2. 물질명 전후에 「 」를 붙인 것은 성분규격·보존기준 각 조에 규정된 첨가물을 나타낸다. 단, 성분규격·보존기준 각 조의 표제, 제조기준 및 사용기준에서는 이를 붙이지 않는다.

3. 물질명 다음에 ( )로 분자식을 붙인 것은 화학적 순물질을 의미한다. 원자량은 2005년 국제원자량표에 의한다. 분자량은 소수점 이하 두 자리까지로 하고 세 자리 째를 사사오입한다.

단위 및 기호

4. 주요 개량 단위는 다음의 기호를 사용한다.

미터	m	센티미터	cm
밀리미터	mm	마이크로미터	µm
나노미터	nm	평방센티미터	cm^2
리터	L	밀리리터	ml
마이크로리터	µl	킬로그램	kg
그램	g	밀리그램	mg
마이크로그램	µg	뉴턴	N
킬로파스칼	kPa	파스칼	Pa
몰퍼리터	mol/L	밀리몰퍼리터	mmol/L
퍼센티미터	cm^{-1}		

5. 질량백분율을 나타내는 단위는 %의 기호를 사용한다. 액체 100ml 중의 물질함량(g)을 나타내는 단위는 w/v%의 기호를 사용한다. 물질 100g 중의 액체함량(ml)을 나타내는 단위는 v/w%의 기호를 사용한다. 액체 100ml 중의 물질함량(ml) 또는 가스 100ml 중의 물질함량(ml)을 나타내는 단위는 vol%의 기호를 사용한다. 단, 따로 규정이 없는 한 물질함량(g)은 무수물로서 산정한 양을 나타낸다.

6. 첨가물의 역가를 나타내는 경우에는 성분규격·보존기준 각 조에 규정된 단위를 사용한다.

7. 온도 표시는 셀시우스법을 쓰며 아라비아숫자 오른편에 ℃를 붙여 표시한다. 또한 융점, 응고점 등의 기준치를 제외하고 조작법에서 1개의 수치로 온도를 표시할 경우 그 허용오차는 일반적으로 ±5℃로 한다.

8. 표준온도는 20℃, 상온은 15~25℃, 실온은 1~30℃, 미온은 30~40℃로 한다. 「찬 곳」이란 따로 규정이 없는 한 1~15℃의 장소로 한다. 냉수는 10℃ 이하, 미온탕은 30~40℃, 온탕은 60~70℃, 열탕은 약 100℃의 물로 한다. 「가온한다」란 일반적으로 60~70℃로 뜨겁게 함을 말한다.

9. 「가열한 용매 또는 열용매」란 그 용매의 비등점 근처의 온도로 뜨겁게 한 것을 말하며, 「가온한 용매 또는 온용매」란 일반적으로 60~70℃로 뜨겁게 한 것을 말한다.

시험

10. 규정의 방법을 대신하는 방법으로 그것이 규정의 방법보다 더 정밀한 경우에는 그 방법을 사용할 수 있다. 단, 그 결과에 대하여 의심이 갈 경우에는 규정의 방법으로 최종 판정을 행한다.

11. 시험에 사용하는 물은 따로 규정이 없는 한 정제수로 한다.

12. 방울수를 측정할 때에는 20℃에서 증류수 20 방울을 적하할 때, 그 무게가 0.90~1.10g이 되는 기구를 사용한다.

13. 데시케이터의 건조제는 따로 규정이 없는 한 실리카겔로 한다.

14. 「방랭 후」란 가열 또는 가온된 것이 실온까지 떨어지는 것을 의미한다. 「수욕상에서 가열한다」란 따로 규정이 없는 한 비등하고 있는 수욕상에 가열하는 것이고, 「수욕중에서 가열한다」란 따로 규정이 없는 한 비등하고 있는 수욕중에 가열하는 것을 의미하며, 수욕 대신 약 100℃의 증기욕을 쓸 수 있다. 「환류냉각기를 달고 가열한다」란 따로 규정이 없는 한 그 용매를 비등시켜서 용매를 환류시키는 것이다.

15. 감압은 따로 규정이 없는 한 2.0kPa 이하로 한다.

16. 액성을 「산성」, 「알칼리성」 또는 「중성」으로 표시하는 경우에는 따로 규정이 없는 한 pH시험지를 사용하여 시험한다. 액성을 상세히 표시함에는 pH치를 사용한다. 또, 「미산성」, 「약산성」, 「강산성」, 「미알칼리성」, 「약알칼리성」, 「강알칼리성」 등을 기재한 것은 산성 또는 알칼리성의 정도의 개략을 표시한 것으로서 그 pH의 범위는 다음과 같다.

	pH의 범위
미산성	약 5~약 6.5
약산성	약 3~약 5
강산성	약 3 이하
미알칼리성	약 7.5~ 약 9
약알칼리성	약 9~약 11

	pH의 범위
강알칼리성	약 11 이상

17. 용질명 다음에 「용액」이라 기재하고 특별히 그 용매명을 표시하지 않은 것은 수용액을 말한다.

18. 「1mol/L 염산」, 「황산(1→10)」, 「50vol% 에탄올」 등 액상의 시약명에 단순히 농도를 표시한 것은 따로 규정이 없는 한 물을 사용하여 희석한 것을 말한다.

19. 용액의 농도를 (1→5), (1→100) 등으로 기재한 것은 고체인 물질 1g 또는 액상인 물질 1ml를 용매에 녹여 전량을 각각 5ml, 100ml 등으로 한다는 것이다. 또한, 혼액을 (10 : 1), (5 : 3 : 1) 등으로 기재한 것은 액상인 물질을 10용량과 1용량의 혼액, 5용량과 3용량과 1용량의 혼액 등을 나타내는 것이다.

20. 시험에 있어서, 규정된 값(이하 「규격치」라 한다)과 시험에 의하여 얻은 값(이하 「실험치」라 한다)을 비교하여 적·부를 판정하는 경우에는 실험치는 규격치보다 한자리수 많이 구하고 그 많이 구한 한자리수를 사사오입하여 규격치와 비교하여 판정한다. 규격치가 a~b로 기재된 것은 a 이상 b 이하임을 나타낸다.

21. 정량 등에 쓰는 시료의 채취량에 「약」을 붙인 것은 기재된 양의 ±10%의 범위를 말한다. 또한 단순히 「단다」라고 기재한 경우의 채취량은 기재된 수치의 다음 자리에서 사사오입한 값이 그 수치가 되는 양을 말한다.

22. 질량을 「정밀히 단다」란 화학천칭을 사용하여 0.1mg까지 읽거나, 세미미크로화학천칭을 사용하여, 0.01mg까지 읽거나 또는 미크로화학천칭을 사용하여 0.001mg까지 읽는 것을 의미한다. 규격치의 자리수를 고려하여, 화학천칭, 세미미크로천칭 또는 미크로천칭을 사용한다.

23. 질량을 「정확히 단다」란 지시된 수치의 질량을 그 자리수까지 다는 것을 의미한다. 예를 들면, 0.050g이란 0.0495~0.0504g, 2.000g이란 1.9995~2.0004g, 0.10g이란 0.095~0.104g, 5.0g이란 4.95~5.04g을 다는 것을 의미한다.

24. 용량을 「정확히 단다」란 따로 규정이 없는 한 홀 피펫, 뷰렛 또는 이들과 동일한 정도 이상의 정밀도가 있는 용량계를 사용하여 계량하는 것을 의미한다. 또 「정확히 100ml로 한다」 등으로 기재된 경우에는 따로 규정이 없는 한 메스플라스크를 사용한다.

25. 시험은 따로 규정이 없는 한 상온에서 행하며 일반적으로 조작 후 30초 이내에 관찰한다. 단, 특별히 온도의 영향이 있는 것에 대하여는 표준온도에서 실시한다. 시험조작에서 「즉시」라고 되어 있는 것은 일반적으로 전의 조작 종료에서 30초 이내에 다음 조작을 개시하는 것을 의미한다.

26. 성분규격·보존기준 각조 등에서 시험은 따로 규정이 없는 한 성분규격·보존기준 각조 등의 규정에 기초하여, 일반시험법 중 각각 대응하는 시험법에 의하여 실행한다.

27. 「백색」이라 기재한 것은 백색 또는 거의 백색임을 나타내며, 「무색」이라 기재한 것은 무색 또는 거의 무색임을 나타낸다. 색조 시험에 있어서는 따로 규정이 없는 한 시료가 고체인 경우에는 그 1~3g을 시계접시에 취하여 백색을 배경으로 하여 관찰한다. 분말을 제외한 고형물의 경우에는 절단 또는 분쇄한 것을 취하여 행한다. 또한, 시료가 액체인 경우에는 시료를 안지름 약 15mm의 무색 시험관에 넣고, 액층을 약 30mm로 하여, 백색을 배경으로 위 및 옆에서 관찰한다. 액체 시료의 형광을 관찰할 때에는 흑색의 배경을 사용한다.

28. 「냄새가 없다」라고 기재한 것은 냄새가 없거나 또는 거의 냄새가 없는 것을 나타낸다. 냄새의 시험은 따로 규정이 없는 한 고체 시료의 경우에는 시료 약 1g을 증발접시에 취하고, 액체 시료의 경우에는 1ml를 비커에 취하여 행한다.

29. 용해성을 표시하는 용어는 다음에 따른다. 용해성은 따로 규정이 없는 한 고형물의 경우에는 분말로 만든 후, 용매중에 넣어, 20±5℃에서 5분마다 강하게 30초간 흔들어 섞을 때, 30분 이내에 녹는 정도를 말한다.

용어	용질1g 또는 1ml를 녹이는 데 필요한 용매량
매우 녹기 쉽다	1ml미만
녹기 쉽다	1ml 이상10ml미만
약간 녹기 쉽다	10ml 이상30ml미만
약간 녹기 어렵다	30ml 이상100ml미만
녹기 어렵다	100ml 이상1,000ml미만
매우 녹기 어렵다	1,000ml 이상10,000ml미만
거의 녹지 않는다	10,000ml 이상

30. 여과는 따로 규정이 없는 한 여과지를 사용하여 행한다.

31. 확인시험은 첨가물을 확인하는 데 유용한 시험으로서 이온의 반응, 관능기의 반응, 물리정수 등에 대하여 시험한다.

32. 확인시험은 따로 규정이 없는 한 일반적으로 규정된 액 2~5ml를 취하여 안지름 8.0~15mm의 시험관 내에서 행한다.

33. 확인시험 항목 등에서, 예를 들면 「탄산염의 반응을 보인다」, 「나트륨염의 반응을 보인다」라 기재한 경우에는 일반시험법 항의 정성반응시험법 중 탄산염, 나트륨염 시험의 규정된 반응을 보이는 것을 의미한다.

34. 순도시험은 첨가물 중의 혼재물 시험으로 일반적으로 혼재가 예상되는 물질의 종류 및 그 양의 한도를 규정한다.

35. 용상을 볼 때에는 따로 규정이 없는 한 시료를 용매에 넣고 30초~5분간 흔들어 섞은 후 관찰한다.

36. 「징명」, 「거의 징명」, 「약간 미탁」, 「미탁」 또는 「혼탁」이라 기재한 것은 일반시험법의 탁도시험법에 의하여 판단한다.

37. 「흐려지지 않는다」고 기재한 것은 그 액의 징명도가 변화하지 않음을 의미한다.

38. 네슬러관은 안지름 20mm, 바깥지름 24mm, 밑에서부터 마개의 하면까지의 거리 20cm의 무색 유리로 만든 공전평저시험관으로서 50ml까지 5ml마다 눈금이 있는 것을 사용한다. 각 관의 눈금 높이의 차는 2mm 이하로 한다.

39. 건조 또는 강열할 때 「항량」이란 따로 규정이 없는 한 계속하여 거듭 1시간 건조 또는 강열할 때, 전후의 칭량차가 이전에 달았던 건조물 또는 강열한 잔류물의 질량의 0.1% 이하임을 나타낸다. 단, 칭량차가 화학천칭을 사용했을 때 0.5mg 이하, 미크로화학천칭을 사용했을 때 0.01mg 이하의 경우에는 무시할 수 있는 양으로 하고 항량으로 간주한다.

40. 「정량법」이란 첨가물의 성분함량 또는 역가를 측정하는 방법이다. 성분규격·보존기준 각조에 기재한 성분함량 또는 역가의 한도는 정량법으로 얻은 값의 한도를 나타내는 것으로, 특별히 그 상한을 표시하지 않는 경우에는 100.5%를 상한으로 한다.

41. 시료에 대하여 단순히 「건조하여」 또는 「강열하여」 라고 기재한 경우의 건조 또는 강열조건은 그 성분규격·보존기준 각조의 건조함량 또는 강열함량 항목과 각각 같은 조건임을 나타낸다.

용기

42. 밀봉용기란 일반적 취급 또는 저장하는 동안 공기 또는 그 외의 가스가 침입하지 않도록 내용물을 보호하는 용기를 말한다.

43. 차광용기란 빛의 투과를 막는 용기 또는 빛의 투과를 막는 포장을 한 용기를 말한다.

B 일반시험법
(생략)

C 시약·시액 등
(생략)

D 성분규격·보존기준 각 조
(생략)

E 제조기준
(생략)

F 사용기준

첨가물 일반

1. 별도로 규정된 것 외에 첨가물 제조에 포함되는 원료가 되는 첨가물에 대하여 사용기준이 정해져있는 경우에는 해당 첨가물의 사용기준을 해당 제제의 사용기준으로 간주한다.
2. 다음 표의 제1란에 있는 첨가물을 포함하는 제2란의 식품을 제3란의 식품의 제조 또는 가공의 과정에서 사용하는 경우는 각각 제1의 첨가물을 제3의 식품에 사용한다고 본다.

제1란	제2란	제3란
아황산나트륨, 차아황산나트륨, 이산화황, 피로아황산칼륨 및 피로아황산나트륨(이하 '아황산염 등'이라 함)	아마낫토[20], 새우, 과실주, 건조과일(건포도 제외), 건조감자, 박고지, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 이것에 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이것을 시럽에 담근 것을 말함), 5배 이상 희석하여 음용하는 천연과즙, 곤약분, 기타주류, 젤라틴, 디종머스타드, 당화용타피오카 전분, 당밀, 콩조림, 물엿 및 냉동생게	제2란의 식품 이외의 식품
사카린나트륨, 사카린칼슘	플라워페이스트류(밀가루, 전분, 견과류 혹은 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과육 또는 과즙을 주원료로 하여 이것에 설탕, 유지, 분유, 달걀, 밀가루 등을 더하고 가열살균하여 페이스트 상태로 만들어 빵 또는 과자의 충전 또는 도포하여 식용하는 것을 말함)	과자

제1란	제2란	제3란
소브산, 소브산칼륨 및 소브산칼슘	된장	된장절임
모든 첨가물	모든 식품	유(乳)및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(14년 후생성 제52호) 제2조에 규정된 유 및 유제품(아이스크림류 제외)

아염소산수(Chlorous Acid Water)

아염소산수는 정미, 두류, 채소(버섯류 제외. 이하 이 항목에서 같음), 과일, 해조류, 선어패류(고래고기 포함. 이하 이 항목에서 같음), 식육, 식육제품 및 고래고기제품 그리고 이것들을 염장, 건조 그 외의 방법에 의해 보존한 것 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

아염소산수의 사용량은 아염소산으로서 정미, 두류, 채소, 과일, 해조류, 선어패류, 식육, 식육제품 및 고래고기 그리고 이것들의 염장, 건조 그 외의 방법에 의해 보존한 것에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.40g 이하여야 한다. 또, 사용한 아염소산수는 최종식품의 완성 전에 분해 또는 제거하여야 한다.

아염소산나트륨(Sodium Chlorite)

아염소산나트륨은 청어알 가공품(말린 청어알 및 냉동 청어알 제외), 감귤류 과피(과자제조용에 한함), 버찌, 식육, 식육제품, 생식용 채소류, 알류(난각 부분에 한함. 이하 이 항목에서 같음) 머위, 포도 및 복숭아 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

아염소산나트륨의 사용량은 아염소산나트륨으로서 청어알 가공품(말린 청어알 및 냉동 청어알 제외), 생식용 채소류 및 알류에 있어서는 침지액 1kg에 대하여 0.50g 이하, 식육 및 식육제품에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.50~1.20g이어야 한다. 또, 사용한 아염소산나트륨은 최종식품의 완성 전에 분해 또는 제거하여야 한다.

아염소산나트륨은 식육 및 식육제품에 사용할 때, pH2.3~2.9의 침지액 또는 분무액을 30초 이내로 사용하여야 한다.

아산화질소(Nitrous Oxide)

휘핑크림류(유지방분을 주성분으로 하는 식품 또는 유지방대체식품을 주요 원료로서 거품을 낸 것을 말함)이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

아질산나트륨(Sodium Nitrite)

아질산나트륨은 식육제품, 고래고기 베이컨, 어육소시지, 어육햄, 연어알, 연어알젓(연어나 숭어의 난소를 염장한 것을 말함)및 명란젓(명태의 난소를 염장한 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

20) 콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자

아질산나트륨은 아질산이온으로서 식육제품 및 고래고기 베이컨에 있어서는 1kg에 대하여 0.070g를 초과하는 양이, 어육소시지 및 어육햄에 있어서는 1kg에 대하여 0.050g을 초과하는 양이, 연어알, 연어알젓 및 명란젓에 있어서는 1kg에 대하여 0.0050g을 초과하는 양이 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

아세설팜칼륨(Acesulfame Potassium)

아세설팜칼륨의 사용량은 식품표시기준(2015년 내각부령 제10호)제2조 제1항 제11호에 규정된 영양기능식품(이하 「영양기능식품」이라 함)(정제에 한함)에 있어서는 그 1kg에 대하여 6.0g 이하, 앙금류, 과자 및 생과자에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하(추잉껌에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하), 아이스크림류, 잼류, 소스, 절임, 빙과 및 플라워페이스트에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g 이하, 과실주, 기타주류, 청량음료수, 유음료, 유산균음료 및 발효유(희석하여 음용하는 음료수에 있어서는 희석 후의 음료수)에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 설탕대체식품(커피, 홍차 등에 직접 넣어서 설탕을 대체하는 식품으로 사용되는 것을 말함)에 있어서는 1kg에 대하여 15g 이하, 그 외의 식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.35g 이하이어야 한다. 단, 건강증진법(2002년 법률 제103호)제26조 제1항의 규정에 의해 특별용도표시의 허가 또는 동 법 제29조 제1항의 규정에 의한 특별용도표시의 승인(이하 「특별용도표시의 허가 또는 승인」이라 함)을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

아세트알데히드(Acetaldehyde)

아세트알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

아세토초산에틸(Ethyl Acetoacetate)

아세토초산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

아세토페논(Acetophenone)

아세토페논은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

아세톤(Acetone)

아세톤은 과라나음료를 제조할 때의 과라나콩의 성분을 추출하는 목적 및 유지의 성분을 분별하는 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다. 또, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 이를 제거하여야 한다.

아셀렌산나트륨(Sodium selenite)

아셀렌산나트륨은 조제분유 및 모유대체식품(유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2[21] 유(乳) 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존의 방법 기준의 부(部) 5.[22] 유(乳) 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관(款) 바.[23]의 규정에 의한 후생노동성 장관의 승인을 받은 것을 제외함. 이하 이 항목

21) 원문 표기는 二
22) 원문 표기는 (五)
23) 원문 표기는 (6)

에 있어서 같음) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
아셀렌산나트륨을 모유대체식품에 사용하는 경우는 그 100kcal에 대하여 셀렌으로서 5.5μg을 초과하는 양을 함유하지 아니하도록 사용하여야 한다.

아족시스트로빈(Azoxystrobin)
아족시스트로빈은 감귤류(귤 제외) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 아족시스트로빈은 아족시스트로빈으로서 감귤류(귤 제외) 1kg에 대하여 0.010g을 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

아니스알데히드(Anisaldehyde)
아니스알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

β-아포-8'-카로테날(β-apo-8'-carotenal)
β-아포-8'-카로테날은 다시마류, 식육, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 두류, 채소 및 미역류에 사용해서는 안된다.

(3-아미노-3-카복시프로필)디메틸설포늄염화물
((3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride)
(3-아미노-3-카복시프로필)디메틸설포늄염화물은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

아밀알콜(Amylalcohol)
아밀알콜은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

α-아밀신남알데히드(α-Amylcinnamaldehyde)
α-아밀신남알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

아황산나트륨(Sodium Sulfite)
아황산나트륨은 참깨, 두류 및 채소에 사용하여서는 아니 된다. 참깨, 콩 및 채소 이외의 식품에 사용하는 경우에는 식품 중에 이산화황으로서 박고지에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이상, 건조과일(건포도 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 건포도에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 곤약분에 있어서는 1kg에 대하여 0.90g 이상, 건조감자, 젤라틴 및 디종머스타드에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 과실주(과실주 제조용 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외) 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.35g 이상, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 이에 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이것을 시럽에 절인 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 당밀에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이상, 당화용 타피오카 전분에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이상, 물엿에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 5배 이상으로 희석하여 음용하는 천연과즙에 있어서는 1kg에 대하여 0.15g 이상, 아마낫토(콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자) 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 새우 및 냉동생게에 있어서는 탈각한 살 1kg에 대하여 0.10g 이상, 그

외의 식품(캔디드체리 제조용 버찌, 맥주 제조용 홉 그리고 과실주 제조용 과즙, 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g(제2 첨가물 부(部) F 사용기준 첨가물 일반의 표의 아황산염 등의 항에 해당되는 경우에 있어서, 또한 같은 표의 제3란에 해당되는 식품(곤약을 제외) 1kg 중에 같은 표의 제1란에 해당되는 첨가물이 이산화황으로서 0.030g 이상 잔존하는 경우에는 그 잔존량) 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

알긴산프로필렌글리콜에스테르(Propylene Glycol Alginate)

알긴산프로필렌글리콜에스테르의 사용량은 알긴산프로필렌글리콜에스테르로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다.

안식향산(Benzoic Acid)

안식향산은 캐비어, 마가린, 청량음료수, 시럽 및 간장 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

안식향산의 사용량은 안식향산으로서 캐비어에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하, 마가린에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 또는 이들 중 하나를 포함하는 제제를 병용하는 경우에는 안식향산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계가 1.0g) 이하, 청량음료수, 시럽 및 간장에 있어서는 1kg에 대하여 0.60g 이하이어야 한다.

안식향산나트륨(Sodium Benzoate)

안식향산나트륨은 과자 제조용 과일페이스트(과일을 갈아 으깨거나 또는 고운 체에 걸러 페이스트 형태로 만든 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 과즙(농축과즙을 포함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 캐비어, 간장, 시럽, 청량음료수 그리고 마가린 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

안식향산나트륨의 사용량은 안식향산으로서 캐비어에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하, 과자 제조용 과일페이스트 및 과즙 그리고 마가린에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g (마가린에 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산 칼슘을 병용하는 경우에는 안식향산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 1.0g) 이하, 간장, 시럽 및 청량음료수에 있어서는 1kg에 대하여 0.60g 이하이어야 한다.

안트라닐산메틸(Methyl Anthranilate)

안트라닐산메틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

암모늄이소발레레이트(Ammonium isovalerate)

암모늄이소발레레이트는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이오논(Ionone)

이오논은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이온교환수지(Ion Exchange Resin)

이온교환수지는 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

이소아밀알콜(Isoamylalcohol)
이소아밀알콜은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소유게놀(Isoeugenol)
이소유게놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소길초산이소아밀(Isoamyl Isovalerate)
이소길초산이소아밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소길초산에틸(Ethyl Isovalerate)
이소길초산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소퀴놀린(Isoquinoline)
이소퀴놀린은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소티오시아네이트류(Isothiocyanates)
이소티오시아네이트류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소티오시안산알릴(Allyl Isothiocyanate)
이소티오시안산알릴 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소발레르알데히드(Isovaleraldehyde)
이소발레르알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소부타놀(Isobutanol)
이소부타놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소부틸알데히드(Isobutylaldehyde)
이소부틸알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이소프로파놀(Isopropanol)
이소프로파놀은 착향 및 식품성분 추출의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.
이소프로파놀은 추출의 목적으로 사용할 경우에는 홉에 있어서는 홉추출물(맥주 및 발포주(발포성을 띠는 주류를 포함)의 제조 시 보리즙에 넣는 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음)1kg에 대하여 20g, 어육에 있어서는 어육단백농축물(어육에서 수분 및 지방을 제거한 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)1kg에 대하여 0.25g, 그 외의 식품에 있어서는 추출후의 식품 및 이를 원료로 한 식품(홉 추출물 또는 어육단백농축물을 원료로 한 것을 제외) 1kg에 대하여 0.2g을 각각 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

이소펜틸아민(Isopentylamine)
이소펜틸아민은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이마잘릴(Imazalil)
이마잘릴은 감귤류(귤을 제외) 및 바나나 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
이마잘릴은 이마잘릴로서 감귤류(귤을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.0050g, 바나나에 있어서는 1kg에 대하여 0.0020g을, 각각 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

인돌 및 그 유도체(Indoles and its derivatives)
인돌 및 그 유도체는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

γ-운데카락톤(γ-Undecalactone)
γ-운데카락톤은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

에스테르검(Ester Gum)
에스테르검은 추잉껌기초제 이외의 용도로 사용하여서는 아니 된다.

에스테르류(Esters)
에스테르류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-에틸-3, 5-디메일피라진 및 2-에틸-3, 6-디메틸피라진의 혼합물
(Mixture of 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine and 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazine)
2-에틸-3, 5-디메일피라진 및 2-에틸-3, 6-디메틸피라진의 혼합물은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

에틸바닐린(Ethylvanillin)
에틸바닐린은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-에틸피라진(2-Ethylpyrazine)
2-에틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

3-에틸피리딘(3-Ethylpyridine)
3-에틸피리딘은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-에틸-3-메틸피라진(2-Ethyl-3-methylpyrazine)
2-에틸-3-메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-에틸-5-메틸피라진(2-Ethyl-5-methylpyrazine)
2-에틸-5-메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-에틸-6-메틸피라진(2-Ethyl-6-methylpyrazine)

2-에틸-6-메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

5-에틸-2-메틸피리딘(5-Ethyl-2-methylpyridine)

5-에틸-2-메틸피리딘은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

이.디.티.에이.칼슘이나트륨(에틸렌디아민사초산칼슘이나트륨)
(Calcium Disodium Ethylenediaminetetraacetate)

이.디.티.에이.칼슘이나트륨은 통조림 또는 병조림식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

이.디.티.에이.칼슘이나트륨의 사용량은 이.디.티.에이.칼슘이나트륨로서 캔 또는 병에 담긴 청량음료수에 있어서는 1kg에 대하여 0.035g 이하, 그 외의 통조림 또는 병조림식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이하이어야 한다.

이.디.티.에이.이나트륨(에틸렌디아민사초산이나트륨)
(Disodium Ethylenediaminetetraacetate)

이.디.티.에이.이나트륨은 통조림 또는 병조림식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

이.디.티.에이.이나트륨의 사용량은 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로서 캔 또는 병에 담긴 청량음료수에 있어서는 1kg에 대하여 0.035g 이하, 그 외의 통조림 또는 병조림식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이하이어야 한다. 또, 이.디.티.에이.이나트륨은 최종식품의 완성 전에 이.디.티.에이.칼슘이나트륨으로 만들어야 한다.

에테르류(Ethers)

에테르류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

에리토브산(Erythorbic Acid)

에리토브산은 어육연제품(고기풀[24] 제외) 및 빵에 있어서는 영양의 목적으로 사용하여서는 아니 된다. 그 외의 식품에 있어서는 산화방지의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

에리토브산나트륨(Sodium Erythorbate)

에리토브산나트륨은 어육연제품(고기풀 제외) 및 빵에 있어서는 영양의 목적으로 사용하여서는 아니 된다. 그 외의 식품에 있어서는 산화방지의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

염화칼슘(Calcium Chloride)

염화칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.

24) surimi(すり身)

염화칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

염산(Hydrochloric Acid)

염산은 최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.

유게놀(Eugenol)

유게놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

옥타날(Octanal)

옥타날은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

옥탄산(Octanoic Acid)

옥탄산은 착향의 목적으로 사용하는 경우 및 과초산제제로서 사용하는 경우 이외에 사용하여서는 아니 된다.

옥탄산에틸(Ethyl Octanoate)

옥탄산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

올쏘-페닐페놀(o-Phenylphenol)

올쏘-페닐페놀은 감귤류 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

올쏘-페닐페놀은 올쏘-페닐페놀로서 감귤류 1kg에 대하여 0.010g를 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

올쏘-페닐페놀나트륨(Sodium o-Phenylphenate)

올쏘-페닐페놀나트륨은 감귤류 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

올쏘-페닐페놀나트륨은 올쏘-페닐페놀로서 감귤류 1kg에 대하여 0.010g을 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

올레인산나트륨(Sodium Oleate)

올레인산나트륨은 과일 및 과채의 표피에 피막제 이외의 용도로 사용해서는 아니 된다.

과초산(Peracetic Acid)

과초산은 과초산제제로서 사용하는 경우 이외에는 사용하여서는 아니 된다.

과초산제제(Peracetic Acid Composition)

과초산제제는 소, 닭 및 돼지의 식육, 과일 그리고 채소의 표면살균의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

과초산제제의 사용량은 과초산으로서 닭의 식육에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 2.0g 이하, 소 및 돼지의 식육에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하

여 1.80g 이하, 과일 및 과채에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.080g 이하, 그리고 1-히드록시에틸리덴-1,1-디포스폰산으로서 닭의 식육에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.136g 이하, 소 및 돼지의 식육에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.024g 이하, 과일 및 채소에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.0048g 이하이어야 한다.

과산화수소(Hydrogen Peroxide)

과산화수소는 가마아게시라스[25] 및 시라스보시[26]에 있어서는 1kg에 대하여 0.005g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다. 그 외의 식품에 있어서는 최종식품의 완성 전에 과산화수소를 분해 또는 제거하여야 한다.

과산화벤조일(Benzoyl Peroxide)

과산화벤조일은 명반, 인산의 칼슘염류, 황산칼슘, 탄산칼슘, 탄산마그네슘 및 전분 중 1종 또는 2종 이상을 배합하여 희석과산화벤조일로서 사용하는 경우 이외에 사용하여서는 아니 된다.

과황산암모늄(Ammonium Persulfate)

과황산암모늄은 밀가루 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

과황산암모늄의 사용량은 과황산암모늄으로서 밀가루 1kg에 대하여 0.30g 이하이어야 한다.

카복시메틸셀룰로스칼슘(Calcium Carboxymethylcellulose)

카복시메틸셀룰로스칼슘의 사용량은 식품의 2.0% 이하이어야 한다. 단, 카복시메틸셀룰로스칼슘을 카복시메틸셀룰로스나트륨, 전분글리콜산나트륨 및 메틸셀룰로스 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하이어야 한다.

카복시메틸셀룰로스나트륨(Sodium Carboxymethylcellulose)

카복시메틸셀룰로스나트륨의 사용량은 식품의 2.0% 이하이어야 한다. 단, 카복시메틸셀룰로스나트륨을 카복시메틸셀룰로스칼슘, 전분글리콜산나트륨 및 메틸셀룰로스 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하이어야 한다.

β-카로틴(β-Carotene)

β-카로틴은 다시마류, 식육, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 두류, 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

칸탁산틴(Canthaxanthin)

---

25) 삶은 멸치류
26) 삶아 말린 멸치류

칸탁산틴은 어육연제품(어묵에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

칸탁산틴의 사용량은 어육연제품 1kg에 대하여 0.035g 이하이어야 한다.

개미산이소아밀(Isoamyl Formate)

개미산이소아밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

개미산게라닐(Geranyl Formate)

개미산게라닐은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

개미산시트로넬릴(Citronellyl Formate)

개미산시트로넬릴은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

희석과산화벤조일(Diluted Benzoyl Peroxide)

희석과산화벤조일은 밀가루 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

희석과산화벤조일의 사용량은 밀가루 1kg에 대하여 0.30g 이하로 한다.

구아약지(Guaiac resin)

구아약지는 유지 및 버터 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

구아약지의 사용량은 구아약지로서 유지 및 버터 1kg에 대하여 1.0g 이하이어야 한다.

구연산이소프로필(Isopropyl Citrate)

구연산이소프로필은 유지 및 버터 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

구연산이소프로필의 사용량은 구연산모노이소프로필로서 유지 및 버터 1kg에 대하여 0.10g 이하이어야 한다.

구연산삼에틸(Triethyl Citrate)

구연산삼에틸은 통상의 식품형태가 아닌 식품(캡슐 및 정제(츄어블정 제외)에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 액란(살균한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 건조란(액란을 건조하여 제조한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 청량음료수 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 단, 착향의 목적으로 사용하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

구연산삼에틸의 사용량은 통상의 식품형태가 아닌 식품에 있어서는 1kg에 대하여 3.5g 이하, 액란 및 건조란에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하, 청량음료수(희석하여 음용하는 청량음료수에 있어서는 희석 후의 청량음료수)에 있어서는 1kg에 대하여 0.2g 이하이어야 한다.

구연산칼슘(Calcium Citrate)

구연산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

글리세로인산칼슘(Calcium Glycerophosphate)

글리세로인산칼슘은 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.

글리세로인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

글리실리진산이나트륨(Disodium Glycyrrhizinate)

글리실리진산이나트륨은 간장 및 된장 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

글루콘산아연(Zinc Gluconate)

글루콘산아연은 모유대체식품 그리고 건강증진법에 규정된 특별용도표시의 허가 등에 관한 내각부령(2009년 내각부령 제57호)제2조 제1항 제5호에 규정된 특정보건용식품(이하 「특정보건용식품」이라 함), 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 식품(환자용에 한함) 및 영양기능식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

글루콘산아연은 유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2[27] 유(乳) 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존의 방법 기준의 부(部) 5.[28] 유(乳) 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관(款) 바.[29]의 규정에 의한 후생노동성 장관의 승인을 받아 조제분유에 사용하는 경우를 제외하고, 모유대체식품을 표준조유농도로 조제하였을 때 1L에 대하여 아연으로서 6.0mg를 초과하는 양을 함유하지 아니하도록 사용하여야 한다.

글루콘산아연은 특정보건용식품 또는 영양기능식품에 사용할 때 해당식품의 1일충분섭취량에 포함되는 아연의 양이 15mg을 초과하지 아니하도록 하여야 한다.

글루콘산칼슘(Calcium Gluconate)

글루콘산칼슘은 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.

글루콘산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

글루콘산제일철(Ferrous Gluconate)

글루콘산제일철은 올리브, 모유대체식품, 이유식품 및 임산부ㆍ수유부용 분유 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

글루콘산제일철의 사용량은 철로서 올리브에 있어서는 1kg에 대하여 0.15g 이하이어야 한다.

글루콘산동(Copper Gluconate)

글루콘산동은 모유대체식품 그리고 특정보건용식품 및 영양기능식품 이외의 식품에 사

27) 원문 표기는 二
28) 원문 표기는 (五)
29) 원문 표기는 (6)

용하여서는 아니 된다.

글루콘산동은 유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2[30] 유(乳) 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존의 방법 기준의 부(部) 5.[31] 유(乳) 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관(款) 바.[32]의 규정에 의한 후생노동성 장관의 승인을 받아 조제분유에 사용하는 경우를 제외하고, 모유대체식품을 표준조유농도로 조제하였을 때 1L에 대하여 동으로서 0.60mg를 초과하는 양을 함유하지 아니하도록 사용하여야 한다.

글루콘산동은 특정보건용식품 또는 영양기능식품에 사용할 때, 해당 식품의 1일충분섭취량에 포함되는 동의 양이 5mg를 초과하지 아니하도록 하여야 한다.

L-글루탐산칼슘(Monocalcium Di-L-Glutamate)

L-글루탐산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

규산칼슘(Calcium Silicate)

규산칼슘은 모유대체식품 및 이유식품에 사용하여서는 아니 된다.

규산칼슘의 사용량은 식품(캡슐 및 정제로 되어 있는 특정보건용식품 그리고 캡슐 및 정제로 되어 있는 영양기능식품을 제외함. 이하 이 항목에 있어서 같음)의 2.0% 이하이어야 한다. 또, 미립이산화규소와 병용하는 경우에는 각각의 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하이어야 한다.

규산마그네슘(Magnesium Silicate)

규산마그네슘은 유지의 여과보조제 이외의 용도로 사용하여서는 아니 된다. 또, 규산마그네슘은 최종식품의 완성 전에 이를 제거하여야 한다.

계피산(Cinnamic Acid)

계피산은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

계피산에틸(Ethyl Cinnamate)

계피산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

계피산메틸(Methyl Cinnamate)

계피산메틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

케톤류(Ketones)

케톤류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

게라니올(Geraniol)

---

30) 원문 표기는 二
31) 원문 표기는 (五)
32) 원문 표기는 (6)

게라니올은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

콘드로이틴황산나트륨(Sodium Chondroitin Sulfate)

콘드로이틴황산나트륨은 어육소시지, 마요네즈 및 드레싱 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

콘드로이틴황산나트륨의 사용량은 콘드로이틴황산나트륨으로서 어육소시지에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g 이하, 마요네즈 및 드레싱에 있어서는 1kg에 대하여 20g 이하이어야 한다.

초산이소아밀(Isoamyl Acetate)

초산이소아밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산에틸(Ethyl Acetate)

초산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다. 단, 초산에틸을 감의 떫은 맛을 빼기 위해 사용하는 알콜, 결정과당 제조용 알콜, 향신료과립 혹은 정제 제조용 알콜, 곤약분 제조용 알콜, 디부틸히드록시톨루엔 혹은 부틸히드록시아니솔의 용제로서 사용하는 알콜 또는 식초 양조원료용 알콜을 변성하는 목적으로 사용하는 경우, 효모엑기스(효모의 자기소화에 의해 얻어진 수용성 성분을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)의 제조 시의 효모의 자기소화를 촉진하는 목적으로 사용하는 경우 및 초산비닐수지의 용제 용도에 사용하는 경우에는 이에 한하지 아니한다. 또한, 효모엑기스 제조에 사용한 초산에틸은 최종식품의 완성 전에 이를 제거하여야 한다.

초산게라닐(Geranyl Acetate)

초산게라닐은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산시클로헥실(Cyclohexyl Acetate)

초산시클로헥실은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산시트로넬릴(Citronellyl Acetate)

초산시트로넬릴은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산신나밀(Cinnamyl Acetate)

초산신나밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산테르피닐(Terpinyl Acetate)

초산테르피닐은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산비닐수지(Polyvinyl Acetate)

초산비닐수지는 추잉껌기초제 및 과일 또는 과채 표피의 피막제 이외의 용도에 사용하여서는 아니 된다.

초산페네틸(Phenethyl Acetate)
초산페네틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산부틸(Butyl Acetate)
초산부틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산벤질(Benzyl Acetate)
초산벤질은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산l-멘틸(l-Menthyl Acetate)
초산l-멘틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

초산리나릴(Linalyl Acetate)
초산리나릴은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

사카린(Saccharin)
사카린은 추잉껌 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
사카린의 사용량은 사카린으로서 추잉껌 1kg에 대하여 0.050g 이하이어야 한다.

사카린칼슘(Calcium Saccharin)
사카린칼슘은 아이스크림류(원료인 액상믹스 및 믹스파우더 포함), 앙금류, 해조가공품, 과자(원료인 액상믹스 및 믹스파우더 포함), 어패가공품, 잼, 간장, 시럽, 식초, 청량음료수, 소스, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 절임, 콩조림, 유음료, 유산균음료, 발효유, 빙과(원료인 액상믹스 및 믹스파우더 포함), 플라워페이스트류(밀가루, 전분, 견과류 혹은 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과육 또는 과즙을 주원료로 하여, 이것에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 넣고 가열살균하여 페이스트 상태로 만든 뒤 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것을 말함), 분말청량음료 및 된장, 이 식품 이외의 통조림 또는 병조림식품 그리고 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
사카린칼슘은 사카린나트륨으로서 누룩절임, 식초절임 및 단무지 절임에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 분말청량음료에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 술지게미절임, 된장절임 및 간장절임 그리고 어패가공품(어육연제품, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 절임 및 통조림 또는 병조림 식품을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 1.2g 이상, 해조가공품, 간장, 쓰쿠다니(설탕간장조림) 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 어육연제품, 시럽, 식초, 청량음료수, 소스, 유음료, 유산균음료 및 빙과에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g(5배 이상으로 희석하여 음용하는 청량음료수 및 유산균음료 원료용 유산균음료 또는 발효유에 있어서는 1.5g, 3배 이상으로 희석하여 사용하는 식초에 있어서는 0.90g) 이상, 아이스크림류, 앙금류, 잼, 절임(술지게미절임, 누룩절임, 간장절임, 식초절임, 단무지절임 또는 된장절임을 제외), 발효유(유산균음료 원료용 발효유 제외), 플라워페이스트류 및 된장에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 과자에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 이 식품 이외의 식품 및 어패가공품의 통조림 또는 병조림에 있어

서는 1kg에 대하여 0.20g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다. 또한, 사카린나트륨과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 잔존량의 합이 사카린나트륨으로서의 기준치 이상이어서는 아니 된다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

사카린나트륨(Sodium Saccharin)

사카린나트륨은 아이스크림류(원료인 액상믹스 및 믹스파우더 포함), 앙금류, 해조가공품, 과자(원료인 액상믹스 및 믹스파우더 포함), 어패가공품, 잼, 간장, 시럽, 식초, 청량음료수, 소스, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 절임, 콩조림, 유음료, 유산균음료, 발효유, 빙과(원료인 액상믹스 및 믹스파우더 포함), 플라워페이스트류(밀가루, 전분, 견과류 혹은 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과육 또는 과즙을 주원료로 하여, 이것에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 넣고 가열살균하여 페이스트 상태로 만든 뒤 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것을 말함), 분말청량음료 및 된장, 이 식품 이외의 통조림 또는 병조림식품 그리고 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

사카린나트륨은 사카린나트륨으로서 누룩절임, 식초절임 및 단무지절임에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 분말청량음료에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 술지게미절임, 된장절임 및 간장절임 그리고 어패가공품(어육연제품, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 절임 및 통조림 또는 병조림 식품을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 1.2g 이상, 해조가공품, 간장, 쓰쿠다니(설탕간장조림) 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 어육연제품, 시럽, 식초, 청량음료수, 소스, 유음료, 유산균음료 및 빙과에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g(5배 이상으로 희석하여 음용하는 청량음료수 및 유산균음료 원료용 유산균음료 또는 발효유에 있어서는 1.5g, 3배 이상으로 희석하여 사용하는 식초에 있어서는 0.90g) 이상, 아이스크림류, 앙금류, 잼, 절임(술지게미절임, 누룩절임, 간장절임, 식초절임, 단무지절임 또는 된장절임을 제외), 발효유(유산균음료 원료용 발효유 제외), 플라워페이스트류 및 된장에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 과자에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 이 식품 이외의 식품 및 어패가공품의 통조림 또는 병조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다. 또한, 사카린칼슘과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 잔존량의 합이 사카린나트륨으로서의 기준치 이상이어서는 아니 된다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

살리실산메틸(Methyl Salicylate)

살리실산메틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

삼이산화철(Iron Sesquioxide)

삼이산화철은 바나나(꼭지 부분에 한함) 및 곤약 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

차아염소산수(Hypochlorous Acid Water)

차아염소산수는 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

차아염소산나트륨(Sodium Hydrosulfite)

차아염소산나트륨은 참깨에 사용하여서는 아니 된다.

차아브롬산수(Hypobromous Acid Water)

차아브롬산수는 식육의 표면살균의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

차아브롬산수의 사용량은 브롬으로서 식육(식용조류육 제외)에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.90g 이하, 식용조류육에 있어서는 침지액 또는 분무액 1kg에 대하여 0.45g 이하이어야 한다.

차아황산나트륨(Sodium Hydrosulfite)

차아황산나트륨은 참깨, 두류 및 채소에 사용하여서는 아니 된다. 참깨, 두류 및 채소 이외의 식품에 사용하는 경우에는 식품 중에 이산화황으로서 박고지에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이상, 건조과일(건포도 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 건포도에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 곤약분에 있어서는 1kg에 대하여 0.90g 이상, 건조감자, 젤라틴 및 디종머스타드에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 과실주(과실주 제조용 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외) 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.35g 이상, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 이에 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이를 시럽에 절인 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 당밀에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이상, 당화용 타피오카전분에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이상, 물엿에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 5배 이상으로 희석하여 음용하는 천연과즙에 있어서는 1kg에 대하여 0.15g 이상, 아마낫토(콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자) 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 새우 및 냉동생게에 있어서는 탈각한 살 1kg에 대하여 0.10g 이상, 그 외의 식품(캔디드체리 제조용 버찌, 맥주 제조용 홉 그리고 과실주 제조용 과즙, 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g(제2 첨가물 부(部) F 사용기준 첨가물 일반의 표의 아황산염 등의 항에 해당되는 경우에 있어서, 또한 같은 표의 제3란에 해당되는 식품(곤약을 제외) 1kg 중에 같은 표의 제1란에 해당되는 첨가물이 이산화황으로서 0.030g 이상 잔존하는 경우에는 그 잔존량) 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

2, 3—디에틸피라진(2,3－Diethylpyrazine)

2, 3—디에틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 3—디에틸—5—메틸피라진(2,3-Diethyl-5-methylpyrazine)

2, 3—디에틸—5—메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

시클로헥실프로피온산알릴(Allyl Cyclohexylpropionate)

시클로헥실프로피온산알릴은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

L—시스테인염산염(L-Cystein Monohydrochloride)

L-시스테인염산염은 빵 및 천연과즙 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

시트랄(Citral)

시트랄은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

시트로넬랄(Citronellal)

시트로넬랄은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

시트로넬롤(Citronellol)

시트로넬롤은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

1, 8-시네올(1,8-Cineole)

1, 8-시네올은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

디페닐(Diphenyl)

디페닐은 자몽, 레몬 및 오렌지류의 저장 또는 운반용 용기 안에 넣는 종이에 침윤시켜 사용하는 경우 이외에 사용하여서는 아니 된다.

디페닐은 식품의 1kg에 대하여 0.070g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

디부틸히드록시톨루엔(Butylated Hydroxytoluene)

디부틸히드록시톨루엔은 유지, 버터, 어패건제품, 어패염장품, 어패냉동품(생식용 냉동 선어패류 및 생식냉동굴을 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 고래냉동품(생식용 냉동 고래고기 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 추잉껌 및 건조우라고시이모[33] 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

디부틸히드록시톨루엔의 사용량은 디부틸히드록시톨루엔으로서 유지, 버터 어패건제품, 어패염장품 및 건조우라고시이모에 있어서는 1kg에 대하여 0.2g(부틸히드록시아니솔 또는 이를 포함하는 제제를 병용하는 경우에는 디부틸히드록시톨루엔으로서의 사용량 및 부틸히드록시아니솔로서의 사용량의 합계량이 0.2g) 이하, 어패냉동품 및 고래냉동품에 있어서는 침지액 1kg에 대하여 1g(부틸히드록시아니솔 또는 이를 포함하는 제제를 병용하는 경우에는 디부틸히드록시톨루엔으로서의 사용량 및 부틸히드록시아니솔로서의 사용량이 1g) 이하, 추잉껌에 있어서는 1kg에 대하여 0.75g 이하이어야 한다.

지방산류(Fatty Acids)

지방산류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

지방족고급알콜류(Aliphatic Higher Alcohols)

지방족고급알콜류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

지방족고급알데히드류(Aliphatic Higher Aldehydes)

지방족고급알데히드류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

33) 고운 체에 내린 감자나 고구마 등

지방족고급탄화수소류(Aliphatic Higher Hydrocarbons)

지방족고급탄화수소류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 3-디메틸피라진(2,3-Dimethylpyrazine)

2, 3-디메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 5-디메틸피라진(2,5-Dimethylpyrazine)

2, 5-디메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 6-디메틸피라진(2,6-Dimethylpyrazine)

2, 6-디메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 6-디메틸피리딘(2,6-Dimethylpyridine)

2, 6-디메틸피리딘은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

옥살산(Oxalic Acid)

옥살산은 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

브롬산칼륨(Potassium Bromate)

브롬산칼륨은 빵(밀가루를 원료로서 사용하는 것에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

브롬산칼륨의 사용량은 브롬산으로서 밀가루 1kg에 대하여 0.030g 이하이어야 한다. 또한, 사용한 브롬산칼륨에 대하여는 최종식품의 완성 전에 브롬산칼륨을 분해 또는 제거하여야 한다.

질산칼륨(Potassium Nitrate)

질산칼륨은 치즈, 청주, 식육제품 및 고래고기 베이컨 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

질산칼륨의 사용량은 질산칼륨으로서 치즈에 있어서는 원료용 유(乳) 1L에 대하여 0.20g 이하, 청주에 있어서는 주모 1L에 대하여 0.10g 이하이어야 한다. 또한, 질산칼륨은 아질산이온으로서 식육제품 및 고래고기 베이컨에 있어서는 1kg에 대하여 0.070g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

질산나트륨(Sodium Nitrate)

질산나트륨은 치즈, 청주, 식육제품 및 고래고기 베이컨 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

질산나트륨의 사용량은 질산나트륨으로서 치즈에 있어서는 원료용 유(乳) 1L에 대하여 0.20g 이하, 청주에 있어서는 주모 1L에 대하여 0.10g 이하이어야 한다. 또한, 질산나트륨은 아질산이온으로서 식육제품 및 고래고기 베이컨에 있어서는 1kg에 대하여 0.070g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

식용색소적색제2호(Food Red No.2 (Amaranth))

식용색소적색제2호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제2호알루미늄레이크(Food Red No.2 (Amaranth) Aluminum Lake)

식용색소적색제2호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제3호(Food Red No.3 (Erythrosine))

식용색소적색제3호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제3호알루미늄레이크(Food Red No.3 (Erythrosine) Aluminum Lake)

식용색소적색제3호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제40호(Food Red No.40 (Allura Red AC))

식용색소적색제40호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제40호알루미늄레이크(Food Red No.40 (Allura Red AC) Aluminum Lake)

식용색소적색제40호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제102호(Food Red No.102 (New Coccine))

식용색소적색제102호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제104호(Food Red No.104 (Phloxine))

식용색소적색제104호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제105호(Food Red No.105 (Rose Bengale))

식용색소적색제105호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소적색제106호(Food Red No.106 (Acid Red))

식용색소적색제106호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소황색제4호(Food Yellow No.4 (Tartrazine))

식용색소황색제4호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소황색제4호알루미늄레이크(Food Yellow No.4 (Tartrazine) Aluminum Lake)

식용색소황색제4호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소황색제5호(Food Yellow No.5 (Sunset Yellow FCF))

식용색소황색제5호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소황색제5호알루미늄레이크(Food Yellow No.5 (Sunset Yellow FCF) Aluminum Lake)

식용색소황색제5호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소녹색제3호(Food Green No.3 (Fast Green FCF))

식용색소녹색제3호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소녹색제3호알루미늄레이크(Food Green No.3 (Fast Green FCF) Aluminum Lake)

식용색소녹색제3호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소청색제1호(Food Blue No.1 (Brilliant Blue FCF))

식용색소청색제1호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소청색제1호알루미늄레이크(Food Blue No.1 (Brilliant Blue FCF) Aluminum Lake)

식용색소청색제1호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소청색제2호(Food Blue No.2 (Indigo Carmine))

식용색소청색제2호는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

식용색소청색제2호알루미늄레이크(Food Blue No.2 (Indigo Carmine) Aluminum Lake)

식용색소청색제2호알루미늄레이크는 카스테라, 버섯, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스폰지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

규소수지(Silicone Resin)

규소수지는 거품 제거의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

규소수지의 사용량은 규소수지로서 식품의 1kg에 대하여 0.050g 이하이어야 한다.

계피알콜(Cinnamyl Alcohol)

계피알콜은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

계피알데히드(Cinnamaldehyde)

계피알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

수산화칼륨(Potassium Hydroxide)

수산화칼륨은 최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.

수산화칼슘(Calcium Hydroxide)

수산화칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필요불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.

수산화칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

수산화나트륨(Sodium Hydroxide)

수산화나트륨은 최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.

수용성안나토(Annatto extract)

수용성안나토는 다시마류, 식육, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 두류, 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

수크랄로스(Sucralose)

수크랄로스의 사용량은 생과자 및 과자에 있어서는 1kg에 대하여 1.8g 이하(추잉껌에 있어서는 1kg에 대하여 2.6g 이하), 잼에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g 이하, 청주, 합성청주, 과실주, 기타주류, 청량음료수, 유음료 및 유산균음료(희석하여 음용하는 음료수에 있어서는 희석 후의 음료수)에 있어서는 1kg에 대하여 0.40g 이하, 설탕대체식품(커피, 홍차 등에 직접 넣어, 설탕을 대체하는 식품으로서 사용되는 것을 말함)에 있어서는 1kg에 대하여 12g 이하 그리고 그 외의 식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.58g 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

스테아린산마그네슘(Magnesium Stearate)

스테아린산마그네슘은 캡슐 및 정제 등 일반 식품형태가 아닌 식품 및 정과 이외의 식품에 사용해서는 아니 된다.

스테아릴젖산칼슘(Calcium Stearoyl Lactylate)

스테아릴젖산칼슘은 과자(밀가루를 원료로 한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 중 구운 것 혹은 유지로 처리한 것, 생과자(쌀을 원료로 한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 빵, 믹스파우더(과자 중 구운 것 혹은 유지로 처리한 것, 생과자, 빵, 찐 빵[34](밀가루를 원료로 하여 찐 빵을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)또는 찐빵[35](밀가루를 원료로 하여 찐 만주를 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)의 제조용에 한함), 찐 빵, 찐빵 또는 면류(즉석면 또는 마카로니류 이외의 건면을 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

스테아릴젖산칼슘의 사용량은 스테아릴젖산칼슘으로서 생과자 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 10g 이하, 스폰지케이크, 버터케이크 또는 찐 빵 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 8.0g 이하, 생과자에 있어서는 1kg에 대하여 6.0g 이하, 과자 중 유지로 처리한 것 또는 빵 제조용 믹스파우더, 스폰지케이크, 버터케이크 및 찐 빵에 있어서는 1kg에 대하여 5.5g 이하, 과자 중 구운 것(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하, 면류(마카로니류 제외)에 있어서는 숙면 1kg에 대하여 4.5g 이하, 과자 중 구운 것(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 및 유지로 처리한 것, 빵 그리고 마카로니류에 있어서는 그 1kg(마카로니류에 있어서는 건면 1kg)에 대하여 4.0g 이하, 찐빵 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하, 찐빵에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이하이어야 한다. 또한,

34) 찐 빵(蒸しぱん, 무시빵)은 흔히 머핀 등의 빵 모양이며, 찐빵(蒸しまんじゅう)과는 다른 것.
35) 찐빵(蒸しまんじゅう, 무시만주)은 우리가 일반적으로 알고 있는 호빵의 형태.

스테아릴젖산나트륨과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 스테아릴젖산칼슘로서의 기준치 이하이어야 한다.

스테아릴젖산나트륨(Sodium Stearoyl Lactylate)

스테아릴젖산나트륨은 과자(밀가루를 원료로 한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 중 구운 것 혹은 유지로 처리한 것, 생과자(쌀을 원료로 한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 빵, 믹스파우더(과자 중 구운 것 혹은 유지로 처리한 것, 생과자, 빵, 찐 빵[36](밀가루를 원료로 하여 찐 빵을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)또는 찐빵[37](밀가루를 원료로 하여 찐 만주를 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음)의 제조용에 한함), 찐 빵, 찐빵 또는 면류(즉석면 또는 마카로니류 이외의 건면을 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

스테아릴젖산나트륨의 사용량은 스테아릴젖산칼슘으로서 생과자 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 10g 이하, 스폰지케이크, 버터케이크 또는 찐 빵 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 8.0g 이하, 생과자에 있어서는 1kg에 대하여 6.0g 이하, 과자 중 유지로 처리한 것 또는 빵 제조용 믹스파우더, 스폰지케이크, 버터케이크 및 찐 빵에 있어서는 1kg에 대하여 5.5g 이하, 과자 중 구운 것(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하, 면류(마카로니류 제외)에 있어서는 숙면 1kg에 대하여 4.5g 이하, 과자 중 구운 것(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 및 유지로 처리한 것, 빵 그리고 마카로니류에 있어서는 그 1kg(마카로니류에 있어서는 건면 1kg)에 대하여 4.0g 이하, 찐빵 제조용 믹스파우더에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하, 찐빵에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이하이어야 한다. 또한, 스테아릴젖산칼슘과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 스테아릴젖산칼슘로서의 기준치 이하이어야 한다.

소브산(Sorbic Acid)

소브산은 감주(3배 이상으로 희석하여 음용하는 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 앙금류, 성게, 과실주, 술지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임, 식초절임 및 된장절임인 절임, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이를 시럽에 절인 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 어패건제품, 어육연제품(고기풀 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 고래고기제품, 케첩, 기타주류, 잼, 식육제품, 시럽, 스프(포타주 스프 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 단무지(생무 또는 말린 무를 소금에 절인 후, 이를 조미료, 향신료, 색소 등을 더해 쌀겨 또는 밀기울로 절인 것을 말함. 단, 전통식 단무지 및 겉절이단무지 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 소스, 치즈, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 장국, 콩조림, 유산균음료(살균한 것을 제외), 뇨끼, 발효유(유산균음료 원료용에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 플라워페이스트류(밀가루, 전분, 견과류 혹은 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과육, 과즙, 서류, 두류 또는 채소류를 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 넣어 가열살균하여 페이스트 상태로 만들어, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 건자두, 마가린 그리고 된장 이외의 식품

36) 찐 빵(蒸しぱん, 무시빵)은 흔히 머핀 등의 빵 모양이며, 찐빵(蒸しまんじゅう)과는 다른 것.
37) 찐빵(蒸しまんじゅう, 무시만주)은 우리가 일반적으로 알고 있는 호빵의 형태.

에 사용하여서는 아니 된다.

소브산의 사용량은 소브산으로서 치즈에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g(프로피온산, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용하는 경우에는 소브산으로서의 사용량 및 프로피온산으로서의 사용량의 합계량이 3.0g) 이하, 성게, 어육연제품, 고래고기제품 및 식육제품에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이하, 오징어훈제품 및 문어훈제품에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이하, 앙금류, 술지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임 및 된장절임인 절임, 캔디드체리, 어패건제품(오징어훈제품 및 문어훈제품 제외), 잼, 시럽, 단무지, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 콩조림, 뇨끼, 플라워페이스트류, 마가린 그리고 된장에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g(마가린에 있어서는 안식향산 또는 안식향산나트륨을 병용하는 경우에는 안식향산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 1.0g) 이하, 케첩, 식초절임, 스프, 소스, 장국 및 건자두에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 감주 및 발효유에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이하, 과실주 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 유산균음료(살균한 것 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음)에 있어서는 1kg에 대하여 0.050g(유산균음료의 원료용에 있어서는 0.30g) 이하이어야 한다.

소브산칼륨(Potassium Sorbate)

소브산칼륨은 감주(3배 이상으로 희석하여 음용하는 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 앙금류, 성게, 과실주, 과자 제조용 과일페이스트(과일을 갈아 으깨거나 또는 고운 체에 걸러 페이스트 형태로 만든 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 과즙(농축과즙을 포함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 술지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임, 식초절임 및 된장절임인 절임, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이를 시럽에 절인 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 어패건제품, 어육연제품(고기풀 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 고래고기제품, 케첩, 기타주류, 잼, 식육제품, 시럽, 스프(포타주스프 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 단무지(생무 또는 말린 무를 소금에 절인 후, 이를 조미료, 향신료, 색소 등을 더해 쌀겨 또는 밀기울로 절인 것을 말함. 단, 전통식 단무지 및 겉절이단무지 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 소스, 치즈, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 장국, 콩조림, 유산균음료(살균한 것을 제외), 뇨끼, 발효유(유산균음료 원료용에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 플라워페이스트류(밀가루, 전분, 견과류 혹은 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과육, 과즙, 서류, 두류 또는 채소류를 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 넣어 가열살균하여 페이스트 상태로 만들어, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 건자두, 마가린 그리고 된장 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

소브산칼륨의 사용량은 소브산으로서 치즈에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g(프로피온산, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용하는 경우에는 소브산으로서의 사용량 및 프로피온산으로서의 사용량의 합계량이 3.0g) 이하, 성게, 어육연제품, 고래고기제품 및 식육제품에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이하, 오징어훈제품 및 문어훈제품에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이하, 앙금류, 과자 제조용 과일페이스트 및 과즙, 술지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임 및 된장절임인 절임, 캔디드체리, 어패건제품(오징어훈제품 및 문어훈제품 제외), 잼, 시럽, 단무지, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 콩조림, 뇨끼, 플라

워페이스트류, 마가린 그리고 된장에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g(마가린에 있어서는 안식향산 또는 안식향산나트륨을 병용하는 경우에는 안식향산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 1.0g) 이하, 케첩, 식초절임, 스프, 소스, 장국 및 건자두에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 감주 및 발효유에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이하, 과실주 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 유산균음료(살균한 것 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음)에 있어서는 1kg에 대하여 0.050g(유산균음료의 원료용에 있어서는 0.30g) 이하이어야 한다.

소브산칼슘(Calcium Sorbate)

소브산칼슘은 감주(3배 이상으로 희석하여 음용하는 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 앙금류, 성게, 과실주, 과자 제조용 과일페이스트(과일을 갈아 으깨거나 또는 고운 체에 걸러 페이스트 형태로 만든 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 과즙(농축과즙을 포함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 술지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임, 식초절임 및 된장절임인 절임, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이를 시럽에 절인 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 어패건제품, 어육연제품(고기풀 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 고래고기제품, 케첩, 기타주류, 잼, 식육제품, 시럽, 스프(포타주스프 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 단무지(생무 또는 말린 무를 소금에 절인 후, 이를 조미료, 향신료, 색소 등을 더해 쌀겨 또는 밀기울로 절인 것을 말함. 단, 전통식 단무지 및 겉절이단무지 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 소스, 치즈, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 장국, 콩조림, 유산균음료(살균한 것을 제외), 뇨끼, 발효유(유산균음료 원료용에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 플라워페이스트류(밀가루, 전분, 견과류 혹은 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과육, 과즙, 서류, 두류 또는 채소류를 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 넣어 가열살균하여 페이스트 상태로 만들어, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 건자두, 마가린 그리고 된장 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

소브산칼슘의 사용량은 소브산으로서 치즈에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g(프로피온산, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용하는 경우에는 소브산으로서의 사용량 및 프로피온산으로서의 사용량의 합계량이 3.0g) 이하, 성게, 어육연제품, 고래고기제품 및 식육제품에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이하, 오징어훈제품 및 문어훈제품에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이하, 앙금류, 과자 제조용 과일페이스트 및 과즙, 술지게미절임, 누룩절임, 소금절임, 간장절임 및 된장절임인 절임, 캔디드체리, 어패건제품(오징어훈제품 및 문어훈제품 제외), 잼, 시럽, 단무지, 쓰쿠다니(설탕간장조림), 콩조림, 뇨끼, 플라워페이스트류, 마가린 그리고 된장에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g(마가린에 있어서는 안식향산 또는 안식향산나트륨을 병용하는 경우에는 안식향산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 1.0g) 이하, 케첩, 식초절임, 스프, 소스, 장국 및 건자두에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 감주 및 발효유에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이하, 과실주 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 유산균음료(살균한 것 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음)에 있어서는 1kg에 대하여 0.050g(유산균음료의 원료용에 있어서는 0.30g) 이하이어야 한다.

티아벤다졸(Thiabendazole)

티아벤다졸은 감귤류 및 바나나 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

티아벤다졸은 티아벤다졸로서 감귤류에 있어서는 1kg에 대하여 0.010g, 바나나에 있어서는 1kg에 대하여 0.0030g 및 그 과육 1kg에 대하여 0.0004g을 각각 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

티오에테르류(Thioethers)

티오에테르류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

티올류(Thiols)

티올류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

착색료(화학적합성품 제외)

착색료는 다시마류, 식육, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김, 두류, 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다. 단, 김류에 금을 사용하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

데칸알(Decanal)

데칸알은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

데칸올(Decanol)

데칸올은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

데칸산에틸(Ethyl Decanoate)

데칸산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

철클로로필린나트륨(Sodium Iron Chlorophyllin)

철클로로필린나트륨은 다시마류, 식육, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김, 두류, 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

5, 6, 7, 8-테트라히드로퀴녹살린(5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline)

5, 6, 7, 8-테트라히드로퀴녹살린은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 3, 5, 6-테트라메틸피라진(2,3,5,6-Tetramethylpyrazine)

2, 3, 5, 6-테트라메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

데히드로초산나트륨(Sodium Dehydroacetate)

데히드로초산나트륨은 치즈, 버터 및 마가린 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

데히드로초산나트륨의 사용량은 데히드로초산으로서 치즈, 버터 또는 마가린 1kg에 대하여 0.50g 이하이어야 한다.

테르피네올(Terpineol)

테르피네올은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

테르펜계탄화수소류(Terpene Hydrocarbons)

테르펜계탄화수소류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

전분글리콜산나트륨(Sodium Carboxymethylstarch)

전분글리콜산나트륨의 사용량은 식품의 2.0% 이하이어야 한다. 단, 전분글리콜산나트륨을 카복시메틸셀룰로스칼슘, 카복시메틸셀룰로스나트륨 및 메틸셀룰로스 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하이어야 한다.

동클로로필린나트륨(Sodium Copper Chlorophyllin)

동클로로필린나트륨은 캔디류, 과일류 또는 채소류 저장품, 어육연제품(고기풀 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 다시마, 시럽, 추잉껌, 초콜릿, 생과자(과자빵 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 미쓰마메[38] 통조림 또는 미쓰마메 합성수지제 용기포장 속의 한천 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

동클로로필린나트륨의 사용량은 동으로서 다시마에 있어서는 그 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하, 과일류 또는 채소류 저장품에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 시럽에 있어서는 1kg에 대하여 0.064g 이하, 추잉껌에 있어서는 1kg에 대하여 0.050g 이하, 어육연제품에 있어서는 1kg에 대하여 0.040g 이하, 캔디류에 있어서는 1kg에 대하여 0.020g 이하, 초콜릿 및 생과자에 있어서는 1kg에 대하여 0.0064g 이하, 미쓰마메 통조림 또는 미쓰마메 합성수지제 용기포장 속의 한천에 있어서는 1kg에 대하여 0.0004g 이하이어야 한다.

동클로로필(Copper Chlorophyll)

동클로로필은 과일류 또는 채소류 저장품, 어육연제품(고기풀 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 다시마, 추잉껌, 초콜릿, 생과자(과자빵 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 미쓰마메 통조림 또는 미쓰마메 합성수지제 용기포장 속의 한천 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

동클로로필의 사용량은 동으로서 다시마에 있어서는 그 무수물 1kg에 대하여 0.15g 이하, 과일류 또는 채소류 저장품에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 추잉껌에 있어서는 1kg에 대하여 0.050g 이하, 어육연제품에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g 이하, 생과자에 있어서는 1kg에 대하여 0.0064g 이하, 초콜릿에 있어서는 1kg에 대하여 0.0010g 이하, 미쓰마메 통조림 또는 미쓰마메 합성수지제 용기포장 속의 한천에 있어서는 1kg에 대하여 0.0004g 이하이어야 한다.

dl—α—토코페롤(dl-α-Tocopherol)

dl—α—토코페롤은 산화방지의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다. 단, β—카로틴, 비타민A, 비타민A지방산에스테르 및 유동파라핀 제조 중에 포함되는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

38) 삶은 붉은완두와 한천, 과일 등으로 만든 디저트.

토코페롤초산에스테르(all-rac-a-Tocopheryl Acetate)

토코페롤초산에스테르는 특정보건용식품 및 영양기능식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

토코페롤초산에스테르는 해당 식품의 1일충분섭취량에 포함되는 α-토코페롤의 양이 150mg를 초과하지 아니하도록 하여야 한다.

d-α-토코페롤초산에스테르(R,R,R-a-Tocopheryl Acetate)

d-α-토코페롤초산에스테르는 특정보건용식품 및 영양기능식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

d-α-토코페롤초산에스테르는 해당 식품의 1일충분섭취량에 포함되는 α-토코페롤의 양이 150mg를 초과하지 아니하도록 하여야 한다.

트리메틸아민(Trimethylamine)

트리메틸아민은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2, 3, 5-트리메틸피라진(2,3,5-Trimethylpyrazine)

2, 3, 5-트리메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

나이신(Nisin)

나이신은 곡류 및 전분을 주원료로 하는 생 양과자, 식육제품, 소스류, 알가공품, 치즈, 드레싱, 휘핑크림류(유지방분을 주성분으로 하는 식품을 주요원료로 하여 거품을 낸 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 마요네즈, 된장 및 양과자 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

나이신의 사용량은 나이신A를 포함하는 항균성 폴리펩티드로서 식육제품, 치즈(가공치즈 제외) 및 휘핑크림류에 있어서는 1kg에 대하여 0.0125g 이하, 소스류, 드레싱 및 마요네즈에 있어서는 1kg에 대하여 0.010g 이하, 가공치즈, 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 0.00625g 이하, 알가공품 및 된장에 있어서는 1kg에 대하여 0.0050g 이하, 곡류 및 전분을 주원료로 하는 생 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 0.0030g 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

나타마이신(Natamycin)

나타마이신은 자연치즈(하드 및 세미하드 표면부분에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

나타마이신은 식품의 1kg에 대하여 0.020g 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

나트륨메톡시드(Sodium Methoxide)

나트륨메톡시드는 최종식품의 완성 전에 나트륨메톡시드를 분해하여, 이에 의하여 생성되는 메탄올을 제거하여야 한다.

니코틴산(Nicotinic Acid)

니코틴산은 식육 및 선어패류(고래고기 포함)에 사용하여서는 아니 된다.

니코틴산아미드(Nicotinamide)

니코틴산아미드는 식육 및 선어패류(고래고기 포함)에 사용하여서는 아니 된다.

무수아황산(Sulfur Dioxide)

무수아황산은 참깨, 두류 및 채소에 사용하여서는 아니 된다. 참깨, 두류 및 채소 이외의 식품에 사용하는 경우, 식품 중에 이산화황으로서 박고지에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이상, 건조과일(건포도 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 건포도에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 곤약분에 있어서는 1kg에 대하여 0.90g 이상, 건조감자, 젤라틴 및 디종머스타드에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 과실주(과실주 제조용 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외) 및 기타 주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.35g 이상, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 이것에 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이것을 시럽에 담근 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 당밀에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이상, 당화용타피오카전분에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이상, 물엿에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 5배 이상에 희석하여 음용하는 천연과즙에 있어서는 1kg에 대하여 0.15g 이상, 아마낫토[39] 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 새우 및 냉동생게에 있어서는 탈각한 살 1kg에 대하여 0.10g 이상, 그 외의 식품(캔디드체리 제조용 버찌, 맥주 제조용 홉 그리고 과실주 제조용 과즙, 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g(제2 첨가물 부(部) F 사용기준 첨가물 일반의 표의 아황산염 등의 항에 해당되는 경우에 있어서, 또한 같은 표의 제3란에 해당되는 식품(곤약을 제외) 1kg 중에 같은 표의 제1란에 해당되는 첨가물이 이산화황으로서 0.030g 이상 잔존하는 경우에는 그 잔존량) 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

이산화염소(Chlorine Dioxide)

이산화염소는 밀가루 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

이산화규소(Silicon Dioxide)

이산화규소(미립이산화규소 제외)는 여과보조제의 목적으로 사용할 때 이외에는 사용하여서는 아니 된다.

이산화규소(미립이산화규소 제외)는 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

미립이산화규소는 모유대체식품 및 이유식품에 사용하여서는 아니 된다.

미립이산화규소의 사용량은 이산화규소로서 식품의 2.0% 이하이어야 한다. 또한, 규산칼슘과 병용하는 경우에는 각각의 사용량의 합이 식품(캡슐 및 정제로 되어 있는 특정보건용식품 및 캡슐 및 정제로 되어 있는 영양기능식품 제외)의 2.0% 이하이어야 한다.

이산화티타늄(Titanium Dioxide)

39) 콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자

이탄화티타늄은 착색의 목적으로 사용할 때 이외에는 사용하여서는 아니 된다. 또한, 카스테라, 콩가루, 어육절임, 고래고기절임, 다시마류, 간장, 식육, 식육절임, 스펀지케이크, 선어패류(고래고기 포함), 차, 김류, 마멀레이드, 두류, 된장, 면류(훈툰 포함), 채소 및 미역류에 사용하여서는 아니 된다.

젖산칼슘(Calcium Lactate)

젖산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

γ-노나락톤(γ-Nonalactone)

γ-노나락톤은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

바닐린(Vanillin)

바닐린은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

파라옥시안식향산이소부틸(Isobutyl p-Hydroxybenzoate)

파라옥시안식향산이소부틸은 간장, 식초, 청량음료수, 시럽, 과일소스, 과일(표피 부분에 한함) 및 과채(표피 부분에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

파라옥시안식향산이소부틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서 간장에 있어서는 1L에 대하여 0.25g 이하, 식초에 있어서는 1L에 대하여 0.10g 이하, 청량음료수 및 시럽에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 과일소스에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 과일 및 과채에 있어서는 1kg에 대하여 0.012g 이하이어야 한다.

파라옥시안식향산이소프로필(Isopropyl p-Hydroxybenzoate)

파라옥시안식향산이소프로필은 간장, 식초, 청량음료수, 시럽, 과일소스, 과일(표피 부분에 한함) 및 과채(표피 부분에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

파라옥시안식향산이소프로필의 사용량은 파라옥시안식향산으로서 간장에 있어서는 1L에 대하여 0.25g 이하, 식초에 있어서는 1L에 대하여 0.10g 이하, 청량음료수 및 시럽에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 과일소스에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 과일 및 과채에 있어서는 1kg에 대하여 0.012g 이하이어야 한다.

파라옥시안식향산에틸(Ethyl p-Hydroxybenzoate)

파라옥시안식향산에틸은 간장, 식초, 청량음료수, 시럽, 과일소스, 과일(표피 부분에 한함) 및 과채(표피 부분에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

파라옥시안식향산에틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서 간장에 있어서는 1L에 대하여 0.25g 이하, 식초에 있어서는 1L에 대하여 0.10g 이하, 청량음료수 및 시럽에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 과일소스에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 과일 및 과채에 있어서는 1kg에 대하여 0.012g 이하이어야 한다.

파라옥시안식향산부틸(Butyl p-Hydroxybenzoate)

파라옥시안식향산부틸은 간장, 식초, 청량음료수, 시럽, 과일소스, 과일(표피 부분에 한

함) 및 과채(표피 부분에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

파라옥시안식향산부틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서 간장에 있어서는 1L에 대하여 0.25g 이하, 식초에 있어서는 1L에 대하여 0.10g 이하, 청량음료수 및 시럽에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 과일소스에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 과일 및 과채에 있어서는 1kg에 대하여 0.012g 이하이어야 한다.

파라옥시안식향산프로필(Propyl ρ-Hydroxybenzoate)

파라옥시안식향산프로필은 간장, 식초, 청량음료수, 시럽, 과일소스, 과일(표피 부분에 한함) 및 과채(표피 부분에 한함) 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

파라옥시안식향산프로필의 사용량은 파라옥시안식향산으로서 간장에 있어서는 1L에 대하여 0.25g 이하, 식초에 있어서는 1L에 대하여 0.10g 이하, 청량음료수 및 시럽에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하, 과일소스에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 과일 및 과채에 있어서는 1kg에 대하여 0.012g 이하이어야 한다.

파라메틸아세토페논(ρ-Methylacetophenone)

파라메틸아세토페논은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

발레르알데히드(Valeraldehyde)

발레르알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

판토텐산칼슘(Calcium Pantothenate)

판토텐산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

비오틴(Biotin)

비오틴은 조제분유 및 모유대체식품(유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2[40] 유(乳) 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존의 방법 기준의 부(部) 5.[41] 유(乳) 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관(款) 바.[42]의 규정에 의한 후생노동성 장관의 승인을 받은 것을 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음) 그리고 특정보건용식품 및 영양기능식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

비오틴을 모유대체식품에 사용하는 경우는 그 100kcal에 대하여 비오틴으로서 10μg을 초과하는 양을 함유하지 아니하도록 사용하여야 한다.

1-히드록시에틸리덴-1,1-디포스폰산(1-Hydroxyethylidene-1,1-Diphosphonic Acid)

1-히드록시에틸리덴-1,1-디포스폰산은 과초산제제로서 사용하는 경우 이외에 사용하여서는 아니 된다.

---

40) 원문 표기는 二
41) 원문 표기는 (五)
42) 원문 표기는 (6)

히드록시시트로넬랄(Hydroxycitronellal)

히드록시시트로넬랄은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

히드록시시트로넬랄디메틸아세탈(Hydroxycitronellal Dimethylacetal)

히드록시시트로넬랄디메틸아세탈은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

피페리딘(Piperidine)

피페리딘은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

피페로날(Piperonal)

피페로날은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

피페로닐부톡시드(Piperonyl Butoxide)

피페로닐부톡시드는 곡류 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

피페로닐부톡시드의 사용량은 피페로닐부톡시드로서 곡류 1kg에 대하여 0.024g 이하이어야 한다.

피라진(Pyrazine)

피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

피리메타닐(Pyrimethanil)

피리메타닐은 살구, 앵두, 감귤류(귤 제외), 자두, 서양배, 마르멜로, 복숭아 및 사과 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

피리메타닐은 피리메타닐로서 살구, 앵두, 감귤류(귤 제외), 자두 및 복숭아에 있어서는 1kg에 대하여 0.010g, 서양배, 마르멜로 및 사과에 있어서는 1kg에 대하여 0.014g을 각각 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

피로아황산칼륨(Potassium Pyrosulfite)

피로아황산칼륨은 참깨, 두류 및 채소에 사용하여서는 아니 된다. 참깨, 두류 및 채소 이외의 식품에 사용하는 경우에는 식품 중에 이산화황으로서 박고지에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이상, 건조과일(건포도 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 건포도에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 곤약분에 있어서는 1kg에 대하여 0.90g 이상, 건조감자, 젤라틴 및 디종머스타드에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 과실주(과실주 제조용 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외) 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.35g 이상, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 이것에 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이것을 시럽에 담근 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 당밀에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이상, 당화용타피오카전분에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이상, 물엿에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 5배 이상 희석하여 음용하는 천연과즙에 있어서는 1kg에 대하여 0.15g 이상, 아마낫토(콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자) 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 새우 및 냉동생게에 있어서는 탈각한 살 1kg에 대하여 0.10g 이

상, 그 외의 식품(캔디드체리 제조용 버찌, 맥주 제조용 홉 그리고 과실주 제조용 과즙, 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g(제2 첨가물 부(部) F 사용기준 첨가물 일반의 표의 아황산염 등의 항에 해당되는 경우에 있어서, 또한 같은 표의 제3란에 해당되는 식품(곤약을 제외) 1kg 중에 같은 표의 제1란에 해당되는 첨가물이 이산화황으로서 0.030g 이상 잔존하는 경우에는 그 잔존량) 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

피로아황산나트륨(Sodium Pyrosulfite)

피로아황산나트륨은 참깨, 두류 및 채소에 사용하여서는 아니 된다. 참깨, 두류 및 채소 이외의 식품에 사용하는 경우에는 식품 중에 이산화황으로서 박고지에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이상, 건조과일(건포도 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 2.0g 이상, 건포도에 있어서는 1kg에 대하여 1.5g 이상, 곤약분에 있어서는 1kg에 대하여 0.90g 이상, 건조감자, 젤라틴 및 디종머스타드에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이상, 과실주(과실주 제조용 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외) 및 기타주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.35g 이상, 캔디드체리(씨를 제거한 버찌를 설탕에 절인 것 또는 이것에 설탕 결정을 묻힌 것 혹은 이것을 시럽에 담근 것을 말함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 당밀에 있어서는 1kg에 대하여 0.30g 이상, 당화용타피오카전분에 있어서는 1kg에 대하여 0.25g 이상, 물엿에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이상, 5배 이상 희석하여 음용하는 천연과즙에 있어서는 1kg에 대하여 0.15g 이상, 아마낫토(콩을 삶아 달게 졸여 설탕에 버무린 과자) 및 콩조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이상, 새우 및 냉동생게에 있어서는 탈각한 살 1kg에 대하여 0.10g 이상, 그 외의 식품(캔디드체리 제조용 버찌, 맥주 제조용 홉 그리고 과실주 제조용 과즙, 주정분 1용량퍼센트 이상을 함유하는 과일착즙 및 이를 농축한 것을 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g(제2 첨가물 부(部) F 사용기준 첨가물 일반의 표의 아황산염 등의 항에 해당되는 경우에 있어서, 또한 같은 표의 제3란에 해당되는 식품(곤약을 제외) 1kg 중에 같은 표의 제1란에 해당되는 첨가물이 이산화황으로서 0.030g 이상 잔존하는 경우에는 그 잔존량) 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

피롤리딘(Pyrrolidine)

피롤리딘은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

산성피로인산칼슘(Calcium Dihydrogen Pyrophosphate)

산성피로인산칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 사용하여서는 아니 된다.

산성피로인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

피롤(Pyrrole)

피롤은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페닐초산이소아밀(Isoamyl Phenylacetate)

페닐초산이소아밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페닐초산이소부틸(Isobutyl Phenylacetate)
페닐초산이소부틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페닐초산에틸(Ethyl Phenylacetate)
페닐초산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-(3-페닐프로필)피리딘(2-(3-Phenylpropyl)pyridine)
2-(3-페닐프로필)피리딘은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페네틸아민(Phenethylamine)
페네틸아민은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페놀에테르류(Phenol Ethers)
페놀에테르류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페놀류(Phenols)
페놀류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

페로시안화칼륨(Potassium Ferrocyanide)
페로시안화칼륨은 식염 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
페로시안화칼륨의 사용량은 무수페로시안화나트륨으로서 식염 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 단, 페로시안화칼슘 및 페로시안화나트륨 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 무수페로시안화나트륨으로서 식염 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다.

페로시안화칼슘(Calcium Ferrocyanide)
페로시안화칼슘은 식염 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
페로시안화칼슘의 사용량은 무수페로시안화나트륨으로서 식염 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 단, 페로시안화칼륨 및 페로시안화나트륨 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 무수페로시안화나트륨으로서 식염 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다.

페로시안화나트륨(Sodium Ferrocyanide)
페로시안화나트륨은 식염 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
페로시안화나트륨의 사용량은 무수페로시안화나트륨으로서 식염 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 단, 페로시안화칼륨 및 페로시안화칼슘 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 무수페로시안화나트륨으로서 식염 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다.

부타놀(Butanol)

부타놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

부틸아민(Butylamine)

부틸아민은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

부틸알데히드(Butyraldehyde)

부틸알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

부틸히드록시아니솔(Butylated Hydroxyanisole)

부틸히드록시아니솔은 유지, 버터, 어패건제품, 어패염장품, 어패냉동품(생식용 냉동선어패류 및 생식용 냉동굴 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음), 고래냉동품(생식용 냉동고래고기 제외. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 건조우라고시이모[43] 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

부틸히드록시아니솔의 사용량은 부틸히드록시아니솔로서 유지, 버터, 어패건제품, 어패염장품 및 건조우라고시이모에 있어서는 1kg에 대하여 0.2g(디부틸히드록시톨루엔 또는 이를 포함하는 제제를 병용하는 경우에는 부틸히드록시아니솔로서의 사용량 및 디부틸히드록시톨루엔으로서의 사용량의 합계량이 0.2g) 이하, 어패냉동품 및 고래냉동품에 있어서는 침지액 1kg에 대하여 1g(디부틸히드록시톨루엔 또는 이를 포함하는 제제를 병용하는 경우에는 부틸히드록시아니솔로서의 사용량 및 디부틸히드록시톨루엔으로서의 사용량의 합계량이 1g) 이하이어야 한다.

플루디옥소닐(Fludioxonil)

플루디옥소닐은 살구, 앵두, 감귤류(귤 제외), 키위, 석류, 자두, 서양배, 넥탈린, 비파, 마르멜로, 복숭아 및 사과 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

플루디옥소닐은 플루디옥소닐로서 키위에 있어서는 1kg에 대하여 0.020g, 감귤류(귤 제외)에 있어서는 1kg에 대하여 0.010g, 살구, 앵두, 석류, 자두, 서양배, 넥탈린, 비파, 마르멜로, 복숭아 및 사과에 있어서는 그 1kg(살구, 앵두, 자두, 넥탈린 및 복숭아에 있어서는 씨앗 부분 제외)에 대하여 0.0050g를, 각각 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

푸르푸랄 및 그 유도체(Furfurals and its derivatives)

푸르푸랄 및 그 유도체는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

프로파놀(Propanol)

프로파놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

프로피온알데히드(Propionaldehyde)

프로피온알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

---

43) 고운 체에 내린 감자나 고구마 등

프로피온산(Propionic Acid)

프로피온산은 치즈, 빵 및 양과자 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 단, 착향의 목적으로 사용하는 경우는 이에 한하지 아니한다.

프로피온산의 사용량은 프로피온산으로서 치즈에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용하는 경우에는 프로피온산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 3.0g) 이하, 빵 및 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하이어야 한다.

프로피온산이소아밀(Isoamyl Propionate)

프로피온산이소아밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

프로피온산에틸(Ethyl Propionate)

프로피온산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

프로피온산칼슘(Calcium Propionate)

프로피온산칼슘은 치즈, 빵 및 양과자 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

프로피온산칼슘의 사용량은 프로피온산으로서 치즈에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용하는 경우에는 프로피온산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 3.0g) 이하, 빵 및 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하이어야 한다.

프로피온산나트륨(Sodium Propionate)

프로피온산나트륨은 치즈, 빵 및 양과자 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

프로피온산나트륨의 사용량은 프로피온산으로서 치즈에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용하는 경우에는 프로피온산으로서의 사용량 및 소브산으로서의 사용량의 합계량이 3.0g) 이하, 빵 및 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 2.5g 이하이어야 한다.

프로피온산벤질(Benzyl Propionate)

프로피온산벤질은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

프로필렌글리콜(Propylene Glycol)

프로필렌글리콜의 사용량은 프로필렌글리콜로서 생면 및 오징어훈제품에 있어서는 그의 2.0% 이하, 교자, 슈마이, 춘권 및 훈툰의 피(皮)에 있어서는 그의 1.2% 이하, 그 외의 식품에 있어서는 그의 0.60% 이하이어야 한다.

헥산(Hexane)

헥산은 식용유지 제조 시의 유지를 추출하는 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다. 또한, 사용한 헥산은 최종식품의 완성 전에 이를 제거하여야 한다.

헥산산(Hexanoic Acid)

헥산산은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

헥산산알릴(Allyl Hexanoate)
헥산산알릴은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

헥산산에틸(Ethyl Hexanoate)
헥산산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

헵타논산에틸(Ethyl Heptanoate)
헵타논산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

l—페릴알데히드(l-Perillaldehyde)
l—페릴알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

벤질알콜(Benzyl Alcohol)
벤질알콜은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

벤즈알데히드(Benzaldehyde)
벤즈알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2—펜타놀(2-Pentanol)
2—펜타놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

trans—2—펜테날(trans-2-Pentenal)
trans—2—펜테날은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

1—펜텐—3—올(1-Penten-3-ol)
1—펜텐—3—올은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

방향족알콜류(Aromatic Alcohols)
방향족알콜류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

방향족알데히드류(Aromatic Aldehydes)
방향족알데히드류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

몰식자산프로필(Propyl Gallate)
몰식자산프로필은 버터 및 유지 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
몰식자산프로필의 사용량은 몰식자산프로필로서 유지에 있어서는 1kg에 대하여 0.20g 이하, 버터에 있어서는 1kg에 대하여 0.10g 이하이어야 한다.

폴리아크릴산나트륨(Sodium Polyacrylate)

폴리아크릴산나트륨의 사용량은 식품의 0.20% 이하이어야 한다.

폴리이소부틸렌(Polyisobutylene)

폴리이소부틸렌은 추잉껌기초제 이외의 용도로 사용하여서는 아니 된다.

폴리소르베이트20(Polysorbate 20)

폴리소르베이트20의 사용량은 폴리소르베이트80으로서 캡슐·정제 등 통상의 식품형태가 아닌 식품에 있어서는 1kg에 대하여 25g 이하, 코코아 및 초콜릿제품, 쇼트닝, 즉석면의 첨부조미료, 소스류, 추잉껌 그리고 유지방대체식품에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하, 아이스크림류, 과자 제조용 장식품(당을 주성분으로 하는 것에 한함), 가당요구르트, 드레싱, 마요네즈, 믹스파우더(구운과자 및 생 양과자 제조용에 한함), 구운과자(양과자에 한함) 및 생 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g 이하, 캔디류, 스프, 플라워페이스트(코코아 및 초콜릿을 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 더하여 가열살균하고 페이스트 형태로 만든 뒤, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것에 한함) 및 빙과에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g 이하, 해조류절임, 초콜릿드링크 및 채소절임에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 비숙성치즈에 있어서는 1kg에 대하여 0.080g 이하, 해조류 통조림 및 병조림 그리고 채소류 통조림 및 병조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g 이하 그리고 그 외의 식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 또한, 폴리소르베이트60, 폴리소르베이트65 또는 폴리소르베이트80 중 1종류 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 폴리소르베이트80으로서의 기준치 이하이어야 한다.

폴리소르베이트60(Polysorbate 60)

폴리소르베이트60의 사용량은 폴리소르베이트80으로서 캡슐·정제 등 통상의 식품형태가 아닌 식품에 있어서는 1kg에 대하여 25g 이하, 코코아 및 초콜릿제품, 쇼트닝, 즉석면의 첨부조미료, 소스류, 추잉껌 그리고 유지방대체식품에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하, 아이스크림류, 과자 제조용 장식품(당을 주성분으로 하는 것에 한함), 가당요구르트, 드레싱, 마요네즈, 믹스파우더(구운과자 및 생 양과자 제조용에 한함), 구운과자(양과자에 한함) 및 생 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g 이하, 캔디류, 스프, 플라워페이스트(코코아 및 초콜릿을 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 더하여 가열살균하고 페이스트 형태로 만든 뒤, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것에 한함) 및 빙과에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g 이하, 해조류절임, 초콜릿드링크 및 채소절임에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 비숙성치즈에 있어서는 1kg에 대하여 0.080g 이하, 해조류 통조림 및 병조림 그리고 채소류 통조림 및 병조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g 이하 그리고 그 외의 식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 또한, 폴리소르베이트20, 폴리소르베이트65 또는 폴리소르베이트80 중 1종류 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 폴리소르베이트80으로서의 기준치 이하이어야 한다.

폴리소르베이트65(Polysorbate 65)

폴리소르베이트65의 사용량은 폴리소르베이트80으로서 캡슐·정제 등 통상의 식품형

태가 아닌 식품에 있어서는 1kg에 대하여 25g 이하, 코코아 및 초콜릿제품, 쇼트닝, 즉석면의 첨부조미료, 소스류, 추잉껌 그리고 유지방대체식품에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하, 아이스크림류, 과자 제조용 장식품(당을 주성분으로 하는 것에 한함), 가당요구르트, 드레싱, 마요네즈, 믹스파우더(구운과자 및 생 양과자 제조용에 한함), 구운과자(양과자에 한함) 및 생 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g 이하, 캔디류, 스프, 플라워페이스트(코코아 및 초콜릿을 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 더하여 가열살균하고 페이스트 형태로 만든 뒤, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것에 한함) 및 빙과에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g 이하, 해조류절임, 초콜릿드링크 및 채소절임에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 비숙성치즈에 있어서는 1kg에 대하여 0.080g 이하, 해조류 통조림 및 병조림 그리고 채소류 통조림 및 병조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g 이하 그리고 그 외의 식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 또한, 폴리소르베이트20, 폴리소르베이트60 또는 폴리소르베이트80 중 1종류 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 폴리소르베이트80으로서의 기준치 이하이어야 한다.

폴리소르베이트80(Polysorbate 80)

폴리소르베이트80의 사용량은 캡슐·정제 등 통상의 식품형태가 아닌 식품에 있어서는 1kg에 대하여 25g 이하, 코코아 및 초콜릿제품, 쇼트닝, 즉석면의 첨부조미료, 소스류, 추잉껌 그리고 유지방대체식품에 있어서는 1kg에 대하여 5.0g 이하, 아이스크림류, 과자 제조용 장식품(당을 주성분으로 하는 것에 한함), 가당요구르트, 드레싱, 마요네즈, 믹스파우더(구운과자 및 생 양과자 제조용에 한함), 구운과자(양과자에 한함) 및 생 양과자에 있어서는 1kg에 대하여 3.0g 이하, 캔디류, 스프, 플라워페이스트(코코아 및 초콜릿을 주원료로 하여, 이에 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 등을 더하여 가열살균하고 페이스트 형태로 만든 뒤, 빵 또는 과자에 충전 또는 도포하여 식용으로 쓰는 것에 한함) 및 빙과에 있어서는 1kg에 대하여 1.0g 이하, 해조류절임, 초콜릿드링크 및 채소절임에 있어서는 1kg에 대하여 0.50g 이하, 비숙성치즈에 있어서는 1kg에 대하여 0.080g 이하, 해조류 통조림 및 병조림 그리고 채소류 통조림 및 병조림에 있어서는 1kg에 대하여 0.030g 이하 그리고 그 외의 식품에 있어서는 1kg에 대하여 0.020g 이하이어야 한다. 또한, 폴리소르베이트20, 폴리소르베이트60 또는 폴리소르베이트65 중 1종류 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 폴리소르베이트80으로서의 기준치 이하이어야 한다.

폴리비닐피로리돈(Polyvinylpyrroridone)

폴리비닐피로리돈은 캡슐·정제 등 통상의 식품형태가 아닌 식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

폴리비닐폴리피로리돈(Polyvinylpolypyrrolidone)

폴리비닐폴리피로리돈은 여과보조제 이외의 용도로 사용하여서는 아니 된다. 또한, 사용한 폴리비닐폴리피로리돈은 최종식품의 완성 전에 이를 제거하여야 한다.

폴리부텐(Polybutene)

폴리부텐은 추잉껌기초제 이외의 용도로 사용하여서는 아니 된다.

d-보르네올(d-Borneol)

d-보르네올은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

말톨(Maltol)

말톨은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

D-만니톨(D-Mannitol)

D-만니톨은 사탕류, 추잉껌, 쓰쿠다니[44](다시마를 원료로 하는 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음), 후리카케류(과립을 포함한 것에 한함. 이하 이 항목에 있어서 같음) 및 라쿠간[45] 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 단, 염화칼륨 및 글루탐산염을 배합하여 조미의 목적으로 사용하는 경우(D-만니톨이 염화칼륨, 글루탐산염 및 D-만니톨의 합계량의 80% 이하인 경우에 한함)에는 이에 한하지 아니한다.

D-만니톨의 사용량은 D-만니톨로서 후리카케류에 있어서는 그 과립부분에 대하여 50% 이하, 사탕류에 있어서는 그의 40% 이하, 라쿠간에 있어서는 그의 30% 이하, 추잉껌에 있어서는 그의 20% 이하이어야 한다. 또한, D-만니톨은 쓰쿠다니에 있어서는 그의 25%를 초과하여 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

N-메틸안트라닐산메틸(Methyl N-Methylanthranilate)

N-메틸안트라닐산메틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

5-메틸퀴녹살린(5-Methylquinoxaline)

5-메틸퀴녹살린은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

6-메틸퀴놀린(6-Methylquinoline)

6-메틸퀴놀린은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

5-메틸-6, 7-디히드로-5H-시클로펜타피라진
(5-Methyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazine)

5-메틸-6, 7-디히드로-5H-시클로펜타피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

메틸셀룰로스(Methyl Cellulose)

메틸셀룰로스의 사용량은 식품의 2.0% 이하이어야 한다. 단, 메틸셀룰로스를 카복시메틸셀룰로스칼슘, 카복시메틸셀룰로스나트륨 및 전분글리콜산나트륨 중 1종 이상과 병용하는 경우에 있어서는 각각의 사용량의 합이 식품의 2.0% 이하이어야 한다.

1-메틸나프탈렌(1-Methylnaphthalene)

---

44) 설탕간장조림
45) 곡물가루와 설탕으로 만든 건과자의 일종. 한국의 다식과 비슷한 것.

1-메틸나프탈렌은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

메틸β-나프틸케톤(Methyl β-Naphthyl Ketone)
메틸β-나프틸케톤은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-메틸피라진(2-Methypyrazine)
2-메틸피라진은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-메틸부타놀(2-Methylbutanol)
2-메틸부타놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

3-메틸-2-부타놀(3-Methyl-2-butanol)
3-메틸-2-부타놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

2-메틸부틸알데히드(2-Methylbutyraldehyde)
2-메틸부틸알데히드는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

trans-2-메틸-2-부테날(trans-2-Methyl-2-butenal)
trans-2-메틸-2-부테날은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

3-메틸-2-부테날(3-Methyl-2-butenal)
3-메틸-2-부테날은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

3-메틸-2-부테놀(3-Methyl-2-butenol)
3-메틸-2-부테놀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

dl-멘톨(dl-Menthol)
dl-멘톨은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

l-멘톨(l-Menthol)
l-멘톨은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

몰포린지방산염(Morpholine Salts of Fatty Acids)
몰포린지방산염은 과일 또는 과채의 표피의 피막제 이외의 용도로 사용하여서는 아니 된다.

낙산(Butyric Acid)
낙산은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

낙산이소아밀(Isoamyl Butyrate)
낙산이소아밀은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

낙산에틸(Ethyl Butyrate)

낙산에틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

낙산시클로헥실(Cyclohexyl Butyrate)

낙산시클로헥실은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

낙산부틸(Butyl Butyrate)

낙산부틸은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

락톤류(Lactones)

락톤류는 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

리나롤(Linalool)

리나롤은 착향의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

황산(Sulfuric Acid)

황산은 최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.

황산아연(Zinc Sulfate)

황산아연은 주세법(1953년 법률 제6호)제3조 제3호에 규정된 발포성주류(이하 「발포성주류」라 함) 및 모유대체식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.

황산아연의 사용량은 아연으로서 발포성주류에 있어서는 1kg에 대하여 0.0010g 이하이어야 한다.

황산아연은 유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2[46] 유(乳) 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존의 방법 기준의 부(部) 5.[47] 유(乳) 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관(款) 바.[48]의 규정에 의한 후생노동성 장관의 승인을 받아 조제분유에 사용하는 경우를 제외하고, 모유대체식품을 표준조유농도로 조제하였을 때 1L에 대하여 아연으로서 6.0mg을 초과하는 양을 함유하지 아니하도록 사용하여야 한다.

황산알루미늄암모늄(Aluminum Ammonium Sulfate)

황산알루미늄암모늄은 된장에 사용하여서는 아니 된다.

황산알루미늄칼륨(Aluminum Potassium Sulfate)

황산알루미늄칼륨은 된장에 사용하여서는 아니 된다.

황산칼슘(Calcium Sulfate)

---

46) 원문 표기는 二
47) 원문 표기는 (五)
48) 원문 표기는 (6)

황산칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.
황산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

황산동(Cupric Sulfate)
황산동은 모유대체식품 이외의 식품에 사용하여서는 아니 된다.
황산동은 유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2[49] 유(乳) 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존의 방법 기준의 부(部) 5.[50] 유(乳) 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관(款) 바.[51]의 규정에 의한 후생노동성 장관의 승인을 받아 조제분유에 사용하는 경우를 제외하고, 모유대체식품을 표준조유농도로 조제하였을 때, 1L에 대하여, 동으로서 0.60mg를 초과하는 양을 함유하지 아니하도록 사용하여야 한다.

유동파라핀(Liquid paraffin)
유동파라핀은 빵을 제조하는 과정에 있어 반죽을 자동분할기에 의하여 분할할 때 및 구울 때의 이형의 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.
유동파라핀은 유동파라핀으로서 빵에 0.10% 이상 잔존하지 아니하도록 사용하여야 한다.

제삼인산칼슘(Tricalcium Phosphate)
제삼인산칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.
제삼인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

제이인산칼슘(Calcium Monohydrogen Phosphate)
제이인산칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.
제이인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

제일인산칼슘(Calcium Dihydrogen Phosphate)
제일인산칼슘은 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 및 영양의 목적으로 사용하는 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.
제일인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1.0% 이하이어야 한다. 단, 특별용도표시의 허가 또는 승인을 받은 경우에는 이에 한하지 아니한다.

---
49) 원문 표기는 二
50) 원문 표기는 (五)
51) 원문 표기는 (6)

산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탤크, 모래, 규조토 및 퍼라이트 그리고 이들과 유사한 불용성 광물성물질
(Acid Clay, Kaolin, Bentonite, Talc, Sand, Diatomaceous Earth, Perlite and other similar substances(Water-insoluble minerals))

산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탤크, 모래, 규조토 및 퍼라이트 그리고 이들과 유사한 불용성 광물성물질은 식품의 제조 또는 가공상 필수불가결한 경우 이외에는 식품에 사용하여서는 아니 된다.

산성백토, 백도토, 벤토나이트, 탤크, 모래, 규조토 및 퍼라이트 그리고 이들과 유사한 불용성 광물성물질의 식품 중의 잔존량은 2 물질 이상 사용하는 경우에 있어서도 식품의 0.50%(추잉껌에 탤크만을 사용하는 경우에는 5.0%) 이하이어야 한다.

부록Ⅰ

일본 규정 번역본

유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령
(1951년 12월 27일 후생성령 제52호)

※한국과 일본의 항목 구분 표시 체계가 다르기 때문에 아래를 참고하기 바란다.

구분	원문	번역본
조	第一條	제1조
항	2	②
호	一	1.
별표	一	별표 1
항목1	(一)	1.
항목2	(1)	가.
항목3	1	1)
항목4	a	가)
항목5	A	(1)
항목6	イ	(가)

○유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령
(1951년 12월 27일)
(후생성령 제52호)

유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령을 다음과 같이 정한다.

유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령

제1조 유(乳) 및 유제품 그리고 이들을 주요원료로 하는 식품(이하 「유(乳) 등」이라 함)에 관하여 식품위생법(1947년 법률 제233호. 이하 「법」이라 함) 제9조 제1항에 규정된 후생노동성령으로 정해진 경우, 법 제11조 제1항에 규정된 성분규격 및 제조 등의 방법의 기준, 법률 제13조 제2항(동 조 제4항 및 제14조 제2항에 대하여 준용하는 경우를 포함)에 규정된 승인의 신청수속 그리고 법 제18조 제1항에 규정된 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 요령에 대해서는 이 성령에 정해진 것에 따른다. 단, 유전자재조합기술(효소 등을 사용한 절단 및 재결합 조작에 의하여 DNA를 서로 엮은 재조합DNA분자를 만들어 그것을 생세포에 이입하고 증식시키는 기술을 말함)을 응용한 유 등의 성분규격 및 제조방법의 기준, 농약 등(농약단속법(1948년 법률 제82호) 제1조의 2 제1항에 규정된 농약, 사료의 안전성의 확보 및 품질 개선에 관한 법률(1953년 법률 제35호) 제2조 제3항의 규정에 근거한 농림수산성령에서 정한 용도로 제공하는 것을 목적으로 사료에 추가, 혼화, 침윤 그 외의 방법에 의하여 사용되는 것 또는 의약품, 의료기기 등의 품질, 유효성 및 안전성의 확보 등에 관한 법률(1960년 법률 제145호) 제2조 제1항에 규정된 의약품이며 오직 동물을 위하여 사용되는 것을 목적으로 하는 것(이하 「동물용의약품」이라 함. 이하 같음)의 성분인 물질(그 물질이 화학적으로 변화하여 생성된 물질을 포함. 이하 같음)의 양의 한도에 관한 성분규격, 첨가물 성분규격 및 제조 등의 방법의 기준 그리고 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조 방법의 기준에 대해서는 이 성령에 정해진 것 외에 식품위생법시행규칙(1948년 후생성령 제23호) 및 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성고시 제370호)에서 정해진 대로 한다.
('59후생성령38 · '73후생성령13 · '79후생성령17 · '96후생성령33 · '00후생성령95 · '01후생노동성령23 · '01후생노동성령43 · '04후생노동성령12 · '04후생노동성령126 · '05후생노동성령10 · '05후생노동성령167 · '11내각부후생노동성령5 · '14후생노동성령87 · 일부개정)

제2조 이 성령에서 「유(乳)」란 생유, 우유, 특별우유, 생산양유, 살균산양유, 생면양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유를 말한다.
② 이 성령에서 「생유」란 착유한 그대로의 소의 젖을 말한다.
③ 이 성령에서 「우유」란 직접 음용하는 목적 또는 이를 원료로 한 식품의 제조 혹은 가공용 목적으로 판매(불특정 또는 다수에 대하여 판매 이외의 수여를 포함. 이하 같음)하는 소의 젖을 말한다.
④ 이 성령에서 「특별우유」란 우유이면서 특별우유로서 판매하는 것을 말한다.
⑤ 이 성령에서 「생산양유」란 착유한 그대로의 산양의 젖을 말한다.

⑥ 이 성령에서 「살균산양유」란 직접 음용하는 목적으로 판매하는 산양유를 말한다.
⑦ 이 성령에서 「생면양유」란 착유한 그대로의 양의 젖을 말한다.
⑧ 이 성령에서 「성분조정우유」란 생유에서 유지방분 그 외의 성분의 일부를 제거한 것을 말한다.
⑨ 이 성령에서 「저지방우유」란 성분조정우유이면서, 유지방분을 제거한 것 중에 무지방우유 이외의 것을 말한다.
⑩ 이 성령에서 「무지방우유」란 성분조정우유이면서, 거의 모든 유지방분을 제거한 것을 말한다.
⑪ 이 성령에서 「가공유」란 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이들을 원료로 하여 제조한 식품을 가공한 것(성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 발효유 또는 유산균음료 제외)을 말한다.
⑫ 이 성령에서 「유제품」이란 크림, 버터, 버터오일, 치즈, 농축유청, 아이스크림류, 농축유, 탈지농축유, 무당연유, 무당탈지연유, 가당연유, 가당탈지연유, 전지분유, 탈지분유, 분말유크림, 분말유청, 단백질농축분말유청, 분말버터유, 가당분유, 조제분유, 발효유, 유산균음료(무지유고형분 3.0% 이상을 함유하는 것에 한한다.) 및 유음료를 말한다.
⑬ 이 성령에서 「크림」이란 생유, 우유 또는 특별우유에서 유지방분 이외의 성분을 제거한 것을 말한다.
⑭ 이 성령에서 「버터」란 생유, 우유 또는 특별우유에서 얻어진 지방을 연압(練圧: working)시킨 것을 말한다.
⑮ 이 성령에서 「버터오일」이란 버터 또는 크림에서 거의 모든 유지방 이외의 성분을 제거한 것을 말한다.
⑯ 이 성령에서 「치즈」란 자연치즈 및 가공치즈를 말한다.
⑰ 이 성령에서 「자연치즈」란 다음의 것을 말한다.
1. 유, 버터유(버터 제조 시에 생기는 지방 이외의 부분을 말한다. 이하 같음), 크림 또는 이들을 혼합한 것의 거의 모든 또는 일부의 단백질을 효소 그 외의 응고제에 의하여 응고시킨 응유에서 유청의 일부를 제거한 것 또는 이들을 숙성시킨 것
2. 전호에 언급된 것 외에, 유 등을 원료로 하여 단백질 응고작용을 포함하는 제조기술을 사용하여 제조한 것이면서 동 호에 언급된 것과 같은 화학적, 물리적 및 관능적 특성을 가진 것

⑱ 이 성령에서 「가공치즈」란 자연치즈를 분쇄하여 가열융해하고 유화시킨 것을 말한다.
⑲ 이 성령에서 「농축유청」이란 유를 유산균으로 발효시키거나 또는 유에 효소 혹은 산을 더하여 만들어진 유청을 농축하여 고형으로 만든 것을 말한다.
⑳ 이 성령에서 「아이스크림류」란 유 또는 이들을 원료로 하여 제조한 식품을 가공하거나 또는 주요원료로 한 것을 동결시킨 것으로, 유고형분 3.0% 이상을 함유하는 것(발효유 제외)을 말한다.
㉑ 이 성령에서 「아이스크림」이란 아이스크림류이면서 아이스크림으로서 판매하는 것을 말한다.
㉒ 이 성령에서 「아이스밀크」란 아이스크림류이면서 아이스밀크로서 판매하는 것을 말한다.

㉓ 이 성령에서 「락토아이스」란 아이스크림류이면서 락토아이스로서 판매하는 것을 말한다.
㉔ 이 성령에서 「농축유」란 생유, 우유 또는 특별우유를 농축한 것을 말한다.
㉕ 이 성령에서 「탈지농축유」란 생우, 우유 또는 특별우유에서 유지방분을 제거한 것을 농축한 것을 말한다.
㉖ 이 성령에서 「무당연유」란 농축유이면서 직접 음용하는 목적으로 판매하는 것을 말한다.
㉗ 이 성령에서 「무당탈지연유」란 탈지농축유이면서 직접 음용하는 목적으로 판매하는 것을 말한다.
㉘ 이 성령에서 「가당연유」란 생유, 우유 또는 특별우유에 자당을 더하여 농축한 것을 말한다.
㉙ 이 성령에서 「가당탈지연유」란 생유, 우유 또는 특별우유의 유지방분을 제거한 것에 자당을 더하여 농축한 것을 말한다.
㉚ 이 성령에서 「전지분유」란 생유, 우유 또는 특별우유에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㉛ 이 성령에서 「탈지분유」란 생유, 우유 또는 특별우유의 유지방분을 제거한 것에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㉜ 이 성령에서 「분말유크림」이란 생유, 우유 또는 특별우유의 유지방분 이외의 성분을 제거한 것에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㉝ 이 성령에서 「분말유청」이란 유를 유산균으로 발효시키거나 또는 유에 효소 혹은 산을 더하여 만든 유청에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㉞ 이 성령에서 「단백질농축분말유청」이란 유를 유산균으로 발효시키거나 또는 유에 효소 혹은 산을 더하여 만든 유청의 유당을 제거한 것에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㉟ 이 성령에서 「분말버터유」란 버터유에서 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㊱ 이 성령에서 「가당분유」란 생유, 우유 또는 특별우유에 자당을 더하여 거의 모든 수분을 제거하여 분말상태로 만든 것 또는 전지분유에 자당을 더한 것을 말한다.
㊲ 이 성령에서 「조제분유」란 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이들을 원료로 하여 제조한 식품을 가공하거나 또는 주요원료로 하여 이에 영유아에게 필요한 영양소를 더하여 분말상태로 만든 것을 말한다.
㊳ 이 성령에서 「발효유」란 유 또는 이와 같거나 그 이상의 무지유고형분을 함유하는 유 등을 유산균 또는 효모로 발효시켜 호상 또는 액상으로 만든 것 또는 이들을 동결시킨 것을 말한다.
㊴ 이 성령에서 「유산균음료」란 유 등을 유산균 또는 효모로 발효시킨 것을 가공하거나 또는 주요원료로 한 음료(발효유 제외)를 말한다.
㊵ 이 성령에서 「유음료」란 생유, 우유 혹은 특별우유 또는 이들을 원료로 하여 제조한 식품을 주요원료로 한 음료로서, 제2항에서 제11항까지 및 제13항부터 전항까지 언급된 것 이외의 것을 말한다.
(´58후생성령17 · ´59후생성령38 · ´69후생성령31 · ´71후생성령14 · ´73후생성령13 · ´79후생성령17 · ´85후생성령29 · ´98후생성령45 · ´02후생노동성령164 · ´03후생노동성

령109 · ´04후생노동성령12 · ´04후생노동성령126 · 일부개정)

제3조 유 등에 관하여 법 제9조 제1항에 규정된 후생노동성령으로 정해진 경우, 법 제11조 제1항에 규정된 성분규격 및 제조 등의 방법의 기준, 법 제13조 제2항(동 조 제4항 및 제14조 제2항에 대하여 준용하는 경우를 포함한다)에 규정된 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준 그리고 법 제18조 제1항에 규정된 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준에 대해서는 별표에서 정해진 대로 한다.
(´64후생성령1 · ´79후생성령17 · ´96후생성령33 · ´04후생노동성령12 · ´04후생노동성령158 · ´05후생노동성령167 · 일부개정)

제4조 유 등의 법 제13조 제1항의 승인 신청은 다음에 언급된 사항을 기재한 신청서를 후생노동성장관에게 제출하는 것으로 한다.
1. 신청자의 주소, 성명 및 생년월일(법인인 경우 그 명칭, 주 사무소의 소재지 및 대표자 성명)
2. 제품의 종류
3. 유처리장, 특별우유착유처리장 또는 유제품제조소의 명칭 및 소재지
4. 제품의 종합위생관리제조과정의 개요

② 전항의 신청서에는 다음에 언급하는 자료를 첨부하여야 한다.
1. 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 1.에서 6.까지에 규정된 문서
2. 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 2.의 나.의 조치의 효과에 관한 자료
3. 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 6.에 규정된 문서에 근거한 동 부 6. 라.에서 언급하는 사항에 대하여 작성 및 보존한 기록에 관한 자료

③ 제1항의 신청서에는 수수료액에 상당하는 수입인지를 붙여야 한다.
(´96후생성령33 · 전부개정, ´00후생성령127 · ´04후생노동성령12 · ´04후생노동성령158 · ´05후생노동성령167 · 일부개정)

제5조 유 등의 법 제13조 제4항의 변경 승인 신청은 다음의 각 호에 언급하는 사항을 기재한 신청서를 후생노동성장관에게 제출하는 것으로 한다.
1. 전조 제1항 제1호부터 제4호에 언급된 사항
2. 현재 받은 승인 번호 및 그 연월일

② 전항의 신청서에는 다음에 언급하는 자료를 첨부하여야 한다.
1. 전조 제2항 제1호의 문서 및 동 항 제2호의 자료 중, 변경하려 하는 사항에 관한 것(동 항 제1호의 문서에 대해서는 해당사항에 관한 신구대조를 명시할 것)
2. 전조 제2항 제3호의 자료

③ 제1항의 신청서에는 수수료액에 상당하는 수입인지를 붙여야 한다.
(´96후생성령33 · 전부개정, ´00후생성령127 · ´04후생노동성령12 · 일부개정)

제6조 유 등의 법 제14조 제1항의 갱신 신청은 전조 제1항 각 호에 언급된 사항을 기재한 신청서를 후생노동성장관에게 제출하는 것으로 한다.

② 전 항의 신청서에는 다음에 언급하는 자료를 첨부하여야 한다.

1. 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 1. 및 4.부터 6.에 규정된 문서(변경이 없는 것을 제외하는 것으로 하고, 변경이 있는 사항에 관한 신구대조를 명시할 것)
2. 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 2. 및 3.에 규정된 문서
3. 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 6.에 규정된 문서에 근거한 동 부 6. 가., 나. 및 라.에서 언급하는 사항에 대하여 작성 및 보존한 기록에 관한 자료

③ 제1항의 신청서에는 수수료액에 상당하는 수입인지를 붙여야 한다.

('04후생노동성령12 · 전부개정, '04후생노동성령158 · '05후생노동성령167 · 일부개정)

부 칙 (抄)

1 이 성령은 1952년 1월 1일부터 시행한다.

2 유, 유제품 및 유사 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 (1950년 10월 후생성령 제58호)는 폐지한다.

4 유, 유제품 및 유사 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제2조 제4항 제11호, 제4조 또는 별표 3 유 등의 제조 또는 보존에 관한 그 외의 기준 제7호의 규정에 의하여 후생성장관은 도도부현지사의 승인을 받은 것은 각각 이 성령 제2조 제17항, 제4조 제2항 또는 별표 3 유 등의 제조 또는 보존에 관한 그 외의 기준 제5호의 규정에 의하여 후생성장관 또는 도도부현지사의 승인을 받은 것으로 간주한다.

부 칙 (1955년 8월 30일 후생성령 제15호)

이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1958년 6월 30일 후생성령 제17호) (抄)

(시행기일)

1 이 성령 중 제1조 및 부칙 제2항부터 제6항까지의 규정은 공포일로부터, 제2조 그리고 부칙 제7항 및 8항의 규정은 1958년 10월 1일부터 시행한다.

(경과규정)

5 이 성령에 의한 개정 전의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 부 4. 유 등의 제조 또는 보존의 방법에 관한 그 외의 기준의 관 나.의 2)의 규정에 의하여 승인을 받은 조제분유에 관한 영양소 또는 무당연유, 가당연유, 가당탈지연유, 전지분유, 탈지분유 혹은 가당분유에 관한 혹은 조제분유에 관한 영양소 이외의 것에 대해서는 해당 승인에 의한 혼합비율에 따라, 그 종류 및 혼합비율에 대하여 각각 이 성령에 의해 개정 후의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 부 4. 유 등의 제조 또는 보존 방법에 관한 그 외의 기준의 관 나.의 2) 본문의 규정 또는 동 관 나.의 2) 단서의 규정에 의한 후생성 장관의 승인을 받은 것으로 간주한다.

부 칙 (1959년 12월 28일 후생성령 제38호) (抄)

(시행기일)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다. 단, 제7조 제2항 제4호의 개정규정 중 아이스크림의 표준에 관한 부분에 대해서는 1960년 7월 1일부터 시행한다.

(경과규정)

2 이 성령에 의한 개정 후의 제7조 제2항 제3호의 라에 언급하는 제조소의 소재지에 대하여 이 성령에 의한 개정 전의 동 조 제4항의 규정에 의하여 후생성 장관의 승인을 얻은 부호에 의한 표시 또는 식품위생법 시행규칙의 일부를 개정하는 성령(1959년 후생성령 제307호)에 의한 개정 전의 식품위생법 시행규칙(1948년 후생성령 제23호) 제5조 제1항 단서의 규정에 의하여 후생성 장관이 정한 기준에 의한 표시는 이 성령에 의한 개정 후의 제7조 제5항의 규정에 의한 표시로 간주한다.

부 칙 (1960년 7월 12일 후생성령 제21호)

이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1961년 6월 28일 후생성령 제29호) (抄)

(시행기일)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1964년 1월 8일 후생성령 제1호)

1 이 성령은 1961년 2월 1일부터 시행한다.

2 이 성령의 시행 시, 실제로 이 성령에 의한 개정 전의 제4조 제3항 또는 제6조 제2항의 규정에 의한 후생성 장관의 승인을 받은 자는 이 성령에 의한 개정 후의 별표 3 유 등의 기구 또는 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 부 2. 유 등의 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 관 가.의 3) 또는 나.의 2)의 규정에 의한 승인을 받은 자로 간주한다.

부 칙 (1964년 5월 27일 후생성령 제23호)

이 성령은 공포일로부터 시행한다. 단, 제7조 제2항 제4호의 개정규정 및 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 4. 유 등을 주요원료로 하는 식품의 성분규격 그리고 제조 및 보존의 기준의 관 나.의 개정규정 중 「유성분(乳性分)」을 「유지방분」으로 변경하는 부분은 공포일로부터 기산하여 6개월을 경과한 날부터 시행한다.

부 칙 (1968년 7월 30일 후생성령 제32호) (抄)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1969년 9월 29일 후생성령 제31호) (抄)

1 이 성령은 1970년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1971년 4월 23일 후생성령 제14호) (抄)

1 이 성령은 1971년 6월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1972년 4월 17일 후생성령 제14호)

이 성령은 1972년 7월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1973년 3월 31일 후생성령 제13호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다. 단, 농축유 이외의 유 등에 관한 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 5. 유 등의 제조 또는 보존 방법에 관한 그 외의 기준의 관 가. 및 나.의 개정규격은 1973년 10월 1일부터, 농축유 이외의 유 등에 관한 동 부 7. 유 등의 성분규격의 시험법의 관 가., 나. 및 다.의 개정규정은 1973년 5월 1일부터 시행한다.

2 1973년 9월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 유 등에 관한 표시에 대해서는 개정 후의 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (1979년 4월 16일 후생성령 제17호)

1 이 성령은 1979년 4월 16일부터 시행한다.

2 1980년 3월 31일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 부분탈지유, 가공유, 크림, 아이스크림류, 자연치즈, 가공치즈, 조제분유, 발효유, 유산균음료, 유음료 및 유 또는 유제품을 주요원료로 하는 식품(유산균음료 제외)에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

3 1979년 7월 15일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 버터오일, 농축유청, 탈지농축유, 무당탈지연유, 분말유크림, 분말유청, 분말버터유 및 조제분유의 표시, 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 제7조 그리고 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 항 3. 유제품의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 관 및 5. 유 등의 제조 또는 보존의 방법에 관한 그 외의 기준의 관의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다. 단, 조제분유의 표시에 대해서는 전항의 규정에 따른다.

4 이 성령의 시행 시, 실제로 이 성령에 의한 개정 전의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 항 5. 유 등의 제조 또는 보존의 방법에 관한 그 외의 기준의 관 나.의 2) 본문 후단의 규정에 의하여 후생성 장관의 승인을 받은 조제분유 또는 특수조제분유에 관한 영양소 또는 첨가물에 대해서는 해당 승인에 의한 혼합비율에 따라, 그 종류 및 혼합비율에 대하여 이 성령에 의한 개정 후의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 항 5. 유 등의 제조 또는 보존의 방법에 관한 그 외의 기준의 관 라.의 규정에 의한 후생노동장관의 승인을 받은 것으로 간주한다.

(′00후생성령127 · 일부개정)

5 이 성령의 시행 시, 실제로 이 성령에 의한 개정 전의 별표 3 유 등의 기구 또는 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 항 2. 유 등의 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 관 가.의 3)의 규정에 의한 우유, 특별우유, 살균산양유, 탈지유, 가공유 및 크림의 폴리에틸렌제 용기포장 및 폴리에틸렌 가공지제 용기포장 그리고 발효유, 유

산균음료 및 유음료의 폴리에틸렌제 용기포장, 폴리에틸렌 가공지제 용기포장, 금속캔, 합성수지 가공알루미늄박으로 밀전(密栓)하는 폴리에틸렌 가공지제 용기포장 및 합성수지가공 알루미늄박으로 밀전하는 폴리스틸렌제 용기포장에 관한 후생성 장관의 승인은 이 성령에 의한 개정 후의 별표 3 유 등의 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 항 2. 유 등의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 관 가.의 1) 및 2)의 규정에 상관없이 1979년 10월 15일까지는 아직 그 효력을 가진다.

6 1979년 10월 15일까지 제조 또는 수입되는 무당탈지연유의 용기포장에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 별표 3 유 등의 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 항 2. 유 등의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 관 나.의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

7 이 성령의 시행 시, 실제로 이 성령에 의한 개정 전의 별표 3 유 등의 기구 또는 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 항 2. 유 등의 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 관 나.의 2)의 규정에 의한 특수조제분유의 용기포장에 관한 후생성 장관의 승인을 받은 자에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 별표 3 유 등의 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 항 2. 유 등의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 관 나. 의 2)의 규정에 의한 조제분유의 용기포장에 관한 후생노동장관의 승인을 받은 것으로 간주한다.
(´00후생성령127 · 일부개정)

부 칙 (1983년 8월 22일 후생성령 제35호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

2 이 성령에 의한 개정 전의 별표 3 유 등의 기구 또는 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 부 2. 유 등의 용기포장의 규격 및 제조방법의 기준의 관 나.의 2)의 규정에 의한 조제분유의 용기포장에 관한 후생성 장관의 승인은 이 성령에 의한 개정 후의 별표 3 유 등의 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 부 2. 유 등의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준의 관 나.의 규정에 상관없이 1984년 2월 21까지는 아직 그 효력을 가진다.

부 칙 (1983년 8월 27일 후생성령 제37호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

2 식품위생법시행규칙의 일부를 개정하는 성령(1983년 후생성령 제36호)에 의한 개정 전의 식품위생법시행규칙 별표 제5의 상란에 언급한 첨가물을 포함하는 식품으로, 1991년 6월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 것의 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 제7조 제2항 제3호 바 및 동 항 제4호 다의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.
(´89후생성령48 · 일부개정)

부 칙 (1985년 7월 8일 후생성령 제29호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

2 1986년 6월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 우유, 특별우유, 살균산양유, 부분탈지유, 탈지유, 가공유, 크림, 자연치즈, 농축유, 탈지농축유 또는 유음료에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다. 단, 상온보존가능품에 대해서는 이에 한하지 아니한다.

3 이 성령의 시행 시, 실제로 이 성령에 의한 개정 전의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 2. 우유, 특별우유, 살균산양유, 부분탈지유, 탈지유 및 가공유의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 관 가.의 3) 단서의 규정에 의하여 도도부현지사의 승인을 받은 우유의 보존 방법의 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 2. 우유, 특별우유, 살균산양유, 부분탈지유, 탈지유 및 가공유의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 관 가. 의 3)의 규정에 상관없이 당분간 종전의 예를 따르는 것으로 한다.

4 이 성령의 시행 시, 실제로 이 성령에 의한 개정 전의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 5. 유 등의 제조 또는 보존의 방법에 관한 그 외의 기준의 관 다. 단서의 규정에 의하여 후생성 장관의 승인을 받은 첨가물(이 성령에 의한 개정 후의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관 라.의 표의 상란의 구분에 따라, 동 표 중란에 언급한 첨가물로 동 표 하란에 정해진 양을 넘지 않게 사용되는 것 제외)에 대해서는 해당 승인에 의한 혼합비율에 따라, 그 종류 및 혼합비율에 대하여 이 성령에 의한 개정 후의 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관 라. 단서의 규정에 의한 후생노동장관의 승인을 받은 것으로 간주한다.
(′00후생성령127 · 일부개정)

부 칙 (1986년 11월 20일 후생성령 제53호) (抄)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1988년 7월 27일 후생성령 제47호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

2 1991년 6월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 유제품 또는 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 제7조 제2항 제5호 사 및 동 항 제4호 다의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.
(′89후생성령48 · 일부개정)

부 칙 (1989년 11월 28일 후생성령 제48호) (抄)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

3 1991년 6월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 유제품 또는 유 혹은 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격에 관한 성령 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (1990년 12월 1일 후생성령 제55호)

이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1992년 8월 13일 후생성령 제49호) (抄)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1994년 4월 8일 후생성령 제33호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

2 이 성령의 시행 전에 한 위반행위에 대한 벌칙의 적용에 대해서는 아직 종전의 예를 따른다.

부 칙 (1994년 12월 27일 후생성령 제78호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 1995년 4월 1일부터 시행한다.

(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 동반한 경과조치)

제3조 1997년 3월 31일까지 제조, 가공 혹은 수입되는 유, 유제품 또는 유 혹은 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (1995년 2월 27일 후생성령 제5호)

이 성령은 1995년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1995년 12월 26일 후생성령 제62호)

이 성령은 1996년 7월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1996년 3월 21일 후생성령 제9호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 1996년 10월 1일부터 시행한다. 단, 제1조 중 식품위생법시행규칙 제5조 제4항의 개정규정 및 제2조 중 유 및 유제품의 성분규격에 관한 성령 제7조 제6항의 개정규정은 1997년 4월 1일부터 시행한다.

(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 동반한 경과조치)

제3조 1997년 3월 31일까지 제조, 가공, 혹은 수입되는 유, 유제품 또는 유 혹은 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 제2조의 규정에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제7조 제6항의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (1996년 5월 23일 후생성령 제33호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 1996년 5월 24일부터 시행한다.

(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 동반한 경과조치)

제3조 1997년 11월 30일까지 제조, 가공, 혹은 수입되는 유제품 또는 유 혹은 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 제2조의 규정에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (1997년 3월 28일 후생성령 제33호)

이 성령은 1997년 10월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1997년 9월 30일 후생성령 제77호)

이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1998년 3월 30일 후생성령 제45호)

이 성령은 1998년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (1999년 10월 1일 후생성령 제87호)

이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (1999년 11월 26일 후생성령 제93호)

이 성령은 2000년 6월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2000년 3월 30일 후생성령 제57호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 2000년 4월 1일부터 시행한다.

(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 동반한 경과조치)

제3조 이 성령의 시행 시, 실제로 제4조의 규정에 의한 개정 전의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 항 아.의 단서의 규정에 의하여 자동기록 온도계를 부착하지 않은 살균기로 살균을 행하는 것에 대하여 도도부현지사의 승인을 받은 자에 대해서는 제4조의 규정에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 항 아.의 규정에 상관없이 당분간 자동기록 온도계를 부착하지 않은 살균기로 살균을 행할 수 있다.

부 칙 (2000년 5월 1일 후생성령 제95호)

이 성령은 2001년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2000년 6월 30일 후생성령 제107호)

이 성령은 2001년 1월 1일부터 시행한다. 단, 별표 4의 개정규정은 공포일부터 시행한다.

부 칙 (2000년 10월 20일 후생성령 제127호) (抄)

(시행기일)

1 이 성령은 내각법의 일부를 개정하는 법률(1999년 법률 제88호)의 시행일(2001년 1월 6일)부터 시행한다.

부 칙 (2001년 3월 15일 후생노동성령 제23호)

1 이 성령은 2001년 4월 1일부터 시행한다.

2 2002년 3월 31일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 식품 및 첨가물에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 식품위생법시행규칙 제5조 제1호 바, 사 및 차 그리고 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (2001년 3월 27일 후생노동성령 제43호) (抄)

1 이 성령은 2001년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2001년 10월 1일 후생노동성령 제205호)

이 성령은 2002년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2002년 12월 20일 후생노동성령 제164호)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다. 단, 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 1. 유 등 일반의 성분규격 및 제조 방법의 기준의 관 바.의 개정규정 및 동 부 7. 유 등의 성분규격의 시험법의 관 가.의 개정규정은 2003년 7월 1일부터, 동 부 3. 유제품의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 관 너.의 개정규정 및 동 부 5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준의 관 중 타.를 파.로, 카.를 타.로, 차.를 카.로, 자.의 다음에 다음과 같이 추가하는 개정규정은 2004년 4월 1일부터 시행한다.

(′03후생노동성령109 · 전부개정)

2 2003년 12월 31일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 우유 및 특별우유에 관한 가열살균 방법에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(이하 「신성령」이라 함) 별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준의 부 2. 우유, 특별우유, 살균산양유, 부분탈지유, 탈지유 및 가공유의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준의 관 가.의 2) 및 동 관 나.의 2)의 나)의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

(′03후생노동성령109 · 전부개정)

3 2003년 12월 31일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 우유, 특별우유 그리고 이 성령에 의한 개정 전의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제2조 제16항에 규정된 자연치즈 및 신 성령 제2조 제16항에 규정된 자연치즈에 관한 신 성령 제7조의 규정에 의한 표시에 대해서는 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

(′03후생노동성령109 · 전부개정)

부 칙 (2003년 6월 25일 후생노동성령 제109호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 공포일로부터 시행한다. 단, 별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공 방법 및 그 위생관리 방법의 기준의 부 2.의 가.의 표 무당연유, 무당탈지연유, 발효유, 유산균음료 및 유음료의 항의 다음에 다음과 같이 추가하는 개정규정은 2004년 4월 1일부터 시행한다.

(′04후생노동성령12ㆍ일부개정)

(경과규정)

제2조 2004년 6월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 우유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 혹은 가공유 또는 이들을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (2003년 7월 31일 후생노동성령 제127호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 동반한 경과조치)

제3조 2005년 7월 31일까지 제조, 가공, 혹은 수입되는 유, 유제품 또는 유 혹은 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 표시에 대해서는 제2조의 규정에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제7조의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (2003년 11월 26일 후생노동성령 제170호)

이 성령은 2004년 6월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2004년 2월 6일 후생노동성령 제12호) (抄)

(시행기일)

제1조 이 성령은 식품위생법 등의 일부를 개정하는 법률(이하 「개정법」이라 함) 부칙 제1조 제3호에 언급하는 규정의 시행일(2004년 2월 27일)부터 시행한다.

(종합위생관리제조과정의 승인에 관한 경과조치)

제2조 이 성령의 시행 시, 실제로 제1조의 규정에 의한 개정 전의 식품위생법시행규칙 제4조의 2 혹은 제4조의 3 또는 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제4조 혹은 제5조의 규정에 의하여 후생노동장관에게 제출된 승인 또는 변경 승인에 관한 신청서에 첨부하는 자료에 대해서는 제1조의 규정에 의한 개정 후의 식품위생법시행규칙 제14조 제2항 제3호 혹은 제15조 제2항 또는 제2조의 규정에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 제4조 제2항 제3호 혹은 제5조 제2항의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따른다.

부 칙 (2004년 9월 2일 후생노동성령 제126호)

이 성령은 2004년 9월 2일부터 시행한다. 단, 제2조 제40항의 개정규정은 공포일부터 시행한다.

부 칙 (2004년 11월 19일 후생노동성령 제158호)
이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (2004년 11월 26일 후생노동성령 제160호)
이 성령은 공포일로부터 1개월을 경과한 날부터 시행한다.

부 칙 (2005년 1월 31일 후생노동성령 제10호) (抄)
(시행기일)
제1조 이 성령은 2005년 2월 1일부터 시행한다. 단, 제21조 제1항 제3호 및 제4호의 개정규정, 동 항 제2호의 다음에 1호를 추가하는 개정규정 그리고 부칙 제3조의 규정은 2005년 5월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2005년 9월 16일 후생노동성령 제141호)
이 성령은 공포일로부터 기산(起算)하여 1개월을 경과한 날부터 시행한다.

부 칙 (2005년 11월 29일 후생노동성령 제167호)
이 성령은 2006년 5월 29일부터 시행한다.

부 칙 (2006년 8월 4일 후생노동성령 제148호)
이 성령은 2006년 9월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2007년 10월 30일 후생노동성령 제132호)
이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (2011년 8월 31일/내각부/후생노동성/령 제5호)
이 명령은 2011년 9월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2012년 3월 15일 후생노동성령 제31호)
이 성령은 2012년 4월 1일부터 시행한다.

부 칙 (2013년 3월 12일 후생노동성령 제28호)
이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (2014년 7월 30일 후생노동성령 제87호) (抄)
(시행기일)
제1조 이 성령은 약사법 등의 일부를 개정하는 법률(이하 「개정법」이라 함)의 시행일(2014년 11월 25일)부터 시행한다.

부 칙 (2014년 12월 22일 후생노동성령 제141호)
이 성령은 공포일로부터 시행한다.

부 칙 (2014년 12월 25일 후생노동성령 제142호)

(시행기일)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

(경과조치)

2 2015년 6월 30일까지 제조, 가공, 또는 수입되는 발효유, 유산균음료 및 유음료에 관한 가열살균의 방법에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(다음 항에서 「개정 후 성령」이라 함) 별표 2 3. 의 처.의 2)의 나), 동 3. 커.의 3)의 나) 및 동 3.의 터.의 2의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

3 2015년 6월 30일까지 제조, 또는 수입되는 유 등의 용기포장의 규격 및 기준에 대해서는 개정 후 성령 별표 4 의 2.의 규정에 상관없이 아직 종전의 예를 따를 수 있다.

부 칙 (2016년 6월 8일 후생노동성령 제109호)

(시행기일)

1 이 성령은 공포일로부터 시행한다.

(경과조치)

2 탈지농축유의 제조에 대해서는 이 성령에 의한 개정 후의 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(이하 「개정 후 성령」이라 함) 별표 2의 3.의 카.의 2)의 규정에 상관없이 이 성령의 공포일로부터 기산하여 6개월을 경과하는 날까지의 기간에 한하여 아직 종전의 예를 따를 수 있다. 단, 개정 후 성령 별표 2의 마.의 2)의 규정에 의하여 탈지농축유 중의 단백질량의 조정을 위하여 유당 및 생유, 우유, 특별우유, 성분조정우유, 저지방우유 또는 무지방우유로부터 여과에 의하여 얻어진 것을 사용하여 제조를 행하는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

별표

(′55후생성령15 · ′58후생성령17 · ′59후생성령38 · ′60후생성령21 · ′61후생성령29 · ′64후생성령1 · ′64후생성령23 · ′68후생성령32 · ′69후생성령31 · ′71후생성령14 · ′72후생성령14 · ′73후생성령13 · ′79후생성령17 · ′83후생성령35 · ′85후생성령29 · ′86후생성령53 · ′90후생성령55 · ′92후생성령49 · ′94후생성령33 · ′95후생성령62(′96후생성령33) · ′96후생성령33 · ′97후생성령33 · ′97후생성령77 · ′98후생성령45 · ′99후생성령87 · ′99후생성령93 · ′00후생성령57 · ′00후생성령107 · ′00후생성령127 · ′01후생노동성령205 · ′02후생노동성령164(′03후생노동성령109) · ′03후생노동성령109(′04후생노동성령12) · ′03후생노동성령170 · ′04후생노동성령12 · ′04후생노동성령126 · 일부개정, ′04후생노동성령158 · 구 별표 · 일부개정, ′05후생노동성령167 · 구 별표 제1 · 일부개정, ′06후생노동성령148 · ′07후생노동성령132 · ′11내각후생노동성령5 · ′12후생노동성령31 · ′13후생노동성령28 · ′14후생노동성령141 · ′14후생노동성령142 · ′16후생노동성령109 · 일부개정)

별표 1 법 제9조 제1항에 규정된 후생노동성령으로 정해진 경우

다음에 언급하는 질병에 걸리지 않거나 또는 그 우려가 없으며 다음에 언급하는 이상이 없는 경우

우역, 우폐역, 탄저, 묵입병, 구제역, 광견병, 유행성뇌염, Q열, 출혈성패혈증, 악성수종, 렙토스피라증, 요네병, 피로플라즈마병, 아나플라즈마병, 트리파노소마병, 백혈병, 리스테리아증, 톡소플라즈마병, 살모넬라증, 결핵병, 브루셀라병, 유행성감기, 두창, 황달, 방선균병, 위장염, 유방염, 파상풍, 패혈증, 농독증, 요독증, 중독증, 부패성자궁염 및 열병

별표 2 유 등의 성분규격 그리고 제조, 조리 및 보존 방법의 기준

1. 유 등 일반성분규격 및 제조 방법의 기준

가. 유 등은 항생물질, 화학적 합성품(화학적 수단에 의하여 원소 또는 화합물에 분해반응 이외의 화학적 반응을 일으켜서 얻어진 물질을 말함. 이하 같음)인 항균성물질 및 후생노동성장관이 정한 방사성물질[1]을 함유해서는 아니 된다. 단, 항생물질 및 화학적 합성품인 항균성물질에 대하여 다음의 각 호 중 어느 것에 해당되는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

1) 해당물질이 법 제10조의 규정에 의하여 사람의 건강을 해칠 우려가 없는 경우로서 후생노동성장관이 정한 첨가물과 동일한 경우
2) 해당물질에 대하여 「식품, 첨가물 등의 규격기준」에서 농약 등의 성분인 물질의 양의 한도에 관한 성분규격이 정해져 있는 경우
3) 해당 유 등이 식품, 첨가물 등의 규격기준에 정해진 농약 등의 성분인 물질의 양의 한도에 관한 성분규격에 적합한 식품을 원재료로서 제조 또는 가공된 것일 경우(2)에 정해진 경우에 해당하지 않는 항생물질 또는 화학적 합성품인 항균성물질을 함유하는 경우 제외)

나. 다음의 각 호의 어느 것에 해당되는 소, 산양 또는 양에서 유를 착유해서는 아니 될 것.

1) 분만 후 5일 이내의 것
2) 유에 영향이 있는 약제를 복용 또는 주사한 후, 그 약제가 유에 잔류하는 기간 내의 것
3) 생물학적 제제를 주사하여 두드러지게 반응을 보이고 있는 것

다. 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유 및 무지방우유를 제조하는 경

---

1) (1) 유 등 성령 제2조 제1항에 규정된 유(이하 「유」라고 함) 및 동 조 제 40항에 규정된 유음료(이하 「유음료」라 함)의 농도는 50Bq/kg
(2) 유아의 음료로 제공하는 목적으로 판매하는 것으로서 유등성령 제2조 제12항에 규정된 유제품(이하 「유제품」이라 함) (유음료 제외) 그리고 유 및 유제품을 주요원료로 하는 식품의 농도는 50Bq/kg.
(3) 제 2호에서 언급한 식품 이외의 유제품 그리고 유 및 유제품을 주요원료로 하는 식품의 농도는 100Bq/kg.
-후생노동성 통지「유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부를 개정하는 성령, 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2의 1의 가의 규정에 근거한 후생노동성 장관이 정한 방사성물질을 정하는 건 및 식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부를 개정하는 건에 대하여(2013년 3월 15일 식안발(食安發)0315 제1호)」에서 발췌.

우 그리고 우유를 사용하는 가공유 및 유제품(가당연유를 제외)을 제조하는 경우에는 다음 요건을 갖춘 생유 또는 생산양유를 사용할 것.

가) 생유
비중(섭씨 15도에서) 1.028 이상
산도(젖산으로서)
저지종 소 이외의 소에서 착유한 것 0.18% 이하
저지종 소에서 착유한 것 0.20% 이하
세균수(직접개체경검법으로 1ml당) 400만 이하

나) 생산양유
비중(섭씨 15도에서) 1.030–1.034
산도(젖산으로서) 0.20% 이하
세균수(직접개체경검법으로 1ml당) 400만 이하

라. 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유, 크림, 발효유, 유산균음료 및 유음료의 제조 시에는 여과, 살균, 소분 및 밀전(密栓) 작업(이하 「처리」라 함)을 진행할 것. 단, 특별우유의 경우 살균 작업을 생략할 수 있다.

마. 처리는 우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유의 경우 유처리업 허가를 받은 시설에서, 특별우유의 경우 특별우유착유처리업 허가를 받은 시설에서, 크림, 발효유 및 유음료의 경우 유제품제조업 허가를 받은 시설에서 각각 일관되게 진행할 것.

2. 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준

가. 우유
1) 성분규격
무지유고형분 8.0% 이상
유지방분 3.0% 이상
비중(섭씨 15도에서) 1.028 이상
산도(젖산으로서)
저지종 소의 젖만을 원료로 하는 것 이외의 것 0.18% 이하
저지종 소의 젖만을 원료로 한 것 0.20% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 50,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 방법의 기준
저온살균법에 의하여 섭씨 63도에서 30분간 가열살균하거나 또는 이것과 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 가열살균할 것.
3) 보존 방법의 기준

가) 살균 후 즉시 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 것. 단, 상온보존가능품(우유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유 또는 유음료 중, 연속유동식 가열살균기로 살균한 후, 사전에 살균한 용기포장에 무균적으로 충전한 것이며, 식품위생상 섭씨 10도 이하에서 보존을 요하지 않는다고 후생노동성 장관이 인정한 것을 말함. 이하 같음)의 경우 이에 한하지 아니한다.

나) 상온보존가능품의 경우 상온을 넘지 않는 온도에서 보존할 것.

나. 특별우유

1) 성분규격

무지유고형분 8.5% 이상

유지방분 3.3% 이상

비중(섭씨 15도에서) 1.028 이상

산도(젖산으로서)

저지종 소의 젖만을 원료로 하는 것 이외의 것 0.17% 이하

저지종 소의 젖만을 원료로 한 것 0.19% 이하

세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 30,000 이하

대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

가) 특별우유착유처리업 허가를 받은 시설에서 착유한 생유를 처리하여 제조할 것.

나) 살균하는 경우에는 저온살균법에 의하여 섭씨 63도에서 섭씨 65도까지 사이에서 30분간 가열살균할 것.

3) 보존 방법의 기준

처리 후(살균한 경우에는 살균 후) 즉시 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 것.

다. 살균산양유

1) 성분규격

무지유고형분 7.5% 이상

유지방분 2.5% 이상

비중(섭씨 15도에서) 1.030–1.034

산도(젖산으로서) 0 · 20% 이하

세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 50,000 이하

대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

우유의 예를 따를 것.

3) 보존 방법의 기준

살균 후 즉시 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 것.

라. 성분조정우유

1) 성분규격

무지유고형분 8.0% 이상

산도(젖산으로서) 0.21% 이하

세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 50,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 및 보존 방법의 기준
우유의 예를 따를 것.

마. 저지방우유
1) 성분규격
무지유고형분 8.0% 이상
유지방분 0.5% 이상 1.5% 이하
비중(섭씨 15도에서) 1.030 이상
산도(젖산으로서) 0.21% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 50,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 및 보존 방법의 기준
우유의 예를 따를 것.

바. 무지방우유
1) 성분규격
무지유고형분 8.0% 이상
유지방분 0.5% 미만
비중(섭씨 15도에서) 1.032 이상
산도(젖산으로서) 0.21% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 50,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 및 보존 방법의 기준
우유의 예를 따를 것.

사. 가공유
1) 성분규격
무지유고형분 8.0% 이상
산도(젖산으로서) 0.18% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 50,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 방법의 기준
살균 방법은 우유의 예를 따를 것.
3) 보존 방법의 기준
우유의 예를 따를 것.

3. 유제품의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준

가. 크림

1) 성분규격

유지방분 18.0% 이상

산도(젖산으로서) 0.20% 이하

세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 100,000 이하

대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

우유의 예를 따를 것.

3) 보존 방법의 기준

살균 후 즉시 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 것. 단, 보존성이 있는 용기에 넣고, 동시에 살균한 것은 이에 한하지 아니한다.

나. 버터

성분규격

유지방분 80.0% 이상

수분 17.0% 이하

대장균군 음성

다. 버터오일

성분규격

유지방분 99.3% 이상

수분 0.5% 이하

대장균군 음성

라. 자연치즈(소프트 및 세미하드인 것에 한함)

성분규격

리스테리아 모노사이토제네스(1g당) 100 이하

단, 용기포장에 넣은 후 가열살균한 것 또는 섭취할 때에 가열하는 것은 이에 한하지 아니한다.

마. 가공치즈

성분규격

유고형분 40.0% 이상

대장균군 음성

바. 농축유청

성분규격

유고형분 25.0% 이상

대장균군 음성

사. 아이스크림

1) 성분규격

유고형분 15.0% 이상
중 유지방분 8.0% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 100,000 이하
단, 발효유 또는 유산균음료를 원료로 하여 사용한 것일 경우에는 유산균 또는 효모 이외의 세균의 수를 100,000 이하로 한다.
대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

가) 아이스크림의 원수는 식품, 첨가물 등의 규격기준에 정해진 식품제조용수(이하 「식품제조용수」라 함)일 것.

나) 아이스크림의 원료(발효유 및 유산균음료 제외)는 섭씨 68도에서 30분간 가열살균하거나 또는 이것과 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 살균할 것.

다) 빙결관에서 아이스크림을 빼낼 때 그 외부를 데우기 위해 사용하는 물은 흐르는 물(식품제조용수에 한한다)일 것.

라) 아이스크림을 용기포장에 투입하는 경우에는 투입기계를 사용하고, 타전(打栓)하는 경우에는 타전기계를 사용할 것.

마) 아이스크림의 융해수는 이를 아이스크림의 원료로 하지 않을 것. 단, 나)에 의한 가열살균을 한 것은 이에 한하지 아니한다.

아. 아이스밀크

1) 성분규격

유고형분 10.0% 이상
중 유지방분 3.0% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
단, 발효유 또는 유산균음료를 원료로서 사용한 것일 경우에는 유산균 또는 효모 이외의 세균수를 50,000 이하로 한다.
대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

아이스크림의 예를 따를 것.

자. 락토아이스

1) 성분규격

유고형분 3.0% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
단, 발효유 또는 유산균음료를 원료로서 사용한 것일 경우에는 유산균 또는 효모 이외의 세균수를 50,000 이하로 한다.
대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

아이스크림의 예를 따를 것.

차. 농축유

1) 성분규격

유고형분 25.5% 이상
중 유지방분 7.0% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 100,000 이하

2) 보존 방법의 기준

농축 후 즉시 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 것.

카. 탈지농축유

1) 성분규격

무지유고형분 18.5% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 100,000 이하

2) 제조 방법의 기준

가) 가열살균을 행하기까지의 공정은 원료를 섭씨 10도 이하 또는 섭씨 48도를 넘는 온도에서 유지하여야 한다. 단, 원료가 체류될 일이 없도록 연속하여 제조가 이루어지는 경우에는 이에 한하지 아니한다.

나) 우유의 예에 따라 가열살균할 것.

다) 가열살균 후의 공정은 원료를 섭씨 10도 이하 또는 섭씨 48도를 넘는 온도에서 유지하여야 한다. 단, 해당 공정에서 사용하는 모든 기계의 구조가 외부로부터의 미생물에 의한 오염을 방지하는 것일 경우, 또는 원료의 온도가 섭씨 10도를 넘고 동시에 섭씨 48도 이하인 상태의 시간이 6시간 미만인 경우에는 이에 한하지 아니한다.

3) 보존 방법의 기준

농축 후(농축 후 살균한 경우에는 살균 후) 즉시 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 것.

타. 무당연유

1) 성분규격

유고형분 25.0% 이상
중 유지방분 7.5% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 0

2) 제조 방법의 기준

용기에 넣은 후에 섭씨 115도 이상으로 15분간 이상 가열살균할 것.

파. 무당탈지연유

1) 성분규격

무지유고형분 18.5% 이상
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 0

2) 제조 방법의 기준

무당연유의 예를 따를 것.

하. 가당연유

성분규격

유고형분 28.0% 이상
중 유지방분 8.0% 이상
수분 27.0% 이하
당분(유당 포함) 58.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

거. 가당탈지연유
성분규격
유고형분 25.0% 이상
수분 29.0% 이하
당분(유당 포함) 58.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

너. 전지분유
성분규격
유고형분 95.0% 이상
중 유지방분 25.0% 이상
수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

더. 탈지분유
1) 성분규격
유고형분 95.0% 이상
수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 방법의 기준
가) 가열살균을 행하기까지의 공정은 원료를 섭씨 10도 이하 또는 섭씨 48도를 넘는 온도에서 유지하여야 한다. 단, 원료가 체류되지 않도록 연속하여 제조가 이루어지는 경우에는 이에 한하지 아니한다.
나) 우유의 예에 따라 가열살균할 것.
다) 가열살균 후부터 건조를 행하기까지의 공정은 원료를 섭씨 10도 이하 또는 섭씨 48도를 넘는 온도에서 유지하여야 한다. 단, 해당 공정에서 사용하는 모든 기계의 구조가 외부로부터의 미생물에 의한 오염을 방지하는 것일 경우, 또는 원료의 온도가 섭씨 10도를 넘고 동시에 섭씨 48도 이하인 상태의 시간이 6시간 미만인 경우에는 이에 한하지 아니한다.

러. 분말유크림

성분규격
유고형분 95.0% 이상
중 유지방분 50.0% 이상
수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

머. 분말유청
성분규격
유고형분 95.0% 이상
수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

버. 단백질농축분말유청
성분규격
유고형분 95.0% 이상
유단백량(건조상태에서) 15.0% 이상 80.0% 이하
수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

서. 분말버터유
성분규격
유고형분 95.0% 이상
수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

어. 가당분유
성분규격
유고형분 70.0% 이상
중 유지방분 18.0% 이상
수분 5.0% 이하
당분(유당 제외) 25.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

저. 조제분유
성분규격
유고형분 50.0% 이상

수분 5.0% 이하
세균수(표준평판배양법으로 1g당) 50,000 이하
대장균군 음성

처. 발효유
1) 성분규격
무지유고형분 8.0% 이상
유산균수 또는 효모수(1ml당) 10,000,000 이상
단, 발효시킨 후에 섭씨 75도 이상에서 15분간 가열하거나 또는 이것과 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 가열살균한 것은 이에 한하지 아니한다.
대장균군 음성
2) 제조 방법의 기준
가) 발효유의 원수는 식품제조용수일 것.
나) 발효유의 원료(유산균, 효모, 발효유 및 유산균음료 제외)는 저온살균법에 의하여 섭씨 63도에서 30분간 가열살균하거나 또는 이와 같거나 그 이상의 살균효과를 가진 방법으로 살균할 것.

커. 유산균음료(무지유고형분 3.0% 이상인 것)
1) 성분규격
유산균수 또는 효모수(1ml당) 10,000,000 이상
단, 발효시킨 후에 섭씨 75도 이상에서 15분간 가열하거나 또는 이것과 동등 이상의 살균효과를 가지는 방법으로 가열살균한 것은 이에 한하지 아니한다.
대장균군 음성
2) 제조 방법의 기준
가) 유산균음료의 원액 제조에 사용하는 원수는 식품제조용수일 것.
나) 유산균음료의 원액 제조에 사용하는 원료(유산균 및 효모 제외)는 저온살균법에 의하여 섭씨 63도에서 30분간 가열살균하거나 또는 이와 같거나 그 이상의 살균효과를 가진 방법으로 살균할 것.
다) 유산균음료의 원액을 묽게 하는 데에 사용되는 물 등은 사용 직전에 5분간 이상 펄펄 끓이거나 또는 이것과 동등 이상의 효력을 가지는 살균작업을 실시할 것.

터. 유음료
1) 성분규격
세균수(표준평판배양법으로 1ml당) 30,000 이하
대장균군 음성
2) 제조 방법의 기준
원료는 살균의 과정에서 파괴되는 것을 제외하고 저온살균법에 의하여 섭씨 63도에서 30분간 가열살균하는 방법 또는 이와 같거나 그 이상의 살균효과를 가지는 방법에 의하여 살균할 것.
3) 보존 방법의 기준
보존성이 있는 용기에 넣고 동시에 섭씨 120도에서 4분간 가열살균하는 방법 또는

이와 같거나 그 이상의 살균효과를 가지는 방법에 의하여 가열살균한 것을 제외하고, 우유의 예를 따를 것.

4. 유 등을 주요원료로 하는 식품의 성분규격 그리고 제조 및 보존 방법의 기준

가. 유산균음료(무지유고형분 3.0% 미만인 것)

1) 성분규격

유산균수 또는 효모수(1ml당) 1,000,000 이상

대장균군 음성

2) 제조 방법의 기준

유산균음료(무지유고형분 3.0% 이상인 것)의 예를 따를 것.

나. 삭제

5. 유 등의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 그 외의 규격 또는 기준

가. 상온보존가능품의 경우 2.의 가.의 1), 라.의 1), 마.의 1), 바)의 1) 혹은 사.의 1) 또는 3.의 터.의 1)에서 정해진 성분규격 외에, 다음에 언급하는 각각의 성분규격에 적합할 것.

1) 우유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유

알코올 시험(섭씨 30도±1도에서 14일간 또는 섭씨 55도±1도에서 7일간 보존하기 전 및 보존한 후에) 음성

산도(섭씨 30도±1도에서 14일간 또는 섭씨 55도±1도에서 7일간 보존하기 전과 후의 차가 젖산으로서) 0.02% 이내

세균수(섭씨 30도±1도에서 14일간 또는 섭씨 55도±1도에서 7일간 보존한 후에 표준평판배양법으로 1ml당) 0

2) 유음료

세균수(섭씨 30도±1도에서 14일간 또는 섭씨 55도±1도에서 7일간 보존한 후에 표준평판배양법으로 1ml당) 0

나. 가공유 이외의 유, 크림, 농축유 및 탈지농축유의 경우 다른 것(우유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 크림, 농축유 또는 탈지농축유를 초고온직접가열살균할 때 직접 살균에 사용하는 수증기 그리고 탈지농축유 중의 단백질량의 조정을 위하여 사용되는 유당 및 생유, 우유, 특별우유, 성분조정우유, 저지방우유 또는 무지방우유로부터 여과에 의하여 얻어진 것 제외)을 혼입하여, 가공유의 경우 물, 생유, 우유, 특별우유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 전지분유, 탈지분유, 농축유, 탈지농축유, 무당연유, 무당탈지연유, 크림 그리고 첨가물을 사용하지 않은 버터, 버터오일, 버터유 및 분말버터유 이외의 것을 사용하지 않을 것.

다. 우유 및 특별우유의 경우에는 그 성분 제거를 행하지 않을 것

라. 유음료 그리고 발효유에 있어 호상의 것 또는 동결한 것 및 유산균음료이며 살균한 것에는 방부제를 사용하지 않을 것.

마. 무당연유, 무당탈지연유, 가당연유, 가당탈지연유, 전지분유, 탈지분유 및 가당분유의 경우 다른 것(다음 표의 상란의 구분에 따라, 동 표 중란에 언급된 첨가물로서 동 표 하란에 정해진 양을 넘지 않게 사용되는 것 그리고 가당연유, 가당탈지연유 또는 가당분유에 사용되는 자당 그리고 탈지분유 중의 단백질량의 조정을 위하여 사용되는 유당 및 생유, 우유, 특별우유, 성분조정우유, 저지방우유 또는 무지방우유로부터 여과에 의하여 얻어진 것 제외)을 사용하지 않을 것. 단, 그 종류 및 혼합비율에 대하여 후생노동성 장관의 승인을 받은 첨가물에 대해서는 이에 한하지 아니한다.

유제품	첨가물	사용량
무당연유 무당탈지연유	염화칼슘	단독으로 제품 1kg에 대하여 2g, 조합하여 제품 1kg에 대하여 3g(단, 결정의 경우 무수로 환산)
	구연산칼슘	
	구연산삼나트륨	
	탄산수소나트륨	
	탄산나트륨(결정)	
	탄산나트륨(무수)	
	피로인산나트륨(결정)	
	피로인산나트륨(무수)	
	폴리인산칼륨	
	폴리인산나트륨	
	메타인산칼륨	
	메타인산나트륨	
	인산수소이나트륨(결정)	
	인산수소이나트륨(무수)	
	인산이수소나트륨(결정)	
	인산이수소나트륨(무수)	
	인산삼나트륨(결정)	
	인산삼나트륨(무수)	
가당연유 가당탈지연유	구연산칼슘	단독으로 제품 1kg에 대하여 2g, 조합하여 제품 1kg에 대하여 3g(단, 결정의 경우 무수로 환산)
	구연산삼나트륨	
	탄산수소나트륨	
	탄산나트륨(결정)	
	탄산나트륨(무수)	
	피로인산사나트륨(결정)	
	피로인산사나트륨(무수)	
	폴리인산칼륨	
	폴리인산나트륨	
	메타인산칼륨	
	메타인산나트륨	
	인산수소이칼륨	
	인산수소이나트륨(결정)	
	인산수소이나트륨(무수)	
	인산이수소나트륨(결정)	
	인산이수소나트륨(무수)	
	유당	제품 1kg에 대하여 2g
전지분유 탈지분유	구연산삼나트륨	단독으로 또는 조합하여 제품 1kg에 대하여 5g(단, 결정의 경우 무수로 환산)
	탄산수소나트륨	

유제품	첨가물	사용량
	탄산나트륨(결정)	
	탄산나트륨(무수)	
	피로인산사나트륨(결정)	
	피로인산사나트륨(무수)	
	폴리인산칼륨	
	폴리인산나트륨	
	메타인산칼륨	
	메타인산나트륨	
	인산수소이나트륨(결정)	
	인산수소이나트륨(무수)	
	인산삼나트륨(결정)	
	인산삼나트륨(무수)	
가당분유	구연산삼나트륨	단독으로 또는 조합하여 제품 1kg에 대하여 5g(단, 결정의 경우 무수로 환산)
	탄산수소나트륨	
	피로인산사나트륨(결정)	
	피로인산사나트륨(무수)	
	폴리인산칼륨	
	폴리인산나트륨	
	메타인산칼륨	
	메타인산나트륨	
	인산수소이나트륨(결정)	
	인산수소이나트륨(무수)	
	인산삼나트륨(결정)	
	인산삼나트륨(무수)	

바. 조제분유는 유(생산양유, 살균산양유 및 생면양유를 제외)또는 유제품 외에 그 종류 및 혼합비율에 대하여 후생노동성 장관의 승인을 받아 사용하는 것 이외의 것을 사용하지 않을 것.

사. 특별우유 용기의 입구는 종이, 합성수지 또는 금속으로 덮을 것.

아. 유, 크림, 발효유, 유산균음료 또는 유음료를 병에 소분하여 밀전(密栓)하는 경우에는 병조림기계 및 타전(打栓)기계에 의하여 행할 것.

자. 유의 처리 및 유제품 제조 시에 유 또는 유제품을 살균하는 경우에는 자동기록 온도계가 부착된 살균기로 행하고, 그 자동기록 온도계의 기록은 3개월간(상온보존가능품의 경우 1년간)보존할 것.

차. 탈지분유 제조 시에 유지방을 제거한 후의 냉각 또는 가열살균 후에 저유를 행할 경우에는 자동기록 온도계에 의하여 온도관리를 행하고, 그 자동기록 온도계의 기록은 3개월간 유지할 것.

카. 유 등의 기구 또는 용기포장은 사용하기 전에 적당한 방법으로 세정 그리고 살균한 것일 것. 단, 이미 세정 그리고 살균된 용기포장 또는 살균효과를 가진 제조방법으로 제조된 용기포장이며 사용될 때까지 오염될 우려가 없도록 취급된 것일 경우에는 이에

한하지 아니한다.

타. 유 등을 운반하는 차량 또는 운반구에는 필요에 따라 덮개를 씌우거나 또는 냉각시설을 다는 등의 조치에 의하여 유 등이 오염되거나 또는 기준온도를 넘지 않도록 할 것.

파. 자동판매기 안에 유, 발효유, 유산균음료 또는 유음료를 보존하는 경우에는 해당식품을 밀전 또는 밀폐된 용기포장인 채로 보존할 것.

6. 컵 판매식 자동판매기에서 조리되는 유산균음료의 조리 방법의 기준

가. 조리에 사용하는 유산균음료는 다음 각 호에 적합한 것인 것.
1) 유산균음료의 성분규격에 적합할 것.
2) 섭씨 80도에서 30분간 가열하거나 또는 이것과 동등 이상의 효과를 가지는 가열살균방법에 의하여 살균된 것일 것.
3) pH가 4.0 이하이며, 또한 당농도가 50퍼센트 이상일 것.
4) 제조 후 내장탱크에 주입하기 직전까지 밀전 또는 밀폐되어 있던 것일 것.

나. 조리에 사용하는 물은 수돗물이면서 5분간 팔팔 끓이거나 또는 이것과 동등 이상의 효과를 가진 살균작업을 실시한 것일 것.

다. 유산균음료 및 물 이외의 원료를 조리에 사용하지 않을 것.

라. 조리에 사용하는 유산균음료 및 물(이하 「기내의 액체」라 함)을 컵 판매식 자동판매기 안에서 섭씨 10도 이하로 유지할 것

마. 기내의 액체에 직접 접촉하는 부품은 1일 1회 이상 세정하고 약 섭씨 95도의 열탕에 5분간 담그는 것에 의하여 살균하거나 또는 이와 동등 이상의 효과를 가진 살균작업을 실시할 것.

7. 유 등의 성분규격의 시험법

가. 유 및 유제품
1) 유 및 유제품의 무지유고형분의 정량법
(생략)
2) 유제품의 유고형분의 정량법
(생략)
3) 유 및 유제품의 유지방분 및 유단백량의 정량법
(생략)
4) 유의 비중의 측정법
(생략)
5) 유 및 유제품의 산도의 측정법

(생략)
6) 유제품의 수분의 정량법
(생략)
7) 유제품의 당분의 정량법
(생략)
8) 유 및 유제품의 세균수의 측정법
(생략)
9) 유 및 유제품의 대장균군의 측정법
(생략)
10) 유의 알콜 시험법
(생략)

별기 1
전유비중보정표
(생략)
별기 2
저지방우유 및 무지방우유 비중보정표
(생략)
별기 3
유당정량표
(생략)
별기4
전화당정량표
(생략)

나. 아이스크림류
1) 검체의 채취 및 시료의 조제법
(생략)
2) 세균수(생균수)의 측정법
(생략)
3)대장균군의 측정법
(생략)
4) 유지방분의 정량법
(생략)
5)유고형분의 정량법
(생략)

다. 발효유 및 유산균음료
1) 무지유고형분의 정량법
(생략)
2) 검체의 채취 및 시료의 조제법

(생략)
3) 유산균수의 측정법
(생략)
4) 대장균군의 측정법
(생략)

라. 버터 및 버터오일
1) 수분의 정량법
(생략)
2) 유지방분의 정량법
(생략)
3) 대장균군의 측정법
(생략)

마. 프로세스치즈 및 농축유청
1) 유고형분의 정량법
(생략)
2) 대장균군의 측정법
(생략)

별표 3 유 등의 종합위생관리제조과정의 제조 또는 가공의 방법 및 그 위생관리 방법의 기준

1. 제품의 종합위생관리제조과정에 대하여 다음에 언급하는 문서가 작성되어 있을 것.
가. 제품의 명칭 및 종류, 원재료 그 외 필요한 사항을 기재한 제품설명서
나. 제조 또는 가공에 사용되는 기계기구의 성능 그 외 필요한 사항을 기재한 제조 또는 가공 공정에 관한 문서
다. 시설설비의 구조, 제품 등의 이동 경로 그 외 필요한 사항을 기재한 시설 도면

2. 제품의 종합위생관리제조과정에 대하여 다음에 언급하는 것에 의하여 정해진 사항을 기재한 문서가 작성되어 있을 것.
가. 제품에 발생할 우려가 있는 모든 식품위생상의 위해에 대하여 해당 위해의 원인이 되는 물질 및 해당 위해가 발생할 우려가 있는 공정마다 해당 위해의 발생을 방지하기 위한 조치를 정함과 함께, 해당 조치에 관련된 물질이 다음 표의 상란에 언급된 식품에 대하여 각각 동 표의 하란에 언급된 위해의 원인이 되는 물질을 포함하지 않는 경우에는 그 이유를 명확히 할 것.

식품의 구분	식품위생상의 위해의 원인이 되는 물질
우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저	1 이물 2 여시니아 엔테로콜리티카

식품의 구분	식품위생상의 위해의 원인이 되는 물질
지방우유, 무지방우유 및 가공유 그리고 크림	3 황색포도상구균 4 캠필로박터 콜리 5 캠필로박터 제주니 6 항균성물질(화학적 합성품인 것에 한함) 7 항생물질 8 살균제 9 살모넬라속균 10 세정제 11 동물용의약품 성분인 물질(법 제11조 제3항의 규정에 의하여 사람의 건강을 해칠 우려가 있음이 명확한 것으로 정해진 물질, 항균성물질(화학적 합성품인 것에 한함) 및 항생물질 제외. 이하 이 항목에 대하여 같음) 12 병원대장균 13 부패미생물 14 리스테리아 모노사이토제네스
아이스크림류	1 아플라톡신(원재료인 견과류에 포함되어 있는 것에 한함) 2 이물 3 여시니아 엔테로콜리티카 4 황색포도상구균 5 캠필로박터 콜리 6 캠필로박터 제주니 7 항균성물질(화학적 합성품인 것이면서 원재료인 유 등 또는 그 가공품에 포함되는 것에 한함. 이하 이 표에 대하여 같음) 8 항생물질 9 살균제 10 살모넬라속균 11 세정제 12 첨가물(법 제11조 제1항의 규정에 의하여 사용 방법에 대하여 기준이 정해진 것에 한하고, 살균제를 제외함. 이하 이 표에 대하여 같음) 13 동물용의약품 성분인 물질 14 병원대장균 15 부패미생물 16 리스테리아 모노사이토제네스
무당연유, 무당탈지연유, 발효유, 유산균음료 및 유음료	1 이물 2 여시니아 엔테로콜리티카 3 황색포도상구균 4 캠필로박터 콜리 5 캠필로박터 제주니 6 항균성물질

식품의 구분	식품위생상의 위해의 원인이 되는 물질
	7 항생물질 8 살균제 9 살모넬라속균 10 세정제 11 첨가물 12 동물용의약품 성분인 물질 13 병원대장균 14 부패미생물 15 리스테리아 모노사이토제네스
탈지분유	1 이물 2 여시니아 엔테로콜리티카 3 황색포도상구균 4 캠필로박터 콜리 5 캠필로박터 제주니 6 항균성물질 7 항생물질 8 살균제 9 살모넬라속균 10 세정제 11 첨가물 12 동물용의약품 성분인 물질 13 병원대장균 14 부패미생물 15 리스테리아 모노사이토제네스

나. 가.의 조치 중 제품에 관한 식품위생상의 위해 발생을 방지하기 위해 그 실시상황의 연속적인, 또는 그에 상당하는 빈도의 확인을 필요로 할 것을 정할 것.

다. 나.의 확인 방법을 정할 것.

3. 2.의 나.의 확인에 의하여 2.의 나.의 조치가 적절하게 강구되어 있지 않다고 인정된 경우에 강구해야 할 개선조치 방법을 기재한 문서가 작성되어 있을 것.

4. 제품의 종합위생관리제조과정에 관한 위생관리 방법에 대하여 시설설비의 위생관리, 종사자의 위생교육 그 외 필요한 사항에 관한 방법을 기재한 문서가 작성되어 있을 것.

5. 제품의 종합위생관리제조과정에 대하여 제품 등의 시험 방법 그 외의 식품위생상의 위해 발생이 적절히 방지되어있는 것을 검증하기 위한 방법을 기재한 문서가 작성되어 있을 것.

6. 다음에 언급하는 사항에 대하여 그 기록 방법 그리고 해당 기록의 보존 방법 및 기간을

기재한 문서가 작성되어 있을 것.
가. 2.의 나.의 확인에 관한 사항
나. 3.의 개선조치에 관한 사항
다. 4.의 위생관리 방법에 관한 사항
라. 5.의 검증에 관한 사항

7. 제품의 종합위생관리제조과정에 대해 다음에 언급하는 업무(8.에 규정된 업무 제외)를 스스로 행하거나, 또는 업무의 내용에 따라 사전에 지정한 자에게 시킬 사람을 고용할 것.
가. 2.의 나.의 조치 및 확인이 적절히 되어 있는지 점검하고 그 기록을 작성할 것.
나. 2.의 나.의 확인에 사용하는 기계기구의 보수관리(계기의 교정 포함)를 실시하고 그 기록을 작성할 것.
다. 그 외 필요한 업무

8. 5.의 검증에 대해 다음에 언급하는 업무를 스스로 행하거나, 또는 업무의 내용에 따라 사전에 지정한 자에게 시킬 사람을 고용할 것.
가. 제품 등의 시험을 행할 것.
나. 가.의 시험에 사용하는 기계기구의 보수관리(계기의 교정 포함)를 실시하고 그 기록을 작성할 것.
다. 그 외 필요한 업무

별표 4 유 등의 기구 혹은 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준

1. 유 등의 기구의 규격
가. 유 등의 제조에 사용하는 기구는 다음의 규격에 적합한 것일 것.
1) 세정에 용이한 구조일 것.
2) 식품에 직접 접촉하는 부분의 원재료는 녹이 슬지 않는 것 또는 녹이 슬지 않도록 가공된 것일 것.
3) 소분, 분주(分注), 밀전(密栓) 또는 밀폐에 사용되는 기계는 살균이 용 이하고 또한 오염을 방지할 수 있는 것일 것.
나. 살균된 유산균음료를 판매하는 컵 판매식 자동판매기는 다음의 각 호에 적합한 구조의 것일 것.
1) 기내의 액체에 직접 접촉하는 부품의 재질은 내산성(耐酸性), 내수성 및 불침투성인 것이면서 또한 기내의 액체 중에 유독 또는 유해한 물질이 용출될 우려가 없는 것일 것.
2) 기내의 액체를 보관하는 용기는 방진, 방습 및 방충 구조인 것일 것.
3) 기내의 액체에 직접 접촉하는 부품은 분해하여 세정 및 살균을 용 이하게 행할 수 있는 구조의 것일 것.
4) 기내의 액체를 상시 섭씨 10도 이하를 유지하기에 충분한 능력을 가진 온도자동조절장치가 부착된 냉각기가 설비되어 있는 구조의 것일 것.
5) 기내의 액체가 유지하는 온도를 표시하는 온도계가 컵 판매식 자동판매기 외부에서

읽을 수 있도록 설비된 구조의 것일 것.

6) 조리에 사용되는 물을 수도의 급수전으로부터 자동적으로 주입할 수 있는 구조의 것일 것.

7) 조리에 사용되는 물을 5분간 팔팔 끓이는 장치 또는 이것과 동등 이상의 효력을 가지는 살균장치가 설비되어 있는 구조의 것일 것.

8) 판매 시에 사용하는 컵은 살균된 미사용의 종이, 합성수지 또는 알루미늄박으로 만들어 진 것이면서 컵이 먼지 등에 의하여 오염되지 않을 구조의 보관기구에 보관된 것일 것.

9) 조리에 사용되는 유산균음료가 컵 판매식 자동판매기 안에서 희석되지 않는 구조의 것일 것.

10) 조리에 사용되는 유산균음료를 넣는 내장탱크는 1개이면서 그 용량은 10리터 이하일 것.

11) 컵 배출구는 판매할 때 외에는 외부와 차단되어 있는 구조의 것일 것.

2. 유 등의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준

가. 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유, 크림, 발효유, 유산균음료 및 유음료의 용기포장 또는 이들의 원재료의 규격 및 제조방법의 기준

1) 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유 및 크림의 판매용 용기포장은 유리병, 합성수지제 용기포장(폴리에틸렌, 에틸렌ㆍ1-알켄공중합수지, 나일론, 폴리프로필렌 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트(이하 이 호에서 「합성수지」라 함)를 사용하는 용기포장을 말함. 이하 이 호에서 같음.), 합성수지 가공지제 용기포장(합성수지 가공지(합성수지를 사용하는 가공지를 말함. 이하 이 호에서 같음.)을 사용하는 용기포장을 말함. 이하 이 호에서 같음.), 금속 캔(크림 용기로 사용하는 것에 한함. 이하 이 호에서 같음.) 또는 조합 용기포장(우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유 및 가공유의 경우 합성수지 및 합성수지 가공지를 사용하는 용기포장, 크림의 경우 합성수지, 합성수지 가공지 또는 금속 중 두개 이상을 사용하는 용기포장을 말함. 이하 이 호에서 같음)이면서 각각 다음의 규격 또는 기준에 적합한 것일 것.

가) 유리병은 착색하지 않은 투명한 것이면서 입구의 안지름이 26mm 이상인 것일 것.

나) 합성수지제 용기포장 및 합성수지 가공지제 용기포장은 다음의 조건에 적합한 것일 것.

(1) 다음 시험법에 의한 시험(폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 용기포장 및 폴리에틸렌테레프탈레이트가공지제 용기포장의 파열강도 및 찌르기 강도에 대해서는 둘 중 하나의 시험법에 의한 시험)에 적합한 것일 것. 이 경우, (가), (나) 및 (다)의 시험에 사용되는 시험용액은 시료를 물로 잘 씻은 후, 각 시험법에 규정된 침출용액을 사용하여 액체를 넣을 수 있는 시료일 경우 침출용액을 60도(n-헵탄의 경우 25도)로 가온하여 채운 후, 액체를 넣을 수 없는 시료일 경우 고무제 대판 위에 내용물이 직접 접촉하는 면을 위로 하여 두고, 스테인레스제 또는 유리제 원통형 통을 올려 금속조절나사를 이용하여 단단

히 조이고 표면적 1cm2당 2ml의 비율로 60도(n-헵탄의 경우 25도)로 가온한 침출용액을 넣은 후, 각각 시계접시로 덮고 60도(n-헵탄의 경우 25도)를 유지하면서 가끔 저어주면서 30분간(n-헵탄의 경우 1시간)침투시켜 조제한다.

(가) 중금속

(생략)

(나) 증발잔류물

(생략)

(다) 과망간산칼륨소비량

(생략)

(라) 안티몬(폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 용기포장 및 내용물에 직접 접촉하는 부분에 폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 폴리에틸렌테레프탈레이트가공지제 용기포장에 한함)

(생략)

(마) 게르마늄(폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 용기포장 및 내용물에 직접 접촉하는 부분에 폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 폴리에틸렌테레프탈레이트가공지제 용기포장에 한함)

(생략)

(바) 파열강도

(생략)

(사) 찌르기강도(폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 용기포장 및 폴리에틸렌테레프탈레이트가공지제 용기포장에 한함)

(생략)

(아) 봉함강도

(생략)

(자) 핀홀

(생략)

(2) 내용물에 직접 접촉하는 부분은 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트일 것.

(3) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 합성수지에는 첨가제를 사용해서는 아니 된다. 단, 내용물에 직접 접촉하는 부분에 폴리에틸렌 또는 에틸렌 · 1-알켄공중합수지를 사용하는 경우, 다음 중에 해당하는 경우에는 그 한도에 대하여 이에 한하지 아니한다.

(가) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 합성수지 1kg에 대하여 스테아린산칼슘(일본약국방에 규정된 스테아린산칼슘에 한함)을 2.5g 이하 또는 글리세린지방산에스테르(식품, 첨가물 등의 규격기준에 규정된 글리세린지방산에스테르의 성분규격에 적합한 것에 한함)를 0.3g 이하 사용하는 경우

(나) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 이산화티타늄(식품, 첨가물 등의 규격기준에 규정된 이산화티타늄의 성분규격에 적합한 것에 한함)을 사용하는 경우

(4) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌 및 에틸렌 · 1-알켄공중합수지는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

(가) n-헥산 추출물

(생략)

(나) 자일렌 가용물

(생략)

(다) 비소

(생략)

(라) 중금속

(생략)

(5) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌테레프탈레이트는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

카드뮴 및 납

(생략)

(6) 상온보존가능품의 용기포장의 경우 차광성을 가지며 동시에 기체투과성이 없는 것일 것.

다) 금속 캔은 다음 호 c에 규정된 조건에 적합한 것일 것.

라) 조합 용기포장은 합성수지 및 합성수지 가공지의 경우 각각 나)에 규정된 합성수지제 용기포장 및 합성수지 가공지제 용기포장의 규격 또는 기준(상온보존가능품에 관한 규격을 제외)에, 금속일 경우에는 다)에 규정된 금속 캔의 규격 또는 기준에 적합한 것일 것. 이 경우, 나)의 (1)에 규정된 규격(봉함강도를 제외)에 대해서는 합성수지 및 합성수지 가공지 각각에 대하여 시험에 적합한 것으로 하고, 파열강도 중 시료는 합성수지 및 합성수지 가공지를 사용한 부분의 각각 중앙 부분을 잘라낸 것으로 하여 나)의 (2)에 규정된 규격 중 「합성수지 가공지제 용기포장」과 나)의 (3)에 규정된 기준 중 「합성수지제 용기포장」이라 하는 것은 「조합 용기포장」이라 대체하여 적용하는 것으로 한다.

2) 발효유, 유산균음료 및 유음료의 판매용 용기포장은 유리병, 합성수지제 용기포장, 합성수지 가공지제 용기포장, 합성수지 가공알루미늄박제 용기포장, 금속 캔 또는 조합 용기포장(합성수지, 합성수지 가공지, 합성수지가공알루미늄박 또는 금속 중 둘 이상을 사용하는 용기포장을 말함. 이하 이 호에서 같음.)이면서 각각 다음의 규격 또는 기준에 적합한 것일 것.

가) 유리병은 투명한 것일 것.

나) 합성수지제 용기포장, 합성수지 가공지제 용기포장 및 합성수지 가공알루미늄박제 용기포장은 다음의 조건에 적합한 것일 것.

(1) 전호 나)의 (1)에 규정된 규격(안티몬, 게르마늄, 파열강도 및 찌르기강도를 제외) 및 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것. 이 경우, 증발잔류물 중 침출용액은 4%초산으로 한다.

(가) 안티몬(폴리에틸렌테레프탈레이트를 주성분으로 하는 합성수지를 사용한 용기포장에 한함)

(생략)

(나) 게르마늄(폴리에틸렌테레프탈레이트를 주성분으로 하는 합성수지를 사용

한 용기포장에 한함)

(생략)

(2) 다음 중 하나의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

(가) 파열강도

(생략)

(나) 찌르기강도

(생략)

(3) 내용물에 직접 접촉하는 부분은 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지, 폴리스틸렌, 폴리프로필렌을 주성분으로 하는 합성수지 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트를 주성분으로 하는 합성수지일 것.

(4) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지 및 폴리프로필렌을 주성분으로 하는 합성수지는 전호 나)의 (4)에 규정된 규격에 적합한 것일 것. 단, 폴리프로필렌을 주성분으로 하는 합성수지에서의 n-헥산 추출물은 5.5%, 자일렌 가용물은 30% 이하이어야 한다.

(5) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리스틸렌은 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

(가) 휘발성물질

(생략)

(나) 비소

(생략)

(다) 중금속

(생략)

(6) 상온보존가능품의 용기포장은 차광성을 가지며 동시에 기체투과성이 없는 것일 것.

(7) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌테레프탈레이트를 주성분으로 하는 합성수지는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

카드뮴 및 납

다음 호 다)의 (2)의 (가) 카드뮴 및 납을 준용한다.

다) 금속 캔은 다음의 조건에 적합한 것일 것.

(1) 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것. 이 경우, 시험에 사용되는 시험용액의 조제는 전호 나)의 (1)에 규정된 시험용액의 조제와 같은 것으로 한다.

(가) 비소

(생략)

(나) 중금속

(생략)

(다) 증발잔류물(내용물에 직접 접촉하는 부분에 합성수지를 사용한 것에 한함)

(생략)

(라) 과망간산칼륨소비량(내용물에 직접 접촉하는 부분에 합성수지를 사용한 것에 한함)

(생략)

(마) 페놀(내용물에 직접 접촉하는 부분에 합성수지를 사용한 것에 한함)

(바) 포름알데히드

(2) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 합성수지는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

(가) 카드뮴 및 납

식품, 첨가물 등의 규격기준에 정해진 합성수지제 용기포장의 카드뮴 및 납의 시험을 행할 때, 이에 적합하여야 한다. 이에 적합할 때, 시험용액 중의 카드뮴 및 납의 양은 각각 5μg/ml 이하가 되고, 시료당 환산하면 100μg/g 이하가 된다.

(나) 디부틸주석화합물(염화비닐수지를 사용하는 것에 한함)

식품, 첨가물 등의 규격기준에 정해진 폴리염화비닐을 주성분으로 하는 합성수지제 용기포장의 디부틸주석화합물의 시험을 행할 때, 이에 적합하여야 한다. 이에 적합할 때, 시험용액 중의 디부틸주석화합물량은 이염화디부틸주석으로서 1μg/ml 이하이며, 시료당 환산하면 50μg/g 이하가 된다.

(다) 크레졸인산에스테르(염화비닐수지를 사용하는 것에 한함)

식품, 첨가물 등의 규격기준에 정해진 폴리염화비닐을 주성분으로 하는 합성수지제 용기포장의 크레졸인산에스테르의 시험을 행할 때, 이에 적합하여야 한다. 이에 적합할 때, 시험용액 중의 크레졸인산에스테르량은 10 μg/ml 이하이며, 시료당 환산하면1mg/g 이하가 된다.

(라) 염화비닐(염화비닐수지를 사용하는 것에 한함)

식품, 첨가물 등의 규격기준에 정해진 폴리염화비닐을 주성분으로 하는 합성수지제 용기포장의 염화비닐의 시험을 행할 때, 이에 적합하여야 한다. 이에 적합할 때, 시료 중의 염화비닐량은 1μg/g 이하가 된다.

라) 조합 용기포장은 다음의 조건에 적합한 것일 것.

(1) 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

봉함강도

(생략)

(2) 합성수지, 합성수지 가공지 및 합성수지가공알루미늄박(밀전(密栓)용을 제외)은 각각 나)에 규정된 합성수지제 용기포장, 합성수지 가공지제 용기포장 및 합성수지 가공알루미늄박제 용기포장의 규격(봉함강도 및 상온보존가능품에 관한 규격을 제외)에, 금속은 다)에 규정된 금속 캔의 규격(봉함강도를 제외)에 적합한 것일 것. 이 경우, 나)의 (2)의 (가) 파열강도에서 준용한다고 된 전호 나)의 (1)의 (바) 파열강도 중 시료는 합성수지, 합성수지 가공지 및 합성수지가공알루미늄박을 사용한 부분의 각각 중앙부분을 잘라낸 것으로 하고, 그 강도의 최대치는 490 · 3kPa 이상으로 하며, 나)의 (2)의 (나) 찌르기강도 중 중 시료는 합성수지, 합성수지 가공지 및 합성수지가공알루미늄박을 사용한 부분의 각각 중앙부분을 잘라낸 것으로 한다.

(3) 밀전용 합성수지가공알루미늄박은 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일

것. 이 경우 (가), (나), (다), (라) 및 (마)의 시험에 사용되는 시험용액은 고무제 대판 위에 내용물이 직접 접촉하는 면을 위로 하여 시료를 두고, 스테인레스제 또는 유리제 원통형 통을 올려 금속조절나사를 이용하여 조인 후, 표면적 1cm2당 2ml의 비율로 60도로 가온한 각 시험법에 규정된 침출용액을 넣고, 시계접시로 덮어 60도를 유지하면서 가끔 저어주며 30분간 침출하여 조제한다.

(가) 중금속

(생략)

(나) 증발잔류물

(생략)

(다) 과망간산칼륨소비량

(생략)

(라) 페놀

(생략)

(마) 포름알데히드

(생략)

(바) 파열강도

(생략)

(4) 밀전용 합성수지가공알루미늄박의 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 합성수지는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

(가) 비소

(생략)

(나) 카드뮴 및 납

(생략)

(다) 디부틸주석화합물(염화비닐수지를 사용하는 것에 한함)

(생략)

(라) 크레졸인산에스테르(염화비닐수지를 사용하는 것에 한함)

(생략)

(마) 염화비닐(염화비닐수지를 사용하는 것에 한함)

(생략)

3) 전의 각 호에 규정된 용기포장 이외의 용기포장을 사용하려는 자는 후생노동성 장관의 승인을 받아야 할 것.

4) 합성수지제 용기포장, 합성수지 가공지제 용기포장, 합성수지 가공알루미늄박제 용기포장을 제조하는 자는 제조한 해당 용기포장을 살균하고, 전의 각 호에 규정된 용기포장에 사용하는 종이뚜껑 또는 합성수지, 합성수지 가공지, 합성수지가공알루미늄박 혹은 금속 중 둘 이상을 사용하는 용기포장에 사용되는 합성수지, 합성수지 가공지, 합성수지가공알루미늄박 혹은 금속을 제조하는 자는 제조한 해당 종이뚜껑, 합성수지, 합성수지 가공지, 합성수지가공알루미늄박 또는 금속을 살균할 것. 단, 살균효과를 가지는 방법으로 제조된 것일 경우에는 이에 한하지 아니한다.

나. 조제분유의 용기포장 또는 그 원재료의 규격 및 제조방법의 기준

1) 조제분유의 판매용 용기포장은 금속 캔(여는 부분의 밀폐를 위해 합성수지를 사용하는 것을 포함. 이하 같음), 합성수지 라미네이트 용기포장(합성수지에 알루미늄박을 씌운 용기포장 또는 이에 셀로판 혹은 종이를 붙인 용기포장을 말함. 이하 같음) 또는 조합 용기포장(금속 캔 및 합성수지 라미네이트를 사용하는 용기포장을 말함. 이하 이 호에서 같음)이면서, 각각 다음의 규격 또는 기준에 적합한 것일 것.

가) 금속 캔 또는 조합 용기포장은 밀폐할 수 있는 구조의 것일 것.

나) 금속 캔 또는 조합 용기포장의 여는 부분의 밀폐에 사용하는 합성수지는 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트일 것.

다) 합성수지 라미네이트 용기포장 또는 조합 용기포장에 사용되는 합성수지 라미네이트의 경우, 내용물에 직접 접촉하는 부분이 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트일 것.

라) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트을 사용한 용기포장일 경우, 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것. 이 경우, 시험에 사용되는 시험용액은 시료를 물로 잘 씻은 후, 각 시험법에 규정된 침출용액을 이용하여 액체를 넣을 수 있는 시료일 경우에는 침출용액을 60도로 가온하여 넣은 후(금속 캔의 밀폐에 폴리에틸렌, 에틸렌 · 1-알켄공중합수지 또는 폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 것일 경우에는 해당 부분이 아래가 되도록 하여 넣는다), 액체를 넣을 수 없는 시료일 경우에는 고무제 대판 위에 내용물이 직접 접촉하는 면을 위로 하여 두고, 스테인레스제 또는 유리제 원통형 통을 올려 금속조절나사를 이용하여 조이고, 표면적 1cm2당 2ml의 비율로 60도로 가온한 침출용액을 넣은 후, 각각 시계접시로 덮고 60도를 유지하면서 가끔 저어주며 30분간 침출하여 조제한다.

(1) 중금속

(생략)

(2) 증발잔류물

(생략)

(3) 과망간산칼륨소비량

(생략)

(4) 안티몬(폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 용기포장에 한함)

(생략)

(5) 게르마늄(폴리에틸렌테레프탈레이트를 사용한 용기포장에 한함)

(생략)

(6) 파열강도(합성수지 라미네이트 용기포장 및 조합 용기포장에 한함)

(생략)

마) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌 및 에틸렌 · 1-알켄공중합수지에는 첨가제를 사용해서는 아니 된다.

바) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌 및 에틸렌 · 1-알켄공중합수지는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

(1) n-헥산 추출물

(생략)

(2) 자일렌 가용물

(생략)

(3) 비소

(생략)

(4) 중금속

(생략)

사) 내용물에 직접 접촉하는 부분에 사용하는 폴리에틸렌테레프탈레이트는 다음의 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

카드뮴 및 납

(생략)

아) 봉함강도

봉함강도는 가.의 1)의 나)의 (1)의 (아) 봉함강도를 준용한 시험법에 의한 시험에 적합한 것일 것.

2) 전호에 규정된 용기포장 이외의 용기포장을 사용하려는 자는 후생노동성 장관의 승인을 받아야 할 것.

3) 합성수지 라미네이트 용기포장을 제조하는 자는 제조한 해당 용기포장을 살균하고, 합성수지 라미네이트 및 금속 캔을 사용하는 용기포장에 사용되는 합성수지 라미네이트 또는 금속을 제조하는 자는 제조한 합성수지 라미네이트 또는 금속을 살균할 것. 단, 살균효과를 가지는 방법으로 제조된 것일 경우에는 이에 한하지 아니한다.

부록Ⅰ

일본 규정 번역본

식품위생법 시행규칙
(1948년 7월 13일 후생성령 제23호)

제12조 법(식품위생법) 제10조의 규정에 따라 인체 건강을 해칠 우려가 없는 첨가물을 별표 제1의 내용대로 한다.
(1996년 후생성령 33·일부개정, 2004년 후생노동성령12·구(旧)제3조 조하(繰下)·일부개정)

별표 제1 (제12조 관계)

순번	첨가물명	영문명
1	아연염류 (글루콘산아연 및 황산아연에 한함)	Zinc salts (limited to Zinc Gluconate and Zinc Sulfate)
2	아염소산수	Chlorous Acid Water
3	아염소산나트륨	Sodium Chlorite
4	아산화질소	Nitrous Oxide
5	아디프산	Adipic Acid
6	아질산나트륨	Sodium Nitrite
7	L-아스코브산 (별명 비타민C)	L-Ascorbic Acid (Vitamin C)
8	L-아스코브산칼슘	Calcium L-Ascorbate
9	L-아스코브산2-글루코시드	L-Ascorbic Acid 2-glucoside
10	L-아스코브산스테아린산에스테르 (별명 비타민C스테아레이트)	L-Ascorbic Stearate (Vitamin C Stearate)
11	L-아스코브산나트륨 (별명 비타민C나트륨)	Sodium L-Ascorbate (Vitamin C Sodium)
12	L-아스코브산팔미트산에스테르 (별명 비타민C팔미테이트)	L-Ascorbic Palmitate (Vitamim C Palmitate)
13	아스파라지나아제	Asparaginase
14	L-아스파라진산나트륨	Monosodium L-Aspartate
15	아스파탐 (별명 L-α-아스파르틸-L-페닐알라닌메틸에스테르)	Aspartame (L-a-Aspartyl-L-Phenylalanine Methyl Ester)
16	아세설팜칼륨 (별명 아세설팜K)	Acesulfame Potassium (Acesulfame K)
17	아세틸화아디핀산가교전분	Acetylated Distarch Adipate
18	아세틸화산화전분	Acetylated Oxidized Starch
19	아세틸화인산가교전분	Acetylated Distarch Phosphate
20	아세트알데히드	Acetaldehyde
21	아세트초산에틸	Ethyl Acetoacetate
22	아세트페논	Acetophenone
23	아세톤	Acetone
24	아셀렌산나트륨	Sodium selenite
25	아족시스트로빈	Azoxystrobin
26	아드반탐	Advantame

순번	첨가물명	영문명
27	아니스알데히드 (별명 파라메톡시벤즈알데히드)	Anisaldehyde (p-Methoxybenzaldehyde)
28	β-아포-8'-카로테날	b-apo-8'-carotenal
29	(3-아미노-3-카복시프로필)디메틸설포늄염화물	(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride
30	아밀알콜	Amylalcohol
31	α-아밀신남알데히드 (별명 α-아밀신나믹알데히드)	a-Amylcinnamaldehyde (a-Amylcinnamic Aldehyde)
32	DL-알라닌	DL-Alanine
33	아황산나트륨 (별명 아황산소다)	Sodium Sulfite
34	L-아르지닌L-글루탐산염	L-Arginine L-Glutamate
35	알긴산암모늄	Ammonium Alginate
36	알긴산칼륨	Potassium Alginate
37	알긴산칼슘	Calcium Alginate
38	알긴산나트륨	Sodium Alginate
39	알긴산프로필렌글리콜에스테르	Propylene Glycol Alginate
40	안식향산	Benzoic Acid
41	안식향산나트륨	Sodium Benzoate
42	안트라닐산메틸 (별명 안스라닐산메틸)	Methyl Anthranilate
43	암모니아	Ammonia
44	암모늄이소발레레이트	Ammonium isovalerate
45	이오논 (별명 요논)	Ionone
46	이온교환수지	Ion Exchange Resin
47	이소아밀알콜	Isoamylalcohol
48	이소유게놀	Isoeugenol
49	이소길초산이소아밀	Isoamyl Isovalerate
50	이소길초산에틸	Ethyl Isovalerate
51	이소퀴놀린	Isoquinoline
52	이소티오시아네이트류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Isothiocyanates (except those generally recognized as highly toxic)
53	이소티오시안산알릴 (별명 휘발겨자유)	Allyl Isothiocyanate (Volatile Oil of Mustard)
54	이소발렐알데히드	Isovaleraldehyde
55	이소부탄올	Isobutanol
56	이소부틸알데히드 (별명 이소부타날)	Isobutylaldehyde (Isobutanal)
57	이소프로파놀	Isopropanol
58	이소펜틸아민	Isopentylamine
59	L-이소류신	L-Isoleucine
60	5'-이노신산이나트륨 (별명 5'-이노신산나트	Disodium 5'-Inosinate (Sodium

순번	첨가물명	영문명
	륨)	5'-Inosinate)
61	이마잘릴	Imazalil
62	인돌 및 그 유도체	Indoles and its derivatives
63	5'-우리딜산이나트륨 (별명 5'-우리딜산나트륨)	Disodium 5'-Uridylate (Sodium 5'-Uridylate)
64	γ-운데카락톤 (별명 운데카락톤)	g-Undecalactone (Undecalactone)
65	에스테르검	Ester Gum
66	에스테르류	Esters
67	2-에틸-3,5-디메틸피라진 및 2-에틸-3,6-디메틸피라진의 혼합물	Mixture of 2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine and 2-Ethyl-3,6-dimethylpyrazine
68	에틸바닐린 (별명 에틸와닐린)	Ethylvanillin
69	2-에틸피라진	2-Ethylpyrazine
70	3-에틸피리딘	3-Ethylpyridine
71	2-에틸-3-메틸피라진	2-Ethyl-3-methylpyrazine
72	2-에틸-5-메틸피라진	2-Ethyl-5-methylpyrazine
73	2-에틸-6-메틸피라진	2-Ethyl-6-methylpyrazine
74	5-에틸-2-메틸피리딘	5-Ethyl-2-methylpyridine
75	에틸렌디아민사초산칼슘이나트륨 (별명 EDTA칼슘이나트륨)	Calcium Disodium Ethylenediaminetetraacetate (Calcium Disodium EDTA)
76	에틸렌디아민사초산이나트륨 (별명 EDTA이나트륨)	Disodium Ethylenediaminetetraacetate (Disodium EDTA)
77	에테르류	Ethers
78	에리토브산 (별명 이소아스코브산)	Erythorbic Acid (Isoascorbic Acid)
79	에리토브산나트륨 (별명 이소아스코브산나트륨)	Sodium Erythorbate (Sodium Isoascorbate)
80	에르고칼시페롤 (별명 칼시페롤 또는 비타민 D2)	Ergocalciferol (Calciferol or Vitamin D2)
81	염화암모늄	Ammonium Chloride
82	염화칼륨	Potassium Chloride
83	염화칼슘	Calcium Chloride
84	염화제이철	Ferric Chloride
85	염화마그네슘	Magnesium Chloride
86	염산	Hydrochloric Acid
87	유게놀	Eugenol
88	옥타날 (별명 옥틸알데히드 또는 카프릴알데	Octanal (Capryl Aldehyde or

순번	첨가물명	영문명
	히드)	Octyl Aldehyde)
89	옥탄산	OctanoicAcid
90	옥탄산에틸 (별명 카프릴산에틸)	Ethyl Octanoate (Ethyl Caprylate)
91	옥테닐호박산전분나트륨	Starch Sodium Octenyl Succinate
92	올쏘페닐페놀 및 올쏘페닐페놀나트륨	*o*-Phenylphenol and Sodium *o*-Phenylphenate
93	올레인산나트륨	Sodium Oleate
94	과초산	Peracetic Acid
95	과산화수소	Hydrogen Peroxide
96	과산화벤조일	Benzoyl Peroxide
97	카제인나트륨	Sodium Caseinate
98	과황산암모늄	Ammonium Persulfate
99	카복시메틸셀룰로스칼슘 (별명 섬유소글리콜산칼슘)	Calcium Carboxymethylcellulose (Calcium Cellulose Glycolate)
100	카복시메틸셀룰로스나트륨 (별명 섬유소글리콜산나트륨)	Sodium Carboxymethylcellulose (Sodium Cellulose Glycolate)
101	β-카로텐 (별명 β-카로틴)	b-Carotene
102	칸탁산틴	Canthaxanthin
103	개미산이소아밀	Isoamyl Formate
104	개미산게라닐	Geranyl Formate
105	개미산시트로넬릴	Citronellyl Formate
106	자일리톨 (별명 자일리트)	Xylitol
107	5'-구아닐산이나트륨 (별명 5'-구아닐산나트륨)	Disodium 5'-Guanylate (Sodium 5'-Guanylate)
108	구연산	Citric Acid
109	구연산이소프로필	Isopropyl Citrate
110	구연산삼에틸	Triethyl Citrate
111	구연산일칼륨 및 구연산삼칼륨	Monopotassium Citrate and Tripotassium Citrate
112	구연산칼슘	Calcium Citrate
113	구연산제일철나트륨 (별명 구연산철나트륨)	Sodium Ferrous Citrate (Sodium Iron Citrate)
114	구연산철	Ferric Citrate
115	구연산철암모늄	Ferric Ammonium Citrate
116	구연산삼나트륨 (별명 구연산나트륨)	Trisodium Citrate (Sodium Citrate)
117	글리신	Glycine
118	글리세린 (별명 글리세롤)	Glycerol (Glycerin)
119	글리세린지방산에스테르	Glycerol Esters of Fatty Acids

순번	첨가물명	영문명
120	글리세로인산칼슘	Calcium Glycerophosphate
121	글리실리진산이나트륨	Disodium Glycyrrhizinate
122	글루코노델타락톤 (별명 글루코노락톤)	Glucono-delta-Lactone (Gluconolactone)
123	글루콘산	Gluconic Acid
124	글루콘산칼륨	Potassium Gluconate
125	글루콘산칼슘	Calcium Gluconate
126	글루콘산제일철 (별명 글루콘산철)	Ferrous Gluconate (Iron Gluconate)
127	글루콘산나트륨	Sodium Gluconate
128	글루타밀발릴글리신	Glutamyl-valyl-glycine
129	L-글루탐산	L-Glutamic Acid
130	L-글루탐산암모늄	Monoammonium L-Glutamate
131	L-글루탐산칼륨	Monopotassium L-Glutamate
132	L-글루탐산칼슘	Monocalcium Di-L-Glutamate
133	L-글루탐산나트륨 (별명 글루탐산소다)	Monosodium L-Glutamate
134	L-글루탐산마그네슘	Monomagnesium Di-L-Glutamate
135	규산칼슘	Calcium Silicate
136	규산마그네슘	Magnesium Silicate
137	계피산	Cinnamic Acid
138	계피산에틸	Ethyl Cinnamate
139	계피산메틸	Methyl Cinnamate
140	케톤류	Ketones
141	게라니올	Geraniol
142	고도표백분(차아염소산칼슘)	High Test Hypochlorite
143	호박산	Succinic Acid
144	호박산일나트륨	Monosodium Succinate
145	호박산이나트륨	Disodium Succinate
146	콜레칼시페롤 (별명 비타민D3)	Cholecalciferol (Vitamin D3)
147	콘드로이틴황산나트륨	Sodium Chondroitin Sulfate
148	초산이소아밀	Isoamyl Acetate
149	초산에틸	Ethyl Acetate
150	초산칼슘	Calcium Acetate
151	초산게라닐	Geranyl Acetate
152	초산시클로헥실	Cyclohexyl Acetate
153	초산시트로넬릴	Citronellyl Acetate
154	초산신나밀	Cinnamyl Acetate
155	초산테르피닐	Terpinyl Acetate

순번	첨가물명	영문명
156	초산전분	Starch Acetate
157	초산나트륨	Sodium Acetate
158	초산비닐수지	Polyvinyl Acetate
159	초산페네틸 (별명 초산페닐에틸)	Phenethyl Acetate (Phenylethyl Acetate)
160	초산부틸	Butyl Acetate
161	초산벤질	Benzyl Acetate
162	초산l-멘틸 (별명 l-초산멘틸)	*l*-Menthyl Acetate
163	초산리나릴	Linalyl Acetate
164	사카린	Saccharin
165	사카린칼슘	Calcium Saccharin
166	사카린나트륨 (별명 용성사카린)	Sodium Saccharin (Soluble Saccharin)
167	살리실산메틸	Methyl Salicylate
168	산화칼슘	Calcium Oxide
169	산화전분	Oxidized Starch
170	산화마그네슘	Magnesium Oxide
171	삼이산화철 (별명 삼산화이철 또는 철단)	Iron Sesquioxide (Diiron Trioxide or Iron Oxide Red)
172	차아염소산수	Hypochlorous Acid Water
173	차아염소산나트륨 (별명 차아염소산소다)	Sodium Hypochlorite (Hypochlorite of Soda)
174	차아브롬산수	Hypobromous Acid Water
175	차아황산나트륨 (별명 하이드로설파이트)	Sodium Hydrosulfite (Hydrosulfite)
176	2,3-디에틸피라진	2,3-Diethylpyrazine
177	2,3-디에틸-5-메틸피라진	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine
178	시클로헥실프로피온산알릴	Allyl Cyclohexylpropionate
179	L-시스테인염산염	L-Cystein Monohydrochloride
180	5'-시티딜산이나트륨 (별명 5'-시티딜산나트륨)	Disodium 5'-Cytidylate (Sodium 5'-Cytidylate)
181	시트랄	Citral
182	시트로넬랄	Citronellal
183	시트로넬롤	Citronellol
184	1,8-시네올 (별명 유칼립톨)	1,8-Cineole (Eucalyptol)
185	디페닐 (별명 비페닐)	Diphenyl (Biphenyl)
186	디부틸히드록시톨루엔	Butylated Hydroxytoluene
187	디벤조일티아민	Dibenzoyl Thiamine
188	디벤조일티아민염산염	Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride

순번	첨가물명	영문명
189	지방산류	Fatty Acids
190	지방족고급알콜류	Aliphatic Higher Alcohols
191	지방족고급알데히드류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Aliphatic Higher Aldehydes (except those generally recognized as highly toxic)
192	지방족고급탄화수소류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Aliphatic Higher Hydrocarbons (except those generally recognized as highly toxic)
193	2,3-디메틸피라진	2,3-Dimethylpyrazine
194	2,5-디메틸피라진	2,5-Dimethylpyrazine
195	2,6-디메틸피라진	2,6-Dimethylpyrazine
196	2,6-디메틸피리딘	2,6-Dimethylpyridine
197	옥살산	Oxalic Acid
198	브롬산칼륨	Potassium Bromate
199	DL-주석산 (별명 dl-주석산)	DL-Tartaric Acid (dl-Tartaric Acid)
200	L-주석산 (별명 d-주석산)	L-Tartaric Acid (d-Tartaric Acid)
201	DL-주석산수소칼륨 (별명 dl-주석산수소칼륨 또는 DL-중주석산칼륨)	Potassium DL-Bitartrate (Potassium Hydrogen DL-Tartrate or Potassium Hydrogen dl-Tartrate)
202	L-주석산수소칼륨 (별명 d-주석산수소칼륨 또는 L-중주석산칼륨)	Potassium L-Bitartrate (Potassium Hydrogen L-Tartrate or Potassium Hydrogen d-Tartrate)
203	DL-주석산나트륨 (별명 dl-주석산나트륨)	Disodium DL-Tartrate (Disodium dl-Tartrate)
204	L-주석산나트륨 (별명 d-주석산나트륨)	Disodium L-Tartrate (Disodium l-Tartrate)
205	질산칼륨	Potassium Nitrate
206	질산나트륨	Sodium Nitrate
207	식용색소적색제2호 (별명 아마란스) 및 그 알루미늄레이크	Food Red No.2 (Amaranth) and its Aluminum Lake
208	식용색소적색제3호 (별명 에리트로신) 및 그 알루미늄레이크	Food Red No.3 (Erythrosine) and its Aluminum Lake
209	식용색소적색제40호 (별명 알루라레드AC) 및 그 알루미늄레이크	Food Red No.40 (Allura Red AC) and its Aluminum Lake
210	식용색소적색제102호 (별명 뉴콕신)	Food Red No.102 (New Coccine)
211	식용색소적색제104호 (별명 프록신)	Food Red No.104 (Phloxine)

순번	첨가물명	영문명
212	식용색소적색제105호 (별명 로즈벵갈)	Food Red No.105 (Rose Bengale)
213	식용색소적색제106호 (별명 애시드레드)	Food Red No.106 (Acid Red)
214	식용색소황색제4호 (별명 타트라진) 및 그 알루미늄레이크	Food Yellow No.4 (Tartrazine) and its Aluminum Lake
215	식용색소황색제5호 (별명 선셋옐로우FCF) 및 그 알루미늄레이크	Food Yellow No.5 (Sunset Yellow FCF) and its Aluminum Lake
216	식용색소녹색제3호 (별명 패스트그린FCF) 및 그 알루미늄레이크	Food Green No.3 (Fast Green FCF) and its Aluminum Lake
217	식용색소청색제1호 (별명 브릴리언트블루 FCF) 및 그 알루미늄레이크	Food Blue No.1 (Brilliant Blue FCF) and its Aluminum Lake
218	식용색소청색제2호 (별명 인디고카민) 및 그 알루미늄레이크	Food Blue No.2 (Indigo Carmine) and its Aluminum Lake
219	자당지방산에스테르	Sucrose Esters of Fatty Acids
220	규소수지 (별명 폴리디메틸실록산)	Silicone Resin (Polydimethylsiloxane)
221	신나밀알콜 (별명 계피알콜)	Cinnamyl Alcohol (Cinnamic Alcohols)
222	신남알데히드 (별명 계피알데히드)	Cinnamaldehyde (Cinnamic Aldehyde)
223	수산화칼륨 (별명 가성가리)	Potassium Hydroxide (Caustic Potash)
224	수산화칼슘 (별명 소석회)	Calcium Hydroxide (Slaked Lime)
225	수산화나트륨 (별명 가성소다)	Sodium Hydroxide (Caustic Soda)
226	수산화마그네슘	Magnesium Hydroxide
227	수크랄로스 (별명 트리클로로갈락토수크로스)	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)
228	스테아린산칼슘	Calcium Stearate
229	스테아린산마그네슘	Magnesium Stearate
230	스테아로일젖산칼슘 (별명 스테아릴젖산칼슘)	Calcium Stearoyl Lactylate (Calcium Stearyl Lactylate)
231	스테아로일젖산나트륨	Sodium Stearoyl Lactylate
232	소르비탄지방산에스테르	Sorbitan Esters of Fatty Acids
233	D-소비톨 (별명 D-소르비트)	D-Sorbitol (D-Sorbit)
234	소브산	Sorbic Acid
235	소브산칼륨	Potassium Sorbate
236	소브산칼슘	Calcium Sorbate

순번	첨가물명	영문명
237	탄산암모늄	Ammonium Carbonate
238	탄산칼륨 (무수)	Potassium Carbonate (anhydrous)
239	탄산칼슘	Calcium Carbonate
240	탄산수소암모늄 (별명 중탄산암모늄)	Ammonium Bicarbonate (Ammonium Hydrogen Carbonate)
241	탄산수소나트륨 (별명 중탄산나트륨 또는 중탄산소다)	Sodium Bicarbonate (Bicarbonate Soda or Sodium Hydrogen Carbonate)
242	탄산나트륨 (별명 탄산소다, 무수물의 별명 소다회)	Sodium Carbonate (Crystal: Carbonate Soda, Anhydrous: Soda Ash)
243	탄산마그네슘	Magnesium Carbonate
244	티아벤다졸	Thiabendazole
245	티아민염산염 (별명 비타민B1염산염)	Thiamine Hydrochloride (Vitamin B1 Hydrochloride)
246	티아민질산염 (별명 비타민B1질산염)	Thiamine Mononitrate (Vitamin B1 Mononitrate)
247	티아민세틸황산염 (별명 비타민B1세틸황산염)	Thiamine Dicetylsufate (Vitamin B1 Dicetylsufate)
248	티아민티오시안산염 (별명 비타민B1로단산염)	Thiamine Thiocyanate (Vitamin B1 Thiocyanate)
249	티아민나프탈렌-1,5-디설폰산염 (별명 티아민나프탈린-1,5-디설폰산염 또는 비타민B1나프탈렌-1,5-디설폰산염)	Thiamine Naphthalene-1,5-Disulfonate (Vitamin B1 Naphthalene-1,5-Disulfonate)
250	티아민라우릴황산염 (별명 비타민B1라우릴황산염)	Thiamine Dilaurylsulfate (Vitamin B1 Dilaurylsulfate)
251	티오에테르류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Thioethers (except those generally recognized as highly toxic)
252	티올류(별명티오알콜류)(독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Thiols (Thioalcohols) (except those generally recognized as highly toxic)
253	L-테아닌	L-Theanine
254	데칸알 (별명 데실알데히드)	Decanal (Decyl Aldehyde)
255	데칸올 (별명 데실알콜)	Decanol (Decyl Alcohol)
256	데칸산에틸 (별명 카프르산에틸)	Ethyl Decanoate (Ethyl Caprate)
257	철클로로필린나트륨	Sodium Iron Chlorophyllin
258	5,6,7,8-테트라히드로퀴녹살린	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline

순번	첨가물명	영문명
259	2,3,5,6-테트라메틸피라진	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine
260	데히드로초산나트륨	Sodium Dehydroacetate
261	테르피네올	Terpineol
262	테르펜계탄화수소류	Terpene Hydrocarbons
263	전분글리콜산나트륨	Sodium Carboxymethylstarch
264	동염류 (글루콘산동 및 황산동에 한함)	Copper Salts (limited to Copper Gluconate and Cupric Sulfate)
265	동클로로필린나트륨	Sodium Copper Chlorophyllin
266	동클로로필	Copper Chlorophyll
267	*dl*-*a*-토코페롤	*dl*-*a*-Tocopherol
268	토코페롤초산에스테르	*all*-*rac*-*a*-Tocopheryl Acetate
269	*d*-*a*-토코페롤초산에스테르	*R,R,R*-*a*-Tocopheryl Acetate
270	DL-트립토판	DL-Tryptophan
271	L-트립토판	L-Tryptophan
272	트리메틸아민	Trimethylamine
273	2,3,5-트리메틸피라진	2,3,5-Trimethylpyrazine
274	DL-트레오닌 (별명 DL-스레오닌)	DL-Threonine
275	L-트레오닌 (별명 L-스레오닌)	L-Threonine
276	나이신	Nisin
277	나타마이신 (별명 피마리신)	Natamycin
278	나트륨메톡시드 (별명 나트륨메틸라트)	Sodium Methoxide (Sodium Methylate)
279	니코틴산 (별명 나이아신)	Nicotinic Acid (Niacin)
280	니코틴산아미드 (별명 나이아신아미드)	Nicotinamide (Niacinamide)
281	이산화황 (별명 무수아황산)	Sulfur Dioxide (Sulfurous Acid, Anhydride)
282	이산화염소	Chlorine Dioxide
283	이산화규소 (별명 실리카겔)	Silicon Dioxide (Silica Gel)
284	이산화탄소 (별명 탄산가스)	Carbon Dioxide (Carbonic Acid, Gas)
285	이산화티타늄	Titanium Dioxide
286	젖산	Lactic Acid
287	젖산칼륨	Potassium Lactate
288	젖산칼슘	Calcium Lactate
289	젖산철	Iron Lactate
290	젖산나트륨	Sodium Lactate
291	네오탐	Neotame
292	γ-노나락톤 (별명 노나락톤)	g-Nonalactone (Nonalactone)
293	노르빅신칼륨	Potassium Norbixin

순번	첨가물명	영문명
294	노르빅신나트륨	Sodium Norbixin
295	바닐린 (별명 와닐린)	Vanillin
296	파라옥시안식향산이소부틸 (별명 파라히드록시안식향산이소부틸)	Isobutyl p-Hydroxybenzoate
297	파라옥시안식향산이소프로필 (별명 파라히드록시안식향산이소프로필)	Isopropyl p-Hydroxybenzoate
298	파라옥시안식향산에틸 (별명 파라히드록시안식향산에틸)	Ethyl p-Hydroxybenzoate
299	파라옥시안식향산부틸 (별명 파라히드록시안식향산부틸)	Butyl p-Hydroxybenzoate
300	파라옥시안식향산프로필 (별명 파라히드록시안식향산프로필)	Propyl p-Hydroxybenzoate
301	파라메틸아세트페논	*p*-Methylacetophenone
302	L-발린	L-Valine
303	발렐알데히드	Valeraldehyde
304	판토텐산칼슘	Calcium Pantothenate
305	판토텐산나트륨	Sodium Pantothenate
306	비오틴	Biotin
307	L-히스티딘염산염	L-Histidine Monohydrochloride
308	비스벤티아민 (별명 벤조일티아민디설파이드)	Bisbentiamine (Benzoylthiamine Disulfide)
309	비타민A (별명 레티놀)	Vitamin A (Retinol)
310	비타민A지방산에스테르 (별명 레티놀지방산에스테르)	Vitamin A Fatty Acids Esters (Retinol Esters of Fatty Acids Esters)
311	1-히드록시에틸리덴-1 · 1-디포스폰산	1-Hydroxyethylidene-1 · 1-Diphosphonic Acid
312	히드록시시트로넬랄	Hydroxycitronellal
313	히드록시시트로넬랄디메틸아세탈	Hydroxycitronellal Dimethylacetal
314	히드록시프로필화인산가교전분	Hydroxypropyl Distarch Phosphate
315	히드록시프로필셀룰로스	Hydroxypropyl Cellulose
316	히드록시프로필전분	Hydroxypropyl Starch
317	히드록시프로필메틸셀룰로스	Hydroxypropyl Methylcellulose
318	피페리딘	Piperidine
319	피페로날 (별명 헬리오트로핀)	Piperonal (Heliotropine)
320	피페로닐부톡시드 (별명 피페로닐부톡사이드)	Piperonyl Butoxide
321	해바라기레시틴	Sunflower Lecithin
322	빙초산	Acetic Acid, Glacial
323	피라진	Pyrazine

순번	첨가물명	영문명
324	피리독신염산염 (별명 비타민B６)	Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B6)
325	피리메타닐	Pyrimethanil
326	피로아황산칼륨 (별명 아황산수소칼륨 또는 메타중아황산칼륨)	Potassium Pyrosulfite (Potassium Hydrogen Sulfite or Potassium Metabisulfite)
327	피로아황산나트륨 (별명 아황산수소나트륨, 메타중아황산나트륨 또는 산성아황산소다)	Sodium Pyrosulfite (Sodium Metabisulfite, Acid Sulfite of Soda)
328	피로리딘	Pyrrolidine
329	피로인산칼륨 (별명 피로인산사칼륨)	Potassium Pyrophosphate (Tetrapotassium Pyrophosphate)
330	피로인산이수소칼슘 (별명 산성피로인산칼슘)	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate (Acid Calcium Pyrophosphate)
331	피로인산이수소이나트륨 (별명 산성피로인산나트륨)	Disodium Dihydrogen Pyrophosphate (Acid Disodium Pyrophosphate)
332	피로인산제이철	Ferric Pyrophosphate
333	피로인산나트륨 (별명 피로인산사나트륨)	Sodium Pyrophosphate (Tetrasodium Pyrophosphate)
334	피롤	Pyrrole
335	L-페닐알라닌	L-Phenylalanine
336	페닐초산이소아밀	Isoamyl Phenylacetate
337	페닐초산이소부틸	Isobutyl Phenylacetate
338	페닐초산에틸	Ethyl Phenylacetate
339	2- (3-페닐프로필)피리딘	2- (3-Phenylpropyl)pyridine
340	페네틸아민	Phenethylamine
341	페놀에테르류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Phenol Ethers (except those generally recognized as highly toxic)
342	페놀류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Phenols (except those generally recognized as highly toxic)
343	페로시안화물 (페로시안화칼륨 (별명 헥사시아노철 (II)산칼륨), 페로시안화칼슘 (별명 헥사시아노철 (II)산칼슘) 및 페로시안화나트륨 (별명 헥사시아노철 (II)산나트륨)에 한함)	Ferrocyanides (Potassium Ferrocyanide (Potassium Hexacyanoferrate (II)), Calcium Ferrocyanide (Calcium Hexacyanoferrate (II)), Sodium Ferrocyanide (Sodium

순번	첨가물명	영문명
		Hexacyanoferrate (II)))
344	부탄올	Butanol
345	부틸아민	Butylamine
346	부틸알데히드	Butyraldehyde
347	부틸히드록시아니솔	Butylated Hydroxyanisole
348	푸마르산	Fumaric Acid
349	푸마르산일나트륨 (별명 푸마르산나트륨)	Monosodium Fumarate (Sodium Fumarate)
350	플루디옥소닐	Fludioxonil
351	푸르푸랄 및 그 유도체 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Furfurals and its derivatives (except those generally recognized as highly toxic)
352	프로파놀	Propanol
353	프로피온알데히드	Propionaldehyde
354	프로피온산	Propionic Acid
355	프로피온산이소아밀	Isoamyl Propionate
356	프로피온산에틸	Ethyl Propionate
357	프로피온산칼슘	Calcium Propionate
358	프로피온산나트륨	Sodium Propionate
359	프로피온산벤질	Benzyl Propionate
360	프로필렌글리콜	Propylene Glycol
361	프로필렌글리콜지방산에스테르	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids
362	헥산산 (별명 카프론산)	Hexanoic Acid (Caproic Acid)
363	헥산산알릴 (별명 카프론산알릴)	Allyl Hexanoate (Allyl Caproate)
364	헥산산에틸 (별명 카프론산에틸)	Ethyl Hexanoate (Ethyl Caproate)
365	헵탄산에틸 (별명 에난트산에틸)	Ethyl Heptanoate (Ethyl Enanthate)
366	*l*-페릴알데히드 (별명 *l*-페릴라알데히드)	*l*-Perillaldehyde
367	벤질알콜	Benzyl Alcohol
368	벤잘알데히드	Benzaldehyde
369	2-펜타놀 (별명 sec-아밀알콜)	2-Pentanol (sec-Amylalcohol)
370	trans-2-펜테날	trans-2-Pentenal
371	1-펜텐-3-올	1-Penten-3-ol
372	방향족알콜류	Aromatic Alcohols
373	방향족알데히드류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Aromatic Aldehydes (except those generally recognized as highly toxic)

순번	첨가물명	영문명
374	몰식자산프로필	Propyl Gallate
375	폴리아크릴산나트륨	Sodium Polyacrylate
376	폴리이소부틸렌 (별명 부틸고무)	Polyisobutylene (Butyl Rubber)
377	폴리소르베이트20	Polysorbate 20
378	폴리소르베이트60	Polysorbate 60
379	폴리소르베이트65	Polysorbate 65
380	폴리소르베이트80	Polysorbate 80
381	폴리비닐피로리돈	Polyvinylpyrroridone
382	폴리비닐폴리피로리돈	Polyvinylpolypyrrolidone
383	폴리부텐 (별명 폴리부틸렌)	Polybutene (Polybutylene)
384	폴리인산칼륨	Potassium Polyphosphate
385	폴리인산나트륨	Sodium Polyphosphate
386	*d*-보르네올	*d*-Borneol
387	말톨	Maltol
388	D-만니톨 (별명 D-만니트)	D-Mannitol (D-Mannite)
389	메타인산칼륨	Potassium Metaphosphate
390	메타인산나트륨	Sodium Metaphosphate
391	DL-메티오닌	DL-Methionine
392	L-메티오닌	L-Methionine
393	N-메틸안트라닐산메틸 (별명 N-메틸안스라닐산메틸)	Methyl N-Methylanthranilate
394	5-메틸퀴녹살린	5-Methylquinoxaline
395	6-메틸퀴놀린	6-Methylquinoline
396	5-메틸-6,7-디히드로-5H-시클로펜타피라진	5-Methyl-6,7-dihydro-5H-cyclopentapyrazine
397	메틸셀룰로스	Methyl Cellulose
398	1-메틸나프탈렌	1-Methylnaphthalene
399	메틸b-나프틸케톤	Methyl b-Naphthyl Ketone
400	2-메틸피라진	2-Methypyrazine
401	2-메틸부탄올	2-Methylbutanol
402	3-메틸-2-부탄올	3-Methyl-2-butanol
403	2-메틸부틸알데히드	2-Methylbutyraldehyde
404	*trans*-2-메틸-2-부테날	*trans*-2-Methyl-2-butenal, (*E*)-2-Methyl-2-butenal
405	3-메틸-2-부테날	3-Methyl-2-butenal
406	3-메틸-2-부테놀	3-Methyl-2-butenol
407	메틸헤스페리딘 (별명 용성비타민P)	Methyl Hesperidin (Soluble Vitamin P)
408	*dl*-멘톨 (별명 *dl*-박하뇌)	*dl*-Menthol (*dl*-Peppermint

순번	첨가물명	영문명
		Camphor)
409	*l*-멘톨 (별명 박하뇌)	*l*-Menthol (Peppermint Camphor)
410	몰포린지방산염	Morpholine Salts of Fatty Acids
411	엽산	Folic Acid
412	낙산	Butyric Acid
413	낙산이소아밀	Isoamyl Butyrate
414	낙산에틸	Ethyl Butyrate
415	낙산시클로헥실	Cyclohexyl Butyrate
416	낙산부틸	Butyl Butyrate
417	락톤류 (독성이 강하다고 일반적으로 인정되는 것 제외)	Lactones (except those generally recognized as highly toxic)
418	L-리신L-아스파라진산염 (별명 L-리진L-아스파라진산염)	L-Lysine L-Aspartate
419	L-리신염산염 (별명 L-리진염산염)	L-Lysine Monohydrochloride
420	L-리신L-글루탐산염 (별명 L-리진L-글루탐산염)	L-Lysine L-Glutamate
421	리나로올 (별명 리나롤)	Linalool
422	5'-리보뉴클레오티드칼슘 (별명 5'-리보뉴클레오타이드칼슘)	Calcium 5'-Ribonucleotide
423	5'-리보뉴클레오티드이나트륨 (별명 5'-리보뉴클레오타이드나트륨 또는 5'-리보뉴클레오티드나트륨)	Disodium 5'-Ribonucleotide (Sodium 5'-Ribonucleotide)
424	리보플라빈 (별명 비타민B2)	Riboflavin (Vitamin B2)
425	리보플라빈낙산에스테르 (별명 비타민B2낙산에스테르)	Riboflavin Tetrabutyrate (Vitamin B2 Tetrabutyrate)
426	리보플라빈5'-인산에스테르나트륨 (별명 리보플라빈인산에스테르나트륨 또는 비타민B2인산에스테르나트륨)	Riboflavin 5'-Phosphate Sodium (Riboflavin Phosphate Sodium, Vitamin B2 Phosphate Sodium)
427	황산	Sulfuric Acid
428	황산알루미늄암모늄 (결정물인 경우에는 별명 암모늄명반, 건조물인 경우에는 별명 소암모늄명반)	Aluminum Ammonium Sulfate (Crystal: Ammonium Alum, Desiccated: Burnt Ammonium Alum)
429	황산알루미늄칼륨 (결정물의 경우에는 별명 명반 또는 가리명반, 건조물인 경우에는 별명 소명반)	Aluminum Potassium Sulfate (Crystal: Alum or Potassium Alum, Desiccated: Burnt Alum)
430	황산암모늄	Ammonium Sulfate
431	황산칼륨	Potassium Sulfate
432	황산칼슘	Calcium Sulfate

순번	첨가물명	영문명
433	황산제일철	Ferrous Sulfate
434	황산나트륨	Sodium Sulfate
435	황산마그네슘	Magnesium Sulfate
436	DL-사과산 (별명 dl-사과산)	DL-Malic Acid (dl-Malic Acid)
437	DL-사과산나트륨 (별명 dl-사과산나트륨)	Sodium DL-Malate (Sodium dl-Malate)
438	인산	Phosphoric Acid
439	인산가교전분	Distarch Phosphate
440	인산화전분	Monostarch Phosphate
441	인산삼칼륨 (별명 제삼인산칼륨)	Tripotassium Phosphate (Potassium Phosphate, Tribasic)
442	인산삼칼슘 (별명 제삼인산칼슘)	Tricalcium Phosphate (Calcium Phosphate, Tribasic)
443	인산삼마그네슘 (별명 제삼인산마그네슘)	Trimagnesium Phosphate
444	인산수소이암모늄 (별명 인산이암모늄, 제이인산암모늄)	Diammonium Hydrogen Phosphate (Diammnonium Phosphate or Ammnonium Phosphate, Dibasic)
445	인산이수소암모늄 (별명 인산일암모늄, 제일인산암모늄)	Ammonium Dihydrogen Phosphate (Ammonium Phosphate, Monobasic or Monoammonium Phosphate)
446	인산수소이칼륨 (별명 인산이칼륨, 제이인산칼륨)	Dipotassium Hydrogen Phosphate (Dipotassium Phosphate or Potassium Phosphate, Dibasic)
447	인산이수소칼륨 (별명 인산일칼륨, 제일인산칼륨)	Potassium Dihydrogen Phosphate (Monopotassium Phosphate)
448	인산일수소칼슘 (별명 제이인산칼슘)	Calcium Monohydrogen Phosphate (Calcium Phosphate, Dibasic)
449	인산이수소칼슘 (별명 제일인산칼슘)	Calcium Dihydrogen Phosphate (Calcium Phosphate, Monobasic)
450	인산수소이나트륨 (별명 인산이나트륨, 제이인산나트륨)	Disodium Hydrogen Phosphate (Disodium Phosphate)
451	인산이수소나트륨 (별명 인산일나트륨, 제일인산나트륨)	Sodium Dihydrogen Phosphate (Monosodium Phosphate)
452	제이인산마그네슘	Magnesium Monohydrogen Phosphate
453	인산삼나트륨 (별명 제삼인산나트륨)	Trisodium Phosphate (Sodium

순번	첨가물명	영문명
		Phosphate, Tribasic)
454	인산모노에스테르화인산가교전분	Phosphated Distarch Phosphate

부록I

일본 규정 번역본

기존첨가물 명부
(1996년 4월 16일 후생성고시 제120호)

○ 기존첨가물 명부
(1996년 4월 16일)
(후생성고시 제120호)
식품위생법 및 영양개선법의 일부를 개정하는 법률(1995년 법률 제101호) 부칙 제2조 제4항에서 규정하는 기존첨가물 명부를 작성하였으므로 동항의 규정에 근거하여 고시한다.

기존첨가물 명부

순번	첨가물명	영문명	기능
1	아우레오바시디움배양액 (아우레오바시디움배양액에서 얻은 β-1,3-1,6-글루칸을 주성분으로 하는 것을 말함)	Aureobasidium cultured solution	증점안정제
2	아가라아제	Agarase	효소
3	악티니딘	Actinidine	효소
4	아그로박테리움 석시노글리칸 (아그로박테리움의 배양액에서 얻은 석시노글리칸을 주성분으로 하는 것을 말함)	Agrobacterium succinoglycan	증점안정제
5	아실라아제	Acylase	효소
6	아스코브산옥시다아제	Ascorbate oxidase	효소
7	L-아스파라진	L-Asparagine	조미료 강화제
8	L-아스파라진산	L-Aspartic acid	조미료
9	아스페르길루스테레우스당단백질 (아스페르길루스테레우스의 배양액에서 얻은 당단백질을 주성분으로 하는 것을 말함)	Aspergillus terreus glycoprotein	제조용제
10	α-아세토락테이트디카복실라아제	α-Acetolactate decarboxylase	효소
11	5'-아데닐산	5'-Adenylic acid	강화제
12	아나토색소 (빅사종자 피복물에서 얻은 노르빅신 및 빅신을 주성분으로 하는 것을 말함)	Annatto extract	착색료
13	아마시드검 (아마종자에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Linseed gum, Linseed extract	증점안정제
14	아미노펩티다아제	Aminopeptidase	효소
15	α-아밀라아제	α-Amylase	효소
16	β-아밀라아제	β-Amylase	효소

순번	첨가물명	영문명	기능
17	L-알라닌	L-Alanine	조미료 강화제
18	아라비아검 (아카시아 분비액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Gum Arabic, Arabic gum, Acacia gum	증점안정제
19	아라비노갈락탄	Arabino galactan	증점안정제
20	L-아라비노오스	L-Arabinose	감미료
21	L-아르지닌	L-Arginine	조미료 강화제
22	알긴산	Alginicacid	증점안정제
23	알긴산리아제	Alginate lyase	효소
24	알루미늄	Aluminium	착색료
25	안토시나아제	Anthocyanase	효소
26	이소아밀라아제	Isoamylase	효소
27	이소알파고미산 (홉의 꽃에서 얻은 이소휴물론류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Iso-a-bitter acid	고미료 등
28	이소말토덱스트라나아제	Isomaltodextranase	효소
29	이타콘산	Itaconic acid	산미료
30	볏짚재추출물(벼 줄기 또는 잎의 회화물에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Rice straw ash extract	제조용제
31	이눌리나아제	Inulinase	효소
32	이노시톨	Inositol	강화제
33	인베르타아제	Invertase	효소
34	웰란검(알칼라제네스의 배양액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Welan gum	증점안정제
35	울금색소 (울금의 뿌리줄기에서 얻은 커큐민을 주성분으로 하는 것을 말함)	Turmeric oleoresin Curcumin	착색료
36	칠납(옻의 과실에서 얻은 글리세린팔미타트를 주성분으로 하는 것을 말함)	Urushi Wax	추잉껌기초제 광택제
37	우레아제	Urease	효소
38	엑소말토테트라오히드로라아제	Exomaltotetraohydrolase	효소
39	에스테라아제	Esterase	효소
40	엘레미수지 (엘레미의 분비액에서 얻은 β-아미린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Elemi resin	증점안정제 추잉껌기초제

순번	첨가물명	영문명	기능
41	염수호수저염화나트륨액(염수호수에서 염화나트륨을 석출분리하여 얻은 알칼리금속염류 및 알칼리토류금속염류를 주성분으로 하는 것을 말함	Sodium chloride-decreased brine (saline lake)	조미료
42	오조케라이트	Ozokerite	추잉껌기초제
43	오존	Ozone	제조용제
44	올리고갈락튜론산	Oligogalacturonic acid	제조용제
45	γ-오리자놀(쌀겨 또는 배아유에서 얻은 스테롤과 페룰린산 및 트리테르펜 알콜과 페룰린산의 에스테르를 주성분으로 하는 것을 말함)	γ-Oryzanol	산화방지제
46	오레가노추출물 (오레가노 잎에서 얻은 카르바크롤 및 티몰을 주성분으로 하는 것을 말함)	Oregano extract	제조용제
47	오렌지색소 (오렌지 과실 또는 과피에서 얻은 카로틴 및 잔토필을 주성분으로 하는 것을 말함)	Orange colour	착색료
48	해조회추출물 (갈조류 회화물에서 얻은 요오드화칼륨을 주성분으로 하는 것을 말함)	Seaweed ash extract	제조용제
49	백도토	Kaolin	제조용제
50	카카오색소 (카카오 종자에서 얻은 안토시아닌의 중합물을 주성분으로 하는 것을 말함)	Cacao colour	착색료
51	감색소 (감의 과실에서 얻어진 플라보노이드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Japanese persimmon colour	착색료
52	화강반암	Granite porphyry	제조용제
53	카시아검 (결명자 종자를 분쇄하여 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Cassia gum	증점안정제
54	카탈라아제	Catalase	효소
55	활성탄(함탄소물질을 탄화하여 부활화(賦活化, invigorational fication)하여 얻은 것을 말함)	Active carbon	제조용제
56	활성백토	Activated acid clay	제조용제
57	가티검 (Anogeissus latifolia의 분비액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는	Gum ghatti	증점안정제

순번	첨가물명	영문명	기능
	것을 말함)		
58	카테킨	Catechin	산화방지제
59	커드란 (아그로박테리움 또는 알칼리제네스의 배양액에서 얻은 β-1,3-글루칸을 주성분으로 하는 것을 말함)	Curdlan	증점안정제 제조용제
60	카페인 (추출물) (커피콩 또는 차의 잎에서 얻은 카페인을 주성분으로 하는 것을 말함)	Caffeine (extract)	고미료 등
61	카라기난(가시우무, 기린채, 은행초, 돌가사리 또는 진두발의 전조(全藻)에서 얻은 i-카라기난, k-카라기난 및 l-카라기난을 주성분으로 하는 것을 말함) 가공유케마조류 정제카라기난 유케마조분말	Carrageenan Semi refined carrageenan Processed eucheuma algae Processed red algae Purified carrageenan Refined carrageenan Powdered red algae	증점안정제
62	α-갈락토시다아제	α-Galactosidase	효소
63	β-갈락토시다아제	β-Galactosidase (Lactase)	효소
64	겨자추출물 (겨자종자에서 얻은 이소티오시안산알릴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Mustard extract	제조용제
65	카라멜Ⅰ (전분가수분해물, 당밀 또는 당류의 식용탄수화물을 열처리하여 얻은 것을 말함. 단, "카라멜Ⅱ", "카라멜Ⅲ" 및 "카라멜Ⅳ" 제외)	CaramelⅠ (plain)	착색료 제조용제
66	카라멜Ⅱ (전분가수분해물, 당밀 또는 당류의 식용탄수화물에 아황산화합물을 더하여 열처리하여 얻은 것을 말함. 단, "카라멜Ⅳ" 제외)	CaramelⅡ (caustic sulfite process)	착색료
67	카라멜Ⅲ (전분가수분해물, 당밀 또는 당류의 식용탄수화물에 암모늄화합물을 더하여 열처리하여 얻은 것을 말함. 단, "카라멜Ⅳ" 제외)	CaramelⅢ (ammonia process)	착색료
68	카라멜Ⅳ (전분가수분해물, 당밀 또는 당류의 식용탄수화물에 아황산화합물	CaramelⅣ (sulfite ammonia process)	착색료 제조용제

순번	첨가물명	영문명	기능
	및 암모늄화합물을 더하여 열처리하여 얻은 것을 말함)		
69	카라야검 (카라야(Sterculia urens) 또는 판야나무의 분비액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Karaya gum	증점안정제
70	카나우바왁스(브라질왁스야자잎에서 얻은 히드록시셀로팅산셀릴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Carnaubawax Brazilwax	추잉껌기초제 광택제
71	카복시펩티다아제	Carboxypeptidase	효소
72	캐롭색소 (캐롭콩에서 배아를 분쇄하여 얻은 것을 말함)	Carob germ colour	착색료 제조용제
73	로커스트콩검 (캐롭콩에서 배아를 분쇄 또는 용해해서 침전하여 얻은 것을 말함)	Carob bean gum Locust bean gum	증점안정제
74	사철쑥추출물 (사철쑥의 전초(全草)에서 얻은 카필린을 주성분으로 하는 것)	Rumput roman extract	보존료
75	감초추출물 (우랄감초, 장과감초 또는 양감초의 뿌리 또는 뿌리줄기에서 얻은 글리실리진산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Licorice extract	감미료
76	감초유성추출물 (우랄감초, 장과감초 또는 양감초의 뿌리 또는 뿌리줄기에서 얻은 플라보노이드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Licorice oil extract	산화방지제
77	칸델릴라왁스 (칸델릴라의 줄기에서 얻은 헨트리아콘탄을 주성분으로 하는 것을 말함)	Candelilla wax	추잉껌기초제 광택제
78	잔탄검 (잔토모나스 배양액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Xanthan gum	증점안정제
79	자일라나아제	Xylanase	효소
80	D-자일로스	D-Xylose	감미료
81	키티나아제	Chitinase	효소
82	키틴	Chitin	증점안정제
83	키토사나아제	Chitosanase	효소
84	키토산	Chitosan	증점안정제 제조용제
85	기나추출물 (기나피에서 얻은 퀴니딘,	Redbark cinchona	고미료 등

순번	첨가물명	영문명	기능
	키니네, 신코닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	extract	
86	황벽나무추출물 (황벽나무껍질에서 얻은 베르베린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Phellodendron bark extract	고미료 등
87	어린박 (어류의 상피부에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Fish scale foil	착색료
88	퀼라야추출물 (퀼라야 나무껍질에서 얻은 사포닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Quillaia extract Quillaja extract	유화제
89	금	Gold	착색료 제조용제
90	은	Silver	착색료
91	구아검 (구아종자에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함. 단, "구아검효소분해물" 제외)	Guar gum	증점안정제
92	구아검효소분해물 (구아종자를 분쇄, 분해하여 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically hydrolyzed guar gum	증점안정제
93	구아약지 (유창목의 줄기와 가지에서 얻은 구아야콘산, 구아야레틱산 및 β-레진을 주성분으로 하는 것을 말함)	Guaiac resin Guajac resin	산화방지제
94	구아약수지 (유창목의 분비액에서 얻은 α-구아야콘산 및 β-구아야콘산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Guajac resin (extract)	추잉껌기초제
95	케르세틴	Quercetin	산화방지제
96	치자청색소 (치자 과실에서 얻은 이리도이드배당체와 단백질분해물의 혼합물에 β-글루코시다아제를 첨가하여 얻은 것을 말함)	Gardenia blue	착색료
97	치자적색소 (치자 과실에서 얻은 이리도이드배당체와 에스테르가수분해물과 단백질분해물의 혼합물에 β-글루코시다아제를 첨가하여 얻은 것을 말함)	Gardenia red	착색료
98	치자황색소 (치자 과실에서 얻은 크로신 및 크로세틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Gardenia yellow	착색료
99	구타항캉 (Gutta hang	Gutta hang kang	추잉껌기초제

순번	첨가물명	영문명	기능
	kang(Palaquium leiocarpum)의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트(Amyrin acetate) 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)		
100	구타페르카 (구타페르카의 분비액에서 얻은 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Gutta percha	추잉껌기초제
101	크리스토발석	Cristobalite	제조용제
102	글루카나아제	Glucanase	효소
103	글루코아밀리아제	Glucoamylase	효소
104	글루코사민	Glucosamine	증점안정제 제조용제
105	α-글루코시다아제	α-Glucosidase	효소
106	β-글루코시다아제	β-Glucosidase	효소
107	α-글루코실트랜스페라아제	α-Glucosyltransferase 4-α-Glucanotransferase 6-α-Glucanotransferase	효소
108	α-글루코실트랜스페라아제처리스테비아 ("스테비아추출물"에서 얻은 α-글루코실스테비오시드를 주성분으로 하는 것을 말함)	α-Glucosyltransferase treated stevia	감미료
109	글루코스이소메라아제	Glucose isomerase	효소
110	글루코스옥시다아제	Glucose oxidase	효소
111	글루타미나아제	Glutaminase	효소
112	L-글루타민	L-Glutamine	조미료 강화제
113	자몽종자추출물 (자몽종자에서 얻은 지방산 및 플라보노이드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Grapefruit seed extract	제조용제
114	쿠로색소 (Dioscorea cirrhosa의 뿌리에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Kooroo colour Matsudai colour	착색료
115	정향추출물 (정향나무의 봉우리, 잎 또는 꽃에서 얻은 유게놀을 주성분으로 하는 것을 말함)	Clove extract	산화방지제
116	클로로필린	Chlorophylline	착색료

순번	첨가물명	영문명	기능
117	클로로필	Chlorophyll	착색료
118	훈액(사탕수수, 대나무, 옥수수 또는 목재를 연소하여 발생한 가스성분을 포집 또는 건류하여 얻은 것을 말함 목초액 리퀴드스모크	Smoke flavourings Wood vinegar Pyroligneous acid Liquid smoke	제조용제
119	규조토	Diatomaceous earth	제조용제
120	겐티아나추출물 (겐티아나의 뿌리 또는 뿌리줄기에서 얻은 아마로겐틴 및 겐티오피크로시드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Gentian root extract	고미료 등
121	고급지방산 (동식물성유지 또는 동식물성경화유지를 가수분해하여 얻은 것을 말함)	Higher fatty acid	제조용제
122	향신료추출물 (삼종자, 아사페티다, 아요완, 아니스, 안젤리카, 회향, 울금, 올스파이스, 오레가노, 오렌지필, 화초(花椒), 카시아, 캐모마일, 겨자, 카다몬, 카레리프, 감초, 캐러웨이, 치자, 커민, 물냉이, 정향, 양귀비종자, 케이퍼, 후추, 깨, 고수, 사사프라스, 사프란, 세이보리, 깨꽃, 산초, 차즈기, 시나몬, 염교, 주니퍼베리, 생강, 스타아니스, 스피아민트, 서양고추냉이, 셀러리, 소렐, 타임, 양파, 타마린드, 타라곤, 차이브, 처빌, 데일, 고추, 넛멕, 향쑥, 흑종초, 당근, 마늘, 바질, 파슬리, 박하, 바닐라, 파프리카, 히솝, 호로파, 페퍼민트, 베르가못, 마조람, 양하, 라벤더, 린덴, 레몬그라스, 레몬밤, 로즈, 로즈마리, 월계수 또는 고추냉이에서 추출 또는 이를 수증기증발하여 얻은 것을 말함. 단, "울금색소", "오레가노추출물", "오렌지색소", "겨자추출물", "감초추출물", "감초유성추출물", "치자황색소", "정향추출물", "참깨유불검화물", "차즈기추출물", "생강추출물", "정유제거회향추출물", "서양고추냉이추출	Spice extracts	고미료 등

순번	첨가물명	영문명	기능
	물", "세이지추출물", "양파색소", "타마린드색소", "타마린드시드검", "탄닌(추출물)", "고추색소", "고추수성추출물", "향쑥추출물", "당근카로틴" 및 "로즈마리추출물" 제외)		
123	효소처리이소퀘르시트린 ("루틴효소분해물"에서 얻은 α-글루코실이소퀘르시트린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically modified isoquercitrin	산화방지제
124	효소처리나린진 ("나린진"에서 얻은 α-글루코실나린진을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically modified naringin	고미료 등
125	효소처리헤스페리딘 ("헤스페리딘"에 시클로덱스트린글루코실트랜스페라아제를 이용하여 글루코스를 부가하여 얻은 것을 말함)	Enzymatically modified hesperidin	강화제
126	효소처리루틴(추출물) ("루틴(추출물)"에서 얻은 α-글루코실루틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically modified rutin (extract)	산화방지제 강화제
127	효소처리레시틴 ("식물레시틴" 또는 "난황레시틴"에서 얻은 포스파티딜글리세롤을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically modified lecithin	유화제
128	효소분해감초 ("감초추출물"을 효소분해하여 얻은 글리실리진산-3-글루코노니드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically hydrolyzed licorice extract	감미료
129	효소분해사과추출물 (사과 과실을 효소분해하여 얻은 카테킨류 및 클로로겐산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically decomposed apple extract	산화방지제
130	효소분해레시틴 ("식물레시틴" 또는 "난황레시틴"에서 얻은 포스파티진산 및 리조레시틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically decomposed lecithin	유화제
131	효모세포벽 (사카로미세스의 세포벽에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Yeast cell wall	증점안정제 제조용제
132	고량색소 (고량 종자에서 얻은, 아피게니니딘 및 루테올리니딘을 주성분으로 하는 것을 말함)	Kaoliang colour	착색료
133	코치닐색소 (연지벌레에서 얻은 카민산	Cochineal extract	착색료

순번	첨가물명	영문명	기능
	을 주성분으로 하는 것을 말함)	Carminic acid	
134	골회 (소의 뼈에서 얻은 탄말 및 인산칼슘을 주성분으로 하는 것을 말함)	Bone charcoal	제조용제
135	골회색소 (뼈를 탄화하여 얻은 탄소를 주성분으로 하는 것을 말함)	Bone carbon black	착색료
136	참깨유불검화물 (참깨 종자에서 얻은 세사몰린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Sesame seed oil unsaponified matter	산화방지제
137	참깨병회추출물 (참깨의 줄기 또는 잎의 회화물에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Sesame straw ash extract	제조용제
138	고무 (고무나무(Hevea brasiliensis)의 분비액에서 얻은 폴리이소플렌을 주성분으로 하는 것을 말함. 단, "저분자고무" 제외)	Rubber	추잉껌기초제
139	고무분해수지 ("고무"에서 얻은 디테르펜, 트리테르펜 및 테트라테르펜을 주성분으로 하는 것을 말함)	Resin of depolymerized natural rubber	추잉껌기초제
140	쌀겨유추출물 (쌀겨유에서 얻은 페룰린산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Rice bran oil extract	산화방지제
141	쌀겨효소분해물 (탈지쌀겨에서 얻은 피틴산 및 펩티드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically decomposed rice bran	산화방지제
142	쌀겨왁스 (미강유에서 얻은 리그노세린산미리실을 주성분으로 하는 것을 말함)	Rice bran wax	추잉껌기초제 광택제
143	사일리움시드검 (브론드사일리움의 종피에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Psyllium seed gum	증점안정제
144	사탕수수왁스 (사탕수수 줄기에서 얻은 팔미틴산미리실을 주성분으로 하는 것을 말함)	Cane wax	추잉껌기초제
145	사막쑥시드검 (사막쑥 종피에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Artemisia sphaerocephala seed gum Artemisia seed gum	제조용제 증점안정제
146	산성백토	Acid clay	제조용제

순번	첨가물명	영문명	기능
147	산성포스파타아제	Acid phosphatase	효소
148	산소	Oxygen	제조용제
149	시아너트색소 (시아나무의 과실 또는 종피에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Shea nut colour	착색료
150	시아노코발라민	Cyanocobalamin Vitamin B12	강화제
151	쉘락 (락깍지벌레의 분비물에서 얻은 알류리틴산(Aleuritic acid)과 쉘롤산(Shellolic acid) 또는 알류리틴산과 쟈랄산(Jalaric acid)의 에스테르를 주성분으로 하는 것을 말함) 백쉘락 정제쉘락	Shellac White shellac Purified shellac	추잉껌기초제 광택제
152	쉘락왁스 (락깍지벌레의 분비물에서 얻은 왁스 성분을 주성분으로 하는 것을 말함)	Shellac wax	추잉껌기초제 광택제
153	젤란검 (슈도모나스의 배양액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Gellan gum	증점안정제
154	젤루통 (젤루통의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Jelutong	추잉껌기초제
155	시클로덱스트린	Cyclodextrin	제조용제
156	시클로덱스트린글루카노트랜스페라아제	Cyclodextrin glucanotransferase	효소
157	L-시스틴	L-Cystine	조미료 강화제
158	차즈기추출물 (차즈기의 종자 또는 잎에서 얻은 테르페노이드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Perilla extract	제조용제
159	자단향색소 (자단의 줄기와 가지에서 얻은 산타린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Sandalwood red	착색료
160	5'-시티딜산	5'-Cytidylic acid	강화제
161	자메이카콰시아추출물 (자메이카콰시아의 줄기와 가지 또는 나무껍질에서 얻은 쿼사인 및 네오쿼사인을 주성분으로 하는 것을 말함)	Jamaica quassia extract	고미료 등

순번	첨가물명	영문명	기능
162	생강추출물 (생강의 뿌리줄기에서 얻은 쇼가올 및 진저롤을 주성분으로 하는 것을 말함)	Ginger extract	제조용제
163	소성칼슘(성게껍질, 조개껍질, 조초산호, 유청, 뼈 또는 난각을 소성하여 얻은 칼슘화합물을 주성분으로 하는 것을 말함) 성게껍질소성칼슘 조개껍질소성칼슘 뼈소성칼슘 조초산호소성칼슘 유청소성칼슘 난각소성칼슘	Calcinated calcium Calcinated seaurchinshell calcium Calcinated shell calcium Calcinated bone calcium Calcinated coral calcium Tricalcium phosphate Calcinated eggshell calcium	강화제 제조용제
164	식물성스테롤 (유량종자에서 얻은 피토스테롤을 주성분으로 하는 것을 말함)	Vegetable sterol	유화제
165	식물탄말색소 (식물을 탄화하여 얻은 탄소를 주성분으로 하는 것을 말함)	Vegetable carbon black	착색료
166	식물레시틴 (유채 또는 대두 종자에서 얻은 레시틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Vegetable lecithin	유화제
167	이리단백추출물 (어류의 정소에서 얻은 염기성단백질을 주성분으로 하는 것을 말함)	Milt protein	보존료
168	수소	Hydrogen	제조용제
169	스테비아추출물 (스테비아 잎에서 추출하여 얻은 스테비올배당체를 주성분으로 하는 것을 말함)	Stevia extract	감미료
170	스테비아분말 (스테비아 잎을 분쇄하여 얻은 스테비올배당체를 주성분으로 하는 것을 말함)	Powdered stevia	감미료
171	스피룰리나색소 (스피룰리나의 전조(全藻에서 얻은 피코시아닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Spirulina colour	착색료

순번	첨가물명	영문명	기능
172	스핑고지질 (쌀겨에서 얻은 스핑고신유도체를 주성분으로 하는 것을 말함)	Sphingolipid	유화제
173	생석회	Quicklime	제조용제
174	정유제거회향추출물 (회향 종자에서 얻은 글루코실시나필알콜을 주성분으로 하는 것을 말함)	Essential oil-removed fennel extract	산화방지제
175	서양고추냉이추출물 (서양고추냉이 뿌리에서 얻은 이소티오시아네이트를 주성분으로 하는 것을 말함)	Horseradish extract	산화방지제
176	제인 (옥수수 종자에서 얻은 식물성단백질을 주성분으로 하는 것을 말함)	Zein	제조용제
177	제오라이트	Zeolite	제조용제
178	세이지추출물(깨꽃 잎에서 얻은 카르노신산 및 페놀성디테르펜을 주성분으로 하는 것을 말함)	Sage extract	산화방지제
179	세피올라이트	Sepiolite	제조용제
180	L-세린	L-Serine	조미료 강화제
181	셀룰라아제	Cellulase	효소
182	조제해수염화칼륨 (해수에서 염화나트륨을 적출분리하여 얻은 염화칼륨을 주성분으로 하는 것을 말함)	Crude potassium chloride (sea water)	조미료
183	조제해수염화마그네슘 (해수에서 염화칼륨 및 염화나트륨을 적출분리하여 얻은 염화마그네슘을 주성분으로 하는 것을 말함)	Crude magnesium chloride (sea water)	제조용제
184	메밀병회추출물 (메밀의 줄기 또는 잎의 회화물에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Buckwheat ash extract	제조용제
185	소르바 (소르바의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Sorva Lechecaspi	추잉껌기초제
186	소르빈하 (소르빈하의 분비물에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Sorvinha	추잉껌기초제
187	대두사포닌 (대두 종자에서 얻은 사포닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Soybean saponin	유화제

순번	첨가물명	영문명	기능
188	토마틴 (타우마토코쿠스 다니엘리의 종자에서 얻은 토마틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Thaumatin	감미료
189	타우린(추출물) (어류 또는 포유류의 장기 또는 고기에서 얻은 타우린을 주성분으로 하는 것을 말함	Taurine (extract)	조미료
190	양파색소 (양파의 인경에서 얻은 퀘르세틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Onion colour	착색료
191	타마린드색소 (타마린드 종자에서 얻은 플라보노이드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Tamarind colour	착색료
192	타마린드시드검 (타마린드 종자에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Tamarind seed gum	증점안정제
193	타라검 (타라 종자에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Tara gum	증점안정제
194	탤크	Talc	추잉껌기초제 제조용제
195	담즙분말 (담즙에서 얻은 콜산 및 데속시콜산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Powdered bile	유화제
196	단당ㆍ아미노산복합체 (아미노산과 단당류의 혼합물을 가열하여 얻은 것을 말함)	Amino acid-sugar reaction product	산화방지제
197	탄나아제	Tannase	효소
198	탄닌(추출물) (감의 과실, 오배자, 타라 분말, 몰식자 또는 미모사의 나무껍질에서 얻은 탄닌 및 탄닌산을 주성분으로 하는 것을 말함) 감탄닌 식물탄닌 미모사탄닌	Tannin (extract) Tannin of persimmon Vegetable tannin Tannin of silver wattle	제조용제
199	치클 (사포딜라의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Chicle Chiquibul Crowngum Nispero	추잉껌기초제
200	질소	Nitrogen	제조용제
201	차건류물 (차잎을 건류하여 얻은 것을 말함)	Tea dry distillate	제조용제

순번	첨가물명	영문명	기능
202	차추출물 (차잎에서 얻은 카테킨류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Tea extract	산화방지제 제조용제
203	칠테 (칠테(Chilte, Cnidoscolus elasticus LUNDELL)의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Chilte	추잉껌기초제
204	L-티로신	L-Tyrosine	조미료 강화제
205	츠누(Tunu, Castilla fallax COOK)의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Tunu	추잉껌기초제
206	투야플리신(추출물) (편백나무 혹은 측백나무의 줄기와 가지 또는 뿌리에서 얻은 투야플리신류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Thujaplicin(extract) Hinokitiol(extract)	보존료
207	5'-데아미나아제	5'-Deaminase	효소
208	저분자고무 (고무나무(Hevea brasiliensis)의 분비액을 분해하여 얻은 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Depolymerized natural rubber	추잉껌기초제
209	테오브로민	Theobromine	고미료 등
210	덱스트라나아제	Dextranase	효소
211	덱스트란	Dextran	증점안정제
212	철	Iron	강화제 제조용제
213	두나리엘라카로틴 (두다리엘라의 전조(全藻)에서 얻은 β-카로틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Dunaliella carotene	강화제 착색료
214	동	Copper	제조용제
215	고추색소 (고추 과실에서 얻은 캡산틴류를 주성분으로 한 것을 말함)	Paprikacolour Paprikaoleoresin	착색료
216	고추수성추출물 (고추 과실에서 추출하여 얻은 수용성물질을 주성분으로 하는 것을 말함)	Capsicum water-soluble extract	제조용제
217	동물성스테롤 (어유 또는 "라놀린"에서 얻은 콜레스테롤을 주성분으로 하는	Cholesterol	유화제

순번	첨가물명	영문명	기능
	것을 말함)		
218	토코트리에놀	Tocotrienol	산화방지제
219	d-α-토코페롤	d-α-Tocopherol	산화방지제 강화제
220	d-γ-토코페롤	d-γ-Tocopherol	산화방지제 강화제
221	d-δ-토코페롤	d-δ-Tocopherol	산화방지제
222	토마토색소 (토마토 과실에서 얻은 리코핀을 주성분으로 하는 것을 말함)	Tomatocolour Tomatolycopene	착색료
223	트라가칸스검 (트라간트의 분비액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Tragacanth gum	증점안정제
224	트랜스글루코시다아제	Transglucosidase	효소
225	트랜스글루타미나아제	Transglutaminase	효소
226	트립신	Trypsin	효소
227	트레할로스	Trehalose	제조용제
228	트레할로스포스포리라아제	Trehalose phosphorylase	효소
229	닥풀 (닥풀 뿌리에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Tororoaoi	증점안정제
230	낫토균검 (낫토균 배양액에서 얻은 폴리글루타민산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Bacillus natto gum	증점안정제 제조용제
231	나프타	Petroleum naphtha	제조용제
232	생커피콩추출물 (커피콩에서 얻은 클로로겐산 및 폴리페놀을 주성분으로 하는 것을 말함)	Coffee bean extract	산화방지제
233	나린지나아제	Naringinase	효소
234	나린진	Naringin	고미료 등
235	니거구타 (니거구타(Niger gutta)의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Niger gutta	추잉껌기초제
236	향쑥추출물 (향쑥의 전초(全草)에서 얻은 세스키테르펜을 주성분으로 하는 것을 말함)	Absinth extract	고미료 등
237	니켈	Nickel	제조용제

순번	첨가물명	영문명	기능
238	당근카로틴 (당근 뿌리에서 얻은 카로틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Carrot carotene	강화제 착색료
239	배전쌀겨추출물 (쌀겨에서 얻은 말톨을 주성분으로 하는 것을 말함)	Roasted rice bran extract	제조용제
240	배전대두추출물 (대두 종자에서 얻은 말톨을 주성분으로 하는 것을 말함)	Roasted soybean extract	제조용제
241	페록시다아제	Peroxidase	효소
242	백금	Platinum	제조용제
243	파파인	Papain	효소
244	팜유카로틴 (기름야자 과실에서 얻은 카로틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Palm oil carotene	강화제 착색료
245	펄라이트	Perlite	제조용제
246	팔라듐	Palladium	제조용제
247	파라핀왁스	Paraffin wax	추잉껌기초제
248	판크레아틴	Pancreatin	효소
249	히알루론산	Hyaluronic acid	제조용제
250	미결정셀룰로스 (펄프에서 얻은 결정셀룰로스를 주성분으로 하는 것)	Microcryrstalline cellulose	제조용제
251	미세섬유상셀룰로스 (펄프 또는 면을 미세섬유상태로 하여 얻은 셀룰로스를 주성분으로 하는 것)	Microfibrillated cellulose	증점안정제
252	L-히스티딘	L-Histidine	조미료 강화제
253	비트레드 (비트 뿌리에서 얻은 이소베타닌 및 베타닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Beet red	착색료
254	L-히드록시프롤린	L-Hydroxyproline	조미료 강화제
255	해바라기종자추출물 (해바라기 종자에서 얻은 이소클로로겐산 및 클로로겐산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Sunflower seed extract	산화방지제
256	질석	Vermiculite	제조용제
257	푸르셀라란 (푸르셀라리아의 전조(全藻)에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Furcellaran	증점안정제
258	파피아색소 (파피아 배양액에서 얻은	Phaffia colour	착색료

순번	첨가물명	영문명	기능
	아스타산틴을 주성분으로 하는 것을 말함)		
259	피신	Ficin	효소
260	피타아제	Phytase	효소
261	피틴산 (쌀겨 또는 옥수수 종자에서 얻은 이노시톨헥산인산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Phytic acid	산미료 제조용제
262	피틴(추출물) (쌀겨 또는 옥수수 종자에서 얻은 이노시톨헥산인산마그네슘을 주성분으로 하는 것을 말함)	Phytin (extract)	제조용제
263	페리틴	Ferritin	강화제
264	페룰린산	Ferulic acid	산화방지제
265	불레기말추출물 (불레기말의 전조(全藻)에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Fukuronori extract	증점안정제
266	부탄	Butane	제조용제
267	포도과피색소 (미국포도 또는 포도의 과피에서 얻은 안토시아닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Grape skin colour Grape skin extract	착색료
268	포도과피추출물 (미국포도 또는 포도의 과피에서 얻은 폴리페놀을 주성분으로 하는 것을 말함)	Grape skin-derived substance	제조용제
269	포도종자추출물 (미국포도 또는 포도의 종자에서 얻은 프로안토시아니딘을 주성분으로 하는 것을 말함)	Grape seed extract	산화방지제 제조용제
270	브라질감초추출물 (브라질감초 뿌리에서 얻은 페리안드린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Brazilian licorice extract	감미료
271	프럭토실트랜스페라아제	Fructosyl transferase	효소
272	풀루라나아제	Pullulanase	효소
273	풀룰란	Pullulan	증점안정제 제조용제
274	프로테아제	Protease	효소
275	프로판	Propane	제조용제
276	프로폴리스추출물 (꿀벌의 벌집에서 얻은 플라보노이드를 주성분으로 하는	Propolis extract	산화방지제

순번	첨가물명	영문명	기능
	것을 말함)		
277	브로멜라인	Bromelain	효소
278	L-프롤린	L-Proline	조미료
279	분별레시틴 ("식물레시틴" 또는 "난황레시틴"에서 얻은 스핑고미엘린, 포스파티딜이노시톨, 포스파티딜에탄올아민 및 포스파티딜콜린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Fractionated lecithin Cephalin Lipoinositol	유화제
280	분말셀룰로스 (펄프를 분해하여 얻은 셀룰로스를 주성분으로 하는 것을 말함. 단, "미결정셀룰로스" 제외)	Powdered cellulose	제조용제
281	분말왕겨 (벼의 왕겨에서 얻은 셀룰로스를 주성분으로 하는 것을 말함)	Powdered rice hulls	추잉껌기초제
282	피칸너트색소 (피칸의 과피 또는 섭피에서 얻은 플라보노이드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Pecan nut colour	착색료
283	헥산	Hexane	제조용제
284	펙티나아제	Pectinase	효소
285	펙틴	Pectin	증점안정제
286	펙틴분해물 ("펙틴"에서 얻은 갈락투론산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Pectin digests	보존료
287	사라 · 은행추출물 (은행나무 및 사라나무의 잎에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Hego-Ginkgo leaf extract	산화방지제
288	헤스페리디나아제	Hesperidinase	효소
289	헤스페리딘	Hesperidin VitaminP	강화제
290	베타인	Betaine	조미료
291	홍국황색소 (홍국균 배양액에서 얻은 잔토모나신류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Monascus yellow	착색료
292	홍국색소 (홍국균 배양액에서 얻은 안카플라빈 및 모나스코부린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Monascus colour	착색료
293	홍화적색소 (홍화꽃에서 얻은 카르타민을 주성분으로 하는 것을 말함)	Carthamus red	착색료
294	홍화황색소 (홍화꽃에서 얻은 사플라워옐로류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Carthamus yellow	착색료

순번	첨가물명	영문명	기능
295	베네수엘라치클 (베네수엘라치클의 분비액에서 얻어진 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Venezuelan chicle	추잉껌기초제
296	펩신	Pepsin	효소
297	헵탄	Heptane	제조용제
298	펩티다아제	Peptidase	효소
299	헤마토코커스조색소 (헤마토코커스의 전조(全藻)에서 얻은 아스타산틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Haematococcus algae colour	착색료
300	헤미셀룰라아제	Hemicellulase	효소
301	헴철	Heme iron	강화제
302	헬륨	Helium	제조용제
303	벤토나이트	Bentonite	제조용제
304	포스포디에스테라아제	Phosphodiesterase	효소
305	포스포리파아제	Phospholipase	효소
306	몰식자산	Gallic acid	산화방지제
307	호호바왁스 (호호바 과실에서 얻은 에이코센산에이코세닐을 주성분으로 하는 것을 말함)	Jojoba wax	추잉껌기초제
308	폴리페놀옥시다아제	Polyphenol oxidase	효소
309	ε-폴리리신	ε-Polylysine	보존료
310	마이크로크리스탈린왁스	Microcrystalline wax	추잉껌기초제
311	매크로포몹시스검 (매크로포몹시스 배양액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Macrophomopsis gum	증점안정제
312	매스틱검 (유향나무 분비액에서 얻은 매스티카디에논산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Mastic gum	추잉껌기초제
313	마사란두바초콜릿 (마사란두바초콜릿의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Massaranduba chocolate	추잉껌기초제
314	마사란두바발라타 (마사란두바발라타의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을	Massaranduba balata	추잉껌기초제

순번	첨가물명	영문명	기능
	말함)		
315	마리골드색소 (마리골드 꽃에서 얻은 잔토필을 주성분으로 하는 것을 말함)	Marigold colour	착색료
316	말토스포스폴리라아제	Maltose phosphorylase	효소
317	말토트리오히드로라아제	Maltotriohydrolase	효소
318	미소성칼슘(조개껍질, 진주의 진주층, 조초산호, 뼈 또는 난각을 건조하여 얻은 칼슘염을 주성분으로 하는 것을 말함) 조개껍질미소성칼슘 뼈미소성칼슘 산호미소성칼슘 진주층미소성칼슘 난각미소성칼슘	Non-calcinated calcium Non-calcinated shell calcium Non-calcinated bone calcium Non-calcinated coral calcium Non-calcinated mother-of-pearl layer calcium Non-calcinated eggshell calcium	강화제
319	믹스드토코페롤 (식물성유지에서 얻은 d-α-토코페롤, d-β-토코페롤, d-γ-토코페롤 및 d-δ-토코페롤을 주성분으로 하는 것을 말함)	Mixed tocopherols	산화방지제 강화제
320	밀납 (꿀벌의 벌집에서 얻은 팔미트산 미리실을 주성분으로 하는 것을 말함)	Bees wax	추잉껌기초제 광택제
321	몰약 (몰약의 분비물에서 추출하여 얻어진 것을 말함)	Myrrh	추잉껌기초제
322	자주색고구마색소 (고구마 괴근에서 얻은 시아니딘아실글루코시드 및 페오니딘아실글루코시드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Purple sweet potato colour	착색료
323	자주색옥수수색소 (옥수수 종자에서 얻은 시아니딘-3-글루코시드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Purple corn colour	착색료
324	자주색참마색소 (참마의 괴근에서 얻은 시아니딘아실글루코시드를 주성분으로 하는 것을 말함)	Purple yam colour	착색료

순번	첨가물명	영문명	기능
325	무라미다아제	Muramidase	효소
326	메나퀴논(추출물) (아스로박터 배양액에서 얻은 메나퀴논-4를 주성분으로 하는 것을 말함)	Menaquinone (extract) VitaminK2 (extract)	강화제
327	메발론산	Mevalonic acid	제조용제
328	멜라루카 정유(멜라루카 잎에서 얻은 정유를 주성분으로 하는 것을 말함)	Melaleuca oil	산화방지제
329	맹종죽건류물 (맹종죽 줄기를 건류하여 얻은 것을 말함)	Mousouchiku dry distillate	제조용제
330	맹종죽추출물 (맹종죽 줄기의 표피에서 얻은 2,6-디메톡시-1,4-벤조퀴논을 주성분으로 하는 것을 말함)	Mousouchiku extract	제조용제
331	목재칩 (개암 또는 너도밤나무의 줄기와 가지를 분쇄하여 얻은 것을 말함)	Wood chip	제조용제
332	목탄 (죽재 또는 목재를 탄화하여 얻은 것을 말함)	Charcoal	제조용제
333	목랍 (검양옻나무 과실에서 얻은 글리세린팔미테이트를 주성분으로 하는 것을 말함)	Japan wax	추잉껌기초제
334	목회 (죽재 또는 목재를 탄화하여 얻은 것을 말함)	Timber ash	제조용제
335	목회추출물 ("목회"에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Timber ash extract	제조용제
336	복숭아수지 (복숭아의 분비액에서 얻어진 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Peachgum	증점안정제
337	소귀나무수지 (소귀나무 과실, 나무껍질 또는 잎에서 추출하여 얻은 것을 말함)	Chinese bayberry extract	산화방지제
338	유카폼추출물 (유카아보레센스 또는 유카시디게라의 전초(全草)에서 얻은 사포닌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Yucca foam extract Yucca joshua tree	유화제 제조용제
339	라캉카추출물 (라캉카 과실에서 얻은 모그로시드(Mogroside)류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Rakanka extract	감미료
340	락토페록시다아제	Lactoperoxidase	효소
341	락토페린농축물 (포유류의 젖에서 얻은	Lactoferrin	제조용제

순번	첨가물명	영문명	기능
	락토페린을 주성분으로 하는 것을 말함)	concentrates	
342	락색소 (락깍지벌레의 분비액에서 얻은 락카인산류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Lac colour	착색료
343	라놀린 (양모에 부착해 있는 납상물질에서 얻은 고급알콜과 α-히드록시산의 에스테르를 주성분으로 하는 것을 말함)	Lanolin	추잉껌기초제 광택제
344	람산검 (알칼리제네스 배양액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Rhamsan gum	증점안정제
345	L-람노스	L-Rhamnose	감미료
346	난황레시틴 (난황에서 얻은 레시틴을 주성분으로 하는 것을 말함)	Yolk lecithin	유화제
347	L-리신	L-Lysine	조미료 강화제
348	리소짐	Lysozyme	효소
349	리파아제	Lipase	효소
350	리폭시제나아제	Lipoxygenase	효소
351	D-리보스	D-Ribose	감미료
352	유동파라핀	Liquid paraffin	제조용제
353	린터셀룰로스 (솜의 단모에서 얻은 셀룰로스를 주성분으로 하는 것을 말함)	Linter cellulose	제조용제
354	루틴효소분해물 ("루틴(추출물)"에서 얻은 이소퀘르시트린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Enzymatically decomposed rutin	산화방지제
355	루틴(추출물)(팥의 전초(全草), 회화나무의 봉우리 혹은 꽃 또는 메밀의 전초에서 얻은 루틴을 주성분으로 하는 것을 말함) 회화추출물 팥추출물 메밀전초추출물	Rutin (extract) Enju extract Japanese pagoda tree extract Azuki extract Buckwheat extract	산화방지제 착색료
356	루테늄	Ruthenium	제조용제
357	영지추출물 (영지버섯의 균사체 혹은 자실체 또는 그 배양액에서 추출하여	Mannentake extract	고미료 등

순번	첨가물명	영문명	기능
	얻은 것을 말함)		
358	레체데바카 (레체데바카의 분비액에서 얻은 아미린에스테르를 주성분으로 하는 것을 말함)	Leche de vaca	추잉껌기초제
359	레반 (고초균 배양액에서 얻은 다당류를 주성분으로 하는 것을 말함)	Levan	증점안정제
360	렌넷	Rennet	효소
361	L-류신	L-Leucine	조미료 강화제
362	로그우드색소 (로그우드의 심재에서 얻은 헤마톡실린을 주성분으로 하는 것을 말함)	Logwood colour	착색료
363	로시딘하 (로시딘하의 분비액에서 얻은 아미린아세테이트 및 폴리이소프렌을 주성분으로 하는 것을 말함)	Rosidinha	추잉껌기초제
364	로진 (소나무 분비액에서 얻은 아비에틴산을 주성분으로 하는 것을 말함)	Rosin	추잉껌기초제
365	로즈마리추출물 (로즈마리 잎 또는 꽃에서 얻은 카르노신산, 카르노솔 및 로즈마놀을 주성분으로 하는 것을 말함)	Rosemary extract	산화방지제

부록Ⅰ

일본 규정 번역본

유해물질의 잠정적 기준치 등에 대한 통지

○어패류의 수은[1] 잠정적 규제치에 대하여

(1972년 7월 23일)

(환유(環乳) 제99호)

(각 도도부현 지사·각 정령시 시장 앞 후생성 환경위생국장 통지)

금년 오월 구마모토대학 의학부 10년 후의 미나마타병연구반에 의하여 「10년 후의 미나마타병에 관한 역학적, 임상의학적 그리고 병리학적 연구(제2년도)」에서 조사대상지역인 아리아케지구에서 정형적(定型的) 미나마타병과 전혀 구별할 수 없는 환자가 발견되었다는 보고가 있어 국민들 사이에 어패류의 수은오염에 대한 관심이 높아지고 있다.

이 때문에 후생성은 「어패류의 수은에 관한 전문가회의」(이하 「전문가회의」라 함)를 5월 30일에 설치하여 어패류에 함유된 수은의 잠정적 기준에 대하여 검토를 거쳐왔으나 이번에 별첨 1의 내용과 같은 의견이 제출되었다.

후생성은 이 의견을 검토하여 이에서 가리키는 잠정적 규제치를 지도지침으로서 아래와 같이 운용하기로 하였으므로 유감이 없도록 신경써주기를 바란다.

- 아 래 -

1 잠정적 기준 설정의 취지

(1) 수은오염방지대책에 대해서는 환경청을 중심으로 관계각성청으로 구성된 「수은 등 오염대책추진회의」를 설치하여 우선 긴급시책 추진에 힘쓰고 있으나(별첨2 참조) 수은에 의한 인체 건강에 미치는 영향에 대해서는 중대한 관심이 필요한 실정으로 어패류의 수은에 관한 잠정적 기준을 정하기로 했다.

(2) 미나마타병은 메틸수은[2]에 오염된 어패류를 장기간에 걸쳐 계속 섭취한 결과, 축적된 수은이 일정량에 달하여 발병하는 것으로 판명되었다. 한편 미량의 메틸수은을 장기간 계속 섭취하여도 일정한계 이내라면 발병량에 도달하지 않는다는 관점으로부터 전문가회의에서 잠정적 기준에 대하여 검토하였다.

(3) 전문가회의에서는 현재까지 입수할 수 있는 한의 국내외의 연구자료에 근거하여 충분한 안전율을 계산하여 검토한 결과, 소위 총량규제로서 체중 50kg인 성인의 일주일

1) Mercury (Hg)
2) Methyl Mercury

간의 메틸수은 잠정적 섭취량 한도를 0.18mg으로 정하고, 이를 전제로 하여 국민의 최대평균어패류섭취량을 근거로 하여 어패류의 잠정적 규제치를 정하였다.

(4) 따라서 이 잠정적 규제치를 초과하는 어패류를 시장에서 배제하면 국민의 대부분이 지금까지와 마찬가지로 어패류를 섭식하여도 수은에 의한 인체 건강피해는 발생하지 않을 것이다.

(5) 또한 이번 잠정적 규제치는 어패류에 대하여 설정한 것이지만 어패류 이외의 식품에 대해서는 수은의 함유량은 극히 미량이므로 각각의 식품 섭취량을 고려하여도 특별히 잠정적 기준에 영향을 미치지 않는다고 보여진다.

2 어패류의 잠정적 규제치

어패류의 수은의 잠정적 규제치는 총 수은으로서는 0.4ppm으로 하고, 참고로 메틸수은은 0.3ppm(수은으로서)으로 하였다.

단, 이 잠정적 규제치는 다랑어류(다랑어, 청새치, 가다랑어) 및 내수면수역의 하천산의 어패류(호소(湖沼, 호수와 늪)산의 어패류는 포함하지 않는다)에 대해서는 적용하지 않는다.

3 검사방법에 대하여

(1) 검사를 위한 어패류의 샘플링 방법은 별지1에 언급하는 방법에 의한 것으로 한다.

(2) 검사는 먼저 총 수은의 검사를 실시하고 그 결과가 0.4ppm을 초과하는 경우에는 다시 메틸수은 검사를 실시, 그 결과가 0.3ppm을 초과하는 것을 잠정적 규제치를 넘는 어패류로 판정한다.

(3) 검사방법은 원칙으로서 총 수은에 대해서는 습식분해환원기화법에 의한 원자흡광광도계에 의하여, 메틸수은에 대해서는 직접유출법에 의한 가스크로마토그래피에 의하여 실시하는 것으로 하고 분석방법에 대해서는 별지2를 참고로 하길 바란다.

4 잠정적 규제치의 운용에 대하여

(1) 잠정적 규제치를 초과하는 어패류를 시장에 유통시키지 않기 위해서는 어획수역에서 해당어패류의 어획을 금지하는 것이 가장 중요하지만 유통단계의 시장에 있어서도 잠정적 규제치가 정해진 어패류를 최중점으로서 검사를 강화하여 잠정적 규제치를 초과하는 어패류를 유통시키지 않도록 효과적으로 운용하길 바란다.

(2) 유통단계의 검사에 의하여 잠정적 규제치를 초과하는 어패류를 발견한 경우에는 해당 어패류를 어획지에서 억제하는 것이 효과적이므로 즉시 어획수역을 담당하는 부국(어획수역이 다른 도도부현에 있는 경우에는 해당 도도부현으로 함)에 연락하는 등 관계 부국과 밀접한 연계를 유지함과 동시에 해당 어패류의 폐기, 판매의 자주적 규제 등의 적절한 지도를 실시하는 것으로 한다.

또한 검사결과가 판명되는 대로 매번 환경위생국장 앞으로 별지3의 양식으로 보고해 주기를 바란다.

(3) 이 잠정적 규제치의 바른 운용에 의하여 일반적으로는 충분한 안전이 확보되지만 임부 및 영유아의 경우 각 방면의 어패류 조사결과와 식생활 실태를 고려한 뒤 적절한 식사지도에 임해주기를 바란다.

또한 다랑어류 그 외의 어패류를 많이 섭취하는 자에 대해서도 식생활의 적절한 지도를 실시해주기를 바란다.

별지1

어패류의 샘플링 방법
(생략)

별지2

1 총 수은의 분석방법
(생략)
2 메틸수은의 분석방법
(생략)

별지 3

어패류의 수은조사결과
(생략)

별첨1

어패류에 대한 수은의 잠정적기준에 관한 의견
(생략)

별표

수은 등 오염대책 추진회의 위원

(생략)
제1회 수은 등 오염대책추진회의 의사 요지
(생략)
제2회 수은 등 오염대책추진회의
(생략)

○심해성 어패류등에 관한 수은의 잠정적 규제치 취급에 대하여

(1973년 10월 11일)

(환유(環乳) 제121호)

(각 도도부현 지사 · 각 정령시 시장 앞 후생성 환경위생국장 통지)

어패류에 대한 수은의 잠정적 규제치에 대해서는 1973년 7월 31일 환유(環乳) 제99호로 통지하였으나 금회 수산청 당국에서 심해성 어패류 등(메누케[3], 금눈돔, 은대구, 홍게, 물레고둥 및 상어류, 이하 같음)에 대하여 잠정적 규제치 적용 제외의 요망이 있었다.

후생성은 「어패류의 수은에 관한 전문가의회」에 대하여 심해성 어패류 등의 취급에 대하여 의견을 요청한 바, 별첨과 같이 의견이 제출되었으므로 심해성 어패류 등은 다랑어류와 함께 잠정적 규제치 적용대상에서 제외하기로 하였으므로 금후 운용에 유감이 없기를 바란다.

또한 심해성 어패류 등의 어업종사자 등 이들 어패류를 상시 다식(多食)한다고 볼 수 있는 자에 대해서는 다랑어류와 같이 적절한 식생활 지도를 실시하였으면 하나, 이들의 다식자에 대한 금후의 대책에 대해서는 현재 면밀히 검토 중이기에 그 안이 완성되는 대로 통지할 예정이다.

별첨

심해성 어패류 등에 관한 수은의 잠정적 규제치 취급에 대하여

(1973년 10월 11일)

(어패류의 수은에 관한 전문가회의)

본 회의는 금년 6월 24일 「어패류에 대한 수은의 잠정적기준에 대한 의견」을 정하였으나 이번에 수산청 당국으로부터 후생성 당국에 대하여 심해성 어패류 등(메누케, 금눈돔, 은대구, 홍게, 물레고둥 및 상어류)에 대하여 잠정적 규제치 적용 제외의 요망이 있어 후생성에서 당 의회에 의견을 구하였으므로 이 문제에 대하여 검토를 실시하였다.

수산성의 취지는 심해성 어패류 등은 어획량이 근소하고 또 그가 함유하는 수은은 자연상태에서 유래하는 것이라는 것이었다. 그러나 당 의회로서는 어패류 전반의 안전성을 확보하는 경지에서 종합적으로 검토하여야 한다고 생각하였다.

그리하여 최근 조사 결과에 의하여 이 문제를 고찰하여 보니, 국민의 일반적인 식생활의 메틸수은 섭취량은 후생성이 정리한 유통시장의 어패류 검사성적에 의하면 0.04mg~0.06 mg/주(週)로 환산되어 잠정적 섭취량 한도인 0.17mg/주보다 상당히 밑돌아 일반적인 식생활을 유지하는 한 건강피해가 발생할 우려는 없다고 생각한다.

이러한 견지에서 보면 전술한 심해성 어패류 등이 잠정적 규제치를 웃돈다고 하여도 그 섭

3) 연골어강 농어목 볼락과 볼락속의 해수어 중 몸이 붉고 대형인 것의 총칭

취향의 실태로부터 보아 다랑어류와 같은 취급을 하는 것도 허용할 수 있다고 생각한다. 그러나 이는 다랑어류 및 심해성 어패류 등의 소비량 및 수은 농도의 현 상태에 입각한 것이므로 앞으로도 이들에 대하여 관찰을 계속할 필요가 있다.

또한, 어업종사자 등 이들 어패류를 상시 다량으로 섭취한다고 보여지는 자들에 대해서는 적절한 식생활 지도가 필요하다.

○식품 중에 잔류하는 PCB[4]의 규제에 대하여

(1972년 8월 24일)

(환식(環食) 제442호)

(각 도도부현 지사·각 정령시 시장 앞 후생성 환경위생국장 통지)

식품 중에 잔류하는 PCB의 규제에 대해서는 이전부터 식품위생조사회에 PCB 특별부회가 설치되어 검토중이었으나 이번에 별첨의 내용대로 답신이 되었다.

후생성은 이 답신의 내용에 대하여 검토한 결과, 답신의 규제치가 잠정적 규제치임을 고려하여 당분간 이를 행정적 지도방침으로서 아래와 같이 운용하기로 하였으므로 이 내용을 양지하고 유감이 없도록 신경써주길 바라며 통지한다.

- 아 래 -

1 잠정적 규제치 설정의 취지

(1) PCB오염방지대책의 하나로서 이미 산업계에서는 PCB의 제조정지 사용규제 등의 조치가 취해졌지만 과거에 사용되었던 PCB에 의한 환경오염이 금후 조속히 줄어든다고는 생각하기 어렵고, 한편 인체오염에 관한 보고가 행해지는 등 인체 건강에 미치는 영향에 대해서는 중대한 관심이 필요하다.

따라서, PCB에 의한 위해방지의 관점에서 오염원으로서 가장 중요한 것으로 생각되는 식품에 대하여 그 잠정적 규제치를 정하기로 하였다.

(2) 본래 규제치를 정함에 있어서는 장기독성연구의 결과로부터 인체에 일일섭취허용량(ADI)를 산출하여 이를 기초로 식품별 규제치를 정하는 것이 일반적이다. 그러나 1971년에 개시된 PCB의 장기독성연구는 금후로도 1년 이상에 걸쳐 계속되지 않으면 그 연구를 완성할 수 없는 실정이나, PCB의 식품오염과 이를 둘러싼 사회정세는 방치할 수 없는 현상에 있다. 이 때문에 식품위생조사회에서는 현시점에서 입수할 수 있는 한의 내외의 연구성과를 기초로 하여 잠정적으로 인체의 일일섭취허용량 5μg/kg/day를 산출하여 이에 현재까지 얻어진 조사결과에 의한 식품의 PCB 오염 실태를 감안하여 당분간의 기준으로서 정한 것이 이번의 잠정적 규제치이다.

(3) 따라서 이 잠정적 규제치는 현시점에서 당분간 적용되는 것이지만 충분히 안전성을 고려한 것이므로 이 잠정적 규제치를 지키고, 또한 식생활지도 등의 보건지도대책을 진행함으로써 오염지역에서도 PCB에 의한 위해 발생을 방지할 수 있을 것으로 생각

4) Polychlorinated biphenyls, total (PCBs)

된다.

(4) 이 잠정적 규제치는 그 설정의 취지에서 식품 오염이 이 수준까지 허용되어도 좋다고 해석해서는 안 되는 것으로 어디까지나 PCB는 식품에 함유되어서는 아니 되는 것임에는 변함이 없다.

이러한 관점에서 잠정적 규제치가 이 수준까지 오염이 허용된다는 것으로 취급되지 않도록 충분히 지도함과 함께 조금이라도 오염 수준을 낮추기 위한 노력이 필요하다.

2 잠정적 규제치

식품 중에 잔류하는 PCB의 잠정적 규제치는 다음과 같다.

어패류

원양난바다어패류(가식부)	0.5ppm
내해내만(내수면을 포함)어패류(가식부)	3ppm
우유(전유중)	0.1ppm
유제품(전량중)	1ppm
육아용분유(전량중)	0.2ppm
육류(전량중)	0.5ppm
난류(전량중)	0.2ppm
용기포장	5ppm

3 잠정적 규제치 운용상의 주의

(1) 본 규제치는 PCB에 의한 식품의 오염을 방지하고, 또한 저하시키기 위한 행정상의 지표로서 그 상한을 정한 것이다.

따라서 유통경로 말단에서 개별 식품의 적부를 판단하기 위한 것보다도 오히려 생산지(수)역에서의 해당식품의 오염을 저하시키거나 또는 오염식품이 유통되지 않도록 하기 위한 것으로써 효과적으로 운용되길 바란다.

(2) 검사에 있어서는 생산지(수)역에 가장 접근한 단계에서 실시하도록 처리하고 그에 맞추어 생산지(수)역의 파악을 실시하는 등 그 결과가 바로 생산지(수)역에서의 대책에 도움이 되도록 배려가 필요하다.

(3) 검사 결과, 잠정적 규제치를 초과하는 것을 발견한 경우에는 즉시 해당식품의 공급자에 대한 생산행정에도 충분히 반영시킬 수 있도록 관계부국과 밀접한 연계를 가짐과 동시에 해당식품의 판매의 자주규제 등을 지도하는 외에 해당식품을 섭식하지 않도록 조치, 그리고 폐기물 처리 시에는 환경 등의 재오염을 방지하는 조치를 취할 필요가 있다.

(4) 또한 검사에 있어서의 분석법에 대해서는 1972년 1월 29일자 환식(環食) 제46호 통지의 「분석방법에 관한 연구」에 의하나 우선 PCB만을 검사하는 것으로 하고, 그 방법은 알칼리분석법 및 십염화법에 의한 것으로 하기 바란다.

(5) 이 규제치의 바른 운용에 의하여 일반적으로는 안정성이 확보되지만 임산부 및 영유아에 대해서는 그 생리적 특성 때문에 식품위생조사회에서는 더욱 검토를 계속할 것으로 되어있다. 그러나 임산부 및 영유아를 시작으로 매일같이 내해내만어패류를 섭취하는 자에 대해서는 식생활의 보건지도를 맞추어 행할 필요가 있으므로 수산청에서 실시하는 조사 결과를 활용하여 보건지도를 철저하게 힘써주기를 바란다.

(6) 그 외에 원양난바다어패류와 내해내만어패류의 범위에 대해서는 별지자료를 참고해 주기를 바란다.

[별첨] 생략

(별지) 생략

○선어에 대한 식품첨가물 사용에 대하여

(1994년 9월 22일)

(위유(衛乳) 제141호 · 위화(衛化) 제89호)

(각 검역소장 앞 후생성 생활위생국 유육(乳肉)위생 · 식품화학과장 연락 통지)

표제에 대하여 최근 일부 수입 선어류 중 변색방지의 목적으로 일산화탄소를 사용하고 있다는 정보가 있습니다. 일반적으로 일산화탄소는 화학적 합성품이며 이 화학적 합성품인 일산화탄소를 식품에 사용하는 것은 식품위생법 제6조를 위반하는 것입니다.

또한 만일 화학적 합성품 이외의 일산화탄소를 사용한다고 해도 이러한 변색방지 조작을 실시한 식품은 소비자의 판단에 오해를 불러일으키고 위생상의 위해가 발생할 우려가 있으므로 일산화탄소를 사용한 선어가 수입되지 않도록 귀관하 관계운영자에 대한 지도를 잘 부탁드립니다.

○다랑어에 사용하는 일산화탄소에 대하여

(1997년 5월 21일)

(위유(衛乳) 제146호 · 위화(衛化) 제68호)

(각 도도부현 · 각 정령시 · 각 특별구 위생주관부(국)장 앞 후생성 생활위생국 유육(乳肉)위생 · 식품화학과장 연명 통지)

표제에 대해서는 1994년 9월 22일 위유 제141호 · 위화 제89호 통지에 의하여 식품위생법 제6조를 위반한다는 내용을 통지하였으나 금번 다랑어에 일산화탄소를 사용한 것으로 판단되는 기준을 아래와 같이 정했으므로 다랑어의 수거검사 등에서 적정하게 운용하길 부탁한다.

또한 본 기준에 의하여 식품위생법 제6조를 위반하는 것으로 밝혀진 다랑어는 회수, 폐기, 환송 등의 조치를 적정하게 강구하도록 함께 부탁한다.

또한 이번 다랑어에는 스모크품(훈제품)이라 칭하는 다랑어도 포함되어 있으므로 만약을 위해 덧붙인다.

본 건에 관한 각 검역소장 앞의 통지를 참고용으로 별첨한다

- 아 래 -

1 일산화탄소의 사용 유무 판단에 대해서는 검사개시일의 정량치가 200μg/kg 이상이며 그 이틀 후의 정량치가 검사개시일의 정량치보다 명확히 감소한 경우, 또는 검사개시일의 정량치가 500μg/kg 이상인 경우에는 일산화탄소가 사용된 개연성이 높아 식품위생법 제6조를 위반하는 것으로 취급하여도 지장이 없음.

2 다랑어 중의 일산화탄소 정량에 대해서는 1997년 3월 31일 위식 제116호 · 위화 제39호 통지 「식품위생법 제15조 제3항에 근거한 검사명령 실시에 대하여」의 별표 1 검사의 방법에 기재된 1995년 1월 30일 위유 제10호 · 위화 제7호 통지 「선어 중의 일산화탄소 분석법」의 A법에 따를 것.

별첨 생략

○방어에 사용하는 일산화탄소에 대하여

(1997년 9월 19일)

(위유(衛乳) 제263호 · 위화(衛化) 제124호)

(각 도도부현 · 각 정령시 · 각 특별구 위생주관부(국)장 앞 후생성 생활위생국 유육(乳肉)위생과장 · 식품화학과장 통지)

표제에 대해서는 1994년 9월 22일 위유(衛乳) 제141호 · 위화(衛化) 제89호 통지에 의하여 식품위생법 제6조를 위반한다는 내용의 통지를 하였으나 금번 방어(방어의 새끼, 방어의 중치 등을 포함. 이하 같음)에 일산화탄소를 사용하였다고 판단되는 기준을 아래와 같이 정하였으므로 수거검사 등에 있어서 적정한 운용을 바란다.

또한 본 기준에 의하여 식품위생법 제6조를 위반하는 것으로 밝혀진 방어는 회수, 폐기 등의 조치를 적절하게 강구하도록 함께 부탁한다.

또한 이번 방어에는 스모크품(훈제품)이라 칭하는 방어를 포함하는 것이므로 만약을 위하여 덧붙인다.

- 아 래 -

1 진공팩에 포장된 방어에 대해서는 팩 속의 일산화탄소의 정량치가 10μl/L 이하인 경우에는 무처리로 판단하고, 100μl/L 이상인 경우에는 식품위생법 제6조를 위반하는 것으로 취급하여도 지장이 없음.
2 상기 1에 의하여 판단할 수 없는 경우 또는 진공팩에 포장된 것 이외의 방어에 대해서는 검사개시일의 정량치가 350μg/kg 이상인 경우에는 식품위생법 제6조를 위반하는 것으로 취급하여도 지장이 없음.
3 방어의 일산화탄소의 정량에 대해서는 1997년 3월 31일 위식(衛食) 제116호 · 위유(衛乳) 제105호 · 위화(衛化) 제39호 통지 「식품위생법 제15조 제3항에 근거한 검사명령 실시에 대하여」의 별표1 검사의 방법에 기재된 1995년 1월 30일 위유 제10호 · 위화 제7호 통지 「선어 중의 일산화탄소 분석법」(이하 「분석법 통지」라 함)의 A법 및 B법을 따를 것.

○밀의 데옥시니발레놀[5]에 관한 잠정적인 기준치 설정에 대하여

(2002년 5월 21일)

(식안발(食安発) 0621001호)

(각 도도부현 지사·각 정령시장·각 특별구장 앞 후생노동성 의약국 식품보건부장 통지)

데옥시니발레놀은 붉은곰팡이병균으로서 알려진 푸사리움속 진균이 생산하는 곰팡이독입니다. 작년 개최된 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가회의에서 데옥시니발레놀에 관한 안전성평가가 실시되고, 현재 FAO/WHO 합동 식품규격계획(코덱스위원회)의 식품첨가물·오염물질부회에서 데옥시니발레놀이 함유된 식품의 리스크관리에 대하여 검토가 진행되고 있습니다.

이번 2001년도 후생과학연구 결과로서 일부 밀이 비교적 고농도로 데옥시니발레놀에 오염되었다고 보고되어 2002년 5월 15일에 약사·식품위생심의회 식품위생분과회 식품규격·독성합동부회에서 심의가 행해진 결과, 이번 보고내용으로부터 우리나라에서의 밀의 데옥시니발레놀에 의한 오염이 즉각 인체 건강에 영향을 미친다고 생각하기 어렵지만, 데옥시니발레놀의 섭취에 의한 건강리스크를 저감하고 건강위해를 미연에 방지하는 관점에서 식품위생법 제7조에 근거한 규격기준의 설정을 향한 검토가 필요하다고 보고, 규격기준을 설정하기까지의 사이에 밀에 함유된 데옥시니발레놀에 대하여 행정상의 지도지침이 될 잠정적인 기준치를 설정해야 한다고 결론을 얻었습니다.

이를 근거로 하여 밀에 함유된 데옥시니발레놀에 대한 행정상의 지도지침으로서 잠정적인 규제치를 아래와 같이 하였으므로 귀관하 관계자에 대한 지도를 잘 부탁드립니다.

또, 2001년도 후생과학특별연구보고서 개요를 별지1에 정리하였으므로 참고해 주십시오.

- 아 래 -

1 잠정적인 기준치

밀에 함유된 데옥시니발레놀의 잠정적인 기준치는, 1.1ppm으로 한다.

본 기준치는 FAO/WHO 합동 식품첨가물 전문가회의에서 정해진 잠정적 최대일일허용섭취량 및 국민영양조사에 의한 밀류의 1인당 1일섭취량에 근거하여 밀에서 밀가루로의 데옥시니발레놀 감쇠를 고려해서 현 시점에서 활용할 수 있는 한의 과학적 지견에 근거하여 정해진 것입니다.

2 시험방법

5) Deoxynivalenol (DON)

시험방법은 원칙적으로 정성 및 정량시험을 자외분광광도형검출기 부착 고속액체크로마토그래피, 수소염이온화검출기 부착 가스크로마토그래피, 또는 전자포획형검출기 부착 가스크로마토그래피에 의하여 실시하고, 확인시험을 액체크로마토그래프·질량분석 또는 가스크로마토그래프·질량분석에 의하여 실시하는 것으로 합니다. 또, 상세 시험법에 대해서는 별지2를 참조해 주십시오.

3 잠정적인 기준치의 운용에 대하여

(1) 본 기준치는 시장에 유통되는 밀의 안전성을 확보하기 위한 행정상의 지침으로 정해진 것으로서 잠정적인 기준치를 초과하는 밀이 시장에 유통되지 않도록 효과적인 운용을 부탁드립니다.

(2) 검사 결과, 잠정적인 기준치를 초과하는 것을 발견한 경우에는 농산관계부국과도 밀접한 연계를 도모하면서 판매 자주규제 등의 적절한 지도를 실시하는 것으로 합니다.

(3) 규격기준설정에 있어서의 기초데이터로 쓰기 위하여 검사결과에 대해서는 집계 후 2002년 12월 하순 목표로 식품보건부장 앞으로 별지3의 양식대로 보고를 부탁드립니다.

(별지1)

2002년도 후생과학특별연구보고서(개요)

(생략)

(별지2)

데옥시니발레놀시험법

(생략)

(별지3)

밀의 데옥시니발레놀 검사결과

(생략)

○마비성패독[6]에 의한 이매패 등의 포식생물의 독화에 대하여

(2004년 4월 13일)

(식안감발 제0413003호)

(각 도도부현 · 각 보건소 설치 시 · 각 특별구 위생생관부(국)장 앞 후생노동성 의약식품국 식품안전부 감시안전과장 통지)

패류의 패독에 대해서는 1980년 7월 1일자 환유(環乳) 제29호 「마비성패독 등에 의하여 독화한 패류의 취급에 대하여」 및 1981년 8월 11일자 환유(環乳) 제62호 「독화한 패류의 유통방지에 대하여」 등, 종래부터 다양한 대책 추진에 대해 힘쓰고 있습니다만, 금번 별첨의 내용대로 농림수산성의 연구사업(연구사업명: 「첨단기술을 활용한 농림수산연구 고도화사업」)에서 검체로서 채취한 복수의 왕밤송이게의 간췌장에서 패류의 규제치인 4MU/g을 초과하는 마비성패독이 검출되고, 또 그 독화의 메카니즘은 마비성패독을 가진 이매패를 왕밤송이게가 포식함으로써 기인된다는 것이 시사되었습니다.

왕밤송이게에 함유된 마비성패독에 기인하는 식중독 사례는 여태껏 보고되지 않았지만, 마비성패독에 의한 독화가 발생한 해역주변에서 채집되는 이매패 등의 포식생물에 대해서도 주의가 필요하다고 생각되어 앞으로는 아래와 같이 취급하도록 잘 부탁드립니다.

또한 본 건에 대해서는 농림수산성과 협의를 완료하였으므로 만약을 위하여 덧붙입니다.

- 아 래 -

1 이매패 등의 마비성패독에 의한 독화가 확인된 해역을 관할하는 도도부현 등에서는 수산부국과 연계하여 사람이 식용하는 이매패 등의 포식생물에 대하여 마비성패독에 관한 독화실태 조사를 적극적으로 실시할 것.

2 상기 1의 조사의 마비성패독의 검사법은 1980년 7월 1일자 환유(環乳) 제30호 「패독의 검사법 등에 대하여」에 정해진 마비성패독 검사법에 의할 것.

3 상기 검사의 결과, 이매패 등의 포식생물의 간췌장 또는 부속지 근육 등을 포함한 가식부 1g당의 마비성패독의 독량이 4MU(마우스유닛)을 초과하는 경우에는 식품위생법 제6호 제2호의 규정을 위반하는 것으로 취급할 것.

4 상기 검사의 결과, 식품위생법 위반이 판명된 경우에는 감시안전과 앞으로 신속하게 연락을 바란다.

(별첨)

(첨단기술을 활용한 농림수산연구 고도화사업 보고서 요약)

(생략)

6) Paralytic shellfish poisoning(PSP)

○마비성패독 등에 의하여 독화한 패류의 취급에 대하여

(2015년 3월 6일)

(식안발(食安発) 0306 제1호)

(각 도도부현 지사·각보건소설치시장·각특별구장 앞 후생노동성 의약식품국 식품안전부장 통지)

(동인생략)

마비성패독 및 설사성패독[7]을 함유하는 패류의 취급에 대해서는 「마비성패독 등에 의하여 독화한 패류의 취급에 대하여」(1980년 7월 1일자 환유(環乳) 제29호. 이하 「구 통지」라 함)에 근거하여 취급되어 왔다.

금번 설사성패독을 함유하는 패류에 대해서는 국제적으로 기기분석법 도입이 추진되어가는 현상을 감안해서 우리나라에서도 기기분석법을 도입하기로 하여 오카다산(이하 「OA」라 함), 디노피시스톡신-1 및 디노피시스톡신-2 그리고 그들의 에스테르화합물에 대하여 독성등가계수를 이용해서 OA당량으로 환산한 것의 총합을 설사성패독의 규제치로 정하기로 하였으므로 아래와 같이 운용하는 데에 유감이 없도록 조처해주길 바란다.

본 통지의 제정에 수반하여 2015년 4월 1일자로 구 통지는 폐지한다. 또한 해당사항에 대해서는 농림수산성과 협의가 된 것임을 덧붙인다.

- 아 래 -

1 마비성패독 또는 설사성패독을 함유하는 패류에 대하여 껍데기를 제거하지 않은 것, 껍데기를 제거한 것, 가공품 등 그 형태와 상관없이 그 가식부 1g당의 독량이 마비성패독은 4MU(마우스유닛), 그 가식부 1kg당의 독량이 설사성패독은 0.16mgOA당량(이하 이를 「규제치」라 함)을 초과하는 것의 판매 등을 행하는 것은 식품위생법 제6조 제2호를 위반하는 것으로서 취급할 것.

단, 유독부분의 제거 등의 처리에 의하여 규제치 이하가 되는 것임이 분명하게 인정되는 것은 해당 처리를 위하여 처리시설에 반송하는 경우 동법 제6조 제2호의 단서에 해당하는 것으로 취급함에 지장이 없을 것.

2 마비성패독 및 설사성패독을 원인으로 하는 식중독 방지를 위해서는 생산지 또는 출하지에서의 대책이 가장 중요하므로 생산지 또는 출하지의 도도부현, 보건소 설치 시 혹은 특별구(이하 「도도부현 등」이라 함)에 있어서는 패류의 독화 추이 파악에 힘쓰고, 독화 경향이 인정된 경우에는 관계자에 대하여 적절한 지도를 행함과 동시에 감시 및 검사

7) Diarrhoeic shellfish poisoning(DSP)

체제를 강화하는 등 위반품이 출하되지 않도록 필요한 대책을 강구할 것.

특히 유독부분 제거 등의 처리를 행하는 경우에는 다음에 따라 이들의 준수상황에 대하여 충분한 감시를 행할 것.

1) 처리를 실시하는 원료 조개는 처리시설의 처리방법, 처리체제 등을 감안하여 해당 처리에 의하여 제품에 함유된 독량이 확실히 규제치 이하가 된다고 인증된 것에 한하고 처리시설 이외에 반송되지 않도록 필요한 체제를 정비할 것.

2) 처리는 패류가 채취된 도도부현 등 내에서 해당 처리가 적정하게 행해지는 체제를 갖췄다고 인정되는 시설에서만 실시하도록 하고, 어쩔 수 없이 다른 도도부현 등에서 2차 처리를 행하는 경우에는 해당 도도부현 등과 연락을 긴밀하게 하여 적정한 반송 및 처리 체제를 갖추고 있다고 인정되는 경우에만 실시하도록 할 것.

3) 처리를 실시하는 영업자에 대해서는 받아들인 선처리가 적정 및 위생적으로 행해지기 위한 처리요령을 작성시킴과 동시에 다음 조치를 강구시킬 것.

가 처리공정부문마다 책임자를 배치하여 처리요령을 준수시키는 등 적정한 처리 확보에 힘쓸 것.

나 자주검사체제를 정비하여 처리 후의 제품에 대해서는 롯트를 대표하는 충분한 검체에 대하여 검사를 실시하고 규제치를 초과하지 않음을 확인한 것만 출하할 것.

3 생산지 또는 출하지 이외의 도도부현 등에 있어서는 생산지 정보 파악에 힘쓰고, 필요에 따라 패류가 독화한 해역에서 출하되는 것의 검사를 실시하는 등 위반품이 유통판매되지 않도록 감시를 강화할 것.

4 패류의 독화가 인정된 경우, 생산지 도도부현 등은 해당 해역, 조개의 종류 등을 일반에 주지시키는 등 어업자 이외에 의한 채취, 섭식 등에 의한 사고 발생 방지에 힘씀과 동시에, 독화 상황 및 강구한 조치 등에 대하여 당부 감시안전과장 앞으로 보고하고 이에 맞추어 관계 도도부현 등에 대해서도 정보 제공에 힘쓸 것.

○심피툼(Symphytum)(소위 컴프리(Comfrey)) 및 이를 포함하는 식품의 취급에 대해서
(2004년 6월 18일)

(식안발(食安発) 제0618002호)

(각 도도부현 · 각 보건소 설치 시 · 각 특별구 위생생관부(국)장 앞 후생노동성 의약식품국 식품안전부장 통지)

심피툼(소위 컴프리, 이하 「컴프리」라 함) 및 이를 함유하는 식품에 대해서는 2004년 3월 24일자로 후생노동성 장관이 식품안전위원회위원장에게 식품건강영향평가에 대한 의견을 구하던 참에, 국민의 의견모집에 앞서 금번 긴급을 요한다는 식품안전위원회의 논의에서 식품건강영향평가 통지가 별첨의 내용대로 있었다. 이것을 받아들여 컴프리 및 이를 함유하는 식품에 대하서는 식품위생법 제6조 제2호에 해당하는 것으로서 판매 등을 금지하기로 하였으므로 양지바란다.
또한, 컴프리 및 이를 함유하는 식품에 대한 식품위생법 제54조의 적용에 대해서는 영업자가 자주적으로 폐기, 회수 등의 조치를 적절하게 강구하는 경우에는 이를 고려하도록 부탁한다.
또, 식품안전위원회에서는 별첨 통지의 별첨 심의결과에 대하여 널리 국민의 의견 · 정보를 모집하고 있으므로 덧붙인다.
그리고 컴프리 등의 취급에 대해서는 2004년 6월 14일자 식안기발(食安基発) 제0614001호, 식안감발(食安監発) 제0614001호 「심피툼(소위 컴프리) 및 이를 함유한 식품의 취급에 대해서」에서 통지하였으나 재차 영업자에게 충분한 주지를 요한다.

별첨 생략

○후생노동성발 식안 제0324001호의 심피툼(소위 컴프리) 및 이를 함유하는 식품에 관한 식품건강영향평가 결과의 통지에 대하여

(2004년 6월 17일)
(부식(府食) 제667호)
(후생노동성 장관 사카구치 치카라 앞 식품안전위원회 위원장 테라다 마사아키 통지)

후생노동성발 식안(食安) 제0324001호(2004년 3월 24일자)로서 귀 성(省)에서 당 위원회에 의견을 요청한 식품건강영향평가의 결과는 아래와 같으므로 통지합니다. 또한, 곰팡이독 · 자연독 등 전문조사회의 심의개요 및 평가 결과를 정리한 것을 첨부합니다.

- 아 래 -

1. 심피툼(소위 컴프리)이 원인이라 생각되는 인체의 간정맥폐색성질환 등의 건강피해 사례가 해외에서 다수 보고되었고, 특히 유아의 경우 보다 감수성이 높다는 보고가 있다. 그러나 컴프리 그 자체의 각종 독성시험이 충분히 실시되지 않은 등, 컴프리 섭취에 의한

리스크가 어느 정도인지 정량적으로 평가하기 위한 정보는 현시점에서 불충분하다. 단, 호주 · 뉴질랜드에서는 컴프리 등에 함유된 피롤리지딘 알칼로이드에 대하여 잠정적허용섭취량(1μg / kgbw. / day)이 설정되어 있다.

2. 일본에서 컴프리를 사용한 건강식품 등이 인터넷을 통하여 판매중임이 확인되었고 이들 건강식품 등을 섭취함으로써 건강피해가 발생할 우려가 있다고 생각된다.
3. 또한 일본에서 컴프리가 텃밭 등에서 재배되고 있다는 정보도 있고, 재배 또는 자생하고 있는 컴프리를 섭식함에 따른 건강피해가 발생할 가능성도 부정할 수 없으므로 널리 일반 국민들에게 컴프리를 섭취하는 리스크에 대하여 주의를 환기하는 등의 적절한 리스크 관리 조치를 강구해야 한다고 생각한다.
4. 더욱이 컴프리 이외의 피롤리지딘 알칼로이드를 함유하는 식품의 경우 일본에서 일반적으로 대량 또는 장기적으로 섭취하는 실태는 없다고 생각되며, 이들 식품을 섭취함에 따른 리스크는 컴프리에 비하여 낮다고 추측되지만, 계속하여 섭취실태 및 피롤리지딘 알칼로이드 함유 등의 관련정보 수집에 힘쓰고 그에 의해 얻은 식견에 근거하여 적정식품 건강영향평가를 실시해 가는 것이 적절할 것이다.

(별첨)

심피툼(소위 컴프리) 및 이를 함유하는 식품의 식품건강영향평가에 대하여

1. 시작하며

식품안전위원회는 식품안전기본법(2003년 법률 제48호)에 근거하여 후생노동성으로부터 심피툼(소위 컴프리) 및 이를 함유하는 식품에 관한 식품건강영향평가에 대하여 의견을 요청받았다(2004년 3월 24일자 후생노동성발 식안 제0324001호, 같은 날 관계서류를 접수)

후생노동성에 의하면 우리나라에서 컴프리 및 이를 함유하는 식품에 의한 특징적인 간장애 보고 사례는 없지만 외국에서 컴프리 또는 이를 함유하는 식품 등을 사용하지 않도록 하는 권고 또는 컴프리 등에 함유된 피롤리지딘 알칼로이드(Pyrrolizidine Alkaloids ; PAs)의 잠정적내용섭취량을 설정하는 등의 상황에 입각하여 컴프리에 관한 관계논문 등의 수집을 실시하고 이번에 식품안전위원회에 식품건강영향평가를 요청하여 식품건강영향평가 결과에 근거한 식품위생법에서 필요한 조치를 신속하게 강구하도록 하고 있다.

2. 심피툼(소위 컴프리)이란

심피툼(학명: Symphytum spp.)은 컴프리, 나래지치라고도 한다. 지치과 컴프리속의 다년초본이며 주요 종으로 일반 컴프리(Symphytum offcinale)、프릭클리 컴프리(Symphytum asperum)、러시안 컴플리(Symphytum x uplandicum) 등이 있다. 코카서스가 원산지이며 유럽에서 서아시아까지 분포한다. 길이는 60~90cm이며 직립하고 전신에 잔털이 있고 잎은 달걀형~긴달걀형. 초여름부터 여름에 걸쳐 꽃줄기가 자라 종모양의 백색~연자색 꽃이 핀다. 우리나라에서는 메이지 시대에 목초로서 들어와서 한때 장수의 효과가 있다고 선전되어 널리 텃밭에 보급되었다. {참고: 마루젠 식품종합사전 (마루젠 주식회사) 외}

이번에 후생노동성이 평가를 의뢰한 컴프리는 주로 일반 컴프리(Symphytum offcinal

e)、프릭클리 컴프리(Symphytum asperum)、러시안 컴플리(Symphytum x uplandicum) 3종으로 대표되는 Symphytum spp.이다.

3. 식품으로서의 이용상황 등

(1) 채소로서의 이용

어린 잎을 튀김, 나물, 볶음 등의 조리를 하여 먹는다. 장수자가 많은 러시아의 코카서스 지방에서 흔히 섭취함에 따라 건강채소로서 주목받아 일본에서도 1960~70년대에 붐이 있었다. 또한 현재에도 일부 농지 및 텃밭 등에서 국한적인 재배나 소비가 추정되지만 그 양은 파악되지 않았다.

(2) 건강식품으로서의 이용

컴프리의 잎 · 줄기 · 뿌리가 건조, 분말상, 과립상, 추출액(농축액 포함) 등으로 가공되어 건강보조식품이나 잎차로써 판매되는 사례가 있다. 우리나라의 건강식품으로서의 이용에 대해서는 미국의 식품의약품국(FDA)에 의한 관련업계에 대한 컴프리 등을 함유하는 영양보조식품의 자주회수 등의 권고에 입각하여 관련업계 단체에서는 건강식품으로서의 공급을 자주적으로 정지하고 있다는 정보도 있어 일반적인 판매방법에 따라 대량으로 유통하는 실태는 없다고 추측된다.

한편, 인터넷 상에서 컴프리를 원료에 포함하는 건강식품 등의 판매(수입 포함)이나 컴프리의 건강식재로서의 이용방법 등이 복수 확인됨으로써 이들의 판매를 통하여 소비되고 있음이 추측되지만 그 판매량 · 소비량 등은 파악되지 않았다.

4. 외국에서의 규제

(1) 독일

1992년 독일연방건강국은 허브 서플리먼트의 PAs 및 N-옥시드체의 최대허용섭취량을 0.1μg/일로 정하여 1년간 6주간까지라면 1일 1μg까지 섭취하는 것은 허용된다고 하고 있다.(1)[8]

(2) 미국

2001년 7월 FDA에서 관련업계에 대하여 어떤 종의 컴프리에는 인체 건강에 중대한 악영향(간독성, 발암성 등)을 미치는 피롤리지딘 알칼로이드가 함유되기 때문에 컴프리 등을 함유하는 영양보조식품의 자주회수 등을 권고하고 있다.

(3) 호주 · 뉴질랜드

2001년 11월, 양국 식품위원회는 컴프리 등에 함유되는 피롤리지딘 알칼로이드에 대하여 잠정적내용섭취량(1μg/kgbw./day)를 설정함과 동시에 컴프리를 식용으로 첨가하는 것이나 식용으로 제공하는 것을 금지하고 있다.

(4) 캐나다

2003년 12월 보건성으로부터 소비자에 대하여 컴프리 혹은 이를 함유하는 식품에 대하여 간장애를 유발할 우려가 있는 에틸리딘(피롤리지딘 알칼로이드의 일종)을 함유할 가능성이 있기 때문에 이들 식품을 사용하지 않도록 권고하고 있다.

5. 식품건강영향평가에 대하여

(1) 컴프리에 의한 인체의 건강위해보고

8) 이하 문장 중간 및 끝에 달린 괄호 안의 숫자는 이 통지 뒤에 첨부된 참고문헌 목록의 해당 숫자를 나타냄.

컴프리에 의한 주요 간장애는 간정맥폐색성질환(2, 3)이며 주로 간의 세정맥의 비혈전성폐색에 의한 간경변 또는 간부전이다. 환자의 주증상은 급성 또는 만성 문맥압항진, 간비대, 복통이다.(2)

미국에서 서플리멘트(컴프리 뿌리의 분말)를 상용하고 있던 49세의 여성이 버드 키아리 증후군 타입의 VOD(정맥폐색성질환)이라 진단받았다. 환자는 간세정맥폐색을 동반한 문맥압항진이 확인되고, 간 조직검사에서는 소엽중심성의 괴사와 울혈이 확인되었다. 또한 서플리멘트에서는 PAs가 검출되어 환자가 6개월간 섭취한 PAs량은 85mg이라 산정되었다.(4)

뉴질랜드에서는 23세의 남성이 간장의 문맥폐쇄성질환 및 문맥고혈압증을 발증하여 간부전으로 사망하였다. 환자는 주로 채식으로 발병 이전 컴프리를 섭취하고 있었다. 발증과 컴프리 섭취의 시간적 관계, 간장의 조직학적 병변 등으로부터 간장의 정맥폐색성 질환과 컴프리 사이에 인과관계가 있을 가능성을 시사하고 있다.(5)

1950년~80년에는 자메이카, 인도, 아프가니스탄에서 PAs에 오염된 곡물이나 PAs를 함유하는 차를 마심에 따른 중독 사례가 수 차례 보고되었다. 특히 유아는 PAs에 대하여 감수성이 높아 급성폭로 후 1주간 이내에 간VOD를 일으킨다고 보여져 허브차를 마신 여성이 낳은 신생아가 VOD를 일으킴에 따라 경태반 피롤리지딘 중독의 가능성도 시사된다. 한편 나이가 많은 어린이나 성인의 경우에는 일반적으로 수개월의 폭로가 필요하다고 한다. 또한 PAs의 독성은 VOD에 한하지 않고 래트에서는 폐의 내피과형성이 확인되었다.(6)

피롤리지딘 알칼로이드에 의한 간장애는 남아프리카의 세네시오 피해가 최초로 70년 이상 전부터 보고되었다. 서양에서는 1970년대부터 주목을 받아 Senecio Longilobus를 함유한 차를 마신 유아 2명에서 간VOD가 보고되었다. VOD는 버드 키아리 증후군과 비슷한 감소엽정맥의 비혈전성 폐색질환이며 간정맥압의 항진, 간장의 울혈, 괴사를 유발하며 이어서 섬유증이 확인된다. 독성발현은 섭취량에 따라 달라지며 다량섭취는 급성간장애를, 장기소량섭취에서는 만성적 간장애를 일으킨다. 특히 Helitotopium, Senecio, Crotalaria 씨나 마테차의 PAs 독성은 강하다. 미국에서 널리 판매중인 컴프리 제품(잎 · 뿌리 추출물)에 의한 간장애도 보고되었다. 실험동물에서도 치토크롬 P450에 의한 알칼로이드의 생체 내 변환이 원인으로 생각되는 급성독성이 보고되었다. 강력한 알킬화제인 피롤화합물이 생성되어 이들이 간암을 일으킨다고 생각되고 있다.(3)

(2) 컴프리와 피롤리지딘 알칼로이드

컴프리의 인체의 건강에 미치는 영향은 컴프리에 함유되는 피롤리지딘 알칼로이드의 작용에 의한 것으로 생각되고 있다.

피롤리지딘 알칼로이드는 6,000 이상의 식물종에서 350 이상이 단리되어 있어, 그 대부분은 유독하다고 되어 있다. 또한 그 대부분이 동물에 암을 유발함에 따라 사람에 대해서도 발암성을 나타낼 가능성이 있다고 보여진다. PAs를 함유하는 식물은 수천종 알려져 있지만 주요 식물은 Fabaceae(콩과)、Asteraceae(국화과)、Boraginaceae(지치과)이다.(1, 7)

우유, 벌꿀, 달걀에서 PAs가 검출된 보고가 있으나 PAs의 최대 폭로는 소위 허브 서플리먼트라고 보여지고 있다.(1)

인체에서 컴프리의 내복이 안전하지 않다는 결론은 주로 설치류에게 고농도의 정제PAs를 투여한 실험에 근거하고 있다. 컴프리의 PAs의 독성은 그렇게 높지 않다. 감수성이

높은 돼지나 닭에서 컴프리는 유해작용을 나타내지 않는다. 역으로, 래트는 감수성이 높지만 PAs에의 반응메카니즘이 사람과 다르기 때문에 좋은 모델이라고는 할 수 없다는 보고도 있다.(8)

수확이나 차를 끓이는 방법, 잎을 사용하는가 뿌리를 사용하는가에 따라 PAs 함량은 크게 달라진다.(6)

컴프리의 추출액 및 고형상의 PAs의 농도를 측정하는 방법을 개발하여 워싱턴에서 시판하던 11종류의 건강식품을 검사한 결과, 9종류 건강식품에 1종류 이상의 PAs가 함유됨이 확인되었고 그 양은 0.1~400ppm이었다. 1종류 이상 다른 성분과 혼합한 컴프리 잎을 함유한 제품에서는 알칼로이드 레벨은 가장 낮았지만 벌크 컴프리 뿌리에서 가장 높았고, 이어서 벌크 잎에서 높았다는 보고가 있다.(9)

Huxtable의 조사에서는 컴프리 잎은 40mg/kg의 피롤리지딘, 320mg/kg의 피롤리지딘 N-옥시드를 함유하여 컴프리 뿌리는 총함량 2,900mg/kg가 된다고 보고되었다.

Ridker의 보고(4)에서는, 49세의 간VOD환자 여성은 15μg/kg/일의 PAs를 섭취하고 있었다. 13세의 VOD환자 소년은 컴프리차를 2~3년에 걸쳐 마시고 있었다. 게다가 47세의 간VOD환자 여성은 컴프리차를 매일 10잔, 컴프리 펩신캡슐을 한손 가득 섭취하고 있었다. 또한 컴프리차를 1~2주간 마신 23세의 남성이 간VOD로 사망하였다.

(3) 컴프리의 독성

① 급성독성

다량섭취에 의하여 급성간장애를 일으킨다. 실험동물에서도 치토크롬 P450에 의한 알칼로이드의 생체 내 변환이 원인으로 생각되는 급성독성이 보고되었다.(3) 즉, 함유된 피롤리지딘 알칼로이드, 특히 피롤리지딘환에 1,2 불포화결합과 측쇄에 에스테르기가 있는 구조를 가진 acetylintermedine이나 acetyllycopsamine 등이 생체 내의 치토크롬 P450dp 의하여 피롤구조로 변환되어 강력한 알킬화제로서 핵산이나 단백질과 반응함으로써 유래한다고 생각되고 있다.

② 발암성

래트를 이용한 실험에서 컴프리가 간세포암과 관련성이 있다고 하는 보고(6)가 있다. 또한 러시안 컴프리의 발암성에 대하여 ACI 래트를 이용하여 조사한 결과, 컴프리 잎을 480-600일간 급여한 군 및 여러 기간 컴프리를 급여한 군에서 간세포선종이 확인되어 드물게는 혈관내피세포암이 유발되었다는 보고도 있다.(10) 한편 PAs가 실험동물에서 발암성을 나타낸다는 것이 확인되었고 인체에서는 정맥폐색이나 어린이의 간경변과의 관련은 확인되었으나 PAs섭취와 발암의 관련은 임상적으로는 확인되지 않았고, 문헌 등에서는 PAs가 인체에서 발암성이 없다고 생각된다는 보고도 있다.(11) 또, 많은 PAs는 다수의 동물모델에서 발암성이 확인되었으나(1, 12) 인체에서 발암성이 있다고 결론을 내리기에는 충분한 데이터가 없다는 보고도 있어, PAs의 독성은 종류에 따라 다르고 독성 감수성은 동물의 종에 따라서도 다르다고 하고 있다.(1)

③유전독성

컴프리 잎의 사용이 인체의 간독성이나 설치류의 발암성에 미치는 영향이 확인되었으나, 이 유해작용은 라시오카르핀(lasiocarpine)이나 심피틴(symphytine) 등의 여러 간장

애성 PAs 및 그들의 관련 N-옥사이드에 의한 것이라고 생각된다. 독성 및 변이원성의 메카니즘은 완전하게는 해명되지 않았으나 전술한 급성독성의 경우와 같이 알칼로이드의 간미크로솜효소에 의한 대사가 관여한다고 생각된다.(2) 피롤리지딘 알칼로이드의 독성 작용 메카니즘은 PAs의 활성대사산물중간체가 DNA나 단백질과 결합하여 독성이 발현된다고 생각된다.(1)

④ 최기형성

컴프리 또는 PAs의 최기형성에 관한 보고는 없다.

⑤ 영유아에 대한 영향

특히 유아는 PAs에 대하여 감수성이 높아 급성폭로 후 1주 이내에 간VOD를 일으킨다. 또한 허브차를 마신 여성이 낳은 신생아가 VOD를 일으킴에 따라 경태반피롤리지딘 중독의 가능성도 시사되어 있다.(6) 또한 사망한 신생아의 간장에서 PAs의 독성대사물이 검출됨과 동시에 간VOD도 관찰되어, 모친이 섭취하던 허브믹스와 간VOD의 인과관계가 강력히 의심되는 사례에서는 모친은 규제치의 20~30배에 해당하는 양의 PAs를 함유한 쿠킹용의 터키산 허브믹스를 일상적으로 섭취(임신중에도 매일 2g 섭취)하고 있었다는 보고가 있다.(13)

6. 결론

(1) 심피툼(소위 컴프리)이 원인이라고 생각되는 인체의 간정맥폐색성질환 등의 건강피해 사례가 해외에서 다수 보고되어 특히 유아에 대해서는 보다 감수성이 높다는 보고가 있다. 그러나 컴프리 그 자체의 각종 독성시험이 충분히 실시되어 있지 않는 등 컴프리 섭취의 리스크가 어느 정도인지에 대하여 정량적으로 평가하기 위한 정보는 현시점에서 불충분하다. 단, 호주ㆍ뉴질랜드에서는 컴프리 등에 함유된 피롤리지딘 알칼로이드에 대하여 잠정적내용섭취량(1μg/kgbw./일)이 설정되어 있다.

(2) 일본에서 컴프리를 사용한 건강식품 등이 인터넷을 이용하여 판매중임이 확인되어 이들 건강식품 등을 섭취함에 따라 건강피해가 발생할 우려가 있다고 생각된다.

(3) 또한 일본에서 컴프리가 텃밭 등에서 재배되고 있다는 정보도 있고 재배 또는 자생하고 있는 컴프리를 섭식함에 따라 건강피해가 발생할 가능성도 부정할 수 없으므로, 널리 일반 국민에게 컴프리를 섭식함에 따르는 리스크에 대하여 주의를 환기하는 등의 적절한 리스크 관리조치를 강구하여야 한다고 생각한다.

(4) 더욱이 컴프리 이외의 피롤리지딘 알칼로이드를 함유하는 식품에 대해서는 일본에서 일반적으로 대량 또는 장기적으로 섭취하는 실태가 없다고 생각되고, 이들의 식품을 섭취함에 따르는 리스크는 컴프리에 비하여 낮다고 추측되지만, 계속해서 섭취실태 및 피롤리지딘 알칼로이드 함량 등의 관련정보의 수집에 힘쓰고 그에 따라 얻은 식견에 근거하여 적정식품건강영향평가를 실시해 가는 것이 적절할 것이다.

<참고문헌>

1 Coulombe RA Jr.; Pyrrolizidine alkaloids in foods., Adv Food Nutr Res. 45 : 61-99(2003)(제2회 회합 참고자료ㆍ참고문헌일람의 17)

2 Stickel F, Seitz HK.; The efficacy and safety of comfrey, Public Health Nutr. Dec; 3(4A):501–8(2000)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 7)

3 Felix Stickel, Gelinde Egerer and Helmut Karl Seitz; Hepatotoxicity of botanicalst, Public Health Nutrition 3(2),113–124(Submitted 23 September 1999, Accepted 12 January 2000)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 46)

4 Ridker PM, Ohkuma S, McDermott WV, Trey C, Huxtable RJ.; Hepatic venocclusive disease associated with the consumption of pyrrolizidine-containing dietary supplements., Gastroenterology Apr; 88(4):1050–4(1985)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 8)

5 Yeong ML, Swinburn B, Kennedy M, Nicholson G.; Hepatic veno-occlusive disease associated with comfrey ingestion., J Gastroenterol Hepatol Mar-Apr;5(2):211–4(1990)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 9)

6 Ridker PM, McDermott WV.; Comfrey herb tea and hepatic veno-occlusive disease., Lancet Mar 25;1(8639):657–8(1989)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 10)

7 edited by I. Hirono,ELSEVIER: Naturally Occurring Carcinogenes of Plant Origin, Toxicology. Pathology and Biochemistry 2 Pyrrolizidine Alkaloids, p.25–51(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 52)

8 Rode D.; Comfrey toxicity revisited, Trends Pharmacol Sci. Nov;23(ll):497–9(2002)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 6)

9 Betz JM, Eppley RM, Taylor WC, Andrzejewski D; Determination of pyrrolizidine alkaloids in commercial comfrey products (Symphytum sp.)., J Pharm Sci. May;83(5):649–53(1994)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 12)

10 Hirono I, Mori H, Haga M.; Carcinogenic activity of Symphytum officinale., J Natl Cancer lnst.Sep;61(3):865–9(1978)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 32)

11 Prakash AS, Pereira TN, Reilly PE, Seawright AA; Pyrrolizidine alkaloid in human diet, Mutat Res.15;443(1–2):53–67(1999)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 37)

12 WHO:IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans. Vol. 82 Some Traditional Herbal Medicines, Some Mycotoxine, Naphthalene and Styrene, D. Senecio species and riddelliine,p.153–168(2002)(제2회 회합 참고자료 ·

참고문헌일람의 51)

13 Rasenack R, Muller C, Kleinschmidt M, Rasenack J, Wiedenfeld H; Veno-occlusive disease in a fetus caused by pyrrolizidine alkaloids of food origin., Fetal Diagn Ther. Jul-Aug;l8(4):223–5(2003)(제2회 회합 참고자료 · 참고문헌일람의 43)

○유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부를 개정하는 성령, 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2의 1.의 가.의 규정에 근거하여 후생노동성 장관이 지정하는 방사성 물질을 정하는 건 및 식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부를 개정하는 건에 대하여

(2012년 3월 15일)

(식안발(食安発) 0315 제1호)

(각 도도부현 지사 · 각 보건소설치시장 · 각 특별구장 앞 후생노동성 의약식품국 식품안전부장 통지)

유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부를 개정하는 성령(2012년 후생노동성령 제31호), 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2의 1.의 가.의 규정에 근거하여 후생노동성 장관이 지정하는 방사성 물질을 정하는 건(2012년 후생노동성 고시 제129호. 이하 「유등고시」라 함) 및 식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부를 개정하는 건(2012년 후생노동성 고시 제 130호)이 금일 공포되어 이에 따라 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(2051년 후생성령 제52호. 이하 「유등성령」이라 함) 및 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성 고시 제370호. 이하 「규격기준고시」라 함)의 일부가 개정된 참이나 그 개정의 개요 등은 아래와 같으므로 해당 개정의 개요 등에 대하여 관계자에게 주지를 철저히 함과 동시에 그 운용에 있어 유감이 없도록 처리하길 바란다.

- 아 래 -

제1 개정의 개요

2012년 3월 도쿄전력(주) 후쿠시마 제1 원자력발전소 사고 이후 후생노동성은 식품 안전을 확보하는 관점에서 식품 중의 방사성 물질의 잠정 규제치를 설정하여 이를 웃도는 방사성 물질이 검출된 식품은 식품위생법(1947년 법률 제233호. 이하 「법」이라 함) 제6조 제2호에 해당하는 것으로서 취급하여 왔다.

잠정 규제치에 적합한 식품은 건강에 영향이 없다고 일반적으로 평가되어 안전은 확보되나, 후생노동성으로서는 한층 더 식품 안전과 안심을 확보하기 위하여 식품에서 허용될 수 있는 방사성 세슘의 선량을 현재의 연간 5 밀리시버트에서 연간 1 밀리시버트로 낮추는 것을 기본으로 하여, 약사 · 식품위생심의회에서 새로운 기준치 설정을 위한 검토를 진행해 왔다. 2012년 2월 24일에 열린 동심의회 식품위생분과회에서 식품 중의 방사성 물질에 관한 기준치안이 승인된 것을 받아들여, 법 제11조 제1항에 근거하여 유등성령 및 고시의 일부를 개정하고, 식품 중의 방사성 물질의 규격기준을 설정하였다.

제2 개정 등의 내용

1 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부를 개정하는 성령

별표 2의 1.의 가.의 유 등(유등성령 제1조에 규정된 유 등을 말함)에 함유되어서는 아니되는 물질로서 후생노동성 장관이 정하는 방사성 물질을 추가한 것.

2 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령 별표 2의 1.의 가.의 규정에 근거하여 후생노동성 장관이 정하는 방사성 물질을 정하는 것

(1) 유등성령 제2조 제1항에 규정된 유(이하 「유」라 함) 및 동 조 제40항에 규정된 유음료(이하 「유음료」라 함)의 농도는 50Bq/kg.
(2) 유아의 음식으로 제공되는 것을 목적으로 판매하는 것이며 유등성령 제2조 제12항에 규정된 유제품(이하 「유제품」이라 함)(유음료 제외) 및 유 및 유제품을 주요원료로 하는 식품의 농도는 50Bq/kg.
(3) 전 2호에서 언급한 식품 이외의 유제품 및 유 및 유제품을 주요원료로 하는 식품의 농도는 100Bq/kg.

3 식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부를 개정하는 건

(1) 제1 식품의 부 A 식품일반의 성분규격의 항의 1의 식품에 함유되어서는 아니 되는 물질로서 방사성 물질을 추가한 것.
(2) 식품에 함유되는 세슘은 다음의 표 제1란에서 언급하는 식품의 구분에 따라 각각 동 표의 제2란에 정해진 농도를 초과하는 것이어서는 아니 된다고 한 것.

제1란	제2란
미네랄워터류(물만을 원료로 하는 청량음료수를 말함)	10Bq/kg
원료에 차가 포함된 청량음료수	10Bq/kg
음용으로 제공하는 차	10Bq/kg
유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품(유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(1951년 후생성령 제52호) 제2조 제1항에 규정하는 유 및 동 조 제12항에 규정하는 유제품 그리고 이를 주요원료로 하는 식품(이하 이 표에서 「유 등」이라 함)이며 유아의 음식으로 제공하는 것을 목적으로 하여 판매하는 것을 제외함)	50Bq/kg
상기 이외의 식품(유 등을 제외)	100Bq/kg

또한, 제2란에 정해진 농도의 측정에 있어서는 이하와 같은 상태에서 실시하여야 한다고 한 것.

① 제조 또는 가공한 식품은 원재료뿐만 아니라 제조 또는 가공된 상태
② 음용으로 제공하는 차는 음용으로 제공하는 상태
③ 식용식물유지 품질표시기준(2000년 농림수산성 고지 1672호) 제2호에 규정된 식용사플라워유, 식용면실유, 식용쌀눈유 및 식용채종유는 유지의 상태

④ 원재료를 건조하여 보통 물에 불려 섭취하는 식품 중 가공식품 품질표시기준(2000년 농림수산성 고시 제513호) 별표 2에 규정된 건조버섯류 및 건조채소 그리고 건조시킨 해조류 및 건조시킨 어패류 등은 물에 불려 식용으로 제공하는 상태

건조버섯류는 일본표준상품분류(이하 「상품분류」라 함)에서 가리키는 건조버섯류 중 표고버섯, 목이버섯 등이 해당된다. 건조채소는 상품분류에서 가리키는 건조채소 중 플레이크 및 파우더를 제외한 것으로 박고지, 쪼개서 말린 무, 잘라서 말린 무, 고비, 고사리, 토란대 등이 해당된다. 건조시킨 해조류는 상품분류에서 가리키는 가공해조류 중 다시마, 건미역류, 건녹미채, 건대황, 한천 등이 해당된다. 건조시킨 어패류는 상품분류에서 가리키는 스보시[9]어패류 중 청어건조가공품, 말린 북어, 상어지느러미 등, 니보시[10]어패류 중 건전복, 건해삼 등이 해당된다.

제3 시행 · 적용기일

1 유등성령

2012년 4월 1일부터 시행할 것.

2 고시관계

2012년 4월 1일부터 적용할 것.

단, 유등고시 본문의 규정과 상관없이 2012년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 유 및 유제품 그리고 이들을 주요원료로 하는 식품 중, 유 및 유제품에 관한 방사성 물질은 200Bq/kg을 초과하는 농도의 세슘을, 유 및 유제품을 주요원료로 하는 식품에 관한 방사성 물질은 500Bq/kg을 초과하는 농도의 세슘을 함유해서는 아니 될 것.

또한, 규격기준고시의 제1 식품의 부 A 식품일반의 성분규격의 항의 규정과 상관없이 2012년 3월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 식품 중 청량음료수(과실음료 품질표시기준(2000년 농림수산성 고시 제1683호) 제2조에 규정된 과실음료, 당근주스 및 당근믹스주스 품질표시기준(2000년 농림수산성 고시 제1634호) 제2조에 규정된 당근주스 및 당근믹스주스 그리고 토마토가공품 품질표시기준(2000년 농림수산성 고시 제1632호) 제2조에 규정된 토마토주스, 토마토믹스주스 및 토마토과즙음료를 제외함. 이하 같음) 및 주세법(1953년 법률 제6호) 제2조 제1항에 규정된 주류(이하 「주류」라 함)(이 중 어느것도 쌀, 소의 근육, 지방, 간장, 위장 및 식용으로 제공하는 부분(근육, 지방, 간장 및 위장을 제외함. 이하 「식용부분」이라 함) 그리고 대두를 주원료로 하는 것을 제외함)은 200Bq/kg, 같은 날까지 제조, 가공 또는 수입된 식품(청량음료수, 주류, 쌀, 소의 근육, 지방, 간장, 위장 및 식용부분 그리고 대두 그리고 쌀, 소의 근육, 지방, 간장, 위장 및 식용부분 그리고 대두를 원재료로 하여 제조, 가공 또는 수입된 식품을 제외함)은 500Bq/kg, 쌀 그리고 소의 근육, 지방, 간장, 위장 및 식용부분은 500Bq/kg(2012년 9월 30일까지의 기간에 한함), 쌀 그리고 소의 근육, 지방, 간장, 위장 및 식용부분을 원재료로 하여 2012년 9월 30일까지 제조, 가공 또는 수입된 식품(청량음료수 및 주류 제외)은 500Bq/kg, 쌀 그리고 소의 근육, 지방, 간장, 위장 및 식용부분을 원재료로 하여 2012년

9) 스보시(素干): 소금 등으로 간을 하지 않고 그대로 말림
10) 니보시(煮干): 삶아서 말림

9월 30일까지 제조, 가공 또는 수입된 청량음료수 및 주류는 200Bq/kg, 대두는 500Bq/kg(2012년 12월 31일까지의 기간에 한함), 대두를 원재료로 하여 2012년 12월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 식품(청량음료수 및 주류 제외)은 500Bq/kg, 대두를 원재료로 하여 2012년 12월 31일까지 제조, 가공 또는 수입된 청량음료수 및 주류는 200Bq/kg을 초과하는 농도의 세슘을 함유하는 것이어서는 아니 될 것이라 한 것.

제4 그 외의 유의사항

1 규격기준고시의 제1란에 정해진 차의 범위
차나무의 차엽으로 할 것. 단, 발효공정을 거친 차엽은 제외하기로 함.

2 「유아용식품」의 범위
(1) 법에서 근거하는 규격기준에서 설정된 「유아용식품」의 대상이 되는 「유아」의 연령에 대해서는 아동복지법 등에서 준하여 「1세 미만」을 그 대상으로 함.
(2) 일반소비자가 그 표시내용 등에 의하여 유아(1세 미만)대상 식품임을 인식할 가능성이 높은 것이라 함.
(3) 소비자청에서는 법에 근거한 유아용식품의 표시에 관한 기준이 설정될 예정임.

3 식품취급시설에서 사용하는 물은 수돗물 중의 방사성 물질에 관한 관리목표치 설정이 될 것을 근거로 하여 적절하게 관리하길 바람.

4 시험법 관계
식품 중의 방사성 물질의 시험법에 대해서는 별도 통지하기로 하였음.

제 5 소비자 등에 정보제공

식품 중의 방사성 물질에 대해서는 후생노동성 홈페이지에서 Q&A를 게재하여 소비자 등에 대하여 정보를 제공할 예정이므로 정보제공 시 활용을 바람.

○아플라톡신[11]을 함유하는 식품의 취급에 대하여

(2011년 3월 31일)

(식안발(食安発)0331 제5호)

(각 도도부현 지사·각보건소설치시장·각특별구장 앞 후생노동성 의약식품국 식품안전부장 통지)

아플라톡신을 함유하는 식품에 대해서는 1971년 3월 16일자 환식(環食) 제128호 및 2002년 3월 26일자 식감발(食監発) 제0326001호에 근거하여 동 통지에서 가리키는 검사방법에 의하여 아플라톡신 B1이 검출된 식품은 식품위생법 제6조 제2호를 위반하는 것으로서 취급하고 있습니다.
금번 약사·식품위생심의회의 심의 결과 식품안전위원회의 식품건강영향평가, 국제동향 및 국내유통식품 중의 함유실태를 근거로 하여 동 호에 해당하는 식품 중의 아플라톡신의 지표를 총아플라톡신(아플라톡신 B1, B2, G1 및 G2의 총합)으로 변경하는 것이 적절하다는 결론을 얻었습니다.

또한 국립의약품식품위생연구소에서 검토한 결과, 아플라톡신의 검사결과 판정에는 과립상 식품은 1,000입자 이상의 시료가 필요하고 10,000입자 이상으로 정밀도를 올릴 수 있다는 것이 보고되었습니다.

따라서 금후 아플라톡신을 함유하는 식품에 대해서는 아래와 같이 취급하기로 하였으므로 양지하시고 그 운용에 모자람이 없도록 처리함과 함께 관계자에게 주지시켜 주시기를 부탁드립니다.

또한 1971년 3월 16일자 환식(環食) 제128호 및 2002년 3월 26일자 식감발(食監発) 제0326001호는 금년 9월 30일로써 폐지합니다.

- 아 래 -

1. 아플라톡신을 함유하는 식품의 취급

총아플라톡신(아플라톡신 B1, B2, G1 및 G2의 총합)을 10μg/kg을 초과하여 검출하는 식품은 식품위생법 제6조 제2호를 위반하는 것으로 취급할 것.

2. 검사방법

(1) 검체채취량에 대하여 식품 1립 중량이 0.1g 이하인 것은 1kg을, 0.1g을 초과하는 것에

11) Aflatoxin (aflatoxin B1, B2, G1, G2(total))

대해서는 5kg을 적용할 것. 또한 분말상 식품에 대해서는 분말화에 의한 로트의 균질성을 근거하여 1kg을 적용할 것. (별첨 참조)

(2) 식품 중의 아플라톡신의 정량은 추후에 가리키는 방법에 의하여 실시할 것.

3. 적용기일

본 건은 2011년 10월 1일부터 적용할 것.

(별첨 생략)

○유(乳)에 함유된 아플라톡신 M1의 취급에 대하여

(2015년 7월 23일)

(식안발(食安発)0723 제1호)

(각 도도부현 지사 · 각보건소설치시시장 · 각특별구구장 앞 후생노동성 의약식품국 식품안전부장 통지)

(공인생략)

아플라톡신을 함유하는 식품에 대해서는 「아플라톡신을 함유하는 식품의 취급에 대하여」(2011년 3월 31일자 식안발(食安発)0331 제5호)에 근거하여 총아플라톡신(아플라톡신B1, B2, G1 및 G2의 총합)이 10μg/kg을 초과하여 검출된 식품은 식품위생법 제6조 제2호를 위반하는 것으로 다루고 있다.

금번 약사 · 식품위생심의회의 심의 결과, 식품안전위원회의 식품건강영향평가, 국제동향 및 국내유통품 중의 함유실태에 입각하여 유(乳) 중의 아플라톡신 M1(이하 「AFM1」이라 함)을 식품위생법 제6조 제2호에 근거하여 규제하는 것은 적절하다는 결론을 얻었다.

이에 대해서는 금후 AFM1을 함유하는 유(乳)에 대해서는 아래와 같이 취급하기로 하였으므로 양지하여 그 운용에 모자람이 없도록 처리함과 동시에 관계자에게 잘 주지시키기를 바란다.

- 아 래 -

1 AFM1을 함유하는 식품의 취급

AFM1이 0.5μg/kg을 초과하여 검출되는 유(乳)는 식품위생법 제6조 제2호를 위반하는 것으로 취급할 것.

단, 유(乳)란 유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(1951년 후생성령 제52호) 제2조 제1항에 규정된 것을 말함.

2 시험방법

AFM1의 시험에 대해서는 별도 통지하는 시험법에 의하여 실시할 것.

3 적용기일

본 건은 2016년 1월 23일부터 적용할 것.

부록II

일본 규정 원본

식품, 첨가물 등의 규격기준
(1959년 12월 28일 후생성고시 제370호)

食品，添加物等の規格基準

第1　食品

A　食品一般の成分規格

1　食品は，抗生物質又は化学的合成品(化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。)たる抗菌性物質及び放射性物質を含有してはならない。ただし，抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について，次のいずれかに該当する場合にあつては，この限りでない。

(1)　当該物質が，食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第10条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物と同一である場合

(2)　当該物質について，5，6，7，8又は9において成分規格が定められている場合

(3)　当該食品が，5，6，7，8又は9において定める成分規格に適合する食品を原材料として製造され，又は加工されたものである場合(5，6，7，8又は9において成分規格が定められていない抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有する場合を除く。)

2　食品が組換えDNA技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて，DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し，それを生細胞に移入し，かつ，増殖させる技術(最終的に宿主(組換えDNA技術において，DNAが移入される生細胞をいう。以下同じ。)に導入されたDNAが，当該宿主と分類学上同一の種に属する微生物のDNAのみであること又は組換え体(組換えDNAを含む宿主をいう。)が自然界に存在する微生物と同等の遺伝子構成であることが明らかであるものを作製する技術を除く。)をいう。以下同じ。)によつて得られた生物の全部若しくは一部であり，又は当該生物の全部若しくは一部を含む場合は，当該生物は，厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。

3　食品が組換えDNA技術によつて得られた微生物を利用して製造された物であり，又は当該物を含む場合は，当該物は，厚生労働大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされたものでなければならない。

4　削除

5　(1)の表に掲げる農薬等(農薬取締法(昭和23年法律第82号)第1条の2第1項に規定する農薬，飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和28年法律第35号)第2条第3項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料(同条第2項に規定する飼料をいう。)に添加，混和，浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)第2条第1項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされて

いるものをいう。以下同じ。)の成分である物質(その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。)は，食品に含有されるものであつてはならない。この場合において，(2)の表の食品の欄に掲げる食品については，同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず，また，食品は(3)から(17)までに規定する試験法によつて試験した場合に，その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(1) 食品において「不検出」とされる農薬等の成分である物質

1 2，4，5―T
2 オラキンドックス
3 カプタホール
4 カルバドックス
5 クマホス
6 クロラムフェニコール
7 クロルスロン
8 クロルプロマジン
9 ジエチルスチルベストロール
10 ジメトリダゾール
11 ダミノジッド
12 ニトロフラゾン
13 ニトロフラントイン
14 フラゾリドン
15 フラルタドン
16 プロファム
17 マラカイトグリーン
18 メトロニダゾール
19 ロニダゾール

(2) 検体

食品	検体
大麦及びそば	脱穀した種子
小麦及びライ麦	玄麦
米	玄米
とうもろこし	外皮，ひげ及びしんを除いた種子
その他の穀類	脱穀した種子
えんどう，小豆類，そら豆及び大豆	豆
らつかせい	殻を除去したもの
その他の豆類	豆
あんず，うめ，おうとう，すもも及びネクタリン	果梗(こう)及び種子を除去したもの
もも	果皮及び種子を除去したもの
オレンジ，グレープフルーツ，なつみかんの果実全体，ライム及びレモン	果実全体
なつみかん及びみかん	外果皮を除去したもの
なつみかんの外果皮	へたを除去したもの
その他のかんきつ類果実	果実全体
西洋なし，日本なし，マルメロ及びりんご	花おち，しん及び果梗(こう)の基部を除去した

	もの
びわ	果梗(こう)，果皮及び種子を除去したもの
アボカド及びマンゴー	種子を除去したもの
キウィー	果皮を除去したもの
グアバ	へたを除去したもの
なつめやし	へた及び種子を除去したもの
パイナップル	冠芽を除去したもの
パッションフルーツ及びパパイヤ	果実全体
バナナ	果柄部を除去したもの
いちご，クランベリー，ハックルベリー，ブラックベリー及びブルーベリー	へたを除去したもの
ラズベリー	果実全体
その他のベリー類果実	へたを除去したもの
かき	へた及び種子を除去したもの
すいか，まくわうり及びメロン類果実	果皮を除去したもの
ぶどう	果梗(こう)を除去したもの
その他の果実	可食部
かぶ類の根及びだいこん類の根	泥を水で軽く洗い落としたもの
かぶ類の葉，クレソン，ケール，だいこん類の葉及び芽キャベツ	変質葉を除去したもの
カリフラワー及びブロッコリー	葉を除去したもの
キャベツ及びはくさい	外側変質葉及びしんを除去したもの4個をそれぞれ4等分し，各々から1等分を集めたもの
きような及びこまつな	根及び変質葉を除去したもの
西洋わさび	泥を水で軽く洗い落とした根
チンゲンサイ及びその他のあぶらな科野菜	可食部
かんしよ，こんにやくいも，さといも類，ばれいしよ，やまいも及びその他のいも類	泥を水で軽く洗い落としたもの
かぼちや，きゆうり及びしろうり	つるを除去したもの
その他のうり科野菜	可食部
アーティチョーク，エンダイブ及びチコリ	変質葉を除去したもの
ごぼう及びサルシフィー	葉部を除去し，泥を水で軽く洗い落とし，細切した後，肉挽(ひ)き器を用いて擦り砕いたもの
しゆんぎく	根及び変質葉を除去したもの
レタス	外側変質葉及びしんを除去したもの
その他のきく科野菜	可食部
しいたけ，マッシュルーム及びその他のきのこ類	可食部
セロリ，パセリ及びみつば	根及び変質葉を除去したもの
にんじん及びパースニップ	泥を水で軽く洗い落としたもの
その他のせり科野菜	可食部
トマト，なす及びピーマン	へたを除去したもの
その他のなす科野菜	可食部
アスパラガス	茎
たまねぎ，にんにく，ねぎ及びわけぎ	外皮及びひげ根を除去したもの
にら及びその他のゆり科野菜	可食部
えだまめ，未成熟いんげん及び未成熟えんど	花梗(こう)を除去したもの

う	
オクラ	へたを除去したもの
さとうきび	皮を除去したもの
しようが	葉を除去し，泥を水で軽く洗い落としたもの
てんさい	泥を水で軽く洗い落としたもの
ほうれんそう	赤色根部を含み，ひげ根及び変質葉を除去したもの
たけのこ及びその他の野菜	可食部
ごまの種子，なたね，ひまわりの種子，べにばなの種子，綿実及びその他のオイルシード	種子
アーモンド，ぎんなん，くり，くるみ，ペカン及びその他のナッツ類	外果皮を除去したもの
カカオ豆及びコーヒー豆	豆
茶	茶
ホップ	乾花
その他のスパイス及びその他のハーブ	可食部

(3)~(17) 시험법 생략

6　5の規定にかかわらず，(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は，同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ，それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において，(2)の表の食品の欄に掲げる食品については，同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず，また，(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については，(3)から(11)までに規定する試験法によつて試験した場合に，その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(1)　食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

(표 생략)

(2)　検体

(표 생략)

(3)~(11) 시험법 생략

7　6に定めるもののほか，(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は，同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ，それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。この場合において，(2)の表の食品の欄に掲げる食品については，同表の検体の欄に掲げる部位を検体として試験しなければならず，また，(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質について同表の第3欄に「不検出」と定めている同表の第2欄に掲げる食品については，(3)から(8)までに規定する試験法によつて試験した場合に，その農薬等の成分である物質が検出されるものであつてはならない。

(1)　食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

(표 생략)

(2) 検体

(표 생략)

(3)~(8) 시험법 생략

8 5から7までにおいて成分規格が定められていない場合であつて，農薬等の成分である物質(法第11条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質を除く。)が自然に食品に含まれる物質と同一であるとき，当該食品において当該物質が含まれる量は，当該食品に当該物質が通常含まれる量を超えてはならない。ただし，通常含まれる量をもつて人の健康を損なうおそれのある物質を含む食品については，この限りでない。

9 次の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は，同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ，それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであつてはならない。

食品(6の(1)の表の第2欄及び7の(1)の表の第2欄に掲げる食品を除く。)に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

10 食品(6の(1)の表の第2欄及び7の(1)の表の第2欄に掲げる食品を除く。)に残留する農薬等の成分である物質の量の限度10 6又は9に定めるもののほか，6から9までにおいて成分規格が定められている食品を原材料として製造され，又は加工される食品については，当該製造され，又は加工される食品の原材料たる食品が，それぞれ6から9までに定める成分規格に適合するものでなくてはならない。

11 6又は9に定めるもののほか，5から9までにおいて成分規格が定められていない食品を原材料として製造され，又は加工される食品については，当該製造され，又は加工される食品の原材料たる食品が，法第11条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を超えて，農薬等の成分である物質(同項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質を除く。)を含有するものであつてはならない。

12 セシウム(放射性物質のうち，セシウム134及びセシウム137をいう。)は，次の表の第1欄に掲げる食品の区分に応じ，それぞれ同表の第2欄に定める濃度を超えて食品に含有されるものであつてはならない。

	第2欄
ミネラルウオーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。)	10Bq / kg
原料に茶を含む清涼飲料水	10Bq / kg
飲用に供する茶	10Bq / kg
乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定す	50Bq / kg

る乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下この表において「乳等」という。)であつて，乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。)	
上記以外の食品(乳等を除く。)	100Bq / kg
備考　第2欄に定める濃度の測定については，飲用に供する茶にあつては飲用に供する状態で，食用植物油脂の日本農林規格に規定する食用サフラワー油，食用綿実油，食用こめ油及び食用なたね油にあつては油脂の状態で，乾燥きのこ類及び乾燥野菜類並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等にあつては飲食に供する状態で行わなければならない。	

B　食品一般の製造，加工及び調理基準

1　食品を製造し，又は加工する場合は，食品に放射線(原子力基本法(昭和30年法律第186号)第3条第5号に規定するものをいう。以下第1　食品の部において同じ。)を照射してはならない。ただし，食品の製造工程又は加工工程において，その製造工程又は加工工程の管理のために照射する場合であつて，食品の吸収線量が0.10グレイ以下のとき及びD　各条の項において特別の定めをする場合は，この限りでない。

2　生乳又は生山羊乳を使用して食品を製造する場合は，その食品の製造工程中において，生乳又は生山羊乳を保持式により63°で30分間加熱殺菌するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。

食品に添加し又は食品の調理に使用する乳は，牛乳，特別牛乳，殺菌山羊乳，成分調整牛乳，低脂肪牛乳，無脂肪牛乳又は加工乳でなければならない。

3　血液，血球又は血漿しよう(獣畜のものに限る。以下同じ。)を使用して食品を製造，加工又は調理する場合は，その食品の製造，加工又は調理の工程中において，血液，血球若しくは血漿しようを63°で30分間加熱するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。

4　食品の製造，加工又は調理に使用する鶏の殻付き卵は，食用不適卵(腐敗している殻付き卵，カビの生えた殻付き卵，異物が混入している殻付き卵，血液が混入している殻付き卵，液漏れをしている殻付き卵，卵黄が潰れている殻付き卵(物理的な理由によるものを除く。)及びふ化させるために加温し，途中で加温を中止した殻付き卵をいう。以下同じ。)であつてはならない。

鶏の卵を使用して，食品を製造，加工又は調理する場合は，その食品の製造，加工又は調理の工程中において，70°で1分間以上加熱するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし，賞味期限を経過していない生食用の正常卵(食用不適卵，汚卵(ふん便，血液，卵内容物，羽毛等により汚染されている殻付き卵をいう。以下同じ。)，軟卵(卵殻膜が健全であり，かつ，卵殻が欠損し，又は希薄である殻付き卵をいう。以下同じ。)及び破卵(卵殻にひび割れが見える殻付き卵をいう。以下同じ。)以外の鶏の殻付き卵をいう。以下同じ。)を使用して，割卵後速やかに

調理し，かつ，その食品が調理後速やかに摂取される場合及び殺菌した鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。)を使用する場合にあつては，この限りでない。

5　魚介類を生食用に調理する場合は，食品製造用水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道，同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水(以下「水道水」という。)又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合する水をいう。以下同じ。)で十分に洗浄し，製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

第1欄	第2欄
一般細菌	1mlの検水で形成される集落数が100以下であること(標準寒天培地法)。
大腸菌群	検出されないこと(乳糖ブイヨン―ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法)。
カドミウム	0.01mg / l以下であること。
水銀	0.0005mg / l以下であること。
鉛	0.1mg / l以下であること。
ヒ素	0.05mg / l以下であること。
六価クロム	0.05mg / l以下であること。
シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01mg / l以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg / l以下であること。
フッ素	0.8mg / l以下であること。
有機リン	0.1mg / l以下であること。
亜鉛	1.0mg / l以下であること。
鉄	0.3mg / l以下であること。
銅	1.0mg / l以下であること。
マンガン	0.3mg / l以下であること。
塩素イオン	200mg / l以下であること。
カルシウム，マグネシウム等(硬度)	300mg / l以下であること。
蒸発残留物	500mg / l以下であること。
陰イオン界面活性剤	0.5mg / l以下であること。
フェノール類	フェノールとして0.005mg / l以下であること。
有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10mg / l以下であること。
pH値	5.8以上8.6以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。

6　組換えDNA技術によつて得られた微生物を利用して食品を製造する場合は，厚生労働大臣が定める基準に適合する旨の確認を得た方法で行わなければならない。

7　食品を製造し，又は加工する場合は，第2　添加物D　成分規格・保存基準各条に適合し

ない添加物又は第2　添加物E　製造基準に適合しない方法で製造された添加物を使用してはならない。

8　牛海綿状脳症(牛海綿状脳症対策特別措置法(平成14年法律第70号)第2条に規定する牛海綿状脳症をいう。)の発生国又は発生地域において飼養された牛(食品安全基本法(平成15年法律第48号)第11条第1項に規定する食品健康影響評価の結果を踏まえ，食肉の加工に係る安全性が確保されていると認められる国又は地域において飼養された，月齢が30月以下の牛(出生の年月日から起算して30月を経過した日までのものをいう。)を除く。以下「特定牛」という。)の肉を直接一般消費者に販売する場合は，脊柱(背根神経節を含み，頸けい椎横突起，胸椎横突起，腰椎横突起，頸けい椎棘きよく突起，胸椎棘きよく突起，腰椎棘きよく突起，仙骨翼，正中仙骨稜りよう及び尾椎を除く。以下同じ。)を除去しなければならない。この場合において，脊柱の除去は，背根神経節による牛の肉及び食用に供する内臓並びに当該除去を行う場所の周辺にある食肉の汚染を防止できる方法で行われなければならない。

食品を製造し，加工し，又は調理する場合は，特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし，次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合は，この限りでない。

(1)　特定牛の脊柱に由来する油脂を，高温かつ高圧の条件の下で，加水分解，けん化又はエステル交換したもの

(2)　月齢が30月以下の特定牛の脊柱を，脱脂，酸による脱灰，酸若しくはアルカリ処理，ろ過及び138℃以上で4秒間以上の加熱殺菌を行つたもの又はこれらと同等以上の感染性を低下させる処理をして製造したもの

9　牛の肝臓又は豚の食肉は，飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならず，牛の肝臓又は豚の食肉を直接一般消費者に販売する場合は，その販売者は，飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。ただし，第1　食品の部D　各条の項○　食肉製品に規定する製品(以下9において「食肉製品」という。)を販売する場合については，この限りでない。

販売者は，直接一般消費者に販売することを目的に，牛の肝臓又は豚の食肉を使用して，食品を製造，加工又は調理する場合は，その食品の製造，加工又は調理の工程中において，牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし，一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合(以下9において「加熱を前提として販売する場合」という。)又は食肉製品を販売する場合については，この限りでない。加熱を前提として販売する場合は，その販売者は，一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

C　食品一般の保存基準

1　飲食の用に供する氷雪以外の氷雪を直接接触させることにより食品を保存する場合は，大腸菌群(グラム陰性の無芽胞性の桿かん菌であつて，乳糖を分解して，酸とガスを生ずるすべての好気性または通性嫌けん気性の菌をいう。以下同じ。)が陰性である氷雪を用いなければならない。この場合の大腸菌群検出の試験法はつぎのとおりとする。

(1)　検体の採取および試料の調整

(생략)

(2)　大腸菌群試験法

(생략)

2　食品を保存する場合には，抗生物質を使用してはならない。ただし，法第10条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物については，この限りでない。

3　食品の保存の目的で，食品に放射線を照射してはならない。

D　各条

○　清涼飲料水

1　清涼飲料水の成分規格

(1)　一般規格

1．混濁(原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分，着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物(製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。)に起因する混濁を除く。)したものであつてはならない。

2．沈殿物(原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分，着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物(製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。)に起因する沈殿物を除く。)又は固形の異物(原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が30％以下であるものを除く。)のあるものであつてはならない。

3．金属製容器包装入りのものについては，スズの含有量は，150.0ppmを超えるものであつてはならない。

4．大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の大腸菌群試験法は，次のとおりとする。

a　検体の採取及び試料の調製

検体を容器包装のまま採取し，できるだけ早くその外部を流水で洗い，乾燥した後試験部位を中心にアルコール綿(70％エタノールに浸した綿をいう。以下同じ。)で拭き，滅菌した器具を用いて開封し，開栓し，又は開缶し，その液の10ml及び1ml並びに10倍液1mlを採り，これを試料とする。炭酸を含有する清涼飲料水にあつては，他の滅菌容器に移し，かき混ぜて二酸化炭素を発散させた後試料を作成する。

b　大腸菌群試験法

第1　食品の部のC　食品一般の保存基準の項の1の(2)　大腸菌群試験法によつて行う。なお，試料の調整にあつては，aに準じて行う。

(2)　個別規格

1. ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。以下同じ。)のうち殺菌又は除菌を行わないもの

a　次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合するものでなければならない。

第1欄	第2欄
亜鉛	5mg / l以下であること。
カドミウム	0.003mg / l以下であること。
水銀	0.0005mg / l以下であること。
セレン	0.01mg / l以下であること。
銅	1mg / l以下であること。
鉛	0.05mg / l以下であること。
バリウム	1mg / l以下であること。
ヒ素	0.05mg / l以下であること。
マンガン	2mg / l以下であること。
六価クロム	0.05mg / l以下であること。
シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01mg / l以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg / l以下であること。
フッ素	2mg / l以下であること。
ホウ素	ホウ酸として30mg / l以下であること。

b　容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満のものにあつては，腸球菌及び緑膿のう菌が陰性でなければならない。この場合の腸球菌及び緑膿のう菌の試験法は次のとおりとする。

(시험법 생략)

2. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの

次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第2欄に掲げる規格に適合するものでなければならない。

第1欄	第2欄
亜鉛	5mg / l以下であること。
カドミウム	0.003mg / l以下であること。
水銀	0.0005mg / l以下であること。
セレン	0.01mg / l以下であること。
銅	1mg / l以下であること。
鉛	0.05mg / l以下であること。
バリウム	1mg / l以下であること。
ヒ素	0.05mg / l以下であること。
マンガン	2mg / l以下であること。
六価クロム	0.05mg / l以下であること。
亜塩素酸	0.6mg / l以下であること。
塩素酸	0.6mg / l以下であること。
クロロホルム	0.06mg / l以下であること。
残留塩素	3mg / l以下であること。
シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01mg / l以下であること。
四塩化炭素	0.002mg / l以下であること。
1，4−ジオキサン	0.04mg / l以下であること。
ジクロロアセトニトリル	0.01mg / l以下であること。
1，2−ジクロロエタン	0.004mg / l以下であること。
ジクロロメタン	0.02mg / l以下であること。
シス−1，2−ジクロロエチレン及びトラン	シス体とトランス体の和として0.04mg / l以

ス−1，2−ジクロロエチレン	下であること。
ジブロモクロロメタン	0.1mg / l以下であること。
臭素酸	0.01mg / l以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg / l以下であること。
総トリハロメタン	0.1mg / l以下であること。
テトラクロロエチレン	0.01mg / l以下であること。
トリクロロエチレン	0.004mg / l以下であること。
トルエン	0.4mg / l以下であること。
フッ素	2mg / l以下であること。
ブロモジクロロメタン	0.03mg / l以下であること。
ブロモホルム	0.09mg / l以下であること。
ベンゼン	0.01mg / l以下であること。
ホウ素	ホウ酸として30mg / l以下であること。
ホルムアルデヒド	0.08mg / l以下であること。
有機物等(全有機炭素)	3mg / l以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。

3. ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

a　ヒ素及び鉛を検出するものであつてはならない。この場合のヒ素及び鉛の試験法は，次のとおりとする。

(시험법 생략)

b　りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするものについては，パツリンの含有量が0.050ppmを超えるものであつてはならない。

2　清涼飲料水の製造基準

(1)　一般基準

製造に使用する器具及び容器包装は，適当な方法で洗浄し，かつ，殺菌したものでなければならない。ただし，未使用の容器包装であり，かつ，殺菌され，又は殺菌効果を有する製造方法で製造され，使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては，この限りでない。

(2)　個別基準

1. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの(容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のものを除く。)にあつては，次の基準に適合するものでなければならない。

a　原水は，自然に，又は掘削によつて地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし，泉源及び採水地点の環境保全を含め，その衛生確保に十分に配慮しなければならない。

b　原水は，その構成成分，湧出量及び温度が安定したものでなければならない。

c　原水は，人為的な環境汚染物質を含むものであつてはならない。ただし，別途成分規格が設定されている場合にあつては，この限りでない。

d　原水は，病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであつてはならない。

e　原水は，芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌，腸球菌，緑膿のう菌及び大腸菌群が陰性であり，かつ，1ml当たりの細菌数が5以下でなければならない。この場合の，芽胞

形成亜硫酸還元嫌気性菌，腸球菌，緑膿のう菌及び大腸菌群の試験法並びに細菌数の測定法は，次のとおりとする。

(시험법 및 측정법 생략)

f　原水は，泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充填した後，密栓又は密封しなければならない。

g　原水には，沈殿，ろ過，曝ばつ気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。

h　採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は，原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持されたものでなければならない。

i　採水から容器包装詰めまでの作業は，清潔かつ衛生的に行わなければならない。

j　容器包装詰め直後の製品は1ml当たりの細菌数が20以下でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法は次のとおりとする。

(측정법 생략)

k　e及びjに係る記録は，6月間保存しなければならない。

2. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないものであつて，かつ，容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のものの原水にあつては，1ml当たりの細菌数が100以下であり，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数の測定法及び大腸菌群の試験法は，次のとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

3. ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものにあつては，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a　原料として用いる水は，1ml当たりの細菌数が100以下であり，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数の測定法及び大腸菌群の試験法は，次のとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

b　容器包装に充填し，密栓若しくは密封した後殺菌するか，又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充填した後，密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は，その中心部の温度を85℃で30分間加熱する方法その他の原料として用いる水等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を死滅させ，又は除去するのに十分な効力を有する方法で行わなければならない。

c　bの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又は除菌に係る記録は，6月間保存しなければならない。

4. ミネラルウォーター類，冷凍果実飲料(果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて，原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。)及び原料用果汁以外の清涼飲料水

a　原料として用いる水は，水道水又は次のいずれかでなければならない。

①　1　清涼飲料水の成分規格の(2)　個別規格の1. のaに適合し，かつ，鉄が

0.3mg / l以下，カルシウム，マグネシウム等(硬度)が300mg / l以下であるもののうち，2　清涼飲料水の製造基準の(2)　個別基準の1.（f，h，i，j及びkを除く。)又は2. に適合するもの。

② 1　清涼飲料水の成分規格の(2)　個別規格の2. 及び2　清涼飲料水の製造基準の(2)　　個別基準の3. のaに適合するものであつて，かつ，鉄が0.3mg / l以下，カルシウム，マグネシウム等(硬度)が300mg / l以下であるもの。

b　製造に使用する果実，野菜等の原料は，鮮度その他の品質が良好なものであり，かつ，必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。

c　清涼飲料水は，容器包装に充填し，密栓若しくは密封した後殺菌するか，又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充填した後，密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は，次の方法で行わなければならない。ただし，容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上であり，かつ，植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては，殺菌及び除菌を要しない。

① pH4.0未満のものの殺菌にあつては，その中心部の温度を65℃で10分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

② pH4.0以上のもの(pH4.6以上で，かつ，水分活性が0.94を超えるものを除く。)の殺菌にあつては，その中心部の温度を85℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

③ pH4.6以上で，かつ，水分活性が0.94を超えるものの殺菌にあつては，原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法又は②に定める方法で行うこと。

④ 除菌にあつては，原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。

d　cの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はcの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。

e　紙栓により打栓する場合は，打栓機械により行わなければならない。

5. 冷凍果実飲料

a　原料用果実は，傷果，腐敗果，病害果等でない健全なものを用いなければならない。

b　原料用果実は，水，洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ，ブラッシングその他の適当な方法で洗浄し，十分に水洗した後，次亜塩素酸ナトリウム液その他の適当な殺菌剤を用いて殺菌し，十分に水洗しなければならない。

c　殺菌した原料用果実は，汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。

d　搾汁及び搾汁された果汁の加工は，衛生的に行わなければならない。

e　製造に使用する器具及び容器包装は，適当な方法で洗浄し，かつ，殺菌したものでなければならない。ただし，未使用の容器包装であり，かつ，殺菌され，又は殺菌効果を有する製造方法で製造され，使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては，この限りでない。

f　搾汁された果汁(密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。)の殺菌又は除菌は，次の方法で行わなければならない。

① pH4.0未満のものの殺菌にあつては，その中心部の温度を65℃で10分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

② pH4.0以上のものの殺菌にあつては，その中心部の温度を85℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

③ 除菌にあつては，原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。

g fの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はfの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。

h 搾汁された果汁は，自動的に容器包装に充填し，密封しなければならない。

i 化学的合成品たる添加物(酸化防止剤を除く。)を使用してはならない。

6. 原料用果汁

a 製造に使用する果実は，鮮度その他の品質が良好なものであり，かつ，必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。

b 搾汁及び搾汁された果汁の加工は，衛生的に行わなければならない。

3 清涼飲料水の保存基準

(1) 紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは，10℃以下で保存しなければならない。

(2) ミネラルウォーター類，冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち，pH4.6以上で，かつ，水分活性が0.94を超えるものであり，原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を死滅させ，又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものにあつては，10℃以下で保存しなければならない。

(3) 冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は，－15℃以下で保存しなければならない。

(4) 原料用果汁は，清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充填された原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具(以下「清涼飲料水全自動調理機」という。)により調理される清涼飲料水の調理基準

(1) 調理に用いる清涼飲料水の原液は1 清涼飲料水の成分規格に定める規格に，調理に用いる粉末清涼飲料又は砂糖は第1 食品の部D 各条の項○ 粉末清涼飲料の1 粉末清涼飲料の成分規格に定める規格に，調理に用いる氷雪は同項○ 氷雪の1 氷雪の成分規格に定める規格に，それぞれ適合するものでなければならない。また，調理に用いる水は，食品製造用水でなければならない。

(2) 調理に用いる清涼飲料水の原液は，充填直前に適当な方法で洗浄され，かつ，殺菌された運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後，密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものを用いなければならない。ただし，殺菌され，又は殺菌効果を有する製造方法で製造され，使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われた未使用の運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後，密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものにあつては，この限りでない。

(3) 清涼飲料水の原液その他の原料の溶解，抽出，希釈及び混合は，コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で行わなければならない。ただし，機外で混合する構造の清涼飲料水全自動調理機における混合にあつては，この限りでない。

(4)　調理に用いる清涼飲料水の原液，水及びその他の原料を溶解し，抽出し，希釈し又は混合した液(以下「機内の液体」という。)は，コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で10℃以下又は63℃以上に保たなければならない。ただし，密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施した運搬器具又は容器包装に収められたものにあつてはこの限りでない。

○　粉末清涼飲料

1　粉末清涼飲料の成分規格

(1)　飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液が第1　食品の部D　各条の項の○清涼飲料水の1　清涼飲料水の成分規格の(1)　一般規格の1．及び2．に適合しなければならない。

(2)　ヒ素及び鉛を検出するものであつてはならない。また，金属製容器包装入りのものにあつては，スズの含有量は150.0ppmを超えるものであつてはならない。
この場合のヒ素及び鉛の試験法は，次のとおりとする。
(시험법 생략)

(3)　乳酸菌を加えない粉末清涼飲料にあつては，大腸菌群が陰性であり，細菌数が検体1gにつき3,000以下でなければならない。
この場合の大腸菌群試験法および細菌数の測定法は，つぎのとおりとする。
(시험법 및 측정법 생략)

(4)　乳酸菌を加えた粉末清涼飲料にあつては，大腸菌群が陰性であり，細菌数(乳酸菌を除く。)が検体1gにつき3,000以下でなければならない。
この場合の大腸菌群試験法および細菌数の測定法は，つぎのとおりとする。
(시험법 및 측정법 생략)

2　粉末清涼飲料の製造基準

粉末清涼飲料の容器包装は，適当な方法で洗浄され，乾燥されたガラスびん，金属製容器包装，合成樹脂製容器包装(紙製またはセロフアン製の容器包装であつて，合成樹脂で全面に積層加工したものを含む。)または金属製もしくは合成樹脂製の運搬器具に収めて，密栓せんもしくは密封するかまたは防じん，防湿および防虫できるようにしたものでなければならない。ただし，洗浄したことと同一の効果がある製造方法で製造される容器包装であつて，使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものについては，洗浄することを要しない。

3　コツプ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料の保存基準

コツプ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料は，2　粉末清涼飲料の製造基準に定める措置を講じて保存されなければならない。

○　氷雪

1　氷雪の成分規格

(1)　氷雪は，大腸菌群が陰性であり，かつ，その融解水1ml中の細菌数が100以下でなければならない。

(2) 氷雪の大腸菌群の試験法は第1　食品の部のc　食品一般の保存基準の項の1の(2)　大腸菌群試験法によるものとし，細菌数の試験法は次のとおりとする。

(시험법 생략)

2　氷雪の製造基準

氷雪の製造に使用する原水は，食品製造用水でなければならない。

○　氷菓

1　氷菓の成分規格

(1) 氷菓は，その融解水1ml中の細菌数(はつ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては，乳酸菌又は酵母以外の細菌の数)が，10,000以下でなければならない。

(2) 氷菓は，大腸菌群が陰性でなければならない。

(3) 氷菓の細菌数の測定法および大腸菌群試験法はつぎのとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

2　氷菓の製造基準及び保存基準

(1) 氷菓の原水は，食品製造用水でなければならない。

(2) 氷菓の原料(はつ酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は，68°で30分間加熱殺菌するか，またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。

(3) 氷結管から氷菓を抜きとる場合に，その外部を加温するために使用する水は，流水(食品製造用水に限る。)でなければならない。

(4) 氷菓を容器包装に分注する場合は，分注機械を用い，打栓せんする場合は，打栓せん機械を用いなければならない。

(5) 氷菓の融解水は，氷菓の原料としてはならない。ただし，(2)による加熱殺菌をしたものは，この限りでない。

(6) 氷菓の器具又は容器包装は，使用する前に適当な方法で洗浄し，かつ，殺菌したものであること。ただし，既に洗浄され，かつ，殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であつて，使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては，この限りでない。

(7) 氷菓を保存する場合に使用する容器は，適当な方法で殺菌したものでなければならない。

(8) 原料および製品は，有蓋がいの容器に貯蔵し，取扱い中手指を直接原料および製品に接触させてはならない。

○　食肉及び鯨肉(生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項において同じ。)

1　食肉及び鯨肉の保存基準

(1) 食肉及び鯨肉は，10°以下で保存しなければならない。ただし，細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであつて容器包装に入れられたものにあつては，これを－15°以下で保存しなければならない。

(2) 食肉及び鯨肉は，清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか，又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム，合成樹脂加工紙，硫酸紙，パラフィン紙若しくは布で包装して，運搬しなければならない。

2　食肉及び鯨肉の調理基準

食肉又は鯨肉の調理は，衛生的な場所で，清潔で衛生的な器具を用いて行わなければな

らない。

○　生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。)であつて，生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)

1　生食用食肉の成分規格

(1)　生食用食肉は，腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。

(2)　(1)に係る記録は，1年間保存しなければならない。

2　生食用食肉の加工基準

生食用食肉は，次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

(1)　加工は，他の設備と区分され，器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また，肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。)が接触する設備は専用のものを用い，一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。

(2)　加工に使用する器具は，清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であつて，専用のものを用いなければならない。また，その使用に当たつては，一つの肉塊の加工ごとに(病原微生物により汚染された場合は，その都度)，83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。

(3)　加工は，法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者，同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第13項に規定する食肉製品製造業(法第48条第7項に規定する製造業に限る。)に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし，その者の監督の下に行われる場合は，この限りでない。

(4)　加工は，肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また，加工は，加熱殺菌をする場合を除き，肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

(5)　加工に当たつては，刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理，調味料に浸潤させる処理，他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。

(6)　加工に使用する肉塊は，凍結させていないものであつて，衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。

(7)　(6)の処理を行つた肉塊は，処理後速やかに，気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ，密封し，肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行つた後，速やかに4°以下に冷却しなければならない。

(8)　(7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は，1年間保存しなければならない。

3　生食用食肉の保存基準

(1)　生食用食肉は，4°以下で保存しなければならない。ただし，生食用食肉を凍結させたものにあつては，これを－15°以下で保存しなければならない。

(2)　生食用食肉は，清潔で衛生的な容器包装に入れ，保存しなければならない。

4　生食用食肉の調理基準

(1)　2の(1)から(5)までの基準は，生食用食肉の調理について準用する。

(2)　調理に使用する肉塊は，2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。

(3)　調理を行つた生食用食肉は，速やかに提供しなければならない。

○　食鳥卵

1　食鳥卵の成分規格

(1)　殺菌液卵(鶏の液卵を殺菌したものをいう。以下同じ。)はサルモネラ属菌が検体25gにつき陰性でなければならない。

(2)　未殺菌液卵(殺菌液卵以外の鶏の液卵をいう。以下同じ。)は，細菌数が検体1gにつき1,000,000以下でなければならない。

2　食鳥卵(鶏の液卵に限る。)の製造基準

(1)　一般基準

鶏の液卵は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

1. 製造に使用する鶏の殻付き卵(以下「原料卵」という。)は，食用不適卵であつてはならない。

2. 原料卵は，正常卵，汚卵並びに軟卵及び破卵に選別された状態で取り扱わなければならない。

(2)　個別基準

1. 殺菌液卵

殺菌液卵は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a　製造に使用する汚卵，軟卵及び破卵は，搬入後24時間以内(8°以下で保存する場合にあつては，72時間以内)に割卵し，加熱殺菌しなければならない。

b　製造に使用する正常卵を搬入後3日以上保存する場合は，8°以下で保存し，できるだけ速やかに割卵しなければならない。

c　製造に使用する汚卵は，洗浄するとともに，150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液により殺菌するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。

d　原料卵を洗浄する場合は，汚卵と区別して，割卵の直前に流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

e　割卵から充てんまでの工程は，一貫して行わなければならない。

f　割卵には，清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

g　機械を用いて割卵する場合は，遠心分離方式及び圧搾方式で行つてはならない。

h　割卵に用いる設備(卵殻のろ過を行う場合にあつては，ろ過に用いる設備を含む。)は，作業終了後及び作業中に定期的に清掃し，及び殺菌しなければならない。

i　誤つて食用不適卵を割卵した場合は，直ちに，当該食用不適卵が混入した鶏の液卵を廃棄するとともに，割卵に用いた器具を洗浄し，及び殺菌しなければならない。

j　殺菌前の鶏の液卵は，割卵後速やかに冷却装置のある貯蔵タンクへ移し，8°以下に冷却しなければならない。ただし，割卵後直ちに殺菌する場合にあつては，この限りでない。

k　殺菌前の鶏の液卵を8時間以上貯蔵する場合は，割卵後速やかに5°以下に冷却しなければならない。

l　鶏の液卵は，次に掲げる方法又はこれらと同等以上の殺菌効果を有する方法で加

熱殺菌しなければならない。

① 鶏の液卵(加糖し，又は加塩したものを除く。②において同じ。)を連続式により加熱殺菌する場合にあつては，次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ，同表の第2欄に掲げる温度により，3分30秒間以上加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
全卵	60°
卵黄	61°
卵白	56°

② 鶏の液卵をバッチ式により加熱殺菌する場合にあつては，次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ，同表の第2欄に掲げる温度により，10分間以上加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
全卵	58°
卵黄	59°
卵白	54°

③ 加糖し，又は加塩した鶏の液卵を加熱殺菌する場合にあつては，次の表の第1欄に掲げる種類の区分に応じ，同表の第2欄に掲げる温度により，3分30秒間以上連続式により，加熱殺菌すること。

第1欄	第2欄
卵黄に10％加塩したもの	63.5°
卵黄に10％加糖したもの	63.0°
卵黄に20％加糖したもの	65.0°
卵黄に30％加糖したもの	68.0°
全卵に20％加糖したもの	64.0°

m 鶏の液卵は，加熱殺菌後直ちに8°以下に冷却しなければならない。

n 冷却後，鶏の液卵を容器包装に充てんする場合は，微生物汚染が起こらない方法により，殺菌した容器包装に充てんし，直ちに密封しなければならない。

2. 未殺菌液卵

未殺菌液卵は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a 製造に使用する汚卵，軟卵及び破卵は，搬入後速やかに割卵しなければならない。

b 製造に使用する正常卵を搬入後3日以上保存する場合は，8°以下で保存し，できるだけ速やかに割卵しなければならない。

c　製造に使用する汚卵は，洗浄するとともに，150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液により殺菌するか，又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌しなければならない。

d　原料卵を洗浄する場合は，汚卵と区別して，割卵の直前に流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

e　割卵から充てんまでの工程に用いる設備は，作業の前後及び1ロットの原料卵を処理するごとに，又は作業中に定期的に清掃し，殺菌しなければならない。

f　割卵には，清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

g　機械を用いて割卵する場合は，遠心分離方式及び圧搾方式で行つてはならない。

h　誤つて食用不適卵を割卵した場合は，直ちに，当該食用不適卵が混入した鶏の液卵を廃棄するとともに，割卵に用いた器具を洗浄し，及び殺菌しなければならない。

i　割卵から充てんまでの工程で，鶏の液卵の温度が上昇しないように適切に温度管理を行わなければならない。

j　鶏の液卵は，割卵後速やかに8°以下に冷却しなければならない。

k　冷却後，鶏の液卵を容器包装に充てんする場合は，微生物汚染が起こらない方法により，殺菌した容器包装に充てんし，直ちに密封しなければならない。

3　食鳥卵(鶏の液卵に限る。)の保存基準

(1)　鶏の液卵は，8°以下(鶏の液卵を冷凍したものにあつては，－15°以下)で保存しなければならない。

(2)　製品の運搬に使用する器具は，洗浄し，殺菌し，及び乾燥したものでなければならない。

(3)　製品の運搬に使用するタンクは，ステンレス製のものであり，かつ，定置洗浄装置により洗浄し，及び殺菌する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で洗浄し，及び殺菌したものでなければならない。

4　食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)の使用基準

鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあつては，賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。

○　血液，血球及び血漿しょう

1　血球及び血漿しようの加工基準

(1)　加工に使用する血液(以下「原料血液」という。)は，採血後直ちに4°以下に冷却し，かつ，冷却後4°以下に保持したものでなければならない。

(2)　原料血液は，鮮度が良好であつて，性状が正常でなければならない。

(3)　加工に用いる器具は，適切な方法で洗浄殺菌したものでなければならない。

(4)　加工は，連続一貫して行わなければならない。

(5)　加工は，加熱殺菌する場合を除き，血球又は血漿しようの温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

(6)　凍結を行う場合は，分離後速やかに血球又は血漿しようが－18°以下になるようにして行わなければならない。

2　血液，血球及び血漿しようの保存基準

(1)　血液，血球及び血漿しようは，4°以下で保存しなければならない。

(2)　冷凍した血液，血球及び血漿しようは，－18°以下で保存しなければならない。

(3) 血液，血球及び血漿しようは，清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

○ 食肉製品

1 食肉製品の成分規格

(1) 一般規格

食肉製品は，その1kgにつき0.070gを超える量の亜硝酸根を含有するものであつてはならない。

(2) 個別規格

1. 乾燥食肉製品(乾燥させた食肉製品であつて，乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。)は，次の規格に適合するものでなければならない。

a E.coli(大腸菌群のうち，44.5°で24時間培養したときに，乳糖を分解して，酸及びガスを生ずるものをいう。以下同じ。)陰性でなければならない。

b 水分活性が0.87未満でなければならない。

2. 非加熱食肉製品(食肉を塩漬けした後，くん煙し，又は乾燥させ，かつ，その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行つていない食肉製品であつて，非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし，乾燥食肉製品を除く。以下同じ。)は，次の規格に適合するものでなければならない。

a E.coliが，検体1gにつき100以下でなければならない。

b 黄色ブドウ球菌が，検体1gにつき1,000以下でなければならない。

c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

d リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならない。

3. 特定加熱食肉製品(その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行つた食肉製品をいう。ただし，乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。)は，次の規格に適合するものでなければならない。

a E.coliが，検体1gにつき100以下でなければならない。

b クロストリジウム属菌(グラム陽性の芽胞形成桿かん菌であつて亜硫酸を還元する嫌気性の菌をいう。以下同じ。)が，検体1gにつき1,000以下でなければならない。

c 黄色ブドウ球菌が，検体1gにつき1,000以下でなければならない。

d サルモネラ属菌陰性でなければならない。

4. 加熱食肉製品(乾燥食肉製品，非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。)のうち，容器包装に入れた後加熱殺菌したものは，次の規格に適合するものでなければならない。

a 大腸菌群陰性でなければならない。

b クロストリジウム属菌が，検体1gにつき1,000以下でなければならない。

5. 加熱食肉製品のうち，加熱殺菌した後容器包装に入れたものは，次の規格に適合するものでなければならない。

a E.coli陰性でなければならない。

b 黄色ブドウ球菌が，検体1gにつき1,000以下でなければならない。

c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

2　食肉製品の製造基準

(1)　一般基準

食肉製品は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

1. 製造に使用する原料食肉は，鮮度が良好であつて，微生物汚染の少ないものでなければならない。

2. 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は，衛生的な場所で行わなければならない。この場合において，水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

3. 食肉は，金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。

4. 製造に使用する香辛料，砂糖及びでん粉は，その1g当たりの芽胞数が，1,000以下でなければならない。

5. 製造には，清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

(2)　個別基準

1. 乾燥食肉製品

乾燥食肉製品は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a　くん煙又は乾燥は，製品の温度を20°以下若しくは50°以上に保持しながら，又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら水分活性が0.87未満になるまで行わなければならない。

なお，製品の温度を50°以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあつては，製品の温度が20°を超え50°未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

b　くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは，衛生的に行わなければならない。

2. 非加熱食肉製品

非加熱食肉製品は，次のいずれかの基準に適合する方法で製造しなければならない。

a　肉塊(食肉(内臓を除く。)の単一の塊をいう。以下同じ。)のみを原料食肉とする場合

①　製造に使用する原料食肉は，と殺後24時間以内に4°以下に冷却し，かつ，冷却後4°以下で保存したものであつて，pHが6.0以下でなければならない。

②　製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は，食肉の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

③　製造に使用する原料食肉の整形は，食肉の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

④　亜硝酸ナトリウムを使用して塩漬けする場合には，次の方法により行わなければならない。

イ　食肉の塩漬けは，乾塩法，塩水法又は一本針を用いる手作業による注入法(以下「一本針注入法」という。)により，肉塊のままで，食肉の温度を5°以下に保持しながら，水分活性が0.97未満になるまで行わなければならない。ただし，最終製品の水分活性を0.95以上とするものにあつては，水分活性はこの限りでない。

乾塩法による場合には，食肉の重量に対して6％以上の食塩，塩化カリウム又

はこれらの組合せ及び200ppm以上の亜硝酸ナトリウムを用いて，塩水法又は一本針注入法による場合には，15％以上の食塩，塩化カリウム又はこれらの組合せ及び200ppm以上の亜硝酸ナトリウムを含む塩漬け液を用いて行わなければならない。

なお，塩水法による場合には，食肉を塩漬け液に十分浸して行わなければならない。

ロ　塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には，5°以下の食品製造用水を用いて，換水しながら行わなければならない。

ハ　くん煙又は乾燥は，肉塊のままで，製品の温度を20°以下又は50°以上に保持しながら，水分活性が0.95未満になるまで行わなければならない。ただし，最終製品の水分活性を0.95以上とするものにあつては，水分活性はこの限りでない。

なお，製品の温度を50°以上に保持しながらくん煙又は乾燥を行う場合にあつては，製品の温度が20°を超え50°未満の状態の時間をできるだけ短縮して行わなければならない。

⑤　亜硝酸ナトリウムを使用しないで塩漬けする場合には，次の方法により行わなければならない。

イ　食肉の塩漬けは，乾塩法により，肉塊のままで，食肉の温度を5°以下に保持しながら，食肉の重量に対して6％以上の食塩，塩化カリウム又はこれらの組合せを表面の脂肪を除く部分に十分塗布して，40日間以上行わなければならない。

ロ　塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には，冷水(食品製造用水に限る。)を用いて，換水しながら行わなければならない。

ハ　くん煙又は乾燥は，肉塊のままで，製品の温度を20°以下に保持しながら，53日間以上行い，水分活性が0.95未満になるまで行わなければならない。

⑥　くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは，衛生的に行わなければならない。

b　肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合

①　製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は，食肉の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

②　製造に使用する原料食肉の整形は，食肉の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

③　製造に使用する原料食肉は，長径が20mm以下になるように切断しなければならない。

④　食肉の塩漬けは，食肉(骨及び脂肪を除く。)の重量に対して3.3％以上の食塩，塩化カリウム又はこれらの組合せ及び200ppm以上の亜硝酸ナトリウムを用いて行わなければならない。

⑤　塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には，5°以下の食品製造用水を用いて，換水しながら行わなければならない。

⑥　くん煙又は乾燥は，製品の温度を20°以下に保持しながら20日間以上行い，pHが5.0未満，水分活性が0.91未満(製品の温度を15°を超えて，くん煙し，又は乾燥させる場合には，pHが5.4未満かつ水分活性が0.91未満)又はpHが5.3未満かつ水分

活性が0.96未満になるまで行わなければならない。ただし，常温で保存するものにあつては，pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満になるまで行わなければならない。

⑦　次のイからハまでに掲げる場合にあつては，④の食塩，塩化カリウム又はこれらの組合せの使用及び⑥のくん煙又は乾燥の期間は適用しない。

イ　次の表の第1欄に掲げる食肉の中心部を，同表の第2欄に掲げる温度の区分に応じ，同表の第3欄に掲げる期間冷凍し，又はこれと同等以上の効力を有する方法により冷凍したものを原料食肉として製品を製造する場合

第1欄	第2欄	第3欄
厚さが150mm以下の食肉	－29°以下の温度	6日
	－29°を超え－24°以下の温度	10日
	－24°を超え－15°以下の温度	20日
厚さが150mmを超え675mm以下の食肉	－29°以下の温度	12日
	－29°を超え－24°以下の温度	20日
	－24°を超え－15°以下の温度	30日

ロ　その中心部を次の表の第1欄に掲げる温度の区分に応じ，同表の第2欄に掲げる時間加熱し，又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱した食肉を原料食肉として製品を製造する場合(食肉の温度が20°を超え50°未満の状態の時間が120分以内である場合に限る。)

第1欄	第2欄
50°	580分
51°	300分
52°	155分
53°	79分
54°	41分
55°	21分
56°	11分
57°	6分
58°	3分
59°	2分
60°	1分
63°	瞬時

ハ　製品の水分活性が0.91未満となるように製造する場合

⑧　くん煙又は乾燥後の製品の取扱いは，衛生的に行わなければならない。

3. 特定加熱食肉製品

特定加熱食肉製品は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

a　製造に使用する原料食肉は，と殺後24時間以内に4°以下に冷却し，かつ，冷却後4°以下で保存した肉塊でpHが6.0以下でなければならない。

b　製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は，食肉の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

c　製造に使用する原料食肉の整形は，食肉の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。

d　食肉の塩漬けを行う場合には，肉塊のままで，乾塩法又は塩水法により行わなければならない。

e　塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には，5°以下の食品製造用水を用いて，換水しながら行わなければならない。

f　製造に調味料等を使用する場合には，食肉の表面にのみ塗布しなければならない。

g　製品は，肉塊のままで，その中心部を次の表の第1欄に掲げる温度の区分に応じ，同表の第2欄に掲げる時間加熱し，又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。この場合において，製品の中心部の温度が35°以上52°未満の状態の時間を170分以内としなければならない。

第1欄	第2欄
55°	97分
56°	64分
57°	43分
58°	28分
59°	19分
60°	12分
61°	9分
62°	6分
63°	瞬時

h　加熱殺菌後の冷却は，衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において，製品の中心部の温度が25°以上55°未満の状態の時間を200分以内としなければならない。

なお，冷却に水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

i　冷却後の製品の取扱いは，衛生的に行わなければならない。

4．加熱食肉製品

加熱食肉製品は，次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

a　製品は，その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法(魚肉を含む製品であつて気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあつては，その中心部の温度を80°で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法)により殺菌しなければならない。

b　加熱殺菌後の冷却は，衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において，水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

c　加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあつては，冷却後の取扱いは，衛生的に

行わなければならない。

5．この目の(2)の1．，2．，3．及び4．に規定する以外の方法により塩漬け，くん煙，乾燥又は殺菌を行い食肉製品を製造しようとする場合並びにこの目の(2)の1．，2．，3．及び4．に規定する以外の方法により塩漬け，くん煙，乾燥又は殺菌を行つた食肉製品を輸入しようとする場合には，厚生労働大臣の承認を受けなければならない。

3　食肉製品の保存基準

(1)　一般基準

1．冷凍食肉製品(冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。)は，－15°以下で保存しなければならない。

2．製品は，清潔で衛生的な容器に収めて密封するか，ケーシングするか，又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム，合成樹脂加工紙，硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して，運搬しなければならない。

(2)　個別基準

1．非加熱食肉製品

非加熱食肉製品は，10°以下(肉塊のみを原料食肉とする場合であつて，水分活性が0.95以上のものにあつては，4°以下)で保存しなければならない。ただし，肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であつて，pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあつては，この限りでない。

2．特定加熱食肉製品

特定加熱食肉製品のうち，水分活性が0.95以上のものにあつては，4°以下で，水分活性が0.95未満のものにあつては，10°以下で保存しなければならない。

3．加熱食肉製品

加熱食肉製品は，10°以下で保存しなければならない。ただし，気密性のある容器包装に充てんした後，製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあつては，この限りでない。

○　鯨肉製品

1　鯨肉製品の成分規格

(1)　鯨肉製品は，大腸菌群陰性でなければならない。

(2)　鯨肉ベーコンは，その1kgにつき0.070gを超える量の亜硝酸根を含有するものであつてはならない。

2　鯨肉製品の製造基準

鯨肉製品は，次の基準に適合する方法で製造しなければならない。

(1)　製造に使用する原料鯨肉は，鮮度が良好であつて，微生物汚染の少ないものでなければならない。

(2)　製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は，衛生的な場所で行わなければならない。この場合において，水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

(3)　鯨肉は，金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。

(4)　製造に使用する香辛料，砂糖及びでん粉は，その1g当たりの芽胞数が1,000以下でなければならない。

(5) 製造には，清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

(6) 製品は，その中心部の温度を63°で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

(7) 加熱殺菌後の冷却は，衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において，水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。

3 鯨肉製品の保存基準

(1) 鯨肉製品は，10°以下(冷凍鯨肉製品(冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。)にあつては，－15°以下)で保存しなければならない。ただし，気密性のある容器包装に充てんした後，製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあつては，この限りでない。

(2) 製品は，清潔で衛生的な容器に収めて密封するか，ケーシングするか，又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム，合成樹脂加工紙，硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して，運搬しなければならない。

○ 魚肉ねり製品

1 魚肉ねり製品の成分規格

(1) 魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。)は，大腸菌群陰性でなければならない。

(2) 魚肉ソーセージおよび魚肉ハムにあつては，その1kgにつき，亜硝酸根の0.05gを超える量を含有するものであつてはならない。

2 魚肉ねり製品の製造基準

(1) 製造に使用する魚類は，鮮度が良好なものでなければならない。

(2) 製造に使用する魚類は，加工前に水で十分洗じようして，清潔な洗じようしやすい金属または合成樹脂等でできた不滲透性の容器に収めなければならない。

(3) 身卸には清潔な調理器具を使用し，身卸した精肉は，清潔な洗じようしやすい金属または合成樹脂等でできた不滲透性の専用容器に収めなければならない。

(4) 精肉の水さらしは，冷たい衛生的な水を用い，かつ，十分に換水をしながら行なわなければならない。

(5) 製造に使用する冷凍原料肉の解凍は，衛生的な場所で行わなければならない。この場合において，水を用いるときは，衛生的な流水で行わなければならない。

(6) 魚肉ねり製品を製造する場合に使用する砂糖，でん粉及び香辛料は，その1g当たりの芽胞数が1,000以下でなければならない。

(7) 製造には，清潔な，かつ，洗浄及び殺菌をしやすい器具を用いなければならない。

(8) 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあつては，その中心部の温度を80°で45分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により，特殊包装かまぼこにあつては，その中心部の温度を80°で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により，その他の魚肉ねり製品にあつては，その中心部の温度を75°に保つて加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。ただし，魚肉すり身にあつては，この限りでない。

(9) 加熱殺菌後の放冷は，衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において，水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行うか，又は遊離残留塩素1.0ppm以上を含む水で絶えず換水をしながら行わなければならない。

3 魚肉ねり製品の保存基準

(1)　魚肉ソーセージ，魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあつては，10°以下で保存しなければならない。ただし，気密性のある容器包装に充てんした後，その中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH(製品の一部を細切したものを採り，これに10倍量の精製水を加えて細砕したもののpHをいう。)が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあつては，この限りでない。

(2) 冷凍魚肉ねり製品にあつては，これを－15°以下で保存しなければならない。

(3) 製品は，清潔で衛生的にケーシングをするか，清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか，または清潔な合成樹脂フイルム，合成樹脂加工紙，硫酸紙もしくはパラフイン紙で包装して運搬しなければならない。

○　いくら，すじこ及びたらこ(スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。以下この項において同じ。)

1　いくら，すじこ及びたらこの成分規格

いくら，すじこ及びたらこは，その1kgにつき亜硝酸根の0.005gを越える量を含有するものであつてはならない。

○　ゆでだこ

1　ゆでだこの成分規格

(1) 腸炎ビブリオは，陰性でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ試験法は，次のとおりとする。

(시험법 생략)

(2)　冷凍ゆでだこは，細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は，第1　食品の部D　各条の項の○　冷凍食品の1　冷凍食品(製造し，又は加工した食品(清涼飲料水，食肉製品，鯨肉製品，魚肉ねり製品，ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。)及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。)を凍結させたものであつて，容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格の(1)の1．，2．及び3．に準じて行う。

2　ゆでだこの加工基準

(1) 加工に使用するたこは，鮮度が良好なものでなければならない。

(2) 加工に使用する水は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) たこは，ゆでた後，速やかに食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。

(4) ゆでだこは，冷却後，清潔な洗浄しやすい金属又は合成樹脂等でできた不浸透性の有蓋がいの容器に収めなければならない。

3　ゆでだこの保存基準

(1)　ゆでだこは，10°以下で保存しなければならない。ただし，冷凍ゆでだこにあつては，これを－15°以下で保存しなければならない。

(2) ゆでだこは，清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂フイルム，合成樹脂加工紙，硫酸紙若しくはパラフイン紙で包装して運搬しなければ

ならない。

○　ゆでがに

1　ゆでがにの成分規格

(1)　ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。以下(1)において同じ。)は，腸炎ビブリオが陰性でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ試験法は，次のとおりとする。

(시험법 생략)

(2)　冷凍ゆでがには，細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は，第1　食品の部D　各条の項の○　冷凍食品の1　冷凍食品(製造し，又は加工した食品(清涼飲料水，食肉製品，鯨肉製品，魚肉ねり製品，ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。)及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。)を凍結させたものであつて，容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格の(1)の1．，2．及び3．に準じて行う。

2　ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要し，かつ，凍結させていないものを除く。)の加工基準

(1)　加工に使用するかには，鮮度が良好なものでなければならない。

(2)　加工に使用する水は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3)　加工の際に行う加熱は，中心部の温度を70°で1分間以上行う方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行わなければならない。

(4)　加熱後は，速やかに食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。また，冷却に当たつては，原料等からの再汚染を防止するための措置(以下この項において「二次汚染防止措置」という。)を講じなければならない。

(5)　冷却後は，清潔な洗浄しやすい不浸透性の容器に納める方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で二次汚染防止措置を講じなければならない。

3　ゆでがにの保存基準

(1)　ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないものであつて，凍結させていないものに限る。)は，10°以下で保存しなければならない。

(2)　冷凍ゆでがには，－15°以下で保存しなければならない。

(3)　ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要し，かつ，凍結させていないものを除く。)は，清潔で衛生的な容器包装に入れ，保存しなければならない。ただし，二次汚染防止措置を講じて，販売の用に供するために陳列する場合においては，この限りではない。

○　生食用鮮魚介類

1　生食用鮮魚介類(切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であつて，生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。以下この項において同じ。)の成分規格

腸炎ビブリオの最確数は，検体1gにつき100以下でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ最確数の測定法は，次のとおりとする。

(측정법 생략)

2　生食用鮮魚介類の加工基準

(1)　加工に使用する水は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(2)　原料用鮮魚介類は，鮮度が良好なものでなければならない。

(3)　原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は，その解凍は，衛生的な場所で行うか，又は清潔な水槽中で食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い，十分に換水しながら行わなければならない。

(4)　原料用鮮魚介類は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し，製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

(5)　(4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は，その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。)を使用してはならない。

(6)　加工に使用する器具は，洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また，その使用に当たつては，洗浄した上，消毒しなければならない。

3　生食用鮮魚介類の保存基準

生食用鮮魚介類は，清潔で衛生的な容器包装に入れ，10°以下で保存しなければならない。

○　生食用かき

1　生食用かきの成分規格

(1)　細菌数は，検体1gにつき50,000以下でなければならない。

(2)　E.coli最確数は，検体100gにつき230以下でなければならない。

(3)　生食用かきの細菌数の測定法及びE.coli最確数の測定法は，次のとおりとする。

(측정법 생략)

(4)　むき身にした生食用かきの腸炎ビブリオ最確数は，検体1gにつき100以下でなければならない。この場合，腸炎ビブリオ最確数の測定法は，第1　食品の部D　各条の項の○　生食用鮮魚介類の1　生食用鮮魚介類(切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であつて，生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。以下この項において同じ。)の成分規格の1．及び2．に準じて行う。

2　生食用かきの加工基準

(1)　原料用かきは，海水100ml当たり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取されたものであるか，又はそれ以外の海域で採取されたものであつて100ml当たり大腸菌群最確数が70以下の海水又は塩分濃度3％の人工塩水を用い，かつ，当該海水若しくは人工塩水を随時換え，又は殺菌しながら浄化したものでなければならない。

(측정법 생략)

(2)　原料用かきを一時水中で貯蔵する場合は，100ml当たり大腸菌群最確数が70以下の海水又は塩分濃度3％の人工塩水を用い，かつ，当該海水若しくは人工塩水を随時換え，又は殺菌しながら貯蔵しなければならない。

(3)　原料用かきは，水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない。

(4)　生食用かきの加工は，衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。)を

使用してはならない。

(5) むき身作業に使用する水は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(6) むき身作業に使用する器具は，洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。またその使用に当たつては洗浄した上殺菌しなければならない。

(7) むき身容器は，洗浄及び殺菌が容易な金属，合成樹脂等でできた不滲透性のものでなければならない。またその使用に当たつては，専用とし，かつ，洗浄した上殺菌しなければならない。

(8) むき身は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。

(9) 生食用冷凍かきにあつては，加工後速やかに凍結させなければならない。

(10) 生食用かきの加工中に生じたかきがらについては，当該加工を行う場所の衛生を保つため速やかに他の場所に搬出する等の処理を行わなければならない。

3 生食用かきの保存基準

(1) 生食用かきは，10°以下に保存しなければならない。ただし，生食用冷凍かきにあつては，これを－15°以下で保存しなければならない。

(2) 生食用かきは，清潔で衛生的な有蓋がいの容器に収めるか又は清潔で衛生的な合成樹脂，アルミニウム箔はく若しくは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。ただし，生食用冷凍かきにあつては，清潔で衛生的な合成樹脂，アルミニウム箔はく又は耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

○ 寒天

1 寒天の成分規格

寒天は，その1kgにつき，ホウ素化合物の含有量がホウ酸(H3BO3)として1g以下でなければならない。

○ 穀類，豆類及び野菜

1 穀類及び豆類の成分規格

次の表の第1欄に掲げる穀類又は豆類は，同表第2欄に掲げる物をそれぞれ同表第3欄に定める量を超えて含有するものであつてはならない。この場合において，同表の第2欄に掲げる物について同表の第3欄に「不検出」と定めているときは，次の2に規定する試験法によつて試験した場合に，その物が検出されるものであつてはならない。

第1欄	第2欄	第3欄
米(玄米及び精米をいう。2の(1)において同じ。)	カドミウム及びその化合物	Cdとして0.4ppm
大豆	シアン化合物	不検出
小豆類	シアン化合物	不検出(ただし，サルタニ豆，サルタピア豆，バター豆，ペギア豆，ホワイト豆及びライマ豆にあつてはHCNとして500ppm)
えんどう	シアン化合物	不検出
そら豆	シアン化合物	不検出
らつかせい	シアン化合物	不検出

その他の豆類	シアン化合物	不検出

2　穀類及び豆類の成分規格の試験法

(시험법 생략)

3　豆類の使用基準

シアン化合物の検出される豆類は生あんの原料以外に使用してはならない。

4　野菜の加工基準

発芽防止の目的で，ばれいしよに放射線を照射する場合は，次の方法によらなければならない。

(1)　使用する放射線の線源及び種類は，コバルト60のガンマ線とすること。

(2)　ばれいしよの吸収線量が150グレイを超えてはならないこと。

(3)　照射加工を行つたばれいしよに対しては，再度照射してはならないこと。

○　生あん

1　生あんの成分規格

生あんは，シアン化合物の検出されるものであつてはならない。この場合のシアン化合物の検出法は，次のとおりとする。

(검출법 생략)

2　生あんの製造基準

シアン化合物を含有する豆類を原料として生あんを製造する場合は，つぎの方法によらなければならない。

(1)　つけ込みは温湯を用いて4時間以上行なうこと。

(2)　煮込みは，渋切りを1回以上行なつた後十分に煮沸を継続すること。

(3)　製あん機にかけて製あんした後，水そうで3回以上十分にさらすこと。

○　豆腐

1　豆腐の製造基準

(1)　原料用大豆は，品質が良好できよう雑物を含まないものでなければならない。

(2)　原料用大豆は，十分に水洗しなければならない。

(3)　豆汁又は豆乳は，沸騰状態で2分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

(4)　豆汁のろ過，凝固剤の添加及び豆腐の成型は，清潔で衛生的に行わなければならない。

(5)　豆腐の水さらしは，絶えず換水をしながら行わなければならない。

(6)　包装豆腐(豆乳に凝固剤を添加して容器包装に充てんした後加熱凝固させたものをいう。)は，90°で40分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。

(7)　豆腐を製造する場合に使用する器具は，十分に洗浄し，かつ，殺菌したものでなければならない。

(8)　豆腐を製造する場合に使用する水は，食品製造用水でなければならない。

2　豆腐の保存基準

(1)　豆腐は，冷蔵するか，又は十分に洗浄し，かつ，殺菌した水槽内において，冷水(食品製造用水に限る。)で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし，移動販売に係る豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されること

が通常である豆腐にあつては，この限りでない。

(2) 移動販売に係る豆腐は，十分に洗浄し，かつ，殺菌した器具を用いて保冷をしなければならない。

○ 即席めん類

1 即席めん類(めんを油脂で処理したものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格

即席めん類は，めんに含まれる油脂の酸価が3を超え，又は過酸化物価が30を超えるものであつてはならない。

2 即席めん類の保存基準

即席めん類は，直射日光を避けて保存しなければならない。

○ 冷凍食品

1 冷凍食品(製造し，又は加工した食品(清涼飲料水，食肉製品，鯨肉製品，魚肉ねり製品，ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。)及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。)を凍結させたものであつて，容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格

(1) 無加熱摂取冷凍食品(冷凍食品のうち製造し，又は加工した食品を凍結させたものであつて，飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。以下この項において同じ。)は，細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は，次のとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

(2) 加熱後摂取冷凍食品(冷凍食品のうち製造し，又は加工した食品を凍結させたものであつて，無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。)であつて凍結させる直前に加熱されたものは，細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下で，かつ，大腸菌群が陰性でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は，(1)の1．，2．及び3．に準じて行う。

(3) 加熱後摂取冷凍食品であつて，凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは，細菌数(生菌数)が検体1gにつき3,000,000以下で，かつ，E.coliが陰性でなければならない(ただし，小麦粉を主たる原材料とし，摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については，E.coliが陰性であることを要しない。)。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及びE.coliの試験法は，次のとおりとする。

(측정법 및 시험법 생략)

(4) 生食用冷凍鮮魚介類(冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であつて，生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。)は，細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下であり，かつ，大腸菌群が陰性であつて，腸炎ビブリオ最確数が100以下でなければならない。この場合の細菌数(生菌数)の測定法及び大腸菌群試験法は，(1)の1．，2．及び3．に準じて，腸炎ビブリオ最確数の測定法は，第1 食品の部D 各条の項の○ 生食用鮮魚介類の1 生食用鮮魚介類(切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であつて，生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。以下この項において同じ。)の成分規格の1．及び2．に準じて行う。

2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準

(1) 原料用鮮魚介類は，鮮度が良好なものでなければならない。

(2) 加工に使用する水は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は，その解凍は，衛生的な場所で行うか，又は清潔な水槽中で食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い，かつ，十分に換水しながら行わなければならない。

(4) 原料用鮮魚介類は，食品製造用水，殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し，製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

(5) (4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は，その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また，その加工に当たつては，化学的合成品たる添加物(亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。)を使用してはならない。

(6) 加工に使用する器具は，洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。また，その使用に当たつては，洗浄した上殺菌しなければならない。

(7) 加工した生食用鮮魚介類は，加工後速やかに凍結させなければならない。

3 冷凍食品の保存基準

(1) 冷凍食品は，これを－15°以下で保存しなければならない。

(2) 冷凍食品は，清潔で衛生的な合成樹脂，アルミニウム箔はくまたは耐水性の加工紙で包装して保存しなければならない。

○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品(食品(清涼飲料水，食肉製品，鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。)を気密性のある容器包装に入れ，密封した後，加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。)の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は，当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。この場合の微生物の試験法は，次のとおりとする。

(시험법 생략)

2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

(1) 製造に使用する野菜等の原料は，鮮度その他の品質が良好なものでなければならない。

(2) 製造に使用する野菜等の原料は，必要に応じ十分に洗浄したものでなければならない。

(3) 製造に当たつては，保存料又は殺菌料として用いられる化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。

(4) 缶詰食品又は瓶詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装の封かんは，熱溶融又は巻締めにより行わなければならない。

(5) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は，自記温度計を付けた殺菌器で行い，自記温度計によるその記録は3年間保存しなければならない。

(6) 製造の際に行う加圧加熱殺菌は，次の二つの条件に適合するように加圧加熱殺菌の方法を定め，その定めた方法により行わなければならない。

1. 原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法であること。

2. そのpHが4.6を超え，かつ，水分活性が0.94を超える容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあつては，中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。

(7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは，流水(食品製造用水に限る。)で行うか，又は遊離残留塩素を1.0ppm以上含む水で絶えず換水をしながら行わなければならない。

(8) 製造に使用する器具は，十分に洗浄したうえ殺菌したものでなければならない。

第2　添加物

A　通則

1. 添加物の適否は，別に規定するもののほか，通則，一般試験法，成分規格・保存基準各条等の規定によって判定する。ただし，性状の項目の形状は，参考に供したもので，適否の判定基準を示すものではない。
2. 物質名の前後に「　　」を付けたものは，成分規格・保存基準各条に規定する添加物を示す。ただし，成分規格・保存基準各条の表題，製造基準及び使用基準ではこれを付けない。
3. 物質名の次に(　　)で分子式を付けたものは，化学的純物質を意味する。原子量は，2005年国際原子量表による。分子量は，小数点以下2けたまでとし，3けた目を四捨五入する。

単位及び記号

4. 主な計量の単位は，次の記号を用いる。

メートル	m	センチメートル	cm
ミリメートル	mm	マイクロメートル	µm
ナノメートル	nm	平方センチメートル	cm^2
リットル	L	ミリリットル	mL
マイクロリットル	µl	キログラム	kg
グラム	g	ミリグラム	mg
マイクログラム	µg	ニュートン	N
キロパスカル	kPa	パスカル	Pa
モル毎リットル	mol / L	ミリモル毎リットル	mmol / L
毎センチメートル	cm^{-1}		

5. 質量百分率を示すには，％の記号を用いる。液体100mL中の物質含量(g)を示すにはw / v％の記号を用いる。物質100g中の液体含量(mL)を示すにはv / w％の記号を用いる。液体100mL中の物質含量(mL)又はガス100mL中の物質含量(mL)を示すにはvol％の記号を用いる。ただし，別に規定するもののほか，物質含量(g)は，無水物として算定した量を表す。
6. 添加物の力価を示す場合は，成分規格・保存基準各条に規定する単位を用いる。
7. 温度の表示は，セルシウス法を用い，アラビア数字の右に℃を付けて示す。また，融点，凝固点などの基準値を除き，操作法において一点で温度を示す場合，その許容誤差は，通例，±5℃とする。
8. 標準温度は20℃，常温は15～25℃，室温は1～30℃，微温は30～40℃とする。冷所は，別に規定するもののほか，1～15℃の場所とする。冷水は10℃以下，微温湯は30～40℃，温湯は60～70℃，熱湯は約100℃の水とする。加温するとは，通例，60～70℃に熱することである。
9. 加熱した溶媒又は熱溶媒とは，その溶媒の沸点付近の温度に熱したものをいい，加温した溶媒又は温溶媒とは，通例，60～70℃に熱したものをいう。

試験

10. 規定の方法に代わる方法で，それが規定の方法以上の精度のある場合は，その方法を用いることができる。ただし，その結果について疑いのある場合は，規定の方法で最終の判

定を行う。

11. 試験に用いる水は，別に規定するもののほか，精製水とする。
12. 滴数を量るには，20℃において水20滴を滴加するとき，その質量が0.90～1.10gとなるような器具を用いる。
13. デシケーターの乾燥剤は，別に規定するもののほか，シリカゲルとする。
14. 冷後とは，加熱又は加温されたものが室温まで下がることを意味する。水浴上で加熱するとは，別に規定するもののほか，沸騰している水浴上で加熱することであり，水浴中で加熱するとは，別に規定するもののほか，沸騰している水浴中で加熱することを意味し，水浴の代わりに約100℃の蒸気浴を用いることができる。還流冷却器を付けて加熱するとは，別に規定するもののほか，その溶媒を沸騰させて，溶媒を還流させることである。
15. 減圧は，別に規定するもののほか，2.0kPa以下とする。
16. 液性を酸性，アルカリ性又は中性として示した場合は，別に規定するもののほか，pH試験紙を用いて試験する。液性を詳しく示すにはpH値を用いる。また，微酸性，弱酸性，強酸性，微アルカリ性，弱アルカリ性，強アルカリ性等と記載したものは，酸性又はアルカリ性の程度の概略を示すものであって，そのpHの範囲は次による。

	pHの範囲
微酸性	約5～約6.5
弱酸性	約3～約5
強酸性	約3以下
微アルカリ性	約7.5～約9
弱アルカリ性	約9～約11
強アルカリ性	約11以上

17. 溶質名の次に溶液と記載し，特にその溶媒名を示さないものは水溶液を示す。
18. 1mol / L塩酸，硫酸(1→10)，50vol％エタノールなど液状の試薬名に単に濃度を表示したものは，別に規定するもののほか，水を用いて希釈したものを示す。
19. 溶液の濃度を(1→5)，(1→100)等と記載したものは，固形の物質1g又は液状の物質1mLを溶媒に溶かして全量をそれぞれ5mL，100mL等とする。また，混液を(10：1)，(5：3：1)等と記載したものは，液状の物質の10容量と1容量の混液，5容量と3容量と1容量の混液等を示す。
20. 試験において，規定された値(以下「規格値」という。)と試験によって得た値(以下「実験値」という。)との比較によって適否の判定を行う場合には，実験値は規格値より1けた多く求め，その多く求めた1けたについて四捨五入し，規格値と比較することにより判定を行う。規格値をa～bと記載したものは，a以上，b以下であることを示す。
21. 定量等に供する試料の採取量に「約」を付けたものは，記載された量の±10％の範囲をいう。また，単に「量る」と記載した場合の採取量は，記載された数値の次のけたで四捨五入した値が，その数値になる量をいう。
22. 質量を「精密に量る」とは，化学はかりを用い，0.1mgまで読みとるか，セミミクロ化学はかりを用い，0.01mgまで読みとるか又はミクロ化学はかりを用い，0.001mgまで読みとることを意味する。規格値のけた数を考慮して，化学はかり，セミミクロ化学はかり又はミクロ化学はかりを用いる。
23. 質量を「正確に量る」とは，指示された数値の質量をそのけた数まで量ることを意味す

る。

例えば，0.050gとは0.0495～0.0504g，2.000gとは1.9995～2.0004g，0.10gとは0.095～0.104g，5.0gとは4.95～5.04gを量ることを意味する。

24. 容量を「正確に量る」とは，別に規定するもののほか，ホールピペット，ビュレット又はこれらと同程度以上の精度のある容量計を用いて計量することを意味する。また，「正確に100mLとする」等と記載した場合は，別に規定するもののほか，メスフラスコを用いる。

25. 試験は，別に規定するもののほか，常温で行い，通例，操作後30秒以内に観察する。ただし，特に温度の影響があるものについては，標準温度で行う。試験操作において「直ちに」とあるのは，通例，前の操作の終了から30秒以内に次の操作を開始することを意味する。

26. 成分規格・保存基準各条等における試験は，別に規定するもののほか，成分規格・保存基準各条等の規定に基づき，一般試験法中のそれぞれ対応する試験法により行う。

27. 白色と記載したものは，白色又はほとんど白色であることを示し，無色と記載したものは，無色又はほとんど無色であることを示す。色調を試験するには，別に規定するもののほか，試料が固体の場合は，その1～3gを時計皿にとり，白色を背景として観察する。粉末を除く固形物の場合は切断又は粉砕したものをとって行う。また，試料が液体の場合は，試料を内径約15mmの無色の試験管に入れ，液層を約30mmとし，白色を背景として上方及び側方から観察する。液体の試料の蛍光を観察するには，黒色の背景を用いる。

28. においがない旨記載したものは，においがないか又はほとんどにおいがないことを示す。においの試験は，別に規定するもののほか，固体の試料の場合は，試料約1gを蒸発皿にとり，液体の試料の場合は，1mLをビーカーにとって行う。

29. 溶解性を示す用語は次による。溶解性は，別に規定するもののほか，固形物の場合は粉末とした後，溶媒中に入れ，20±5℃で5分ごとに強く30秒間振り混ぜるとき，30分以内に溶ける度合をいう。

用語	溶質1g又は1mLを溶かすに要する溶媒量
極めて溶けやすい	1mL未満
溶けやすい	1mL以上10mL未満
やや溶けやすい	10mL以上30mL未満
やや溶けにくい	30mL以上100mL未満
溶けにくい	100mL以上1,000mL未満
極めて溶けにくい	1,000mL以上10,000mL未満
ほとんど溶けない	10,000mL以上

30. ろ過は，別に規定するもののほか，ろ紙を用いて行う。

31. 確認試験は，添加物を確認するのに役立つ試験であり，イオンの反応，官能基の反応，物理定数等について試験する。

32. 確認試験は，別に規定するもののほか，通例，規定された液2～5mLをとり，内径8.0～15mmの試験管内で行う。

33. 確認試験の項目などにおいて，例えば「炭酸塩の反応を呈する」，「ナトリウム塩の反応を呈する」と記載した場合は，一般試験法の項の定性反応試験法中炭酸塩，ナトリウム塩の試験を行うとき，規定された反応を呈することを意味する。

34. 純度試験は，添加物中の混在物の試験であり，通例，混在を予想される物質の種類及び

その量の限度を規定する。

35. 溶状をみるには，別に規定するもののほか，試料を溶媒中に入れ，30秒～5分間振り混ぜた後，観察する。

36. 澄明，ほとんど澄明，わずかに微濁，微濁又は混濁と記載したものは，一般試験法の濁度試験法によって判断する。

37. 濁らないと記載したものは，その液の澄明度が変化しないことを意味する。

38. ネスラー管は，内径20mm，外径24mm，底から栓の下面までの距離20cmの無色のガラス製共栓平底試験管で，5mLごとに50mLまで目盛りを付けたものを用いる。なお，各管の目盛りの高さの差は，2mm以下とする。

39. 乾燥又は強熱するとき，恒量とは，別に規定するもののほか，引き続き更に1時間乾燥又は強熱するとき，前後のひょう量差が前回に量った乾燥物又は強熱した残留物の質量の0.1％以下であることを示す。ただし，ひょう量差が，化学はかりを用いたとき0.5mg以下，ミクロ化学はかりを用いたとき0.01mg以下の場合は，無視し得る量とし，恒量とみなす。

40. 定量法は，添加物の成分含量又は力価を測定する方法である。成分規格・保存基準各条中に記載した成分含量又は力価の限度は，定量法で得た値の限度を示すものであり，特にその上限を示さない場合は，100.5％を上限とする。

41. 試料について単に乾燥し又は強熱しと記載した場合の乾燥又は強熱条件は，その成分規格・保存基準各条の乾燥減量又は強熱減量の項目とそれぞれ同じ条件であることを示す。

容器

42. 密封容器とは，通常の取扱い又は貯蔵の間に空気又はその他のガスが侵入しないように内容物を保護する容器をいう。

43. 遮光した容器とは，光の透過を防ぐ容器又は光の透過を防ぐ包装を施した容器をいう。

B　一般試験法

(생략)

C　試薬・試液等

(생략)

D　成分規格・保存基準各条

(생략)

E　製造基準

(생략)

F　使用基準

添加物一般

1. 別に規定するもののほか，添加物の製剤に含まれる原料たる添加物について，使用基準が定められている場合は，当該添加物の使用基準を当該製剤の使用基準とみなす。

2. 次の表の第1欄に掲げる添加物を含む第2欄に掲げる食品を，第3欄に掲げる食品の製造又

は加工の過程で使用する場合は，それぞれ第1欄に掲げる添加物を第3欄に掲げる食品に使用するものとみなす。

第1欄	第2欄	第3欄
亜硫酸ナトリウム，次亜硫酸ナトリウム，二酸化硫黄，ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム(以下「亜硫酸塩等」という。)	甘納豆，えび，果実酒，乾燥果実(干しぶどうを除く。)，乾燥じゃがいも，かんぴょう，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。)，5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁，コンニャク粉，雑酒，ゼラチン，ディジョンマスタード，糖化用タピオカでんぷん，糖蜜，煮豆，水あめ及び冷凍生かに	第2欄に掲げる食品以外の食品
サッカリンカルシウム及びサッカリンナトリウム	フラワーペースト類(小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コーヒー，果肉又は果汁を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状にし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。)	菓子
ソルビン酸，ソルビン酸カリウム及びソルビン酸カルシウム	みそ	みそ漬の漬物
すべての添加物	すべての食品	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第2条に規定する乳及び乳製品(アイスクリーム類を除く。)

亜塩素酸水

亜塩素酸水は，精米，豆類，野菜(きのこ類を除く。以下この目において同じ。)，果実，海藻類，鮮魚介類(鯨肉を含む。以下この目において同じ。)，食肉，食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵，乾燥その他の方法により保存したもの以外の食品に使用してはならない。

亜塩素酸水の使用量は，亜塩素酸として，精米，豆類，野菜，果実，海藻類，鮮魚介類，食肉，食肉製品及び鯨肉製品並びにこれらを塩蔵，乾燥その他の方法によって保存したものにあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.40g以下でなければならない。また，使用した亜塩素酸水は，最終食品の完成前に分解し，又は除去しなければならない。

亜塩素酸ナトリウム

亜塩素酸ナトリウムは，かずのこの加工品(干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。)，か

んきつ類果皮(菓子製造に用いるものに限る。)，さくらんぼ，食肉，食肉製品，生食用野菜類，卵類(卵殻の部分に限る。以下この目において同じ。)，ふき，ぶどう及びもも以外の食品に使用してはならない。亜塩素酸ナトリウムの使用量は，亜塩素酸ナトリウムとして，かずのこの加工品(干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く。)，生食用野菜類及び卵類にあっては浸漬液1kgにつき0.50g以下，食肉及び食肉製品にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.50～1.20gでなければならない。また，使用した亜塩素酸ナトリウムは，最終食品の完成前に分解し，又は除去しなければならない。

亜塩素酸ナトリウムは、食肉及び食肉製品に使用するとき、pH2.3～2.9の浸漬液又は噴霧液を30秒以内で使用しなければならない。

亜酸化窒素

ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品又は乳脂肪代替食品を主要原料として泡立てたものをいう。)以外の食品に使用してはならない。

亜硝酸ナトリウム

亜硝酸ナトリウムは，食肉製品，鯨肉ベーコン，魚肉ソーセージ，魚肉ハム，いくら，すじこ及びたらこ(スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

亜硝酸ナトリウムは，亜硝酸根として，食肉製品及び鯨肉ベーコンにあってはその1kgにつき0.070gを超える量を，魚肉ソーセージ及び魚肉ハムにあってはその1kgにつき0.050gを超える量を，いくら，すじこ及びたらこにあってはその1kgにつき0.0050gを超える量を残存しないように使用しなければならない。

アセスルファムカリウム

アセスルファムカリウムの使用量は，食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第2条第1項第11号に規定する栄養機能食品(以下「栄養機能食品」という。)(錠剤に限る。)にあってはその1kgにつき6.0g以下，あん類，菓子及び生菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下(チューインガムにあってはその1kgにつき5.0g以下)，アイスクリーム類，ジャム類，たれ，漬け物，氷菓及びフラワーペーストにあってはその1kgにつき1.0g以下，果実酒，雑酒，清涼飲料水，乳飲料，乳酸菌飲料及びはっ酵乳(希釈して飲用に供する飲料水にあっては，希釈後の飲料水)にあってはその1kgにつき0.50g以下，砂糖代替食品(コーヒー，紅茶等に直接加え，砂糖に代替する食品として用いられるものをいう。)にあってはその1kgにつき15g以下，その他の食品にあってはその1kgにつき0.35g以下でなければならない。ただし，健康増進法(平成14年法律第103号)第26条第1項の規定による特別用途表示の許可又は同法第29条第1項の規定による特別用途表示の承認(以下「特別用途表示の許可又は承認」という。)を受けた場合は，この限りでない。

アセトアルデヒド

アセトアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

アセト酢酸エチル

アセト酢酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

アセトフェノン

アセトフェノンは，着香の目的以外に使用してはならない。

アセトン

アセトンは，ガラナ飲料を製造する際のガラナ豆の成分を抽出する目的及び油脂の成分を

分別する目的以外に使用してはならない。また，使用したアセトンは，最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

亜セレン酸ナトリウム

亜セレン酸ナトリウムは、調製粉乳及び母乳代替食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けたものを除く。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

亜セレン酸ナトリウムを母乳代替食品に使用する場合は、その100kcalにつき、セレンとして5.5μgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

アゾキシストロビン

アゾキシストロビンは，かんきつ類(みかんを除く。)以外の食品に使用してはならない。

アゾキシストロビンは，アゾキシストロビンとして，かんきつ類(みかんを除く。)1kgにつき0.010gを超えて残存しないように使用しなければならない。

アニスアルデヒド

アニスアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

β−アポ−8'−カロテナール

β−アポ−8'−カロテナールは，こんぶ類，食肉，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，豆類，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

(3−アミノ−3−カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物

(3−アミノ−3−カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物は，着香の目的以外に使用してはならない。

アミルアルコール

アミルアルコールは，着香の目的以外に使用してはならない。

α−アミルシンナムアルデヒド

α−アミルシンナムアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

亜硫酸ナトリウム

亜硫酸ナトリウムは，ごま，豆類及び野菜に使用してはならない。ごま，豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は，食品中に二酸化硫黄として，かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上，乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上，干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上，コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上，乾燥じゃがいも，ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上，果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上，糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上，水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上，5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上，甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上，えび及び冷凍生かににあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上，その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ，ビールの製造に

用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁，酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2添加物の部F使用基準　添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって，かつ，同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が，二酸化硫黄として，0.030g以上残存する場合は，その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

アルギン酸プロピレングリコールエステル

アルギン酸プロピレングリコールエステルの使用量は，アルギン酸プロピレングリコールエステルとして，食品の1.0%以下でなければならない。

安息香酸

安息香酸は，キャビア，マーガリン，清涼飲料水，シロップ及びしょう油以外の食品に使用してはならない。

安息香酸の使用量は，安息香酸として，キャビアにあってはその1kgにつき2.5g以下，マーガリンにあってはその1kgにつき1.0g(ソルビン酸，ソルビン酸カリウム，ソルビン酸カルシウム又はこれらのいずれかを含む製剤を併用する場合は，安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g)以下，清涼飲料水，シロップ及びしょう油にあってはその1kgにつき0.60g以下でなければならない。

安息香酸ナトリウム

安息香酸ナトリウムは，菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し，又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。)及び果汁(濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。)，キャビア，しょう油，シロップ，清涼飲料水並びにマーガリン以外の食品に使用してはならない。

安息香酸ナトリウムの使用量は，安息香酸として，キャビアにあってはその1kgにつき2.5g以下，菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁並びにマーガリンにあってはその1kgにつき1.0g(マーガリンにあっては，ソルビン酸，ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は，安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g)以下，しょう油，シロップ及び清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.60g以下でなければならない。

アントラニル酸メチル

アントラニル酸メチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

アンモニウムイソバレレート

アンモニウムイソバレレートは，着香の目的以外に使用してはならない。

イオノン

イオノンは，着香の目的以外に使用してはならない。

イオン交換樹脂

イオン交換樹脂は，最終食品の完成前に除去しなければならない。

イソアミルアルコール

イソアミルアルコールは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソオイゲノール

イソオイゲノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソ吉草酸イソアミル

イソ吉草酸イソアミルは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソ吉草酸エチル

イソ吉草酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソキノリン

イソキノリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソチオシアネート類

イソチオシアネート類は，着香の目的以外に使用してはならない。

イソチオシアン酸アリル

イソチオシアン酸アリルは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソバレルアルデヒド

イソバレルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソブタノール

イソブタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソブチルアルデヒド

イソブチルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノール

イソプロパノールは，着香及び食品成分の抽出の目的以外に使用してはならない。

イソプロパノールは，抽出の目的で使用する場合，ホップにあってはホップ抽出物(ビール及び発泡酒(発泡性を有する酒類を含む。)の製造に当たり，麦汁に加えるものに限る。以下この目において同じ。)1kgにつき20g，魚肉にあっては魚肉たん白濃縮物(魚肉から水分及び脂肪を除去したものをいう。以下この目において同じ。)1kgにつき0.25g，その他の食品にあっては抽出後の食品及びこれを原料とした食品(ホップ抽出物又は魚肉たん白濃縮物を原料としたものを除く。)1kgにつき0.2gを，それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

イソペンチルアミン

イソペンチルアミンは，着香の目的以外に使用してはならない。

イマザリル

イマザリルは，かんきつ類(みかんを除く。)及びバナナ以外の食品に使用してはならない。

イマザリルは，イマザリルとして，かんきつ類(みかんを除く。)にあってはその1kgにつき0.0050g，バナナにあってはその1kgにつき0.0020gを，それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

インドール及びその誘導体

インドール及びその誘導体は，着香の目的以外に使用してはならない。

γ—ウンデカラクトン

γ—ウンデカラクトンは，着香の目的以外に使用してはならない。

エステルガム

エステルガムは，チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

エステル類

エステル類は，着香の目的以外に使用してはならない。

2—エチル—3，5—ジメチルピラジン及び2—エチル—3，6—ジメチルピラジンの混合物

2−エチル−3，5−ジメチルピラジン及び2−エチル−3，6−ジメチルピラジンの混合物は，着香の目的以外に使用してはならない。

エチルバニリン

エチルバニリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2−エチルピラジン

2−エチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

3−エチルピリジン

3−エチルピリジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2−エチル−3−メチルピラジン

2−エチル−3−メチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2−エチル−5−メチルピラジン

2−エチル−5−メチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2−エチル−6−メチルピラジン

2−エチル−6−メチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

5−エチル−2−メチルピリジン

5−エチル−2−メチルピリジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムは，缶詰又は瓶詰食品以外の食品に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムの使用量は，エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして，缶詰又は瓶詰の清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.035g以下，その他の缶詰又は瓶詰食品にあってはその1kgにつき0.25g以下でなければならない。

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムは，缶詰又は瓶詰食品以外の食品に使用してはならない。

エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムの使用量は，エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムとして，缶詰又は瓶詰の清涼飲料水にあってはその1kgにつき0.035g以下，その他の缶詰又は瓶詰食品にあってはその1kgにつき0.25g以下でなければならない。また，エチレンジアミン四酢酸二ナトリウムは，最終食品の完成前にエチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムにしなければならない。

エーテル類

エーテル類は，着香の目的以外に使用してはならない。

エリソルビン酸

エリソルビン酸は，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。)及びパンにあっては栄養の目的に使用してはならない。その他の食品にあっては，酸化防止の目的以外に使用してはならない。

エリソルビン酸ナトリウム

エリソルビン酸ナトリウムは，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。)及びパンにあっては栄養の目的に使用してはならない。その他の食品にあっては，酸化防止の目的以外に使用してはならない。

塩化カルシウム

塩化カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

塩化カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。

ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

塩酸

塩酸は，最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

オイゲノール

オイゲノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

オクタナール

オクタナールは，着香の目的以外に使用してはならない。

オクタン酸

オクタン酸は、着香の目的で使用する場合及び過酢酸製剤として使用する場合以外に使用してはならない。

オクタン酸エチル

オクタン酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

オルトフェニルフェノール

オルトフェニルフェノールは，かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

オルトフェニルフェノールは，オルトフェニルフェノールとして，かんきつ類1kgにつき0.010gを超えて残存しないように使用しなければならない。

オルトフェニルフェノールナトリウム

オルトフェニルフェノールナトリウムは，かんきつ類以外の食品に使用してはならない。

オルトフェニルフェノールナトリウムは，オルトフェニルフェノールとして，かんきつ類1kgにつき0.010gを超えて残存しないように使用しなければならない。

オレイン酸ナトリウム

オレイン酸ナトリウムは，果実及び果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

過酢酸

過酢酸は、過酢酸製剤として使用する場合以外に使用してはならない。

過酢酸製剤

過酢酸製剤は、牛、鶏及び豚の食肉、果実並びに野菜の表面殺菌の目的以外に使用してはならない。

過酢酸製剤の使用量は、過酢酸として、鶏の食肉にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき2.0g以下、牛及び豚の食肉にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき1.80g以下、果実及び野菜にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.080g以下並びに1−ヒドロキシエチリデン−1，1−ジホスホン酸として、鶏の食肉にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.136g以下、牛及び豚の食肉にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.024g以下、果実及び野菜にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.0048g以下でなければならない。

過酸化水素

過酸化水素は，釜揚げしらす及びしらす干しにあってはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。その他の食品にあっては，最終食品の完成前に過酸

化水素を分解し，又は除去しなければならない。

過酸化ベンゾイル

過酸化ベンゾイルは，ミョウバン，リン酸のカルシウム塩類，硫酸カルシウム，炭酸カルシウム，炭酸マグネシウム及びデンプンのうち1種又は2種以上を配合して希釈過酸化ベンゾイルとして使用する場合以外に使用してはならない。

過硫酸アンモニウム

過硫酸アンモニウムは，小麦粉以外の食品に使用してはならない。

過硫酸アンモニウムの使用量は，過硫酸アンモニウムとして，小麦粉1kgにつき0.30g以下でなければならない。

カルボキシメチルセルロースカルシウム

カルボキシメチルセルロースカルシウムの使用量は，食品の2.0％以下でなければならない。ただし，カルボキシメチルセルロースカルシウムをカルボキシメチルセルロースナトリウム，デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が食品の2.0％以下でなければならない。

カルボキシメチルセルロースナトリウム

カルボキシメチルセルロースナトリウムの使用量は，食品の2.0％以下でなければならない。ただし，カルボキシメチルセルロースナトリウムをカルボキシメチルセルロースカルシウム，デンプングリコール酸ナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が食品の2.0％以下でなければならない。

β―カロテン

β―カロテンは，こんぶ類，食肉，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，豆類，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

カンタキサンチン

カンタキサンチンは，魚肉ねり製品(かまぼこに限る。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

カンタキサンチンの使用量は，魚肉ねり製品1kgにつき0.035g以下でなければならない。

ギ酸イソアミル

ギ酸イソアミルは，着香の目的以外に使用してはならない。

ギ酸ゲラニル

ギ酸ゲラニルは，着香の目的以外に使用してはならない。

ギ酸シトロネリル

ギ酸シトロネリルは，着香の目的以外に使用してはならない。

希釈過酸化ベンゾイル

希釈過酸化ベンゾイルは，小麦粉以外の食品に使用してはならない。

希釈過酸化ベンゾイルの使用量は，小麦粉の1kgにつき0.30g以下とする。

グアヤク脂

グアヤク脂は，油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。

グアヤク脂の使用量は，グアヤク脂として，油脂及びバターの1kgにつき1.0g以下でなければならない。

クエン酸イソプロピル

クエン酸イソプロピルは，油脂及びバター以外の食品に使用してはならない。

クエン酸イソプロピルの使用量は，クエン酸モノイソプロピルとして，油脂及びバターにあってはその1kgにつき0.10g以下でなければならない。

クエン酸三エチル

クエン酸三エチルは，通常の食品形態でない食品(カプセル及び錠剤(チュアブル錠を除く。)に限る。以下この目において同じ。)，液卵(殺菌したものに限る。以下この目において同じ。)，乾燥卵(液卵を乾燥して製造したものに限る。以下この目において同じ。)及び清涼飲料水以外の食品に使用してはならない。ただし，着香の目的で使用する場合は，この限りでない。

クエン酸三エチルの使用量は，通常の食品形態でない食品にあってはその1kgにつき3.5g以下，液卵及び乾燥卵にあってはその1kgにつき2.5g以下，清涼飲料水(希釈して飲用に供する清涼飲料水にあっては，希釈後の清涼飲料水)にあってはその1kgにつき0.2g以下でなければならない。

クエン酸カルシウム

クエン酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

グリセロリン酸カルシウム

グリセロリン酸カルシウムは，栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

グリセロリン酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

グリチルリチン酸二ナトリウム

グリチルリチン酸二ナトリウムは，しょう油及びみそ以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸亜鉛

グルコン酸亜鉛は，母乳代替食品並びに健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成21年内閣府令第57号)第2条第1項第5号に規定する特定保健用食品(以下「特定保健用食品」という。)，特別用途表示の許可又は承認を受けた食品(病者用のものに限る。)及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸亜鉛は，乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二　乳等の成分規格並びに製造，調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き，母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき，その1Lにつき，亜鉛として6.0mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸亜鉛は，特定保健用食品又は栄養機能食品に使用するとき，当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる亜鉛の量が15mgを超えないようにしなければならない。

グルコン酸カルシウム

グルコン酸カルシウムは，栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

グルコン酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

グルコン酸第一鉄

グルコン酸第一鉄は，オリーブ，母乳代替食品，離乳食品及び妊産婦・授乳婦用粉乳以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸第一鉄の使用量は，鉄として，オリーブにあってはその1kgにつき0.15g以下でなければならない。

グルコン酸銅

グルコン酸銅は，母乳代替食品並びに特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

グルコン酸銅は，乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二　乳等の成分規格並びに製造，調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き，母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき，その1Lにつき，銅として0.60mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

グルコン酸銅は，特定保健用食品又は栄養機能食品に使用するとき，当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる銅の量が5mgを超えないようにしなければならない。

L―グルタミン酸カルシウム

L―グルタミン酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

ケイ酸カルシウム

ケイ酸カルシウムは，母乳代替食品及び離乳食品に使用してはならない。

ケイ酸カルシウムの使用量は，食品(特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤を除く。以下この目において同じ。)の2.0％以下でなければならない。また，微粒二酸化ケイ素と併用する場合は，それぞれの使用量の和が食品の2.0％以下でなければならない。

ケイ酸マグネシウム

ケイ酸マグネシウムは，油脂のろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また，ケイ酸マグネシウムは，最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

ケイ皮酸

ケイ皮酸は，着香の目的以外に使用してはならない。

ケイ皮酸エチル

ケイ皮酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

ケイ皮酸メチル

ケイ皮酸メチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

ケトン類

ケトン類は，着香の目的以外に使用してはならない。

ゲラニオール

ゲラニオールは，着香の目的以外に使用してはならない。

コンドロイチン硫酸ナトリウム

コンドロイチン硫酸ナトリウムは，魚肉ソーセージ，マヨネーズ及びドレッシング以外の食品に使用してはならない。

コンドロイチン硫酸ナトリウムの使用量は，コンドロイチン硫酸ナトリウムとして，魚肉ソーセージにあってはその1kgにつき3.0g以下，マヨネーズ及びドレッシングにあってはその1kgにつき20g以下でなければならない。

酢酸イソアミル

酢酸イソアミルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸エチル

酢酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。ただし，酢酸エチルを柿の脱渋に使用するアルコール，結晶果糖の製造に使用するアルコール，香辛料の顆か粒若しくは錠剤の製造に使用するアルコール，コンニャク粉の製造に使用するアルコール，ジブチルヒドロキシトルエン若しくは，ブチルヒドロキシアニソールの溶剤として使用するアルコール又は食酢の醸造原料として使用するアルコールを変性する目的で使用する場合，酵母エキス(酵母の自己消化により得られた水溶性の成分をいう。以下この目において同じ。)の製造の際の酵母の自己消化を促進する目的で使用する場合及び酢酸ビニル樹脂の溶剤の用途に使用する場合は，この限りでない。また，酵母エキスの製造に使用した酢酸エチルは，最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

酢酸ゲラニル

酢酸ゲラニルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸シクロヘキシル

酢酸シクロヘキシルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸シトロネリル

酢酸シトロネリルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸シンナミル

酢酸シンナミルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸テルピニル

酢酸テルピニルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸ビニル樹脂

酢酸ビニル樹脂は，チューインガム基礎剤及び果実又は果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。

酢酸フェネチル

酢酸フェネチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸ブチル

酢酸ブチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸ベンジル

酢酸ベンジルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸l―メンチル

酢酸l―メンチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

酢酸リナリル

酢酸リナリルは，着香の目的以外に使用してはならない。

サッカリン

サッカリンは，チューインガム以外の食品に使用してはならない。

サッカリンの使用量は，サッカリンとして，チューインガム1kgにつき0.050g以下でなければならない。

サッカリンカルシウム

サッカリンカルシウムは，アイスクリーム類(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)，あん類，海藻加工品，菓子(原料たる液状ミックス及びミックスパウダー

を含む。)，魚介加工品，ジャム，しょう油，シロップ，酢，清涼飲料水，ソース，つくだ煮，漬物，煮豆，乳飲料，乳酸菌飲料，はっ酵乳，氷菓(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)，フラワーペースト類(小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コーヒー，果肉又は果汁を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。)，粉末清涼飲料及びみそ，これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンカルシウムは，サッカリンナトリウムとして，こうじ漬，酢漬及びたくあん漬の漬物にあってはその1kgにつき2.0g以上，粉末清涼飲料にあってはその1kgにつき1.5g以上，かす漬，みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品(魚肉ねり製品，つくだ煮，漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。)にあってはその1kgにつき1.2g以上，海藻加工品，しょう油，つくだ煮及び煮豆にあってはその1kgにつき0.50g以上，魚肉ねり製品，シロップ，酢，清涼飲料水，ソース，乳飲料，乳酸菌飲料及び氷菓にあってはその1kgにつき0.30g(5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあっては1.5g，3倍以上に希釈して使用する酢にあっては0.90g)以上，アイスクリーム類，あん類，ジャム，漬物(かす漬，こうじ漬，しょう油漬，酢漬，たくあん漬又はみそ漬を除く。)，はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。)，フラワーペースト類及びみそにあってはその1kgにつき0.20g以上，菓子にあってはその1kgにつき0.10g以上，これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰にあってはその1kgにつき0.20g以上残存しないように使用しなければならない。また，サッカリンナトリウムと併用する場合にあっては，それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であってはならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

サッカリンナトリウム

サッカリンナトリウムは，アイスクリーム類(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)，あん類，海藻加工品，菓子(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)，魚介加工品，ジャム，しょう油，シロップ，酢，清涼飲料水，ソース，つくだ煮，漬物，煮豆，乳飲料，乳酸菌飲料，はっ酵乳，氷菓(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)，フラワーペースト類(小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コーヒー，果肉又は果汁を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。)，粉末清涼飲料及びみそ，これらの食品以外の缶詰又は瓶詰食品並びに特別用途表示の許可又は承認を受けた食品以外の食品に使用してはならない。

サッカリンナトリウムは，サッカリンナトリウムとして，こうじ漬，酢漬及びたくあん漬の漬物にあってはその1kgにつき2.0g以上，粉末清涼飲料にあってはその1kgにつき1.5g以上，かす漬，みそ漬及びしょう油漬の漬物並びに魚介加工品(魚肉ねり製品，つくだ煮，漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。)にあってはその1kgにつき1.2g以上，海藻加工品，しょう油，つくだ煮及び煮豆にあってはその1kgにつき0.50g以上，魚肉ねり製品，シロップ，酢，清涼飲料水，ソース，乳飲料，乳酸菌飲料及び氷菓にあってはその1kgに

つき0.30g(5倍以上に希釈して飲用に供する清涼飲料水及び乳酸菌飲料の原料に供する乳酸菌飲料又ははっ酵乳にあっては1.5g，3倍以上に希釈して使用する酢にあっては0.90g)以上，アイスクリーム類，あん類，ジャム，漬物(かす漬，こうじ漬，しょう油漬，酢漬，たくあん漬又はみそ漬を除く。)，はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く。)，フラワーペースト類及びみそにあってはその1kgにつき0.20g以上，菓子にあってはその1kgにつき0.10g以上，これらの食品以外の食品及び魚介加工品の缶詰又は瓶詰にあってはその1kgにつき0.20g以上残存しないように使用しなければならない。また，サッカリンカルシウムと併用する場合にあっては，それぞれの残存量の和がサッカリンナトリウムとしての基準値以上であってはならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

サリチル酸メチル

サリチル酸メチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

三二酸化鉄

三二酸化鉄は，バナナ(果柄の部分に限る。)及びコンニャク以外の食品に使用してはならない。

次亜塩素酸水

次亜塩素酸水は，最終食品の完成前に除去しなければならない。

次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウムは，ごまに使用してはならない。

次亜臭素酸水

次亜臭素酸水は、食肉の表面殺菌の目的以外に使用してはならない。

次亜臭素酸水の使用量は、臭素として、食肉(食鳥肉を除く。)にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.90g以下、食鳥肉にあっては浸漬液又は噴霧液1kgにつき0.45g以下でなければならない。

次亜硫酸ナトリウム

次亜硫酸ナトリウムは，ごま，豆類及び野菜に使用してはならない。ごま，豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は，食品中に二酸化硫黄として，かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上，乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上，干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上，コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上，乾燥じゃがいも，ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上，果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上，糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上，水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上，5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上，甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上，えび及び冷凍生かににあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上，その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ，ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁，酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2

添加物の部F使用基準　添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって，かつ，同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が，二酸化硫黄として，0.030g以上残存する場合は，その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

2，3―ジエチルピラジン

2，3―ジエチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2，3―ジエチル―5―メチルピラジン

2，3―ジエチル―5―メチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

シクロヘキシルプロピオン酸アリル

シクロヘキシルプロピオン酸アリルは，着香の目的以外に使用してはならない。

L―システイン塩酸塩

L―システイン塩酸塩は，パン及び天然果汁以外の食品に使用してはならない。

シトラール

シトラールは，着香の目的以外に使用してはならない。

シトロネラール

シトロネラールは，着香の目的以外に使用してはならない。

シトロネロール

シトロネロールは，着香の目的以外に使用してはならない。

1，8―シネオール

1，8―シネオールは，着香の目的以外に使用してはならない。

ジフェニル

ジフェニルは，グレープフルーツ，レモン及びオレンジ類の貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に入れる紙片に浸潤させて使用する場合以外に使用してはならない。

ジフェニルは，食品の1kgにつき0.070g以上残存しないように使用しなければならない。

ジブチルヒドロキシトルエン

ジブチルヒドロキシトルエンは，油脂，バター，魚介乾製品，魚介塩蔵品，魚介冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食冷凍かきを除く。以下この目において同じ。)，鯨冷凍品(生食用冷凍鯨肉を除く。以下この目において同じ。)，チューインガム及び乾燥裏ごしいも以外の食品に使用してはならない。

ジブチルヒドロキシトルエンの使用量は，ジブチルヒドロキシトルエンとして，油脂，バター，魚介乾製品，魚介塩蔵品及び乾燥裏ごしいもにあってはその1kgにつき0.2g(ブチルヒドロキシアニソール又はこれを含む製剤を併用する場合は，ジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量及びブチルヒドロキシアニソールとしての使用量の合計量が0.2g)以下，魚介冷凍品及び鯨冷凍品にあっては浸漬せき液1kgにつき1g(ブチルヒドロキシアニソールまたはこれを含む製剤を併用する場合は，ジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量及びブチルヒドロキシアニソールとしての使用量の合計が1g)以下，チューインガムにあってはその1kgにつき0.75g以下でなければならない。

脂肪酸類

脂肪酸類は，着香の目的以外に使用してはならない。

脂肪族高級アルコール類

脂肪族高級アルコール類は，着香の目的以外に使用してはならない。

脂肪族高級アルデヒド類

脂肪族高級アルデヒド類は，着香の目的以外に使用してはならない。

脂肪族高級炭化水素類

脂肪族高級炭化水素類は，着香の目的以外に使用してはならない。

2，3―ジメチルピラジン

2，3―ジメチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2，5―ジメチルピラジン

2，5―ジメチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2，6―ジメチルピラジン

2，6―ジメチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2，6―ジメチルピリジン

2，6―ジメチルピリジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

シュウ酸

シュウ酸は，最終食品の完成前に除去しなければならない。

臭素酸カリウム

臭素酸カリウムは，パン(小麦粉を原料として使用するものに限る。)以外の食品に使用してはならない。

臭素酸カリウムの使用量は，臭素酸として，小麦粉1kgにつき0.030g以下でなければならない。また，使用した臭素酸カリウムについては，最終食品の完成前に臭素酸カリウムを分解又は除去しなければならない。

硝酸カリウム

硝酸カリウムは，チーズ，清酒，食肉製品及び鯨肉ベーコン以外の食品に使用してはならない。

硝酸カリウムの使用量は，硝酸カリウムとして，チーズにあっては原料に供する乳1Lにつき0.20g以下，清酒にあっては酒母1Lにつき0.10g以下でなければならない。また，硝酸カリウムは，亜硝酸根として，食肉製品及び鯨肉ベーコンにあってはその1kgにつき0.070g以上残存しないように使用しなければならない。

硝酸ナトリウム

硝酸ナトリウムは，チーズ，清酒，食肉製品及び鯨肉ベーコン以外の食品に使用してはならない。

硝酸ナトリウムの使用量は，硝酸ナトリウムとして，チーズにあっては原料に供する乳1Lにつき0.20g以下，清酒にあっては酒母1Lにつき0.10g以下でなければならない。また，硝酸ナトリウムは，亜硝酸根として，食肉製品及び鯨肉ベーコンにあってはその1kgにつき0.070g以上残存しないように使用しなければならない。

食用赤色2号

食用赤色2号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色2号アルミニウムレーキ

食用赤色2号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり

類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色3号

食用赤色3号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色3号アルミニウムレーキ

食用赤色3号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色40号

食用赤色40号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色40号アルミニウムレーキ

食用赤色40号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色102号

食用赤色102号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色104号

食用赤色104号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色105号

食用赤色105号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用赤色106号

食用赤色106号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色4号

食用黄色4号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色4号アルミニウムレーキ

食用黄色4号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色5号

食用黄色5号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用黄色5号アルミニウムレーキ

食用黄色5号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用緑色3号

食用緑色3号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用緑色3号アルミニウムレーキ

食用緑色3号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色1号

食用青色1号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色1号アルミニウムレーキ

食用青色1号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色2号

食用青色2号は，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

食用青色2号アルミニウムレーキ

食用青色2号アルミニウムレーキは，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

シリコーン樹脂

シリコーン樹脂は，消ほうの目的以外に使用してはならない。

シリコーン樹脂の使用量は，シリコーン樹脂として，食品の1kgにつき0.050g以下でなければならない。

シンナミルアルコール

シンナミルアルコールは，着香の目的以外に使用してはならない。

シンナムアルデヒド

シンナムアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

水酸化カリウム

水酸化カリウムは，最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

水酸化カルシウム

水酸化カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

水酸化カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

水酸化ナトリウム

水酸化ナトリウムは，最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。

水溶性アナトー

水溶性アナトーは，こんぶ類，食肉，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，豆類，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

スクラロース

スクラロースの使用量は，生菓子及び菓子にあってはその1kgにつき1.8g以下(チューインガムにあってはその1kgにつき2.6g以下)，ジャムにあってはその1kgにつき1.0g以下，清酒，合成清酒，果実酒，雑酒，清涼飲料水，乳飲料及び乳酸菌飲料(希釈して飲用に供する飲料水にあっては，希釈後の飲料水)にあってはその1kgにつき0.40g以下，砂糖代替食品(コーヒー，紅茶等に直接加え，砂糖に代替する食品として用いられるものをいう。)にあってはその1kgにつき12g以下並びにその他の食品にあってはその1kgにつき0.58g以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

ステアリン酸マグネシウム

ステアリン酸マグネシウムは、カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品及び錠菓以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸カルシウム

ステアロイル乳酸カルシウムは，菓子(小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの，生菓子(米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)，パン，ミックスパウダー(菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの，生菓子，パン，蒸しパン(小麦粉を原料とし，蒸したパンをいう。以下この目において同じ。)又は蒸しまんじゅう(小麦粉を原料とし，蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。)の製造に用いるものに限る。)，蒸しパン，蒸しまんじゅう又はめん類(即席めん又はマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸カルシウムの使用量は，ステアロイル乳酸カルシウムとして，生菓子の

製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下，スポンジケーキ，バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下，生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下，菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー，スポンジケーキ，バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下，菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下，めん類(マカロニ類を除く。)にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下，菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)及び油脂で処理したもの，パン並びにマカロニ類にあってはその1kg(マカロニ類にあっては乾めん1kg)につき4.0g以下，蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下，蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また，ステアロイル乳酸ナトリウムと併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

ステアロイル乳酸ナトリウム

ステアロイル乳酸ナトリウムは，菓子(小麦粉を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの，生菓子(米を原料としたものに限る。以下この目において同じ。)，パン，ミックスパウダー(菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの，生菓子，パン，蒸しパン(小麦粉を原料とし，蒸したパンをいう。以下この目において同じ。)又は蒸しまんじゅう(小麦粉を原料とし，蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。)の製造に用いるものに限る。)，蒸しパン，蒸しまんじゅう又はめん類(即席めん及びマカロニ類以外の乾めんを除く。以下この目において同じ。)以外の食品に使用してはならない。

ステアロイル乳酸ナトリウムの使用量は，ステアロイル乳酸カルシウムとして，生菓子の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき10g以下，スポンジケーキ，バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき8.0g以下，生菓子にあってはその1kgにつき6.0g以下，菓子のうち油脂で処理したもの又はパンの製造に用いるミックスパウダー，スポンジケーキ，バターケーキ及び蒸しパンにあってはその1kgにつき5.5g以下，菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)の製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき5.0g以下，めん類(マカロニ類を除く。)にあってはゆでめん1kgにつき4.5g以下，菓子のうちばい焼したもの(スポンジケーキ及びバターケーキを除く。)及び油脂で処理したもの，パン並びにマカロニ類にあってはその1kg(マカロニ類にあっては乾めん1kg)につき4.0g以下，蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダーにあってはその1kgにつき2.5g以下，蒸しまんじゅうにあってはその1kgにつき2.0g以下でなければならない。また，ステアロイル乳酸カルシウムと併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。

ソルビン酸

ソルビン酸は，甘酒(3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。)，あん類，うに，果実酒，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬，酢漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同

じ。)，魚介乾製品，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。)，鯨肉製品，ケチャップ，雑酒，ジャム，食肉製品，シロップ，スープ(ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。)，たくあん漬(生大根又は干し大根を塩漬にした後，これを調味料，香辛料，色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし，一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。)，たれ，チーズ，つくだ煮，つゆ，煮豆，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。)，ニョッキ，はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。)，フラワーペースト類(小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コーヒー，果肉，果汁，いも類，豆類又は野菜類を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。)，干しすもも，マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸の使用量は，ソルビン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g(プロピオン酸，プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は，ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下，うに，魚肉ねり製品，鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下，いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下，あん類，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー，魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く。)，ジャム，シロップ，たくあん漬，つくだ煮，煮豆，ニョッキ，フラワーペースト類，マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g(マーガリンにあっては，安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は，安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g)以下，ケチャップ，酢漬の漬物，スープ，たれ，つゆ及び干しすももにあってはその1kgにつき0.50g以下，甘酒及びはっ酵乳にあってはその1kgにつき0.30g以下，果実酒及び雑酒にあってはその1kgにつき0.20g以下，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。以下この目において同じ。)にあってはその1kgにつき0.050g(乳酸菌飲料の原料に供するものにあっては0.30g)以下でなければならない。

ソルビン酸カリウム

ソルビン酸カリウムは，甘酒(3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。)，あん類，うに，果実酒，菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し，又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。)及び果汁(濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。)，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬，酢漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)，魚介乾製品，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。)，鯨肉製品，ケチャップ，雑酒，ジャム，食肉製品，シロップ，スープ(ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。)，たくあん漬(生大根又は干し大根を塩漬にした後，これを調味料，香辛料，色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし，一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。)，たれ，チーズ，つくだ煮，つゆ，煮豆，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。)，ニョッキ，はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。)，フラワーペースト類(小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コー

ヒー，果肉，果汁，いも類，豆類又は野菜類を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。)，干しすもも，マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カリウムの使用量は，ソルビン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g(プロピオン酸，プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は，ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下，うに，魚肉ねり製品，鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下，いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下，あん類，菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー，魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く。)，ジャム，シロップ，たくあん漬，つくだ煮，煮豆，ニョッキ，フラワーペースト類，マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g(マーガリンにあっては，安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は，安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g)以下，ケチャップ，酢漬の漬物，スープ，たれ，つゆ及び干しすももにあってはその1kgにつき0.50g以下，甘酒及びはっ酵乳にあってはその1kgにつき0.30g以下，果実酒及び雑酒にあってはその1kgにつき0.20g以下，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。以下この目において同じ。)にあってはその1kgにつき0.050g(乳酸菌飲料の原料に供するものにあっては，0.30g)以下でなければならない。

ソルビン酸カルシウム

ソルビン酸カルシウムは，甘酒(3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。)，あん類，うに，果実酒，菓子の製造に用いる果実ペースト(果実をすり潰し，又は裏ごししてペースト状としたものをいう。以下この目において同じ。)及び果汁(濃縮果汁を含む。以下この目において同じ。)，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬，酢漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)，魚介乾製品，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。)，鯨肉製品，ケチャップ，雑酒，ジャム，食肉製品，シロップ，スープ(ポタージュスープを除く。以下この目において同じ。)，たくあん漬(生大根又は干し大根を塩漬にした後，これを調味料，香辛料，色素などを加えたぬか又はふすまで漬けたものをいう。ただし，一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く。以下この目において同じ。)，たれ，チーズ，つくだ煮，つゆ，煮豆，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。)，ニョッキ，はっ酵乳(乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。以下この目において同じ。)，フラワーペースト類(小麦粉，でん粉，ナッツ類若しくはその加工品，ココア，チョコレート，コーヒー，果肉，果汁，いも類，豆類又は野菜類を主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものをいう。以下この目において同じ。)，干しすもも，マーガリン並びにみそ以外の食品に使用してはならない。

ソルビン酸カルシウムの使用量は，ソルビン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g(プロピオン酸，プロピオン酸カルシウム又はプロピオン酸ナトリウムを併用する場合は，ソルビン酸としての使用量及びプロピオン酸としての使用量の合計量が3.0g)以

下，うに，魚肉ねり製品，鯨肉製品及び食肉製品にあってはその1kgにつき2.0g以下，いかくん製品及びたこくん製品にあってはその1kgにつき1.5g以下，あん類，菓子の製造に用いる果実ペースト及び果汁，かす漬，こうじ漬，塩漬，しょう油漬及びみそ漬の漬物，キャンデッドチェリー，魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く。)，ジャム，シロップ，たくあん漬，つくだ煮，煮豆，ニョッキ，フラワーペースト類，マーガリン並びにみそにあってはその1kgにつき1.0g(マーガリンにあっては，安息香酸又は安息香酸ナトリウムを併用する場合は，安息香酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が1.0g)以下，ケチャップ，酢漬の漬物，スープ，たれ，つゆ及び干しすももにあってはその1kgにつき0.50g以下，甘酒及びはっ酵乳にあってはその1kgにつき0.30g以下，果実酒及び雑酒にあってはその1kgにつき0.20g以下，乳酸菌飲料(殺菌したものを除く。以下この目において同じ。)にあってはその1kgにつき0.050g(乳酸菌飲料の原料に供するものにあっては，0.30g)以下でなければならない。

チアベンダゾール

チアベンダゾールは，かんきつ類及びバナナ以外の食品に使用してはならない。

チアベンダゾールは，チアベンダゾールとして，かんきつ類にあってはその1kgにつき0.010g，バナナにあってはその1kgにつき0.0030g及びその果肉1kgにつき0.0004gを，それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

チオエーテル類

チオエーテル類は，着香の目的以外に使用してはならない。

チオール類

チオール類は，着香の目的以外に使用してはならない。

着色料(化学的合成品を除く。)

着色料は，こんぶ類，食肉，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，豆類，野菜及びわかめ類に使用してはならない。ただし，のり類に金を使用する場合は，この限りでない。

デカナール

デカナールは，着香の目的以外に使用してはならない。

デカノール

デカノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

デカン酸エチル

デカン酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

鉄クロロフィリンナトリウム

鉄クロロフィリンナトリウムは，こんぶ類，食肉，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，豆類，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

5，6，7，8―テトラヒドロキノキサリン

5，6，7，8―テトラヒドロキノキサリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2，3，5，6―テトラメチルピラジン

2，3，5，6―テトラメチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

デヒドロ酢酸ナトリウム

デヒドロ酢酸ナトリウムは，チーズ，バター及びマーガリン以外の食品に使用してはならない。

デヒドロ酢酸ナトリウムの使用量は，デヒドロ酢酸として，チーズ，バター又はマーガリ

ンの1kgにつき0.50g以下でなければならない。

テルピネオール

テルピネオールは，着香の目的以外に使用してはならない。

テルペン系炭化水素類

テルペン系炭化水素類は，着香の目的以外に使用してはならない。

デンプングリコール酸ナトリウム

デンプングリコール酸ナトリウムの使用量は，食品の2.0％以下でなければならない。ただし，デンプングリコール酸ナトリウムをカルボキシメチルセルロースカルシウム，カルボキシメチルセルロースナトリウム及びメチルセルロースの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が食品の2.0％以下でなければならない。

銅クロロフィリンナトリウム

銅クロロフィリンナトリウムは，あめ類，果実類又は野菜類の貯蔵品，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。)，こんぶ，シロップ，チューインガム，チョコレート，生菓子(菓子パンを除く。以下この目において同じ。)及びみつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天以外の食品に使用してはならない。

銅クロロフィリンナトリウムの使用量は，銅として，こんぶにあってはその無水物1kgにつき0.15g以下，果実類又は野菜類の貯蔵品にあってはその1kgにつき0.10g以下，シロップにあってはその1kgにつき0.064g以下，チューインガムにあってはその1kgにつき0.050g以下，魚肉ねり製品にあってはその1kgにつき0.040g以下，あめ類にあってはその1kgにつき0.020g以下，チョコレート及び生菓子にあってはその1kgにつき0.0064g以下，みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天にあってはその1kgにつき0.0004g以下でなければならない。

銅クロロフィル

銅クロロフィルは，果実類又は野菜類の貯蔵品，魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。以下この目において同じ。)，こんぶ，チューインガム，チョコレート，生菓子(菓子パンを除く。以下この目において同じ。)及びみつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天以外の食品に使用してはならない。

銅クロロフィルの使用量は，銅として，こんぶにあってはその無水物1kgにつき0.15g以下，果実類又は野菜類の貯蔵品にあってはその1kgにつき0.10g以下，チューインガムにあってはその1kgにつき0.050g以下，魚肉ねり製品にあってはその1kgにつき0.030g以下，生菓子にあってはその1kgにつき0.0064g以下，チョコレートにあってはその1kgにつき0.0010g以下，みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天にあってはその1kgにつき0.0004g以下でなければならない。

dl―α―トコフェロール

dl―α―トコフェロールは，酸化防止の目的以外に使用してはならない。ただし，β―カロテン，ビタミンA，ビタミンA脂肪酸エステル及び流動パラフィンの製剤中に含まれる場合は，この限りでない。

トコフェロール酢酸エステル

トコフェロール酢酸エステルは、特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

トコフェロール酢酸エステルは、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれるα―トコ

フェロールの量が150mgを超えないようにしなければならない。

d―α―トコフェロール酢酸エステル

d―α―トコフェロール酢酸エステルは、特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

d―α―トコフェロール酢酸エステルは、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれるα―トコフェロールの量が150mgを超えないようにしなければならない。

トリメチルアミン

トリメチルアミンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2，3，5―トリメチルピラジン

2，3，5―トリメチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

ナイシン

ナイシンは，穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子，食肉製品，ソース類，卵加工品，チーズ，ドレッシング，ホイップクリーム類(乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたものをいう。以下この目において同じ。)，マヨネーズ，味噌及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

ナイシンの使用量はナイシンAを含む抗菌性ポリペプチドとして，食肉製品，チーズ(プロセスチーズを除く。)及びホイップクリーム類にあっては1kgにつき0.0125g以下，ソース類，ドレッシング及びマヨネーズにあっては1kgにつき0.010g以下，プロセスチーズ，洋菓子にあっては1kgにつき0.00625g以下，卵加工品及び味噌にあっては1kgにつき0.0050g以下、穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓子にあっては1kgにつき0.0030g以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りではない。

ナタマイシン

ナタマイシンは，ナチュラルチーズ(ハード及びセミハードの表面部分に限る。)以外の食品に使用してはならない。

ナタマイシンは，食品の1kgにつき0.020g以上残存しないように使用しなければならない。

ナトリウムメトキシド

ナトリウムメトキシドは，最終食品の完成前にナトリウムメトキシドを分解し，これによって生成するメタノールを除去しなければならない。

ニコチン酸

ニコチン酸は，食肉及び鮮魚介類(鯨肉を含む。)に使用してはならない。

ニコチン酸アミド

ニコチン酸アミドは，食肉及び鮮魚介類(鯨肉を含む。)に使用してはならない。

二酸化硫黄

二酸化硫黄は，ごま，豆類及び野菜に使用してはならない。ごま，豆類及び野菜以外の食品に使用する場合，食品中に二酸化硫黄として，かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上，乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上，干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上，コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上，乾燥じゃがいも，ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上，果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾

汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上，糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上，水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上，5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上，甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上，えび及び冷凍生かににあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上，その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ，ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁，酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2添加物の部F使用基準　添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって，かつ，同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が，二酸化硫黄として，0.030g以上残存する場合は，その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

二酸化塩素

二酸化塩素は，小麦粉以外の食品に使用してはならない。

二酸化ケイ素

二酸化ケイ素(微粒二酸化ケイ素を除く。)は，ろ過助剤の目的で使用するとき以外は使用してはならない。

二酸化ケイ素(微粒二酸化ケイ素を除く。)は，最終食品の完成前に除去しなければならない。

微粒二酸化ケイ素は，母乳代替食品及び離乳食品に使用してはならない。

微粒二酸化ケイ素の使用量は，二酸化ケイ素として，食品の2.0％以下でなければならない。また，ケイ酸カルシウムと併用する場合は，それぞれの使用量の和が食品(特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤を除く。)の2.0％以下でなければならない。

二酸化チタン

二酸化チタンは，着色の目的で使用するとき以外は使用してはならない。また，カステラ，きなこ，魚肉漬物，鯨肉漬物，こんぶ類，しょう油，食肉，食肉漬物，スポンジケーキ，鮮魚介類(鯨肉を含む。)，茶，のり類，マーマレード，豆類，みそ，めん類(ワンタンを含む。)，野菜及びわかめ類に使用してはならない。

乳酸カルシウム

乳酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。

ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

γ―ノナラクトン

γ―ノナラクトンは，着香の目的以外に使用してはならない。

バニリン

バニリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソブチル

パラオキシ安息香酸イソブチルは，しょう油，酢，清涼飲料水，シロップ，果実ソース，果実(表皮の部分に限る。)及び果菜(表皮の部分に限る。)以外の食品に使用してはならな

い。

パラオキシ安息香酸イソブチルの使用量は，パラオキシ安息香酸として，しょう油にあってはその1Lにつき0.25g以下，酢にあってはその1Lにつき0.10g以下，清涼飲料水及びシロップにあってはその1kgにつき0.10g以下，果実ソースにあってはその1kgにつき0.20g以下，果実及び果菜にあってはその1kgにつき0.012g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸イソプロピル

パラオキシ安息香酸イソプロピルは，しょう油，酢，清涼飲料水，シロップ，果実ソース，果実(表皮の部分に限る。)及び果菜(表皮の部分に限る。)以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸イソプロピルの使用量は，パラオキシ安息香酸として，しょう油にあってはその1Lにつき0.25g以下，酢にあってはその1Lにつき0.10g以下，清涼飲料水及びシロップにあってはその1kgにつき0.10g以下，果実ソースにあってはその1kgにつき0.20g以下，果実及び果菜にあってはその1kgにつき0.012g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸エチル

パラオキシ安息香酸エチルは，しょう油，酢，清涼飲料水，シロップ，果実ソース，果実(表皮の部分に限る。)及び果菜(表皮の部分に限る。)以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸エチルの使用量は，パラオキシ安息香酸として，しょう油にあってはその1Lにつき0.25g以下，酢にあってはその1Lにつき0.10g以下，清涼飲料水及びシロップにあってはその1kgにつき0.10g以下，果実ソースにあってはその1kgにつき0.20g以下，果実及び果菜にあってはその1kgにつき0.012g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸ブチル

パラオキシ安息香酸ブチルは，しょう油，酢，清涼飲料水，シロップ，果実ソース，果実(表皮の部分に限る。)及び果菜(表皮の部分に限る。)以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸ブチルの使用量は，パラオキシ安息香酸として，しょう油にあってはその1Lにつき0.25g以下，酢にあってはその1Lにつき0.10g以下，清涼飲料水及びシロップにあってはその1kgにつき0.10g以下，果実ソースにあってはその1kgにつき0.20g以下，果実及び果菜にあってはその1kgにつき0.012g以下でなければならない。

パラオキシ安息香酸プロピル

パラオキシ安息香酸プロピルは，しょう油，酢，清涼飲料水，シロップ，果実ソース，果実(表皮の部分に限る。)及び果菜(表皮の部分に限る。)以外の食品に使用してはならない。

パラオキシ安息香酸プロピルの使用量は，パラオキシ安息香酸として，しょう油にあってはその1Lにつき0.25g以下，酢にあってはその1Lにつき0.10g以下，清涼飲料水及びシロップにあってはその1kgにつき0.10g以下，果実ソースにあってはその1kgにつき0.20g以下，果実及び果菜にあってはその1kgにつき0.012g以下でなければならない。

パラメチルアセトフェノン

パラメチルアセトフェノンは，着香の目的以外に使用してはならない。

バレルアルデヒド

バレルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

パントテン酸カルシウム

パントテン酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければな

らない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

ビオチン

ビオチンは，調製粉乳及び母乳代替食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二　乳等の成分規格並びに製造，調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の厚生労働大臣の承認を受けたものを除く。以下この目において同じ。)並びに特定保健用食品及び栄養機能食品以外の食品に使用してはならない。

ビオチンを母乳代替食品に使用する場合は，その100kcalにつき，ビオチンとして10μgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

1−ヒドロキシエチリデン−1，1−ジホスホン酸

1−ヒドロキシエチリデン−1，1−ジホスホン酸は、過酢酸製剤として使用する場合以外に使用してはならない。

ヒドロキシシトロネラール

ヒドロキシシトロネラールは，着香の目的以外に使用してはならない。

ヒドロキシシトロネラールジメチルアセタール

ヒドロキシシトロネラールジメチルアセタールは，着香の目的以外に使用してはならない。

ピペリジン

ピペリジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

ピペロナール

ピペロナールは，着香の目的以外に使用してはならない。

ピペロニルブトキシド

ピペロニルブトキシドは，穀類以外の食品に使用してはならない。

ピペロニルブトキシドの使用量は，ピペロニルブトキシドとして，穀類の1kgにつき0.024g以下でなければならない。

ピラジン

ピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

ピリメタニル

ピリメタニルは，あんず，おうとう，かんきつ類(みかんを除く。)，すもも，西洋なし，マルメロ，もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

ピリメタニルは，ピリメタニルとして，あんず，おうとう，かんきつ類(みかんを除く。)，すもも及びももにあってはその1kgにつき0.010g，西洋なし，マルメロ及びりんごにあってはその1kgにつき0.014gを，それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

ピロ亜硫酸カリウム

ピロ亜硫酸カリウムは，ごま，豆類及び野菜に使用してはならない。ごま，豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は，食品中に二酸化硫黄として，かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上，乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上，干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上，コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上，乾燥じゃがいも，ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上，果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有

する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上，糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上，水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上，5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上，甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上，えび及び冷凍生かににあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上，その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ，ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁，酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2添加物の部F使用基準　添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって，かつ，同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が，二酸化硫黄として，0.030g以上残存する場合は，その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

ピロ亜硫酸ナトリウム

ピロ亜硫酸ナトリウムは，ごま，豆類及び野菜に使用してはならない。ごま，豆類及び野菜以外の食品に使用する場合は，食品中に二酸化硫黄として，かんぴょうにあってはその1kgにつき5.0g以上，乾燥果実(干しぶどうを除く。)にあってはその1kgにつき2.0g以上，干しぶどうにあってはその1kgにつき1.5g以上，コンニャク粉にあってはその1kgにつき0.90g以上，乾燥じゃがいも，ゼラチン及びディジョンマスタードにあってはその1kgにつき0.50g以上，果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)及び雑酒にあってはその1kgにつき0.35g以上，キャンデッドチェリー(除核したさくらんぼを砂糖漬にしたもの又はこれに砂糖の結晶を付けたもの若しくはこれをシロップ漬にしたものをいう。以下この目において同じ。)及び糖蜜にあってはその1kgにつき0.30g以上，糖化用タピオカでんぷんにあってはその1kgにつき0.25g以上，水あめにあってはその1kgにつき0.20g以上，5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁にあってはその1kgにつき0.15g以上，甘納豆及び煮豆にあってはその1kgにつき0.10g以上，えび及び冷凍生かににあってはそのむき身の1kgにつき0.10g以上，その他の食品(キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ，ビールの製造に用いるホップ並びに果実酒の製造に用いる果汁，酒精分1容量パーセント以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)にあってはその1kgにつき0.030g(第2添加物の部F使用基準　添加物一般の表の亜硫酸塩等の項に掲げる場合であって，かつ，同表の第3欄に掲げる食品(コンニャクを除く。)1kg中に同表の第1欄に掲げる添加物が，二酸化硫黄として，0.030g以上残存する場合は，その残存量)以上残存しないように使用しなければならない。

ピロリジン

ピロリジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

ピロリン酸二水素カルシウム

ピロリン酸二水素カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は使用してはならない。

ピロリン酸二水素カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなけれ

ばならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

ピロール

ピロールは，着香の目的以外に使用してはならない。

フェニル酢酸イソアミル

フェニル酢酸イソアミルは，着香の目的以外に使用してはならない。

フェニル酢酸イソブチル

フェニル酢酸イソブチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

フェニル酢酸エチル

フェニル酢酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

2−(3−フェニルプロピル)ピリジン

2−(3−フェニルプロピル)ピリジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

フェネチルアミン

フェネチルアミンは，着香の目的以外に使用してはならない。

フェノールエーテル類

フェノールエーテル類は，着香の目的以外に使用してはならない。

フェノール類

フェノール類は，着香の目的以外に使用してはならない。

フェロシアン化カリウム

フェロシアン化カリウムは，食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化カリウムの使用量は，無水フェロシアン化ナトリウムとして，食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。ただし，フェロシアン化カルシウム及びフェロシアン化ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして，食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。

フェロシアン化カルシウム

フェロシアン化カルシウムは，食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化カルシウムの使用量は，無水フェロシアン化ナトリウムとして，食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。ただし，フェロシアン化カリウム及びフェロシアン化ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして，食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。

フェロシアン化ナトリウム

フェロシアン化ナトリウムは，食塩以外の食品に使用してはならない。

フェロシアン化ナトリウムの使用量は，無水フェロシアン化ナトリウムとして，食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。ただし，フェロシアン化カリウム及びフェロシアン化カルシウムの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が無水フェロシアン化ナトリウムとして，食塩1kgにつき0.020g以下でなければならない。

ブタノール

ブタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

ブチルアミン

ブチルアミンは，着香の目的以外に使用してはならない。

ブチルアルデヒド

ブチルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

ブチルヒドロキシアニソール

ブチルヒドロキシアニソールは，油脂，バター，魚介乾製品，魚介塩蔵品，魚介冷凍品(生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く。以下この目において同じ。)，鯨冷凍品(生食用冷凍鯨肉を除く。以下この目において同じ。)及び乾燥裏ごしいも以外の食品に使用してはならない。

ブチルヒドロキシアニソールの使用量は，ブチルヒドロキシアニソールとして，油脂，バター，魚介乾製品，魚介塩蔵品及び乾燥裏ごしいもにあってはその1kgにつき0.2g(ジブチルヒドロキシトルエン又はこれを含む製剤を併用する場合は，ブチルヒドロキシアニソールとしての使用量及びジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量の合計量が0.2g)以下，魚介冷凍品及び鯨冷凍品にあっては浸漬せき液1kgにつき1g(ジブチルヒドロキシトルエン又はこれを含む製剤を併用する場合は，ブチルヒドロキシアニソールとしての使用量及びジブチルヒドロキシトルエンとしての使用量の合計量が1g)以下でなければならない。

フルジオキソニル

フルジオキソニルは，あんず，おうとう，かんきつ類(みかんを除く。)，キウィー，ざくろ，すもも，西洋なし，ネクタリン，びわ，マルメロ，もも及びりんご以外の食品に使用してはならない。

フルジオキソニルは，フルジオキソニルとして，キウィーにあってはその1kgにつき0.020g，かんきつ類(みかんを除く。)にあってはその1kgにつき0.010g，あんず，おうとう，ざくろ，すもも，西洋なし，ネクタリン，びわ，マルメロ，もも及びりんごにあってはその1kg(あんず，おうとう，すもも，ネクタリン及びももにあっては種子を除く。)につき0.0050gを，それぞれ超えて残存しないように使用しなければならない。

フルフラール及びその誘導体

フルフラール及びその誘導体は，着香の目的以外に使用してはならない。

プロパノール

プロパノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオンアルデヒド

プロピオンアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸

プロピオン酸は，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。ただし，着香の目的で使用する場合は，この限りでない。

プロピオン酸の使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g(ソルビン酸，ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は，プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下，パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸イソアミル

プロピオン酸イソアミルは，着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸エチル

プロピオン酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウム

プロピオン酸カルシウムは，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。

プロピオン酸カルシウムの使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g(ソルビン酸，ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は，プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下，パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸ナトリウム

プロピオン酸ナトリウムは，チーズ，パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。プロピオン酸ナトリウムの使用量は，プロピオン酸として，チーズにあってはその1kgにつき3.0g(ソルビン酸，ソルビン酸カリウム又はソルビン酸カルシウムを併用する場合は，プロピオン酸としての使用量及びソルビン酸としての使用量の合計量が3.0g)以下，パン及び洋菓子にあってはその1kgにつき2.5g以下でなければならない。

プロピオン酸ベンジル

プロピオン酸ベンジルは，着香の目的以外に使用してはならない。

プロピレングリコール

プロピレングリコールの使用量は，プロピレングリコールとして，生めん及びいかくん製品にあってはその2.0%以下，ギョウザ，シュウマイ，春巻及びワンタンの皮にあってはその1.2%以下，その他の食品にあってはその0.60%以下でなければならない。

ヘキサン

ヘキサンは，食用油脂製造の際の油脂を抽出する目的以外に使用してはならない。また，使用したヘキサンは，最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

ヘキサン酸

ヘキサン酸は，着香の目的以外に使用してはならない。

ヘキサン酸アリル

ヘキサン酸アリルは，着香の目的以外に使用してはならない。

ヘキサン酸エチル

ヘキサン酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

ヘプタン酸エチル

ヘプタン酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

l—ペリルアルデヒド

l—ペリルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

ベンジルアルコール

ベンジルアルコールは，着香の目的以外に使用してはならない。

ベンズアルデヒド

ベンズアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。

2—ペンタノール

2—ペンタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。

trans—2—ペンテナール

trans—2—ペンテナールは，着香の目的以外に使用してはならない。

1—ペンテン—3—オール

1—ペンテン—3—オールは，着香の目的以外に使用してはならない。

芳香族アルコール類

芳香族アルコール類は，着香の目的以外に使用してはならない。

芳香族アルデヒド類

芳香族アルデヒド類は，着香の目的以外に使用してはならない。

没食子酸プロピル

没食子酸プロピルは，バター及び油脂以外の食品に使用してはならない。

没食子酸プロピルの使用量は，没食子酸プロピルとして，油脂にあってはその1kgにつき0.20g以下，バターにあってはその1kgにつき0.10g以下でなければならない。

ポリアクリル酸ナトリウム

ポリアクリル酸ナトリウムの使用量は，食品の0.20％以下でなければならない。

ポリイソブチレン

ポリイソブチレンは，チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

ポリソルベート20

ポリソルベート20の使用量は，ポリソルベート80として，カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては，その1kgにつき25g以下，ココア及びチョコレート製品，ショートニング，即席麺の添付調味料，ソース類，チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては，その1kgにつき5.0g以下，アイスクリーム類，菓子の製造に用いる装飾品(糖を主成分とするものに限る。)，加糖ヨーグルト，ドレッシング，マヨネーズ，ミックスパウダー(焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。)，焼菓子(洋菓子に限る。)及び洋生菓子にあっては，その1kgにつき3.0g以下，あめ類，スープ，フラワーペースト(ココア及びチョコレートを主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)及び氷菓にあっては，その1kgにつき1.0g以下，海藻の漬物，チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては，その1kgにつき0.50g以下，非熟成チーズにあっては，その1kgにつき0.080g以下，海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては，その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては，その1kgにつき0.020g以下でなければならない。また，ポリソルベート60，ポリソルベート65又はポリソルベート80のうち1種類以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリソルベート60

ポリソルベート60の使用量は，ポリソルベート80として，カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては，その1kgにつき25g以下，ココア及びチョコレート製品，ショートニング，即席麺の添付調味料，ソース類，チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては，その1kgにつき5.0g以下，アイスクリーム類，菓子の製造に用いる装飾品(糖を主成分とするものに限る。)，加糖ヨーグルト，ドレッシング，マヨネーズ，ミックスパウダー(焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。)，焼菓子(洋菓子に限る。)及び洋生菓子にあっては，その1kgにつき3.0g以下，あめ類，スープ，フラワーペースト(ココア及びチョコレートを主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)及び氷菓にあっては，その1kgにつき1.0g以下，海藻の漬物，チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては，その1kgにつき0.50g以下，非熟成チーズにあっては，その1kgにつき0.080g以下，海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては，その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては，その1kgにつき0.020g以

下でなければならない。また，ポリソルベート20，ポリソルベート65又はポリソルベート80のうち1種類以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリソルベート65

ポリソルベート65の使用量は，ポリソルベート80として，カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては，その1kgにつき25g以下，ココア及びチョコレート製品，ショートニング，即席麺の添付調味料，ソース類，チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては，その1kgにつき5.0g以下，アイスクリーム類，菓子の製造に用いる装飾品(糖を主成分とするものに限る。)，加糖ヨーグルト，ドレッシング，マヨネーズ，ミックスパウダー(焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。)，焼菓子(洋菓子に限る。)及び洋生菓子にあっては，その1kgにつき3.0g以下，あめ類，スープ，フラワーペースト(ココア及びチョコレートを主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)及び氷菓にあっては，その1kgにつき1.0g以下，海藻の漬物，チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては，その1kgにつき0.50g以下，非熟成チーズにあっては，その1kgにつき0.080g以下，海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては，その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては，その1kgにつき0.020g以下でなければならない。また，ポリソルベート20，ポリソルベート60又はポリソルベート80のうち1種類以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリソルベート80

ポリソルベート80の使用量は，カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品にあっては，その1kgにつき25g以下，ココア及びチョコレート製品，ショートニング，即席麺の添付調味料，ソース類，チューインガム並びに乳脂肪代替食品にあっては，その1kgにつき5.0g以下，アイスクリーム類，菓子の製造に用いる装飾品(糖を主成分とするものに限る。)，加糖ヨーグルト，ドレッシング，マヨネーズ，ミックスパウダー(焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。)，焼菓子(洋菓子に限る。)及び洋生菓子にあっては，その1kgにつき3.0g以下，あめ類，スープ，フラワーペースト(ココア及びチョコレートを主要原料とし，これに砂糖，油脂，粉乳，卵，小麦粉等を加え，加熱殺菌してペースト状とし，パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)及び氷菓にあっては，その1kgにつき1.0g以下，海藻の漬物，チョコレートドリンク及び野菜の漬物にあっては，その1kgにつき0.50g以下，非熟成チーズにあっては，その1kgにつき0.080g以下，海藻の缶詰及び瓶詰並びに野菜の缶詰及び瓶詰にあっては，その1kgにつき0.030g以下並びにその他の食品にあっては，その1kgにつき0.020g以下でなければならない。また，ポリソルベート20，ポリソルベート60又はポリソルベート65のうち1種類以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和がポリソルベート80としての基準値以下でなければならない。

ポリビニルピロリドン

ポリビニルピロリドンは，カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品以外の食品に使用してはならない。

ポリビニルポリピロリドン

ポリビニルポリピロリドンは，ろ過助剤以外の用途に使用してはならない。また，使用したポリビニルポリピロリドンは，最終食品の完成前にこれを除去しなければならない。

ポリブテン

ポリブテンは，チューインガム基礎剤以外の用途に使用してはならない。

d―ボルネオール

d―ボルネオールは，着香の目的以外に使用してはならない。

マルトール

マルトールは，着香の目的以外に使用してはならない。

D―マンニトール

D―マンニトールは，あめ類，チューインガム，つくだ煮(こんぶを原料とするものに限る。以下この目において同じ。)，ふりかけ類(顆か粒を含むものに限る。以下この目において同じ。)及びらくがん以外の食品に使用してはならない。ただし，塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合して調味の目的で使用する場合(D―マンニトールが塩化カリウム，グルタミン酸塩及びD―マンニトールの合計量の80％以下である場合に限る。)はこの限りでない。

D―マンニトールの使用量は，D―マンニトールとして，ふりかけ類にあってはその顆か粒部分に対して50％以下，あめ類にあってはその40％以下，らくがんにあってはその30％以下，チューインガムにあってはその20％以下でなければならない。また，D―マンニトールは，つくだ煮にあっては，その25％を超えて残存しないように使用しなければならない。

N―メチルアントラニル酸メチル

N―メチルアントラニル酸メチルは，着香の目的以外に使用してはならない。

5―メチルキノキサリン

5―メチルキノキサリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

6―メチルキノリン

6―メチルキノリンは，着香の目的以外に使用してはならない。

5―メチル―6，7―ジヒドロ―5H―シクロペンタピラジン

5―メチル―6，7―ジヒドロ―5H―シクロペンタピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

メチルセルロース

メチルセルロースの使用量は，食品の2.0％以下でなければならない。ただし，メチルセルロースをカルボキシメチルセルロースカルシウム，カルボキシメチルセルロースナトリウム及びデンプングリコール酸ナトリウムの1種以上と併用する場合にあっては，それぞれの使用量の和が食品の2.0％以下でなければならない。

1―メチルナフタレン

1―メチルナフタレンは，着香の目的以外に使用してはならない。

メチルβ―ナフチルケトン

メチルβ―ナフチルケトンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2―メチルピラジン

2―メチルピラジンは，着香の目的以外に使用してはならない。

2―メチルブタノール

2−メチルブタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。
3−メチル−2−ブタノール
3−メチル−2−ブタノールは，着香の目的以外に使用してはならない。
2−メチルブチルアルデヒド
2−メチルブチルアルデヒドは，着香の目的以外に使用してはならない。
trans−2−メチル−2−ブテナール
trans−2−メチル−2−ブテナールは，着香の目的以外に使用してはならない。
3−メチル−2−ブテナール
3−メチル−2−ブテナールは，着香の目的以外に使用してはならない。
3−メチル−2−ブテノール
3−メチル−2−ブテノールは，着香の目的以外に使用してはならない。
dl−メントール
dl−メントールは，着香の目的以外に使用してはならない。
l−メントール
l−メントールは，着香の目的以外に使用してはならない。
モルホリン脂肪酸塩
モルホリン脂肪酸塩は，果実又は果菜の表皮の被膜剤以外の用途に使用してはならない。
酪酸
酪酸は，着香の目的以外に使用してはならない。
酪酸イソアミル
酪酸イソアミルは，着香の目的以外に使用してはならない。
酪酸エチル
酪酸エチルは，着香の目的以外に使用してはならない。
酪酸シクロヘキシル
酪酸シクロヘキシルは，着香の目的以外に使用してはならない。
酪酸ブチル
酪酸ブチルは，着香の目的以外に使用してはならない。
ラクトン類
ラクトン類は，着香の目的以外に使用してはならない。
リナロオール
リナロオールは，着香の目的以外に使用してはならない。
硫酸
硫酸は，最終食品の完成前に中和又は除去しなければならない。
硫酸亜鉛
硫酸亜鉛は、酒税法(昭和28年法律第6号)第3条第3号に規定する発泡性酒類(以下単に「発泡性酒類」という。)及び母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。
硫酸亜鉛の使用量は、亜鉛として、発泡性酒類にあってはその1kgにつき0.0010g以下でなければならない。
硫酸亜鉛は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(6)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使

用する場合を除き、母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき、その1Lにつき、亜鉛として6.0mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは，みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは，みそに使用してはならない。

硫酸カルシウム

硫酸カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

硫酸カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

硫酸銅

硫酸銅は，母乳代替食品以外の食品に使用してはならない。

硫酸銅は，乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二　　乳等の成分規格並びに製造，調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(5)の規定による厚生労働大臣の承認を受けて調製粉乳に使用する場合を除き，母乳代替食品を標準調乳濃度に調乳したとき，その1Lにつき，銅として0.60mgを超える量を含有しないように使用しなければならない。

流動パラフィン

流動パラフィンは，パンを製造する過程においてパン生地を自動分割機により分割する際及びばい焼する際の離型の目的以外に使用してはならない。

流動パラフィンは，流動パラフィンとして，パンに0.10％以上残存しないように使用しなければならない。

リン酸三カルシウム

リン酸三カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸三カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

リン酸一水素カルシウム

リン酸一水素カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない

リン酸一水素カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

リン酸二水素カルシウム

リン酸二水素カルシウムは，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養の目的で使用する場合以外は食品に使用してはならない。

リン酸二水素カルシウムの使用量は，カルシウムとして，食品の1.0％以下でなければならない。ただし，特別用途表示の許可又は承認を受けた場合は，この限りでない。

酸性白土，カオリン，ベントナイト，タルク，砂，ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似する不溶性の鉱物性物質

酸性白土，カオリン，ベントナイト，タルク，砂，ケイソウ土及びパーライト並びにこれ

らに類似する不溶性の鉱物性物質は，食品の製造又は加工上必要不可欠な場合以外は食品に使用してはならない。
酸性白土，カオリン，ベントナイト，タルク，砂，ケイソウ土及びパーライト並びにこれらに類似する不溶性の鉱物性物質の食品中の残存量は，2物質以上使用する場合であっても，食品の0.50％(チューインガムにタルクのみを使用する場合には，5.0％)以下でなければならない。

부록II

일본 규정 원본

유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령
(1951년 12월 27일 후생성령 제52호)

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令
(昭和二十六年十二月二十七日)
(厚生省令第五十二号)

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令を次のように定める。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

第一条　乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下「乳等」という。)に関し、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第十一条第一項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第十三条第二項(同条第四項及び第十四条第二項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに第十三条第三項(同条第四項及び第十四条第二項において準用する場合を含む。)に規定する承認の申請手続並びに法第十八条第一項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の要領については、この省令の定めるところによる。ただし、組換えDNA技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。)を応用した乳等の成分規格及び製造の方法の基準、農薬等(農薬取締法(昭和二十三年法律第八十二号)第一条の二第一項に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和二十八年法律第三十五号)第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第百四十五号)第二条第一項に規定する医薬品であつて専ら動物のために使用されることが目的とされているもの(以下「動物用医薬品」という。)をいう。以下同じ。)の成分である物質(その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。)の量の限度に係る成分規格、添加物の成分規格及び製造等の方法の基準並びに器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造の方法の基準については、この省令に定めるもののほか、食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)及び食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)の定めるところによる
(昭三四厚令三八・昭四八厚令一三・昭五四厚令一七・平八厚令三三・平一二厚令九五・平一三厚労令二三・平一三厚労令四三・平一六厚労令一二・平一六厚労令一二六・平一七厚労令一〇・平一七厚労令一六七・平二三内府厚労令五・平二六厚労令八七・一部改正)

第二条　この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。
2　この省令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。
3　この省令において「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。)する牛の乳をいう。
4　この省令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをい

う。

5　この省令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。

6　　この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。

7　この省令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。

8　この省令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

9　この省令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。

１０　この省令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。

１１　この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの(成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)をいう。

１２　この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇％以上を含むものに限る。)及び乳飲料をいう。

１３　この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。

１４　この省令において「バター」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。

１５　この省令において「バターオイル」とは、バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものをいう。

１６　この省令において「チーズ」とは、ナチユラルチーズ及びプロセスチーズをいう。

１７　この省令において「ナチユラルチーズ」とは、次のものをいう。

一　　乳、バターミルク(バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう。以下同じ。)、クリーム又はこれらを混合したもののほとんどすべて又は一部のたんぱく質を酵素その他の凝固剤により凝固させた凝乳から乳清の一部を除去したもの又はこれらを熟成したもの

二　前号に掲げるもののほか、乳等を原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであつて、同号に掲げるものと同様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの

１８　　この省令において「プロセスチーズ」とは、ナチユラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したものをいう。

１９　この省令において「濃縮ホエイ」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたものをいう。

２０　この省令において「アイスクリーム類」とは、乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであつて、乳固形分三・〇％以上を含むもの(発酵乳を除く。)をいう。

２１　この省令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。

２２　この省令において「アイスミルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスミルクとして販売するものをいう。

２３　この省令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。

２４　この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。

２５　この省令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。

２６　この省令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。

２７　この省令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。

２８　この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。

２９　この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。

３０　この省令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

３１　この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

３２　この省令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

３３　この省令において「ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

３４　この省令において「たんぱく質濃縮ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清の乳糖を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

３５　この省令において「バターミルクパウダー」とは、バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

３６　この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたものをいう。

３７　この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。

３８　この省令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

３９　この省令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料(発酵乳を除く。)をいう。

４０　この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十一項まで及び第十三項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

(昭三三厚令一七・昭三四厚令三八・昭四四厚令三一・昭四六厚令一四・昭四八厚令一三・昭五四厚令一七・昭六〇厚令二九・平一〇厚令四五・平一四厚労令一六四・平一五厚労令一〇九・平一六厚労令一二・平一六厚労令一二六・一部改正)

第三条　乳等に関し、法第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第十一条第一項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第十三条第二項(同条第四項及び第十四条第二項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに法第十八条第一項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準については、別表に定めるところによる。

(昭三九厚令一・昭五四厚令一七・平八厚令三三・平一六厚労令一二・平一六厚労令一五八・平一七厚労令一六七・一部改正)

第四条　乳等の法第十三条第一項の承認の申請は、次に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　申請者の住所、氏名及び生年月日(法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)

二　製品の種類

三　乳処理場、特別牛乳搾取処理場又は乳製品製造所の名称及び所在地

四　製品の総合衛生管理製造過程の大要

2　前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

一　別表の三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(一)から(六)までに規定する文書

二　別表の三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(二)の(2)の措置の効果に関する資料

三　別表の三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(六)に規定する文書に基づき同部(六)(4)に掲げる事項について作成し、及び保存した記録に関する資料

3　第一項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

(平八厚令三三・全改、平一二厚令一二七・平一六厚労令一二・平一六厚労令一五八・平一七厚労令一六七・一部改正)

第五条　乳等の法第十三条第四項の変更の承認の申請は、次の各号に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

一　前条第一項第一号から第四号までに掲げる事項

二　現に受けている承認の番号及びその年月日

2　前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

一　前条第二項第一号の文書及び同項第二号の資料のうち、変更しようとする事項に係るもの(同項第一号の文書にあつては、当該事項に係る新旧の対照を明示すること。)

二　前条第二項第三号の資料

3　第一項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

(平八厚令三三・全改、平一二厚令一二七・平一六厚労令一二・一部改正)

第六条　乳等の法第十四条第一項の更新の申請は、前条第一項各号に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによつて行うものとする。

2　前項の申請書には、次に掲げる資料を添付しなければならない。

一　別表の三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(一)及び(四)から(六)までに規定する文書(変更がないものを除くものとし、変更がある事項に係る新旧の対照を明示すること。)

二　別表の三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(二)及び(三)に規定する文書

三　別表の三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(六)に規定する文書に基づき同部(六)(1)、(2)及び(4)に掲げる事項について作成し、及び保存した記録に関する資料

3　第一項の申請書には、手数料の額に相当する収入印紙をはらなければならない。

(平一六厚労令一二・全改、平一六厚労令一五八・平一七厚労令一六七・一部改正)

附　則　抄

1　この省令は、昭和二十七年一月一日から施行する。

2　乳、乳製品及び類似乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十五年十月厚生省令第五十八号)は、廃止する。

4　乳、乳製品及び類似乳製品の成分規格等に関する省令第二条第四項第十一号、第四条又は別表三乳等の製造又は保存に関するその他の基準第七号の規定により厚生大臣又は都道府県知事の承認を受けたものは、それぞれこの省令第二条第十七項、第四条第二項又は別表三乳等の製造又は保存に関するその他の基準第五号の規定により、厚生大臣又は都道府県知事の承認を受けたものとみなす。

附　則　(昭和三〇年八月三〇日厚生省令第一五号)

この省令は、公布の日から施行する。

附　則　(昭和三三年六月三〇日厚生省令第一七号)　抄

(施行期日)

1　この省令中第一条及び附則第二項から第六項までの規定は公布の日から、第二条並びに附則第七項及び第八項の規定は昭和三十三年十月一日から施行する。

(経過規定)

5　この省令による改正前の別表の二　乳等の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の部(四)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準の款(2)の二の規定によつて承認を受けた調製粉乳に係る栄養素又は無糖れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳若しくは加糖粉乳に係るもの若しくは調製粉乳に係る栄養素以外のものについては、当該承認による混合割合に従い、その種類及び混合割合について、それぞれこの省令による改正後の別表の二　乳等の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の部(四)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準の款(2)の二本文の規定又は同款(2)の二ただし書の規定による厚生大臣の承認を受けたものとみなす。

附　則（昭和三四年一二月二八日厚生省令第三八号）　抄
(施行期日)
1　この省令は、公布の日から施行する。ただし、第七条第二項第四号の改正規定中アイスクリームの標示に関する部分については昭和三十五年七月一日から施行する。
(経過規定)
2　この省令による改正後の第七条第二項第三号のニに掲げる製造所の所在地につき、この省令による改正前の同条第四項の規定により厚生大臣の承認を得た符号による標示又は食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(昭和三十四年厚生省令第三十七号)による改正前の食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)第五条第一項ただし書の規定により厚生大臣の定める基準によつた標示は、この省令による改正後の第七条第五項の規定によつた標示とみなす。
附　則（昭和三五年七月一二日厚生省令第二一号）
この省令は、公布の日から施行する。
附　則（昭和三六年六月二八日厚生省令第二九号）　抄
(施行期日)
1　この省令は、公布の日から施行する。
附　則（昭和三九年一月八日厚生省令第一号）
1　この省令は、昭和三十九年二月一日から施行する。
2　この省令の施行の際現にこの省令による改正前の第四条第三項又は第六条第二項の規定による厚生大臣の承認を受けている者は、この省令による改正後の別表の三　乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準の部(二)　乳等の容器包装の規格及び製造方法の基準の款(1)の3又は(2)の2の規定による承認を受けている者とみなす。
附　則（昭和三九年五月二七日厚生省令第二三号）
この省令は、公布の日から施行する。ただし、第七条第二項第四号の改正規定及び別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(四)　乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の基準の款の(2)の改正規定中「乳成分」を「乳脂肪分」に改める部分は、公布の日から起算して六箇月を経過した日から施行する。
附　則（昭和四三年七月三〇日厚生省令第三二号）　抄
1　この省令は、公布の日から施行する。
附　則（昭和四四年九月二九日厚生省令第三一号）　抄
1　この省令は、昭和四十五年四月一日から施行する。
附　則（昭和四六年四月二三日厚生省令第一四号）　抄
1　この省令は、昭和四十六年六月一日から施行する。
附　則（昭和四七年四月一七日厚生省令第一四号）
この省令は、昭和四十七年七月一日から施行する。
附　則（昭和四八年三月三一日厚生省令第一三号）
1　この省令は、公布の日から施行する。ただし、濃縮乳以外の乳等に係る別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準の款(1)及び(2)の改正規定は昭和四十八年十月一日から、濃縮乳以外の乳等に係る同部(七)　乳等の成分規格の試験法の款(1)、(2)及び(3)の改正規定

は昭和四十八年五月一日から施行する。

2　昭和四十八年九月三十日までに製造され、加工され、又は輸入される乳等に係る表示については、改正後の第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則　(昭和五四年四月一六日厚生省令第一七号)

1　この省令は、昭和五十四年四月十六日から施行する。

2　昭和五十五年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される部分脱脂乳、加工乳、クリーム、アイスクリーム類、ナチユラルチーズ、プロセスチーズ、調製粉乳、はつ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び乳又は乳製品を主要原料とする食品(乳酸菌飲料を除く。)に係る表示については、この省令による改正後の第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

3　昭和五十四年七月十五日までに製造され、加工され、又は輸入されるバターオイル、濃縮ホエイ、脱脂濃縮乳、無糖脱脂れん乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の表示、成分規格並びに製造及び保存の方法の基準については、この省令による改正後の第七条並びに別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の項(三)　乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款及び(五)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準の款の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。ただし、調製粉乳の表示については、前項の規定による。

4　この省令の施行の際現にこの省令による改正前の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の項(五)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準の款(2)の二本文後段の規定により厚生大臣の承認を受けた調製粉乳又は特殊調製粉乳に係る栄養素又は添加物については、当該承認による混合割合に従い、その種類及び混合割合について、この省令による改正後の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の項(五)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準の款(4)の規定による厚生労働大臣の承認を受けたものとみなす。

(平一二厚令一二七・一部改正)

5　この省令の施行の際現にこの省令による改正前の別表の三　乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準の項(二)　乳等の容器包装の規格及び製造方法の基準の款(1)の3の規定による牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、脱脂乳、加工乳及びクリームのポリエチレン製容器包装及びポリエチレン加工紙製容器包装並びにはつ酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のポリエチレン製容器包装、ポリエチレン加工紙製容器包装、金属かん、合成樹脂加工アルミニウム箔はくで密栓せんするポリエチレン加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はくで密栓せんするポリスチレン製容器包装に係る厚生大臣の承認は、この省令による改正後の別表の三　乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の項(二)　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の款(1)の1及び2の規定にかかわらず、昭和五十四年十月十五日までは、なおその効力を有する。

6　昭和五十四年十月十五日までに製造され又は輸入される無糖脱脂れん乳の容器包装については、この省令による改正後の別表の三　乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の項(二)　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の款(2)の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

7　この省令の施行の際現にこの省令による改正前の別表の三　乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準の項(二)　乳等の容器包装の規格及び製造方法の基準の款(2)の2の規定による特殊調製粉乳の容器包装に係る厚生大臣の承認を受けた者については、この省令による改正後の別表の三　乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の項(二)　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の款(2)の2の規定による調製粉乳の容器包装に係る厚生労働大臣の承認を受けたものとみなす。

(平一二厚令一二七・一部改正)

附　則　(昭和五八年八月二二日厚生省令第三五号)

1　この省令は、公布の日から施行する。

2　この省令による改正前の別表の三　乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準の部(二)　乳等の容器包装の規格及び製造方法の基準の款(2)の2の規定による調製粉乳の容器包装に係る厚生大臣の承認は、この省令による改正後の別表の三　乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の部(二)　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準の款(2)の規定にかかわらず、昭和五十九年二月二十一日までは、なおその効力を有する。

附　則　(昭和五八年八月二七日厚生省令第三七号)

1　この省令は、公布の日から施行する。

2　食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(昭和五十八年厚生省令第三十六号)による改正前の食品衛生法施行規則別表第五の上欄に掲げる添加物を含む食品で、平成三年六月三十日までに製造され、加工され、又は輸入されるものの表示については、この省令による改正後の第七条第二項第三号ヘ及び同項第四号ハの規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

(平元厚令四八・一部改正)

附　則　(昭和六〇年七月八日厚生省令第二九号)

1　この省令は、公布の日から施行する。

2　昭和六十一年六月三十日までに製造され、加工され、又は輸入される牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳、クリーム、ナチユラルチーズ、濃縮乳、脱脂濃縮乳又は乳飲料に係る表示については、この省令による改正後の第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

3　この省令の施行の際現にこの省令による改正前の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(二)　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款(1)の3ただし書の規定により都道府県知事の承認を受けた牛乳の保存の方法については、この省令による改正後の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(二)　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款(1)の3の規定にかかわらず、当分の間、なお従前の例によるものとする。

4　この省令の施行の際現にこの省令による改正前の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の製造又は保存の方法に関するその他の

基準の款(3)ただし書の規定により厚生大臣の承認を受けた添加物(この省令による改正後の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若くは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(4)の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるものを除く。)については、当該承認による混合割合に従い、その種類及び混合割合について、この省令による改正後の別表の二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款(4)ただし書の規定による厚生労働大臣の承認を受けたものとみなす。

(平一二厚令一二七・一部改正)

附　則　(昭和六一年一一月二〇日厚生省令第五三号)　抄

1　この省令は、公布の日から施行する。

附　則　(昭和六三年七月二七日厚生省令第四七号)

1　この省令は、公布の日から施行する。

2　平成三年六月三十日までに製造され、加工され、又は輸入される乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に係る表示については、この省令による改正後の第七条第二項第三号ト及び同項第四号ハの規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

(平元厚令四八・一部改正)

附　則　(平成元年一一月二八日厚生省令第四八号)　抄

1　この省令は、公布の日から施行する。

3　平成三年六月三十日までに製造され、加工され、又は輸入される乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に係る表示については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則　(平成二年一二月一日厚生省令第五五号)

この省令は、公布の日から施行する。

附　則　(平成四年八月一三日厚生省令第四九号)　抄

1　この省令は、公布の日から施行する。

附　則　(平成六年四月八日厚生省令第三三号)

1　この省令は、公布の日から施行する。

2　この省令の施行前にした違反行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附　則　(平成六年一二月二七日厚生省令第七八号)　抄

(施行期日)

第一条　この省令は、平成七年四月一日から施行する。

(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う経過措置)

第三条　平成九年三月三十一日までに製造され、加工され、若しくは輸入される乳、乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に係る表示については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則　(平成七年二月二七日厚生省令第五号)

この省令は、平成七年四月一日から施行する。

附　則（平成七年一二月二六日厚生省令第六二号）

この省令は、平成八年七月一日から施行する。

附　則（平成八年三月二一日厚生省令第九号）　抄

（施行期日）

第一条　この省令は、平成八年十月一日から施行する。ただし、第一条中食品衛生法施行規則第五条第四項の改正規定及び第二条中乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条第六項の改正規定は、平成九年四月一日から施行する。

（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う経過措置）

第三条　平成九年三月三十一日までに製造され、加工され、若しくは輸入される乳、乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に係る表示については、第二条の規定による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条第六項の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則（平成八年五月二三日厚生省令第三三号）　抄

（施行期日）

第一条　この省令は、平成八年五月二十四日から施行する。

（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う経過措置）

第三条　平成九年十一月三十日までに製造され、加工され、若しくは輸入される乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に係る表示については、第二条の規定による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則（平成九年三月二八日厚生省令第三三号）

この省令は、平成九年十月一日から施行する。

附　則（平成九年九月三〇日厚生省令第七七号）

この省令は、公布の日から施行する。

附　則（平成一〇年三月三〇日厚生省令第四五号）

この省令は、平成十年四月一日から施行する。

附　則（平成一一年一〇月一日厚生省令第八七号）

この省令は、公布の日から施行する。

附　則（平成一一年一一月二六日厚生省令第九三号）

この省令は、平成十二年六月一日から施行する。

附　則（平成一二年三月三〇日厚生省令第五七号）　抄

（施行期日）

第一条　この省令は、平成十二年四月一日から施行する。

（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う経過措置）

第三条　この省令の施行の際現に第四条の規定による改正前の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の項(8)のただし書の規定により自記温度計を付けない殺菌器で殺菌を行うことについて都道府県知事の承認を受けている者については、第四条の規定による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(五)

乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の項(8)の規定にかかわらず、当分の間、自記温度計を付けない殺菌器で殺菌を行うことができる。

附　則　(平成一二年五月一日厚生省令第九五号)

この省令は、平成十三年四月一日から施行する。

附　則　(平成一二年六月三〇日厚生省令第一〇七号)

この省令は、平成十三年一月一日から施行する。ただし、別表四の改正規定は、公布の日から施行する。

附　則　(平成一二年一〇月二〇日厚生省令第一二七号)　抄

(施行期日)

1　この省令は、内閣法の一部を改正する法律(平成十一年法律第八十八号)の施行の日(平成十三年一月六日)から施行する。

附　則　(平成一三年三月一五日厚生労働省令第二三号)

1　この省令は、平成十三年四月一日から施行する。

2　平成十四年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される食品及び添加物に係る表示については、この省令による改正後の食品衛生法施行規則第五条第一号ヘ、ト及びヌ並びに乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則　(平成一三年三月二七日厚生労働省令第四三号)　抄

1　この省令は、平成十三年四月一日から施行する。

附　則　(平成一三年一〇月一日厚生労働省令第二〇五号)

この省令は、平成十四年四月一日から施行する。

附　則　(平成一四年一二月二〇日厚生労働省令第一六四号)

1　この省令は、公布の日から施行する。ただし、別表二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(一)　乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準の款(6)の改正規定及び同部(七)　乳等の成分規格の試験法の款(1)の改正規定は平成十五年七月一日から、同部(三)　乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款(16)の改正規定及び同部(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準の款中(12)を(13)とし、(11)を(12)とし、(10)を(11)とし、(9)の次に次のように加える改正規定は平成十六年四月一日から施行する。

(平一五厚労令一〇九・全改)

2　平成十五年十二月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される牛乳及び特別牛乳に係る加熱殺菌の方法については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(以下「新省令」という。)別表二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(二)　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款(1)の2及び同款(2)の2のbの規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

(平一五厚労令一〇九・全改)

3　平成十五年十二月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される牛乳、特別牛乳並びにこの省令による改正前の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第二条第十六項に規定するナチュラルチーズ及び新省令第二条第十六項に規定するナチュラルチーズに係る新省令第七条の規定による表示については、なお従前の例によることができる。

(平一五厚労令一〇九・全改)

附　則　(平成一五年六月二五日厚生労働省令第一〇九号)　抄

(施行期日)

第一条　この省令は、公布の日から施行する。ただし、別表三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準の部(二)の(1)の表無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の項の次に次のように加える改正規定は、平成十六年四月一日から施行する。

(平一六厚労令一二・一部改正)

(経過規定)

第二条　平成十六年六月三十日までに製造され、加工され、又は輸入される牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳若しくは加工乳又はこれらを主要原料とする食品に係る表示については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則　(平成一五年七月三一日厚生労働省令第一二七号)　抄

(施行期日)

第一条　この省令は、公布の日から施行する。

(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正に伴う経過措置)

第三条　平成十七年七月三十一日までに製造され、加工され、若しくは輸入される乳、乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に係る表示については、第二条の規定による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則　(平成一五年一一月二六日厚生労働省令第一七〇号)

この省令は、平成十六年六月一日から施行する。

附　則　(平成一六年二月六日厚生労働省令第一二号)　抄

(施行期日)

第一条　この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律(以下「改正法」という。)附則第一条第三号に掲げる規定の施行の日(平成十六年二月二十七日)から施行する。

(総合衛生管理製造過程の承認に関する経過措置)

第二条　この省令の施行の際現に第一条の規定による改正前の食品衛生法施行規則第四条の二若しくは第四条の三又は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第四条若しくは第五条の規定により厚生労働大臣に提出されている承認又は変更の承認に係る申請書に添付する資料については、第一条の規定による改正後の食品衛生法施行規則第十四条第二項第三号若しくは第十五条第二項又は第二条の規定による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第四条第二項第三号若しくは第五条第二項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附　則　(平成一六年九月二日厚生労働省令第一二六号)

この省令は、平成十六年九月二日から施行する。ただし、第二条第四十項の改正規定は、公布の日から施行する。

附　則　(平成一六年一一月一九日厚生労働省令第一五八号)

この省令は、公布の日から施行する。

附　則　(平成一六年一一月二六日厚生労働省令第一六〇号)

この省令は、公布の日から起算して一月を経過した日から施行する。

附　則（平成一七年一月三一日厚生労働省令第一〇号）　抄

（施行期日）

第一条　この省令は、平成十七年二月一日から施行する。ただし、第二十一条第一項第三号及び第四号の改正規定、同項第二号の次に一号を加える改正規定並びに附則第三条の規定は、平成十七年五月一日から施行する。

附　則（平成一七年九月一六日厚生労働省令第一四一号）

この省令は、公布の日から起算して一月を経過した日から施行する。

附　則（平成一七年一一月二九日厚生労働省令第一六七号）

この省令は、平成十八年五月二十九日から施行する。

附　則（平成一八年八月四日厚生労働省令第一四八号）

この省令は、平成十八年九月一日から施行する。

附　則（平成一九年一〇月三〇日厚生労働省令第一三二号）

この省令は、公布の日から施行する。

附　則（平成二三年八月三一日／内閣府／厚生労働省／令第五号）

この命令は、平成二十三年九月一日から施行する。

附　則（平成二四年三月一五日厚生労働省令第三一号）

この省令は、平成二十四年四月一日から施行する。

附　則（平成二五年三月一二日厚生労働省令第二八号）

この省令は、公布の日から施行する。

附　則（平成二六年七月三〇日厚生労働省令第八七号）　抄

（施行期日）

第一条　この省令は、薬事法等の一部を改正する法律(以下「改正法」という。)の施行の日(平成二十六年十一月二十五日)から施行する。

附　則（平成二六年一二月二二日厚生労働省令第一四一号）

この省令は、公布の日から施行する。

附　則（平成二六年一二月二五日厚生労働省令第一四二号）

（施行期日）

1　この省令は、公布の日から施行する。

（経過措置）

2　平成二十七年六月三十日までに製造され、加工され、又は輸入される発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料に係る加熱殺菌の方法については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(次項において「改正後省令」という。)別表の二の(三)の(24)の2のb、同(三)の(25)の2のb及び同(三)の(26)の2の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

3　平成二十七年六月三十日までに製造され、又は輸入される乳等の容器包装の規格及び基準については、改正後省令別表の四の(二)の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附　則（平成二八年六月八日厚生労働省令第一〇九号）

（施行期日）

1　この省令は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2　脱脂濃縮乳の製造については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(以下「改正後省令」という。)別表の二の(三)の(11)の2の規定にかかわらず、この省令の公布の日から起算して六月を経過する日までの間に限り、なお従前の例によることができる。ただし、改正後省令別表の二の(五)の(2)の規定により、脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを使用して製造を行う場合は、この限りでない。

別表

(昭三〇厚令一五・昭三三厚令一七・昭三四厚令三八・昭三五厚令二一・昭三六厚令二九・昭三九厚令一・昭三九厚令二三・昭四三厚令三二・昭四四厚令三一・昭四六厚令一四・昭四七厚令一四・昭四八厚令一三・昭五四厚令一七・昭五八厚令三五・昭六〇厚令二九・昭六一厚令五三・平二厚令五五・平四厚令四九・平六厚令三三・平七厚令六二(平八厚令三三)・平八厚令三三・平九厚令三三・平九厚令七七・平一〇厚令四五・平一一厚令八七・平一一厚令九三・平一二厚令五七・平一二厚令一〇七・平一二厚令一二七・平一三厚労令二〇五・平一四厚労令一六四(平一五厚労令一〇九)・平一五厚労令一〇九(平一六厚労令一二)・平一五厚労令一七〇・平一六厚労令一二・平一六厚労令一二六・一部改正、平一六厚労令一五八・旧別表・一部改正、平一七厚労令一六七・旧別表第一・一部改正、平一八厚労令一四八・平一九厚労令一三二・平二三内府厚労令五・平二四厚労令三一・平二五厚労令二八・平二六厚労令一四一・平二六厚労令一四二・平二八厚労令一〇九・一部改正)

一　法第九条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合

次に掲げる疾病にかかつておらず、及びその疑いがなく、並びに次に掲げる異常がない場合

牛疫、牛肺疫、炭疽、気腫疽、口蹄疫、狂犬病、流行性脳炎、Q熱、出血性敗血症、悪性水腫、レプトスピラ症、ヨーネ病、ピロプラズマ病、アナプラズマ病、トリパノソーマ病、白血病、リステリア症、トキソプラズマ病、サルモネラ症、結核病、ブルセラ病、流行性感冒、痘病、黄疸、放線菌病、胃腸炎、乳房炎、破傷風、敗血症、膿毒症、尿毒症、中毒諸症、腐敗性子宮炎及び熱性諸病

二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一)　乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

(1)　乳等は、抗生物質、化学的合成品(化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。)たる抗菌性物質及び厚生労働大臣が定める放射性物質を含有してはならない。ただし、抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について、次の各号のいずれかに該当する場合にあつては、この限りでない。

1　当該物質が、法第十条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物と同一である場合

2　当該物質について、食品、添加物等の規格基準において農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格が定められている場合

3　当該乳等が、食品、添加物等の規格基準において定める農薬等の成分である物質

の量の限度に係る成分規格に適合する食品を原材料として製造され、又は加工されたものである場合(2に定める場合に該当しない抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有する場合を除く。)

(2) 次の各号のいずれかに該当する牛、山羊又はめん羊から乳を搾取してはならないこと。

1 分べん後五日以内のもの

2 乳に影響ある薬剤を服用させ、又は注射した後、その薬剤が乳に残留している期間内のもの

3 生物学的製剤を注射し著しく反応を呈しているもの

(3) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生乳を使用する加工乳及び乳製品(加糖練乳を除く。)を製造する場合には、次の要件を備えた生乳又は生山羊乳を使用すること。

a 生乳

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジヤージー種の牛以外の牛から搾取したもの 〇・一八%以下

ジヤージー種の牛から搾取したもの 〇・二〇%以下

細菌数(直接個体鏡検法で一ml当たり) 四〇〇万以下

b 生山羊乳

比重(摂氏十五度において) 一・〇三〇—一・〇三四

酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下

細菌数(直接個体鏡検法で一ml当たり) 四〇〇万以下

(4) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造に当たつては、ろ過、殺菌、小分及び密栓の操作(以下「処理」という。)を行うこと。ただし、特別牛乳にあつては殺菌の操作を省略することができる。

(5) 処理は、牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、クリーム、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。

(二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳脂肪分 三・〇%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジヤージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一八%以下

ジヤージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

保持式により摂氏六十三度で三十分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。

3　保存の方法の基準

a　殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであつて、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。)にあつては、この限りでない。

b　常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

(2)　特別牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・五％以上

乳脂肪分　三・三％以上

比重(摂氏一五度において)　一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジヤージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの　〇・一七％以下

ジヤージー種の牛の乳のみを原料とするもの　〇・一九％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　三〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

a　特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で搾取した生乳を処理して製造すること。

b　殺菌する場合は保持式により摂氏六十三度から摂氏六十五度までの間で三十分間加熱殺菌すること。

3　保存の方法の基準

処理後(殺菌した場合にあつては殺菌後)直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(3)　殺菌山羊乳

1　成分規格

無脂乳固形分　七・五％以上

乳脂肪分　二・五％以上

比重(摂氏一五度において)　一・〇三〇―一・〇三四

酸度(乳酸として)　〇・二〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3　保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(4)　成分調整牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

酸度(乳酸として)　〇・二一％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(5)　低脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

乳脂肪分　〇・五％以上　一・五％以下

比重(摂氏一五度において)　一・〇三〇以上

酸度(乳酸として)　〇・二一％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(6)　無脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

乳脂肪分　〇・五％未満

比重(摂氏一五度において)　一・〇三二以上

酸度(乳酸として)　〇・二一％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(7)　加工乳

1　成分規格

無脂乳固形分　八・〇％以上

酸度(乳酸として)　〇・一八％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

殺菌の方法は、牛乳の例によること。

3　保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(三)　乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1)　クリーム

1　成分規格

乳脂肪分　一八・〇％以上

酸度(乳酸として)　〇・二〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　一〇〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3　保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、保存性のある容器に入れ、かつ、殺菌したものは、この限りでない。

(2)　バター

成分規格

乳脂肪分　八〇・〇％以上

水分　一七・〇％以下

大腸菌群　陰性

(3)　バターオイル

成分規格

乳脂肪分　九九・三％以上

水分　〇・五％以下

大腸菌群　陰性

(4)　ナチユラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)

成分規格

リステリア・モノサイトゲネス(一g当たり)　一〇〇以下

ただし、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りでない。

(5)　プロセスチーズ

成分規格

乳固形分　四〇・〇％以上

大腸菌群　陰性

(6)　濃縮ホエイ

成分規格

乳固形分　二五・〇％以上

大腸菌群　陰性

(7)　アイスクリーム

1　成分規格

乳固形分　一五・〇％以上

うち乳脂肪分　八・〇％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　一〇〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が一〇〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

a　アイスクリームの原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水(以下「食品製造用水」という。)であること。

b　アイスクリームの原料(発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、摂氏六十八度で三十分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。

c　氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水(食品製造用水に限る。)であること。

d　アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。

e　アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、bによる加熱殺菌をしたものは、この限りでない。

(8)　アイスミルク

1　成分規格

乳固形分　一〇・〇％以上

うち乳脂肪分　三・〇％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が五〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(9)　ラクトアイス

1　成分規格

乳固形分　三・〇％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が五〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(10)　濃縮乳

1　成分規格

乳固形分　二五・五％以上

うち乳脂肪分　七・〇％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　一〇〇、〇〇〇以下

2　保存の方法の基準

濃縮後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(11)　脱脂濃縮乳

1　成分規格

無脂乳固形分　一八・五％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　一〇〇、〇〇〇以下

2　製造の方法の基準

a　加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続して製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

b　牛乳の例により加熱殺菌すること。

c　加熱殺菌後の工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

3　保存の方法の基準

濃縮後(濃縮後殺菌した場合にあつては殺菌後)直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(12)　無糖練乳

1　成分規格

乳固形分　二五・〇％以上

うち乳脂肪分　七・五％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　〇

2　製造の方法の基準

容器に入れた後に摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌すること。

(13)　無糖脱脂練乳

1　成分規格

無脂乳固形分　一八・五％以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　〇

2　製造方法の基準

無糖練乳の例によること。

(14)　加糖練乳

成分規格

乳固形分　二八・〇％以上

うち乳脂肪分　八・〇％以上

水分　二七・〇％以下

糖分(乳糖を含む。)　五八・〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

(15)　加糖脱脂練乳

成分規格

乳固形分　二五・〇％以上

水分　二九・〇％以下

糖分(乳糖を含む。)　五八・〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

(16)　全粉乳

成分規格

乳固形分　九五・〇％以上

うち乳脂肪分　二五・〇％以上

水分　五・〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

(17)　脱脂粉乳

1　成分規格

乳固形分　九五・〇％以上

水分　五・〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

a　加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続して製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

b　牛乳の例により加熱殺菌すること。

c　加熱殺菌後から乾燥を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

(18)　クリームパウダー

成分規格

乳固形分　九五・〇％以上

うち乳脂肪分　五〇・〇％以上

水分　五・〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

(19)　ホエイパウダー

成分規格

乳固形分　九五・〇％以上

水分　五・〇％以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

(20)　たんぱく質濃縮ホエイパウダー

成分規格

乳固形分　九五・〇％以上

乳たんぱく量(乾燥状態において)　一五・〇％以上八〇・〇％以下

水分　五・〇％以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下
大腸菌群　陰性
(21)　バターミルクパウダー
成分規格
乳固形分　九五・〇％以上
水分　五・〇％以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下
大腸菌群　陰性
(22)　加糖粉乳
成分規格
乳固形分　七〇・〇％以上
うち乳脂肪分　一八・〇％以上
水分　五・〇％以下
糖分(乳糖を除く。)　二五・〇％以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下
大腸菌群　陰性
(23)　調製粉乳
成分規格
乳固形分　五〇・〇％以上
水分　五・〇％以下
細菌数(標準平板培養法で一g当たり)　五〇、〇〇〇以下
大腸菌群　陰性
(24)　発酵乳
1　成分規格
無脂乳固形分　八・〇％以上
乳酸菌数又は酵母数(一ml当たり)　一〇、〇〇〇、〇〇〇以上
ただし、発酵させた後において、摂氏七五度以上で一五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。
大腸菌群　陰性
2　製造の方法の基準
a　発酵乳の原水は、食品製造用水であること。
b　発酵乳の原料(乳酸菌、酵母、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。
(25)　乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇％以上のもの)
1　成分規格
乳酸菌数又は酵母数(一ml当たり)　一〇、〇〇〇、〇〇〇以上
ただし、発酵させた後において、摂氏七十五度以上で十五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。
大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

a　乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、食品製造用水であること。

b　乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原料(乳酸菌及び酵母を除く。)は、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。

c　乳酸菌飲料の原液を薄めるのに使用する水等は、使用直前に五分間以上煮沸するか、又はこれと同等以上の効力を有する殺菌操作を施すこと。

(26)　乳飲料

1　成分規格

細菌数(標準平板培養法で一ml当たり)　三〇、〇〇〇以下

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により殺菌すること。

3　保存の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものを除き、牛乳の例によること。

(四)　乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1)　乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇％未満のもの)

1　成分規格

乳酸菌数又は酵母数(一ml当たり)　一、〇〇〇、〇〇〇以上

大腸菌群　陰性

2　製造の方法の基準

乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇％以上のもの)の例によること。

(2)　削除

(五)　乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(1)　常温保存可能品にあつては、(二)の(1)の1、(4)の1、(5)の1、(6)の1若しくは(7)の1又は(三)の(26)の1に定める成分規格のほか、次に掲げるそれぞれの成分規格に適合していること。

1　牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳

アルコール試験(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前及び保存した後において)　陰性

酸度(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前と保存した後の差が乳酸として)　〇・〇二％以内

細菌数(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml当たり)　〇

2　乳飲料

細菌数(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml当たり)　〇

(2)　加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。)を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。

(3)　牛乳及び特別牛乳にあつては、その成分の除去を行わないこと。

(4)　乳飲料並びに発酵乳であつて糊のり状のもの又は凍結したもの及び乳酸菌飲料であつて殺菌したものには防腐剤を使用しないこと。

(5)　無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物(次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。)を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

乳製品	添加物	使用量
無糖練乳 無糖脱脂練乳	塩化カルシウム	単独で製品一kgにつき二g、組合せで製品一kgにつき三g(ただし、結晶にあつては無水に換算)
	クエン酸カルシウム	
	クエン酸三ナトリウム	
	炭酸水素ナトリウム	
	炭酸ナトリウム(結晶)	
	炭酸ナトリウム(無水)	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	
	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸二水素ナトリウム(結晶)	
	リン酸二水素ナトリウム(無水)	
	リン酸三ナトリウム(結晶)	
	リン酸三ナトリウム(無水)	
加糖練乳 加糖脱脂練乳	クエン酸カルシウム	単独で製品一kgにつき二g、組合せで製品一kgにつき三g(ただし、結晶にあつては無水に換算)
	クエン酸三ナトリウム	
	炭酸水素ナトリウム	
	炭酸ナトリウム(結晶)	
	炭酸ナトリウム(無水)	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	

	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二カリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸二水素ナトリウム(結晶)	
	リン酸二水素ナトリウム(無水)	
	乳糖	製品一kgにつき二g
全粉乳 脱脂粉乳	クエン酸三ナトリウム	単独又は組合せで製品一kgにつき五g(ただし、結晶にあつては無水に換算)
	炭酸水素ナトリウム	
	炭酸ナトリウム(結晶)	
	炭酸ナトリウム(無水)	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	
	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸三ナトリウム(結晶)	
	リン酸三ナトリウム(無水)	
加糖粉乳	クエン酸三ナトリウム	単独又は組合せで製品一kgにつき五g(ただし、結晶にあつては無水に換算)
	炭酸水素ナトリウム	
	ピロリン酸四ナトリウム(結晶)	
	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	
	ポリリン酸カリウム	
	ポリリン酸ナトリウム	
	メタリン酸カリウム	
	メタリン酸ナトリウム	
	リン酸水素二ナトリウム(結晶)	
	リン酸水素二ナトリウム(無水)	
	リン酸三ナトリウム(結晶)	
	リン酸三ナトリウム(無水)	

(6)　調製粉乳にあつては乳(生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。)又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。

(7)　特別牛乳の容器の口は紙、合成樹脂又は金属で覆うこと。

(8)　乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓せん機械によつて行うこと。

(9)　乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間(常温保存可能品にあつては一年間)保存すること。

(10)　脱脂粉乳の製造に際し、乳脂肪を除去した後の冷却又は加熱殺菌後に貯乳を行う場合には、自記温度計により温度管理を行い、その自記温度計の記録は三月間保存すること。

(11)　乳等の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌した

ものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

(12)　乳等を運搬する車両又は運搬具には、必要に応じて、覆をつけ、又は冷却設備をする等の措置により、乳等が汚染され、又は基準温度をこえないようにすること。

(13)　自動販売機の中に乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

(六)　コツプ販売式自動販売機で調理される乳酸菌飲料の調理の方法の基準

(1)　調理に用いる乳酸菌飲料は、次の各号に適合するものであること。

1　乳酸菌飲料の成分規格に適合していること。

2　摂氏八十度で三十分間加熱するか、又はこれと同等以上の効果を有する加熱殺菌方法により殺菌されたものであること。

3　pHが四・〇以下であり、かつ、糖濃度が五〇パーセント以上であること。

4　製造後内蔵タンクに注入する直前まで密せん又は密閉されていたものであること。

(2)　調理に用いる水は、水道水であつて、五分間煮沸するか、又はこれと同等以上の効果を有する殺菌操作を施したものであること。

(3)　乳酸菌飲料及び水以外の原料を調理に用いないこと。

(4)　調理に用いる乳酸菌飲料及び水(以下「機内の液体」という。)を、コツプ販売式自動販売機の中で摂氏十度以下に保つこと。

(5)　機内の液体に直接接触する部品は、一日一回以上洗浄し、かつ、約摂氏九十五度の熱湯に五分間浸すことにより殺菌するか、又はこれと同等以上の効果を有する殺菌操作を施すこと。

(七)　乳等の成分規格の試験法

(1)　乳及び乳製品

1　乳及び乳製品の無脂乳固形分の定量法

(생략)

2　乳製品の乳固形分の定量法

(생략)

3　乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく量の定量法

(생략)

4　乳の比重の測定法

(생략)

5　乳及び乳製品の酸度の測定法

(생략)

6　乳製品の水分の定量法

(생략)

7　乳製品の糖分の定量法

(생략)

8　乳及び乳製品の細菌数の測定法

(생략)

9　乳及び乳製品の大腸菌群の測定法

(생략)

10　乳のアルコール試験法

(생략)

別記一

全乳比重補正表

(생략)

別記二

低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳比重補正表

(생략)

別記三

乳糖定量表

(생략)

別記四

転化糖定量表

(생략)

(2)　アイスクリーム類

1　検体の採取及び試料の調製法

(생략)

2　細菌数(生菌数)の測定法

(생략)

3　大腸菌群の測定法

(생략)

4　乳脂肪分の定量法

(생략)

5　乳固形分の定量法

(생략)

(3)　発酵乳及び乳酸菌飲料

1　無脂乳固形分の定量法

(생략)

2　検体の採取及び試料の調製法

(생략)

3　乳酸菌数の測定法

(생략)

4　大腸菌群の測定法

(생략)

(4)　バター及びバターオイル

1　水分の定量法

(생략)

2　乳脂肪分の定量法

(생략)

3　大腸菌群の測定法

(생략)

(5)　プロセスチーズ及び濃縮ホエイ

1　乳固形分の定量法

(생략)

2　大腸菌群の測定法

(생략)

三　乳等の総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準

(一)　製品の総合衛生管理製造過程につき、次に掲げる文書が作成されていること。

(1)　製品の名称及び種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書

(2)　製造又は加工に用いる機械器具の性能その他必要な事項を記載した製造又は加工の工程に関する文書

(3)　施設設備の構造、製品等の移動の経路その他必要な事項を記載した施設の図面

(二)　製品の総合衛生管理製造過程につき、次に掲げるところにより定められた事項を記載した文書が作成されていること。

(1)　製品につき発生するおそれのあるすべての食品衛生上の危害について、当該危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該危害の発生を防止するための措置を定めるとともに、当該措置に係る物質が次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる危害の原因となる物質を含まない場合にあつては、その理由を明らかにすること。

食品の区分	食品衛生上の危害の原因となる物質
牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳並びにクリーム	一　異物 二　エルシニア・エンテロコリチカ 三　黄色ブドウ球菌 四　カンピロバクター・コリ 五　カンピロバクター・ジエジユニ 六　抗菌性物質(化学的合成品であるものに限る。) 七　抗生物質 八　殺菌剤 九　サルモネラ属菌 十　洗浄剤 十一　動物用医薬品の成分である物質(法第十一条第三項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして定められた物質、抗菌性物質(化学的合成品であるものに限る。)及び抗生物質を除く。以下この表において同じ。) 十二　病原大腸菌 十三　腐敗微生物 十四　リステリア・モノサイトゲネス
アイスクリーム類	一　アフラトキシン(原材料であるナツツ類に含まれるものに限る。) 二　異物

	三　エルシニア・エンテロコリチカ 四　黄色ブドウ球菌 五　カンピロバクター・コリ 六　カンピロバクター・ジエジユニ 七　抗菌性物質(化学的合成品であるものであつて、原材料である乳等又はその加工品に含まれるものに限る。以下この表において同じ。) 八　抗生物質 九　殺菌剤 十　サルモネラ属菌 十一　洗浄剤 十二　添加物(法第十一条第一項の規定により使用の方法につき基準が定められたものに限り、殺菌剤を除く。以下この表において同じ。) 十三　動物用医薬品の成分である物質 十四　病原大腸菌 十五　腐敗微生物 十六　リステリア・モノサイトゲネス
無糖練乳、無糖脱脂練乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料	一　異物 二　エルシニア・エンテロコリチカ 三　黄色ブドウ球菌 四　カンピロバクター・コリ 五　カンピロバクター・ジエジユニ 六　抗菌性物質 七　抗生物質 八　殺菌剤 九　サルモネラ属菌 十　洗浄剤 十一　添加物 十二　動物用医薬品の成分である物質 十三　病原大腸菌 十四　腐敗微生物 十五　リステリア・モノサイトゲネス
脱脂粉乳	一　異物 二　エルシニア・エンテロコリチカ 三　黄色ブドウ球菌 四　カンピロバクター・コリ 五　カンピロバクター・ジエジユニ 六　抗菌性物質 七　抗生物質 八　殺菌剤 九　サルモネラ属菌 十　洗浄剤

	十一　添加物 十二　動物用医薬品の成分である物質 十三　病原大腸菌 十四　腐敗微生物 十五　リステリア・モノサイトゲネス

(2)　(1)の措置のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、その実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするものを定めること。

(3)　(2)の確認の方法を定めること。

(三)　(二)の(2)の確認により(二)の(2)の措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずるべき改善措置の方法を記載した文書が作成されていること。

(四)　製品の総合衛生管理製造過程に係る衛生管理の方法につき、施設設備の衛生管理、従事者の衛生教育その他必要な事項に関する方法を記載した文書が作成されていること。

(五)　製品の総合衛生管理製造過程につき、製品等の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書が作成されていること。

(六)　次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書が作成されていること。

(1)　(二)の(2)の確認に関する事項

(2)　(三)の改善措置に関する事項

(3)　(四)の衛生管理の方法に関する事項

(4)　(五)の検証に関する事項

(七)　製品の総合衛生管理製造過程につき、次に掲げる業務((八)に規定する業務を除く。)を自ら行い、又は業務の内容に応じてあらかじめ指定した者に行わせる者が置かれていること。

(1)　(二)の(2)の措置及び確認が適切になされていることを点検し、その記録を作成すること。

(2)　(二)の(2)の確認に用いる機械器具の保守管理(計器の校正を含む。)を行い、その記録を作成すること。

(3)　その他必要な業務

(八)　(五)の検証につき、次に掲げる業務を自ら行い、又は業務の内容に応じてあらかじめ指定した者に行わせる者が置かれていること。

(1)　製品等の試験を行うこと。

(2)　(1)の試験に用いる機械器具の保守管理(計器の校正を含む。)を行い、その記録を作成すること。

(3)　その他必要な業務

四　乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

(一)　乳等の器具の規格

(1)　乳等の製造に使用する器具は、次の規格に適合するものであること。

1　洗浄に容易な構造であること。

2　食品に直接接触する部分の原材料は、さびを生じないもの又はさびを生じないよ

うに加工されたものであること。

3　小分け、分注、密栓又は密閉に用いる機械は、殺菌が容易で、かつ、汚染を防止できるものであること。

(2)　殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコツプ販売式自動販売機は、次の各号に適合する構造のものであること。

1　機内の液体に直接接触する部品の材質は、耐酸性、耐水性及び不浸透性のものであり、かつ、機内の液体中に有毒又は有害の物質が溶出するおそれのないものであること。

2　機内の液体を保管する容器は、防じん、防湿及び防虫の構造のものであること。

3　機内の液体に直接接触する部品は、分解して洗浄及び殺菌を容易に行なうことができる構造のものであること。

4　機内の液体を常時摂氏十度以下に保つに十分な能力を有する温度自動調節装置付冷却機が設備されている構造のものであること。

5　機内の液体の保つ温度を示す温度計が、コツプ販売式自動販売機の外側から読みとれるように設備されている構造のものであること。

6　調理に用いる水を水道の給水せんから自動的に注入することができる構造のものであること。

7　調理に用いる水を五分間煮沸する装置又はこれと同等以上の効力を有する殺菌装置が設備されている構造のものであること。

8　販売する際に用いるコツプは、殺菌された未使用の紙製、合成樹脂製又はアルミニウムはく製であつて、コツプがほこり等によつて汚染されないような構造の保管器具に保管されているものであること。

9　調理に用いる乳酸菌飲料がコツプ販売式自動販売機の中で希しやくされない構造のものであること。

10　調理に用いる乳酸菌飲料を入れる内蔵タンクは一つであつて、その容量は十リツトル以下であること。

11　コツプ受口は、販売するときのほか、外部としや断されている構造のものであること。

(二)　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

(1)　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

1　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリームの販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装(ポリエチレン、エチレン・1―アルケン共重合樹脂、ナイロン、ポリプロピレン又はポリエチレンテレフタレート(以下この号において「合成樹脂」という。)を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)、合成樹脂加工紙製容器包装(合成樹脂加工紙(合成樹脂を用いる加工紙をいう。以下この号において同じ。)を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)、金属缶(クリームの容器として使用するものに限る。以下この号において同じ。)又は組合せ容器包装(牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつて

は合成樹脂及び合成樹脂加工紙を用いる容器包装、クリームにあつては合成樹脂、合成樹脂加工紙又は金属のうち二以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a　ガラス瓶は、着色していない透明なものであつて、口内径が二六mm以上のものであること。

b　合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A　次の試験法による試験(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及びポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装にあつては、破裂強度及び突き刺し強度については、いずれかの試験法による試験)に適合するものであること。この場合イ、ロ及びハの試験に用いる試験溶液は、試料を水でよく洗つた後、各試験法に規定されている浸出用液を用いて、液体を満たすことができる試料にあつては、浸出用液を六〇度(n―ヘプタンにあつては、二五度)に加温して満たした後、液体を満たすことができない試料にあつては、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締め、表面積一cm2当たり二mlの割合で六〇度(n―ヘプタンにあつては、二五度)に加温した浸出用液を入れた後、それぞれ時計皿で覆い、六〇度(n―ヘプタンにあつては、二五度)に保ちながら時々かき混ぜて三〇分間(n―ヘプタンにあつては、一時間)浸出し調製する。

イ　重金属

(생략)

ロ　蒸発残留物

(생략)

ハ　過マンガン酸カリウム消費量

(생략)

ニ　アンチモン(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及び内容物に直接接触する部分にポリエチレンテレフタレートを使用したポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装に限る。)

(생략)

ホ　ゲルマニウム(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及び内容物に直接接触する部分にポリエチレンテレフタレートを使用したポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装に限る。)

(생략)

ヘ　破裂強度

(생략)

ト　突き刺し強度(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装及びポリエチレンテレフタレート加工紙製容器包装に限る。)

(생략)

チ　封かん強度

(생략)

リ　ピンホール

(생략)

B　内容物に直接接触する部分は、ポリエチレン、エチレン・1―アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートであること。

C　内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂には、添加剤を使用してはならない。ただし、内容物に直接接触する部分にポリエチレン又はエチレン・1―アルケン共重合樹脂を使用する場合であつて、次のいずれかに該当する場合には、その限度においては、この限りでない。

イ　内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂一kgに対しステアリン酸カルシウム(日本薬局方に規定するステアリン酸カルシウムに限る。)を二・五g以下又はグリセリン脂肪酸エステル(食品、添加物等の規格基準に規定するグリセリン脂肪酸エステルの成分規格に適合するものに限る。)を〇・三g以下使用する場合

ロ　内容物に直接接触する部分に二酸化チタン(食品、添加物等の規格基準に規定する二酸化チタンの成分規格に適合するものに限る。)を使用する場合

D　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン及びエチレン・1―アルケン共重合樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ　n―ヘキサン抽出物

(생략)

ロ　キシレン可溶物

(생략)

ハ　ヒ素

(생략)

ニ　重金属

試料二gを白金製又は石英製の蒸発皿に採り、少量の硫酸を加え、徐々に加熱してできるだけ低温でほとんど灰化させる。冷後更に硫酸一mlを加えて徐々に加熱し、硫酸の蒸気がほとんど発生しなくなつた後、火力を強めて四五〇度から五五〇度でほとんど白色の灰分が得られるまで加熱する。残留物に塩酸一ml及び硝酸〇・二mlを加え、水浴上で蒸発乾固し、これに希塩酸(塩酸二三・六mlに水を加えて一〇〇mlとしたもの、以下この試験において同じ。)一ml及び水一五mlを加え、加熱して溶解し、冷後フエノールフタレイン試液一滴を加え、溶液がわずかに紅色を呈するまでアンモニア試液を滴加し、希酢酸(酢酸六gに水を加えて一〇〇mlとしたもの、以下この試験において同じ。)二mlを加え、必要があればろ過し、水を加えて五〇mlとし、これを試験溶液とする。

(생략)

E　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレンテレフタレートは、次の試験法による試験に適合するものであること。

カドミウム及び鉛

(생략)

F　常温保存可能品の容器包装にあつては、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。

c　金属缶は、次号cに規定する条件に適合するものであること。

d　組合せ容器包装は、合成樹脂及び合成樹脂加工紙にあつてはそれぞれbに規定する合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装の規格又は基準(常温保存可能品に係る規格を除く。)に、金属にあつてはcに規定する金属缶の規格又は基準に適合するものであること。この場合において、bのAに規定する規格(封かん強度を除く。)については、合成樹脂及び合成樹脂加工紙のそれぞれについて試験に適合するものとし、破裂強度中試料は合成樹脂及び合成樹脂加工紙を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取つたものとし、bのBに規定する規格中「合成樹脂加工紙製容器包装」とあり、bのCに規定する基準中「合成樹脂製容器包装」とあるのは「組合せ容器包装」と読み替えるものとする。

2　発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装、金属缶又は組合せ容器包装(合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔はく又は金属のうち二以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a　ガラス瓶は、透明なものであること。

b　合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A　前号bのAに規定する規格(アンチモン、ゲルマニウム、破裂強度及び突き刺し強度を除く。)及び次の試験法による試験に適合するものであること。この場合において、蒸発残留物中浸出用液は四%酢酸とする。

イ　アンチモン(ポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂を使用した容器包装に限る。)

(생략)

ロ　ゲルマニウム(ポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂を使用した容器包装に限る。)

(생략)

B　次のいずれかの試験法による試験に適合するものであること。

イ　破裂強度

(생략)

ロ　突き刺し強度

(생략)

C　内容物に直接接触する部分は、ポリエチレン、エチレン・1―アルケン共重合樹脂、ポリスチレン、ポリプロピレンを主成分とする合成樹脂又はポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂であること。

D　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン、エチレン・1―アルケン共重合樹脂及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂は、前号bのDに規

定する規格に適合するものであること。ただし、ポリプロピレンを主成分とする合成樹脂におけるn―ヘキサン抽出物は五・五％、キシレン可溶物は三〇％以下でなければならない。

E　内容物に直接接触する部分に使用するポリスチレンは、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ　揮発性物質

(생략)

ロ　ヒ素

(생략)

ハ　重金属

(생략)

F　常温保存可能品の容器包装にあつては、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。

G　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレンテレフタレートを主成分とする合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

カドミウム及び鉛

次号cのBのイ　カドミウム及び鉛を準用する。

c　金属缶は、次の条件に適合するものであること。

A　次の試験法による試験に適合するものであること。この場合、試験に用いる試験溶液の調製は、前号bのAに規定する試験溶液の調製と同様とする。

イ　ヒ素

(생략)

ロ　重金属

(생략)

ハ　蒸発残留物(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

(생략)

ニ　過マンガン酸カリウム消費量(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

(생략)

ホ　フエノール(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

(생략)

ヘ　ホルムアルデヒド(内容物に直接接触する部分に合成樹脂を使用したものに限る。)

(생략)

B　内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ　カドミウム及び鉛

食品、添加物等の規格基準に定める合成樹脂製の容器包装のカドミウム及び鉛の試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のカドミウム及び鉛の量はそれぞれ五μg / ml以下となり、試料当たりに換算すると一〇〇μg / g以下となる。

ロ　ジブチルスズ化合物(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

食品、添加物等の規格基準に定めるポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂製の容器包装のジブチルスズ化合物の試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のジブチルスズ化合物量は二塩化ジブチルスズとして一μg / ml以下であり、試料当たりに換算すると五〇μg / g以下となる。

ハ　クレゾールリン酸エステル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

食品、添加物等の規格基準に定めるポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂製の容器包装のクレゾールリン酸エステルの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試験溶液中のクレゾールリン酸エステル量は一〇μg / ml以下であり、試料当たりに換算すると一mg / g以下となる。

ニ　塩化ビニル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

食品、添加物等の規格基準に定めるポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂製の容器包装の塩化ビニルの試験を行うとき、これに適合しなければならない。これに適合するとき、試料中の塩化ビニル量は一μg / g以下となる。

d　組合せ容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A　次の試験法による試験に適合するものであること。

封かん強度

(생략)

B　合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく(密栓の用に供するものを除く。)は、それぞれbに規定する合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装の規格(封かん強度及び常温保存可能品に係る規格を除く。)に、金属は、cに規定する金属缶の規格(封かん強度を除く。)に適合するものであること。この場合において、bのBのイ　破裂強度において準用するとされた前号bのAのヘ　破裂強度中試料は合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔はくを用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取つたものとし、その強度の最大値は四九〇．三kPa以上とし、bのBのロ　突き刺し強度中試料は合成樹脂、合成樹脂加工紙及び合成樹脂加工アルミニウム箔はくを用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取つたものとする。

C　密栓の用に供する合成樹脂加工アルミニウム箔はくは、次の試験法による試験に適合するものであること。この場合イ、ロ、ハ、ニ及びホの試験に用いる試験溶液は、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして試料を置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締めた後、表面積一cm2当たり二mlの割合で六〇度に加温した各試験法に規定されている浸出用液を入れ、時計皿で覆い、六〇度に保ちながら時々かき混ぜて三〇分間浸出し調製する。

イ　重金属

(생략)

ロ　蒸発残留物

(생략)

ハ　過マンガン酸カリウム消費量

(생략)

ニ　フエノール

(생략)

ホ　ホルムアルデヒド

(생략)

ヘ　破裂強度

(생략)

D　密栓の用に供する合成樹脂加工アルミニウム箔はくの内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ　ヒ素

(생략)

ロ　カドミウム及び鉛

(생략)

ハ　ジブチルスズ化合物(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

(생략)

ニ　クレゾールリン酸エステル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

(생략)

ホ　塩化ビニル(塩化ビニル樹脂を使用するものに限る。)

(생략)

3　前各号に規定する容器包装以外の容器包装を使用しようとする者は、厚生労働大臣の承認を受けなければならないこと。

4　合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装、合成樹脂加工アルミニウム箔はく製容器包装を製造する者は、製造した当該容器包装を殺菌し、前各号に規定する容器包装に使用する紙のふた又は合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔はく若しくは金属のうち二以上を用いる容器包装に用いられる合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔はく若しくは金属を製造する者は、製造した当該紙のふた、合成樹脂、合成樹脂加工紙、合成樹脂加工アルミニウム箔はく又は金属を殺菌すること。ただし、殺菌効果を有する方法で製造されたものにあつては、この限りでない。

(2)　調製粉乳の容器包装又はその原材料の規格及び製造方法の基準

1　調製粉乳の販売用の容器包装は、金属缶(開口部分の密閉のために合成樹脂を使用するものを含む。以下同じ。)、合成樹脂ラミネート容器包装(合成樹脂にアルミニウム箔はくを貼り合わせた容器包装又はこれにセロフアン若しくは紙を貼り合わせた容器包装をいう。以下同じ。)又は組合せ容器包装(金属缶及び合成樹脂ラミネートを用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。)であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a　金属缶又は組合せ容器包装は、密閉できる構造のものであること。

b　金属缶又は組合せ容器包装の開口部分の密閉に使用する合成樹脂は、ポリエチ

レン、エチレン・1−アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートであること。

c　合成樹脂ラミネート容器包装又は組合せ容器包装に用いる合成樹脂ラミネートにあつては、内容物に直接接触する部分がポリエチレン、エチレン・1−アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートであること。

d　内容物に直接接触する部分にポリエチレン、エチレン・1−アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装にあつては、次の試験法による試験に適合するものであること。この場合、試験に用いる試験溶液は、試料を水でよく洗つた後、各試験法に規定されている浸出用液を用いて、液体を満たすことができる試料にあつては、浸出用液を六〇度に加温して満たした後(金属缶の密閉にポリエチレン、エチレン・1−アルケン共重合樹脂又はポリエチレンテレフタレートを使用したものにあつては、当該部分が下になるようにして満たす。)、液体を満たすことができない試料にあつては、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締め、表面積一cm2当たり二mlの割合で六〇度に加温した浸出用液を入れた後、それぞれ時計皿で覆い、六〇度に保ちながら時々かき混ぜて三〇分間浸出し調製する。

A　重金属

(생략)

B　蒸発残留物

(생략)

C　過マンガン酸カリウム消費量

(생략)

D　アンチモン(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装に限る。)

(생략)

E　ゲルマニウム(ポリエチレンテレフタレートを使用した容器包装に限る。)

(생략)

F　破裂強度(合成樹脂ラミネート容器包装及び組合せ容器包装に限る。)

(생략)

e　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン及びエチレン・1−アルケン共重合樹脂には、添加剤を使用してはならない。

f　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレン及びエチレン・1−アルケン共重合樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

A　n−ヘキサン抽出物

(생략)

B　キシレン可溶物

(생략)

C　ヒ素

(생략)

D　重金属

(생략)

g　内容物に直接接触する部分に使用するポリエチレンテレフタレートは、次の試験法による試験に適合するものであること。

カドミウム及び鉛

(생략)

h　封かん強度

封かん強度は、(1)の1のbのAのチ　封かん強度を準用する試験法による試験に適合するものであること。

2　前号に規定する容器包装以外の容器包装を使用しようとする者は、厚生労働大臣の承認を受けなければならないこと。

3　合成樹脂ラミネート容器包装を製造する者は、製造した当該容器包装を殺菌し、合成樹脂ラミネート及び金属缶を用いる容器包装に用いられる合成樹脂ラミネート又は金属を製造する者は、製造した合成樹脂ラミネート又は金属を殺菌すること。ただし、殺菌効果を有する方法で製造されたものにあつては、この限りでない。

부록II

일본 규정 원본

식품위생법 시행규칙
(1948년 7월 13일 후생성령 제23호)

第十二条　法第十条の規定により人の健康を損なうおそれのない添加物を別表第一のとおりとする。
(平八厚令三三・一部改正、平一六厚労令一二・旧第三条繰下・一部改正)

別表第一(第十二条関係)

一　亜鉛塩類(グルコン酸亜鉛及び硫酸亜鉛に限る。)
二　亜塩素酸水
三　亜塩素酸ナトリウム
四　亜酸化窒素
五　アジピン酸
六　亜硝酸ナトリウム
七　L―アスコルビン酸(別名ビタミンC)
八　L―アスコルビン酸カルシウム
九　L―アスコルビン酸2―グルコシド
十　L―アスコルビン酸ステアリン酸エステル(別名ビタミンCステアレート)
十一　L―アスコルビン酸ナトリウム(別名ビタミンCナトリウム)
十二　L―アスコルビン酸パルミチン酸エステル(別名ビタミンCパルミテート)
十三　アスパラギナーゼ
十四　L―アスパラギン酸ナトリウム
十五　アスパルテーム(別名L―α―アスパルチル―L―フェニルアラニンメチルエステル)
十六　アセスルファムカリウム(別名アセスルファムK)
十七　アセチル化アジピン酸架橋デンプン
十八　アセチル化酸化デンプン
十九　アセチル化リン酸架橋デンプン
二十　アセトアルデヒド
二十一　アセト酢酸エチル
二十二　アセトフェノン
二十三　アセトン
二十四　亜セレン酸ナトリウム
二十五　アゾキシストロビン
二十六　アドバンテーム
二十七　アニスアルデヒド(別名パラメトキシベンズアルデヒド)
二十八　β―アポ―8'―カロテナール
二十九　(3―アミノ―3―カルボキシプロピル)ジメチルスルホニウム塩化物
三十　アミルアルコール
三十一　α―アミルシンナムアルデヒド(別名α―アミルシンナミックアルデヒド)
三十二　DL―アラニン
三十三　亜硫酸ナトリウム(別名亜硫酸ソーダ)
三十四　L―アルギニンL―グルタミン酸塩
三十五　アルギン酸アンモニウム

三十六　アルギン酸カリウム
三十七　アルギン酸カルシウム
三十八　アルギン酸ナトリウム
三十九　アルギン酸プロピレングリコールエステル
四十　安息香酸
四十一　安息香酸ナトリウム
四十二　アントラニル酸メチル(別名アンスラニル酸メチル)
四十三　アンモニア
四十四　アンモニウムイソバレレート
四十五　イオノン(別名ヨノン)
四十六　イオン交換樹脂
四十七　イソアミルアルコール
四十八　イソオイゲノール
四十九　イソ吉草酸イソアミル
五十　イソ吉草酸エチル
五十一　イソキノリン
五十二　イソチオシアネート類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
五十三　イソチオシアン酸アリル(別名揮発ガイシ油)
五十四　イソバレルアルデヒド
五十五　イソブタノール
五十六　イソブチルアルデヒド(別名イソブタナール)
五十七　イソプロパノール
五十八　イソペンチルアミン
五十九　L―イソロイシン
六十　5'―イノシン酸二ナトリウム(別名5'―イノシン酸ナトリウム)
六十一　イマザリル
六十二　インドール及びその誘導体
六十三　5'―ウリジル酸二ナトリウム(別名5'―ウリジル酸ナトリウム)
六十四　γ―ウンデカラクトン(別名ウンデカラクトン)
六十五　エステルガム
六十六　エステル類
六十七　2―エチル―3・5―ジメチルピラジン及び2―エチル―3・6―ジメチルピラジンの混合物
六十八　エチルバニリン(別名エチルワニリン)
六十九　2―エチルピラジン
七十　3―エチルピリジン
七十一　2―エチル―3―メチルピラジン
七十二　2―エチル―5―メチルピラジン
七十三　2―エチル―6―メチルピラジン
七十四　5―エチル―2―メチルピリジン
七十五　　エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム(別名EDTAカルシウム二ナトリウム)

七十六　エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム(別名EDTA二ナトリウム)
七十七　エーテル類
七十八　エリソルビン酸(別名イソアスコルビン酸)
七十九　エリソルビン酸ナトリウム(別名イソアスコルビン酸ナトリウム)
八十　エルゴカルシフェロール(別名カルシフェロール又はビタミンD_2)
八十一　塩化アンモニウム
八十二　塩化カリウム
八十三　塩化カルシウム
八十四　塩化第二鉄
八十五　塩化マグネシウム
八十六　塩酸
八十七　オイゲノール
八十八　オクタナール(別名オクチルアルデヒド又はカプリルアルデヒド)
八十九　オクタン酸
九十　オクタン酸エチル(別名カプリル酸エチル)
九十一　オクテニルコハク酸デンプンナトリウム
九十二　オルトフェニルフェノール及びオルトフェニルフェノールナトリウム
九十三　オレイン酸ナトリウム
九十四　過酢酸
九十五　過酸化水素
九十六　過酸化ベンゾイル
九十七　カゼインナトリウム
九十八　過硫酸アンモニウム
九十九　カルボキシメチルセルロースカルシウム(別名繊維素グリコール酸カルシウム)
百　カルボキシメチルセルロースナトリウム(別名繊維素グリコール酸ナトリウム)
百一　β−カロテン(別名β−カロチン)
百二　カンタキサンチン
百三　ギ酸イソアミル
百四　ギ酸ゲラニル
百五　ギ酸シトロネリル
百六　キシリトール(別名キシリット)
百七　5'−グアニル酸二ナトリウム(別名5'−グアニル酸ナトリウム)
百八　クエン酸
百九　クエン酸イソプロピル
百十　クエン酸三エチル
百十一　クエン酸一カリウム及びクエン酸三カリウム
百十二　クエン酸カルシウム
百十三　クエン酸第一鉄ナトリウム(別名クエン酸鉄ナトリウム)
百十四　クエン酸鉄
百十五　クエン酸鉄アンモニウム
百十六　クエン酸三ナトリウム(別名クエン酸ナトリウム)

百十七　グリシン
百十八　グリセリン(別名グリセロール)
百十九　グリセリン脂肪酸エステル
百二十　グリセロリン酸カルシウム
百二十一　グリチルリチン酸二ナトリウム
百二十二　グルコノデルタラクトン(別名グルコノラクトン)
百二十三　グルコン酸
百二十四　グルコン酸カリウム
百二十五　グルコン酸カルシウム
百二十六　グルコン酸第一鉄(別名グルコン酸鉄)
百二十七　グルコン酸ナトリウム
百二十八　グルタミルバリルグリシン
百二十九　L−グルタミン酸
百三十　L−グルタミン酸アンモニウム
百三十一　L−グルタミン酸カリウム
百三十二　L−グルタミン酸カルシウム
百三十三　L−グルタミン酸ナトリウム(別名グルタミン酸ソーダ)
百三十四　L−グルタミン酸マグネシウム
百三十五　ケイ酸カルシウム
百三十六　ケイ酸マグネシウム
百三十七　ケイ皮酸
百三十八　ケイ皮酸エチル
百三十九　ケイ皮酸メチル
百四十　ケトン類
百四十一　ゲラニオール
百四十二　高度サラシ粉
百四十三　コハク酸
百四十四　コハク酸一ナトリウム
百四十五　コハク酸二ナトリウム
百四十六　コレカルシフェロール(別名ビタミンD_3)
百四十七　コンドロイチン硫酸ナトリウム
百四十八　酢酸イソアミル
百四十九　酢酸エチル
百五十　酢酸カルシウム
百五十一　酢酸ゲラニル
百五十二　酢酸シクロヘキシル
百五十三　酢酸シトロネリル
百五十四　酢酸シンナミル
百五十五　酢酸テルピニル
百五十六　酢酸デンプン
百五十七　酢酸ナトリウム

百五十八　酢酸ビニル樹脂
百五十九　酢酸フェネチル(別名酢酸フェニルエチル)
百六十　酢酸ブチル
百六十一　酢酸ベンジル
百六十二　酢酸l―メンチル(別名l―酢酸メンチル)
百六十三　酢酸リナリル
百六十四　サッカリン
百六十五　サッカリンカルシウム
百六十六　サッカリンナトリウム(別名溶性サッカリン)
百六十七　サリチル酸メチル
百六十八　酸化カルシウム
百六十九　酸化デンプン
百七十　酸化マグネシウム
百七十一　三二酸化鉄(別名三酸化二鉄又はベンガラ)
百七十二　次亜塩素酸水
百七十三　次亜塩素酸ナトリウム(別名次亜塩素酸ソーダ)
百七十四　次亜臭素酸水
百七十五　次亜硫酸ナトリウム(別名ハイドロサルファイト)
百七十六　2・3―ジエチルピラジン
百七十七　2・3―ジエチル―5―メチルピラジン
百七十八　シクロヘキシルプロピオン酸アリル
百七十九　L―システイン塩酸塩
百八十　5'―シチジル酸二ナトリウム(別名5'―シチジル酸ナトリウム)
百八十一　シトラール
百八十二　シトロネラール
百八十三　シトロネロール
百八十四　1・8―シネオール(別名ユーカリプトール)
百八十五　ジフェニル(別名ビフェニル)
百八十六　ジブチルヒドロキシトルエン
百八十七　ジベンゾイルチアミン
百八十八　ジベンゾイルチアミン塩酸塩
百八十九　脂肪酸類
百九十　脂肪族高級アルコール類
百九十一　脂肪族高級アルデヒド類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
百九十二　脂肪族高級炭化水素類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
百九十三　2・3―ジメチルピラジン
百九十四　2・5―ジメチルピラジン
百九十五　2・6―ジメチルピラジン
百九十六　2・6―ジメチルピリジン
百九十七　シュウ酸
百九十八　臭素酸カリウム

百九十九　DL―酒石酸(別名dl―酒石酸)
二百　L―酒石酸(別名d―酒石酸)
二百一　DL―酒石酸水素カリウム(別名dl―酒石酸水素カリウム又はDL―重酒石酸カリウム)
二百二　L―酒石酸水素カリウム(別名d―酒石酸水素カリウム又はL―重酒石酸カリウム)
二百三　DL―酒石酸ナトリウム(別名dl―酒石酸ナトリウム)
二百四　L―酒石酸ナトリウム(別名d―酒石酸ナトリウム)
二百五　硝酸カリウム
二百六　硝酸ナトリウム
二百七　食用赤色二号(別名アマランス)及びそのアルミニウムレーキ
二百八　食用赤色三号(別名エリスロシン)及びそのアルミニウムレーキ
二百九　食用赤色四〇号(別名アルラレッドAC)及びそのアルミニウムレーキ
二百十　食用赤色一〇二号(別名ニューコクシン)
二百十一　食用赤色一〇四号(別名フロキシン)
二百十二　食用赤色一〇五号(別名ローズベンガル)
二百十三　食用赤色一〇六号(別名アシッドレッド)
二百十四　食用黄色四号(別名タートラジン)及びそのアルミニウムレーキ
二百十五　食用黄色五号(別名サンセットイエローFCF)及びそのアルミニウムレーキ
二百十六　食用緑色三号(別名ファストグリーンFCF)及びそのアルミニウムレーキ
二百十七　食用青色一号(別名ブリリアントブルーFCF)及びそのアルミニウムレーキ
二百十八　食用青色二号(別名インジゴカルミン)及びそのアルミニウムレーキ
二百十九　ショ糖脂肪酸エステル
二百二十　シリコーン樹脂(別名ポリジメチルシロキサン)
二百二十一　シンナミルアルコール(別名ケイ皮アルコール)
二百二十二　シンナムアルデヒド(別名ケイ皮アルデヒド)
二百二十三　水酸化カリウム(別名カセイカリ)
二百二十四　水酸化カルシウム(別名消石灰)
二百二十五　水酸化ナトリウム(別名カセイソーダ)
二百二十六　水酸化マグネシウム
二百二十七　スクラロース(別名トリクロロガラクトスクロース)
二百二十八　ステアリン酸カルシウム
二百二十九　ステアリン酸マグネシウム
二百三十　ステアロイル乳酸カルシウム(別名ステアリル乳酸カルシウム)
二百三十一　ステアロイル乳酸ナトリウム
二百三十二　ソルビタン脂肪酸エステル
二百三十三　D―ソルビトール(別名D―ソルビット)
二百三十四　ソルビン酸
二百三十五　ソルビン酸カリウム
二百三十六　ソルビン酸カルシウム
二百三十七　炭酸アンモニウム
二百三十八　炭酸カリウム(無水)
二百三十九　炭酸カルシウム

二百四十　炭酸水素アンモニウム(別名重炭酸アンモニウム)
二百四十一　炭酸水素ナトリウム(別名重炭酸ナトリウム又は重炭酸ソーダ)
二百四十二　炭酸ナトリウム(結晶物の場合にあつては別名炭酸ソーダ、無水物の場合にあつては別名ソーダ灰)
二百四十三　炭酸マグネシウム
二百四十四　チアベンダゾール
二百四十五　チアミン塩酸塩(別名ビタミンB_1塩酸塩)
二百四十六　チアミン硝酸塩(別名ビタミンB_1硝酸塩)
二百四十七　チアミンセチル硫酸塩(別名ビタミンB_1セチル硫酸塩)
二百四十八　チアミンチオシアン酸塩(別名ビタミンB_1ロダン酸塩)
二百四十九　チアミンナフタレン—1・5—ジスルホン酸塩(別名チアミンナフタリン—1・5—ジスルホン酸塩又はビタミンB_1ナフタレン—1・5—ジスルホン酸塩)
二百五十　チアミンラウリル硫酸塩(別名ビタミンB_1ラウリル硫酸塩)
二百五十一　チオエーテル類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
二百五十二　　チオール類(別名チオアルコール類)(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
二百五十三　L—テアニン
二百五十四　デカナール(別名デシルアルデヒド)
二百五十五　デカノール(別名デシルアルコール)
二百五十六　デカン酸エチル(別名カプリン酸エチル)
二百五十七　鉄クロロフィリンナトリウム
二百五十八　5・6・7・8—テトラヒドロキノキサリン
二百五十九　2・3・5・6—テトラメチルピラジン
二百六十　デヒドロ酢酸ナトリウム
二百六十一　テルピネオール
二百六十二　テルペン系炭化水素類
二百六十三　デンプングリコール酸ナトリウム
二百六十四　銅塩類(グルコン酸銅及び硫酸銅に限る。)
二百六十五　銅クロロフィリンナトリウム
二百六十六　銅クロロフィル
二百六十七　dl—α—トコフェロール
二百六十八　トコフェロール酢酸エステル
二百六十九　d—α—トコフェロール酢酸エステル
二百七十　DL—トリプトファン
二百七十一　L—トリプトファン
二百七十二　トリメチルアミン
二百七十三　2・3・5—トリメチルピラジン
二百七十四　DL—トレオニン(別名DL—スレオニン)
二百七十五　L—トレオニン(別名L—スレオニン)
二百七十六　ナイシン
二百七十七　ナタマイシン(別名ピマリシン)

二百七十八　ナトリウムメトキシド(別名ナトリウムメチラート)
二百七十九　ニコチン酸(別名ナイアシン)
二百八十　ニコチン酸アミド(別名ナイアシンアミド)
二百八十一　二酸化硫黄(別名無水亜硫酸)
二百八十二　二酸化塩素
二百八十三　二酸化ケイ素(別名シリカゲル)
二百八十四　二酸化炭素(別名炭酸ガス)
二百八十五　二酸化チタン
二百八十六　乳酸
二百八十七　乳酸カリウム
二百八十八　乳酸カルシウム
二百八十九　乳酸鉄
二百九十　乳酸ナトリウム
二百九十一　ネオテーム
二百九十二　γ—ノナラクトン(別名ノナラクトン)
二百九十三　ノルビキシンカリウム
二百九十四　ノルビキシンナトリウム
二百九十五　バニリン(別名ワニリン)
二百九十六　パラオキシ安息香酸イソブチル(別名パラヒドロキシ安息香酸イソブチル)
二百九十七　パラオキシ安息香酸イソプロピル(別名パラヒドロキシ安息香酸イソプロピル)
二百九十八　パラオキシ安息香酸エチル(別名パラヒドロキシ安息香酸エチル)
二百九十九　パラオキシ安息香酸ブチル(別名パラヒドロキシ安息香酸ブチル)
三百　パラオキシ安息香酸プロピル(別名パラヒドロキシ安息香酸プロピル)
三百一　パラメチルアセトフェノン
三百二　L—バリン
三百三　バレルアルデヒド
三百四　パントテン酸カルシウム
三百五　パントテン酸ナトリウム
三百六　ビオチン
三百七　L—ヒスチジン塩酸塩
三百八　ビスベンチアミン(別名ベンゾイルチアミンジスルフィド)
三百九　ビタミンA(別名レチノール)
三百十　ビタミンA脂肪酸エステル(別名レチノール脂肪酸エステル)
三百十一　1—ヒドロキシエチリデン—1・1—ジホスホン酸
三百十二　ヒドロキシシトロネラール
三百十三　ヒドロキシシトロネラールジメチルアセタール
三百十四　ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン
三百十五　ヒドロキシプロピルセルロース
三百十六　ヒドロキシプロピルデンプン
三百十七　ヒドロキシプロピルメチルセルロース
三百十八　ピペリジン

三百十九　ピペロナール(別名ヘリオトロピン)
三百二十　ピペロニルブトキシド(別名ピペロニルブトキサイド)
三百二十一　ヒマワリレシチン
三百二十二　氷酢酸
三百二十三　ピラジン
三百二十四　ピリドキシン塩酸塩(別名ビタミンB_6)
三百二十五　ピリメタニル
三百二十六　ピロ亜硫酸カリウム(別名亜硫酸水素カリウム又はメタ重亜硫酸カリウム)
三百二十七　ピロ亜硫酸ナトリウム(別名亜硫酸水素ナトリウム、メタ重亜硫酸ナトリウム又は酸性亜硫酸ソーダ)
三百二十八　ピロリジン
三百二十九　ピロリン酸四カリウム(別名ピロリン酸カリウム)
三百三十　ピロリン酸二水素カルシウム(別名酸性ピロリン酸カルシウム)
三百三十一　ピロリン酸二水素二ナトリウム(別名酸性ピロリン酸ナトリウム)
三百三十二　ピロリン酸第二鉄
三百三十三　ピロリン酸四ナトリウム(別名ピロリン酸ナトリウム)
三百三十四　ピロール
三百三十五　L−フェニルアラニン
三百三十六　フェニル酢酸イソアミル
三百三十七　フェニル酢酸イソブチル
三百三十八　フェニル酢酸エチル
三百三十九　2−(3−フェニルプロピル)ピリジン
三百四十　フェネチルアミン
三百四十一　フェノールエーテル類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
三百四十二　フェノール類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
三百四十三　フェロシアン化物(フェロシアン化カリウム(別名ヘキサシアノ鉄(Ⅱ)酸カリウム)、フェロシアン化カルシウム(別名ヘキサシアノ鉄(Ⅱ)酸カルシウム)及びフェロシアン化ナトリウム(別名ヘキサシアノ鉄(Ⅱ)酸ナトリウム)に限る。)
三百四十四　ブタノール
三百四十五　ブチルアミン
三百四十六　ブチルアルデヒド
三百四十七　ブチルヒドロキシアニソール
三百四十八　フマル酸
三百四十九　フマル酸一ナトリウム(別名フマル酸ナトリウム)
三百五十　フルジオキソニル
三百五十一　フルフラール及びその誘導体(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
三百五十二　プロパノール
三百五十三　プロピオンアルデヒド
三百五十四　プロピオン酸
三百五十五　プロピオン酸イソアミル
三百五十六　プロピオン酸エチル

三百五十七　プロピオン酸カルシウム
三百五十八　プロピオン酸ナトリウム
三百五十九　プロピオン酸ベンジル
三百六十　プロピレングリコール
三百六十一　プロピレングリコール脂肪酸エステル
三百六十二　ヘキサン酸(別名カプロン酸)
三百六十三　ヘキサン酸アリル(別名カプロン酸アリル)
三百六十四　ヘキサン酸エチル(別名カプロン酸エチル)
三百六十五　ヘプタン酸エチル(別名エナント酸エチル)
三百六十六　l―ペリルアルデヒド(別名l―ペリラアルデヒド)
三百六十七　ベンジルアルコール
三百六十八　ベンズアルデヒド
三百六十九　2―ペンタノール(別名sec―アミルアルコール)
三百七十　trans―2―ペンテナール
三百七十一　1―ペンテン―3―オール
三百七十二　芳香族アルコール類
三百七十三　芳香族アルデヒド類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
三百七十四　没食子酸プロピル
三百七十五　ポリアクリル酸ナトリウム
三百七十六　ポリイソブチレン(別名ブチルゴム)
三百七十七　ポリソルベート二〇
三百七十八　ポリソルベート六〇
三百七十九　ポリソルベート六五
三百八十　ポリソルベート八〇
三百八十一　ポリビニルピロリドン
三百八十二　ポリビニルポリピロリドン
三百八十三　ポリブテン(別名ポリブチレン)
三百八十四　ポリリン酸カリウム
三百八十五　ポリリン酸ナトリウム
三百八十六　d―ボルネオール
三百八十七　マルトール
三百八十八　D―マンニトール(別名D―マンニット)
三百八十九　メタリン酸カリウム
三百九十　メタリン酸ナトリウム
三百九十一　DL―メチオニン
三百九十二　L―メチオニン
三百九十三　N―メチルアントラニル酸メチル(別名N―メチルアンスラニル酸メチル)
三百九十四　5―メチルキノキサリン
三百九十五　6―メチルキノリン
三百九十六　5―メチル―6・7―ジヒドロ―5H―シクロペンタピラジン
三百九十七　メチルセルロース

三百九十八　1−メチルナフタレン
三百九十九　メチルβ−ナフチルケトン
四百　2−メチルピラジン
四百一　2−メチルブタノール
四百二　3−メチル−2−ブタノール
四百三　2−メチルブチルアルデヒド
四百四　trans−2−メチル−2−ブテナール
四百五　3−メチル−2−ブテナール
四百六　3−メチル−2−ブテノール
四百七　メチルヘスペリジン(別名溶性ビタミンP)
四百八　dl−メントール(別名dl−ハッカ脳)
四百九　l−メントール(別名ハッカ脳)
四百十　モルホリン脂肪酸塩
四百十一　葉酸
四百十二　酪酸
四百十三　酪酸イソアミル
四百十四　酪酸エチル
四百十五　酪酸シクロヘキシル
四百十六　酪酸ブチル
四百十七　ラクトン類(毒性が激しいと一般に認められるものを除く。)
四百十八　L−リシンL−アスパラギン酸塩(別名L−リジンL−アスパラギン酸塩)
四百十九　L−リシン塩酸塩(別名L−リジン塩酸塩)
四百二十　L−リシンL−グルタミン酸塩(別名L−リジンL−グルタミン酸塩)
四百二十一　リナロオール(別名リナロール)
四百二十二　5'−リボヌクレオチドカルシウム(別名5'−リボヌクレオタイドカルシウム)
四百二十三　5'−リボヌクレオチド二ナトリウム(別名5'−リボヌクレオタイドナトリウム又は5'−リボヌクレオチドナトリウム)
四百二十四　リボフラビン(別名ビタミンB_2)
四百二十五　リボフラビン酪酸エステル(別名ビタミンB_2酪酸エステル)
四百二十六　リボフラビン5'−リン酸エステルナトリウム(別名リボフラビンリン酸エステルナトリウム又はビタミンB_2リン酸エステルナトリウム)
四百二十七　硫酸
四百二十八　硫酸アルミニウムアンモニウム(結晶物の場合にあつては別名アンモニウムミョウバン、乾燥物の場合にあつては別名焼アンモニウムミョウバン)
四百二十九　硫酸アルミニウムカリウム(結晶物の場合にあつては別名ミョウバン又はカリミョウバン、乾燥物の場合にあつては別名焼ミョウバン)
四百三十　硫酸アンモニウム
四百三十一　硫酸カリウム
四百三十二　硫酸カルシウム
四百三十三　硫酸第一鉄
四百三十四　硫酸ナトリウム

四百三十五　硫酸マグネシウム
四百三十六　DL−リンゴ酸(別名dl−リンゴ酸)
四百三十七　DL−リンゴ酸ナトリウム(別名dl−リンゴ酸ナトリウム)
四百三十八　リン酸
四百三十九　リン酸架橋デンプン
四百四十　リン酸化デンプン
四百四十一　リン酸三カリウム(別名第三リン酸カリウム)
四百四十二　リン酸三カルシウム(別名第三リン酸カルシウム)
四百四十三　リン酸三マグネシウム(別名第三リン酸マグネシウム)
四百四十四　リン酸水素二アンモニウム(別名リン酸二アンモニウム)
四百四十五　リン酸二水素アンモニウム(別名リン酸一アンモニウム)
四百四十六　リン酸水素二カリウム(別名リン酸二カリウム)
四百四十七　リン酸二水素カリウム(別名リン酸一カリウム)
四百四十八　リン酸一水素カルシウム(別名第二リン酸カルシウム)
四百四十九　リン酸二水素カルシウム(別名第一リン酸カルシウム)
四百五十　リン酸水素二ナトリウム(別名リン酸二ナトリウム)
四百五十一　リン酸二水素ナトリウム(別名リン酸一ナトリウム)
四百五十二　リン酸一水素マグネシウム
四百五十三　リン酸三ナトリウム(別名第三リン酸ナトリウム)
四百五十四　リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン

부록II

일본 규정 원본

기존첨가물 명부
(1996년 4월 16일 후생성고시 제120호)

○既存添加物名簿
(平成八年四月十六日)
(厚生省告示第百二十号)
食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律(平成七年法律第百一号)附則第二条第四項に規定する既存添加物名簿を作成したので、同項の規定に基づき、告示する。
既存添加物名簿
一　アウレオバシジウム培養液(アウレオバシジウムの培養液から得られた、β―一・三―一・六―グルカンを主成分とするものをいう。)
二　アガラーゼ
三　アクチニジン
四　アグロバクテリウムスクシノグリカン(アグロバクテリウムの培養液から得られた、スクシノグリカンを主成分とするものをいう。)
五　アシラーゼ
六　アスコルビン酸オキシダーゼ
七　L―アスパラギン
八　L―アスパラギン酸
九　アスペルギルステレウス糖たん白質(アスペルギルステレウスの培養液から得られた、糖タンパク質を主成分とするものをいう。)
十　α―アセトラクタートデカルボキシラーゼ
十一　五′―アデニル酸
十二　アナトー色素(ベニノキの種子の被覆物から得られた、ノルビキシン及びビキシンを主成分とするものをいう。)
十三　アマシードガム(アマの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
十四　アミノペプチダーゼ
十五　α―アミラーゼ
十六　β―アミラーゼ
十七　L―アラニン
十八　アラビアガム(アカシアの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
十九　アラビノガラクタン
二十　L―アラビノース
二十一　L―アルギニン
二十二　アルギン酸
二十三　アルギン酸リアーゼ
二十四　アルミニウム
二十五　アントシアナーゼ
二十六　イソアミラーゼ
二十七　イソアルファー苦味酸(ホップの花から得られた、イソフムロン類を主成分とするものをいう。)
二十八　イソマルトデキストラナーゼ
二十九　イタコン酸
三十　イナワラ灰抽出物(イネの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。)

三十一　イヌリナーゼ
三十二　イノシトール
三十三　インベルターゼ
三十四　ウェランガム(アルカリゲネスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
三十五　ウコン色素(ウコンの根茎から得られた、クルクミンを主成分とするものをいう。)
三十六　ウルシロウ(ウルシの果実から得られた、グリセリンパルミタートを主成分とするものをいう。)
三十七　ウレアーゼ
三十八　エキソマルトテトラオヒドロラーゼ
三十九　エステラーゼ
四十　エレミ樹脂(エレミの分泌液から得られた、β―アミリンを主成分とするものをいう。)
四十一　塩水湖水低塩化ナトリウム液(塩水湖水から塩化ナトリウムを析出分離して得られた、アルカリ金属塩類及びアルカリ土類金属塩類を主成分とするものをいう。)
四十二　オゾケライト
四十三　オゾン
四十四　オリゴガラクチュロン酸
四十五　γ―オリザノール(米ぬか又は胚芽油から得られた、ステロールとフェルラ酸及びトリテルペンアルコールとフェルラ酸のエステルを主成分とするものをいう。)
四十六　オレガノ抽出物(オレガノの葉から得られた、カルバクロール及びチモールを主成分とするものをいう。)
四十七　オレンジ色素(アマダイダイの果実又は果皮から得られた、カロテン及びキサントフィルを主成分とするものをいう。)
四十八　海藻灰抽出物(褐藻類の灰化物から得られた、ヨウ化カリウムを主成分とするものをいう。)
四十九　カオリン
五十　カカオ色素(カカオの種子から得られた、アントシアニンの重合物を主成分とするものをいう。)
五十一　カキ色素(カキの果実から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
五十二　花こう斑岩
五十三　カシアガム(エビスグサモドキの種子を粉砕して得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
五十四　カタラーゼ
五十五　活性炭(含炭素物質を炭化し、賦活化して得られたものをいう。)
五十六　活性白土
五十七　ガティガム(ガティノキの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
五十八　カテキン
五十九　カードラン(アグロバクテリウム又はアルカリゲネスの培養液から得られた、β―一・三―グルカンを主成分とするものをいう。)
六十　カフェイン(抽出物)(コーヒーの種子又はチャの葉から得られた、カフェインを主成分とするものをいう。)

六十一　カラギナン(イバラノリ、キリンサイ、ギンナンソウ、スギノリ又はツノマタの全藻から得られた、ι―カラギナン、κ―カラギナン及びλ―カラギナンを主成分とするものをいう。)
六十二　α―ガラクトシダーゼ
六十三　β―ガラクトシダーゼ
六十四　カラシ抽出物(カラシナの種子から得られた、イソチオシアン酸アリルを主成分とするものをいう。)
六十五　カラメルⅠ(でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物を熱処理して得られたものをいう。ただし、次号のカラメルⅡ、第六十七号のカラメルⅢ及び第六十八号のカラメルⅣを除く。)
六十六　カラメルⅡ(でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物に亜硫酸化合物を加えて熱処理して得られたものをいう。ただし、第六十八号のカラメルⅣを除く。)
六十七　カラメルⅢ(でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物にアンモニウム化合物を加えて熱処理して得られたものをいう。ただし、次号のカラメルⅣを除く。)
六十八　カラメルⅣ(でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物に亜硫酸化合物及びアンモニウム化合物を加えて熱処理して得られたものをいう。)
六十九　カラヤガム(カラヤ又はキバナワタモドキの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
七十　カルナウバロウ(ブラジルロウヤシの葉から得られた、ヒドロキシセロチン酸セリルを主成分とするものをいう。)
七十一　カルボキシペプチダーゼ
七十二　カロブ色素(イナゴマメの種子の胚芽を粉砕して得られたものをいう。)
七十三　カロブビーンガム(イナゴマメの種子の胚乳を粉砕し、又は溶解し、沈殿して得られたものをいう。)
七十四　カワラヨモギ抽出物(カワラヨモギの全草から得られた、カピリンを主成分とするものをいう。)
七十五　カンゾウ抽出物(ウラルカンゾウ、チョウカカンゾウ又はヨウカンゾウの根又は根茎から得られた、グリチルリチン酸を主成分とするものをいう。)
七十六　カンゾウ油性抽出物(ウラルカンゾウ、チョウカカンゾウ又はヨウカンゾウの根又は根茎から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
七十七　カンデリラロウ(カンデリラの茎から得られた、ヘントリアコンタンを主成分とするものをいう。)
七十八　キサンタンガム(キサントモナスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
七十九　キシラナーゼ
八十　D―キシロース
八十一　キチナーゼ
八十二　キチン
八十三　キトサナーゼ
八十四　キトサン
八十五　キナ抽出物(アカキナの樹皮から得られた、キニジン、キニーネ及びシンコニンを主成分とするものをいう。)

八十六　キハダ抽出物(キハダの樹皮から得られた、ベルベリンを主成分とするものをいう。)
八十七　魚鱗箔(魚類の上皮部から抽出して得られたものをいう。)
八十八　キラヤ抽出物(キラヤの樹皮から得られた、サポニンを主成分とするものをいう。)
八十九　金
九十　銀
九十一　グァーガム(グァーの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。ただし、次号のグァーガム酵素分解物を除く。)
九十二　グァーガム酵素分解物(グァーの種子を粉砕し、分解して得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
九十三　グアヤク脂(ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及びβ―レジンを主成分とするものをいう。)
九十四　グアヤク樹脂(ユソウボクの分泌液から得られた、α―グアヤコン酸及びβ―グアヤコン酸を主成分とするものをいう。)
九十五　クエルセチン
九十六　クチナシ青色素(クチナシの果実から得られたイリドイド配糖体とタンパク質分解物の混合物にβ―グルコシダーゼを添加して得られたものをいう。)
九十七　クチナシ赤色素(クチナシの果実から得られたイリドイド配糖体のエステル加水分解物とタンパク質分解物の混合物にβ―グルコシダーゼを添加して得られたものをいう。)
九十八　クチナシ黄色素(クチナシの果実から得られた、クロシン及びクロセチンを主成分とするものをいう。)
九十九　グッタハンカン(グッタハンカンの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
百　グッタペルカ(グッタペルカの分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
百一　クリストバル石
百二　グルカナーゼ
百三　グルコアミラーゼ
百四　グルコサミン
百五　α―グルコシダーゼ
百六　β―グルコシダーゼ
百七　α―グルコシルトランスフェラーゼ
百八　α―グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア(ステビア抽出物(第百六十九号のステビア抽出物をいう。)から得られた、α―グルコシルステビオシドを主成分とするものをいう。)
百九　グルコースイソメラーゼ
百十　グルコースオキシダーゼ
百十一　グルタミナーゼ
百十二　L―グルタミン
百十三　グレープフルーツ種子抽出物(グレープフルーツの種子から得られた、脂肪酸及びフラボノイドを主成分とするものをいう。)
百十四　クーロー色素(ソメモノイモの根から抽出して得られたものをいう。)
百十五　クローブ抽出物(チョウジのつぼみ、葉又は花から得られた、オイゲノールを主成分と

するものをいう。)
百十六　クロロフィリン
百十七　クロロフィル
百十八　くん液(サトウキビ、竹材、トウモロコシ又は木材を燃焼して発生したガス成分を捕集し、又は乾留して得られたものをいう。)
百十九　ケイソウ土
百二十　ゲンチアナ抽出物(ゲンチアナの根又は根茎から得られた、アマロゲンチン及びゲンチオピクロシドを主成分とするものをいう。)
百二十一　高級脂肪酸(動植物性油脂又は動植物性硬化油脂を加水分解して得られたものをいう。)
百二十二　香辛料抽出物(アサノミ、アサフェチダ、アジョワン、アニス、アンゼリカ、ウイキョウ、ウコン、オールスパイス、オレガノ、オレンジピール、カショウ、カッシア、カモミール、カラシナ、カルダモン、カレーリーフ、カンゾウ、キャラウェー、クチナシ、クミン、クレソン、クローブ、ケシノミ、ケーパー、コショウ、ゴマ、コリアンダー、サッサフラス、サフラン、サボリー、サルビア、サンショウ、シソ、シナモン、シャロット、ジュニパーベリー、ショウガ、スターアニス、スペアミント、セイヨウワサビ、セロリー、ソーレル、タイム、タマネギ、タマリンド、タラゴン、チャイブ、チャービル、ディル、トウガラシ、ナツメグ、ニガヨモギ、ニジェラ、ニンジン、ニンニク、バジル、パセリ、ハッカ、バニラ、パプリカ、ヒソップ、フェネグリーク、ペパーミント、ホースミント、マジョラム、ミョウガ、ラベンダー、リンデン、レモングラス、レモンバーム、ローズ、ローズマリー、ローレル又はワサビから抽出し、又はこれを水蒸気蒸留して得られたものをいう。ただし、第三十五号のウコン色素、第四十六号のオレガノ抽出物、第四十七号のオレンジ色素、第六十四号のカラシ抽出物、第七十五号のカンゾウ抽出物、第七十六号のカンゾウ油性抽出物、第九十八号のクチナシ黄色素、第百十五号のクローブ抽出物、第百三十六号のゴマ油不けん化物、第百五十八号のシソ抽出物、第百六十二号のショウガ抽出物、第百七十四号の精油除去ウイキョウ抽出物、第百七十五号のセイヨウワサビ抽出物、第百七十八号のセージ抽出物、第百九十号のタマネギ色素、第百九十一号のタマリンド色素、第百九十二号のタマリンドシードガム、第百九十八号のタンニン(抽出物)、第二百十五号のトウガラシ色素、第二百十六号のトウガラシ水性抽出物、第二百三十六号のニガヨモギ抽出物、第二百三十八号のニンジンカロテン及び第三百六十五号のローズマリー抽出物を除く。)
百二十三　酵素処理イソクエルシトリン(ルチン酵素分解物(第三百五十四号のルチン酵素分解物をいう。)から得られた、α―グルコシルイソクエルシトリンを主成分とするものをいう。)
百二十四　酵素処理ナリンジン(ナリンジン(第二百三十四号のナリンジンをいう。)から得られた、α―グルコシルナリンジンを主成分とするものをいう。)
百二十五　酵素処理ヘスペリジン(ヘスペリジン(第二百八十九号のヘスペリジンをいう。)にシクロデキストリングルコシルトランスフェラーゼを用いてグルコースを付加して得られたものをいう。)
百二十六　酵素処理ルチン(抽出物)(ルチン(抽出物)(第三百五十五号のルチン(抽出物)をいう。)から得られた、α―グルコシルルチンを主成分とするものをいう。)
百二十七　酵素処理レシチン(植物レシチン(第百六十六号の植物レシチンをいう。)又は卵黄レシチン(第三百四十六号の卵黄レシチンをいう。)から得られた、ホスファチジルグリセロール

を主成分とするものをいう。)
百二十八　酵素分解カンゾウ(カンゾウ抽出物(第七十五号のカンゾウ抽出物をいう。)を酵素分解して得られた、グリチルレチン酸―三―グルクロニドを主成分とするものをいう。)
百二十九　酵素分解リンゴ抽出物(リンゴの果実を酵素分解して得られた、カテキン類及びクロロゲン酸を主成分とするものをいう。)
百三十　酵素分解レシチン(植物レシチン(第百六十六号の植物レシチンをいう。)又は卵黄レシチン(第三百四十六号の卵黄レシチンをいう。)から得られた、フォスファチジン酸及びリゾレシチンを主成分とするものをいう。)
百三十一　酵母細胞壁(サッカロミセスの細胞壁から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
百三十二　コウリャン色素(コウリャンの種子から得られた、アピゲニニジン及びルテオリニジンを主成分とするものをいう。)
百三十三　コチニール色素(エンジムシから得られた、カルミン酸を主成分とするものをいう。)
百三十四　骨炭(ウシの骨から得られた、炭末及びリン酸カルシウムを主成分とするものをいう。)
百三十五　骨炭色素(骨を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。)
百三十六　ゴマ油不けん化物(ゴマの種子から得られた、セサモリンを主成分とするものをいう。)
百三十七　ゴマ柄灰抽出物(ゴマの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。)
百三十八　ゴム(パラゴムの分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。ただし、第二百八号の低分子ゴムを除く。)
百三十九　ゴム分解樹脂(ゴム(前号のゴムをいう。)から得られた、ジテルペン、トリテルペン及びテトラテルペンを主成分とするものをいう。)
百四十　コメヌカ油抽出物(米ぬか油から得られた、フェルラ酸を主成分とするものをいう。)
百四十一　コメヌカ酵素分解物(脱脂米ぬかから得られた、フィチン酸及びペプチドを主成分とするものをいう。)
百四十二　コメヌカロウ(米ぬか油から得られた、リグノセリン酸ミリシルを主成分とするものをいう。)
百四十三　サイリウムシードガム(ブロンドサイリウムの種皮から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
百四十四　サトウキビロウ(サトウキビの茎から得られた、パルミチン酸ミリシルを主成分とするものをいう。)
百四十五　サバクヨモギシードガム(サバクヨモギの種皮から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
百四十六　酸性白土
百四十七　酸性ホスファターゼ
百四十八　酸素
百四十九　シアナット色素(シアノキの果実又は種皮から抽出して得られたものをいう。)
百五十　シアノコバラミン
百五十一　シェラック(ラックカイガラムシの分泌液から得られた、アレウリチン酸とシェロー

ル酸又はアレウリチン酸とジャラール酸のエステルを主成分とするものをいう。)
百五十二　シェラックロウ(ラックカイガラムシの分泌液から得られた、ろう分を主成分とするものをいう。)
百五十三　ジェランガム(シュードモナスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
百五十四　ジェルトン(ジェルトンの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
百五十五　シクロデキストリン
百五十六　シクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ
百五十七　L−シスチン
百五十八　シソ抽出物(シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。)
百五十九　シタン色素(シタンの幹枝から得られた、サンタリンを主成分とするものをいう。)
百六十　五′−シチジル酸
百六十一　ジャマイカカッシア抽出物(ジャマイカカッシアの幹枝又は樹皮から得られた、クアシン及びネオクアシンを主成分とするものをいう。)
百六十二　ショウガ抽出物(ショウガの根茎から得られた、ショウガオール及びジンゲロールを主成分とするものをいう。)
百六十三　焼成カルシウム(うに殻、貝殻、造礁サンゴ、ホエイ、骨又は卵殻を焼成して得られた、カルシウム化合物を主成分とするものをいう。)
百六十四　植物性ステロール(油糧種子から得られた、フィトステロールを主成分とするものをいう。)
百六十五　植物炭末色素(植物を炭化して得られた、炭素を主成分とするものをいう。)
百六十六　植物レシチン(アブラナ又はダイズの種子から得られた、レシチンを主成分とするものをいう。)
百六十七　しらこたん白抽出物(魚類の精巣から得られた、塩基性タンパク質を主成分とするものをいう。)
百六十八　水素
百六十九　ステビア抽出物(ステビアの葉から抽出して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。)
百七十　ステビア末(ステビアの葉を粉砕して得られた、ステビオール配糖体を主成分とするものをいう。)
百七十一　スピルリナ色素(スピルリナの全藻から得られた、フィコシアニンを主成分とするものをいう。)
百七十二　スフィンゴ脂質(米ぬかから得られた、スフィンゴシン誘導体を主成分とするものをいう。)
百七十三　生石灰
百七十四　精油除去ウイキョウ抽出物(ウイキョウの種子から得られた、グルコシルシナピルアルコールを主成分とするものをいう。)
百七十五　セイヨウワサビ抽出物(セイヨウワサビの根から得られた、イソチオシアナートを主成分とするものをいう。)

百七十六　ゼイン(トウモロコシの種子から得られた、植物性タンパク質を主成分とするものをいう。)
百七十七　ゼオライト
百七十八　セージ抽出物(サルビアの葉から得られた、カルノシン酸及びフェノール性ジテルペンを主成分とするものをいう。)
百七十九　セピオライト
百八十　L―セリン
百八十一　セルラーゼ
百八十二　粗製海水塩化カリウム(海水から塩化ナトリウムを析出分離して得られた、塩化カリウムを主成分とするものをいう。)
百八十三　粗製海水塩化マグネシウム(海水から塩化カリウム及び塩化ナトリウムを析出分離して得られた、塩化マグネシウムを主成分とするものをいう。)
百八十四　ソバ柄灰抽出物(ソバの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。)
百八十五　ソルバ(ソルバの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
百八十六　ソルビンハ(ソルビンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
百八十七　ダイズサポニン(ダイズの種子から得られた、サポニンを主成分とするものをいう。)
百八十八　タウマチン(タウマトコッカスダニエリの種子から得られた、タウマチンを主成分とするものをいう。)
百八十九　タウリン(抽出物)(魚類又はほ乳類の臓器又は肉から得られた、タウリンを主成分とするものをいう。)
百九十　タマネギ色素(タマネギのりん茎から得られた、クエルセチンを主成分とするものをいう。)
百九十一　タマリンド色素(タマリンドの種子から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
百九十二　タマリンドシードガム(タマリンドの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
百九十三　タラガム(タラの種子から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
百九十四　タルク
百九十五　胆汁末(胆汁から得られた、コール酸及びデソキシコール酸を主成分とするものをいう。)
百九十六　単糖・アミノ酸複合物(アミノ酸と単糖類の混合物を加熱して得られたものをいう。)
百九十七　タンナーゼ
百九十八　タンニン(抽出物)(カキの果実、五倍子、タラ末、没食子又はミモザの樹皮から得られた、タンニン及びタンニン酸を主成分とするものをいう。)
百九十九　チクル(サポジラの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
二百　窒素

二百一　チャ乾留物(チャの葉を乾留して得られたものをいう。)
二百二　チャ抽出物(チャの葉から得られた、カテキン類を主成分とするものをいう。)
二百三　チルテ(チルテの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
二百四　L―チロシン
二百五　ツヌー(ツヌーの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
二百六　ツヤプリシン(抽出物)(ヒバの幹枝又は根から得られた、ツヤプリシン類を主成分とするものをいう。)
二百七　五′―デアミナーゼ
二百八　低分子ゴム(パラゴムの分泌液を分解して得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
二百九　テオブロミン
二百十　デキストラナーゼ
二百十一　デキストラン
二百十二　鉄
二百十三　デュナリエラカロテン(デュナリエラの全藻から得られた、β―カロテンを主成分とするものをいう。)
二百十四　銅
二百十五　トウガラシ色素(トウガラシの果実から得られた、カプサンチン類を主成分とするものをいう。)
二百十六　トウガラシ水性抽出物(トウガラシの果実から抽出して得られた、水溶性物質を主成分とするものをいう。)
二百十七　動物性ステロール(魚油又はラノリン(第三百四十三号のラノリンをいう。)から得られた、コレステロールを主成分とするものをいう。)
二百十八　トコトリエノール
二百十九　d―α―トコフェロール
二百二十　d―γ―トコフェロール
二百二十一　d―δ―トコフェロール
二百二十二　トマト色素(トマトの果実から得られた、リコピンを主成分とするものをいう。)
二百二十三　トラガントガム(トラガントの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
二百二十四　トランスグルコシダーゼ
二百二十五　トランスグルタミナーゼ
二百二十六　トリプシン
二百二十七　トレハロース
二百二十八　トレハロースホスホリラーゼ
二百二十九　トロロアオイ(トロロアオイの根から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
二百三十　納豆菌ガム(納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)

二百三十一　ナフサ
二百三十二　　生コーヒー豆抽出物(コーヒーの種子から得られた、クロロゲン酸及びポリフェノールを主成分とするものをいう。)
二百三十三　ナリンジナーゼ
二百三十四　ナリンジン
二百三十五　ニガーグッタ(ニガーグッタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
二百三十六　ニガヨモギ抽出物(ニガヨモギの全草から得られた、セスキテルペンを主成分とするものをいう。)
二百三十七　ニッケル
二百三十八　ニンジンカロテン(ニンジンの根から得られた、カロテンを主成分とするものをいう。)
二百三十九　ばい煎コメヌカ抽出物(米ぬかから得られた、マルトールを主成分とするものをいう。)
二百四十　ばい煎ダイズ抽出物(ダイズの種子から得られた、マルトールを主成分とするものをいう。)
二百四十一　パーオキシダーゼ
二百四十二　白金
二百四十三　パパイン
二百四十四　パーム油カロテン(アブラヤシの果実から得られた、カロテンを主成分とするものをいう。)
二百四十五　パーライト
二百四十六　パラジウム
二百四十七　パラフィンワックス
二百四十八　パンクレアチン
二百四十九　ヒアルロン酸
二百五十　　微結晶セルロース(パルプから得られた、結晶セルロースを主成分とするものをいう。)
二百五十一　微小繊維状セルロース(パルプ又は綿を微小繊維状にして得られた、セルロースを主成分とするものをいう。)
二百五十二　L―ヒスチジン
二百五十三　ビートレッド(ビートの根から得られた、イソベタニン及びベタニンを主成分とするものをいう。)
二百五十四　L―ヒドロキシプロリン
二百五十五　ヒマワリ種子抽出物(ヒマワリの種子から得られた、イソクロロゲン酸及びクロロゲン酸を主成分とするものをいう。)
二百五十六　ひる石
二百五十七　ファーセレラン(フルセラリアの全藻から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
二百五十八　ファフィア色素(ファフィアの培養液から得られた、アスタキサンチンを主成分とするものをいう。)

二百五十九　フィシン
二百六十　フィターゼ
二百六十一　フィチン酸(米ぬか又はトウモロコシの種子から得られた、イノシトールヘキサリン酸を主成分とするものをいう。)
二百六十二　フィチン(抽出物)(米ぬか又はトウモロコシの種子から得られた、イノシトールヘキサリン酸マグネシウムを主成分とするものをいう。)
二百六十三　フェリチン
二百六十四　フェルラ酸
二百六十五　フクロノリ抽出物(フクロノリの全藻から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
二百六十六　ブタン
二百六十七　ブドウ果皮色素(アメリカブドウ又はブドウの果皮から得られた、アントシアニンを主成分とするものをいう。)
二百六十八　ブドウ果皮抽出物(アメリカブドウ又はブドウの果皮から得られた、ポリフェノールを主成分とするものをいう。)
二百六十九　ブドウ種子抽出物(アメリカブドウ又はブドウの種子から得られた、プロアントシアニジンを主成分とするものをいう。)
二百七十　ブラジルカンゾウ抽出物(ブラジルカンゾウの根から得られた、ペリアンドリンを主成分とするものをいう。)
二百七十一　フルクトシルトランスフェラーゼ
二百七十二　プルラナーゼ
二百七十三　プルラン
二百七十四　プロテアーゼ
二百七十五　プロパン
二百七十六　プロポリス抽出物(ミツバチの巣から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
二百七十七　ブロメライン
二百七十八　L―プロリン
二百七十九　分別レシチン(植物レシチン(第百六十六号の植物レシチンをいう。)又は卵黄レシチン(第三百四十六号の卵黄レシチンをいう。)から得られた、スフィンゴミエリン、フォスファチジルイノシトール、フォスファチジルエタノールアミン及びフォスファチジルコリンを主成分とするものをいう。)
二百八十　粉末セルロース(パルプを分解して得られた、セルロースを主成分とするものをいう。ただし、第二百五十号の微結晶セルロースを除く。)
二百八十一　粉末モミガラ(イネのもみ殻から得られた、セルロースを主成分とするものをいう。)
二百八十二　ペカンナッツ色素(ピーカンの果皮又は渋皮から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
二百八十三　ヘキサン
二百八十四　ペクチナーゼ
二百八十五　ペクチン

二百八十六　ペクチン分解物(ペクチン(前号のペクチンをいう。)から得られた、ガラクチュロン酸を主成分とするものをいう。)
二百八十七　ヘゴ・イチョウ抽出物(イチョウ及びヘゴの葉から抽出して得られたものをいう。)
二百八十八　ヘスペリジナーゼ
二百八十九　ヘスペリジン
二百九十　ベタイン
二百九十一　ベニコウジ黄色素(ベニコウジカビの培養液から得られた、キサントモナシン類を主成分とするものをいう。)
二百九十二　ベニコウジ色素(ベニコウジカビの培養液から得られた、アンカフラビン及びモナスコルブリンを主成分とするものをいう。)
二百九十三　ベニバナ赤色素(ベニバナの花から得られた、カルタミンを主成分とするものをいう。)
二百九十四　ベニバナ黄色素(ベニバナの花から得られた、サフラーイエロー類を主成分とするものをいう。)
二百九十五　ベネズエラチクル(ベネズエラチクルの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
二百九十六　ペプシン
二百九十七　ヘプタン
二百九十八　ペプチダーゼ
二百九十九　ヘマトコッカス藻色素(ヘマトコッカスの全藻から得られた、アスタキサンチンを主成分とするものをいう。)
三百　ヘミセルラーゼ
三百一　ヘム鉄
三百二　ヘリウム
三百三　ベントナイト
三百四　ホスホジエステラーゼ
三百五　ホスホリパーゼ
三百六　没食子酸
三百七　ホホバロウ(ホホバの果実から得られた、イコセン酸イコセニルを主成分とするものをいう。)
三百八　ポリフェノールオキシダーゼ
三百九　ε―ポリリシン
三百十　マイクロクリスタリンワックス
三百十一　マクロホモプシスガム(マクロホモプシスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
三百十二　マスチック(ヨウニュウコウの分泌液から得られた、マスチカジエノン酸を主成分とするものをいう。)
三百十三　マッサランドバチョコレート(マッサランドバチョコレートの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
三百十四　マッサランドババラタ(マッサランドババラタの分泌液から得られた、アミリンアセ

タート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
三百十五　マリーゴールド色素(マリーゴールドの花から得られた、キサントフィルを主成分とするものをいう。)
三百十六　マルトースホスホリラーゼ
三百十七　マルトトリオヒドロラーゼ
三百十八　未焼成カルシウム(貝殻、真珠の真珠層、造礁サンゴ、骨又は卵殻を乾燥して得られた、カルシウム塩を主成分とするものをいう。)
三百十九　ミックストコフェロール(植物性油脂から得られた、d―α―トコフェロール、d―β―トコフェロール、d―γ―トコフェロール及びd―δ―トコフェロールを主成分とするものをいう。)
三百二十　ミツロウ(ミツバチの巣から得られた、パルミチン酸ミリシルを主成分とするものをいう。)
三百二十一　ミルラ(ボツヤクの分泌液から抽出して得られたものをいう。)
三百二十二　ムラサキイモ色素(サツマイモの塊根から得られた、シアニジンアシルグルコシド及びペオニジンアシルグルコシドを主成分とするものをいう。)
三百二十三　ムラサキトウモロコシ色素(トウモロコシの種子から得られた、シアニジン―三―グルコシドを主成分とするものをいう。)
三百二十四　ムラサキヤマイモ色素(ヤマイモの塊根から得られた、シアニジンアシルグルコシドを主成分とするものをいう。)
三百二十五　ムラミダーゼ
三百二十六　メナキノン(抽出物)(アルトロバクターの培養液から得られた、メナキノン―四を主成分とするものをいう。)
三百二十七　メバロン酸
三百二十八　メラロイカ精油(メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)
三百二十九　モウソウチク乾留物(モウソウチクの茎を乾留して得られたものをいう。)
三百三十　モウソウチク抽出物(モウソウチクの茎の表皮から得られた、二・六―ジメトキシ―一・四―ベンゾキノンを主成分とするものをいう。)
三百三十一　木材チップ(ハシバミ又はブナの幹枝を粉砕して得られたものをいう。)
三百三十二　木炭(竹材又は木材を炭化して得られたものをいう。)
三百三十三　モクロウ(ハゼノキの果実から得られた、グリセリンパルミタートを主成分とするものをいう。)
三百三十四　木灰(竹材又は木材を灰化して得られたものをいう。)
三百三十五　木灰抽出物(木灰(前号の木灰をいう。)から抽出して得られたものをいう。)
三百三十六　モモ樹脂(モモの分泌液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
三百三十七　ヤマモモ抽出物(ヤマモモの果実、樹皮又は葉から抽出して得られたものをいう。)
三百三十八　ユッカフォーム抽出物(ユッカアラボレセンス又はユッカシジゲラの全草から得られた、サポニンを主成分とするものをいう。)
三百三十九　ラカンカ抽出物(ラカンカの果実から得られた、モグロシド類を主成分とするものをいう。)
三百四十　ラクトパーオキシダーゼ

三百四十一　ラクトフェリン濃縮物(ほ乳類の乳から得られた、ラクトフェリンを主成分とするものをいう。)
三百四十二　ラック色素(ラックカイガラムシの分泌液から得られた、ラッカイン酸類を主成分とするものをいう。)
三百四十三　ラノリン(ヒツジの毛に付着するろう様物質から得られた、高級アルコールとα―ヒドロキシ酸のエステルを主成分とするものをいう。)
三百四十四　ラムザンガム(アルカリゲネスの培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
三百四十五　L―ラムノース
三百四十六　卵黄レシチン(卵黄から得られた、レシチンを主成分とするものをいう。)
三百四十七　L―リシン
三百四十八　リゾチーム
三百四十九　リパーゼ
三百五十　リポキシゲナーゼ
三百五十一　D―リボース
三百五十二　流動パラフィン
三百五十三　リンターセルロース(ワタの単毛から得られた、セルロースを主成分とするものをいう。)
三百五十四　ルチン酵素分解物(ルチン(抽出物)(次号のルチン(抽出物)をいう。)から得られた、イソクエルシトリンを主成分とするものをいう。)
三百五十五　ルチン(抽出物)(アズキの全草、エンジュのつぼみ若しくは花又はソバの全草から得られた、ルチンを主成分とするものをいう。)
三百五十六　ルテニウム
三百五十七　レイシ抽出物(マンネンタケの菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう。)
三百五十八　レッチュデバカ(レッチュデバカの分泌液から得られた、アミリンエステルを主成分とするものをいう。)
三百五十九　レバン(枯草菌の培養液から得られた、多糖類を主成分とするものをいう。)
三百六十　レンネット
三百六十一　L―ロイシン
三百六十二　ログウッド色素(ログウッドの心材から得られた、ヘマトキシリンを主成分とするものをいう。)
三百六十三　ロシディンハ(ロシディンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
三百六十四　ロシン(マツの分泌液から得られた、アビエチン酸を主成分とするものをいう。)
三百六十五　ローズマリー抽出物(マンネンロウの葉又は花から得られた、カルノシン酸、カルノソール及びロスマノールを主成分とするものをいう。)
備考　第一号から第三百六十五号までに掲げる添加物には、化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学反応を起こさせて得られた物質は含まない。
改正文 (平成一六年七月九日厚生労働省告示第二七五号) 抄
公布の日から起算して三月を経過した日から適用することとしたので、同条第四項の規定に基

づき、告示する。
改正文 （平成一六年一二月二四日厚生労働省告示第四四九号） 抄
平成十七年二月二十五日から適用することとしたので、同項の規定に基づき、告示する。
改正文 （平成一九年八月三日厚生労働省告示第二八二号） 抄
平成十九年九月十一日から適用することとしたので、同項の規定に基づき、告示する。

부록Ⅱ

일본 규정 원본

유해물질의 잠정적 기준치 등에 대한 통지

〇魚介類の水銀の暫定的規制値について

(昭和四八年七月二三日)

(環乳第九九号)

(各都道府県知事・各政令市市長あて厚生省環境衛生局長通知)

本年五月熊本大学医学部一〇年後の水俣病研究班により「一〇年後の水俣病に関する疫学的、臨床医学的ならびに病理学的研究(第二年度)」で調査対象地域とした有明地区で定型的水俣病と全く区別できない患者が発見されたという報告がなされたことから国民の間に魚介類の水銀汚染に対する関心が高まつているところである。

このため厚生省としては「魚介類の水銀に関する専門家会議」(以下「専門家会議」という。)を五月三〇日に設置し魚介類に含まれる水銀の暫定的基準について検討を重ねてきたが、このたび別添1のとおり意見の提出があつた。

厚生省は、この意見を検討しこれに示された暫定的規制値を行政上の指導指針として左記のとおり運用することとしたので遺憾のないようご配意願いたい。

記

1　暫定的基準設定の趣旨

(1)　水銀汚染防止対策については、環境庁を中心に関係各省庁からなる「水銀等汚染対策推進会議」を設置し、当面の緊急施策の推進に努めているところである(別添2参照)が、水銀による人の健康に及ぼす影響については重大な関心が払われなければならないということから魚介類の水銀に関する暫定的基準を定めることとした。

(2)　水俣病は、メチル水銀に汚染された魚介類を長期間にわたり食べ続けた結果、水銀の蓄積が一定の量に達して発病したものと判明している。他方微量のメチル水銀を長期間摂取し続けても一定限界以内であれば発症量に達しないという観点から専門家会議で暫定的基準について検討されたものである。

(3)　専門家会議では現在までに入手し得る限りの内外の研究資料に基づき十分な安全率をみこんで検討した結果、いわゆる総量規制として体重五〇kgの成人の一週間のメチル水銀の暫定的摂取量限度を〇・一七mgときめ、これを前提とし、国民の最大平均魚介類摂取量を基として魚介類の暫定的規制値を定めた。

（4） 従つて、この暫定的規制値をこえる魚介類を市場から排除すれば、国民の殆んどが今までどおり魚介類を摂食しても水銀による人体への健康被害は生じないものである。

（5） なお、今回の暫定的規制値は、魚介類について設定されたものであるが、魚介類以外の食品については水銀の含有量はきわめて微量であつて、それぞれの食品の摂取量を考慮してもなおとくに暫定的基準に影響を及ぼさないとされたものである。

2 魚介類の暫定的規制値

魚介類の水銀の暫定的規制値は総水銀としては〇・四ppmとし、参考としてメチル水銀〇・三ppm(水銀として)とした。

ただし、この暫定的規制値は、マグロ類(マグロ、カジキおよびカツオ)および内水面水域の河川産の魚介類(湖沼産の魚介類は含まない)については適用しないものである。

3 検査方法について

（1） 検査のための魚介類のサンプリング方法は、別紙1に掲げるところによるものとする。

（2） 検査はまず総水銀の検査を行ないその結果が〇・四ppmをこえる場合は、さらにメチル水銀の検査を行ない、その結果が〇・三ppmをこえたものを暫定的規制値をこえた魚介類と判定する。

（3） 分析方法は、原則として総水銀については湿式分解還元気化法による原子吸光光度計により、メチル水銀については直接抽出法によるガスクロマトグラフィーにより行なうものとし、分析方法については、別紙2を参考とされたい。

4 暫定的規制値の運用について

（1） 暫定的規制値をこえる魚介類を市場に流通させないためには漁獲水域における当該魚介類の漁獲を禁止することがもつとも肝要であるが、流通段階の市場においても暫定的規制値の定められた魚介類を最重点として検査を強化し、暫定的規制値をこえる魚介類を流通させないよう効果的に運用されたい。

（2） 流通段階の検査により暫定的規制値をこえる魚介類を発見した場合は、当該魚介類を漁獲地で抑えることが効果的であるので直ちに漁獲水域を担当する部局(漁獲水域が他の都道府県にある場合は、当該都道府県とする。)に連絡する等関係部局と密接な連けいを保つとともに当該魚介類の廃棄、販売の自主的規制等の適切な指導を行なうものとする。

なお、検査結果が判明次第、その都度当職あて別紙3の様式により報告されたい。

（3） この暫定的規制値の正しい運用によつて一般的には十分な安全が確保されるものであるが、妊婦および乳幼児に対しては、各方面の魚介類の調査結果と食生活の実態を考慮のうえ適切な食事指導にあたられたい。

また、マグロ類その他の魚介類を多食する者についても食生活の適正な指導を行なわれたい。

別紙1

魚介類のサンプリング方法

(생략)

別紙2

1　総水銀の分析方法

(생략)

2　メチル水銀の分析方法

(생략)

別紙3

魚介類の水銀調査結果
(생략)

別添1

魚介類の水銀の暫定的基準についての意見

(생략)

別添2

水銀等汚染対策推進会議の設置について

(생략)

別表

水銀等汚染対策推進会議委員

(생략)

第一回水銀等汚染対策推進会議議事要旨
(생략)

第二回水銀等汚染対策推進会議
(생략)

○深海性魚介類等にかかる水銀の暫定的規制値の取扱いについて

(昭和四八年一〇月一一日)

(環乳第一二一号)

(各都道府県知事・各政令市市長あて厚生省環境衛生局長通知)

魚介類の水銀の暫定的規制値については、昭和四八年七月二三日環乳第九九号をもつて通知したところであるが、今回水産庁当局から深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類、以下同じ。)について暫定的規制値の適用除外方の要望があつた。

厚生省は、「魚介類の水銀に関する専門家会議」に対し、深海性魚介類等の取扱いについて意見を求めたところ、別添のとおりの意見が提出されたので、深海性魚介類等はまぐろ類と同様に暫定的規制値の適用対象から除外することとしたので、今後の運用に遺憾のないよう願いたい。

なお、深海性魚介類等の漁業従事者等これらの魚介類を常時多食するとみられる者については、まぐろ類と同様に食生活の適切な指導を行なわれたいが、これら多食者に対する今後の対策については、目下鋭意検討をすすめているところであるのでその成案を得次第通知する予定である。

別添

深海性魚介類等にかかる水銀の暫定的規制値の取扱いについて

(昭和四八年一〇月一一日)

(魚介類の水銀に関する専門家会議)

本会議は、本年六月二四日「魚介類の水銀の暫定的基準についての意見」をとりきめたところであるが、今回、水産庁当局から厚生省当局に対し、深海性魚介類等(メヌケ類、キンメダイ、ギンダラ、ベニズワイガニ、エッチュウバイガイ及びサメ類)について暫定的規制値の適用除外方要望があり、厚生省から当会議に意見を求められたので、この問題について検討を行なつた。

水産庁の趣旨は、深海性魚介類等は漁獲量が僅少であり、またその含有している水銀は天然に

由来するものであるとのことであつた。しかし当会議としては、魚介類全般の安全性を確保する見地から総合的に検討されなければならないものと考えた。

そこで最近の調査結果によつてこの問題を考察してみると、国民の通常の食生活におけるメチル水銀摂取量は厚生省がとりまとめた流通市場の魚介類検査成績によると〇．〇四ミリグラム～〇．〇六ミリグラム／週と試算され、暫定的摂取量限度である〇．一七ミリグラム／週よりかなり下廻つており通常の食生活をつづける限りにおいては健康被害を生ずるおそれはないものと考える。

このような見地からみれば前記深海性魚介類等が暫定的規制値を上廻つているとしても、その摂取量の実態からみてまぐろ類と同じ取扱いとすることも許容できるものと考える。しかしながら、このことは、まぐろ類及び深海性魚介類等の消費量及び水銀濃度の現状に立脚したものであるから、今後ともこれらについて観察を続ける必要がある。

なお、漁業従事者等これらの魚介類を常時多量に摂取するとみられる者については、適切な食生活指導を行なうことが必要である。

○食品中に残留するPCBの規制について

(昭和四七年八月二四日)

(環食第四四二号)

(各都道府県知事・各政令市市長あて厚生省環境衛生局長通知)

食品中に残留するPCBの規制については、かねて食品衛生調査会にPCB特別部会が設けられて検討されていたが、このたび別添のとおり答申された。

厚生省は、この答申内容について検討した結果、答申の規制値が暫定的規制値であることを考慮し、当面、これを行政的指導指針として、左記のとおり運用することとしたので、この旨ご了知のうえ、遺憾のないようご配意願いたく通知する。

記

1　暫定的規制値設定の趣旨

(1)　PCB汚染防止対策の一つとして、すでに産業界においてはPCBの製造停止使用規制等の措置がとられてはいるが、過去に使用されたPCBによる環境汚染が今後早急に消退するとは考え難く、一方、人体汚染に関する報告がなされるなど、人の健康に及ぼす影響については重大な関心が払われなければならない。

したがって、PCBによる危害防止の観点から汚染源として、もっとも重要なものと考えられる食品について、その暫定的規制値を定めることとしたものである。

(2)　本来、規制値を定めるにあたっては、長期毒性研究の結果から、人体の一日摂取許容量(ADI)を算出し、これを基として食品ごとの規制値を定めるのが一般的である。しかし、昭和四六年度に開始されたPCBの長期毒性研究は、今後も一年以上にわたつて継続されなければ、その研究の完成がみられない実情にあり、一方、PCBの食品汚染と、これを取りまく社会情勢は放置できない現状にある。このため、食品衛生調査会では現時点において入手し得る限りの内外の研究成果を基礎として暫定的に人体の一日摂取許容量五μg / kg / dayを算出し、これに現在までに得られた調査結果による食品のPCB汚染の実態を勘案して当面の基準として決めたのが今回の暫定的規制値である。

(3)　したがつて、この暫定的規制値は、現時点における当面のものではあるが、十分に安

全性を考慮してあるので、この暫定的規制値が、守られ、かつ食生活指導等の保健指導対策をすすめられることによつて汚染地域においてもPCBによる危害の発生は防止し得るものと考えられる。

(4) この暫定的規制値は、その設定の趣旨からしても、食品の汚染がこの水準まで許されてよいと解してはならないものであり、あくまでもPCBは食品に含まれてはならないものであることには変りがない。

このような観点から暫定的規制値がこの水準まで汚染が許されるものとして取り扱われないよう十分指導されるとともに、少しでも汚染の水準を下げるための努力が必要である。

2 暫定的規制値

食品中に残留するPCBの暫定的規制値は次のとおりとする。

魚介類

遠洋沖合魚介類(可食部)	〇・五ppm
内海内湾(内水面を含む。)魚介類(可食部)	三ppm
牛　乳(全乳中)	〇・一ppm
乳製品(全量中)	一ppm
育児用粉乳(全量中)	〇・二ppm
肉　類(全量中)	〇・五ppm
卵　類(全量中)	〇・二ppm
容器包装	五ppm

3 暫定的規制値の運用上の注意

(1) 本規制値はPCBによる食品の汚染を防止し、かつ低下せしめるための行政上の指標として、その上限を定めたものである。

したがつて、流通経路の末端における個々の食品の適否を判断するためのものよりも、むしろ生産地(水)域における当該食品の汚染を低下させ、または汚染食品が流通しないよ

うにするためのものとして、効果的に運用されたい。

(2)　検査にあたつては、生産地(水)域にもつとも接近した段階において実施するよう配慮されるとともに、あわせて生産地(水)域のは握を行なうなど、その結果が直ちに生産地(水)域における対策に資するような配慮が必要である。

(3)　検査の結果、暫定的規制値を超えるものを発見した場合は、直ちに当該食品の供給者に対する生産行政にも十分反映させ得るよう関係部局と密接な連携を保つとともに、当該食品の販売の自主規制等を指導するほか、当該食品を摂食しないような措置ならびに廃棄物処理に際しては環境等の再汚染を防止する措置を行なう必要がある。

(4)　なお、検査にあたつての分析法については、昭和四七年一月二九日付け環食第四六号通知の「分析方法に関する研究」によるが、当面PCBのみ検査することとし、その方法は、アルカリ分解法および十塩化法によるものとされたい。

(5)　この規制値の正しい運用によつて一般的には安全性が確保されるものであるが、妊産婦、および乳幼児については、その生理的特性から食品衛生調査会ではさらに検討を続けることとされている。しかし妊産婦および乳幼児をはじめ、日常専ら内海内湾魚介類を食する者に対しては、食生活の保健指導をあわせて行なう必要があるので、水産庁において実施される調査の結果を活用のうえ、保健指導の徹底に努められたい。

(6)　その他、遠洋沖合魚介類と内海内湾魚介類の範囲については、別紙資料を参考にされたい。

〔別添〕略

(別紙)略

○鮮魚に対する食品添加物の使用について

(平成六年九月二二日)

(衛乳第一四一号・衛化第八九号)

(各検疫所長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知)

標記について、最近、一部の輸入鮮魚類のなかに変色防止の目的で一酸化炭素を使用しているとの情報があります。一般的に、一酸化炭素は化学的合成品であり、この化学的合成品たる一酸化炭素を食品に使用することは食品衛生法第六条に違反するものであります。

また、仮に、化学的合成品以外の一酸化炭素を使用したとしても、このような変色防止操作を施した食品は、消費者に対して判断を誤らせ、衛生上の危害が生じるおそれがあるので、かかる一酸化炭素を使用した鮮魚が輸入されることのないよう、貴管下関係営業者に対する指導方よろしくお願いします。

○マグロへの一酸化炭素の使用について

(平成九年五月二一日)

(衛乳第一四六号・衛化第六八号)

(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生・食品化学課長連名通知)

標記については、平成六年九月二二日衛乳第一四一号・衛化第八九号通知により、食品衛生法第六条に違反する旨通知したところであるが、今般、マグロへ一酸化炭素を使用したものと判断する基準を左記のとおり定めたので、マグロの収去検査等における適正な運用方宜しくお願いする。

また、本基準により食品衛生法第六条に違反するとされたものについては、回収、廃棄、積戻し等の措置を適正に講じられるようあわせてお願いする。

なお、今回のマグロには、スモーク品(薫製品)と称しているマグロをも含むものであるので、念のため、申し添える。

本件に係る各検疫所長あての通知を参考までに別添する。

記

一　一酸化炭素の使用の有無の判断については、検査開始日の定量値が二〇〇μg / kg以上であって、その二日後の定量値が検査開始日の定量値より明らかに減少した場合、又は検査開始日の定量値が五〇〇μg / kg以上である場合には、一酸化炭素が使用された蓋然性が高く、食品衛生法第六条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。

二　マグロ中の一酸化炭素の定量については、平成九年三月三一日衛食第一一六号・衛乳第一〇五号・衛化第三九号通知「食品衛生法第一五条第三項に基づく検査命令の実施について」の別表一検査の方法において記載されている平成七年一月三〇日衛乳第一〇号・衛化第七号通知「鮮魚中の一酸化炭素分析法」のA法によること。

別添　略

〇ブリへの一酸化炭素の使用について

(平成九年九月一九日)

(衛乳第二六三号・衛化第一二四号)

(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生課長・食品化学課長通知)

標記については、平成六年九月二二日衛乳第一四一号・衛化第八九号通知により、食品衛生法第六条に違反する旨通知したところであるが、今般、ブリ(ワラサ、ハマチ等を含む。以下同じ。)へ一酸化炭素を使用したものと判断する基準を下記のとおり定めたので、収去検査等における適正な運用方宜しくお願いする。

また、本基準により食品衛生法第六条に違反するとされたものについては、回収、廃棄等の措置を適正に講じられるようあわせてお願いする。

なお、今回のブリには、スモーク品(薫製品)と称しているブリをも含むものであるので、念のため、申し添える。

記

一　真空パックされたブリについては、パック中の一酸化炭素の定量値が一〇μl / L以下の場合は、無処理と判断し、一〇〇μl / L以上の場合は、食品衛生法第六条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。

二　上記一により判断できなかった場合又は真空パックされたもの以外のブリについては、検査開始日の定量値が三五〇μg / kg以上である場合には、食品衛生法第六条に違反するものとして取り扱って差し支えないこと。

三　ブリの一酸化炭素の定量については、平成九年三月三一日衛食第一一六号・衛乳第一〇五号・衛化第三九号通知「食品衛生法第一五条第三項に基づく検査命令の実施について」の別表一検査の方法において記載されている平成七年一月三〇日衛乳第一〇号・衛化第七号通知「鮮魚中の一酸化炭素分析法」(以下「分析法通知」という。)のA法及びB法によること。

○小麦のデオキシニバレノールに係る暫定的な基準値の設定について

(平成14年5月21日)

(食発第0521001号)

(各都道府県知事・各政令市長・各特別区長あて厚生労働省医薬局食品保健部長通知)

デオキシニバレノールは赤かび病菌として知られるフザリウム属真菌が産生するかび毒です。昨年開催されたFAO / WHO合同食品添加物専門家会議において、デオキシニバレノールに関する安全性評価が行われ、現在、FAO / WHO合同食品規格計画(コーデックス委員会)の食品添加物・汚染物質部会においてデオキシニバレノールを含有する食品のリスク管理について検討が行われているところです。

今般、平成13年度厚生科学研究の結果として、一部の小麦が比較的高濃度にデオキシニバレノールに汚染されていることが報告され、平成14年5月14日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格・毒性合同部会において審議が行われた結果、今回の報告内容から、我が国における小麦のデオキシニバレノールによる汚染が直ちに人の健康に影響を及ぼすことは考え難いが、デオキシニバレノールの摂取による健康リスクを低減し、健康危害を未然に防止する観点から食品衛生法第7条に基づく規格基準の設定に向けた検討が必要であるとされ、規格基準の設定までの間、小麦に含有するデオキシニバレノールについて行政上の指導指針となる暫定的な基準値を設定すべきとの結論が得られたところです。

これを踏まえ、小麦に含有するデオキシニバレノールについての行政上の指導指針として暫定的な基準値を下記のとおりとしたので、貴管下関係者に対する指導方よろしくお願いします。

なお、平成13年度厚生科学特別研究報告書概要を別紙1により取りまとめたので、参考として下さい。

記

1　暫定的な基準値

小麦に含有するデオキシニバレノールの暫定的な基準値は、1.1ppmとする。

本基準値は、FAO / WHO合同食品添加物専門家会合で定められた暫定的最大1日耐容摂取量及び国民栄養調査による小麦類の1人当たり1日摂取量に基づき、小麦から小麦粉へのデオキシニバレノールの減衰を考慮し、現時点で活用し得る限りの科学的知見に基づいて定められたものです。

2　試験方法

試験方法は、原則として、定性及び定量試験を紫外分光光度型検出器付き高速液体クロマトグラフィー、水素炎イオン化検出器付きガスクロマトグラフィー、又は電子捕獲型検出器付きガスクロマトグラフィーにより行い、確認試験を液体クロマトグラフ・質量分析又はガスクロマトグラフ・質量分析により行うものとします。なお、試験法の詳細については別紙2を参照して下さい。

3　暫定的な基準値の運用について

(1)　本基準値は、市場に流通する小麦の安全性を確保するための行政上の指針として定めたものであり、暫定的な基準値を超える小麦が市場に流通しないよう効果的な運用をお願いします。

(2)　検査の結果、暫定的な基準値を超えるものを発見した場合は、農林関係部局とも密接な連携を図りながら、販売の自主規制等の適切な指導を行うものとします。

(3)　規格基準設定に当たっての基礎データとするため、検査結果については集計の上、平成14年12月下旬目途に当職あて別紙3の様式により報告をお願いします。

(別紙1)

平成13年度厚生科学特別研究報告書(概要)

(생략)

(別紙2)

デオキシニバレノール試験法

(생략)

(別紙3)

小麦のデオキシニバレノール検査結果

○麻痺性貝毒による二枚貝等の捕食生物の毒化について

(平成16年4月13日)

(食安監発第0413003号)

(各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)

貝類の貝毒については、昭和55年7月1日付け環乳第29号「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」及び昭和56年8月11日付け環乳第62号「毒化した貝類の流通防止について」等、従来から様々の対策の推進につき御配慮いただいているところですが、今般、別添のとおり、農林水産省の研究事業(研究事業名：「先端技術を活用した農林水産研究高度化事業」)において、検体として採取された複数のトゲクリガニの肝膵臓から、貝類の規制値である4MU/gを超える麻痺性貝毒が検出され、また、その毒化の機構として、麻痺性貝毒をもつ二枚貝をトゲクリガニが捕食することに起因することが示唆されました。

トゲクリガニに含まれる麻痺性貝毒に起因する食中毒事例はこれまで報告されていませんが、麻痺性貝毒による毒化が発生した海域周辺で採捕される二枚貝等の捕食生物についても注意を要すると考えられることから、今後は、下記のとおり取り扱うようよろしくお願いします。

なお、本件については、農林水産省と協議済みであるので念のため申し添えます。

記

1　二枚貝等において麻痺性貝毒による毒化が確認された海域を管轄する都道府県等においては、水産部局とも連携し、ヒトの食用に供する二枚貝等の捕食生物について、麻痺性貝毒に係る毒化実態の調査を積極的に実施すること。

2　上記1の調査における麻痺性貝毒の検査法は、昭和55年7月1日付け環乳第30号「貝毒の検査法等について」に定める麻痺性貝毒検査法によること。

3　上記検査の結果、二枚貝等の捕食生物において、その肝膵臓または付属肢筋肉等を含む可食部1g当たりの麻痺性貝毒の毒量が4MU(マウスユニット)を超える場合にあっては、食品衛生法第6条第2号の規定に違反するものとして取り扱うこと。

4　上記検査の結果、食品衛生法違反が判明した場合については、当課あて速やかに連絡されたい。

(別添)

(先端技術を活用した農林水産研究高度化事業報告書要約)
(생략)

○麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて

(平成27年3月6日)

(食安発0306第1号)

(各都道府県知事・各保健所設置市長・各特別区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

(公印省略)

麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を含む貝類の取扱いについては、「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取扱いについて」(昭和55年7月1日付け環乳第29号。以下「旧通知」という。)に基づき取り扱っているところである。

今般、下痢性貝毒を含む貝類については、国際的に機器分析法の導入が進められている現状に鑑み、我が国においても機器分析法を導入することとし、オカダ酸(以下「OA」という。)、ジノフィシストキシン−1及びジノフィシストキシン−2並びにそれらのエステル化合物について、毒性等価係数を用いてOA当量に換算したものの総和を下痢性貝毒の規制値と定めることとしたので下記の運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

本通知は、ホタテガイにあっては本日より適用することとし、その他の貝類にあっては、検査実施機関における検査体制の整備期間を考慮し、平成27年4月1日より適用することとする。なお、機器分析法による下痢性貝毒の試験法については、別途発出する通知により実施されたい。

本通知の制定に伴い、平成27年4月1日をもって旧通知は廃止する。また、当該事項については、農林水産省と協議済みである旨申し添える。

記

1　麻痺性貝毒又は下痢性貝毒を含む貝類について、殻付き、むき身、加工品等その形態によらず、その可食部1g当たりの毒量が麻痺性貝毒にあっては4MU(マウスユニット)、その可食部1kg当たりの毒量が下痢性貝毒にあっては0.16mgOA当量(以下これらを「規制値」という。)を超えるものの販売等を行うことは、食品衛生法第6条第2号の規定に違反するものとして取扱うこと。

ただし、有毒部分の除去等の処理により、規制値以下になることが明らかに認められるも

のであって、当該処理のため処理施設へ搬送されるものについては、同法第6条第2号ただし書きに該当するものとして取扱って差し支えないこと。

2　麻痺性貝毒及び下痢性貝毒を原因とする食中毒の防止のためには生産地又は出荷地における対策が最も重要なことから、生産地又は出荷地の都道府県、保健所設置市若しくは特別区(以下「都道府県等」という。)においては、貝類の毒化の推移の把握に努め、毒化の傾向が認められた場合には関係者に対し適切な指導を行うとともに、監視及び検査の体制を強化するなど違反品が出荷されることのないよう必要な対策を講ずること。

特に、有毒部分の除去等の処理を行う場合は、次によることとし、これらの遵守状況について十分な監視を行うこと。

1)　処理を行う原料貝は、処理施設の処理方法、処理体制等を勘案して当該処理により製品に含まれる毒量が確実に規制値以下になると認められるものに限ることとし、処理施設以外へ搬送されることがないよう必要な体制を整備させること。

2)　処理は、貝類の採捕された都道府県等内において当該処理が適正に行われる体制を有すると認められる施設においてのみ行わせることとし、やむを得ず他の都道府県等において二次処理を行うような場合は、当該都道府県等と連絡を密にし、適正な搬送及び処理の体制を有していると認められる場合においてのみ行わせること。

3)　処理を行う営業者に対しては、受け入れに先立ち処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成させるとともに、次の措置を講じさせること。

ア　処理工程部門ごとに責任者を配置して、処理要領を遵守させるなど適正な処理の確保に努めること。

イ　自主検査体制を整備し、処理後の製品については、ロットを代表する十分な検体について検査を行い、規制値を超えないことを確認したもののみ出荷すること。

3　生産地又は出荷地以外の都道府県等にあっては、生産地の情報の把握に努め、必要に応じ貝類の毒化した海域から出荷されたものの検査を行うなど、違反品が流通販売されることがないよう監視を強化すること。

4　貝類の毒化が認められた場合、生産地の都道府県等は、当該海域、貝の種類等を一般に周知するなど漁業者以外のものによる採捕、摂食等による事故の発生の防止に努めるとともに、毒化の状況及び講じた措置等について当部監視安全課長宛て報告し、あわせて関係都道府県等に対しても情報の提供に努めること。

○シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の取扱いについて

(平成16年6月18日)

(食安発第0618002号)

(各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

シンフィツム(いわゆるコンフリー、以下「コンフリー」という。)及びこれを含む食品に関しては、平成16年3月24日付けで厚生労働大臣から食品健康影響評価について食品安全委員会委員長に対し意見を求めていたところ、今般、緊急を要するとの食品安全委員会での議論から、国民からの意見募集に先立ち、別添のとおり食品健康影響評価の通知があったところである。これを受けて、コンフリー及びこれを含む食品については、食品衛生法第6条第2号に該当するものとして販売等を禁止することとしたので、御了知願いたい。

なお、コンフリー及びこれを含む食品に対する、食品衛生法第54条の適用にあたっては、営業者が自主的に廃棄、回収等の措置を適切に講じている場合には、これを考慮いただくようお願いする。

また、食品安全委員会では、別添通知の別添審議結果に対して広く国民からの意見・情報を募っているので、申し添える。

なお、コンフリー等の取扱いについては、平成16年6月14日付け食安基発第0614001号、食安監発第0614001号「シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の取扱いについて」にて通知したところであるが、改めて営業者に十分な周知を図られたい。

○厚生労働省発食安第0324001号におけるシンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に係る食品健康影響評価の結果の通知について

(平成16年6月17日)

(府食第667号)

(厚生労働大臣坂口力あて食品安全委員会委員長寺田雅昭通知)

厚生労働省発食安第0324001号(平成16年3月24日付け)をもって貴省より当委員会に対し意見を求められた食品健康影響評価の結果は下記のとおりですので通知します。なお、かび毒・自

然毒等専門調査会における審議概要及び評価結果をまとめたものを添付します。

記

1. シンフィツム(いわゆるコンフリー)が原因と考えられるヒトの肝静脈閉塞性疾患等の健康被害例が海外において多数報告されており、特に幼児については、より感受性が高いとの報告がある。しかしながら、コンフリーそのものの各種毒性試験が十分に実施されていないなど、コンフリーを食することによるリスクの程度について定量的に評価するための情報は現時点において不十分である。ただし、豪州・ニュージーランドにおいてはコンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイドについて暫定的耐容摂取量(1μg / kgbw. / day)が設定されている。

2. 日本においてコンフリーを使用した健康食品等がインターネットを使って販売されていることが確認されており、これらの健康食品等を摂取することによって健康被害が生じるおそれがあると考えられる。

3. また、日本においてコンフリーが家庭菜園等で栽培されているとの情報もあり、栽培又は自生しているコンフリーを摂食することによる健康被害が生じる可能性も否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂取することのリスクについて注意喚起するなどの適切なリスク管理措置を講じるべきであると考える。

4. さらに、コンフリー以外のピロリジジンアルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量又は長期的に摂取する実態はないものと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推測されるが、引き続き摂取実態及びピロリジジンアルカロイド含量等の関連情報の収集に努め、それらによって得られた知見に基づき適宜食品健康影響評価を行っていくことが適切である。

(別添)

シンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品の食品健康影響評価について

1. はじめに

食品安全委員会は、食品安全基本法(平成15年法律第48号)に基づき厚生労働省からシンフィツム(いわゆるコンフリー)及びこれを含む食品に係る食品健康影響評価について意見を求められた。(平成16年3月24日付け厚生労働省発食安第0324001号、同日関係書類を接受)

厚生労働省によれば、我が国においてコンフリー及びこれを含む食品による特徴的な肝障害の報告例はないものの、諸外国において、コンフリー又はこれを含む食品等を使用しないこととする勧告又はコンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイド(Pyrrolizidine

Alkaloids；PAs)の暫定的耐容摂取量が設定されるなどの状況を踏まえ、コンフリーに関する関係論文等の収集を行い、今般、食品安全委員会に食品健康影響評価を求め、食品健康影響評価の結果に基づき、食品衛生法における必要な措置を速やかに講ずることとしている。

2. シンフィツム(いわゆるコンフリー)とは

シンフィツム(学名：Symphytum spp.)は、コンフリー、ヒレハリソウともいう。ムラサキ科ヒレハリソウ属の多年草本で、主な種として、通常のコンフリー(Symphytum offcinale)、プリックリーコンフリー(Symphytum asperum)、ロシアンコンフリー(Symphytum x uplandicum)などがある。コーカサスを原産地とし、ヨーロッパから西アジアに分布する。草丈は60～90cmで、直立し、全身に粗毛が生え、葉は卵形～長卵形。初夏から夏にかけて花茎を伸ばして釣り鐘状の白～薄紫色の花を咲かせる。我が国には、明治時代に牧草として入り、一時長寿の効果があると宣伝され、広く家庭菜園に普及した。{参考：丸善食品総合辞典(丸善株式会社)他}

今回、厚生労働省より評価が依頼されているコンフリーは、主に通常のコンフリー(Symphytum offcinale)、プリックリーコンフリー(Symphytum asperum)、ロシアンコンフリー(Symphytum x uplandicum)の3種に代表されるSymphytum spp.である。

3. 食品としての利用状況等

(1) 野菜としての利用

若い葉を野菜として、てんぷら、お浸し、妙め物などの調理を行って食される。長寿者の多いロシアのコーカサス地方で常食されているところから、健康野菜として注目され、日本でも昭和40年代にブームとなった。なお、現在も一部の農地及び家庭菜園等による限局的な栽培や消費が推定されるが、その量は把握されていない。

(2) 健康食品としての利用

コンフリーの葉・茎・根が、乾燥、粉末状、顆粒状、抽出液(濃縮液を含む)等に加工され、健康補助食品や茶葉として販売されている事例がある。我が国の健康食品としての利用については、米国の食品医薬品局(FDA)による関係業界に対するコンフリー等を含む栄養補助食品の自主回収等の勧告を踏まえて、関係業界団体では、健康食品としての供給を自主的に停止しているとの情報もあり、一般的な販売方法により大量に流通している実態はないと推測される。

一方、インターネット上で、コンフリーを原料に含む健康食品等の販売(輸入を含む)やコンフリーの健康食材としての利用方法が複数確認されていることから、これらの販売を介して消費されていることが推測できるが、その販売量・消費量等は把握されていない。

4. 諸外国における規制

(1) ドイツ

1992年、ドイツ連邦健康局はハーブサプリメントからのPAs及びN−オキシド体の最大許容摂取量を0.1μg / 日に定め、1年間に6週間までであれば、1日1μgまでの摂取は許容されるとしている(1)。

(2) 米国

2001年7月、FDAより関係業界に対し、ある種のコンフリーには人の健康に重大な悪影響(肝毒性、発がん性等)を及ぼすピロリジジンアルカイロドが含まれることから、コンフリー等を含む栄養補助食品の自主回収等を勧告している。

(3) 豪州・ニュージーランド

2001年11月、両国食品委員会は、コンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイドについて暫定的耐容摂取量(1μg / kgbw. / day)を設定するとともに、コンフリーを食用に添加することや食用に供することを禁止している。

(4) カナダ

2003年12月、保健省より消費者に対し、コンフリーあるいはこれを含む食品について、肝障害を引き起こすおそれのあるエチミジン(ピロリジジンアルカロイドの一種)を含む可能性があることから、これらの食品を使用しないように勧告している。

5. 食品健康影響評価について

(1) コンフリーによるヒトの健康危害報告

コンフリーによる主な肝障害は、肝静脈閉塞性疾患(2, 3)で、主に肝の細静脈の非血栓性閉塞による肝硬変又は肝不全である。患者の主症状は急性又は慢性の門脈圧亢進、肝肥大、腹痛である(2)。

米国において、サプリメント(コンフリー根の粉末)を常用していた49歳の女性がバッド・キアリ症候群タイプのVOD(静脈閉塞性疾患)と診断された。患者は肝細静脈閉塞を伴う門脈圧亢進が認められ、肝生検では小葉中心性の壊死と鬱血が認められた。なお、サプリメントからは、PAsが検出され、患者が6ヶ月間に摂取したPAs量は85mgと算定された(4)。

ニュージーランドにおいて、23歳の男性が肝臓の門脈閉塞性疾患及び門脈高血圧症を発

症し、肝不全で死亡した。患者は主に菜食で、病気前にコンフリーを摂取していた。発症とコンフリー摂取の時間的関係、肝臓の組織学的病変などから、肝臓の静脈閉塞性疾患とコンフリーとの間に因果関係がある可能性が示唆されている(5)。

1950年~80年にはジャマイカ、インド、アフガニスタンでPAsに汚染された穀物やPAsを含むお茶を飲んだことによる中毒事例がいくつも報告されている。特に幼児は、PAsに対して感受性が高く、急性暴露後1週間以内に肝VODを生じるとされ、ハーブ茶を飲んだ女性から生まれた新生児がVODを起こしたことから経胎盤ピロリジジン中毒の可能性も示唆されている。一方、年長の子どもや成人の場合には一般に数ヶ月の暴露が必要とされている。また、PAsの毒性はVODだけに限らず、ラットでは肺の内皮過形成が認められている(6)。

ピロリジジンアルカロイドによる肝障害は、南アフリカにおけるセネシオ被害を最初に70年以上前から報告されている。西洋諸国では1970年代から注目されており、Senecio longilobusを含むお茶を飲んだ幼児2人で肝VODが報告されている。VODは、バッドーキアリー症候群に似た肝小葉静脈の非血栓性閉塞疾患であり、肝静脈圧の亢進、肝臓の鬱血、壊死を引き起こし、続いて繊維症が認められる。毒性発現は摂取量で異なり、多量摂取は急性肝障害を、長期少量摂取では慢性的肝障害を引き起こす。特に、Helitotopium,Senecio,Crotalaria種やマテ茶中のPAs毒性は強い。米国で広く販売されているコンフリー製品(葉・根抽出物)による肝障害も報告されている。実験動物においてもチトクロームP450によるアルカロイドの生体内変換が原因と思われる急性毒性が報告されている。強力なアルキル化剤であるピロール化合物が生成され、これらが肝がんを引き起こすと考えられている(3)。

(2) コンフリーとピロリジジンアルカロイド

コンフリーのヒトに対する健康影響は、コンフリーに含まれるピロリジジンアルカロイドの作用によるものと考えられている。

ピロリジジンアルカロイドは、6,000以上の植物種から350以上が単離されており、その大半は有毒とされている。また、その多くが動物にがんを引き起こすことから人に対しても発がん性を示す可能性があるとされている。PAsを含有する植物は数千種知られているが、主な植物は、Fabaceae(マメ科)、Asteraceae(キク科)、Boraginaceae(ムラサキ科)である。(1, 7)

ミルク、蜂蜜、卵中からPAsが検出された報告があるが、PAsの最大の暴露はいわゆるハーブサプリメントであるとされている(1)。

人でコンフリーの内服が安全でないとの結論は、主にげっ歯類に高濃度の精製PAsを投与した実験に基づいている。コンフリーのPAsはさほど毒性は高くない。感受性の高いブタや鶏でコンフリーは有害作用を示さない。逆に、ラットは感受性が高いが、PAsへの反応

メカニズムがヒトと異なるので、良いモデルとはいえないとする報告もある(8)。

収穫やお茶を入れる方法、葉を使うか根を使うかによってPAs含量は大きく異なる(6)。

コンフリーの抽出液及び固形相のPAsの濃度を測定する方法を開発し、ワシントンで市販されていた11種類の健康食品を検査した結果、9種類の健康食品に1種類以上のPAsが含まれることが確認され、その量は0.1～400ppmであった。1種類以上の他の成分と混合したコンフリーの葉を含む製品では、アルカロイドのレベルは最も低いが、バルクのコンフリーの根で最も高く、次いでバルクの葉で高かったとする報告がある(9)。

Huxtableの調査では、コンフリーの葉は40mg / kgのピロリジジン、320mg / kgのピロリジジンN−オキシドを含み、コンフリーの根は総含量2900mg / kgになると報告されている。

Ridkerの報告(4)では、49歳の肝VOD患者女性は15μg / kg / 日のPAsを摂取していた。13歳のVOD患者の少年は、コンフリー茶を2～3年にわたり摂取していた。さらに、47歳の肝VOD患者の女性はコンフリー茶を毎日10杯と、手のひらいっぱいのコンフリー・ペプシンカプセルを飲んでいた。また、コンフリー茶を1～2週間飲んだ23歳の男性が肝VODで死亡している(1)。

(3) コンフリーの毒性

① 急性毒性

多量摂取により急性肝障害を引き起こす。実験動物においてもチトクロームP450によるアルカロイドの生体内変換が原因と思われる急性毒性が報告されている(3)。即ち、含まれているピロリジジンアルカロイド、特にピロリジジン環に1，2不飽和結合と側鎖にエステル基を有する構造をもつacetylintermedineやacetyllycopsamine等が、生体内のチトクロームP450により、ピロール構造に変換され、強力なアルキル化剤として、核酸やタンパク質と反応することに由来すると考えられている。

② 発がん性

ラットを用いた実験でコンフリーが肝細胞がんと関連性があるとする報告(6)がある。また、ロシアンコンフリーの発がん性についてACIラットを用いて調べた結果、コンフリーの葉を480−600日間与えた群、及び種々の期間コンフリーを与えた群で肝細胞腺腫が認められ、まれに血管内皮細胞がんが誘発されたとする報告もある(10)。一方、PAsが実験動物で発がん性を示すことが確認されるが、人では、静脈閉塞や子どもでの肝硬変との関連は確認されるものの、PAs摂取と発がんとの関連は臨床的には認められておらず、文献等からPAsは人への発がん性はないと考えられるとする報告もある(11)。また、多くのPAsは多数の動物モデルで発がん性が確認されている(1,

12)が、人で発がん性があると結論付けるには十分なデータはないとする報告もあり、PAsの毒性は種類により異なり、毒性感受性は動物種によっても異なるとされている(1)。

③ 遺伝毒性

コンフリー葉の使用が人での肝毒性やげっ歯類での発がん性が認められるが、これらの有害作用はラシオカルピン(lasiocarpine)やシンフィチン(symphytine)などの種々の肝障害性PAs及びそれらの関連N−オキサイドによると考えられる。毒性及び変異原性のメカニズムは完全には解明されていないが、前述した急性毒性の場合と同様に、アルカロイドの肝ミクロソーム酵素による代謝が関与すると考えられている(2)。ピロリジジンアルカロイドの毒性作用メカニズムは、PAsの活性代謝産物中間体がDNAやたんぱく質と結合して毒性を発現すると考えられる(1)。

④ 催奇形性

コンフリー又はPAsの催奇形性に関する報告はない。

⑤ 乳幼児に対する影響

特に幼児はPAsに対して感受性が高く、急性暴露後1週間以内に肝VODを生じる。また、ハーブ茶を飲んだ女性から生まれた新生児がVODを起こしたことから、経胎盤ピロリジジン中毒の可能性も示唆されている(6)。また、死亡した新生児の肝臓からPAsの毒性代謝物が検出するとともに、肝VODも観察され、母親が摂取していたハーブミックスと肝VODの因果関係が強く疑われる事例では、母親はPAsを規制値の20～30倍量含んだクッキング用のトルコ産ハーブミックスを日常的に摂取していた(妊娠中も毎日2g摂取)との報告がある(13)。

6. 結論

(1) シンフィツム(いわゆるコンフリー)が原因と考えられるヒトの肝静脈閉塞性疾患等の健康被害例が海外において多数報告されており、特に幼児については、より感受性が高いとの報告がある。しかしながら、コンフリーそのものの各種毒性試験が十分に実施されていないなど、コンフリーを食することによるリスクの程度について定量的に評価するための情報は現時点において不十分である。ただし、豪州・ニュージーランドにおいてはコンフリー等に含まれるピロリジジンアルカロイドについて暫定的耐容摂取量(1μg / kgbw. / day)が設定されている。

(2) 日本においてコンフリーを使用した健康食品等がインターネットを使って販売されていることが確認されており、これらの健康食品等を摂食することによって健康被害が生じるおそれがあると考えられる。

(3) また、日本においてコンフリーが家庭菜園等で栽培されているとの情報もあり、栽培又は自生しているコンフリーを摂食することによる健康被害が生じる可能性も否定できないことから、広く国民一般に対し、コンフリーを摂食することのリスクについて注意喚起するなど適切なリスク管理措置を講じるべきであると考える。

(4) さらに、コンフリー以外のピロリジジンアルカロイドを含む食品については、日本において一般的に大量又は長期的に摂取する実態はないものと考えられ、これらの食品を摂取することによるリスクはコンフリーに比べて低いと推測されるが、引き続き摂取実態及びピロリジジンアルカロイド含量等の関連情報の収集に努め、それらによって得られた知見に基づき適宜食品健康影響評価を行っていくことが適切である。

＜参考文献＞

1 Coulombe RA Jr.; Pyrrolizidine alkaloids in foods., Adv Food Nutr Res. 45：61−99(2003)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の17)

2 Stickel F, Seitz HK.; The efficacy and safety of comfrey, Public Health Nutr. Dec; 3(4A):501−8(2000)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の7)

3 Felix Stickel, Gelinde Egerer and Helmut Karl Seitz; Hepatotoxicity of botanicalst, Public Health Nutrition 3(2),113−124(Submitted 23 September 1999, Accepted 12 January 2000)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の46)

4 Ridker PM, Ohkuma S, McDermott WV, Trey C, Huxtable RJ.; Hepatic venocclusive disease associated with the consumption of pyrrolizidine-containing dietary supplements., Gastroenterology Apr; 88(4):1050−4(1985)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の8)

5 Yeong ML, Swinburn B, Kennedy M, Nicholson G.; Hepatic veno-occlusive disease associated with comfrey ingestion., J Gastroenterol Hepatol Mar-Apr;5(2):211−4(1990)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の9)

6 Ridker PM, McDermott WV.; Comfrey herb tea and hepatic veno-occlusive disease., Lancet Mar 25;1(8639):657−8(1989)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の10)

7 edited by I. Hirono,ELSEVIER: Naturally Occurring Carcinogenes of Plant Origin, Toxicology. Pathology and Biochemistry 2 Pyrrolizidine Alkaloids, p.25−51(第2回会合参考資料・参考文献一覧の52)

8 Rode D.; Comfrey toxicity revisited, Trends Pharmacol Sci. Nov;23(ll):497–9(2002)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の6)

9 Betz JM, Eppley RM, Taylor WC, Andrzejewski D; Determination of pyrrolizidine alkaloids in commercial comfrey products (Symphytum sp.)., J Pharm Sci. May;83(5):649–53(1994)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の12)

10 Hirono I, Mori H, Haga M.; Carcinogenic activity of Symphytum officinale., J Natl Cancer lnst.Sep;61(3):865–9(1978)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の32)

11 Prakash AS, Pereira TN, Reilly PE, Seawright AA; Pyrrolizidine alkaloid in human diet, Mutat Res.15;443(1–2):53–67(1999)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の37)

12 WHO:IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risks to Humans."Vol. 82 Some Traditional Herbal Medicines, Some Mycotoxine, Naphthalene and Styrene, D. Senecio species and riddelliine,p.153–168(2002)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の51)

13 Rasenack R, Muller C, Kleinschmidt M, Rasenack J, Wiedenfeld H; Veno-occlusive disease in a fetus caused by pyrrolizidine alkaloids of food origin., Fetal Diagn Ther. Jul-Aug;l8(4):223–5(2003)(第2回会合参考資料・参考文献一覧の43)

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

(平成24年3月15日)

(食安発0315第1号)

(各都道府県知事・各保健所設置市長・各特別区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令(平成24年厚生労働省令第31号)、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件(平成24年厚生労働省告示第129号。以下「乳等告示」という。)及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成24年厚生労働省告示第130号)が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。)及び食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準告示」という。)の一部が改正されたところであるが、その改正の概要等は下記のとおりであるので、当該改正の概要等につき、関係者への周知徹底を図るとともに、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

記

第1　改正の概要

平成23年3月の東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故を受けて、厚生労働省は食品の安全性を確保する観点から、食品中の放射性物質の暫定規制値を設定し、これを上回る放射性物質が検出された食品については、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第6条第2号に該当するものとして取り扱ってきた。

暫定規制値に適合している食品については、健康への影響はないと一般的に評価され、安全は確保されているが、厚生労働省としては、より一層、食品の安全と安心を確保するため、食品から許容することのできる放射性セシウムの線量を、現在の年間5ミリシーベルトから年間1ミリシーベルトに引き下げることを基本として、薬事・食品衛生審議会において新たな基準値設定のための検討を進めてきた。平成24年2月24日に行われた同審議会食品衛生分科会において、食品中の放射性物質に係る基準値案が了承されたことを受け、法第11条第1項に基づき、乳等省令及び告示の一部の改正等を行い、食品中の放射性物質の規格基準を設定するものである。

第2　改正等の内容

1　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令

別表の二の(一)の(1)の乳等(乳等省令第1条に規定する乳等をいう。)に含有してはならない物質として、厚生労働大臣が定める放射性物質を加えたこと。

2　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の(一)の(1)の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件

次の各号に掲げる乳等の区分に応じ、含有してはならない放射性物質として、それぞれ当該各号に定める濃度を超えるセシウム(放射性物質のうち、セシウム134及びセシウム137をいう。以下同じ。)を以下のとおり、規定したこと。

(1)　乳等省令第2条第1項に規定する乳(以下「乳」という。)及び同条第40項に規定する乳飲料(以下「乳飲料」という。)の濃度は、50Bq / kg。

(2)　乳児の飲食に供することを目的として販売するものであって、乳等省令第2条第12項に規定する乳製品(以下「乳製品」という。)(乳飲料を除く。)並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品の濃度は、50Bq / kg。

(3)　前2号に掲げる食品以外の乳製品並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品の濃度は、100Bq / kg。

3　食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

(1)　第1食品の部A食品一般の成分規格の項の1の食品に含有してはならない物質として放射性物質を加えたこと。

(2)　食品に含有されるセシウムは、次の表の第1欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第2欄に定める濃度を超えるものであってはならないとしたこと。

第1欄	第2欄
ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう。)	10Bq/kg
原料に茶を含む清涼飲料水	10Bq/kg
飲用に供する茶	10Bq/kg
乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定する乳及び同条第12項に規定する乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下この表において「乳等」という。)であって、乳児の飲食に供する	50Bq/kg

ことを目的として販売するものを除く。)	
上記以外の食品(乳等を除く。)	100Bq/kg

なお、第2欄に定める濃度の測定については、以下の状態で行わなければならないとしたこと。

① 製造し、又は加工した食品については、原材料だけでなく、製造し、又は加工された状態

② 飲用に供する茶にあっては、飲用に供する状態

③ 食用植物油脂品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1672号)第2条に規定する食用サフラワー油、食用綿実油、食用こめ油及び食用なたね油にあっては、油脂の状態

④ 原材料を乾燥し、通常水戻しをして摂取する食品のうち、加工食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第513号)別表2に規定する乾燥きのこ類及び乾燥野菜並びに乾燥させた海藻類及び乾燥させた魚介類等にあっては、水戻しをして食用に供する状態
乾燥きのこ類は、日本標準商品分類(以下「商品分類」という。)に示された乾燥きのこ類のうち、しいたけ、きくらげなどが該当する。乾燥野菜は、商品分類に示された乾燥野菜のうち、フレーク及びパウダーを除くものとし、かんぴょう、割り干しだいこん、切り干しだいこん、ぜんまい、わらび、いもがらなどが該当する。乾燥させた海藻類は、商品分類に示された加工海藻類のうち、こんぶ、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天などが該当する。乾燥させた魚介類は、商品分類に示された素干魚介類のうち、本干みがきにしん、棒たら、さめひれなど、煮干魚介類のうち、干あわび、干なまこなどが該当する。

第3 施行・適用期日

1 乳等省令

平成24年4月1日から施行すること。

2 告示関係

平成24年4月1日から適用すること。

ただし、乳等告示の本文の規定にかかわらず、平成24年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入された乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品のうち、乳及び乳製品に係る

放射性物質にあっては200Bq / kgを超える濃度のセシウムを、乳及び乳製品を主要原料とする食品に係る放射性物質にあって500Bq / kgを超える濃度のセシウムを含有してはならないこと。

また、規格基準告示の第1食品の部A食品一般の成分規格の項の規定にかかわらず、平成24年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入された食品のうち、清涼飲料水(果実飲料品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1683号)第2条に規定する果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1634号)第2条に規定するにんじんジュース及びにんじんミックスジュース並びにトマト加工品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第1632号)第2条に規定するトマトジュース、トマトミックスジュース及びトマト果汁飲料を除く。以下同じ。)及び酒税法(昭和28年法律第6号)第2条第1項に規定する酒類(以下「酒類」という。)(いずれも米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用に供される部分(筋肉、脂肪、肝臓及び腎臓を除く。以下「食用部分」という。)並びに大豆を原材料とするものを除く。)にあっては200Bq / kg、同日までに製造され、加工され、又は輸入された食品(清涼飲料水、酒類、米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分並びに大豆並びに米、牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分並びに大豆を原材料として製造され、加工され、又は輸入された食品を除く。)にあっては500Bq / kg、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分にあっては500Bq / kg(平成24年9月30日までの間に限る。)、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分を原材料として平成24年9月30日までに製造され、加工され、又は輸入された食品(清涼飲料水及び酒類を除く。)にあっては500Bq / kg、米並びに牛の筋肉、脂肪、肝臓、腎臓及び食用部分を原材料として平成24年9月30日までに製造され、加工され、又は輸入された清涼飲料水及び酒類にあっては200Bq / kg、大豆にあっては500Bq / kg(平成24年12月31日までの間に限る。)、大豆を原材料として平成24年12月31日までに製造され、加工され、又は輸入された食品(清涼飲料水及び酒類を除く。)にあっては500Bq / kg、大豆を原材料として平成24年12月31日までに製造され、加工され、又は輸入された清涼飲料水及び酒類にあっては200Bq / kgを超える濃度のセシウムを含有するものであってはならないものとしたこと。

第4　その他の留意事項

1　規格基準告示の第1欄に定める茶の範囲

チャノキの茶葉とすること。ただし、発酵工程を経た茶葉は除くものとしたこと。

2　「乳児用食品」の範囲

(1)　法に基づく規格基準において規定された「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢については、児童福祉法等に準じて「1歳未満」をその対象とすること。

(2)　一般消費者がその表示内容等により乳児(1歳未満)向けの食品であると認識する可能性が高いものとすること。

(3)　消費者庁において、法に基づく乳児用食品の表示に関する基準が設定される予定であること。

3　食品取扱施設で使用する水は、水道水中の放射性物質に係る管理目標値の設定がされることを踏まえ、適切に管理されたいこと。

4　試験法関係

食品中の放射性物質の試験法については、別途通知することとしていること。

第5　消費者等への情報提供

食品中の放射性物質については、厚生労働省ホームページにおいてQ&Aを掲載し、消費者等に対して情報提供を行う予定であるので、貴職においても情報提供に際し活用されたいこと。

○アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて

(平成23年3月31日)

(食安発0331第5号)

(各都道府県知事・各保健所設置市長・各特別区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

アフラトキシンを含有する食品については、昭和46年3月16日付け環食第128号及び平成14年3月26日付け食監発第0326001号に基づき、同通知に示す検査方法によりアフラトキシンB1が検出された食品は、食品衛生法第6条第2号に違反するものとして取り扱っているところです。

今般、薬事・食品衛生審議会における審議の結果、食品安全委員会の食品健康影響評価、国際動向及び国内流通食品中の含有実態を踏まえ、同号に該当する食品中のアフラトキシンの指標を、総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1及びG2の総和)に変更することが適当であるとの結論が得られました。

また、国立医薬品食品衛生研究所における検討の結果、アフラトキシンの検査結果の判定には、粒状食品では1,000粒以上の試料が必要であり、10,000粒以上で精密度が高まることが報告されたところです。

ついては、今後、アフラトキシンを含有する食品については下記のとおり取り扱うこととしますので、御了知の上、その運用に遺漏なきよう取り計らわれるとともに、関係者への周知方よろしくお願いします。

なお、昭和46年3月16日付け環食第128号及び平成14年3月26日付け食監発第0326001号は、本年9月30日をもって廃止します。

記

1. アフラトキシンを含有する食品の取扱い

総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1及びG2の総和)を10μg / kgを超えて検出する食品は、食品衛生法第6条第2号に違反するものとして取り扱うこと。

2. 検査方法

(1) 検体採取量について、食品1粒重量が0.1g以下のものについては1kgを、0.1gを超える

ものについては5kgを適用すること。また、粉末状食品については、粉末化によるロットの均質性を踏まえ1kgを適用すること(別添参照)。

(2) 食品中の総アフラトキシンの定量は、追って示す方法により実施すること。

3. 適用期日

本件は、平成23年10月1日より適用すること。

○乳に含まれるアフラトキシンM1の取扱いについて

(平成27年7月23日)

(食安発0723第1号)

(各都道府県知事・各保健所設置市市長・各特別区区長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知)

(公印省略)

アフラトキシンを含有する食品については、「アフラトキシンを含有する食品の取扱いについて」(平成23年3月31日付け食安発0331第5号)に基づき、総アフラトキシン(アフラトキシンB1、B2、G1及びG2の総和)が10μg / kgを超えて検出された食品は、食品衛生法第6条第2号に違反するものとして扱っているところである。

今般、薬事・食品衛生審議会における審議の結果、食品安全委員会の食品健康影響評価、国際動向及び国内流通品中の含有実態を踏まえ、乳中のアフラトキシンM1(以下「AFM1」という。)を、食品衛生法第6条第2号に基づき規制することは適当であるとの結論が得られた。

ついては、今後、AFM1を含有する乳については下記のとおり取り扱うこととしたので御了知の上、その運用に遺漏なきよう取り計らうとともに、関係者への周知方よろしくお願いする。

記

1　AFM1を含有する食品の取扱い

AFM1が0.5μg / kgを超えて検出する乳は、食品衛生法第6条第2号に違反するものとして取り扱うこと。

ただし、乳とは、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)第2条第1項に規定するものをいう。

2　試験方法

AFM1の試験については、別途通知する試験法により実施すること。

3　適用期日

本件は、平成28年1月23日より適用すること