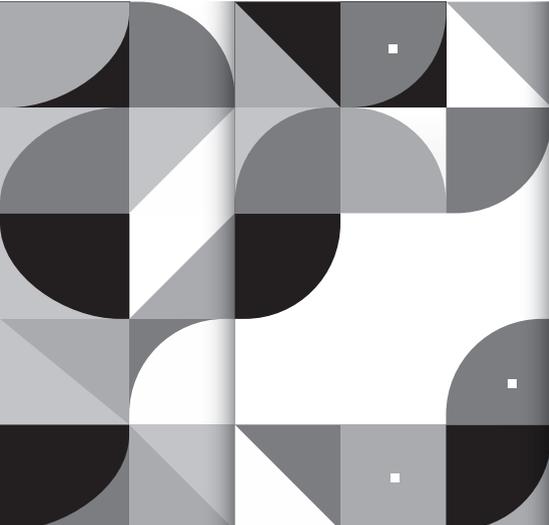


식품등의 자가품질검사 매뉴얼

2018. 1.



식품등의 자가품질검사 매뉴얼

2018. 1.



식품의약품안전처

CONTENTS

I. 자가품질검사 개요	1
II. 자가품질검사 법령	7
III. 자가품질검사 검사항목 및 규격	19
IV. 자주하는 질문	61
1. 용어	63
2. 검사 주기	64
3. 검사 항목	65
4. 검사 기관	68
5. 즉석판매제조·가공업	69
6. 주문자상표부착식품	70
7. 부적합제품 처리	71
8. 기타	72
V. 참고자료	75
1. 식품(축산물) 위생검사전문기관	77
2. 법령연혁	86
3. 식품 등의 자가품질 검사항목 지정 고시 전문	133

I. 자가품질검사 개요

□ 법적 근거

- 「식품위생법」 제31조
- 「식품위생법 시행규칙」 제31조
- 식품 등의 자가품질 검사항목 지정 고시(식품의약품안전청 고시 제 2017-103호, 2017.12.21, 개정)

□ 자가품질검사

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

□ 자가품질검사 대상 영업자

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

□ 검사 대상식품

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

□ 검사항목 및 규격

- 식품은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목을 적용하며 해당 검사항목에 대한 규격은 식품공전에서 정한 규격을 준수함
 - ※ 검사항목은 식품공전 검사항목에서 위해항목으로 선별하여 별도 지정·고시
 - 자가품질검사를 하고자 하는 영업자는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 검사항목만 검사하면 됨
- 장기보존식품(통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품)은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 정한 식품유형별 검사항목(별표 1)과 장기보존식품의 검사항목(별표 3) 모두 적용함
- 즉석판매제조·가공식품 중 「축산물위생관리법」에 따른 식육가공품, 유가공품, 알가공품을 제조·가공하여 판매할 때에는 「축산물가공업 영업자 등의 검사규정」(식약처 고시)을 적용함
- 식품첨가물은 식품첨가물 공전에서 정한 성분규격을 검사·준수하고 기구 등 살균소독제는 살균소독력을 검사함
- 기구 또는 용기·포장은 식품공전에서 정한 재질별 규격을 검사·준수함

□ 업종 대상 제품 검사주기 검사항목

구분	대상 제품	검사주기	검사항목	
식품 제조 가공업	과자류, 빵류 또는 떡류(과자, 캔디류, 추잉껌 및 떡류만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 당류, 음료류[다류(茶類) 및 커피류만 해당한다], 절임류 또는 조림류, 수산가공식품류(젓갈류, 건포류, 조미김, 기타 수산물가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 주류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품, 식염만 해당한다), 즉석식품류(만두류, 즉석섭취식품, 즉석조리식품만 해당한다), 장류, 농산가공식품류(전분류, 밀가루, 기타농산가공품류 중 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품만 해당한다), 식용유지가공품(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 기타가공품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우 및 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우	3개월마다 1회 이상	「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사항목	
	식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장			
	1) 반가공 원료식품	6개월마다 1회 이상	「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사항목	
	2) 용기·포장	6개월마다 1회 이상	재질별 규격	
	빵류, 식육함유가공품, 알함유가공품, 동물성가공식품류(기타식육 또는 기타알제품), 음료류(과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인산·홍삼음료, 기타음료만 해당한다, 비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름, 추출들깨유만만 해당한다)	2개월마다 1회 이상	「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사항목	
	그 이외의 식품	1개월마다 1회 이상	유형별 검사항목	

구분	대상 제품	검사주기	검사항목
즉석 판매 제조 가공업	빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품	9개월마다 1회 이상	「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시 의 식품유 형별 검사항목
	그 이외의 식품	해당 없음	
식품 첨가물 제조업	기구 등 살균소독제	6개월마다 1회 이상	살균소독력
	그 이외의 식품첨가물	6개월마다 1회 이상	식품첨가물별 성분 규격
기구 용기 포장	기구 또는 용기·포장	6개월마다 1회 이상	재질별 규격

Ⅱ. 자가품질검사 법령

식품위생법 (법률 제15277호)	식품위생법 시행규칙 (총리령 제1437호)
<p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.<개정 2010.1.18., 2013.3.23.></p> <p>② 식품의약품안전처장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질 위탁 시험·검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.<개정 2013.3.23., 2013.7.30.></p> <p>③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자는 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.<신설 2011.6.7., 2013.3.23., 2013.7.30.></p> <p>④ 제1항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.<개정 2010.1.18., 2011.6.7., 2013.3.23., 2013.7.30.></p>	<p>제31조(자가품질검사) ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다.</p> <p>② 삭제 <2014.8.20.></p> <p>③ 삭제 <2014.8.20.></p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p>

<p style="text-align: center;">식품위생법 (법률 제15277호)</p>	<p style="text-align: center;">식품위생법 시행규칙 (총리령 제1437호)</p>
<p>제31조의2(자가품질검사의무의 면제) 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준 적용업소가 다음 각 호에 해당하는 경우에는 제31조제1항에도 불구하고 총리령으로 정하는 바에 따라 자가품질검사를 면제할 수 있다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 제31조제1항에 따른 검사가 포함된 식품안전관리인증기준을 지키는 경우 2. 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 그 결과가 우수하다고 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장이 인정하는 경우 [본조신설 2016.2.3.] 	<p>제31조의2(자가품질검사의무의 면제) 법 제31조의2제2호에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 자가품질검사 의무를 면제하는 경우는 해당 식품안전관리인증기준적용업소에 대하여 제66조제1항에 따른 조사·평가를 한 결과가 만점의 95퍼센트 이상인 경우로 한다.</p>

수입식품안전관리특별법 (법률 제10787호)	수입식품안전관리특별법 시행규칙 (총리령 제1371호)
<p>제18조(영업자 준수사항) ① 영업자는 수입식품등의 안전성 확보와 건전한 거래 질서 및 국민의 건강증진을 위하여 총리령으로 정하는 사항을 지켜야 한다.</p> <p>② 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등(이하 "주문자상표부착수입식품등"이라 한다)을 수입·판매하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 주문자상표부착수입식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시하게 하여야 한다. 2. 주문자상표부착수입식품등에 대하여 「식품위생법」 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 	<p>제25조(영업자 준수사항) 법 제18조제1항에 따라 영업자가 지켜야 할 준수사항은 별표 8과 같다.</p>

자가품질검사기준 (제31조제1항 관련)

1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.
2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크거나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.
3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 다만, 「수입식품 안전관리 특별법」 제18조제2항에 따른 주문자상표부착식품등과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.
4. 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.
5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.
6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.

가. 식품제조·가공업

- 1) 과자류, 빵류 또는 떡류(과자, 캔디류, 추잉껌 및 떡류만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 당류, 음료류[다류(茶類) 및 커피류만 해당한다], 절임류 또는 조림류, 수산가공식품류(젓갈류, 건포류, 조미김, 기타 수산물가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 주류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품, 식염만 해당한다), 즉석식품류(만두류, 즉석섭취식품, 즉석조리식품만 해당한다), 장류,

농산가공식품류(전분류, 밀가루, 기타농산가공품류 중 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품만 해당한다), 식용유지가공품(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 기타가공품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우 및 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장
가) 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

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

3) 빵류, 식육함유가공품, 알함유가공품, 동물성가공식품류(기타식육 또는 기타알제품), 음료류(과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다, 비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름, 추출들깨유만 해당한다) : 2개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

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

5) 법 제48조제8항에 따른 전년도 조사·평가 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 식품: 1)·3)·4)에도 불구하고 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

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

7) 「주세법」 제51조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 주류는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다. 이 경우 해당 검사는 제4호에 따른 주류의 자가품질검사 항목에 대한 검사를 포함하여야 한다.

나. 즉석판매제조·가공업

1) 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도

당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 병과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품: 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품 및 축산물가공품 유형별 검사항목

- 2) 별표 15 제2호에 따른 영업을 하는 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다.

다. 식품첨가물

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

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

식품접객업영업자 등의 준수사항(제57조 관련)

1. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원의 준수사항
 - 가. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계 서류를 작성하되 이를 거짓으로 작성해서는 안된다. 이 경우 해당 서류는 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
 - 나. 식품제조·가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
 - 다. 유통기한이 경과된 제품은 판매목적으로 진열·보관·판매(대리점을 통하여 또는 직접 진열·보관하거나 판매하는 경우만 해당한다)하거나 이를 식품 등의 제조·가공에 사용하지 아니하여야 한다. 다만, 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 하여 진열·보관하는 경우는 제외한다.
 - 라. 식품을 텔레비전·인쇄물 등으로 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 포함하여야 한다.
 - 마. 식품제조·가공업자는 장난감 등을 식품과 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감 등이 식품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 식품과 구분하여 별도로 포장하여야 한다. 이 경우 장난감 등은 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제14조 제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야 한다.
 - 바. 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 별표 14 제1호자목2) 또는 제3호에 따라 식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업등록을 한 자에게 위탁하여 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 반기별 1회 이상 위생관리상태 등을 점검하여야 한다. 다만, 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증 받거나 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 영업자에게 위탁하는 경우는 제외한다.
 - 사. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품

(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.

- 아. 식품제조·가공업자는 「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 표시사항을 모두 표시하지 않은 축산물, 같은 법 제7조제1항을 위반하여 허가받지 않은 작업장에서 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물, 같은 법 제12조제1항·제2항에 따른 검사를 받지 않은 축산물, 같은 법 제22조에 따른 영업 허가를 받지 아니한 자가 도축·집유·가공·포장 또는 보관된 축산물 또는 같은 법 제33조제1항에 따른 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.
- 자. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질 기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
- 차. 모유대용으로 사용하는 식품, 영·유아의 이유 또는 영양보충의 목적으로 제조·가공한 식품을 신문·잡지·라디오 또는 텔레비전을 통하여 광고하는 경우에는 조제분유와 동일한 명칭 또는 유사한 명칭을 사용하여 소비자가 혼동할 우려가 있는 광고를 하여서는 아니 된다.
- 카. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에 대하여는 이를 제조·가공·유통·판매하여서는 아니 된다.
- 타. 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료 식품 및 용기·포장과 「대외무역법」에 따른 외화획득용 원료로 수입한 식품등을 부패하거나 변질되어 또는 유통기한이 경과하여 폐기한 경우에는 이를 증명하는 자료를 작성하고, 최종 작성일부터 2년간 보관하여야 한다.
- 파. 법 제47조제1항에 따라 우수업소로 지정받은 자 외의 자는 우수업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.
- 하. 법 제31조제1항에 따라 자가품질검사를 하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물 제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 한다.
- 거. 초산(C₂H₄O₂) 함량비율이 99% 이상인 빙초산을 제조하는 식품첨가물제조업자는 빙초산에 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제2조제11호에 따른 어린이보호포장을 하여야 한다.

[별표 23] <개정 2017. 12. 29.>

행정처분 기준(제89조 관련)

II. 개별기준

1. 식품제조·가공업 등

영 제21조제1호의 식품제조·가공업, 같은 조 제2호의 즉석판매제조·가공업, 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업, 같은 조 제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목3)의 유통전문판매업, 같은 조 제6호가목의 식품조사처리업 및 같은 조 제7호의 용기·포장류제조업을 말한다.

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
9. 법 제31조제1항을 위반한 경우 가. 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우	법 제71조, 법 제75조 및 법 제76조	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우		품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우		시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월
나. 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우		영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
<p>다. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항 제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우</p>		<p>영업허가 · 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>		
<p>라. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였음에도 그 사실을 보고하지 않은 경우</p>		<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>18. 그 밖에 제1호부터 제17호까지를 제외한 법을 위반한 경우(법 제101조에 따른 과태료 부과 대상에 해당하는 위반 사항은 제외한다)</p>	<p>법 제71조 및 법 제75조</p>	<p>시정명령</p>	<p>영업정지 7일</p>	<p>영업정지 15일</p>

Ⅲ. 자가품질검사 검사항목 및 규격

1

식품유형별 자가품질 검사항목 및 규격

- * 동 고시는 식품유형 전면 재분류('16.12.29)에 따라 개정된 것으로 '17.이후 「식품의 기준 및 규격」 개정된 사항은 볼디체로 별도표현함
- * 자가품질검사 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」 등에 변경이 있는 경우 변경된 사항을 우선 적용할 수 있음

□ [별표1] 식품유형별 검사항목(2017.12.21 현재)

식품유형	검사항목	규격
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		
과자	산가(유탕·유처리식품에 한한다.)	2.0이하(한과류는 3.0이하)
	세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다.)	15.0µg/kg 이하 (단, B ₁ 은 10.0µg/kg 이하이어야 함)
	황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)	n=5, c=0, m=0/25g
캔디류	허용외 타르색소	불검출
	세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다.)	15.0µg/kg 이하 (단, B ₁ 은 10.0µg/kg 이하이어야 함)
	압착강도(껍모양 등 젤리에 한한다.)	5 Newton 이하
	납(사탕, 젤리에 한한다.)	1.0 mg/kg이하(젤리) 0.2 mg/kg이하(사탕)
추잉껌	허용외 타르색소	불검출
	산화방지제	°부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.4 g/kg 이하(병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하) °이외에 산화방지제 : 불검출

식품유형		검사항목	규격
1. 과자류, 빵류 또는 떡류			
빵류		허용외 타르색소	불검출
		보존료	°프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘 : 2.5g/kg 이하(프로피온산으로서 기준, 빵류에 한함) °소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서 기준, 팔 등 앙금류에 한함) °그 이외 보존료 : 불검출
		황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)	n=5, c=0, m=0/10g
		살모넬라(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)	n=5, c=0, m=0/10g
떡류		사카린나트륨	불검출
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서 기준, 팔 등 앙금류에 한함) °그 이외 보존료 : 불검출
		대장균(떡류에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
2. 빙과류			
2-3. 빙과		세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
2-4. 얼음류	식용얼음	세균수	n=5, c=2, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10/50mL
	어업용얼음	세균수	n=5, c=2, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10/50mL

식품유형		검사항목	규격
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류			
3-1. 코코아 가공품류	코코아매스	-	
	코코아버터	-	
	코코아분말	납	2.0mg/kg 이하
	기타 코코아가공품	황색포도상구균 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g n=5, c=0, m=0/25g
3-2. 초콜릿류	초콜릿	허용 외 타르색소	불검출
		세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
	밀크초콜릿	허용 외 타르색소	불검출
		세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
	화이트초콜릿	허용 외 타르색소	불검출
		세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
	준초콜릿	허용 외 타르색소	불검출
		세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
초콜릿가공품	허용 외 타르색소 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	불검출 n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
4. 당류			
4-1. 설탕류	설탕	납	0.5 mg/kg 이하
		이산화황	0.020 mg/kg 미만
	기타설탕	납 이산화황	1.0 mg/kg 이하 0.020 mg/kg 미만
4-2. 당시럽류	당시럽류	사카린나트륨	불검출
4-3. 올리고당류	올리고당	납	1.0 mg/kg 이하
	올리고당가공품	납	1.0 mg/kg 이하
4-4. 포도당	포도당	납	0.5 mg/kg 이하
4-5. 과당류	과당	납	0.5 mg/kg 이하
	기타과당	납	0.5 mg/kg 이하
4-6. 엿류	물엿	사카린나트륨	불검출
		납	1.0 mg/kg 이하
	기타엿	사카린나트륨	불검출
		납	1.0 mg/kg 이하
텍스트린	사카린나트륨	불검출	
	납	1.0 mg/kg 이하	
4-7. 당류가공품	당류가공품	중금속	10 mg/kg 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0

식품유형	검사항목	규격
5. 잼류		
잼	타르색소	불검출
	보존료	<ul style="list-style-type: none"> °소브산,소브산칼륨,소브산칼슘 : 1.0g/kg이하(소브산으로서) °안식향산,안식향산나트륨,안식향산칼륨,안식향산칼슘 : 1.0g/kg이하(안식향산으로서) °파라옥시안식향산메틸,파라옥시안식향산에틸 : 1.0g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) °프로피온산,프로피온산나트륨,프로피온산칼슘 : 1.0g/kg 이하(프로피온산으로서) °상기의 보존료를 병용 사용시 : 1.0g/kg이하(소브산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 합으로서) °그 이외 보존료 : 불검출
	납	1.0 mg/kg 이하
기타잼	보존료	<ul style="list-style-type: none"> °소브산,소브산칼륨,소브산칼슘 : 1.0g/kg이하(소브산으로서) °안식향산,안식향산나트륨,안식향산칼륨,안식향산칼슘 : 1.0g/kg이하(안식향산으로서) °파라옥시안식향산메틸,파라옥시안식향산에틸 : 1.0g/kg 이하(파라옥시안식향산으로서) °프로피온산,프로피온산나트륨,프로피온산칼슘 : 1.0g/kg 이하(프로피온산으로서) °상기의 보존료를 병용 사용시 : 1.0g/kg이하(소브산, 안식향산, 파라옥시안식향산 및 프로피온산의 합으로서) °그 이외 보존료 : 불검출
	납	1.0 mg/kg 이하

식품유형		검사항목	규격
6. 두부류 또는 목류			
두부		중금속	3.0mg/kg 이하
		대장균군(충진, 밀봉한 제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소	불검출
유바		중금속	3.0mg/kg 이하
		타르색소	불검출
가공두부		중금속	3.0mg/kg 이하
		타르색소	불검출
목류		중금속	3.0mg/kg 이하
		대장균군(충진, 밀봉한 제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소	불검출
7. 식용유지류			
7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	옥수수기름(옥배유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	채종유(유채유 또는 카놀라유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	미강유(현미유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	참기름	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	추출참깨유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	들기름	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		산화방지제	<ul style="list-style-type: none"> °부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필 0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출
	추출들깨유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		산화방지제	<ul style="list-style-type: none"> °부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필 0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출

식품유형	검사항목	규격	
7. 식용유지류			
7-1. 식물성유지류	홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	해바라기유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	목화씨기름(면실유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	땅콩기름(낙화생유)	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		산화방지제	°부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필:0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출
	올리브유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	팜유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	팜올레인유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	팜스테아린유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	팜핵유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	야자유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	고추씨기름	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
	기타식물성유지	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
산화방지제		°부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필:0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출	

식품유형		검사항목	규격
7-2. 동물성유지류	기타동물성유지	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		산화방지제	°부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필:0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출
7-3. 식용유지 가공품	혼합식용유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		산화방지제	°부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필:0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출
	향미유	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		타르색소	불검출
가공유지	산화방지제	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		°부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필:0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출	

식품유형		검사항목	규격
7-3. 식용유지 가공품	쇼트닝	벤조피렌	2.0 µg/kg 이하
		산화방지제	<ul style="list-style-type: none"> °부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필0.1g/kg 이하 °그이외 : 불검출
	마가린	타르색소	불검출
		산화방지제	<ul style="list-style-type: none"> °부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하) °몰식자산프로필0.1g/kg 이하 °이.디.티.에이.칼슘이나 트롬 : 0.1g/kg이하(이.디.티.에이.이나트롬과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트롬으로서 사용량의 합계가 0.1g/kg 이하) °그이외 : 불검출
		보존료	<ul style="list-style-type: none"> °데히드로초산, 데히드로초산나트륨 : 0.5g/kg이하(데히드로 초산으로서) °안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 1.0g/kg 이하(안식향산으로서) °상기(안식향산류 및 소브산류)의 보존료를 병용 사용시 : 1.0g/kg이하(안식향산 및 소브산의 합으로서, 단 저지방 마가린(지방스프레드)은 안식향산 및 소브산의 합으로서 2.0 이하이며 그중 안식향산은 1.0 이하) °그이외 : 불검출

식품유형		검사항목	규격
7-3. 식용유지 가공품	모조치즈	대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		허용외 타르색소	불검출
	식물성크림	대장균군(건조제품은 제외한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
	기타 식용유지 가공품	산가	3.0 이하
		중금속	10mg/kg 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
	세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0	
8. 면류			
생면		타르색소	불검출
		보존료	불검출
		대장균(주정처리제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
숙면		타르색소	불검출
		보존료	불검출
		대장균(주정처리제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
건면		타르색소	불검출
		보존료	불검출
		대장균(주정처리제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
유당면		타르색소	불검출
		보존료	불검출
		대장균(주정처리제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
9. 음료류			
9-1. 다류	침출차	타르색소	불검출
		납	5.0mg/kg 이하
	액상차	타르색소	불검출
		납	0.3mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
	고형차	타르색소	불검출
		납	2.0mg/kg 이하

식품유형		검사항목	규격
9. 음료류			
9-2. 커피	커피	납	2.0mg/kg 이하
		타르색소	불검출
		세균수(액상제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (액상제품에 한하며, 무지유고형분 4%이상의 제품은 n=5, c=2, m=10,000, M=50,000으로 한다. 다만, 멸균제품은 n=5, c=0, m=0)
		대장균군(액상제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙 (또는 과·채분)	납	0.05mg/kg 이하
		카드뮴	0.1mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유 된 제품은 n=5, c=1, m=100,000, M=500,000 이하)
		대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		파툴린(사과농축액, 사과주스에 한한다.)	50 µg/kg 이하

식품유형		검사항목	규격
9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙 (또는 과·채분)	보존료	<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/kg이하 (안식향산으로서, 다만, 농축과즙의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6g/kg 이하이어야 한다. 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니 된다.)</p> <p>°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 농축과즙에 한하며, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>
		대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
9-3. 과일·채소류 음료	과·채주스	납	0.05mg/kg 이하
		카드뮴	0.1mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함 유된 제품은 n=5, c=1, m=100,000, M=500,000 이하)
		대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		파툴린(사과농축액, 사과주스에 한한다.)	50 µg/kg 이하
		보존료	°안식향산, 안식향산나 트륨, 안식향산칼륨, 안 식향산칼슘 : 0.6g/kg이하 (안식향산으로서, 다만, 농축과즙의 경우 소브 산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하 며, 그 중 안식향산으로 서의 사용량은 0.6g/kg 이하이어야 한다. 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니된다.) °소브산, 소브산칼륨, 소 브산칼슘 : 1.0g/kg 이 하(소브산으로서, 농축 과즙에 한하며, 안식향 산, 안식향산나트륨, 안 식향산칼륨 또는 안식 향산칼슘과 병용할 때 에는 소브산으로서 사 용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서 의 사용량은 0.6 g/kg 이하) °그 이외 : 불검출
		대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가 열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
9-3. 과일·채소류 음료	과·채음료	납	0.05mg/kg 이하
		카드뮴	0.1mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함 유된 제품은 n=5, c=1, m=100,000, M=500,000 이하)
		대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°안식향산, 안식향산나 트륨, 안식향산칼륨, 안 식향산칼슘 : 0.6g/kg이하 (안식향산으로서, 다만, 농축과즙의 경우 소브 산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0g/kg 이하이어야 하 며, 그 중 안식향산으로 서의 사용량은 0.6g/kg 이하이어야 한다. 또한 가열하지 아니한 제품은 검출되어서는 아니된다.) °소브산, 소브산칼륨, 소 브산칼슘 : 1.0g/kg 이 하(소브산으로서, 농축 과즙에 한하며, 안식향 산, 안식향산나트륨, 안 식향산칼륨 또는 안식 향산칼슘과 병용할 때 에는 소브산으로서 사 용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하고, 그 중 안식향산으로서 의 사용량은 0.6 g/kg 이하) °그 이외 : 불검출
		대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열 하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
9-4. 탄산음료류	탄산음료	납	0.3mg/kg 이하
		카드뮴	0.1mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/kg 이하(안식향산으로서, 단 탄산수는 검출되어서는 아니 된다) °그 이외 : 불검출
	탄산수	납	0.3mg/kg 이하
		카드뮴	0.1mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/kg 이하(안식향산으로서, 단 탄산수는 검출되어서는 아니 된다) °그 이외 : 불검출
9-5. 두유류	원액두유	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(평균제품은 n=5, c=0, m=0)
		대장균군(평균제품은 제외한다)	n=5, c=2, m=0, M=10
	가공두유	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(평균제품은 n=5, c=0, m=0)
		대장균군(평균제품은 제외한다)	n=5, c=2, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
9-6. 발효음료류	유산균음료	세균수(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.05g/kg 이하(소브산으로서, 다만, 살균제품은 검출되어서는 아니 된다) °그 이외 : 불검출
	효모음료	세균수(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.05g/kg 이하(소브산으로서, 다만, 살균제품은 검출되어서는 아니 된다) °그 이외 : 불검출
	기타발효음료	세균수(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.05g/kg 이하(소브산으로서, 다만, 살균제품은 검출되어서는 아니 된다) °그 이외 : 불검출
9-7. 인삼·홍삼음료	인삼·홍삼음료	타르색소	불검출
		납	0.3mg/kg 이하
		세균수	n=5, c=1, m=100, M=1,000
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/kg이하(안식향산으로서) °파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.1g/kg이하(파라옥시안식향산으로서) °그 이외 : 불검출

식품유형		검사항목	규격
9-8. 기타음료	혼합음료	납	0.3mg/kg 이하
		카드뮴	0.1mg/kg 이하
		세균수(유산균 함유제품은 제외한다.)	n=5, c=1, m=100, M=1,000(분말제품, 유산균 함유제품은 제외)
		대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/kg 이하(안식향산으로서, 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하이어야 한다. 또한 분말제품은 검출되어서는 아니된다.)</p> <p>°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.1g/kg이하((파라옥시안식향산으로서, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하이어야 한다. 또한 분말제품은 검출되어서는 아니된다)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>

식품유형		검사항목	규격
음료베이스	납		0.3mg/kg 이하
	카드뮴		0.1mg/kg 이하
	세균수(유산균 함유제품은 제외한다.)		n=5, c=1, m=100, M=1,000(분말제품, 유산균 함유제품은 제외)
	대장균군		n=5, c=1, m=0, M=10
	보존료		<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/kg 이하(안식향산으로서, 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하이어야 한다. 또한 분말제품은 검출되어서는 아니된다.)</p> <p>°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.1g/kg이하((파라옥시안식향산으로서, 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1g/kg 이하이어야 한다. 또한 분말제품은 검출되어서는 아니된다)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>

식품유형		검사항목	규격
10. 특수용도식품			
10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	사카린나트륨	불검출
		타르색소	불검출
		세균수(유산균 첨가제품은 제외한다)	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000(멸균제품은 n=5, c=0, m=0)
		대장균군(멸균제품은 제외한다.)	n=5, c=0, m=0
		크로노박터(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=0/60g
		바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=100
		탄화물(분말제품에 한한다.)	100g당 7.5mg[미국낙농 연구소(American Dairy Product Institute, ADPI)에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교] 이하
10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	사카린나트륨	불검출
		타르색소	불검출
		세균수(유산균 첨가제품은 제외한다)	n=5, c=2, m=10,000 (멸균제품은 n=5, c=0, m=0)
		대장균군(멸균제품은 제외한다.)	n=5, c=0, m=0
		바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=100
		탄화물(분말제품에 한한다.)	100g당 7.5mg[미국낙농 연구소(American Dairy Product Institute, ADPI)에서 정하고 있는 표준판 Disk A와 비교] 이하
		사카린나트륨	불검출
10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용 곡류 조제식	타르색소	불검출
		크로노박터(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=0/60g (영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외)
		바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100
		사카린나트륨	불검출

식품유형		검사항목	규격
10-5. 기타 영유아식	기타 영·유아식	사카린나트륨	불검출
		타르색소	불검출
		납(액상제품에 한한다)	0.01mg/kg 이하
		대장균군(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=0
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=10, M=100 (멸균제품은 n=5, c=0, m=0이어야 하며, 분말제품은 제외)
		크로노박터(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=0/60g (영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외)
		바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다)	n=5, c=0, m=100 (영아용 제품에 한함)
10-6. 특수의료 용도등식품	환자용식품	대장균군	n=5, c=0, m=0
		세균수	n=5, c=1, m=10, M=100 (분말제품은 n=5, c=2, m=1,000, M=10,000)
		타르색소	불검출
		바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100
	선천성 대사질환 자용 식품	대장균군	n=5, c=0, m=0
		세균수	n=5, c=1, m=10, M=100 (분말제품은 n=5, c=2, m=1,000, M=10,000)
		타르색소	불검출
		바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100
	유단백 알레르기 영·유아용 조제 식품	대장균군	n=5, c=0, m=0
		세균수	n=5, c=1, m=10, M=100 (분말제품은 n=5, c=2, m=1,000, M=10,000)
		타르색소	불검출
		크로노박터(생후 6개월 미만의 분말제품에 한한다.)	n=5, c=0, m=0/60g
		바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100
	영·유아용 조제식품 특수	대장균군	n=5, c=0, m=0
		세균수	n=5, c=1, m=10, M=100 (분말제품은 n=5, c=2, m=1,000, M=10,000)
		타르색소	불검출
		크로노박터(생후 6개월 미만의 영·유아용 특수조제식품 중 분말제품에 한한다.)	n=5, c=0, m=0/60g
		바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100

식품유형		검사항목	규격
10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제 식품	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100(장류를 원료로 사용하는 제품은 n=5, c=0, m=1000)
10-8. 임신·수유 부용식품	임산·수유부용 식품	대장균군	n=5, c=0, m=0
		세균수(액상제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=10, M=100
		타르색소	불검출
11. 장류			
한식메주		총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (B1은 10.0이하)
		타르색소	불검출
		보존료	불검출
개량메주		총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (B1은 10.0이하)
		타르색소	불검출
		보존료	불검출
한식간장		타르색소	불검출
		보존료	<ul style="list-style-type: none"> °안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/L 이하 (안식향산으로서, 간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25g/kg 이하) °파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.25g/L 이하(파라옥시안식향산으로서, 간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg이하) °그 이외 : 불검출

식품유형	검사항목	규격
11. 장류		
양조간장	타르색소	불검출
	보존료	<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/L 이하(안식향산으로서, 간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.25g/L 이하(파라옥시안식향산으로서, 간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg이하)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>

식품유형	검사항목	규격
산분해간장	타르색소	불검출
	보존료	<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/L 이하(안식향산으로서, 간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.25g/L 이하(파라옥시안식향산으로서, 간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg이하)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>
	3-MCPD	0.3 mg/kg 이하

식품유형	검사항목	규격
효소분해간장	타르색소	불검출
	보존료	<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/L 이하(안식향산으로서, 간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.25g/L 이하(파라옥시안식향산으로서, 간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg이하)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>

식품유형	검사항목	규격
혼합간장	타르색소	불검출
	보존료	<p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 0.6g/L 이하(안식향산으로서, 간장에 한한다. 파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.25g/L 이하(파라옥시안식향산으로서, 간장에 한한다. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg이하)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>
	3-MCPD(산분해간장 함유제품으로, 원료용 산분해간장의 자가품질검사가 적합한 경우 검사를 생략한다.)	0.3 mg/kg 이하
한식된장	타르색소	불검출
	보존료	<p>°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>

식품유형	검사항목	규격
된장	타르색소	불검출
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다) °그 이외 : 불검출
고추장	타르색소	불검출
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다) °그 이외 : 불검출
춘장	타르색소	불검출
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다) °그 이외 : 불검출
청국장	타르색소	불검출
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다) °그 이외 : 불검출
혼합장	타르색소	불검출
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장(비건조 제품에 한함), 혼합장에 한한다) °그 이외 : 불검출
	대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
기타장류	타르색소	불검출
	보존료	불검출

식품유형		검사항목	규격
12. 조미식품			
12-1. 식초	발효식초	총산	4.0~20.0 (초산으로서, w/v%, 감식초는 2.6이상)
		타르색소	불검출
		보존료	°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.1g/L 이하(파라옥시 안식향산으로서) °그 이외 : 불검출
	희석초산	총산	4.0~20.0 (초산으로서, w/v%, 감식초는 2.6이상)
		타르색소	불검출
		보존료	°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.1g/L 이하(파라옥시 안식향산으로서) °그 이외 : 불검출
12-2. 소스류	소스	대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다.)	n=5, c=0, m=0
		타르색소	불검출
		보존료	°파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 0.2g/kg 이하(파라옥 시안식향산으로서, 소 스에 한한다.) °그 이외 : 불검출
	마요네즈	대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
	토마토케첩	타르색소	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소 브산칼슘 : 0.5g/kg 이 하(소브산으로서, 토마 토케첩에 한한다) °그 이외 : 불검출
	복합조미식품	타르색소	불검출
		대장균(비살균제품에 한한다)	n=5, c=2, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	타르색소	불검출
	카레(커리)	타르색소	불검출
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	이물	적합 (식품공전 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 3. 식품일반의 기준 및 규격 2) 이물의 규격 적용)
		곰팡이수	20% 이하
		타르색소	불검출
		클로스트리디움 퍼프린젠스	g당 100 이하(멸균 제품은 음성)
	실고추	타르색소	불검출
12-5. 향신료 가공품	천연향신료	위화물	불검출
		타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외)	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=2, m=0, M=10
		대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=0, M=10
		곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)	10% 이하
12-5. 향신료 가공품	향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외)	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=2, m=0, M=10
		대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=0, M=10
		곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)	10% 이하

식품유형		검사항목	규격
12-6. 식염	천일염	-	
	재제소금 (재제조소금)	납	2.0mg/kg 이하
		카드뮴	0.5mg/kg 이하
	태움·용융소금	납	2.0mg/kg 이하
		카드뮴	0.5mg/kg 이하
	정제소금	납	2.0mg/kg 이하
		카드뮴	0.5mg/kg 이하
	기타소금	납	2.0mg/kg 이하
		카드뮴	0.5mg/kg 이하
	가공소금	납	2.0mg/kg 이하
		카드뮴	0.5mg/kg 이하
13. 절임류 또는 조림류			
13-1. 김치류	김치	납	0.3mg/kg 이하
		카드뮴	0.2mg/kg 이하
		타르색소	불검출
		보존료	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
	김칫속	납	0.3mg/kg 이하
		카드뮴	0.2mg/kg 이하
		타르색소	불검출
		보존료	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
13-2. 절임류	절임식품	세균수(멸균제품에 한한다.)	n=5, c=0, m=0
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다.)	불검출
		보존료	<p>°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1.0g/kg 이하(소브산으로서, 다만, 당절임, 식초절임 제외) - 0.5g/kg 이하[소브산으로서, 당절임(건조 당절임 제외)에 한함] - 0.5g/kg 이하(소브산으로서, 식초절임에 한함. 안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0g/kg 이하) <p>°안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 : 1.0g/kg 이하(안식향산으로서, 식초절임에 한함. 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산의 사용량이 0.5g/kg 이하)</p> <p>°그 이외 : 불검출</p>

식품유형		검사항목	규격
13-2. 절임류	당절임	세균수(멸균제품에 한한다.)	n=5, c=0, m=0
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다.)	불검출
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 - 0.5g/kg 이하[소브산으로서, 당절임(건조당절임 제외)에 한함] °그 이외 : 불검출
13-3. 조림류	조림류	세균수(멸균제품에 한한다.)	n=5, c=0, m=0
		대장균군(살균제품에 한한다.)	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소	불검출
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 1.0g/kg이하(소브산으로서 다만, 팔 등 앙금류에 한한다) °그 이외 : 불검출
14. 주류			
탁주	메탄올	0.5mg/mL 이하	
	총산	0.5w/v% 이하 (초산으로서)	
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.2g/kg 이하(소브산으로서) °그 외의 보존료 : 불검출	
약주	메탄올	0.5mg/mL 이하	
	총산	0.7w/v% 이하 (초산으로서)	
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.2g/kg 이하(소브산으로서) °그 외의 보존료 : 불검출	
청주	메탄올	0.5mg/mL 이하	
	총산	0.3w/v% 이하 (호박산으로서)	
맥주	메탄올	0.5mg/mL 이하	
과실주	메탄올	1.0mg/mL 이하	
	보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 0.2g/kg 이하(소브산으로서) °그 이외 : 불검출	
	납(포도주에 한한다.)	0.2mg/kg 이하	
소주	메탄올	0.5mg/mL 이하	
	알데히드	70.0mg/100mL 이하	

식품유형		검사항목	규격
위스키		메탄올	0.5mg/mL 이하
		알데히드	70.0mg/100mL 이하
브랜디		메탄올	1.0mg/mL 이하
		알데히드	70.0mg/100mL 이하
일반증류주		메탄올	0.5mg/mL 이하 (다만, 용설란(Agave tequilana)을 주원료로 한 제품에 한하여 1.0 이하)
		알데히드	70.0mg/100mL 이하
리큐르		메탄올	1.0mg/mL 이하
기타 주류		메탄올	1.0mg/mL 이하
주정		메탄올	주정 0.15mg/mL이하 곡물주정 0.5mg/mL이하
		알데히드	주정 1이하 곡물주정 10이하 (아세트알데히드 mg/100ml)
		중금속	주정 : 불검출 곡물주정: 구리 3mg/kg이하
		염화물	주정 : 불검출
15. 농산가공식품류			
15-1. 전분류	전분	회분	0.4% 이하
	전분가공품	이물	적합
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10 (전분가공품 중 살균제품에 한함)
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0(전분가공품 중 멸균제품에 한함)
15-2. 밀가루류	밀가루	회분	1등급 0.6%이하 2등급 0.9%이하 3등급 1.6%이하 기타 2.0%이하
	영양강화 밀가루	회분	2.0%이하

식품유형		검사항목	규격
15. 농산가공식품류			
15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩버터	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (단 B1은 10.0 µg/kg 이하)
	땅콩 또는 견과류가공품	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (단 B1은 10.0 µg/kg 이하)
15-4. 시리얼류	시리얼류	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
15-5. 전쌀	전쌀	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)	15.0 µg/kg 이하 (단 B1은 10.0 µg/kg 이하)
		이산화황	0.030g/kg 미만
		납	0.2mg/kg 이하
		카드뮴	0.2mg/kg 이하
15-6. 효소식품	효소식품	조단백질	10.0% 이상
		α-아밀라아제	표시량 이상
		프로테아제	표시량 이상
		대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
15-7. 기타 농산 가공품류	과·채가공품	대장균	n=5, c=1, m=0, M=10 (비살균제품 중 더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품 및 파쇄가공품에 한함)
		타르색소	불검출
	곡류가공품	이물	적합
		산가(유당·유처리식품에 한한다)	5.0 이하
		과산화물가(유당·유처리식품에 한한다)	60 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
	두류가공품	이물	적합
		산가(대두분, 유당·유처리식품에 한한다)	대두분 4.0 이하 유당·유처리식품 5.0이하
		과산화물가(유당·유처리식품에 한한다)	60 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0

식품유형		검사항목	규격
15-7. 기타 농산 가공품류	서류가공품	이물	적합
		산가(유당·유처리식품에 한한다)	유당·유처리식품 5.0이하
		과산화물가(유당·유처리식품에 한한다)	60 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
기타 농산가공품	기타 농산가공품	이물	적합
		산가(참깨분, 유당·유처리식품에 한한다)	참깨분 4.0 이하 유당·유처리식품 5.0이하
		과산화물가(유당·유처리식품에 한한다)	60 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
16. 식육가공품 및 포장육			
16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공품	아질산이온	0.07g/kg 미만
		타르색소	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=2, m=10, M=100
		살모넬라(살균제품에 해당된다)	n=5, c=0, m=0/25g
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소 브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
		벤조피렌(훈제제품에 한한다)	5.0 µg/kg 이하
17. 알가공품류			
17-2. 알함유 가공품	알함유가공품	대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=10, M=100
		세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0(멸균제 품에 한함) n=5, c=1, m=10,000, M=50,000(살균제품에 한함)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g

식품유형		검사항목	규격
19. 수산가공식품류			
19-1. 어육 가공품류	어육살	타르색소	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	연육	타르색소	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	어육반제품	타르색소	불검출
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	어묵	타르색소	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	어육소시지	아질산이온	0.05g/kg 미만
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	기타 어육가공품	타르색소	불검출
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		보존료	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출

식품유형		검사항목	규격
19-2. 젓갈류	젓갈	대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소(명란젓은 제외한다.)	불검출
		보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :1.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	양념젓갈	대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소(명란젓은 제외한다.)	불검출
		보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :1.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	액젓	총질소	1.0% 이상 (곤쟁이액젓은 0.8이상)
		대장균균	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소	불검출
		보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :1.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
	조미액젓	총질소	0.5% 이상
		대장균균	n=5, c=1, m=0, M=10
		타르색소	불검출
		보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :1.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
19-3. 건포류	조미건어포	이산화황	0.030g/kg 미만
		대장균	n=5, c=2, m=0, M=10
		황색포도상구균	n=5, c=1, m=0, M=100
	건어포	이산화황	0.030g/kg 미만
		벤조피렌(훈제제품에 한한다.)	10.0 µg/kg 이하[생물로 기준 적용(건조로 인하여 수분함량이 변화된 경우 수분함량을 고려하여 적용)]
	기타 건포류	이산화황	0.030g/kg 미만
		벤조피렌(훈제제품에 한한다.)	10.0 µg/kg 이하[생물로 기준 적용(건조로 인하여 수분함량이 변화된 경우 수분함량을 고려하여 적용)]

식품유형		검사항목	규격
19-4. 조미김	조미김	산가(유처리한 김에 한한다.)	4.0 이하
		타르색소	불검출
19-5. 한천	한천	열탕불용해잔사물	4.0% 이하
		붕산	0.10% 이하
19-6. 기타 수산물 가공품	기타 수산물가공품	이물	적합
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
20. 동물성가공식품류			
20-1. 기타식육 또는 기타 알제품	기타식육 또는 기타알	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다)	20mg% 이하
		장출혈성 대장균(원료용 분쇄육에 한한다.)	n=5, c=0, m=0/25g
		보존료(식육이 함유된 제품에 한한다)	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
		벤조피렌(훈제제품에 한한다.)	5.0 µg/kg 이하
	기타동물성가공 식품	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다)	20mg% 이하
		장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다)	n=5, c=0, m=0/25g
		보존료(식육이 함유된 제품에 한한다)	°소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 :2.0g/kg 이하 (소브산으로서) °그 이외 : 불검출
		벤조피렌(훈제제품에 한한다)	5.0 µg/kg 이하
20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	산가(식용번데기가공품에 한한다)	5.0 이하
		과산화물가(식용번데기가공품에 한한다)	60 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0

식품유형		검사항목	규격
20-3. 자라가공 식품	자라분말	조단백질	48.0~70.0%
		히드록시프롤린	1.0% 이상
		대장균군	n=5, c=0, m=0, M=10
	자라분말제품	조단백질	14.0% 이상
		히드록시프롤린	0.3% 이상
		대장균군	n=5, c=0, m=0, M=10
	자라유제품	산가	1.0 이하
		과산화물가	15.0 이하
		팔밀올레산	8.0~18.0%
		아라키돈산+에이코사펜타엔산	2.0~8.0%
		대장균군	n=5, c=0, m=0, M=10
20-4. 추출가공 식품	추출가공식품	타르색소	불검출
		세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다)	n=5, c=1, m=100, M=1000
		대장균군(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		대장균(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
21. 벌꿀 및 화분가공품			
21-1. 벌꿀류	벌집꿀	-	
	벌꿀	자당	7.0% 이하
		타르색소	불검출
		사카린나트륨	불검출
	사양벌집꿀	-	
	사양벌꿀	-	
21-2. 로열젤리류	로열젤리	10-히드록시-2-데센산	1.6% 이상 (건조제품은 4.0이상)
		조단백질	11.0~14.5% (건조제품은 30.0~41.0)
		대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
	로열젤리제품	10-히드록시-2-데센산	0.56% 이상
		대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
21-3. 화분가공 식품	가공화분	조단백질	18.0% 이상(건조물로 환산)
		타르색소	불검출
		대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
	화분함유제품	조단백질	2.0% 이상
		타르색소	불검출
		대장균	n=5, c=1, m=0, M=10

식품유형		검사항목	규격
22. 즉석식품류			
22-1. 생식류	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스	1g당 100 이하
		바실러스 세레우스	1g당 1,000 이하
		대장균	n=5, c=2, m=0, M=10
	생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스	1g당 100 이하
		바실러스 세레우스	1g당 1,000 이하
		대장균	n=5, c=2, m=0, M=10
22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
		황색포도상구균	1g당 100 이하
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		장염비브리오균(해산물 함유 제품에 한한다.)	1g당 100 이하
		바실러스 세레우스	1g당 1,000이하
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	신선편의식품	대장균	n=5, c=1, m=10, M=100
		황색포도상구균	1g당 100 이하
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		장염비브리오균(해산물 함유 제품에 한한다.)	1g당 100 이하
		바실러스 세레우스	1g당 1,000이하
	즉석조리식품	세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0
		황색포도상구균	1g당 100 이하
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
22-3. 만두류	만두	사카린나트륨	불검출
	만두피(신설)	보존료	불검출
23. 기타가공품류			
23-1. 효모식품	효모식품	대장균	n=5, c=1, m=0, M=10
23-2. 기타가공품	기타가공품	이물	적합
		산가(유당·유처리식품에 한한다)	5.0 이하
		과산화물가(유당·유처리식품에 한한다)	60 이하
		대장균군(살균제품에 한한다)	n=5, c=1, m=0, M=10
		세균수(멸균제품에 한한다)	n=5, c=0, m=0

□ [별표2] 식품유형별 검사항목

구분	검사항목	
1. '큰조롱'을 원료로 사용하는 모든 유형의 식품	이엽우피소(다만, 원료에 대해 검사한 경우에는 해당 식품의 검사항목에서 생략할 수 있다.)	

□ [별표3] 장기보존식품의 검사항목

식품유형		검사항목	규격
1. 통·병조림		세균	세균발육 음성
2. 레토르트식품		세균	세균발육 음성
		타르색소	불검출
3. 냉동식품	(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=100,000, M=500,000
		대장균군(살균제품에 해당된다.)	n=5, c=2, m=10, M=100
	(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000 (살균제품은 n=5, c=2, m=100,000, M=500,000)
		대장균군(살균제품에 해당된다.)	n=5, c=2, m=10, M=100
		대장균(다만, 살균제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=0, M=10

IV. 자주하는 질문

Q1

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

A

답변) 국내에서 식품제조·가공업의 영업자가 자사 제품을 만들기 위해 「수입식품안전관리특별법」에 적합하게 국내로 수입하는 자사제품 제조용 원료로써 배합, 혼합 등의 일부 제조공정을 거친 반가공된 제품을 말함

예시) 생지(밀가루반죽 등)

Q2

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

A

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

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

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

Q1 자가품질검사 주기가 제품별로 다른 이유는?**A**

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

예시) 3개월마다 1회 이상 : 과자류, 김치류, 초콜릿류 등
1개월마다 1회 이상 : 어육가공품, 비가열음료 등

Q2 자가품질검사 주기의 적용시점은?**A**

답변) 식품의 제조연월일을 기준으로 함

예시) 1.20일 제조한 식품을 검사하고 이를 기준으로 1개월마다 1회이상 검사해야 하는 식품이라면 해당 날짜로부터 1개월이 되는 2.19까지 제조하는 식품에 대하여 자가품질검사를 1회이상 실시한 것에 해당되며, 2.20일 이후 처음 제조하는 식품(2.20일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하여야 함

Q3 식품을 일정기간 제조하지 않았을 경우 자가품질검사 주기 적용은?**A**

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

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

Q1

식품유형별로 자가품질검사를 실시 할 수 있는 범위는?

A

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

예시) 식품유형이 동일한 두부 10가지를 생산할 경우 식품공전의 규격항목이 동일하므로 이 중 1개의 제품만 자가품질검사를 실시할 수 있음

- 그러나 같은 두부라 하더라도 밀봉한 제품과 밀봉하지 않은 제품을 동시 생산할 경우 식품공전의 검사항목(대장균)이 다르므로 각각 제품별로 자가품질검사를 실시하여야 함

※ 밀봉한 두부 검사항목 : 중금속, 대장균군(충진, 밀봉한 제품에 한함), 타르색소

※ 밀봉하지 않은 두부 검사항목 : 중금속, 타르색소

Q2

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

A

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

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

Q3

식품기준·규격에서 타르색소, 보존료 검사항목이 있는 경우, 제품제조·가공시 사용하지 않았을 경우에도 타르색소, 보존료를 검사하여야 하는지?

A

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

- 이 경우 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함
- 다만, 공무원 등 식품위생감시원이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니 되거나 사용기준을 초과한 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 기준·규격 위반에 해당됨
- 따라서 영업자가 제조·가공하는 제품은 자가품질검사 항목에는 없더라도 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에 모두 적합하도록 자체적으로 관리하여야 함

Q4

통·병조림, 레토르트 식품 또는 냉동식품의 자가품질검사 항목은 ?

A

답변) 통·병조림, 레토르트 식품 또는 냉동식품 등 장기보존식품은 「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에서 [별표1] 식품유형별 자가품질 검사항목과 [별표3] 장기보존식품의 검사항목을 동시에 적용하여야 함

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

Q5

**식품의 기준·규격에는 설정되어 있으나 자가품질검사 항목에는 없는 것들은
검사를 안해도 되나요?**

A

답변) 자가품질 검사항목은 「식품의 기준 및 규격」에 따라 검사해야 하는 항목 중 영업자 부담 등 현실적 요건을 고려하여 안전과 직결되지 않는 성상 등의 규격은 제외하고 중금속·식중독균 등 위해 규격에 대하여 영업자가 주기적으로 이를 검사하도록 하고 있음

- 다만, 자가품질 검사항목 고시에서 정하고 있지 아니한 규격에 대해서 주기적으로 자가품질검사를 실시할 의무는 없으나, 식품의 기준 및 규격에 적합해야 함.

Q1 자가품질검사 의무 대상 영업자가 직접 검사를 실시할 수 있는지 ?**A**

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

Q2 자가품질검사를 할 수 있는 기관은 ?**A**

답변) 식품등을 제조·가공하는 영업자가 직접 자가품질검사를 하기에 부적합 경우(인력·시설·장비 등이 부족한 경우)에는 식품위생검사기관에 위탁하여 검사를 실시 할 수 있음

※ 식품위생검사기관 현황은 “식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr)→분야별 정보방→ 소비자위해예방→시험검사기관”에서 확인

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

답변) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사를 갖추고 자가품질검사를 실시하는 경우나, 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사를 한 것으로 인정함

- 다만, 조합(협회)에서 해당 조합원의 제품을 검사하려는 경우에는 상기 규정에 해당하지 않으므로 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·연구기관으로 지정 받아야 함

Q1

즉석판매제조·가공업체에서 제조한 식육가공품 등에 대한 자가품질 검사 항목은?

A

답변) 즉석판매제조·가공업체에서 제조한 제품 중 「축산물 위생관리법」 적용품목인 식육가공품(햄·소시지·양념육류 등)은 '축산물가공업 영업자 등의 검사규정(식약처고시 제2018-1호, '18.1.3)*'를 적용해야 함
* '축산물가공업 영업자의 자가품질검사 항목' → '축산물가공업 영업자 등의 검사규정'으로 변경

Q2

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

A

답변) 즉석판매제조·가공업소에서의 자가품질검사는 영업자는 “영업신고를 한 장소별로” 9개월마다 1회 이상 식품유형별로 자가품질검사 하여야 하며, A 영업소에서 생산한 제품에 대한 검사결과를 B영업장에서 생산한 동일 제품에 대한 검사 결과로 인정할 수 없음.

Q1 위탁 제조·가공한 제품의 자가품질검사 실시 주체는?**A**

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

Q2 주문자상표부착방식 식품의 자가품질검사 주기 적용기준은?**A**

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

- ※ 검사주기가 1개월인 제품은 7월 생산제품과 8월 생산제품을 9월에 함께 세관통관할 경우 9월에 1회 검사실시하며 검사주기가 3개월인 제품은 1월, 4월 각각 통관되었을 경우 1월과 4월에 검사 실시
- ※ 기 수입된 제품보다 먼저 제조한 제품을 수입하는 경우라도 세관필증 발급일 기준으로 자가품질검사 주기에 따라 검사 실시함

Q1 자가품질검사 결과 부적합 판정을 받았을 경우 조치사항은 ?**A**

답변) 자가품질위탁검사기관은 자가품질검사결과 부적합하여 회수대상이 되는 식품등은 부적합식품긴급통보시스템으로 우선 통보한 후 식약처(지방식약청) 또는 신고관청에 부적합 공문을 시행하고 식품등 제조·가공 영업자는 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

※ 회수대상이 되는 식품등의 기준(식품위생법 시행규칙 제58조제1항관련 별표 18)

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

Q2 자가품질검사 항목이외 추가 검사한 항목이 부적합 된 경우 조치사항은?**A**

답변) 자가품질위탁검사기관은 자가품질검사 항목 이외의 검사결과가 부적합한 경우에도 부적합식품긴급통보시스템으로 우선 통보한 후 식약처, 지방식약청 또는 신고관청에 부적합 공문을 시행하고 식품등 제조·가공 영업자는 부적합 항목이 회수대상인 경우 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

Q1

영업장소가 서로 다른 다수의 영업장에서 생산한 제품의 자가품질검사 대상 품목은?

A

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

Q2

판매용이 아닌 증정용, 이벤트 행사용으로 생산한 제품도 자가품질검사를 실시하는지?

A

답변) 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하며 판매는 판매 외의 불특정 다수인에게 제공하는 것도 포함 (「식품위생법」 제3조제1항)하고 있으므로
 - 증정용, 이벤트 행사용 제품도 자가품질검사를 실시하여야 함

Q3

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

A

답변) 검사기관은 의뢰자가 의뢰한 내용에 대하여 검사를 실시하여야 함
 - 다만, 의뢰자가 검사항목 등을 지정하지 않았을 경우 의뢰자와 협의하여 검사항목을 결정하여 검사하여야 함

Q4**자가품질검사를 실시하는 경우 검사결과를 입력해야 하는지?****A**

답변) 식품위생법 시행규칙 [별표 17] 제1호하목에 따라 '법 제31조제1항에 따라 자가품질검사를 하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물 제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영'하여야 함.

- 영업자가 자체 기록관리시스템을 구비한 경우에는 해당 시스템을 사용할 수 있으며, 그렇지 않을 경우에는 식약처에서 운영하는 통합 LIMS(통합실험실정보관리시스템, <https://lims.mfds.go.kr>)를 이용하실 수 있음.

V. 참고자료

※ 식약처 홈페이지 > 분야별 정보망 > 소비자위해예방 > 시험검사기관에서 조회(17.12월 기준)

□ 전문시험·검사기관 12개소(업무범위: 자가품질위탁검사, 수입식품검사)

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사 항목	유효기간
1	제001호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학 연구원	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사, 식품조사처리확인	2019.8.6.
2	제026호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학 연구원 부산지소	부산시 남구 수영로 309(대연동) ☎051-628-7915 fax051-628-7953	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
3	제030호	한국기초과학지원연 구원 서울센터	서울시 성북구 안암로 145 고려 대학교 자연캠퍼스 ☎02-6943-4197 fax02-6943-4108	식품	다이옥신	2019.8.6.
4	제035호	(주)한국분석기술연구원	부산시 동구 대영로 267 해광빌딩 (초량동) ☎051-466-1231 fax051-466-3298	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
5	제038호	한국건강기능식품협 회 부설 한국기능식 품연구원	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 식품조사처리확인, 방사능, 유전자변형식품	2019.8.6.
6	제042호	(주)코젠바이오텍	서울시 금천구 가산디지털1로 168 우림라이온스밸리 C동 1101호 1203호 ☎02-2026-2150~4,Fax02-2026-2155	식품	유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
7	제045호	한국에스지에스(주)	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301 호, 302호, 303호, 304호(오전동) ☎031-689-8621~27, fax070-4332-1659	식품, 건강기능식품, 기구 및 용기·포장	(자가품질위탁)이화학, 미생물, 잔류농약 (전문)유전자변형식품의 확인검사, 방사능	2019.8.6.
8	제054호	(주)정피엔씨연구소	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유·타워 1504호, 1505호(영덕동) ☎031-708-8113 fax031-702-8110	식품	유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
9	제074호	조선대학교 산학협 력단	광주광역시 동구 필문대로 309번지 (서석동) 조선대학교 공대1호관 16층 ☎062-230-7160 fax062-230-7243	식품	방사능	2019.7.6.
10	제078호	제주대학교 원자력 과학기술연구소	제주특별자치도 제주시 제주대 학로 102 제주대학교 ☎064-754-2313 fax064-755-6186	식품	방사능	2019.4.12.
11	제085호	(주)네오시스코리아	대전광역시 유성구 엑스포로 339번길 10-11 B1층 ☎042-489-6541 fax042-489-6534 070-4891-1813	식품	방사능	2019.10.15.
12	제117호	하나원자력기술(주) 환경방사능분석센터	충북 청주시 청원구 안덕별로 104번길 28, 청주대학교 미래창 조관 510호, 505A호 ☎070-4035-1942 fax043-213-1272	식품	방사능	2020.3.9.

□ 자가품질위탁 시험·검사기관 60개소(업무범위: 자가품질위탁검사)

연번	자정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
1	제009호	한국장류협동조합	서울시 송파구 삼전로 7길 6 ☎02-424-3141-4 fax02-424-3145	식품 (장류, 면류, 어육 가공품, 조미식품)	이화학, 미생물	2018.8.6
2	제019호	㈜현대그린푸드 식품 위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30 ☎031-525-2131~9 fax 031-525-2493	식품 (현대백화점 자체 브랜드, 즉석판매 제조·가공업소의 식품)	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
3	제023호	(재) 한국건설생활 환경시험연구원 (KCL)	서울시 금천구 가산디지털 1로 199(가산동) ☎02-2102-2571 fax02-855-1802	기구 및 용기포장	이화학, 미생물	2019.8.6
4	제025호	삼성웰스토리(주)식품 연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1(마북동, 외 6필지) ☎031-899-0578, 031-288-5017 fax031-288-0811	식품 (유통전문판매업 자체브랜드 식품)	이화학, 미생물, 방사능, 식품 용수 등의 노로바이러스, 유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
5	제027호	순창군장류사업소	전라북도 순창군 순창읍 민속마 을길 61 ☎063-650-5452 fax063-650-5429	식품 (장류, 조미식품, 절임식품)	이화학, 미생물	2019.6.11
6	제033호	(재)전라북도 생물산업 진흥원	전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18 ☎063-210-6555 fax063-210-6559	식품	이화학, 미생물	2019.6.4.
7	제039호	수원여자대학교 식품분석연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8217~8 fax031-290-8220	식품	이화학, 미생물	2019.8.6.
8	제048호	(재)경북테크노파크 대구한의대학교특화 센터 식품위생검사소	경북 경산시 유곡동290 ☎053-819-1495 fax053-819-1496	식품	이화학, 미생물	2019.8.6
9	제049호	제주대학교 생명과학 기술혁신센터	제주도 제주시 제주대학로 102 ☎064-754-2134, 2136 fax064-726-3539	식품	이화학, 미생물	2019.6.30.
10	제050호	㈜산업공해연구소	서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 ☎02-2026-1252 fax02-2026-1268	식품, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물	2019.8.6
11	제057호	㈜푸드머스 에이치엔 에스연구소	경기도 용인시 처인구 원삼면 맹 리로 2번길 31 3층 ☎031-330-2452 fax031-333-2539	식품 (푸드머스 자체브 랜드 또는 풀무원 브랜드식품, ㈜푸드 머스 납품식품)	이화학(잔류농약 제외), 미생물, 식품용수등의노 로바이러스, 유전자변형식품의 확인검사	2019.8.6.
12	제060호	건국대학교 글로컬 캠퍼스 바이오 식· 의약 연구센터	충북 충주시 충원대로 268 상허 연구동 514호 ☎043-840-3871 fax043-840-3872	식품	이화학, 미생물	2019.8.6

연번	자정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
13	제065호	(재)창녕양파장류연구소	경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085 ☎055-532-3921 fax055-532-3922	식품	이화학, 미생물	2020.6.29
14	제068호	(주)아워홈 식품연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 388번지 20 1층 ☎031-778-2977 fax031-778-2990	식품 (주)아워홈 자체 브랜드식품(PB), 협력업체의 (주)아워홈납품식품)	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스	2020.8.29.
15	제069호	한서대학교 산학협력단 식품분석센터	충남 서산시 한서로 46 이학관 103호 ☎041-660-1776 fax041-660-1775	식품	이화학, 미생물	2020.8.24
16	제075호	에스피씨(주)식품생명공학연구소	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층(501,503,505,506호) ☎02-870-7412 fax02-870-7499	식품	이화학, 미생물	2018.8.11.
17	제079호	주식회사 우솔환경연구원 대전센터	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎042-936-1212 fax042-936-1220	식품	이화학, 미생물	2019.5.2
18	제080호	서원대학교 산학협력단 친환경바이오 소재 및 식품센터	충청북도 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 서원대학교 제2자연관 215호 외 ☎ 043-299-8156, 8157, 8102 fax043-299-8158	식품	이화학, 미생물	2018.9.11
19	제081호	한국인터넷텍스팅서비스(주)	서울시 성동구 성수동 아차산로 5길 7(성수동2가,아주디지털타워 1층) ☎02-6090-9521 fax02-3409-0025	식품	이화학, 미생물	2018.9.28
20	제082호	(사)한국식용유지고추가공업협회 부설 시험분석연구원	서울시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호 ☎02-2294-2269 fax02-2297-1867	식품 (식용유지류에 한함)	이화학	2018.11.11
21	제083호	진안홍삼연구소	전라북도 진안군 진안읍 홍삼한방로 41 ☎063-432-0193 fax063-432-0910	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	2018.12.21.
22	제086호	신라대학교산학협력단 식품분석센터	부산시 사상구 백양대로 700번길 신라대학교 마린바이오산업화지원센터 204호 ☎051-999-5689 fax051-999-6930	식품	이화학, 미생물	2019.10.16
23	제088호	한화호텔앤드리조트 (주)식품연구소	경기도 평택시 천북면 청북서로 23 ☎031-650-3430 fax031-650-3437	식품 (한화호텔앤드리조트(주)의 자체브랜드 식품,협력업체의 한화호텔앤드리조트(주)납품식품 (잔류농약제외))	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스	2019.12.8.
24	제090호	재단법인 경북바이오산업연구원	경북 안동시 경동로 1486-18 ☎054-850-6901, 6914~6916 fax054-850-6999	식품	이화학, 미생물	2020.2.24.
25	제091호	(재)금산국제인삼약초연구소	충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25 ☎041-750-1631 fax041-750-1629	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	2018.3.25

연번	자정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
26	제092호	동해안해양생물자원 연구센터	강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉 원주대학교 공동실험실습관 4층 ☎033-640-2730 fax033-643-3832	식품	이화학, 미생물	2018.2.1.
27	제093호	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠패이어빌딩 801~806호, 907호 ☎070-4044-8832 fax070-4032-1902	식품	이화학, 미생물	2018.2.2.
28	제094호	(사)KOTITL 시험연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동) ☎02-3451-7446 fax02-3451-7464	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스	2018.3.5.
29	제096호	CJ프레시웨이(주)식품 안전센터	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031)776-5640 fax031-631-7352	식품 (CJ프레시웨이 자체 브랜드식품 또는 CJ 브랜드식품, 협력업체의 CJ프레시웨이 납품식품 (잔류농약 제외))	이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스	2018.9.21.
30	제097호	(사)한국인삼제품협회	서울시 종로구 창경궁로 16가길 8 ☎02-3672-8502~4 fax02-3672-8505	식품 (기타가공품, 캔다류, 다류, 인삼홍삼음료, 혼합음료, 당철임), 건강기능식품 (인삼, 홍삼)	이화학, 미생물	2018.11.5.
31	제098호	(주)혜성환경	경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35(호계동) 4층 ☎031-473-3413 fax031-472-2996	식품	식품용수 등의 노로바이러스	2018.12.2.
32	제099호	(주)디아이분석센터	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	식품	이화학, 미생물	2019.1.3.
33	제100호	(주)세스코시험분석센터	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층 (상일동) ☎02-2140-3515, fax02-426-6052	식품	이화학, 미생물	2019.1.27.
34	제101호	(주)바이오푸드랩	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400, fax070-7410-1430	식품	이화학, 미생물	2019.2.15.
35	제102호	(주)동원에프앤비 식품 안전센터	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 46, 3층 ☎031-740-3643, fax031-740-36710	식품 (주)동원에프앤비와 계열사 생산식품 검사 및 협력업체의 납품식품검사(잔류농약 제외))	이화학, 미생물	2019.3.3.
36	제103호	한국식품시험검사원 협회	서울특별시 금천구 시흥대로 281 702호 (시흥동 새한벤처월드) ☎070-7437-3656 fax02-891-3655	식품	미생물	2019.4.14.

연번	자정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
37	제104호	중앙생명연구원(주)	경기도 남양주시 별내면 청학로54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	식품	미생물	2019.4.27.
38	제105호	제일분석센터(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호(구로동, 한신아이티타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	식품	미생물	2019.5.18.
39	제106호	(주)한국친환경유기인증센터	경기도 군포시 공단로 149, 408호(당동, 아이밸리) ☎031-428-3273 fax031-428-3278	식품	이화학, 미생물	2019.6.12.
40	제107호 (구제8호)	(주)동진생명연구원	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기포장	이화학, 미생물, 식품 용수 등의 노로바이러스	2019.8.15.
41	제108호 (구, 52호)	비케이랩(주)	부산광역시 금정구 금샘로 585 4,5층(남산동, 다솔빌딩) ☎051-513-3225 fax051-513-3224	식품	이화학, 미생물	2019.8.23.
42	제109호	(재)전남생물산업진흥원 식품산업연구센터	전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동) ☎061-336-9620 fax061-336-9627	식품	이화학, 미생물	2019.8.29.
43	제110호	(주)에이엔드에프	경기 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 ☎031-493-3547 fax031-493-1959	식품	이화학, 미생물	2019.9.26.
44	제111호	(주)메빅스	서울특별시 금천구 가산디지털2로 53(가산동, 한라시그마밸리 1211~1212호, 610~612호) ☎02-2088-7108 fax070-4032-3191	식품	이화학, 미생물	2019.9.27.
45	제112호	계명대학교 전통미생물 자원개발 및 산업화연구센터	대구시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 ☎053-580-6446 fax053-580-6465	식품	이화학, 미생물	2019.9.27.
46	제113호	한국김치·절임식품공업 협동조합	서울특별시 송파구 백제고분로 509(대중빌딩 6층) ☎ 02-2203-8729, fax02-419-4581	식품	이화학, 미생물	2019.10.9.
47	제114호	(주)한국바이오분석연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519, 3층 305호, 306호(상대원동, 중앙아인스프라츠) ☎ 031-602-9000, fax031-604-9001	식품	이화학, 미생물	2019.10.10.
48	제115호	한결분석센터 주식회사	경상남도 진주시 월아산로 991 (☎055-763-4048, fax055-763-4049)	식품	이화학, 미생물	2020.1.22.
49	제116호	부산어육제품공업 협동조합	부산광역시 동구 자성공원로 30-1(범일동) (☎051-255-6002, fax051-242-7487)	식품 (어육가공품)	이화학, 미생물	2020.2.16.
50	제118호	주식회사 케바(K.E.B.A)	경상남도 진주시 큰들로 109(상평동) (☎055-757-1500, fax055-755-2774)	식품	이화학, 미생물	2020.4.2.

연번	자정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
51	제119호	부경대학교 식품분석센터	부산광역시 남구 용당동 신선로 365 (☎051-629-7356, fax051-629-7360)	식품	이화학, 미생물	2020.5.11.
52	제120호	(주)우솔환경연구원 경기센터	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동) (☎031-212-0063, fax031-212-0622)	식품	이화학, 미생물	2020.5.15.
53	제121호	미크론분석기술센터	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산동) (☎031-225-8284, fax031-237-8284)	식품	미생물	2020.5.15.
54	제122호	주식회사 다솔 식품분석연구소	서울특별시 강동구 올림픽로 821, 202-302-401·402호(암사동) (☎02-441-5448, fax070-8709-5549)	식품	이화학, 미생물	2020.5.14.
55	제123호	(주)가온시험분석센터	부산광역시 해운대구 선수촌로 181-2 (☎051-717-3369, fax051-717-3069)	식품	이화학, 미생물	2020.7.4
56	제124호	한국식품검사센터(주)	대구시 달서구 성서공단로 94 3,4층 (☎070-8911-9676, fax070-8911-9675)	식품	이화학, 미생물	2020.9.20.
57	제125호	주식회사 씨티케이	경기도 성남시 분당구 판교로 744, 씨동 204, 204-1, 205, 301호(야탑동, 분당테크노파크) (☎031-702-3155, fax031-624-9501)	식품	이화학, 미생물	2020.9.24
58	제126호	대전대학교 난치성면역질환의 동서생명의학연구센터 (대전대학교 산학협력단)	대전광역시 동구 대학로 62(용운동, 산학협력단 325호 외) (☎042-280-2822, fax042-280-2624)	식품	이화학, 미생물	2020.9.27.
59	제127호	(재)하동녹차연구소 식품분석센터	경상남도 하동군 섬진강대로 3748-14 (☎055-880-6540, fax055-880-2879)	식품	이화학, 미생물	2020.10.15.
60	제128호	뷰로베리타스씨피에스코리아 주식회사	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층 809호(관양동, 오비즈타워) (☎031-688-8000, fax031-360-0276)	식품	이화학, 미생물	2020.11.15.

□ 축산물 시험·검사기관 37개소 : 35개소(자가품질위탁), 2개소*(수입, 자가품질위탁)

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
1	제2호	한국식품안전관리인증원	경기도 안양시 만안구 전파로24번길 55 ☎031-390-5252 fax031-465-6698	축산물 (조제유류 제외)	이화학(중금속제외), 미생물	20.12.25.
2	제6호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원*	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) ☎02-3470-8200 fax02-523-2072	축산물 (수입 자가품질위탁)	이화학,미생물, 잔류농약, 동물용의약품	20.11.25.
3	제8호	랩프런티어	경기도 안양시 동안구 안양천동로 60 영린빌딩 3층 ☎031-460-9125 fax031-460-9120	축산물	이화학, 미생물	20.12.17.
4	제9호	에이앤드에프	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250 씨티프라자 5층 ☎0031-493-3547 fax031-493-1959	축산물	이화학, 미생물	20.11.25.
5	제10호	삼성웰스토리(주) 식품연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1, 3층 ☎031-899-0543 fax031-288-0811	축산물 (식육가공품 및 알가공품에 한함)	이화학, 한우확인시험	20.12.25.
6	제12호	농협경제지주(주) 축산연구원	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20 ☎031-659-1336 fax031-659-1399	축산물 (식육가공품 (식용지 식용되지 제외), 알가공품에 한함)	이화학, 미생물, 잔류동물용의약품 (합성호르몬제외)	20.12.25.
7	제13호	계명대학교 전통미생물자원개발 및 산업화연구센터	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 계명대학교 첨단산업지원센터 103호 ☎053-580-6441 fax053-580-6465	축산물	이화학, 미생물	17.12.31.
8	제14호	(주)동진생명연구원	경남 창원시 의창구 차동로48번길 61 ☎055-293-5440 fax055-293-6980	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물	20.11.25.
9	제15호	CJ프레시웨이(주) 식품안전센터	경기도 이천시 마장면 덕평로 811 ☎031-776-5654 fax031-631-7352	축산물 (식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물	20.11.25.
10	제16호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30, 4층 ☎031-525-2130 fax031-525-2493	축산물 (식육가공품, 알가공품에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험	20.11.25.
11	제18호	수원여자대학교 식품분석연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 ☎031-290-8263 fax031-290-8220	축산물	이화학, 미생물	20.11.25.
12	제20호	(주)한국분석기술연구원	부산광역시 동구 대영로 267 해광빌딩 301호 ☎051-466-1231 fax051-466-3298	축산물	이화학, 미생물	20.11.25.
13	제22호	(주)산업공해연구소	서울특별시 금천구 디지털로 130 남성프라자1008호 ☎02-2026-1250 fax02-2026-1268	축산물	이화학, 미생물	20.11.25.
14	제26호	(사)한국건강기능식품협회 부설 한국기능식품연구원	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700, B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 ☎031-628-2400 fax031-628-0400	축산물	이화학, 미생물	18.1.15.
15	제27호	아워홈식품연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 388번길 20 ☎031-778-2979 fax031-778-2990	축산물 (조제유류 제외)	이화학(중금속제외), 미생물	19.02.05.
16	제29호	농업기술실용화재단	경기도 수원시 권선구 수인로 135번길 22 ☎031-8012-9652 fax031-8012-9609	축산물	한우확인시험	19.06.07.
17	제33호	한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원 부산지소	부산광역시 남구 수영로 309 경성대학교 누리생활관 내 ☎051-628-7915 fax051-628-7953	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물	18.11.4.

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
18	제37호	주식회사 우솔환경연구원 대전센터	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑립동) ☎042-936-1212 fax042-936-1220	축산물	이화학, 미생물	18.3.1.
19	제39호	(사)KOTIT시험연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로541번길 29, 2층 ☎02-3451-7000 fax02-3451-7464	축산물	이화학, 미생물	18.10.4.
20	제40호	(주)동원에프앤비 식품안전센터	경기도 성남시 중원구 둔촌대로541번길 46, 3층 ☎031-740-3625 fax031-740-3670	축산물	이화학, 미생물	18.10.4.
21	제41호	(주)바이오푸드랩	서울시 구로구 디지털로 30길 28 1410~1414호(구로동, 마리오타워) ☎070-7410-1400 fax070-7410-1430	축산물	이화학, 미생물	18.10.15.
22	제42호	한화호텔앤드리조트(주) 식품연구소	경기도 평택시 청북면 청북서로 23, 한화푸디스트 2층 ☎031-650-3430 fax031-650-3437	축산물	이화학(중금속제외), 미생물, 한우확인시험	18.11.09.
23	제43호	(주)정피앤씨연구소	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120, 유타워 1504, 1505호 ☎031-708-8113 fax031-705-0296	축산물	한우확인시험	18.11.26.
24	제44호	신라대학교 산학협력단 식품분석센터	부산광역시 사상구 백양대로 700번길 신라대학교 마린바이오산업화지원센터 204호 ☎051-999-5878 fax051-999-6930	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물	19.1.21.
25	제45호	중앙생명연구원(주)	경기도 남양주시 별내면 청학로54번길 50 ☎031-844-1720 fax031-844-0854	축산물	미생물	19.4.27.
26	제46호	비케이랩(주)	부산광역시 금정구 금샘로 585 4,5층(남산동, 다솔빌딩) ☎051-513-3225 fax051-513-3224	축산물	이화학, 미생물	19.4.27.
27	제47호	제일분석센터(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272, 815호, 912~914호(구로동, 한신IT 타워) ☎02-868-8188 fax02-868-4610	축산물	미생물	19.5.18.
28	제48호	(주)디아이분석센터	경기도 의정부시 가농로 9, 2,3,4층(가농동, 수신빌딩) ☎031-836-5123 fax031-836-5124	축산물	이화학(성상추가), 미생물	19.5.18.
29	제49호	(주)오에이티씨	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠피어빌딩 801~806호, 907호 ☎070-4044-8830 fax070-4032-1902	축산물	이화학, 미생물	19.6.14..
30	제50호	에스피씨(주)식품생명공학연구소	서울시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층(501,503,505,506호) ☎02-870-7427 fax02-870-7499	축산물	이화학, 미생물	19.10.17.
31	제52호	한국인터텍 테스트링 서비스(주)	서울시 성동구 아차산로5길 7 (성수동2가 아주티지털타워 3,4층)	축산물	이화학, 미생물	19.12.11.
32	제53호	하나원자력기술(주) 환경방사능분석센터	충북 청주시 청원구 안덕별로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 505A호 ☎054-749-1270 fax054-774-1270	축산물	방사능	2020.3.9.
33	제54호	(주)우솔환경연구원 경기센터	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38, 4층(매탄동) ☎031-212-0063 fax031-212-0622	축산물	이화학, 미생물	2020.5.16.
34	제55호	미크론분석기술센터	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3 (송산동) ☎031-225-8284 fax031-237-8284	축산물	미생물	2020.5.16.

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험·검사항목	유효기간
35	제56호	(주)한국바이오분석 연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519 중일아인스프라츠 305,306호 ☎031-602-9000 fax031-604-9001	축산물	미생물	2020.9.7
36	제57호	(주)메빅스	서울시 금천구 가산디지털2로 53 (가산동, 한라시그마벨리) ☎02-2088-7108 fax02-4032-3191	축산물	미생물	2020.11.13
37	제58호	(주)다솔식품분석연 구소	서울시 강동구 올림픽로 821, 202, 302, 401, 402호(암사동) ☎02-441-5448 fax070-8709-5549	축산물	이화학, 미생물	2020.12.18.

식품위생법

1962	1986	1995	2009	2013
식품위생법 제정	제도마련	제도개정	전면개정	일부 개정
	자가품질검사 의무규정 신설 (제19조)	자가품질검사 방법 등 세부 규정 신설 (별표8)	자가품질검사 방법 등 규정 개정(별표12)	식품위생법이 식약처로 이관

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

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>② 제1항의 경우에 보건사회부장관·서울 특별시장·직할시장 또는 도지사는 영업을 하는 자가 직접 검사하기 부적합한 때에는 제18조의 규정에 의하여 지정된 식품 위생검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p>	
<p>[법률 제5099호, 1995.12.29, 일부개정]</p>	<p>제19조(자가품질검사의 의무) ①식품등을 제조·가공하는 영업을 하는 자는 보건복지부령이 정하는 바에 의하여 그가 제조·가공하는 식품등이 제7조제1항 및 제2항 또는 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의한 기준·규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다.</p> <p>② 제1항의 경우에 보건복지부장관, 시·도지사는 영업을 하는 자가 직접 검사하기 부적합한 때에는 제18조의 규정에 의하여 지정된 식품위생검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항의 규정에 의한 검사 항목, 검사절차 기타 검사에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p>	<p>·검사항목, 절차 등 세부규정 신설(별표8)</p>
<p>[법률 제9432호, 2009.2.6, 전부개정]</p>	<p>제31조 (자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지가족부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사</p>	<p>·별표8 → 별표12 ·주문자상표부착방식 식품검사 강화</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지가족부령으로 정한다.</p> <p>제44조 (영업자 등의 준수사항)</p> <p>① ~ ④ (생략)</p> <p>⑤ 주문자 상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁하여 제19조에 따라 식품등(이하 “주문자상표부착식품등”이라 한다)을 수입·판매하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 지켜야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 주문자상표부착식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전청장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 대통령령으로 정한 기관 또는 단체로 하여금 현지 위생점검 등을 실시하여야 한다. 2. 주문자상표부착식품등에 대하여 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 	
<p>[법률 제9932호, 2010.1.18, 타법개정]</p>	<p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p>	
<p>[법률 제10787호, 2011.6.7, 일부개정]</p>	<p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 보건복지부령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품 등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전청장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사 기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자 및 제2항에 따른 자가품질위탁검사 기관은 제1항에 따른 검사 결과 해당식품등의 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장에게 보고하여야 한다.</p> <p>④ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.</p>	<p>· 제3항을 제4항으로 하고 제3항 신설</p>
<p>[법률 제11690호, 2013.3.23., 타법개정]</p>	<p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품 등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞</p>	<p>· 식약청장 → 식약처장 · 보건복지부령 → 총리령</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전처장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 제24조제2항제2호에 따른 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p> <p>③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자 및 제2항에 따른 자가품질위탁검사기관은 제1항에 따른 검사 결과 해당식품등의 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.</p> <p>④ 제1항 및 제2항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.</p>	
<p>[법률 제11985호, 2013.7.30., 타법개정]</p>	<p>제31조(자가품질검사 의무) ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품 등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다.</p> <p>② 식품의약품안전처장 및 시·도지사는 제1항에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 행하는 것이 부적합한 경우 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있다.</p>	<p>「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제정</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자는 제1항에 따른 검사결과 해당식품 등의 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.</p> <p>④ 제1항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.</p>	

식품위생법 시행규칙

1987	1995	2005	2009	2013
제도마련	제도개정	제도개정	전면개정	일부 개정
자가품질검사 의무규정 신설(제 19조)	자가품질검사 방법 등 세부규정 신설(별표8)	식품제조·공업과 축산·배양·공업 구분(별표8)	자가품질검사 방법 등 규정개정 (별표 12)	시행규칙이 식약처로 이관

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
<p>[시행 1987. 3.28]</p> <p>[보건사회부령 제798호, 1987. 3.28, 전부개정]</p>	<p>제19조(자가품질검사) 법 제19조제1항의 규정에 의하여 자가 품질검사를 하여야 할 자는 식품등을 제조하는 영업을 하는 자 중에서 제20조의 규정에 의한 시설기준 중 검사실을 갖추어야 하는 자로 한다.</p> <p><별표 > 업종별 시설기준</p> <p>바. 검사시설 (1) 업종별 시설기준에서 검사시설을 갖추어야 하는 영업에 있어서는 검사에 필요한 설비와 다음의 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다. 다만, 업종에 따라 실험검사에 불필요한 기계·기구는 그러하지 아니하다.</p>	<p>·식품 & 첨가물</p>
<p>[보건복지부령 제10호, 1995. 8.31, 일부개정]</p>	<p>제19조(자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동</p>	<p>·별표8 세부규정</p> <p>·위탁규정 신설</p> <p>·동업자조합의 공동시설 인정</p> <p>·기록서 보관의무</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가 품질검사를 하고자 하는 때에는 보건복지부장관이 검사능력이 있다고 인정한 당해식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p>	
	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품의 일반기준 및 규격</p> <p>(1) 비소·중금속·첨가물: 매월 2회이상</p> <p>(2) 항생물질등·농약·아플라톡신·마비성패류독 6월마다 1회 이상</p> <p>나. 식품별 개별기준 및 규격</p> <p>(1) 미생물관련항목 매월 2회이상</p> <p>(2) 중금속류매월 2회이상</p> <p>(3) 첨가물 매월 2회이상</p> <p>(4) 기타 성분규격 매월 2회이상</p> <p>다. 첨가물별 기준 및 규격 매월 2회이상</p> <p>라. 기구 및 용기·포장별 기준 및 규격 매월 2회이상</p> <p>주 1. 검사항목의 적용은 당해제품의 해당 항목에 한한다.</p> <p>2. 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>2. 원료 또는 용기·포장의 검사 : 2월마다 1회이상. 다만, 당해원료 또는 용기·포장의 제조·가공업자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 검사한 경</p>	<p>·검사항목 및 주기</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.</p>	
<p>[보건복지부령 제41호, 1996.12.20, 일부개정]</p>	<p>제19조 (자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가 품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다. 다만, 법 제13조의 규정에 의하여 제품검사를 받은 식품등에 대하여는 따로 자가품질검사를 실시하지 아니할 수 있다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 보건복지부장관이 검사능력이 있다고 인정한 당해식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p>	<p>· 제품검사시 자가품질 검사 면제</p>
	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 제조·공하는 품목별로 실시하여야 한다.</p> <p>나. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제</p>	<p>· 검사 주기 완화 (2회→1회/월)</p> <p>· 식품제조가공업의 검사주기를 이원화 (6개월과 1개월)</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>다. 검사항목의 적용은 당해제품의 해당항목에 한한다.</p> <p>라. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다. 다만, 식품일반의 성분에 관한 규격중 항생물질등·농약·아플라톡신 또는 마비성패독에 대한 자가품질검사는 원료검사시에 당해항목을 검사한 경우에는 이를 검사하지 아니할 수 있다.</p> <p>(1) 별표 9의 식품제조·가공업의 시설기준에서 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품을 제조·가공하는 식품제조·가공업자 및 즉석판매제조·가공업자</p> <p>(가) 성상·이물 : 1월마다 2회이상</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회이상</p> <p>(2) (1)외의 식품제조·가공업자</p> <p>(가) 식품일반의 성분에 관한 규격</p> <p>① 성상·이물 : 동일 생산단위별로 1회이상</p> <p>② 비소·중금속·식품첨가물 : 6월마다 1회이상</p> <p>③ 항생물질등·농약·아플라톡신·마비성패독 : 1년마다 1회이상</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>(3) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류 제조업자</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>2. 원료 또는 용기·포장의 검사[제1호 라목 (1)의 영업자를 제외한다] 원료 또는 용기·포장의 자가품질검사는 품목별로 2월마다 1회이상 실시하여야 한다. 다만, 당해 원료 또는 용기·포장의 제조업자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p>3. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 보건복지부장관이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제83호, 1998.10.19, 일부개정]</p>	<p>제19조(자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가 품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다. 다만, 법 제13조의 규정에 의하여 제품검사를 받은 식품 등에 대하여는 따로 자가품질검사를 실시하지 아니할 수 있다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 식품의</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>약품안전청장이 검사능력이 있다고 인정 한 당해식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p>	
	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 제조· 가공하는 품목별로 실시하여야 한다.</p> <p>나. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>다. 검사항목의 적용은 당해제품의 해당항 목에 한한다.</p> <p>라. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다. 다만, 식품 일반의 성분에 관한 규격중 항생물질 등·농약·아플라톡신 또는 마비성패독 에 대한 자가품질검사는 원료검사시에 당해항목을 검사한 경우에는 이를 검 사하지 아니할 수 있다.</p> <p>(1) 별표 9의 식품제조·가공업의 시설기 준에서 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품을 제조· 가공하는 식품제조·가공업자 및 즉석 판매제조·가공업자</p> <p>(가) 성장·이물 : 1월마다 2회이상</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회이상</p> <p>(2) (1)외의 식품제조·가공업자</p> <p>(가) 식품 일반의 성분에 관한 규격</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>① 성상·이물 : 동일 생산단위별로 1회이상</p> <p>② 비소·중금속·식품첨가물 : 6월마다 1회이상</p> <p>③ 항생물질등·농약·아플라톡신·마비성 패독 : 1년마다 1회이상</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>(3) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류 제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 1월마다 1회이상</p> <p>2. 원료 또는 용기·포장의 검사[제1호 라목 (1)의 영업자를 제외한다] 원료 또는 용기·포장의 자가품질검사는 품목별로 2월마다 1회이상 실시하여야 한다. 다만, 당해 원료 또는 용기·포장의 제조업자가 자가품질검사를 한 경우, 식품위생검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p>3. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제139호, 1999.12.29, 일부개정]</p>	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가</p>	<p>· 즉석판매제조업의 경우 식품유형별로 실시</p> <p>· 기구용기포장 재질별 검사</p> <p>· 성상, 이물 삭제</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호사목(1)(나)의 규정에 의하여 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 대상 식품 중 빵류(크림빵 및 샌드위치에 한한다), 아이스크림제품류·식육제품·어육제품·두부류·식용유지·청량음료·추출가공식품·순대류 및 도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 식품제조·가공업중 인삼제품류 및 건강보조식품 (가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회 이상[인삼제품류중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류 (홍삼 100%에 한</p>	<p>·인삼제품류 건강보조 식품 별도 구분</p> <p>·기구용기 주기완화 (1월→2월)</p> <p>·원료 또는 용기포장의 검사규정 삭제</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>한다)] (나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) (1)(2)외의 식품제조·가공업자 ○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자 (가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상 (나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일 재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제166호, 2000. 8. 8, 일부개정]</p>	<p>제19조(자가품질검사) ① 법 제19조제1항의 규정에 의한 자가품질검사는 별표 8의 자가품질검사기준에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>② 영업자가 제1항의 규정에 의하여 자가품질검사를 실시하는 경우 자가품질검사시설의 미비등으로 직접 검사하기 어려운 때에는 법 제19조제2항의 규정에 의하여 식품위생검사기관에 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>③ 제2항의 경우 식품위생검사기관중 동업자조합의 공동검사실에 의뢰하여 자가품질검사를 하고자 하는 때에는 식품의약품안전청장이 검사능력이 있다고 인정된 당해 식품에 한하여 의뢰하여 검사할 수 있다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시 하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의하여 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 대상 식품 중 빵류(크림빵 및 샌드위치에 한한다)·아이스크림제품류·식육제품·어육제품·두부류·식용유지·청량음료·추출가공식품·순대류 및 도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>(2) 식품제조·가공업중 인삼제품류 (가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회이상[인삼제품류 중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류(홍삼 100%에 한한다)] (나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) (1)(2)외의 식품제조·가공업자 ○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자 (가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상 (나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일 재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제199호, 2001. 7.31, 일부개정]</p>	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때</p>	<p>·샌드위치 삭제</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의하여 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 대상 식품 중 빵류(크림빵에 한한다)·아이스크림 제품류·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인산제품류·음료류·추출가공식품·순대류 및 도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 식품제조·가공업중 인삼제품류</p> <p>(가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회 이상[인삼제품류 중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류(홍삼 100%에 한한다)]</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>(4) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제254호, 2003. 8.18, 일부개정]</p>	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시 하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의</p>	<p>·첨가물 미사용시 검사항목 생략</p> <p>·도시락류 검사주기 강화(6개월→1개월)</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>한 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업의 대상식품(도시락류를 제외한다) 및 즉석판매제조·가공업의 대상식품중 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공 식품 및 순대류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 별표 11 제3호 아이스크림 제품류 및 동표 제14호 기타 식품류중 (9)도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) 식품제조·가공업중 인삼제품류</p> <p>(가) 식품일반의 성분에 관한 규격중 잔류농약 : 1월마다 1회 이상[인삼제품류 중 농축인삼류·농축홍삼류·인삼분말류(인삼 100%에 한한다) 및 홍삼분말류(홍삼 100%에 한한다)]</p> <p>(나) 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(4) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(5) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제270호, 2004. 1.31, 타법개정]</p>	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등의 검사</p> <p>가. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시 하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 별표 9 제1호 사목(1)(나)의 규정에 의한 검사실을 갖추지 아니할 수 있도록 정하여져 있는 식품제조·가공업의 대상식품(도시락류를 제외한다) 및 즉석판매제조·가공업의 대상식품중 빵</p>	<p>·인삼제품류 삭제</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공 식품 및 순대류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 6월마다 1회 이상</p> <p>(2) 별표 11 제3호 아이스크림 제품류 및 동표 제14호 기타 식품류중 (9)도시락류</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(3) 삭제</p> <p>(4) (1)(2)외의 식품제조·가공업자</p> <p>○ 식품별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(5) 식품첨가물제조업자 또는 용기·포장류제조업자</p> <p>(가) 식품첨가물별 성분에 관한 규격 : 1월마다 1회 이상</p> <p>(나) 기구 또는 용기·포장별 규격 : 동일 재질별로 2월마다 1회 이상</p> <p>2. 기타 자가품질검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전청장이 정하는 바에 의한다.</p>	
<p>[보건복지부령 제324호, 2005. 7.28, 일부개정]</p>	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품 등의 검사</p> <p>가. 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p>	<p>·식품제조가공업 구체적 명기</p> <p>·즉석판매 분리</p> <p>·기구등살균소독제 신설</p> <p>·첨가물 1→2월</p> <p>·용기포장 2월→3월</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 식품 등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 식품제조·가공업</p> <p>(가) 다류, 건과류, 껌류, 맥아엿, 김치·절임식품, 건포류, 면류(건면류·생면류 및 숙면류에 한한다), 조미식품(고춧가루 또는 실고추 및 천연향신료에 한한다), 떡류 및 메주를 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품 이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(나) (가) 외의 식품 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(2) 즉석판매제조·가공업</p> <p>(가) 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품 및 순대류 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(나) 아이스크림제품류 및 도시락류 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(3) 식품첨가물</p> <p>(가) 기구 등 살균소독제 : 6월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>(나) (가) 외의 식품첨가물 : 2월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>(4) 기구 또는 용기포장 : 동일재질별로 3월마다 1회 이상 규격</p> <p>2. 삭제</p>	
<p>[보건복지부령 제376호, 2006.12.29, 일부개정]</p>	<p>[별표 8] 자가품질검사기준(제19조관련)</p> <p>1. 식품 등의 검사</p> <p>가. 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이</p>	<p>·마목 신설</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공과정중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시해야 한다.</p> <p>바. 식품 등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 식품제조·가공업</p> <p>(가) 다류, 건과류, 껌류, 맥아엿, 김치·절임식품, 건포류, 면류(건면류·생면류 및 숙면류에 한한다), 조미식품(고춧가루 또는 실고추 및 천연향신료에 한한다), 떡류 및 메주를 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격 (나) (가) 외의 식품 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(2) 즉석판매제조·가공업</p> <p>(가) 빵류(크림빵에 한한다)·식육제품·어육제품·두부류·묵류·식용유지류·인삼제품류·음료류·추출가공식품 및 순대류 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격 (나) 아이스크림 제품류 및 도시락류 : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(3) 식품첨가물</p> <p>(가) 기구 등 살균소독제 : 6월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>(나) (가) 외의 식품첨가물 : 2월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>(4) 기구 또는 용기포장 : 동일재질별로 3월마다 1회 이상 규격</p> <p>2. 삭제</p>	
[보건복지가족부령 제22호, 2008. 6.20,	[별표 8] 자가품질검사기준(제19조 관련) 1. 식품 등의 검사	·식염신설 ·신선편의신설

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
일부개정]	<p>가. 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품의 경우에는 동일한 성분·규격을 적용받는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>나. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>다. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>라. 검사항목의 적용은 당해 제품의 해당 항목에 한한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.</p> <p>마. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시해야 한다.</p> <p>바. 식품 등의 자가품질검사는 다음의 구분에 의하여 실시하여야 한다.</p> <p>(1) 식품제조·가공업</p> <p>(가) 다류, 커피, 과자류(과자 및 휴잉검만 해당한다), 물엿, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 건포류, 면류(국수, 냉면 및 당면만 해당한다),</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·식중독관련 신설 ·즉관 품목 정비 -식용유지 압착만 해당 즉석섭취식품 정리

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>조미식품(고춧가루, 실고추 및 천연 향신료만 해당한다), 빵 또는 떡류(떡류에 한한다), 장류(메주만 해당한다) 및 식염을 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 : 6월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(나) (가) 외의 식품(영 제13조제2항제5호 단서에 따른 신선 편의식품을 포함한다) : 1월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(다) 보건복지가족부장관이 식중독 발생 위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 (가)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, (나)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>(2) 즉석판매제조·가공업</p> <p>(가) 빵류(크림을 위에 바르거나 안에</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용 유지(압착 식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격 (나) 아이스크림제품류 및 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) : 1개월마다 1회 이상 식품별 성분에 관한 규격</p> <p>(3) 식품첨가물 (가) 기구 등 살균소독제 : 6월마다 1회 이상 살균소독력 (나) (가) 외의 식품첨가물 : 2월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>(4) 기구 또는 용기포장 : 동일재질별로 3월마다 1회 이상 규격</p> <p>2. 삭제</p>	
<p>[보건복지가족부령 제102호, 2009. 4. 3, 일부개정]</p>	<p>[별표 8] 식품등의 자가품질검사기준(제19조 관련)</p> <p>1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 동일한 성분·규격을 적용받는 2 이상의 품목을 제조·가공하는 때에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질</p>	<ul style="list-style-type: none"> ·식품제조가공업도 품목별로 실시할 수 있도록 함 ·캔디류 추가 ·기타식품류, 규격외 추가 ·검사항목 지정고시에 따라 하도록 개정 ·제조용 원료 검사 규격 신설

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>의 제품으로 크기나 형태가 다를 때에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정에서 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.</p> <p>5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.</p> <p>6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>가. 식품제조·가공업</p> <p>1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팜콘용옥수수</p>	<p>·제조 중 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류, 들기름 주기완화 (1개월→6개월)</p> <p>·첨가물 완화</p> <p>·기구용기 완화</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품을 제조·가공하는 경우, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공 처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품 제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 자신이 제조하기 위하여 수입한 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품별 기준·규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류 (들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지가족부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물</p> <p>1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>2) 1) 외의 식품첨가물: 2월 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분제 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 3월 6개월마다 1회 이상 재질별 성분제 관한 규격</p>	
<p>[보건복지가족부령 제132호, 2009. 8.12, 전부개정]</p>	<p>제31조(자가품질검사) ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다.</p> <p>② 법 제31조제2항에 따라 검사를 의뢰 받은 자가품질위탁검사기관은 제1항의 기준에 따라 검사를 한 후 지체 없이 그 검사결과를 의뢰한 영업자에게 통보하여야 한다.</p> <p>③ 자가품질위탁검사기관은 제2항에 따른 검사 결과 부적합하여 해당 제품이 법 제45조제1항에 따른 회수대상이 되는 식품등에 해당된다고 인정되는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전청장, 지방식품</p>	<p>· 별표8→별표12</p> <p>· 검사기관의 검사결과 영업자 통보 의무화 규정</p> <p>· 부적합제품 처리규정</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>의약품안전청장 또는 신고관청에 통보하여야 한다. 이 경우 자가품질검사를 의뢰한 영업자는 유통 중인 해당 제품에 대하여 법 제45조에 따라 회수·폐기하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.</p> <p>④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.</p>	
	<p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 	<p>·식품공전 명시</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>가. 식품제조·가공업</p> <p>1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장: 6개월마다 1회 이상 식품별 기준·규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류 (들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지가족부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업</p> <p>빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>다. 식품첨가물 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p>	
<p>[보건복지부령 제1호, 2010. 3.19, 타법개정]</p>	<p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다. 2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다. 3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다. 5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다. 	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>가. 식품제조·가공업</p> <p>1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류(메주만 해당한다), 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장: 6개월마다 1회 이상 식품별 기준·규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업</p> <p>빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물</p> <p>1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p>	
<p>[보건복지부령 제50호, 2011. 4.07, 타법개정]</p>	<p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <p>1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다.</p> <p>4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.</p> <p>5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하</p>	<p>·된장, 고추장 등 장류에 대한 자가품질검사 주기완화(1개월→6개월)</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.</p> <p>6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>가. 식품제조·가공업</p> <p>1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 산분해간장, 혼합간장, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팝콘용옥수수가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다), 규격외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장</p> <p>가) 반가공 원료식품 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>나) 용기·포장: 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업</p> <p>빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) 및 순대류 : 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물</p> <p>1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력</p> <p>2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p>	
<p>[보건복지부령 제73호, 2011. 8.19, 타법개정]</p>	<p>[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)</p> <p>1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.</p> <p>2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.</p> <p>3. 자가품질검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정한다. 다만, 법 제 44조제4항에 따른 주문자상표부착식품등</p>	<p>·주문자상표부착식품과 수입 반가공 원료식품 및 용기·포장에 검사 주기 적용기준 신설</p> <p>·대다수의 영세한 즉석판매제조·가공업자에 대한 자가품질 검사 주기 완화 (6개월→9개월)</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료 식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.</p> <p>4. 자가품질검사는 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.</p> <p>5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.</p> <p>6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.</p> <p>가. 식품제조·가공업</p> <p>1) 과자류(과자, 캔디류 및 츄잉껌만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 다류, 커피, 김치류, 젓갈류, 절임식품, 두부류, 묵류, 조림식품, 건포류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품만 해당한다), 떡류, 만두류, 장류, 즉석섭취식품, 기타식품류(캡슐류, 전분, 조미김, 모조치즈, 식물성크림, 추출가공식품, 팜콘용옥수수 가공품, 식염 및 밀가루만 해당한다),</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>규격 외 일반가공식품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우와 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장</p> <p>가) 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>나) 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p> <p>3) 빵류, 식육 또는 알가공품, 음료류(비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름만 해당한다): 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
	<p>5) 보건복지부장관이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.</p> <p>나. 즉석판매제조·가공업 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 설당, 포도당, 과당, 올리고당류, 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소시지, 연육 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 인스턴트 커피, 특수용도식품, 드레싱, 주류, 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 순대류 및 기타식품류(깻솔류만 해당한다): 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>다. 식품첨가물 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격</p> <p>라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격</p>	

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
<p>[보건복지부령 제100호, 2012.1.17., 일부개정]</p>	<p>나. 즉석판매제조·가공업</p> <p>1) 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 설탕, 포도당, 과당, 올리고당류, 식육제품, 어육가공품(어묵, 어육소세지, 연육 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 식용유지(압착식용유만 해당한다), 인스턴트 커피, 특수용도식품, 드레싱, 음료류, 추출 가공식품, 아이스크림제품류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 순대류 및 기타식품류(캡슐류만 해당한다): 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전청장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목</p> <p>2) 별표 15 제2호에 따른 영업을 하는 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다.</p>	<p>· 즉석섭취식품→즉석섭취·조리식품</p> <p>· [별표12] 제6호나목 개정</p>
<p>[총리령 제1010호, 2013.3.23., 타법개정]</p>	<p>· 식약청장 → 식약처장</p> <p>· 보건복지부장관 → 식약처장</p>	
<p>[총리령 제1047호, 2013.12.13., 일부개정]</p>	<p>별표 12 제6호가목1)</p> <p>· 조림식품 → 조림식품, 주류</p>	<p>「주세법」에 따라 주류 제조면허를 받아 주류를 제조하는 경우에도 식품제조·가공업의 등록을 하도록 하는 내용으로 「식품위생법 시행령」이 개정(대통령령 제24202호, 2012. 11. 27. 공포, 2013. 7. 1. 시행)</p>

개정번호 및 일자	개정 조항	요약
		됨에 따라, 주류에 대한 자가품질검사의 주기를 6개월로 정함
[총리령 제1088호, 2014.8.20., 타법개정]	제31조(자가품질검사) ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다. ② 삭제 ③ 삭제 ④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다	「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제정(제2항 및 제3항 삭제)
[총리령 제1199호, 2015.10.21., 일부개정]	·별표 12 제6호가목1) : 과자류 등의 자가품질검사의 주기를 6개월 → 3개월마다 1회 이상으로 단축 ·별표 12 제6호가목3) : 빵류 등의 자가품질검사의 주기를 3개월 → 2개월마다 1회 이상으로 단축	부칙 제2조(자가품질검사에 관한 경과조치) ·식품제조·가공업자가 그 시행일 이후 첫 번째로 하는 자가품질검사에 대해서는 별표 12 제6호가목1) 및 3)의 개정규정에도 불구하고 종전의 규정에 따름
[총리령 제1253호, 2016.2.4., 타법개정]	·법 제44조제4항 → 수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항	「수입식품안전관리특별법」 제정

식품등의 자가품질 검사항목 지정

식품의약품안전청 고시 제2009-47호(2009.07.03, 제정)
 식품의약품안전청 고시 제2010-55호(2010.07.12, 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2011-45호(2011.08.31, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2013-131호(2013.04.05, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2013-187호(2013.06.10, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2013-231호(2013.10.15, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2014-18호(2014.2.12, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2014-141호(2014.8.4, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2016-47호(2016.6.21, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2016-118호(2016.10.27, 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2017-103호(2017.12.21, 개정)

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」(이하 "법"이라 한다.) 제31조, 「식품위생법 시행규칙」(이하 "시행규칙"이라 한다.) 제31조 및 별표 12에 따른 식품유형별 자가품질 검사항목을 합리적으로 정하여 영업자가 제조·가공하는 식품등의 안전성을 제고하는 것을 목적으로 한다.

제2조(적용대상) 이 고시는 법 시행령 제21조에 따라 식품제조·가공업소, 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을 포함한다.), 식품첨가물제조업소에서 제조하는 식품첨가물, 용기·포장류제조업소에서 제조하는 기구 및 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)과 수입식품안전관리특별법 제18조에 따른 주문자상표부착수입식품등을 적용대상으로 한다.

- 제3조(검사항목)** ① 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(주문자상표부착수입식품과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을 포함한다.)의 유형별 검사항목은 별표 1과 같다. 다만, 특정원료를 사용하는 식품의 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 함께 적용하여야 한다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 통·병조립식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용(다만, 식육함유가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외)하며, 기준 및 규격항목이 중복되는 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.
- ③ 제1항 및 제2항에도 불구하고, 식품제조·과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.
- ④ 즉석판매제조·가공 대상식품 중 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품의 경우에는 「축산물가공업 영업자의 자가품질검사 항목」(식품의약품안전처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 적용하고, 그 항목에 대한 기준 및 규격은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시)을 적용한다.
- ⑤ 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 식품첨가물 및 혼합제제류는 품목별 성분규격에 대하여 실시하여야 한다. 또한 기구등의 살균소독제는 품목별 성분규격 중 살균소독력에 대하여 실시하여야 한다.
- ⑥ 기구 또는 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)은 동일 재질별로 「식품용 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 재질별 규격에 대하여 실시하여야 한다.

제4조(검체 채취방법 등) ① 검체의 채취는 법 제31조 및 시행규칙 제31조에 따라 식품등의 영업자가 수행할 수 있다.

② 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하여야 한다.

③ 검사항목 중 미생물에 대한 항목이 포함되어 있는 경우, 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분하여 채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 채취하여야 한다.

④ 동 조항에서 명시하고 있는 사항 이외에 대하여는 「식품의 기준 및 규격」 제6. 검체의 채취 및 취급방법을 따른다.

제5조(기준의 적용) 이 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

제6조(규제의 재검토) 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다.)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙(2009. 5. 4)

이 고시는 2009년 7월 4일부터 시행한다.

부 칙(2010. 7.12)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2011. 8.31)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

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

부 칙(2013. 4.5)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2013. 6.10)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2013.10.15)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 개정규정은 이 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

부 칙(2014.2.12)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2014.8.4)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시 개정규정은 이 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

부 칙(2016.6.21.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

부 칙(2016.10.27.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2017-103호, 2017. 12. 21.>

제1조(시행일) ① 이 고시는 2018년 1월 1일부터 시행한다.

② 제1조제1항에도 불구하고 영업자가 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시 제2016-154호('16.12.29), 식약처 고시 제2017-57호('17.6.30))으로 개정된 사항을 그 부칙에서 정하는 바에 따라 2018년 1월 1일 전에 미리 시행하고자 하는 경우에는 이 고시의 개정 규정을 따를 수 있다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 검사를 신청하거나, 검사를 시작하는 경우부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 이미 검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

[별표 1] 식품유형별 검사항목(제3조제1항 관련)

구분	중분류	식품유형	검사항목
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	산가(유당·유처리식품에 한한다.), 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다.), 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)
		캔디류	허용외 타르색소, 세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다.), 압착강도(껍모양 등 젤리에 한한다.), 납(사탕, 젤리에 한한다.)
		추잉껌	허용외 타르색소, 산화방지제
		빵류	허용외 타르색소, 보존료, 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.), 살모넬라(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)
		떡류	사카린나트륨, 보존료, 대장균(떡류에 한한다.)
2. 빙과류	2-3. 빙과	빙과	세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.), 대장균군
	2-4. 얼음류	식용얼음	세균수, 대장균군
		어업용얼음	세균수, 대장균군
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아 가공품류	코코아메스	-
		코코아버터	-
		코코아분말	납
		기타 코코아가공품	황색포도상구균, 살모넬라

구분	중분류	식품유형	검사항목
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		밀크초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		화이트초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		준초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		초콜릿가공품	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	납, 이산화황
		기타설탕	납, 이산화황
	4-2. 당시럽류	당시럽류	사카린나트륨, 납
	4-3. 올리고당류	올리고당	납
		올리고당가공품	납
	4-4. 포도당	포도당	납
	4-5. 과당류	과당	납
		기타과당	납
	4-6. 엿류	물엿	사카린나트륨, 납
		기타엿	사카린나트륨, 납
		텍스트린	사카린나트륨, 납
	4-7. 당류가공품	당류가공품	중금속, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	5. 잼류	잼	타르색소, 보존료, 납
기타잼		보존료, 납	

구분	중분류	식품유형	검사항목
6. 두부류 또는 묵류		두부	중금속, 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다.), 타르색소
		유바	중금속, 타르색소
		가공두부	중금속, 타르색소
		묵류	중금속, 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다.), 타르색소
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	벤조피렌
		옥수수기름(옥배유)	벤조피렌
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	벤조피렌
		미강유(현미유)	벤조피렌
		참기름	벤조피렌
		추출참깨유	벤조피렌
		들기름	벤조피렌, 산화방지제
		추출들깨유	벤조피렌, 산화방지제
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	벤조피렌
		해바라기유	벤조피렌
		목화씨기름(면실유)	벤조피렌
		땅콩기름(낙화생유)	벤조피렌, 산화방지제
		올리브유	벤조피렌
		팜유	벤조피렌
		팜올레인유	벤조피렌
		팜스테아린유	벤조피렌
		팜핵유	벤조피렌
		야자유	벤조피렌
고추씨기름	벤조피렌		
기타식물성유지	벤조피렌, 산화방지제		

구분	중분류	식품유형	검사항목
	7-2. 동물성유지류	기타동물성유지	벤조피렌, 산화방지제
	7-3. 식용유지 가공품	혼합식용유	벤조피렌, 산화방지제
		향미유	벤조피렌, 타르색소
		가공유지	벤조피렌, 산화방지제
		쇼트닝	벤조피렌, 산화방지제
		마가린	타르색소, 산화방지제, 보존료
		모조치즈	대장균군, 허용외 타르색소
		식물성크림	대장균군(건조제품은 제외한다)
		기타 식용유지 가공품	산가, 중금속, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		8. 면류	
	숙면		타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다.), 대장균군(살균제품 에 한한다.)
	건면		타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다.), 대장균군(살균제품 에 한한다.)
	유당면		타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다.), 대장균군(살균제품 에 한한다.)
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	타르색소, 납
		액상차	타르색소, 납, 세균수, 대장균군
		고형차	타르색소, 납
	9-2. 커피	커피	납, 타르색소, 세균수(액상제품에 한 한다.), 대장균군(액상제품에 한한다.)

구분	중분류	식품유형	검사항목
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙(또는 과·채분)	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.), 파툴린(사과농축액, 사과주스에 한한다.), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)
		과·채주스	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.), 파툴린(사과농축액, 사과주스에 한한다.), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)
		과·채음료	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
		탄산수	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-5. 두유류	원액두유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다)
		가공두유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다)
	9-6. 발효음료류	유산균음료	세균수(살균제품에 한한다.), 대장균군, 보존료
		효모음료	세균수(살균제품에 한한다.), 대장균군, 보존료
		기타발효음료	세균수(살균제품에 한한다.), 대장균군, 보존료
	9-7. 인삼·홍삼음료	인삼·홍삼음료	타르색소, 납, 세균수, 대장균군, 보존료

구분	중분류	식품유형	검사항목	
	9-8. 기타음료	혼합음료	납, 카드뮴, 세균수(유산균 함유제품은 제외한다.), 대장균군, 보존료	
		음료베이스	납, 카드뮴, 세균수(유산균 함유제품은 제외한다.), 대장균군, 보존료	
10. 특수용도식품	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다.), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(분말제품에 한한다.)	
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다.), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(분말제품에 한한다.)	
	10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용 곡류조제식	사카린나트륨, 타르색소, 대장균군, 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스	
	10-5. 기타 영·유아식	기타 영·유아식	사카린나트륨, 타르색소, 납(액상제품에 한한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다)	
	10-6. 특수의료 용도등식품	환자용식품	환자용식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실러스 세레우스
		선천성 대사질환자용 식품	선천성 대사질환자용 식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실러스 세레우스
유단백 알레르기 영·유아용 조제식품		유단백 알레르기 영·유아용 조제식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 크로노박터(생후 6개월 미만의 분말제품에 한한다.), 바실러스 세레우스	
영·유아용 특수조제식품		영·유아용 특수조제식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영·유아용 특수조제식품 중 분말제품에 한한다.), 바실러스 세레우스	

구분	중분류	식품유형	검사항목
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제 식품	대장균군, 바실러스 세레우스
	10-8. 임신수유부 용식품	임산·수유부용식품	대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소
11. 장류		한식메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		개량메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		한식간장	타르색소, 보존료
		양조간장	타르색소, 보존료
		산분해간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD
		효소분해간장	타르색소, 보존료
		혼합간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD(산분해 간장 함유제품으로, 원료용 산분해 간장의 자가품질검사가 적합한 경 우 검사를 생략한다.)
		한식된장	타르색소, 보존료
		된장	타르색소, 보존료
		고추장	타르색소, 보존료
		춘장	타르색소, 보존료
		청국장	타르색소, 보존료
		혼합장	타르색소, 보존료, 대장균군(살균제 품에 한한다.)
	기타장류	타르색소, 보존료	
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	총산, 타르색소, 보존료
		희석초산	총산, 타르색소, 보존료
	12-2. 소스류	소스	대장균군(살균제품에 한한다), 세균 수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 보존료
		마요네즈	대장균군(살균제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
		토마토케첩	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료
		복합조미식품	타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다)
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	타르색소
		카레(커리)	타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다.)
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	이물, 곰팡이수, 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스
		실고추	타르색소
	12-5. 향신료 가공품	천연향신료	위화물, 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다.), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)
		향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다.), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)
	12-6. 식염	천일염	-
		재제소금(재제조소금)	납, 카드뮴
		태움·용융소금	납, 카드뮴
		정제소금	납, 카드뮴
		기타소금	납, 카드뮴
		가공소금	납, 카드뮴
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다.)
		김치속	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다.)

구분	중분류	식품유형	검사항목
	13-2. 절입류	절입식품	세균수(멸균제품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다.), 보존료
		당절입	세균수(멸균제품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다.), 보존료
	13-3. 조림류	조림류	세균수(멸균제품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 타르색소, 보존료
14. 주류		탁주	메탄올, 총산, 보존료
		약주	메탄올, 총산, 보존료
		청주	메탄올, 총산
		맥주	메탄올
		과실주	메탄올, 보존료, 납(포도주에 한한다.)
		소주	메탄올, 알데히드
		위스키	메탄올, 알데히드
		브랜디	메탄올, 알데히드
		일반증류주	메탄올, 알데히드
		리큐르	메탄올
		기타 주류	메탄올
	주정	메탄올, 알데히드, 중금속, 염화물	
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	회분
		전분가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	15-2. 밀가루류	밀가루	회분
		영양강화 밀가루	회분

구분	중분류	식품유형	검사항목
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩버터	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
		땅콩 또는 견과류 가공품	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
	15-4. 시리얼류	시리얼류	대장균군
	15-5. 찌쌀	찌쌀	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 이산화황, 납, 카드뮴
	15-6. 효소식품	효소식품	조단백질, α-아밀라아제, 프로테아제, 대장균
	15-7. 기타 농산 가공품류	과채가공품	대장균, 타르색소
		곡류가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		두류가공품	이물, 산가(대두분, 유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		서류가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		기타 농산가공품	이물, 산가(참깨분, 유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
16. 식육가공품 및 포장육	16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
17. 알가공품류	17-2. 알함유 가공품	알함유가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다), 살모넬라

구분	중분류	식품유형	검사항목
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		연육	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		어육반제품	타르색소, 보존료
		어묵	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		어육소시지	아질산이온, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		기타 어육가공품	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
	19-2. 젓갈류	젓갈	대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다.), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
		양념젓갈	대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다.), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
		액젓	총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
		조미액젓	총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
	19-3. 건포류	조미건어포	이산화황, 대장균, 황색포도상구균
		건어포	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다.)
		기타 건포류	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다.)
	19-4. 조미김	조미김	산가(유처리한 김에 한한다.), 타르색소

구분	중분류	식품유형	검사항목
	19-5. 한천	한천	열탕불용해 잔사물, 붕산
	19-6. 기타 수산물 가공품	기타 수산물가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
20. 동물성 가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타 알제품	기타식육 또는 기타알	휘발성염기질소(기타식육 100%제품 에 한한다), 장출혈성 대장균(원료 용 분쇄육에 한한다.), 보존료(식육 이 함유된 제품에 한한다), 벤조피 렌(훈제제품에 한한다.)
		기타동물성가공식품	휘발성염기질소(기타식육 100%제품 에 한한다), 장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌 (훈제제품에 한한다)
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	산가(식용번데기가공품에 한한다), 과산화물가(식용번데기가공품에 한 한다), 대장균군(살균제품에 한한 다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	20-3. 자라가공식품	자라분말	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라분말제품	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라유제품	산가, 과산화물가, 팔미올레산, 아라 키돈산+에이코사펜타엔산, 대장균군
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균군(살균 제품 또는 그대로 섭취하는 액상제 품에 한한다), 대장균(살균제품 또 는 그대로 섭취하는 액상제품은 제 외한다)
21. 벌꿀 및 화분 가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	-
		벌꿀	자당, 타르색소, 사카린나트륨
		사양벌집꿀	-
		사양벌꿀	-

구분	중분류	식품유형	검사항목
	21-2. 로열젤리류	로열젤리	10-히드록시-2-데센산, 조단백질, 대장균
		로열젤리제품	10-히드록시-2-데센산, 대장균
	21-3. 화분가공식품	가공화분	조단백질, 타르색소, 대장균
		화분함유제품	조단백질, 타르색소, 대장균
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실러스 세레우스, 대장균
		생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실러스 세레우스, 대장균
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(해산물 함유 제품에 한한다.), 바실러스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스
		신선편의식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(해산물 함유 제품에 한한다.), 바실러스 세레우스
		즉석조리식품	세균수(멸균제품에 한한다), 황색포도상구균, 살모넬라
	22-3. 만두류	만두	사카린나트륨
만두피(신설)		보존료	
23. 기타가공품류	23-1. 효모식품	효모식품	대장균
	23-2. 기타가공품	기타가공품	이물, 산가(유탄·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탄·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)

[별표 2] 특정 원료 사용식품 검사항목(제3조제1항 관련)

구분	검사항목
1. '큰조롱'을 원료로 사용하는 모든 유형의 식품	이엽우피소(다만, 원료에 대해 검사한 경우에는 해당 식품의 검사항목에서 생략할 수 있다.)

[별표 3] 장기보존식품의 검사항목(제3조제2항 관련)

구분	검사항목	
1. 통·병조림	세균	
2. 레토르트식품	세균, 타르색소	
3. 냉동식품	(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.), 대장균군(살균제품에 해당된다.)
	(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.), 대장균군(살균제품에 해당된다.), 대장균(다만, 살균제품은 제외한다.)

본 매뉴얼은 공무원 및 식품위생검사기관 담당자, 식품제조·가공업소 등의 영업자·검사담당자들이 자가품질검사시 활용 할 수 있도록 필수 내용을 정리하였으며 관련 법령·고시 개정에 따라 세부내용은 일부 달라질 수 있습니다.

또한 개인이나 단체에 의해 기타 다른 용도로 활용 될 수 없습니다.

기타 궁금한 사항이 있으시면 아래 연락처로 문의하시기 바랍니다.

발행처 : 식품의약품안전처

문의처 : 식품안전표시인증과 TEL. 043-719-2854, 2867

식품등의 자가품질검사 매뉴얼



식품의약품안전처