

食品衛生法 施行規則中 改正令

지난 72年 1月 5日 保社部는 不正食品을 根絶키 爲해 食品衛生法施行規則中 改正令을 保社部令 第387号로 公布하였는데 그 改正된 全文을 이에 掲載합니다.

식품위생법 시행규칙중 다음과 같이 개정한다.

[별표 1]을 별지 1, [별지 4]를 별지 2 와 같이 한다.

[별표 7]중 3. 제조업·가공업·처리업시설 기준의 (가)공통시설기준에 "(19)"를 별지 3 과 같이 신설하고, 동 기준의 (나)업종별시설기준의 (1)빙과제조업, (3)두부류제조업, (5) 과자류제조업, (9) 식용유지제조업, (12)통조림 또는 병조림 제조업, (13)다류제조업, (14)청량음료 제조업, (16) 장류 제조업 및 (17)식초제조업을 각각 별지 4 와 같이 한다.

부 칙

- ① (시행일) 이 영은 공포한 날로부터 시행한다.
- ② (경과조치) 이 영 시행당시 종전의 규정에 의한 시설기준에 따라 허가를 받은 영업소는 1972년 4월30일 까지 이 영에 의한 시설기준에 적합하도록 그 시설을 갖추어야 한다. 다만, 보건사회부 장관이 필요하다고 인정할 때에는 그 기한을 1972년 6월30일까지 연장할 수 있다.
- ③ (경과조치) 이 영 시행당시 종전의 규정에 의하여 화학적합성품으로 지정된 과산화질소, 할루론산철, 니트로후라존·니트로후릴아크릴산아미드·동

클로로히린칼륨·불식자산이소아빌·브롬화유·산성아황산나트륨액·소르빈산나트륨·수산화나트륨액·식용색소녹색제 2호·아질산칼륨·아황산칼륨·철클로로히린칼륨·쿠마린 및 그 유도체·칼로라민 B·칼로라민 T·파라옥시안식향산세컨드리부틸·하라존·프로토키텍큐산에스테르는 1972년 4월30일 까지 그 효력을 가진다.

별지 1

별표 1 : 화학적합성품

- 1. 제피알데히드
- 2. 고급케톤류
- 3. 과망간산칼륨
- 4. 과산화벤조일(회석)
- 5. 과산화수소
- 6. 과황산암모늄
- 7. 5'-구아닐산나트륨
- 8. 구연산(결정)
- 9. 구연산(무수)
- 10. 구연산나트륨
- 11. 구연산철
- 12. 구연산철암모늄
- 13. 구연산칼륨
- 14. 규소수지
- 15. 규조토

16. 갈로코노넨 타릭톤
17. 갈루관산칼슘
18. 갈루타민산나트륨
19. 갈리세린
20. 갈리세린지방산에스테르
21. 갈리산 22 니코틴산
23. 니코틴산아미드
24. 대두인지질(대두 레시친)
25. 테히드로초산
26. 테이드로초산 나트륨
27. 동 클로로히린 나트륨
28. 디페조 일치아민
29. 디펜조 일치 아민염산염
30. 디부틸히드록시톨투엔
31. 락투류(다만, 일반적으로 독성이 있다고 인정되는것은 제외)
32. L-라이신염산염
33. 5'-리보뉴클레오타이드나트륨
34. 5'-리보뉴클레오타이드칼슘
35. DL-메치오닌
36. L-메치오닌
37. 메칠렌루로오스
38. 메타인산나트륨
39. 메타인산칼슘
40. 메타중아황산칼슘
41. d1-멘톨
42. l-멘톨
43. 면류침가알카리제
44. 명반
45. 물식자산프로필
46. 물호린지방산염
47. 무수아황산
48. 바나린
49. L-바린
50. 방향족 알데히드류(다만 일반적으로 독성이 있다고 인정되는 것은 제외)
51. 방향족 알코올류
52. 백도토
53. 벤조일테질
54. 벤질알코올
55. 베토나이드
56. 부틸프탈릴부틸글리콜레이트
57. 부틸히드록시아니솔
58. 브롬산칼슘
59. 비타민 A 유
60. 분말비타민 A
61. 유성비타민 A 지방산에스테르
62. 비타민 B₁나프탈린-1,5-디설포산염(치아민 나프탈린-1,5-디설포산염)
63. 비타민 B₁나프탈린-2,6-디설포산염(치아민산나프탈린-2,6-디설포산염)
64. 비타민 B₁라우릴황산염(치아민라우릴황산염)
65. 비타민 B₁로탄산염(치아민 로탄산염)
66. 비타민 B₁염산염(치아민 염산염)
67. 비타민 B₁질산염(치아민 질산염)
68. 비타민 B₁프탈린염(치아민프탈린염)
69. 비타민 B₂(리보후라빈)
70. 비타민 B₂인산에스테르나트륨(리보후라빈인산에스테르 나트륨)
71. 비타민 B₆염산염(피리독신 염산염)
72. 비타민 B₁₂(사이아노코발아민)
73. 비타민 C(L-아스코르빈산)
74. 비타민 D₂(칼시롤)
75. 비타민 D₃(코데칼시롤)
76. 비타민 E(d1-2-토코페롤)
77. 빙초산
78. 사과산
79. 사과산나트륨
80. 삭카린나트륨
81. 산성백토
82. 산성아황산나트륨
83. 산성피로인산나트륨
84. 살리실산
85. 3,2 산화철
86. D-소르비톨(D-소르비트)
87. D-소르비톨액(D-소르비톨액)
88. 소르미타지방산에스테르
89. 소르빈산
90. 소르빈산칼슘
91. 소명반
92. 소암모늄명반
93. 수산
94. 수산화나트륨
95. 수산화나트륨(결정)

96. 수산화칼슘
97. 수용성 안나토
98. 스테아릴젯산칼슘
99. DL - 쓰레오닌
100. L - 쓰레오닌
101. 시트랄
102. 식용색소 녹색제 3 호 (화스트그린 FCF)
103. 식용색소 자색제 3 호 알루미늄레이크
104. 식용색소 자색제 1 호 (애시드바이오렐 6 B)
105. 식용색소 적색제 1 호 알루미늄레이크
106. 식용색소 적색제 2 호 (아마란쓰)
107. 식용색소 적색제 2 호 알루미늄레이크
108. 식용색소 적색제 3 호 (엘리쓰로신)
109. 식용색소 적색제 3 호 알루미늄레이크
110. 식용색소 청색제 1 호 (브릴리안트블루 FCF)
111. 식용색소 청색제 1 호 알루미늄레이크
112. 식용색소 청색제 2 호 (인디고 카르민)
113. 식용색소 청색제 2 호 알루미늄레이크
114. 식용색소 황색제 4 호 (타아트라신)
115. 식용색소 황색제 4 호 알루미늄레이크
116. 식용색소 황색제 5 호 (선셀엘로우 FCF)
117. 식용색소 황색제 5 호 알루미늄레이크
118. DL - 알라닌
119. 아르긴산나트륨
120. 아르긴산프로필렌글리콜
121. L - 아스코르빈산나트륨
122. 아질산나트륨
123. 아황산나트륨 (결정)
124. 아황산나트륨 (무수)
125. 안식향산
126. 안식향산나트륨
127. 암모늄명반
128. 에리쓰로빈산
129. 에리쓰로빈산나트륨
130. 에스넬류
131. 에스넬류
132. 에절마니린
133. 에넬류
134. 염산
135. 염화마그네슘
136. 염화암모늄
137. 염화칼슘
138. 염산
139. 용성비타민 P (메칠헥스케리딘)
140. 유동파라핀
141. 이노시톨
142. 5' - 이노신산나트륨
143. 이산화탄소
144. L - 이소로이신
145. 이소치오시아미드류 (다만 일반적으로 독성이
146. 이온교환수지있다고 인정 되는것은 제외한다)
147. 인도올릿그 유도체
148. 인 산
149. 자당지방산에스텔
150. 젯 산
151. 젯산철
152. 젯산칼슘
153. 제 1 인산나트륨 (결정)
154. 제 1 인산나트륨 (무수)
155. 제 1 인산암모늄
156. 제 1 인산칼륨
157. 제 1 인산칼슘
158. 제 2 인산나트륨 (결정)
159. 제 2 인산나트륨 (무수)
160. 제 2 인산암모늄
161. 제 2 인산칼륨
162. 제 2 인산칼슘
163. 제 3 인산나트륨 (결정)
164. 제 3 인산나트륨 (무수)
165. 제 3 인산칼륨
166. d - 주석산
167. b1 - 주석산
168. d - 주석산나트륨
169. d1 - 주석산나트륨
170. d - 주석산수소칼륨
171. d1 - 주석산수소칼륨
172. 지방산류
173. 지방산 프로필렌글리콜
174. 지방족 고급알데 하이드류 (다만, 일반적으로 독성이
있다고 인정되는 것은 제외한다.)
175. 지방족 고급알콜류
176. 지방족 고급탄화수소류 (다만 일반적으로 독성이
있다고 인정되는 것은 제외한다)
177. 질산나트륨

- 178. 질산칼륨
- 179. 차아염소산나트륨
- 180. 차아황산나트륨
- 181. 철 클로로히린 나트륨
- 182. 초 산
- 183. 초산나트륨 (결정)
- 184. 초산나트륨 (무수)
- 185. 초산비닐수지
- 186. 초산에칠
- 187. 지오알콜류 (다만, 일반적으로 독성이 있다고 인정되는 것은 제외한다)
- 188. 지오에틸류
- 189. β - 카로틴
- 190. 카아부시메칠셀룰로오스나트륨
- 191. 카아부시메칠셀룰로오스칼슘
- 192. 카세인
- 193. 카제인 나트륨
- 194. 탄산나트륨 (결정)
- 195. 탄산나트륨 (무수)
- 196. 탄산마그네슘
- 197. 탄산수소나트륨 (중탄산나트륨)
- 198. 탄산수소암모늄 (중탄산암모늄)
- 199. 탄산암모늄
- 200. 탄산칼륨
- 201. 탄산칼슘
- 202. 탈 크
- 203. 텔렌계 탄화수소류
- 204. DL - 트리프토판
- 205. L - 트리프토판
- 206. 파라옥시안식향산부틸
- 207. 파라옥시안식향산에칠
- 208. 파라옥시안식향산프로필
- 209. 파라옥시안식향산이소부틸
- 210. 파라옥시안식향산 이소프로필
- 211. 판토넨산나트륨
- 212. 판토넨산칼슘
- 213. 케놀류 (다만, 일반적으로 독성이 있다고 인정되는 것은 제외한다)
- 214. 케놀에틸류 (다만, 일반적으로 독성이 있다고 인정되는 것은 제외한다)
- 215. L - 케닐알라닌
- 216. 포리부민

- 217. 포리아크릴산나트륨
- 218. 포리이소부틸렌
- 219. 포리인산나트륨
- 220. 포리인산칼륨
- 221. 표백분
- 222. 프로피온산 나트륨
- 223. 프로피온산 칼슘
- 224. 프로필렌 글리콜
- 225. 프탈산다부틸
- 226. 피로인산나트륨 (결정)
- 227. 피로인산 나트륨 (무수)
- 228. 피로인산칼륨
- 229. 피페로닐부록사이드
- 230. 합성팽창제
- 231. 호박산
- 232. 호박산나트륨
- 233. 황성탄
- 234. 황 산
- 235. 황산나트륨
- 236. 황산동
- 237. 황산마그네슘
- 238. 황산암모늄
- 239. 황산제 1철 (건조)
- 240. 황산제 1철 (결정)
- 241. 황산칼슘
- 242. 후말산
- 243. 후말산 1 나트륨
- 244. 2 - (2 - 후릴) - 3 (5 - 니트로 - 2 - 후릴) 아크릴산아미드
- 245. 홀후탈밧그 유도체 (다만, 일반적으로 독성이 있다고 인정되는 것은 제외한다)
- 246. L - 히스티딘염염

별지 2

별표 4. 첨가물의 용도구분

품	명	용	도
삭카린	나트륨	인공감미료	또는 합성감미료
3, 2 산화철		합성착색료	
식용색소	녹색제 3호		
식용색소	녹색제 3호	알루미늄레이크	
식용색소	자색제 1호		
식용색소	자색제 1호	알루미늄레이크	

(다) 시약류 (1급이상)

품 명	품 명
황 산 칼 륨	염 화 나 트 륨
황 산 동 산	부 질 알 콜
입 상 아 연	아 세 톤
수산화나트륨	이소아밀알콜
브롬크레올그린시액	주 석 산
메치렐시액	초 산 에 칠
무 수 에 텔	질 산
베트란트시액	구 연 산
석 유 에 텔	초 산 압 모 늄
염 산	질 산 칼 륨
에 칠 알 콜	염 화 제 1 석
탄 산 칼 슈	요 드 칼 륨
조 산 납	초 산 납
황 산 나 트 륨	브롬제 2 수 은
암 모 니 아 수	무 수 아 비 산
빙 초 산	질 산 납
염 화 압 모 늄	
휘 발 륨	
글 리 세 린	
크 로 로 호 림	
이리티에이용시액	
판크레아친	
치오황산나트륨	
질 산 은	
요 오 드	
수 산 화 칼 륨	
과망간산칼륨	
페놀프타레인시액	
기타필요한시약	

(라) 기 타

실림대(높이 1미터이상	넓이 1.5미터× 2미	
터)		1대이상
탈지면		적 당 량
핀셋		"
수욕조(종재)		2대이상
리트머스시험지(1-14)		1상자이상
여과지	100매	1상자이상
금 망		2개이상
석 먼		적 당 량
양 모		"
코로마토그래피용여과지	100매	1상자이상

별지 4.

(1) 빙과제조법

〈아이스크림, 아이스밀크, 아이스샤벨 제조업〉

① 작업장의 면적은 50평방미터 (창고와 갱의실은 면적 계산에서 제외한다) 이어야 한다.

② 작업장에는 원료배합실·제조실·저장실 등이 각각 구획되고 응해조(교반장치가 있는것) 여과기 균질기·살균기·저온저장조·동경기·경화기·충진기·포장시설(봉의 삽입 및 제조장 외에서 판매하는 제조업의 경우에 한한다) 등이 생산량에 충분하도록 있어야 한다.

〈아이스케기·아이스캔디 제조업〉

① 작업장의 면적은 30평방미터 (창고와 갱의실은 면적 계산에서 제외한다) 이상이어야 한다.

② 작업장에는 원료배합실·제조실 등이 각각 구획되고 용해조(교반장치가 있는 것) 여과기·저온저장조·충진기·포장시설(제조장외에서 판매하는 제조업의 경우에 한한다) 등이 생산량에 충분하도록 있어야 한다.

(3) 두부류 제조업

① 작업장 면적은 30평방 미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 수도전·침적조·마쇄기·압착여과기·가열솥·두유저장조·성형성자 등 두부제조에 필요한 기계기구등이 생산량에 충분하도록 있어야 한다.

③ 유부를 제조하는 경우에는 유탕조 등 필요한 별도의 시설이 있어야 한다.

(5) 과자류 제조업

① 작업장의 면적은 다음의 ②에서 정하는 종류별로 각각 50평방미터 이상이어야 한다. 다만, 즉석 판매를 경영하는 경우에 있어서는 규정된 면적에 불구하고, 상당한 넓이의 작업장과 객실이 구획되어 있어야 한다.

② 작업장에는 다음의 구분에 의하여 그 기계기구류가 생산량에 충분한 수량이 있어야 한다.

카라멜 및 알사탕류: 진공농축기(자동 또는 반자동식), 냉각판(하층부 냉각수 순환식)·압연로라 절단기·포장시설 등.

건과류: 혼합기(교반장치가 있는것)·절단성형기·압연로라, 굽는시설, 포장시설 등.

빵 류: 배합기(자동 또는 반자동식)·발효기·굽

는시설, 포장시설등.

껌류 : 혼합기(자동 또는 반자동식), 압연로라, 사출기, 절단기, 포장시설 등.

초코렛류 : 혼합배합기(자동 또는 반자동식), 정련기, 콘체, 방진망부, 저장탱크, 적량주입기(데포저터) 냉각시설, 포장시설등.

유과류 : 혼합기(자동 또는 반자동식), 성형시설, 유탕조 등.

생과자류 : 혼합기(자동 또는 반자동식), 성형시설, 굽는시설.

(9) 식용유지제조업

(정제식용유지)

① 작업장의 면적은 150평방미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 분쇄기, 열처리시설, 압착또는 추출시설, 탈산시설, 탈색시설, 탈취시설, 조장시설 등, 필요한 시설이 있어야 한다.

(압착식용유 : (참기름등과 같이 식물성 식용유로 정제의 필요없이 단순히 추석에서 착유하여 판매하거나, 소비자가 제공하는 재료로 수수료를 받고 착유하는 행위에 한한다))

① 작업장의 면적은 12평방미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 분쇄기, 가열시설, 압착기, 용기세척시설, 포장시설 등이 있어야 한다.

(12) 통조림 또는 병조림 제조업

① 작업장의 면적은 다음에 정한 종류별로 각각 150평방미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 다음의 구분에 의하여 그 기계, 기구류가 생산량에 충분한 수량이 있어야 한다.

통조림 : 수도전, 원료선별대, 증자솥, 충전기, 권체기(2대이상 그중 1대는 1분간 60관 이상의 생산능력을 가진 자동 또는 반자동(진공권체기), 증기취입식가열살균장치, 냉각장치, 보일러(제한 능력은 cm² 당 4kg 이상) 등

병조림 : 수도전, 원료선별대, 증자솥, 충전기, 쥘진공체기, 살균장치, 냉각장치, 등

③ 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다.

(13) 다류 제조업

① 작업장의 면적은 다음의 ②에서 정하는 종류별로 각각 80평방미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 다음의 구분에 의하여 그 기계, 기구류와 시설이 생산량에 충분하도록 있어야 한다.

홍차류 : 각각 구획된 예비건조실, 유념실, 발효실, 건조실, 선별포장실 등과 유념기, 절단기, 열풍건조기, 제품절단기 등.

레유라커피 : 각각 구획된 원두저장실, 제조실, 포장실 등과 자동볶음기, 냉각기, 선별기, 저장탱크, 마쇄기, 진공권체기 등).

인스탄트커피 : 각각 구획된 원두저장실, 제조실, 포장실등과 자동볶음기, 냉각기, 선별기, 저장탱크, 마쇄기, 추출기, 추출액냉각기, 저장탱크, 교압펌프, 공기가열기, 분무건조기, 포장시설 등.

분말다류 : 형량기, 배합기(자동 또는 반자동식), 건조기, 채별기, 교반기, 포장시설 등.

인스탄트 다류 : 각각 구획된 성분추출농축실, 배합실, 포장실과, 성분추출기, 배합기, 건조시설, 성형기, 포장시설 등.

(14) 청량음료 제조업

① 작업장의 면적은 다음의 ④에서 정하는 종류별로 각각 150평방미터 이상이어야 한다. 다만, 원액을 희석 소분만을 하는 유산균음료제조업소에 있어서는 100평방미터 이상으로 한다.

② 청량음료수의 용기는 150밀리미터 이상의 것이어야 한다.

③ 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다.

④ 작업장에는 다음의 구분에 의하여 그 기계 기구류 또는 시설이 생산량에 충분하도록 있어야 한다.

탄산청량음료 : 수도전, 설탕용해조, 시럽조합조, 압착 또는 활성탄여과조, 자동세병기, 탄산캐스 발생기, 탄산캐스정제장치, 충전기, 왕관타전기 등

유기산 청량음료 : 수도전, 원액조합조, 교반기(자동 또는 반자동식), 여과기, 자동세병기, 충전기, 왕관타전기 등.

유산균음료 : 각각 구획된 유산균순수배양실, 발효실, 배합실, 제조실등과 수도전, 항온조, 균질기, 냉각시설, 여과기, 자동세병기, 충전기 원액운반용기(원액 전용의 것으로 위생상 안전한 것이어야 한다) 포장시설 등 다만 원액을 희석 소분만 하는 업소에는 혼합시설 여과시설, 주입시설이 있어야 한다.

(15) 정류제조업

① 작업장의 면적은 다음의 ②에서 정하는 종류별로 각각 150평방미터 이상이어야 한다.

② 작업장에는 다음의 구분에 의하여 기계기구류와 시설이 생산량에 충분하도록 있어야 한다.

양조간장: 각각 구획된 증자실, 제곡실, 덧숙성실, 압착여과실, 살균실, 포장실 등과 수도전, 증자관, 제곡용상자, 덧숙성탱크, 압착기 살균 및 여과시설 등.

화확간장: 각각 구획된 분쇄실, 압착여과실, 살균실, 포장실 등과 수도전, 분쇄조, 중화조, 압착기 살균 및 여과시설 등.

된장, 고추장, 춘장: 각각 구획된 증자실, 제곡실, 혼합마쇄실, 숙성실, 포장실 등과 수도전, 증자관, 제곡용상자, 마쇄기, 숙성조 등.

소오스류: 저장조, 킷출조, 발효숙성조, 저장조 등.

③ 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사 실과 구획된 검사실이 있어야 한다.

(17) 식초 제조법

① 작업장의 면적은 다음의 ③에서 정하는 종류별로 각각 120평방미터 이상이어야 한다.

② 합성식초를 제조할 경우에는 조합 및 혼합실은 실내면 전체가 완전히 내산성 재료로 되어 있어야 한다.

② 작업장에는 다음의 구분에 의하여 그 기계기구류와 시설이 생산량에 충분하도록 있어야 하며, 그, 기계기구류 등이 식품에 접촉하는 부분은 내산성이어야 한다.

양조식초: 각각 구획된 증자실·제곡실·사입실·생초저장실·정제초저장실·포장실 등과 수도전·증자관·제곡상자·원료사입조·생초저장조·정제초저장조·펌프·주입기 등.

합성식초: 수도전·형량기·혼합조·여과기·저장조·주입기 등.

④ 원료 및 제품의 실험검사에 필요한 검사시설과 구획된 검사실이 있어야 한다.