알려주므로서 식품 선택의 식견을 넓혀주고 올바른 감별을 할수 있도록 소비자를 계도할 필요가 있다. 이를 위한 방안으로서 각급 교육기관이나 각종 홍보매체를 통한 부단한 계몽교육 방안이 보다 적극적으로 강구되어야 한다. *

식품규격기준에 대하여

宋 哲
〈國立保健院 衛生部長〉

① 머 리 말

어느 나라를 막론하고 食品衛生의 궁극적인 目的은 거의 安全하고 理想的인 "健全하고 快適한 食生活"의 接近에 두고 있다. 구체적으로 이에 접근하기 위해서 우리나라의 食品衛生法의 경우는 "食品으로 인한 危害防止와 食品營養의 質的向上"을 目的으로 하고 있다.

그러나 현재까지의 우리의 食品衛生行政은 食品營養의 質的向上보다 食品으로 인한 危害防止 分野에 거의 모든 行政力을 집중하고 있는 實情이다.

이것은 우리나라의 社會的 背景으로 보아 식생활의 安全性確保가 시급하였기 때문이라고 보는 것이며 대부분의 나라의 實情도 거의 우리와 비슷한 處地라고 볼 수 있다.

우리의 生活環境을 大氣, 水質, 土壤으로 본다면 모든 食品, 즉 農產, 水產物의 一次生產物도 역시 이러한 環境에서 생산되고 있다.

現代와 같이 高度의 文明으로 發達하기 이전의 시대는 스스로 危險을 만들어 내기 전에는 危害한 것과 安全한 것의 區別은 그렇게 어렵지 않았지만 生活環境이 破壞되고 汚染이 進行되는 지금은 食品의 安全性判斷이 쉽지 않다.

食品의 衛生管理를 주축으로 하는 食品衛生法은 이와 같은 食品의 產地生產부터 消費者의 섭식까지의 모든 過程이 食品衛生上으로 거의 安全하게 管理할 수 있어야 한다.

그러나 日本의 경우 政府의 行政力과 監視機能은 이와 같은 全過程의 약 20%밖에 영향력을 미치지 못하고 있다고 自認하고 있다.

우리의 경우를 살펴보면 食品行政이 多元化되어 他部處에 그 一部가 分散되어 있고 流通過程의 監督責任은 分散되어 있는 이들을 包含하여 모두가 食品衛生 行政分野에서 專擔하는 體制로 구성되어 있고, 食品의 製造業所數가 14,000餘個所가 되는데 食品衛生監視員의 절대수가 不足한 상태에 있고, 또 國民의 衛生水準이 低調한 상태에 있는 것등 기타 社會的 背景을 감안한다면 衛生行政의 영향력은 더 强化되어야 하리라 생각한다.

消費者는 官能으로 食品의 外觀判斷이 어느 정도 可能하지만 衛生的 品質(Sanitary quality)은 확인할 적절한 手段을 갖지 못하므로 食品의 安全性 여부는 거의 無防備하거나 無力한 상태이다.

모든 食品은 食品으로서 販賣되고, 소비자가 쉽게 購入할 수 있는 것에 限해서는 누구나 그 食品의 安全性을 疑心하지 않고 먹을 수 있어야 한다.

다시 말하면 우리의 食生活의 安全性과 健全性은 그 食品의 製造業者 및 販賣業者를 믿는 데서부터 가능한 것이므로 食品衛生은 이것을 業으로 하는 사람에게 品質保障과 安全性確保의 義務를 强調할 수 밖에 없는 것이다.

따라서 政府의 管理能力의 限界以外의 衛生分野는 民間主導型으로서 自主管理體制를 導入하여 共同品質管理를 하지 않으면 目的을 달성할 수 없게 되어 있다.

② 우리나라 食品規格

우리나라의 食品衛生法은 1911년 總令으로 된 "淸凉飮料水 및 氷雪營業取締規則"등의 9個規則으로 食品衛生을 管理運營하다가 1962. 1.20일 처음 食品衛生法이 制定公布되었다. 그 후 1967년, 1973년, 1974년, 1976년, 1980년등 다섯 차례의 改正을 거쳐서 현재에 이르고 있다.

1. 食品添加物의 規格

1962.6.12일자로 閣令 811호로서 217종이 食品添加物의 規格 및 基準으로 指定된 후 여러 品目의 削除 및 추가를 거듭하여 현재 272種으로 되어 있다.

2. 食品등의 規格

1969.10.29일자로 部令 336호로서 이미 定해 있었던 8個品目을 합쳐서 51個品目의 食品등의 規格 및 基準이 제정된 후 일부 削除 및 추가가 이루어져 현재 87品目이 各項에 수재되어 있으며 이에 屬하지 아니한 食品들은 食品一般의 規格 및 基準에 包含시켰으며 기타로서 器具, 容器, 包裝 및 原材料, 완농구, 中性洗劑 등이 包含되어 있다. (法 第1條1項, 第8條1項)

3. 自家試驗法

위에서 規格 및 基準이 定하여 지지 아니한 것으로서 國民保健上에 必要하다고 認定되는 것은 自家品質基準 및 規格을 保社部長官이 指定하는 檢査機關의 檢討(檢定)를 거쳐서 이를 당해 食品, 添加物, 器具, 容器 包裝의 規格 및 基準으로 認定하고 있다. (法 第6條2項, 第8條2項)

다시 이에 대한 檢査機關을 다음과 같이 指定하고 있다.

① 自家品質基準 및 規格의 檢討機關

가. 長官의 許可業種은 國立保健院

나. 直轄市長 또는 道知事인 것은 管轄 地方의 保健硏究所

다. 輸入品은 國立保健院 또는 해당 稅關地域의 保健硏究所

라. 地方에서 檢討不能인 것은 國立保健院

또다시 그 對象業種도 다음과 같이 따로 定하고 있다.

② 自家品質基準 및 規格의 認定對象品目에 해당되는 것은 令 第9條1項의 規定에 의한 業種分類중 다음과 같은 7個業種만으로 하고 있다.

가. 茶類製造業, 나. 添加物製造業, 다. 營養등 食品製造業, 라. 麵類製造業, 마. 인스탄트食品製造業, 바. 두부類製造業, 사. 糖類製造業 등이며 輸入品으로서 自然食品이 아닌

것을 추가하고 있다.

4. 畜産物加工處理法

農水産部의 所管으로서 이 法의 目的은 수축의 屠殺과 畜産物의 檢査에 관하여 規定하고 家畜傳染病을 豫防하여 가축위생상의 危害를 防止하는 것에 두고 있다. (1961.1.20 法律 第1011號)

이에 대한 對象範圍는 다음과 같다.

對象業種

① 屠殺場業(食用으로 제공하는 獸畜의 屠殺 및 解體)

② 獸肉加工業(햄, 소세이지, 베이컨, 통조림, 瓶조림 기타)

③ 乳加工業(煉乳, 脫脂煉乳, 粉乳, 버터, 치즈, 아이스크림믹스 등)

④ 卵加工業(卵을 處理加工)

⑤ 乳處理場業(乳를 여과, 脫脂, 살균등)

⑥ 集乳場業

5. 水産業法, 水産物檢査法

이 法의 目的은 水産業에 대한 基本制度와 水面의 綜合的利用(水産業法) 및 水産物의 品質向上과 規格의 適正을 기하는 것에 두고 있다. (水産物檢査法)

이에 대한 對象範圍는 다음과 같다. (法 第44條 1項, 令 第45條)

對象業種

① 水産物·植物을 원료 또는 재료로 하는 食品, 飼料, 糊料, 油脂, 皮革 등의 製造營業 ② 통조림製造業, ③ 魚油製造業, ④ 寒天製造業, ⑤ 冷凍業, ⑥ 고래處理業

6. 農産物檢査法

이 法의 目的은 農産物에 대한 國家檢査를 시행하므로서 品質向上, 公正圓滑한 去來와 소비의 합리화로 國民經濟發展에 기여하는 것에 두고 있다. (1958.3.11 法 第478號)

農産物對象

穀類, 薯類 特用作物類 蠶繭類, 果實類, 菜蔬類, 種苗類花卉類의 一次農産物과 藁工品類 農林産통조림(瓶조림 包含) 및 其他 農産物 등이다.

7. 酒 稅 法

國稅行政分野로서 稅收를 目的으로 하며 酒種別로 製造場은 免許를 받게 되어 있다.

8. 人蔘 및 人蔘製品 規制에 관한 法律

專賣行政分野로서 人蔘 및 이들 製品을 許可對象으로 하고 있다.

9. 工業標準化法

이 法의 目的은 합리적인 工業標準을 制定하므로서 鑛工業製品의 品質改善과 生産能率의 向上을 기하며 去來의 單純化와 公定化를 도모하는 것에 두고 있으며 工業標準化의 定義는 다음 各號의 事項을 統一하고 單純化하는 것을 말한다.

對象範圍

1. 鑛工業品의 種類, 形狀, 치수(寸數) 構造, 裝備, 品質, 等級, 成分, 性能, 耐久度, 安全度.

2. 鑛工業品의 生産方法, 設計方法, 製圖方法, 原單位, 生産에 관한 作業方法, 安全條件

3. 鑛工業品의 包裝의 種類, 形狀, 치수, 構造, 性能, 等級, 包裝方法.

4. 鑛工業品에 관한 試驗, 分析, 鑑定, 檢査, 檢定, 測定方法.

5. 鑛工業의 技術에 관한 用語, 略語, 記號, 符號, 標準數 또는 單位.

6. 構築物 其他 工作物의 設計 施行方法 또는 安全條件등.

③ 外國의 實情

1. 美國 FDA의 食品管理

食品의 確固한 安全性確保를 위해 最低의 品質基準이 아니라 더 높은 次元의 衛生的 品質을 達成하는 技術的 條件을 提示하기 위해서 FDA는 GMP制度를 擴大하고 있다.

食品의 GMP는 FDA(美國保健福祉省 食品醫藥品廳)가 1963년에 醫藥品에 대해서 실시한 후 6년이 지난 1969년에 食品의 製造, 加工, 包裝 또는 保存에 있어서의 一般的 適正製造法 Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Processing, Packing or Holding Human Food을 새로 도입하였다.

그 내용은 食品工場에 있어서의 敷地內의 淸潔維持, 施設의 構造, 給水排水設備의 管理 衛生害蟲의 驅除, 機械設備의 管理, 製造工程의 一般的 衛生管理 등을 規定하고 있다.

이에 대한 5大管理要點

① 確認(identification), ② 汚染防止(contamination prevention), ③ 重複點檢(double check), ④ 表示管理(label control), ⑤ 證據保存(evidence preservation)

FDA는 이와 같은 GMP를 作成하기 위해서 여러 工場에 專門家를 2~3個月間 파견하여 HACCP(危害分析 · 重要管理點方式 : Hazard Analysis Critical control Point System)를 실시하여 여기서 얻은 date를 기초로 하고 있다.

이 제도의 導入은 綜合的 品質管理를 전개하기 위해서 食品管理體制를 구체적으로 效率的으로 確立하는 데에 目的을 두고 있다.

2. 日本의 食品規格

日本의 食品衛生法(1947년 12월)은 飮食에서 기인하는 衛生上의 危害發生을 防止하고 公衆衛生의 向上 및 增進에 기여하는 것을 目的으로 하고 있다. 食品에 關한 規格基準은 乳 및 乳製品의 成分規格, 食品 및 添加物 등의 規格 基準으로 되어 있고, 그 內容的은 "基準"과 "規格"으로 大別되며, 그 槪要는 다음과 같다.

① 製造基準, 加工基準, 調理基準

衛生的인 食品을 만드는데 불가결한 事項으로 판단되는 殺菌方法, 殺菌溫度, 殺菌時間, 製品을 넣는 容器의 種類, 材質, 製造過程에 쓰이는 물, 기타 原料의 處理, 鮮度, 製造過程에 쓰이는 機械, 器具 등의 洗淨, 殺菌의 方法이 定해져 있다.

對象이 되는 食品은 淸凉飮料水, 粉末淸凉飮料, 氷菓, 食肉 및 鯨肉과 그 製品, 魚肉煉製品, 삶은 문어, 生食用굴, 冷凍食品, 生팥앙금, 두부, 容器包裝에 넣어 加熱加壓殺菌食品, 放射線照射감자, 우유 및 그 製品, 아이스크림類 등이다.

② 保存方法의 基準

衛生的으로 만든 食品의 그 狀態 그대로 消費者에게 전달시키는데 必要한 事項으로서 保存過程, 運搬過程, 販賣過程에서의 保存溫度 및 容器의 種類와 構造 등이며 對象이 되는

食品으로서 淸凉飮料水, 自動販賣機用 粉末淸凉飮料, 氷菓, 食肉 및 鯨肉과 그 製品, 魚肉煉製品, 삶은 문어, 生食用굴, 冷凍食品, 두부, 우유 및 그 製品, 아이스크림類 등이다.

③ 成分規格

이것은 위의 각항과 같이 衛生的인 方法으로 處理와 加工을 한 食品으로서 다시 特定 成分 등에 대하여 成分의 一定限界로 規制하는 事項이다.

그 내용을 大別하면 비소, 重金屬類, 大腸菌 등의 微生物, 乳脂肪, 無脂肪固形分으로 되어 있다.

對象이 되는 食品과 物質은

◦쌀 ; Cd化合物이 1.0ppm이하

◦콩類 ; 씨안化合物이 不檢出

◦一次農產物 殘留農藥 ;

◦魚貝類 ; PCB. Hg.

◦굴類 ; EDB (ethylen dibromide)

◦淸凉飮料水, 粉末淸凉飮料 ; As, Pb／기타 重金屬의 不檢出

◦淸凉飮料水, 粉末淸凉飮料, 氷雪, 氷菓, 食肉 및 鯨肉製品, 魚肉煉製品, 삶은 문어, 生食用굴, 冷凍食品, 우유 및 그 製品, 아이스크림類 ; 大腸菌群, 細菌數, 乳酸菌數.

④ 特殊成分規格

乳 및 乳製品 ; 無脂乳固形分, 乳固形分, 乳脂肪, 水分, 酸度.

3. JAS

日本의 JAS는 農林規格으로서 (Japanese Agricultural Standard) JIS와 함께 二大國家規格으로 되어있다.

JAS는 1950년에 "農林物資規格法"으로 公布된 것을 1970년에 크게 改正해서 "農林物資規格化 및 品質表示의 適正化에 관한 法律"로 의하여 지금에 이르고 있다.

이 法의 目的은 適正하고 合理的인 農林物資의 規格을 制定하고 이것을 普及함에 있어서 農林物資의 品質改善, 生產의 合理化, 去來의 單純公正化 및 使用 또는 消費의 合理化를 시켜서 農林物資의 品質에 관해 適正한 表示를 하여 一般消費의 선택에 도움을 주고 나아가서 公共의 福祉 增進에 기여하기 위한 것이라고 하고 있다.

참고로 JIS의 目的은 生產의 단계에서 品質 및 能率의 向上, 原價切減과 流通의 단계에서 去來의 單純化, 安定化 또는 使用 및 消費 단계에서의 完全性, 互換性이 있게 하는 것으로서 여기서는 農產物, 醫藥品, 化粧品, 農藥 및 食品 등은 除外하고 있다.

4. 國際食品規格

이 規格(Codex Alimentarius)은 FAO/WHO Food standard programe에 의해 1962년에 시작했으며 이 計劃의 實施를 위해서 國際食品規格委員會(Codex Alimentarius Commission)가 설립되었다.

現在 委員會의 參加國은 우리나라(1970년 5월 加入)를 비롯하여 110餘國家이며 日本은 本委員會의 執行部會(Executive Committee of the Codex Alimentarius)에서 東南亞의 代表國으로 되어 있다.

本 計劃의 目的과 進行은 ① 健康障害食品과 僞和食品으로부터 消費者를 保護하고, ② 食品貿易의 公正한 實施를 保證하고, ③ 食品國際貿易을 促進시켜 圓滑하게 한다.

國際政府機關 및 非政府間機關이 실시하고 있는 食品의 規格制定業務의 調整統一化를 추

진하고 規格作成의 優先順位를 결정하여 적당한 機關의 協助에 의해 規格案의 作成을 시키면서 이를 指導하고 最終的으로 規格을 결정하여 각국의 政府의 受諾을 얻은 다음 地域規模 또는 世界規模의 規格으로 하여, 國際食品規格集을 出版하는 方法으로 한다.

規格集의 範圍는 消費者에게 配分되는 모든 主要食品으로서 加工, 半加工 또는 신선한 것의 全部를 포함시켜 食品衛生, 食品添加物, 農藥殘留, 汚染物質, 表示와 表現, 分析과 Sampling方法 등을 定하고 이 外에도 勸告措置라는 형식으로 助言的性格인 것도 包含시킨다라고 되어 있으며, 規格受諾部門은 다음과 같이 네가지로 區分되어 있다. 즉,

① 個別食品規格의 受諾(Acceptance of Codex Commodity Standards)

② 食品一般規格의 受諾(Acceptance of Codex General Standards)

③ 國際殘留農藥最高限度의 受諾(Acceptance of Codex Maximum Limits for Pesticide Residues)

④ 受諾의 撤回 또는 修正

이 중에서 ①個別食品規格의 受諾方法만 要約하면 다음과 같다. 즉

各國은 다음의 方法에 의해서 輸入品 또는 國內產을 不問하고 國內流通을 行政的인 수속으로 실시한다.

① 完全受諾(Full acceptance) : 이 나라는 해당 規格以外의 食品의 流通을 시키지 않는다.

② 目標受諾(Target acceptance) : 一定年數가 경과한 후에 해당 規格을 수락할 것으로 하는 것.

③ 特定條件付로 受諾(Acceptance with Specified Devations)

해당規格중 일부에 대하여 離脫條件으로 수락하는 것인데 이때는 완전한 規格食品의 國內流通을 許容할 것인지 또는 完全受諾의 시기는 언제인지의 意思表示를 하게 되어 있다.

지금까지 規格이 制定勸告되어 있는 品目數는 個別食品에서 90餘種, 乳 및 乳製品이 20餘種에 達하고 있다.

④ 國內規格과의 比較

現代와 같이 多量生產 多量消費時代는 食品에 의해서 豫測할 수 없었던 中毒事故가 發生한 다음 그 結果를 檢討하여 對策을 세울 수 밖에 없는 未知의 分野를 항상 남기게 된다.

어떠한 科學的인 豫防對策을 세우드라도 食品의 危險性을 完全히 배제 할 수는 없는 것이지만 食生活樣式의 發展過程 및 社會的 背景을 與件으로 하는 先進國家들의 食品品質管理制度는 合理的이고 科學的인 面에서 우리보다 높은 水準에 있다.

1. 國際食品規格에 대하여

FAO/WHO의 國際食品規格에 대한 Standard program은 이미 20년 前에 시작하였으며 그 範圍는 可及的 모든 食品에 대한 衛生, 添加物, 農藥, 汚染物質, 表示, Sampling方法 및 그 分析法 등으로 정하고 충분히 各國의 實情을 감안하고 나서 제정된 100餘 品目의 規格에 대하여 계속 受諾與否를 勸告하고 있다.

우리나라도 이에 參與한지 이미 10餘년이되었지만, ① 國內規格과의 水準差가 있다는 것 ② 食品關係法規가 整備 못되어 있는 것, ③ 規格의 실천에 必要한 業所의 施設 및 技術要員이 不足한 것 등의 實情으로 受諾할 단계에

이르지 못하고 있다. 이 program의 궁극적인 目的은 증가하는 食品交易의 圓滑化에 두고 있으므로 앞으로 Acceptance가 없는 나라의 食品輸出産業은 많은 장애를 받게 될 것 같다

2. FDA의 方法에 대하여

美國은 食品에 대해서 GMP管理制度를 실시한 이래 10餘년이 되는데 流通食品의 監視보다 政府와 業體間의 共同品質管理制度에 注力을 加해서 食品工場의 環境, 施設, 用水 및 製造工程別衛生管理 특히 微生物管理點을 主眼하는 HACCP手法 등을 동원하여 綜合的 製造管理에 力點을 두고 있다.

어느 나라보다 食品의 危害防止方法은 論理的이고 科學的이지만 日本의 경우 오래전부터 이 手法의 導入을 檢討하고 있으나 95%를 차지하는 食品工業界의 零細性으로 因해 현단계에서는 施行 不可能하다고 말하고 있다.

食品 製造業은 商工分野와 다른 特殊性으로서 國民의 健康과 直結된다는 높은 使命感과 거의 完璧한 衛生施設의 投資를 要求하기 때문에, 우리는 먼저 零細業體의 統廢合作業없이는 FDA와 같은 食品衛生施策의 接近은 불가능한 것같다.

3. 日本의 施策에 대하여

JAS制度가 1950년(舊 JAS)에 發足한 당시는 一次農産物 내지 약간의 加工을 한 것을 中心으로 하였다.

그러나 점차로 食生活의 高度化, 多樣化의 추향에 따라 量보다 質로 옮겨지고, 消費者意識이 높아짐에 따라 1961년(新 JAS)부터 加工食品으로 擴大하여 檢査機關의 대부분을 民間團體에 이양하게 되었고 기존의 品質規格에 品質表示를 追加하여 JAS制度를 지금과 같이 消費者保護施策에 큰 役割을 갖게 했다.

JAS制度의 運營方法을 보면 農林省이 規格制定을 하고 受檢義務는 都道廳縣이 따로 條例를 정하지 아니하는 限 事業者는 自由意思에 따라 檢査를 받거나 않받거나를 선택할 수 있게 하고 있다. 다만 政府는 JAS mark의 普及을 계속 努力하므로서 이 mark를 消費者의 食品選擇의 방편이 될 수 있게 認識을 높혀주는 施策을 추진하고 있다.

다른 法律과의 關係를 보면, 첫째는 消費者保護基本法(1968년)의 施策에 서로 附帶的인 條件을 유지시키고, 둘째는 農産物檢査法(農林省)과 食品衛生法(厚生省)의 食品規格은 JAS와 서로 重複을 피하기 위해서 旣存의 規格은 改正統一을 시켰고, JAS規格이 이미 定해져 있는 것에 대해서는 他法에서 同一品目의 新規制定은 할 수 없게 하고 있다. 그러므로 日本의 品質成分規格과 表示規制의 主流는 JAS가 관장하고 있는 것으로 보이며, 食品衛生法은 飮食에 기인하는 위생상의 危害防止를 위해 有毒, 有害 또는 非衛生的인 食品 또는 添加物의 製造 販賣의 禁止와 一部食品의 成分基準, 製造基準 및 保存基準에 適合하지 않은 食品 또는 添加物의 製造 販賣등의 禁止 또한 飮食店 및 各種 業種의 製造業의 營業許可制 등을 定하는 것으로 하고 있다.

이와 같이 日本의 食品衛生法은 規制의 側面으로 보면 한층 더 徹底한 것이지만 規制의 範圍를 어디 까지나 公衆衛生에 限定하고 있다.

단, JAS規制品이라도 衛生分野의 規制는 食品衛生法을 따르게 되어 있다.

우리나라의 KS法은 그 目的을 鑛工業製品

의 品質改善과 生產能率의 向上에 두고 또한 去來의 單純化와 公定化를 도모하는 點.

現在 施行 중에 있는 KS加工食品의 對象 및 그 規制內容이 保社部의 告示規格과 거의 같은 點.

食品製造業所의 呼應이 수반되지 못하는 點 등의 實情을 감안할 때 많은 問題點을 갖고 있다.

⑤ 將來에 대한 懸案

1. 食品의 製造管理業務와 規格基準을 部處間에 統合하여 一元化해야 한다.

2. 政府의 食品告示規格은 가급적 억제하는 것이 效率的이다.

3. 現在 一部 食品에 대한 自家試驗法을 實質的인 民間主導로 轉換시켜서 檢查機關의 業務負擔을 輕減시켜야 한다.

4. 輸入食品에 對한 成分規格의 적용은 實質的으로 不可能하므로 危害物質의 衛生管理 方針으로 轉換되어야 한다.

5. FDA와 GMP의 HACCP System에 接近하는 長期的인 硏究가 必要하다.

6. WHO가 勸告하는 食品의 汚染物質許容基準 設定중 아직 未設定分野에 대한 調査硏究를 國家次元에서 擴大시켜야 한다. *

식품위생관리체계

李 康 樞
〈保社部 食品衛生課長〉

① 現行制度의 槪要

(1) 食品衛生行政의 目的과 範圍

우리나라의 食品衛生行政은 1962年에 食品衛生法이 制定公布되면서 體系化되고 또 組織的으로 管理되기 시작했다고 볼 수 있으며 食品製造 分野와 食品接客分野로 大別하여 管理되고 있다.

現行 食品衛生法은 食品으로 因한 衛生上 危害의 防止와 食品의 質的向上를 圖謀함으로서 國民保健의 向上과 增進에 寄與함을 目的으로 아래와 같은 사항을 정하고 있다.

① 食品, 食品添加物, 器具, 容器, 包裝 등을 取扱할 때의 여러가지 原則

② 有毒, 有害한 食品 等의 販賣禁止에 對한 規定

③ 食品, 食品添加物, 器具, 容器, 包裝 等의 規格基準 制定과 檢查에 關한 事項

④ 食品製造業과 接客業에 對한 指導, 監視를 하는 食品衛生監視員에 對한 事項

⑤ 食品衛生管理人, 營業施設의 基準等 食品營業에 關聯되는 사람이나 施設에 對한 規制事項

⑥ 食品衛生審議委員會 運營

⑦ 調理士와 營養士에 關한 事項

⑧ 表示基準 等