食品등의 規格 및 基準 改正 解說

食品등의 規格 및 基準이 保健社會部告示 제83—54호(83.12.31.) 및 保健社會部告示 제84—9호(84.1.30.)에 걸쳐 改正되었기에 그 內容을 소개하고, 간단히 解說하고자 한다. ……〈筆者註〉

權 右 昌
〈國立保健院 食品分析科長〉

保健社會部告示 제83—54호(1983.12.31)

〔부칙 : 이 告示는 1984. 1. 16부터 시행한다.〕

1. 인스탄트 麵類의 시험방법 改正

舊	改 正
제 4. 食品別規格 및 基準	
2. 인스탄트면류	
나. 시험방법	
(1) 水 分	
검체(스우프가 있을 때는 이를 포함한다)	검체(스우프는 除外 한다)
(4) 酸 價	
검체(스우프 제외)를……	검체를……

(解說)

改正前에는 인스탄트면류를 시험할 때 水分시험은 스우프를 包含하고, 酸價시험 때는 스우프를 除外하며, 기타의 項目에 대하여는 포함 또는 제외의 규정이 없었으나 실제에 있어서는 스우프를 포함하여 시험하였다.

이것을 이번에 改正하여 각 項目에서 모두 스우프를 제외키로 한 것이다.

그 理由는 첫째, 인스탄트면류의 규격이 麵製品 自體에 대하여 적용하는 것인데(當初 制定當時의 취지도 그러했음) 스우프를 포함하여 시험하게 되면 스우프의 成分으로 인하여 麵製品 自體品質의 成績을 얻을 수 없을 뿐 아니라 水分이나 粗蛋白質, 粗脂肪등 다른 검사 項目의 시험결과에 영향을 미치고, 둘째로는, 스우프를 포함하여 시험하여도 스우프 自體의 衛生上 適否등 그 品質管理는 안되기 때문이다.

當初 인스탄트면류의 규격이 制定될 當時(1969.10.29. 保健社會部令 제336호)에는 그 品名이 인스탄트면류가 아니고 "라면"이었으며, 그 規格에는 水分과 粗脂肪質, 酸價 및 過酸化物價와 異物이 규제되어 있었다. 그 후 이것이 改正되어 인스탄트면류로 範圍가 擴大될 때, 麵製品 自體만을 대상으로 하여 油湯處理한 것과 하지 아니한 것으로 大別해서 유

탕처리한 것에는 조지방과 산가 및 과산화물가를 적용하고, 유탕처리를 하지 아니한 것에 대하여는 이들을 적용하지 않기로 한 것이며, 스우프를 포함하여 規格을 設定한 것은 아니다. 스우프는 단순한 調味料에 不過한 것이고 스우프의 成分이 一定하지 아니하므로 이를 包含하여 規格을 制定한다는 것은 檢討의 여지가 없었다.

스우프에 대한 위생관리는 食品등의 規格 및 基準 중의 제3. 食品一般에 대한 規格 및 基準을 적용할 수 있으며, 필요하다면 따로 규격을 만들 수도 있을 것이다.

그리고 인스탄트 麵類의 규격은 앞으로 더 改正되어야 할 것으로 생각한다. 結論부터 말하면 粗蛋白質이나 粗脂肪은 규정할 필요가 없고, 酸價나 過酸化物價의 規制만으로 서도 충분하다.

그 理由로서는, 麵의 主原料가 밀가루이기 때문에 밀가루의 成分은 等級에 따른 차이는 있지만 밀가루가 가지고 있는 本來의 成分은 변함이 없으며, 蛋白質의 含量을 人爲的으로 增減시킬 수 없기 때문이다. 즉 밀가루 중의 단백질成分(含量)은 언제나 그대로 있으므로 이를 規制할 必要는 없는 것이다.

다음, 脂肪에 있어서도 라면類에 含有되어 있는 脂肪分은 대부분이 油湯處理에 의하여 함유된 것인데, 油湯處理時 一定한 脂肪分이 자동적으로 含有되는 이상 이를 規格으로 設定할 必要性은 없다. 油湯處理工程에 따라 脂肪의 含量에 多少의 差異는 있을 수 있겠지만 그런 것은 문제가 되지 않는다.

오히려 보다 重要한 것은 脂肪의 含量이 아니라 그 脂肪의 品質이다. 즉, 油湯處理時에 使用하는 油脂의 品質이 좋은 것이냐 아니면 오래 써서 品質이 나빠진 것을 계속 썼느냐 하는 것이 위생상 더욱 重要한데, 이것을 酸價 또는 過酸化物價의 規制만으로 管理가 可能하다.

또한 사람은 기호성이 다르기 때문에 脂肪의 含量이 높은 것을 싫어 하는 사람들도 많다.

2. 백설탕의 規格 改正

舊	改 正
8. 백설탕	
가. 규격	
(5) 형광착색료	(5) 형광증백제
나. 시험방법	
(4) 형광착색료	(4) 형광증백제

(解說)

백설탕 규격중의 형광착색료를 螢光增白劑로 改正하였는데 이는 用語의 統一일 뿐, 內容은 마찬가지다. 改正한 理由는, 着色이라는 用語가 일반적으로 無色食品에 着色料를 添加하여 有色化하는 현상을 意味하므로 설탕에 着色料를 사용함은 있을 수 없기 때문이다.

일반적으로 螢光增白劑(Fluorescent whitening agents or dyes)라는 表現 이외에 螢光白色染料, 螢光增白染料, 螢光染料, 螢光漂白劑 등의 用語가 쓰이고 있다.

3. 食用油의 規格 改正

舊	改 正
28. 채종유	
(정제채종유 및 채종샐러드유 包含)	
가. 규 격	

(2) 비중$\left(\frac{25^\circ}{25^\circ}\right)$: 0.906—0.917	(2) 비중$\left(\frac{25^\circ}{25^\circ}\right)$: 0.906—0.920
(7) 검화가 : 169—182	(7) 검화가 : 169—195
(8) 요오드가 : 95—114	(8) 요오드가 : 95—127
29. 참기름(호마유)	
가. 규격	
(7) 검화가 : 187—194	(7) 검화가 : 186—195
(8) 요오드가 : 103—116	(8) 요오드가 : 103—118
32. 옥수수기름(옥배유)	
가. 규격	
(6) 산가 : 1.5 이하	(6) 산가 : 1.0 이하

(解說)

위와 같이 채종유 및 참기름의 비중, 검화가, 요오드가가 改正되었는 데, 이는 우리나라에서 食用油의 規格을 制定한지 상당한 時日이 경과하였고, 그동안 國際規格 및 外國의 規格이 改正된 바 있어 이를 참고로 現實에 맞게 改正하였다.

옥수수기름의 酸價를 改正한 것은 國產食用油의 品質을 向上시키자는 데에 그 目的이 있다. 食用油의 규격을 제정할 當時에는 우리나라의 食用油工業이 發展하지 못한 상태였고, 그러한 점을 고려하여 酸價 등의 규격을 엄격히 規制하지 아니하였다. 그러나, 그동안 食用油製造施設이 많이 改善되었고 品質도 向上되었으므로 이제는 소비자 보호를 위해서도 規格을 强化할 時點이 되었다고 본다. 옥수수기름의 酸價를 强化한 것은 이러한 뜻과 品質向上에 기여한 業界의 協助도 있었으며, 앞으로 米糠油의 규격도 强化되어야 할 것으로 생각된다.

4. 쇼오트닝油의 定義 改正

舊	改 正
36. 쇼오트닝油 쇼오트닝油라 함은 정제한 食用動植物油脂, 食用硬化油 또는 이들의 混合物을 急冷, 연합하여 加工한 크림狀 또는 固形狀態의 物質을 말한다.	쇼오트닝油라 함은 정제한 動物油脂, 食用植物油脂 또는 이들의 混合油脂를 急冷, 연합하여 만든 固狀의 것과, 乳化劑등을 加하여 만든 流動狀 또는 固狀의 것으로서 可塑性, 乳化性 등의 加工性을 부여한 것을 말한다.

(解說)

쇼오트닝油의 정의가 改正되었으나 그 內容은 大同小異하며, 이를 좀더 구체적으로 풀이한 외에 從前에는 크림狀 또는 固形狀態만 있었으나 그 후 流動狀의 제품이 開發되어 이들을 包含시키기 위해서이다.

5. 豆乳飮料의 規格 改正

舊	改 正
38. 두유음료 두유음료라 함은 大豆를 主原料로 하여 만든 豆乳液을 加工處理한 乳狀의 飮料를 말한다.	38. 두유제품 두유제품이라 함은 두유음료와 調製豆乳飮料를 말하며, 豆乳飮料라 함은 大豆를 主原料로 하여 만든 豆乳液이거나 그 液에 植物性油脂 및 糖類, 食鹽 등을 添加한 乳狀의 飮料를 말하며, 調製豆乳飮料라 함은 豆乳나 低變性脫脂大豆粉을 갈아서 抽出한 液

	에 果菜의 착즙액(과실퓨레包含) 또는 乳, 乳製品, 穀類粉末 등을 첨가한 乳狀의 飮料(첨가한 原料의 固形分이 大豆固形分보다 적으며, 果實착즙의 함량 10%미만, 乳 또는 乳製品을 가한 것은 乳固形分이 3% 미만으로서 乳酸菌飮料가 아닌 것)을 말한다.
가. 규격 (1) 성상 : 固有의 色澤을 가진 均質한 液體로서 異味·異臭가 없어야 한다. (2) 全固形分(%) : 9.0 이상 (3) 粗蛋白質(%) : 2.8 이상 (4) 大腸菌群 : 음성이어야 한다. (5) 細菌數 : 1m*l*당 100이하	가. 규격 (1) 성상 : 左同 (2) 全固形分(%) : 9.0 이상 (3) 粗蛋白質(%) 豆乳飮料 : 2.8 이상 調製豆乳飮料 : 1.6 이상(다만, 果菜汁이 5% 이상 함유된 제품은 0.9 이상) (4) 大腸菌群 滅菌豆乳製品 : 음성이어야 한다. 殺菌豆乳製品(無菌充塡) : 1m*l*당 10 이하 (5) 細菌數 滅菌豆乳製品 : 1m*l*당 100 이하 殺菌豆乳製品(無菌充塡) : 1m*l*당 50,000 이하 나. 保存基準 殺菌豆乳製品은 殺菌後 즉시 10° 이하로 식혀 保存하여야 한다.

(解說)

豆乳製品은 從前에는 豆乳飮料라는 명칭으로 한 種類의 規格만이 설정되어 있었으나, 두유음료에 植物性油脂, 糖類, 果汁, 乳, 乳製品, 穀粉등을 첨가한 다양한 제품이 앞으로 開發될 수 있어 그 규격을 擴大한 것이다.

우선 改正의 내용을 보면 명칭을 豆乳飮料에서 豆乳製品으로 바꾸었으며, 이 豆乳製品은 豆乳飮料와 調製豆乳飮料의 두 종류로 분류된다.

이 두 종류는 原料와 製造工程면에서 조금다른데 그 定義를 表로 구성해 보면 다음과 같다.

豆 乳 製 品

乳 飮 料	調 製 豆 乳 飮 料
(1) 大豆를 主原料로 하여 만든 豆乳液 (2) 위 豆乳液에 植物性油脂 및 糖類, 食鹽등을 첨가한 乳狀의 飮料	(1) 豆乳 또는 低變性脫脂大豆粉을 갈아서 抽出한 液에 果菜의 착즙液 또는 乳, 乳製品, 곡류粉末등을 첨가한 乳狀의 飮料 다만, ① 첨가한 原料의 固形分이 大豆固形分 보다 적을 것. ② 과실착즙의 含量이 10% 미만일 것. ③ 乳 또는 乳製品을 加한 것은 乳固形分이 3%미만일 것.

이 두 種類의 差異點은, 豆乳飮料는 주로 大豆를 主原料로 한 것이고, 調製豆乳飮料는 이에 과즙이나 유, 유제품등을 넣은 것으로서 粗蛋白質의 含量에 차이가 나는 것이다.

規格上으로 볼 때, 固形分은 같으나 조단백질은 原料成分의 구성상 差等을 두고 있다.

그러나, 大腸菌群과 細菌數의 規制에 있어서는 위의 두 種類로 區分하지 아니하고 滅菌 또는 殺菌製品別로 區分하여 규정하고 있다.

그런데, 여기에서 지칭하는 滅菌과 殺菌의

槪念은 學問上의 멸균, 살균의 뜻과는 조금 다르다. 學問上의 멸균이란 모든 微生物을 死滅시키는 것이므로 殘存細菌이 있을 수 없는데, 위 규격에서는 滅菌豆乳製品에 細菌數를 1m*l*당 100 이하로 許容하고 있다. 따라서 여기에서의 區別은 理論上의 멸균, 살균보다 豆乳製品의 실제 殺菌處理工程에 의하여 區分하였다고 볼 수 있다.

다음은, 保存基準의 設定인데, 殺菌豆乳製品은 살균 후 즉시 10° 이하로 식혀 보존하도록 規制하였다. 이는 살균두유제품은 살균이 불충분하기 때문에 低溫維持를 하지 않으면 細菌이 급속히 增加할 가능성이 있기 때문이다.

低溫維持는 원칙적으로 5° 이하가 바람직하지만 流通過程에 있어서의 冷藏施設의 機能이나 취급상태로 보아 항상 5° 이하를 유지하기가 곤란하기 때문에 10° 이하로 하였다.

이는 現在 10° 이하로 保存基準이 定해져 있는 牛乳나 山羊乳, 脫脂乳, 加工乳, 크림, 乳飮料 및 食肉製品의 경우와 같다. 따라서 殺菌豆乳製品은 제조공정(살균)이후 부터 최종 소비자에 이르기까지 全流通段階에 있어 언제나 10° 이하로 유지되어야 한다.

6. 멜로린의 명칭 변경

舊	改 正
44. 멜로린(非乳脂肪아이스크림) 멜로린이라 함은…… 48. 멜로린분말(비유지방아이스크림분말) 멜로린분말이라 함은……	44. 비유지방아이스크림 비유지방아이스크림이라 함은…… 48. 비유지방아이스크림분말 비유지방아이스크림분말이라 함은……

(解說)

外國명칭을 사용할 필요가 없어 우리나라 말로 바꾸었다.

7. 통조림 食品의 규격 및 시험방법 개정

舊	改 正
86. 통조림食品 통조림食品이라 함은……이에 속하지 아니한다.	86. 통조림食品 좌 同 ……다만, 그 內容食品의 규격이 따로 정해져 있는 것(청량음료수, 식육제품등)은 그 식품의 규격을 적용한다.
통조림식품은 내용물의 pH에 따라 다음과 같이 두 종류로 나눈다. (略) 나. 시험방법 (3) 세균시험 (가) 가온보존시험	左 同
검체를 항온부란기에서 35.0±1°로 14일간 보존한 후 용기의 팽창의 유무	……검체 3관을…… ……보존하면서 그 사이에……
또는…… 다음의 세균시험을 한다.	
(나) 세균시험 2. 시험법	

시험용액을 1ml씩 5본의 치오글리콜산염배양기에 접종하여 35±1°에서 48±3시간 배양한다. 이 경우 배양기에 어떤 균의 증식이라도 확인된 것은 양성으로 한다.	……5개의 …… ……35.0±1°…… 이 경우 어느 배양기에서도 균의 증식이 확인 된 것은 양성으로 한다.
* 치오글리콜산염배양기 : L-시스틴 0.5g …… ……레사주린 0.001g 또는 분말한 천	…… …… ……및……

(解說)

통조림식품의 改正은, 定義는 종전과 같으나 規格적용의 區分을 명확히 하고, 시험방법에서 不合理한 點을 補完하였다.

즉, 통조림食品이라 함은 그 정의에도 규정되어 있는 바와 같이 食品을 缶에 넣고 滅菌하여 장기간 保存될 수 있도록 한 것을 말하는 데, 여기에는 各種식품이 해당된다.

그런데 이러한 통조림으로 된 食品 중에는 그 內容食品에 대한 規格이 따로 制定되어 있는 것들이 있다. 예컨데 食肉製品, 淸凉飮料水, 된장, 고추장, 잼 등이 그것인데 이러한 식품들에 대해서는 통조림 食品의 規格을 적용하지 아니하고, 각기 그 食品의 규격에 적용하도록 했다. 이는 規格적용에 있어서 어느 쪽에 적용할 것인가 하는 문제와 二重적용을 배제하고 各己의 規格에 적용하므로써 品質管理를 더욱 효율적으로 하기 위함에서이다.

그리고 통조림 食品의 정의에도 있는 바와 같이 缶을 단순히 容器만의 目的으로 해서 그 안에 食品을 넣고 滅菌處理를 하지 아니한 것은 통조림食品이 아니다. 예를 들면 缶안에 菓子를 넣었거나 粉乳등을 넣은 것들이다.

다음 통조림食品의 시험方法을 部分的으로 補完하였는데 加溫保存試驗에 있어 종전에는 檢體를 항온부란기에 넣고 14일간 보존할 때 몇개를 檢體로 使用하는 가에 대한 규정이 없었으나 이번에 이를 3缶으로 한 것이다. 즉 검체로서 同一한 통조림食品 3個를 같이 恒溫부란기에 넣고 加溫保存試驗을 하게 된다.

그런데 檢體수량을 3缶으로 정한 것은 原則的으로는 理論上 不合理한 것이다. 즉, 檢體의 수량은 일률적으로 정할 수 없는 것이다

원래 검체의 채취수량은 對象食品의 종류, 檢査目的 및 檢査項目에 따라 달라지나 原則的으로는 檢査對象食品全體(母集團)을 代表할 수 있는 최소한도의 量이어야 한다.

어느 정도의 量이 全體를 代表할 수 있는가 하는 것은 統計的 方法에 의하여 分散을 推定하지 않으면 안된다. 또한 檢査하고자 하는 物質(成分)이 그 食品 중에 均質한 상태인가, 不均質한 상태인가에 따라서도 檢體의 채취량은 달라진다. 일반적으로 均質한 때에는 檢査에 쓰이는 최소한도의 量만으로도 全體를 代表한다고 볼 수 있으나 不均質한 때에는 그 量을 정하기 어려우며, 같은 食品일 지라도 檢査目的에 따라 均質, 不均質은 달라진다.

不均質한 때에는 많은 量의 檢體가 必要하게 되나 實際에 있어서는 檢査施設의 能力, 檢査의 복잡성 및 檢體채취에 따르는 經濟的인 문제등으로 많이 채취하기가 곤란하다.

통조림食品도 이와 마찬가지로 檢體 채취량을 一定하게 정할 수 없고, 檢査對象食品(母集團)의 數가 많으면 많을 수록 검체량도 많아져야 한다. 여기서 말하는 母集團이란 同一製造期日에 一連의 製造工程에 의하여 均質性을 가지도록 製造된 一群을 말하는데, lot 또는 batch 番號로 表示하기도 하나 食品에 있어서는 이 製造番號가 食品에 꼭 표시되어 있지는 아니하므로 一般的으로 同一製造年月日의 것을 한 母集團으로 보면 된다.

따라서 이 母集團을 구성하고 있는 量에 따라 檢體채취량을 정해야 하는데 실제에 있어서 그렇게 하지 않고 있다. 왜냐하면 流通食品을 對象으로 할 때 檢體채취시 그 母集團의 數를 알 수도 없지만, 食品의 일반적인 品質管理體系가 檢査對象食品(團集團)의 全體數를 확인하고 그 數에 따라 檢體量을 增減하는 檢査制度와는 方式이 다르기 때문이다. 즉, 通常의 食品品質管理를 위한 檢體채취는 제조공

장이든, 流通市場이든, 어디에서든지 檢査에 필요한 정도의 量을 無作爲로 抽出하는데 그치고 있으며 이러한 方法에서는 檢體가 그 대상식품 全體를 代表하지 못하는 경우도 있다.

검사 대상식품 전체의 數量을 확인하고 그 量에 따라 檢體量을 채취하는 方法은 주로 出荷(판매)前 檢査나 輸出檢査처럼 事前에 의무적으로 檢査를 받아야 하는 경우에 흔히 쓰이고 있는데 食品衛生法 제12~14條의 규정에 의한 製品檢査制度도 이러한 方式에 속한다고 볼 수 있다.

이상과 같은 점에 입각하여 檢體採取에 따르는 現實的인 문제와 加温保存試驗의 目的 등을 종합적으로 檢討하여 검체수를 3缶으로 하였다. 이 때에 유의 하여야 할 것은 통조림食品 뿐 아니라 모든 식품이 다 같지만 製造年月日이 모두 같은 것들을 한 檢體로 채취하여야 한다는 것이다. 2個 이상으로 이루어지는 한 檢體組에 있어 그 각각의 제조연월일이 同一하지 아니하면 그것은 檢體로서의 意義가 없다.

다음, 가온보존시험 방법중 항온부란기에서 14일간 "保存한 後"를 "保存하면서 그 사이에"로 改正하였는데 이는 恒温試驗에 있어 缶의 팽창의 有無 또는 內容物이 새는지의 여부를 14일간 保存한 후에 관찰하는 것이 아니라 恒温試驗 중에 관찰하여야 하기 때문이다.

다음, 세균시험방법중 "배양기에 어떤 菌의 증식이라도"가 "어느 배양기에서도 菌의 증식이"로 改正되었는데 이는 表現의 差異지만 좀 더 정확하게 表現하기 위함에서였다. 즉 세균시험에 있어 시험용액 1㎖씩을 5개의 치오글리콜산염 배양기에 접종, 배양하는데 이때에 5개의 배양기중 어느 배양기에서도 菌의 增殖이 있으면 陽性으로 判定한다는 뜻이다.

이 통조림식품의 規格도 앞으로 더 改正되어야 할 것으로 본다. 現在 통조림식품에 대해서만 규정하고 있지만 병조림식품이나 Retort Pouth 식품도 加壓加熱殺菌하여 長期保存하는 면에서는 통조림식품과 같으므로 이를 包含하여야 할 것이다.

8. 器具·容器 및 包裝의 規格改正

舊	改正
제5. 기구·용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격 1. 규격 및 기준 마. 합성수지제의 기구·용기 및 포장은 2. 시험방법중의 각항의 시험에 적합하여야 한다. 다만, 포름알데힌을 제조원료로 하는 합성수지제에 대하여는 (바)과망간산칼륨소비량을 제외한다.	마. 기구·용기 및 포장은 2. 시험방법에 규정되어 있는 각 항목의 시험방법에 의한 시험에 적합하여야 한다. 다만, 전분등 식용물질이 식품과 접촉하는 면에 접착되어 있는 용기 또는 포장에 대하여는 증발잔류물의 시험을 제외한다.
2. 시험방법 가. 합성수지제의 기구·용기 및 포장의 시험방법 (2) 시험 (바) 과망간산칼륨소비량	(바) 과망간산칼륨소비량(포름알데힌을 제조원료로 하는 합성수지제에 대하여는 제외한다)
라. 종이 또는 가공지제 기구·용기 및 포장의 시험방법 (1) 시험용액의 조제 검체를 가능하면 물로 잘 씻은 후 …… ……	左 同

다류붕지류는 10분간 끓여서 침출하고 그 이외의 것은 상온에서 10분간 방치한다.	상온에서 10분간 방치한다. 다만, 다류붕지류 및 커피여과지는 95°로 유지한 침출용액에 5분간 담그어 침출한다.

(解說)

① 제 5. 기구·용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격은 음식기를 비롯하여 식품 또는 첨가물의 採取, 製造, 加工, 調理, 貯藏, 運搬, 陳列, 授受 또는 섭취에 사용되는 것으로서 식품 또는 첨가물에 직접 접촉되는 機械, 器具類와 식품 또는 첨가물을 넣거나 싸는 物品으로서 식품 또는 첨가물을 授受할 때 함께 引渡되는 容器包裝類에 대한 규격기준을 망라한 것이다.

이 器具·容器 및 包裝의 規格基準의 體制는 「1. 규격 및 기준」과 「2. 시험방법」으로 區分되어 있는데 「1. 규격 및 기준」에 규격기준이 設定되어 있는 것(금속제, 포유기구 등)은 「2. 시험방법」에 이들의 시험방법만이 수록되어 있고, 「1. 규격 및 기준」에 규격기준이 設定되어 있지 아니한 것(合成樹脂製의 용기포장)을 「2. 시험방법중의 시험에 적합하여야 한다」라고 규정되어 있다. 즉, 「2. 시험방법」이 단순한 시험에 끝나지 아니하고 規格(限度)까지 겸하고 있는 것이다.

合成樹脂製의 器具·容器 및 包裝만이 2. 시험방법 중의 가. 항의 시험에 적합하도록 규정되어 있는 것은 當初 규격기준을 制定할 때(1969년)에는 도자기製, 법랑도포 金屬製 및 哺乳器具와 합성수지製 1種만의 규격이 제정되어 있었고, 이중 합성수지제와 도자기제 또는 법랑도포의 기구 또는 용기포장은 2. 시험방법 중의 가항 및 나항의 시험에 적합하도록 되어 있었는 데 그 후 改正되어 도자기제 또는 법랑도포는 1. 규격 및 기준에 규격이 設定되었기 때문이다.

그 뒤 또 改正되어 合成樹脂製가 細分되어 ① 鹽化비닐수지製(PVC) ② 에칠렌수지(PE) 및 프로필렌수지(PP) ③ 스티렌수지(PS) 및 ④ 鹽化비닐리덴수지(PVDC)와 기타 ⑤ 셀로판製 ⑥ 종이 또는 加工紙製 ⑦ 유리製의 器具·容器 및 包裝의 규격기준이 追加되었다.

이들 7種도 합성수지製처럼 1. 규격 및 기준에 규격이 設定되어 있지 않고 2. 시험방법의 規格(限度)까지 겸하고 있는 體制로 되어 있다.

따라서 合成樹脂製처럼 "2. 시험방법 중의 시험에 적합하여야 한다"라고 規制되어야 하는데 과거 改正時에 이것이 누락 되었으므로 이번에 이를 바로 잡기 위하여 改正한 것이다. (현 體制에도 모순은 있다. 즉 ① 도자기製 및 법랑도포의 기구·용기의 규격과 ② 유리製 기구·용기의 규격 및 ③ 용기類 기구·용기의 규격인데 이들은 2. 시험방법이 규격(限度)까지 겸하고 있으므로 1. 규격 및 기준 중의(바)에 따로 규격을 設定할 필요가 없는 것이다).

기구·용기 및 포장의 규격기준은 體制 및 內容으로 보아 改正할 사항이 많기 때문에 앞으로 이를 대폭 改善 補完할 생각이다.

② 改正사항 중의 "포름알데한을 製造原料로 하는 합성수지製에 대하여는 과망간산칼륨 소비량을 除外한다"라는 但書는 합성수지製 容器包裝에만 적용되는 사항이므로 이를 1. 규격 및 기준 마. 項에서 해당란(2. 시험방법 가의 (바)項)으로 옮겼다.

③ "다만, 澱粉등 食用物質이 식품과 접촉하는 面에 접착되어 있는 용기 또는 포장에 대하여는 蒸發殘留物의 시험을 除外한다"라는 但書가 新設되었는데 이는 합성수지제包裝등의 內面에 전분등이 접착된 것이 있어 이러한 것들은 蒸發殘留物의 시험을 적용할 수 없기 때문이다.

④ 종이 또는 加工紙製 器具·容器 및 包裝의 시험방법중 "(1) 시험용액의 조제"에 있어 茶類붕지類를 10분간 끓여서 浸出하던 것을 95°로 維持한 浸出容液에 5분간 담그는 방법으로 改正하였는데 이는 붕지에 넣어져 있는 茶類의 실제 使用方法(温度와 時間)과 비슷하게 하기 위함이며, 커피 여과지의 浸出方法을 신설하였는데 그 內容은 茶類붕지류의 경우와 같다.

9. 中性洗劑의 定義 改正

舊	改 正
제 8. 中性洗劑의 規格 및 基準 중성세제라 함은 主로 가정에서 야채, 과일, 食器類를 씻는데 사용하는 洗劑를 말한다.	중성세제라 함은 主로 야채, 과일, 食器具類를 씻는 데 사용하는 洗劑를 말한다.

(解說)

"가정에서"를 삭제하였는 데, 이는 中性洗劑가 家庭뿐 아니라 飮食店 및 食品製造業所에서도 많이 사용하고 있기 때문이다.

10. 食品등의 成分配合基準 改正

舊	改 正
제 9. 食品등의 成分配合基準 나. 果菜類등 飮料成分配合基準 4. 성분배합기준 과채류 음료식품의 內容成分中 과채즙 또는 과육등의 含量 기준은 다음과 같으며 糊料를 사용하여서는 아니된다.	左 同 ……회석果汁飮料에 限하여 糊料를 사용할 수 있다.

(解說)

지금까지는 果菜類飮料에 糊料의 사용을 금지해 왔었으나 회석과즙음료에는 이의 使用이 불가피하여 許容한 것이다.

11. 13種 食品의 規格 新規制定

지금까지 87種의 식품에 대한 규격 및 기준이 制定되어 있었는데 이번에 13種의 식품에 대한 規格이 新規 制定되어 總 100個品目이 되었다. 新設된 13個 品目은 다음과 같다.

88. 酵素食品 89. 紅花油(사플라워油) 90. 해바라기油 91. 綿實油 92. 落花生油 93. 올리브油 94. 팜油 95. 팜올레인油 96. 팜스테아린油 97. 팜核油 98. 야자油 99. 固形차류 100. 液狀차류

(解說)

① 이들 13種의 食品은 지금까지 自家規格基準 대상 品目이었다. 이것을 이번에 公定規格(保健社會部告示로 公布된 規格)化 했는데 그 理由는 다음과 같다.

원래 食品衛生法 制定當時에는 自家規格基準制度가 없었는데 이를 改正하여 자가규격기준 제도를 마련한 理由는 政府가 制定하는 公定規格은 모든 食品을 대상으로 할 수는 없으므로 必要한 品目만 선정하여 公定規格을 만들고, 그 이외의 食品은 자가규격기준을 만들어 品質管理를 하자는데 있었다.

그러나 自家규격기준 制度를 운용해 본 결과 많은 문제점이 발생하였다. 몇가지 예를 들면 食品營業者가 전문지식의 缺如와 자가규격기준 作成方法을 잘 몰라 곤란을 겪을 뿐 아니라, 이로 인하여 民怨의 素地가 생긴다는 점, 自家규격기준 檢定기관인 國立保健院이나 市道保健硏究所가 人力不足에 業務量過重으로 보다 重要한 업무를 遂行하기 어려운데, 자가규격기준 검정업무까지 追加되어 더욱 業務量이 많아졌다는 점, 輸入食品에까지 자가규격制度를 적용하여 品質管理의 實效를 期하기 어렵다는 점, 보다 더 重要한 것은 自家規格基準의 活用이 잘 안되고 있다는 점 등인데 자가규격기준이 作成되었으면 當局에서의 收去檢査時에나 營業者의 自主品質管理時에 이것이 活用되어야 할텐데 實際에 있어서는 活用이 잘 안되고 있으며, 이의 活用에는 또 문제점이 따른다는 점이다.

結果的으로 볼 때, 自家規格基準 制度는 當初 目的하던 바에 未洽한 實情이다. 이러한 문제점들을 줄이기 위해서는 自家규격기준 대

상 品目들의 規格을 公定規格化하여 그 대상을 減少시키는 수 밖에 없다.

이러한 취지에서 이번에 13種의 自家규격대상 食品의 규격을 制定하여 告示한 것이다. 公定規格化할 대상 食品은 많으나 이를 一時에 모두 制定하기는 어려우므로 우선 현재 자가규격을 많이 設定하고 있는 品目들을 선정하여 1次로 規格化한 것이며, 나머지 品目들에 대해서도 앞으로 계속 公定規格化가 이루어질 것이다.

② 酵素食品 : 효소식품은 定義에 규정되어 있는 바와 같이 胚芽를 含有한 食品을 原料로 하여 微生物을 接種, 培養해서 만든 粉末 또는 과립狀의 食品을 말하며, 一般 醱酵食品類는 이에 包含시키지 않는다.

그동안 自家規格을 받아 오던 玄米酵素食品, 율무효소식품, 大豆酵素식품, 버섯효소식품등의 製品이 이에 해당된다.

이들 製品은 그 業種이 營養등食品製造業으로서 보건사회부장관의 許可對象이다.

③ 食用油 10品目 : 이들 食用油 중에는 國內에서 生産되지 않는 것도 있으나 현재 輸入되고 있거나 輸入되는 경우에 對備하여 주로 JAS(日本農林規格)를 참고로 해서 公定規格化하였다. 特記할 만한 事項은 없으며, 이미 規格化 되어 있는 채종油, 참기름, 米糠油, 콩기름 및 옥수수기름의 규격과 비슷하고 試驗方法도 이에 준하였다.

④ 固形차류와 液狀차류 : 茶類에 있어서는 지금까지 구운 커피, 인스탄트커피, 차 및 인삼차(분말)의 4種類에 대해서만 規格이 制定되어 있어서 그 이외의 모든 茶類는 自家規格對象이었으나 이번에 이를 모두 公定規格化한 것이다.

茶類의 종류가 많기 때문에 이를 個別的으로 규격화 하기가 어렵고, 또 個別的으로 규격화 해도 그 內容은 비슷하기 때문에 이를 固形과 液狀으로 크게 두 種類로 分類하여 어떠한 茶類든 간에 그 形態에 따라 고형 또는 액상차류에 적용되게 한 것이다.

따라서 茶類의 形態가 粉末, 과립등 固形인 것은 모두 고형차류에 液狀인 것(농축액이거나 직접 마실 수 있는 것)은 모두 液狀차류에 적용하게 된다. 구운 커피, 인스탄트커피, 차 및 인삼차(분말)도 固形차류에 속하나 이들 4品目은 이미 規格이 制定되어 있기 때문에 여기에서 除外 하였다.

茶類의 規格 중에서 留意할 것은 重金屬의 限度인데 5ppm 이하로 規制하면서 "다만, 이 食品에 原來부터 含有된 重金屬의 量은 除外한다"라는 但書이다.

이 但書를 設定한 理由는 茶類의 原料로 使用되는 植物中에는 原來부터 重金屬의 含量이 多少 높은 것이 있어서 이로 인하여 不適合되는 것을 防止하자는 데에 있다.

그러나 이 但書의 運用에는 어려운 점이 있다. 즉, 原來부터 含有된 重金屬의 量이 얼마인지를 알기가 어렵다는 것이다. 植物종류別로 또는 重金屬別로 밝혀진 것이 별로 없으며 또 같은 植物일지라도 그 産地나 部位에 따라서도 달라질 수 있기 때문이다. 文獻資料에 部分的으로 이에 대한 注解가 있는 것도 있으나 그것 만으로 滿足할 수는 없다. 때문에 이 但書의 적용에는 어려운 點이 많이 있으나 그 취지는 위에 言及한 바와 같이 原來부터 含有된 경우로 因하여 善意의 被害가 생기지 않도록 하는데 있으므로 運用의 妙가 必要하다고 하겠다. 이러한 但書는 여기 뿐 아니라 「食品등의 規格 및 基準」中의 제 3. 食品一般에 대한 規格 및 基準의 1. 砒素와 2. 重金屬에도 있는데 이 規定들은 앞으로 언젠가는 根本的으로 再檢討 되리라고 본다.

保健社會部告示 제84—9호
(1984. 1. 30)

(附則 : 이 告示는 1984. 2. 13부터 시행한다. 다만, 施行日 以前 許可된 해당品目은 1984. 5. 13까지 변경허가를 하여야 한다).

(解說)

上記 改正의 內容은 「食品등의 規格 및 基

〈81面에 계속〉