

법규 및 규격기준 일부 개정

調 査 部

보건사회부 고시 제85-5호

식품위생법 제 5 조의 규정에 의한 화학적 합성품을 다음과 같이 개정고시한다.

1985. 1. 18.
보건사회부장관

화학적 합성품중 개정고시

화학적 합성품중 다음과 같이 개정한다.

326. 초산리나릴 다음에 327 및 328을 다음과 같이 신설한다.

- 327. 아디핀산
- 328. 구연산칼륨

부 칙

이 고시는 1985년 1월 21일부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-6호

식품위생법 제 6 조 제 1 항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준 중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 1. 18.
보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준중 개정고시

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

식품등의 규격 및 기준의 제 5. 기구, 용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격, 2. 시험방법, 사. 도자기제, 용기류 또는 범랑도포의 기구용기시험방법중(2)시험, (가) 납, ① 디티준법의 “시험용액 1ml(용기의 경우는 50ml)” 및 ② 원자흡광 광도법의 “시험용액(용기의 경우는 200ml를 취하여……)”를 각각 “시험용액 1ml(용기의 경우는 5ml)” 및 “시험용액(용기의 경우는 20ml를 취하여……)”로 한다.

부 칙

이 고시는 1985년 1월 21일부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-7호

식품위생법 제 6 조 제 1 항의 규정에 의한 식품첨가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 1. 18.
보건사회부장관

식품첨가물의 규격 및 기준중 개정고시

식품첨가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

식품첨가물 규격 및 기준의 257. 이. 디. 티. 에 이 칼슘 2나트륨의 규격기준중 이. 디. 티. 에이 칼슘 2나트륨 및 이를 함유하는 제제의 사용기준의 “제제는 마요네스, 사라다 드레싱 이외의” 및 “사용량은 마요네스와 사라다 드레싱에 있어서는”을 각각 “제제는 마요네스, 사라다, 드레싱 및 마아가틴 이외의” 및 “사용량은 마요네스, 사라다 드레싱과 마아가틴에 있어서는”로 하고, 340. 아디핀산 및 341. 구

연산칼륨의 규격 및 기준을 다음과 같이 신설한다.

340. 아디핀산 Adipic Acid

$C_6H_{10}O_4$ 분자량 164.14

아디핀산의 성분규격

함량 : 이 품목은 아디핀산($C_6H_{10}O_4$) 99.6%~101.0% 함유한다.

성상 : 이 품목은 백색의 결정 또는 결정성 분말로 서 아세톤, 알콜에는 잘 녹고, 물에는 잘 녹지 않는다.

순도시험 : (1) 비소 : 일반시험법의 비소시험법에 따라 시험할 때 4ppm 이하이어야 한다.

(2) 중금속 : 일반시험법의 중금속 시험법에 따라 시험할 때 0.001% 이하이어야 한다.

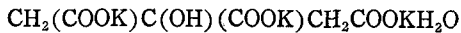
(3) 용점 : 이 품목의 용점은 $151.5 \sim 154^\circ$ 이어야 한다.

(4) 강열잔류물 : 이 품목 100g을 정밀히 달아 미리 피로황산나트륨 5g을 넣고 강열한 후 다시 묽은 황산용액을 넣어 끓여서 물로 씻은 다음 강열하여 항량으로 한 백금도가니(125ml)에 넣고 가열하여 시료를 완전히 녹인 다음 끓여 넘지 않도록 열을 조절 하면서 탄화시킨 후 회화로에서 강열시킬 때 잔류물 0.002% 이하이어야 한다.

(5) 수분 : 일반시험법의 수분정량법(칼-뿔서법)에 따라 시험할 때 0.2% 이하이어야 한다.

정량법 : 이 품목 1.5g을 정밀히 달아 250ml공진 삼각플라스크에 넣고 끓여 식힌물 75ml를 넣은 후 0.5N 수산화나트륨 용액으로 적정한다. (지시약 : 페놀프탈레인시액 2~3방울)
0.5N 수산화나트륨 용액 1ml=36.54mg $C_6H_{10}O_4$

341. 구연산칼륨 Potassium Citrate



$C_6H_5K_3O_7 \cdot H_2O$ 분자량 324.41

구연산 칼륨의 성분규격

함량 : 이 품목은 180° 에서 4시간 건조한 다음 정량할 때 구연산칼륨($C_6H_5K_3O_7$)으로서 99.0% 이상 함유한다.

성상 : 이 품목은 투명한 결정 또는 백색의 입상 분말로 냄새가 없다.

확인시험 : 이 품목의 용액(1~20)은 확인시험법의 구연산 및 칼륨염 반응을 나타낸다.

순도시험 : (1) 비소 : 비소시험법에 따라 시험할 때 4ppm이어야 한다.

(2) 중금속 : 중금속시험법에 따라 시험할 때 0.001% 이하이어야 한다.

(3) 알칼리도 : 이 품목의 용액(1~20)은 리트머스 시험지에 반응시킬 때 알칼리성을 나타낸다.

건조감량 : (1) 이 품목은 180° 에서 4시간 건조할 때 그 감량은 3~6%이어야 한다.

정량법 : 이 품목은 180° 에서 4시간 건조한 다음 250mg을 정밀히 달아 빙초산 40ml에 넣어 약간 가열하여 용해시킨 후 실온으로 냉각하여 0.1N 과염소산용액으로 적정한다.

(지시약 : 크리스탈마일렛 2방울) 따로 같은 방법으로 공시험을 하여 보정한다.

0.1N 과염소산용액 1ml=10.213mg $C_6H_5K_3O_7$

부 칙

이 고시는 1985년 1월 21일부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-10호

식품위생법 제6조 제1항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 2. 15.

보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준중 개정고시

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

제4. 식품별 규격 및 기준중 6. 두부를 다음과 같이 한다.

6. 두 부

두부라 함은 물에 담근 콩을 갈아서 가열, 여과한 여액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.

가. 규 격

(1) 성상 : 고유의 외형과 색깔을 가지고 이미, 앙취가 없어야 한다.

(2) 회분(%) : 7.0 이하(건조물로써)

(3) 조단백질(%) : 40.0 이상(건조물로써)

(4) 중금속(ppm) : 3.0 이하

나. 시험방법

(1) 회 분

이 품목을 105°전후(100~110°)에서 항량이 될 때까지 건조한 다음 이를 검체로 하여 제 7. 일반시험법, 1. 일반성분시험법, 나. 회분에 따라 시험한다.

(2) 조단백질

앞의 회분에서와 같이 전처리한 검체를 제 7. 일반시험법, 1. 일반성분시험법 나. 질소화합물에 따라 시험한다(질소계수 5.71)

(3) 중금속

제 7. 일반시험법 6. 유해성 금속시험법 라. 중금속에 따라 시험한다.

제 4. 식품별 규격 및 기준중 “51. 구운커피”를 “51. 볶음커피”로 하고 “구운커피라 함은 커피원두를 구운 것이나 이를 구워서 분쇄한 것을 말한다”를 “볶음커피라 함은 커피원두를 볶은 것이나 이를 볶아서 분쇄한 것을 말한다”로 하며, 52. 인스탄트커피중 “그 침출액을 적당히 가공하여 만든 가용성 분말을 말한다”를 “그 침출액을 가공하여 만든 것을 말한다”로 하고, 101. 당면을 다음과 같이 신설한다.

101. 당 면

당면이라 함은 고구마, 감자등과 같은 전분을 원료로 하여 이에 물, 첨가물등을 섞고 성형한 후 알파화하여 동결, 건조한 것을 말한다.

가. 규격

(1) 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미 이취가 없어야 한다.

(2) 수분(%) : 18.0 이하

(3) 회분(%) : 1.0 이하

(4) 타알색소 : 검출되어서는 아니된다.

나. 시험방법

(1) 수분 : 제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 가. 수분에 따라 시험한다.

(2) 회분 : 검체 3~5g을 정밀히 달아 제 7 일반시험법 1. 일반성분시험법 나. 회분에 따라 시험한다.

(3) 타알색소 : 제 7 일반시험법 5. 착색료시험법에 따라 시험한다.

제 9. 식품등의 성분배합기준에 마. 다류의 성분배합기준 및 바. 효소식품의 성분배합기준을 다음과

같이 신설한다.

마. 다류 성분배합기준

1. 적용범위

이 기준은 식물을 원료로 하여 제조 가공한 식품을 물에 용해 또는 희석하거나 주성분을 추출하여 응용하는 기호성 다류식품에 적용한다.

2. 용어의 정의

1) 엑기스(Extract)

식물의 원료를 물 또는 에틸알코올을 용제로 하여 주성분을 추출, 여과한 것으로서 다른 식품 또는 첨가물등을 가하지 아니한 것을 말한다.

2) 엑기스 고형분

엑기스에 함유된 수분 또는 에틸알코올을 제거시키고 남은 가용성 성분을 말한다.

3) 천연차

천연식물을 원료로 하여 제조 가공한 기호성이 있는 제품으로써 다른 식품 또는 첨가물 등을 일체 가하지 아니한 것을 말한다.

4) 농축엑기스차

엑기스를 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 첨가물 등을 가하여 농후한 상태로 가공한 것으로서 이에 적당량의 물을 가하여 용해한 후 응용하는 것으로서 직접 응용할 수 없는 것을 말한다.

5) 액상엑기스차

엑기스를 원료로 하거나 이에 식품 또는 첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 직접 응용하는 것을 말한다.

6) 분말엑기스차

엑기스를 주원료로 하여 이에 식품 또는 첨가물 등을 가하여 분말 또는 과립등으로 가공한 것으로서 물에 용해한 후 응용하는 것을 말한다.

7) 분말차

식물의 원료를 건조하여 분말 또는 조말상으로 하거나 이에 식품 또는 첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 물에 희석 또는 추출하여 응용하는 것을 말한다.

8) 분말쥬스

식물의 즙액 또는 건조분말을 주성분으로 하여 이에 식품 또는 첨가물 등을 가하여 분말 또는 과립상으로 가공한 것을 말한다

3. 제조기준

1) 다류식품의 주원료 성분은 물 또는 에틸알코올을 용제로 하여 가공한 가용성 엑기스를 사용하여야

하며, 이때의 불용성 침전물은 제품의 0.2% 이하로 제조하여야 한다. 다만, 볶음커피, 분말청량음료, 홍차, 녹차, 과실차 및 울무차 등과 같이 엑기스 원료를 사용하므로써 제품의 특성을 유지하기 어려운 것은 제외할 수 있다.

2) 쌍화차는 백작약, 숙지황, 황귀, 당귀, 천궁, 계피, 감초를 원료로 하여 추출, 여과한 엑기스를 사용 제조하여야 한다. 이때 생강또는 대추를 함께 넣어 엑스기화 할 수 있다.

3) 식품별 규격 및 기준이 정하여진 볶음커피, 인스탄트커피, 차(녹차, 홍차)는 천연원료로서 제조 가공하여야 한다.

4) 울무차, 들깨차 등과 같이 식물의 분말을 원료로 사용하는 경우에는 품질 저하요인이 되는 껍질, 표피등과 같은 부분은 제거시킨 미세한 분말을 사용 하여야 한다.

5) 비천연분말청량음료를 제외한 제품명칭은 주원료 성분의 고유명을 함량 순위에 따라 명명하여야 하며, 분말차의 경우 2가지 이상의 주원료 성분의 명칭을 함께 사용코자 하는 경우에는 본 기준에 정하여진 성분 배합 기준량의 1/2 이상을 함유하도록 제조하여야 한다. 다만, 2종 이상의 원료를 사용하는 것으로서 통상 고유명칭으로 인용되어 지는 것은 제외한다.

6) 제품은 의약품으로 오인할 수 있는 정제, 환제, 캡슐제 등과 같은 것으로 제형하여서는 아니된다

4. 기 타

1) 자동판매기용으로 제조하는 분말차는 “자동판매기 전용”이라는 문구를 표시하여야 한다.

5. 성분배합기준

- 1) 천연차 : 천연원료 100%
- 2) 천연엑기스차 : 엑기스 고형분 40% 이상
- 3) 농축엑기스차 및 분말엑기스차(순엑기스 고형분 함량으로서)

- 믹스커피 : 10% 이상
- 커피 차 : 6% 이상
- 구기자차 : 6% 이상
- 쌍화차 : 6% 이상
- 생강차 : 6% 이상
- 당귀차 : 5% 이상
- 두충차 : 5% 이상
- 오가피차 : 5% 이상
- 계피차 : 3% 이상
- 오미자차 : 3% 이상

-기 타 : 5% 이상

4) 액상 엑기스차

-농축엑기스차 및 분말엑기스차 고형분 함량기준의 1/10 이상

5) 분말차(수분 10%이하 분말로서)

- 대두차 : 30% 이상
- 울무차 : 30% 이상
- 망종차 : 30% 이상
- 코코아차 : 15% 이상
- 자동판매기용 : 15% 이상
- 기 타 : 30% 이상

6) 분말쥬스

- 천연과즙 사용시 : 과즙 30% 이상
- 천연과즙 분말사용시 : 3% 이상(고형분 90% 이상으로서)

-기준당도(Brix) : 제 9. 식품등의 성분배합기준 나. 과채류등 음료성분배합기준 3. 농축과즙의 기준당도에 의한다.

바. 효소식품 성분배합기준

1. 적용범위

이 기준은 식품을 주원료로 하여 식용 미생물로 발효 배양시킨 것으로서 효소의 역가가 양성으로 나타나는 효소식품(일반 발효식품 제외)에 적용한다.

2. 용어의 정의

1) 현미효소식품 : 현미를 주원료로 하여 식용미생물로 발효 배양시켜 가공처리한 분말 또는 과립상의 식품을 말한다.

2) 배아효소식품 : 곡물의 배아를 주원료로 하여 식용미생물로 발효배양시켜 가공처리한 분말 또는 과립상의 식품을 말한다.

3) 기타효소식품 : 식품을 주원료로 하여 식용미생물로 발효 배양시켜 가공처리한 분말 또는 과립상의 식품을 말한다.

3. 성분배합기준

- 1) 현미효소식품 : 현미 60% 이상
- 2) 배아효소식품 : 곡물의 배아 40% 이상
(단, 특정성분을 제품명칭으로 사용하고자 하는 경우에는 단일식물의 배아로써 40% 이상이어야 한다)
- 3) 기타효소식품 : 식품 주원료 60% 이상
(단, 특정성분을 제품명칭으로 사용하고자 하는 경우에는 단일식물로서 60% 이상이어야 한다)

부 칙

- ① (시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.
- ② (경과조치) 이 고시 시행이전에 다류 또는 영양등식품 제조품목허가를 받은 식품으로서 이 기준에 적합하지 아니한 품목은 1985. 7. 31까지 허가사항 변경허가를 받아야 한다.

보건사회부령 제764호

1985. 2. 18

식품위생법시행규칙중 개정령

식품위생법시행규칙중 다음과 같이 개정한다.

제12조에 제 3 항을 다음과 같이 신설한다.

③ 법 제16조의 규정에 의한 임검을 실시한 때에는 별지 제29호의 2서식에 의한 임검지도기록부에 임검결과를 기재하여 당해업소에 비치하여야 한다.

제19조 제 4 호중 “건강진단”을 “건강진단 및 위생감습”으로 한다.

제29조 제 1 항중 “영제12조 제 1 항 제 2 호를 “영제12조 제 1 항 제 1 호(성명이나 법인의 명칭 또는 대표자성명에 한한다). 제 2 호”로 하며 제 2 항중 “영제12조 제 1 항 제 1 호”를 “영제12조 제 1 항 제 1 호(성명이나 법인의 명칭 또는 대표자성명의 사항에 한한다)”로 한다.

제35조의 제목“(행정처분의 기준)”을 “(행정처분의 기준등)”으로 하고, 동조에 제 2 항을 다음과 같이 신설한다.

② 제 1 항의 규정에 의하여 영업허가취소, 영업정지 또는 영업소 폐쇄의 행정처분을 한 때에는 당해 영업소가 영업허가 취소, 영업정지 또는 영업소 폐쇄의 행정처분을 받은 영업소임을 알리는 게시물을 출입구의 잘 보이는 곳에 붙여 두어야 한다.

제37조 제 2 항을 다음과 같이 신설한다.

② 법제26조의 규정에 의하여 영업허가를 취소한 때에는 영업허가가 취소된 자의 성명·취소사유·취소일자 등의 취소내용을 같은 특별시·직할시·도내의 다른 허가관청에 통보하여야 한다.

제38조를 삭제한다.

제39조 제 1 항 “제 2 호”를 “제 3 호”로 하고, 동항에 제 2 호를 다음과 같이 신설한다.

2. 국가기술자격법의 규정에 의한 조리사자격수첩 사본

[별표 2]의 2. 표시사항 및 기준의 가. 식품 및 첨가물란중(2) 제품란의 (가)를 다음과 같이하고, 동란의(7) 원재료명 및 함량란의(라)를 다음과 같이 하며, 동란에 (11)유통기한란을 다음과 같이 신설한다.

표시사항	표 시 기 준
(2) 제 품	<p>(가) 제품명은 허가받은 명칭을 표시하여야 하며 다음 사항에 적합하여야 한다.</p> <p>1) 특정성분을 제품명칭으로 사용하고자 하는 경우에는 그 특정성분이 법제 6 조 제 1 항의 규정에 의하여 보건사회부장관이 고시하는 식품등의 성분배합기준에 규정된 기준함량 이상일 경우에 한하며, 제품명칭 바로 밑에 그 성분의 함량을 4호 활자 크기 이상의 글씨로 표시하여야 한다.</p> <p>2) 허가받은 제품명칭은 같은 크기의 글씨로 표시하여야 한다.</p> <p>3) 외국제품 또는 외국과 기술제휴하여 만든 제품이 아님에도 불구하고 외국제품 또는 외국과 기술제휴하여 만든 제품으로 오인할 우려가 있는 내용을 제품명칭에 사용하여서는 아니된다.</p>
(7) 원재료 명 및 함량	<p>(라) 특정성분의 맛이 나는 제품으로서 그 성분은 함유되어 있지 아니하고 향만으로 그 성분의 맛을 내게 하는 제품은 그 맛이 향으로 인한 것임을 제품명 바로 밑에 4호 활자이상으로 표시하여야 한다. 다만, 청량음료의 용기가 병으로 된 경우 납세 병마개의 제품명 바로 밑에 6호 활자 이상으로 표시할 수 있다.</p>
(11) 유통 기 한	<p>다음 구분에 따라 식품의 유통기한을 정하여 제품에 표시하여야 한다. 이 경우 유통기한이 법령에 의하여 정하여진 제품은 법령에 의한 유통기한의 범위안에서 정하여 표시하여야 한다.</p> <p>(가) 연·월·일을 표시하여야 할 식품(붕조림제품을 제외한다) : 과자류(빵류, 유처리식품에 한한다), 어육연제품, 유산균음료,</p>

가공유, 유제품, 식육제품
 (나) 연·월을 표시하여야 할 식품:
 다류, 청량음료(탄산음료를 제
 외한다), 과채류음료, 혼합음료
 영양식품, 면류, 인스탄트식품,
 마아가린, 쇼트닝유, 식용유지,
 통조림·병조림

[별표 10]의 I. 일반기준의 4종 “1년간”을 “6월
 간”으로 하고, 6을 다음과 같이 한다,

6. 영업을 타인에게 양도한 경우에는 II. 개별기

[별표 10]의 I. 개별기준중 11의 “가” 및 “나”를 각각 다음과 같이 한다.

위 반 사 항	행 정 처 분 기 준		
	제조·가공업	판매·운반·처리업	식품접객영업
가. 건강진단 미필자가 있는 때 (1) 미필자가 종업원수의 30%미만인 때 (2) 미필자가 종업원수의 30%이상 50%미만인 때 (3) 미필자가 종업원수의 50%이상인 때	경 고 영업정지 7일 영업정지 15일	경 고 영업정지 7일 영업정지 15일	경 고 영업정지 7일 영업정지 15일
나. 위생강습 미필자가 있는 때	시정지시	시정지시	시정지시

[별표 10]의 II. 개별기준의 14의 “가”중 “(3)”을 “(4)”로 하고, (3)을 다음과 같이 신설한다.

위 반 사 항	행 정 처 분 기 준		
	제조·가공업	판매·운반·처리업	식품접객영업
(3) 제20호를 위반한 때			영업정지 7일

[별표 11]의 3. 조리사면허란의 조리사자격시험란
 을 삭제한다.

을 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 3. 8.

보건사회부장관

부 칙

① (시행일) 이 규칙은 공포후 10일이 경과한 날
 로부터 시행한다. 다만, [별표 2]의 2. 표시사항 및
 기준의 가, 식품 및 첨가물란중 (11) 유통기한에 관
 한 개정규정은 공포후 1년 6개월이 경과한 날로부터
 시행한다.

② (기준제품에 관한 경과조치) 이 규칙 시행당시
 종전의 규정에 의하여 허가받은 제품을 제조함에 있
 어서는 이 규칙 시행일로부터 1년 이내에 [별표 2]
 의 2. 표시사항 및 기준에 관한 개정규정(유통기한
 에 관한 개정규정을 제외한다)에 적합하도록 하여야
 한다.

준의 15종 “가” 또는 “나”에 의한 위반사항 및 그에
 따른 가중처분기준을 적용함에 있어 양도전에 당해
 영업에 행하여진 처분(이미 처분기간이 경과한 처
 분, 처분기간이 진행중인 처분을 포함한다)의 효과
 는 양수인이 이를 승계한다.

[별표 10]의 II. 개별기준중 1의 “가”·“나”, 3,
 12의 “가” 및 15의 “나”에 해당하는 행정처분기준란
 중 식품접객영업란의 “영업허가취소 또는 폐쇄”를
 각각 “영업허가취소”로 한다.

화학적합성품중 개정고시

화학적 합성품중 다음과 같이 개정한다.

328. 구연산칼륨 다음에 329를 다음과 같이 신설
 한다.

329. 이소시아눌산 이염화나트륨.

부 칙

이 고시는 1985년 3월 11일부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-14호

보건사회부 고시 제85-15호

식품위생법 제5조의 규정에 의한 화학적 합성품

식품위생법 제6조 제1항의 규정에 의한 식품첨

가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정고시 한다.

1985. 3. 8.

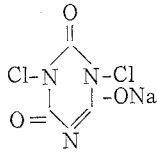
보건사회부장관

식품첨가물의 규격 및 기준중 개정고시

식품첨가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

식품첨가물의 규격 및 기준중 341. 구연산칼륨 다음에 342. 이소시아눌산 이염화나트륨의 규격 및 기준을 다음과 같이 신설한다.

342. 이소시아눌산 이염화나트륨 Sodium dichloroisocyanurate



$C_3Cl_2N_3NaO_5$

분자량 219.95

이소시아눌산이염화나트륨의 성분규격

함량 : 이 품목은 유효요소 64%이상을 함유한다.

성상 : 이 품목은 백색의 결정 또는 과립상 분말로서 염소의 냄새를 가지고 있다.

확인시험 : (1) 이 품목에 묽은 염산을 가하면 염소의 냄새를 가진 가스가 발생한다.

(2) 이 가스는 물에 적신 요오드칼륨 전분지를 청색으로 변화시킨다.

(3) 이 품목은 확인시험법중 (1)나트륨염의 반응을 나타낸다.

(4) 이 품목 0.7g을 달아 100ml 플라스크에 넣어 물에 녹여 100ml로 하고 이를 검액으로 하여 아래 조건의 액체크로마토그래피로 측정할 때 시아눌산의 피크가 확인되어야 한다.

시아눌산표준용액 : 시아눌산 0.4g을 달아 100ml 플라스크에 넣어 물에 녹여 100ml로 채운다.

측정조건 : (1) 칼럼 : 마이크로본 다파크 $NH_2(300 \times 4mm)$ 또는 이와 동등의 것.

(2) 이동상 : 아세토니트릴-물(60 : 40)

(3) 파장 : 214nm

(4) 기록계속도 : 0.25cm/분

(5) 유속 : 2.0ml/분

(6) 검액주입량 : 10 μ l

순도시험 : (1) 액성 : 이 품목의 수용액(1→100)의 pH는 유리 전극법으로 측정할 때, 5.0~7.0이어야 한다

(2) 철 : 이 품목 1g을 취하여 강열잔류물 시험법에 따라 시험하고, 잔류물에 희석한 염산(1→2) 2ml를 넣고, 수용상에서 증발건고시킨 다음 염산 1ml에 녹인후 물에 넣어 50ml로 한다. 이 용액 10ml를 취하여 물을 넣어 40ml로 한다. 여기에 과황산암모늄 40mg과 키오시아닐산암모늄시액 10ml를 넣을 때, 생성되는 적색 또는 홍색은 시험용액 대신 철 표준용액 3ml를 취하여 시험용액과 같이 처리할 때 나타나는 색보다 진하여서는 아니된다.(0.015% 이하)

(3) 중금속 : 이 품목 2g을 취하여 조용히 가열하여 탄화시킨 다음 500°를 넘지 아니하는 온도에서 회화하고, 염산 2ml를 가하여 수용상에서 증발건고한 후, 잔류물을 묽은 초산 4ml 및 물 20ml에 녹여 필요하면 여과하여 여과지상의 잔류물을 물 5ml씩으로 3회 씻고, 그 씻은 액을 여액에 합하여 물을 가하여 50ml로 한다. 이액 25ml를 시험용액으로 하여 중금속 시험을 할 때, 그 양은 10ppm 이하이어야 한다.

건조감량 : 이 품목은 105°에서 4시간 건조할 때, 그 감량은 2% 이하이어야 한다.

정량법 : 이 품목 약 50mg을 정밀히 달아 250ml 삼각플라스크에 넣고 물 100ml를 가하여 녹인 후 요오드칼륨 1g 및 희석한 황초산(1→2) 10ml를 가하여 흔들어 섞은 다음 유리된 요오드를 0.1N 키오황산나트륨용액으로 적정한다(지시약 전분시액). 따르 같은 방법으로 공시험을 한다.

0.1N 키오황산나트륨용액 1ml=3.54mgCl

이소시아눌산이염화나트륨 및 이를 함유한 제제의 사용기준 : 식품제조 가공용 기계, 기구(포유기구포함), 용기, 포장의 소독의 목적외에 사용하여서는 아니된다.

부 칙

이 고시는 1985년 3월 11일부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-16호

식품위생법 제 6 조 1항의 규정에 의한 식품등의

규격 및 기준 중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 3. 8.

보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준중 개정고시

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

제 9. 식품등의 성분배합 기준중 사. 장류 식품 성분배합을 다음과 같이 신설한다.

사. 장류식품 성분배합기준.

1. 적용범위

이 기준은 단백질원료와 전분질원료 및 식염등을 주원료로 하여 제조한 간장, 된장, 고추장, 춘장등의 장류식품에 적용한다.

2. 성분배합기준 : (1) 양조간장 : 탈지대두 7.0% 이상(대두 또는 탈지대두를 혼합사용하는 경우에는 9% 이상) 단, 생산간장은 예외로 한다.

(2) 된장 : 대두 15% 이상

(3) 고추장 : 고추분 6% 이상(수분 15% 이하로서) 단, 조미고추분을 사용할 때에는 예외로 한다.

(4) 춘장 : 대두, 탈지대두 또는 그 혼합량 10%이상

부 칙

① (시행일)이 고시는 1985. 3. 11일부터 시행한다.

② (경과조치) 이 고시 시행전에 장류 제조품목 허가를 받은 식품으로서 이 기준에 적합하지 아니한 품목은 1985. 7. 31까지 허가사항 변경허가를 받아야 한다.

보건사회부 고시 제85-22호

식품위생법 제 5조의 규정에 의하여 화학적 합성품을 다음과 같이 개정고시한다.

1985. 3. 21.

보건사회부장관

화학적합성품

화학적 합성품중 다음과 같이 개정한다.

329. 이소시아눌산 이염화나트륨 다음에 330을 다음과 같이 신설한다.

330. 아스파탐.

부 칙

이 고시는 1985. 3. 23.부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-23호

식품위생법 제 6조 제 1항의 규정에 의한 식품첨가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 3. 21.

보건사회부장관

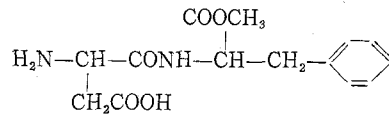
식품첨가물의 규격 및 기준

식품첨가물의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

식품첨가물 규격 및 기준중 342. 이소시아눌산 이염화나트륨 다음에 343. 아스파탐의 규격 및 기준을 다음과 같이 신설한다.

343. 아스파탐

Aspartame



$\text{C}_{14}\text{H}_{18}\text{N}_2\text{O}_5$

분자량 : 294.31

아스파탐의 성분규격

함량 : 이 품목은 105°에서 4시간 건조한 다음 정량할 때, 아스파탐($\text{C}_{14}\text{H}_{18}\text{N}_2\text{O}_5$) 98.0~102.0%를 함유하여야 한다.

성상 : 이 품목은 백색의 결정성 분말로서, 냄새가 없고 강한 감미가 있고 물에 조금 녹으며 에틸알콜에는 녹기 어렵다.

확인시험 : (1) 디에틸설펝시드 75ml에 닌히드린 시약 2g을 용해시키고, 히드린단틴 62mg을 가한 다음, 4M 초산리튬용액(pH 9)으로 전량이 100ml 되게 희석하고 여과한다. 이 품목 약 10mg을 시험관에 취하고 이 시액 2ml를 가한 다음 가열할 때 진한 자주색이 나타난다.

(2) 이 품목 약 20mg을 메탄올 1ml에 녹이고 염산히드록실아민으로 포화시킨 메탄올 0.5ml를 가한 다음 혼합하고 여기에 5N 수산화칼륨메틸알콜 0.3ml

를 가한다. 이 혼합액을 끓을 때까지 가열하고 냉각시킨 다음 N염산으로 pH 1.0~1.5로 조절한 뒤 열화제이철용액(1→100) 0.1ml를 가할 때 암적색을 나타낸다.

순도시험 : (1) 용상 : 이 품목 1g을 0.2N염산용액으로 녹여 100ml로 하였을 때, 무색징명하여야 한다.

(2) 액성 : 이 품목 0.8g을 물에 녹여 100ml로 한 수용액의 pH는 4.5~6.0이다.

(3) 비선광도 : 이 품목은 105°에서 4시간 건조한 후, 4g을 정밀히 달아 15N 개미산용액에 녹여 100ml로 하여 30분이내에 선광도를 측정할 때, $(\alpha)_{\text{D}}^{20} = +14.5 \sim +16.5$ 이어야 한다.

(4) 비소 : 이 품목 0.25g을 취하여 500ml의 분해플라스크에 넣고 물 20ml 및 질산 20ml를 가하여 잘 섞은 다음 천천히 가열하여 식히고, 황산 10ml를 가하여 다시 가열한다. 필요하면 질산 2~3ml씩을 추가하여 액이 무색 또는 옅은 황색이 될 때까지 가열한다. 식힌 다음 물 75ml 및 포화수산 암모늄용액 25ml를 가하여 황산의 흰 연기가 발생할 때까지 가열한다. 식힌 다음 강암모니아시액 또는 암모니아시액으로 중화하고 이를 시험용액으로 하여 비소시험법에 따라 시험을 할 때, 이에 적합하여야 한다. (4ppm이하)

(5) 중금속 : 이 품목 2g을 석영제 또는 자제도가니에 취하여 황산 1ml를 가하여 적시고 될 수 있는 대로 저온에서 거의 탄화시킨 다음 방냉하고 다시 황산 7ml를 가하여 서서히 가열한 다음 황산의 흰 연기가 발생하지 않으면, 잔류물이 무색이 될 때까지 450~550°로 강열하고 식힌 다음 잔류물에 염산 1ml 및 황산 0.2ml를 가하여 가열하여 녹인 다음, 식히고 페놀프탈레인시액 1방울을 가하여 액이 옅은 홍색을 나타낼 때까지 암모니아시액을 적가한 다음 붉은 초산 2ml를 가하고, 필요하면 여과하고, 이를 시험용액으로 하여 중금속 시험을 할 때, 그 양은 10ppm 이하이어야 한다.

(6) 5-벤질-3,6-디옥소-2-초산피페라진 : 이 품목 10mg을 정밀히 달아 테프론마개가 있는 적은 유리병(약 3ml)에 취하고 실리케이손시액 1ml를 가하여, 밀봉하여 진탕한 후, 80° 항온조에서 30분간 가열한다. 유리병을 꺼낸 후 15초간 진탕, 실온으로 냉각한다. 표준용액 3ml를 작은 유리병에 취하여 수욕상에서 증발건조시킨 다음 실리케이손시액 1ml를 가하여 검체와 똑같은 조작을 행한다. 이를 가스 크로마토그래피에 따라 시험할 때, 그 양은 1.5%이하

이어야 한다.

5-벤질-3,6-디옥소-2-초산피페라진의 양(%)

$$= St(mg) \times \frac{Sa \text{의 피크높이}}{St \text{의 피크높이}} \times \frac{1}{Sa(mg)} \times \frac{100}{167}$$

조작조건 : • 주입기—마이크로텍 220 또는 이와 동등한 것이 부착된 것.

• 칼럼담체 : 80~100메쉬의 슈펠코포트 또는 이와 동등한 가스 크로마토그래피용 담체에 대해서 3%되는 량의 OV-1을 입힌다.

• 칼럼 : 내경 3~4mm, 길이 2m의 유리관

• 주입구온도 : 200°

• 칼럼온도 : 200°

• 검출기온도 : 275°

• 검출기 : 수소염이온화 검출기

• 캐리어가스 : 질소가스를 사용한다. 5-벤질-3,6-디옥소-2-초산피페라진이 7~9분에서 검출되도록 유속을 조정한다.

시 약

• 실리케이손시액 : N,O-비스(트리메틸시릴) 아세트아미드·디메틸포름아미드(3:2)를 용량비로 혼합한다. 사용시 조제한다.

• 표준용액 : 5-벤질-3,6-디옥소-2-초산피페라진 표준품 25mg을 정확히 달아 50ml의 플라스크에 취하고, 메탄올에 녹여 50ml로 한다. 이 액 10ml를 100ml의 플라스크에 취해 메탄올로 100ml로 채운다.

(7) 투과도 : 이 품목을 2N 염산으로 1%용액을 만들어 1cm셀을 사용하여 2N 염산을 대조액으로 하여 430nm에서 흡광도를 측정할 때, 그 흡광도는 0.022 이하이어야 한다.

건조감량 : 이 품목을 105°에서 4시간 건조할 때, 그 감량은 4.5% 이하이어야 한다.

강열잔류물 : 이 품목의 강열잔류물은 0.2% 이하이어야 한다.

정량법 : 이 품목을 미리 105°에서 4시간 건조시킨 다음 약 150mg을 정밀히 달아 디메틸포름아미드 35ml를 가하여 용해한 후 치물블루시액 5방울을 가한 다음, 0.1M리튬메톡시드용액으로 암적색이 나타날 때까지 적정한다. 따로 같은 방법으로 공시험을 한다. 단, 검체를 용해할 때와 적정시 이산화탄소 및 수분이 용액중에 혼입되지 않도록 주의한다.

0.1M리튬메톡시드용액 1ml=29.43mg C₁₄H₁₈N₂O₅

아스파탐 및 이를 함유하는 제제의 사용기준 : 아스파탐 및 이를 함유하는 제제는 가열조리를 요하지

않는 식사대용 곡류가공품(이유식제의), 견, 분말 청량음료, 탄산음료, 인스탄트커피 및 차, 식탁용 감미료 이외의 식품에 사용하여서는 아니된다.

부 칙

이 고시는 1985. 3. 23. 부터 시행한다.

보건사회부 고시 제85-17호

1985. 3. 11

식품영업허가기준

제 1 조(허가기준 적용업종) 식품위생법 제23조의3 제 4 호의 적용대상 업종은 다음과 같다.

1. 과자류 제조업(떡류는 제외한다)
2. 어육연제품 제조업
3. 다류 제조업
4. 장류 제조업
5. 두부류 제조업
6. 보존음료수 제조업
7. 유흥음식점 영업
8. 간이주점
9. 전문음식점 영업
10. 대중음식점 영업중 인삼찜집 영업

11. 청량음료 또는 과채류등 음료제조업(자연수에 인위적으로 탄산가스만을 주입한 탄산음료에 한한다)

제 2 조(적용제외대상) 제 1 조 각호의 적용대상 업종중 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 그 허가를 할 수 있다. 다만, 보건사회부 고시 제82-25호(’82. 5. 22)에 의거 중소기업합병장려업종으로 지정 고시된 업종으로서 당해 영업의 합병이 이루어진 지역에서는 이를 허가하지 아니할 수 있다.

1. 제 1 조 제 1 호, 제 2 호 및 제 4 호에 해당하는 영업으로서 1종식품위생관리인을 두고 자체실험검사실을 설치하는 경우.

2. 두부류 제조업으로서 1종식품위생관리인을 두고 시설이 마쇄과정으로부터 응고과정까지 자동기계화 되어 있고, 두부 칩수용 냉각수(3°C~5°C)제조 시설, 두부보관용 냉장시설 및 운반상자 증기소독장치 등이 되어 있는 경우, 다만, 도서지역으로써 도지사 가 수급조절상 필요하다고 인정하는 경우에는 이를 식품위생법 시행규칙 별표 9의 시설기준에 의할 수 있다.

3. 다류제조업으로서 다음에서 정하는 요건을 갖추는 경우,

1) 작업장의 원료처리실, 제조가공장, 포장실 및 실험실은 콘크리트내벽으로 별도 구획되어 바닥으로부터 1.5m까지는 밝은색 계통의 타일을 부착하여야 한다.

2) 작업장의 출입구, 원료처리장, 제조가공장, 포장실 및 실험실 등에는 종업원이 사용하기에 편리한 장소에 각각 수도관으로 연결된 고정적인 손 씻는 시설(60cm×50cm이상)을 갖추어 항상 사용할 수 있고, 사용후 버려지는 물은 방취시설이 된 배관을 통하여 하수도로 빠져 나가도록 설비되어야 한다.

3) 제조가공장에는 원재료를 혼합할 수 있는 자동 배합기를 갖추어야 하며, 포장실에는 생산제품을 포장할 수 있는 자동포장기를 갖추어야 한다.

4) 변소는 정화조를 갖춘 수세식으로서 바닥과 내벽의 1.5m까지는 타일을 부착하여야 하며, 수도관으로 연결된 고정적인 손 씻는 시설(60cm×50cm이상)을 갖추어 항상 사용할 수 있어야 한다.

5) 경의실에서는 종업원 개개인의 의복과 휴대품을 들 수 있는 위생적인 보관시설을 설치하여야 한다

6) 다음 각호의 1에 해당하는 자격요건을 갖춘 자 중 1인 이상의 식품위생관리인을 두어야 한다.

(1) 1급위생사, 1급위생시험사, 1급식품제조가공기사

(2) 대학에서 약학, 식품가공학, 식품화학의 과정을 이수하고 졸업한자.

(3) 외국에서 (1)~(2)와 동등한 자격을 얻었거나 동등한 과정을 이수하고 졸업한자.

7) 실험실에는 식품위생법시행규칙 별표 9의 2, 식품·첨가물의 제조·가공업의 시설기준(소분업, 집유업, 유통리업을 포함한다)의 공통시설기준 마. 검사시설에서 정하는 기준의에 다음의 실험기계·기구류를 갖추어야 한다.

가) 고형 및 액상다류의 경우 : 스펙트로 포토메타나) 액상다류의 경우

- (1) 균질기
- (2) 오토크레이브
- (3) 배양기
- (4) 무균작업상
- (5) 세균수계산기
- (6) 현미경

4. 제 1 조 제 6 호 및 제 11 호의 영업으로써 다음에 정하는 요건을 갖추는 경우.

1) 제품을 전량수출 하거나 주한외국인에게만 판매하여야 한다. (제 1 조 제 6 호의 영업에 한한다)

2) 원수처리부터 가공, 포장까지 모든 제조공정은 전자동으로 이루어져야 한다.

3) 취수원으로 부터 반경 200m 이내에는 목장, 집 단주거지, 공장 기타 취수원의 수질에 영향을 미칠 수 있는 오염원이 없어야 한다.

4) 지하 암반층을 통하여 용출되거나 굴착에 의하여 채수해야 한다.

5) 파이프류, 조립설비류 및 저수조등 일체의 기구류는 스테인레스틸 제품을 사용하여야 한다.

6) 각종 배관시설 및 정수처리수 탱크 등은 분해이동치 않고 고농도의 세정용액을 이용하여 세정, 살균하는 C.I.P.(clean in place)방식으로 위생처리할 수 있는 설비를 갖추어야 한다.

7) 작업장 내부의 벽은 바닥으로부터 1.5m까지 밝은색의 타일을 부착하여야 하며 작업장의 출입구, 원수처리장, 제조가공장, 포장실 및 실험실 등에는 종업원이 사용하기에 편리한 장소에 각각 도관으로 연결된 고정적인 손씻는 시설(60cm×50cm이상)을 갖추어야 한다.

8) 증병실은 별도 구획되고 자외선 공기 살균시설(U. V Lamp)을 설치해야 한다.

9) 원수 및 처리수 저장탱크의 바닥은 구배면이 되도록 설치하여 잔류물의 세척이 용이하도록 해야 한다.

10) 시설은 다음 기준에 적합해야 한다.

- ① 원수저장조(Sus 304) : 용량 10,000l 이상
- ② 예비침전조(Sus 304) : 용량 25,000l 이상
- ③ 여과기 : 시간당 15,000l 이상의 처리능력 시설
- ④ 음·양 이온교환수지(필요시)

⑤ 자동살균기

⑥ 자동탄산가스주입기(제 1 조 제 11 호의 영업에 한한다)

⑦ 자동세병기(회수병의 경우 100B.P.M, 일회용 인경우 75B.P.M)

⑧ 자외선 살균시설(증병실)

⑨ 자동공병검사기

⑩ 자동충전포장기

⑪ 자동라벨부착기

11) 포장용기는 용량이 1l 이하인 것으로 하여야 한다. (제 1 조 제 11 호의 영업에 한한다)

5. 제 1 조 중 제 7 호 내지 제 10 호의 영업으로서 서울특별시, 직할시장 또는 도지사가 지역실정과 공

익상의 필요를 감안하여 영업허가를 제한할 필요가 없다고 인정하는 지역에서 영업을 하고자 하는 경우

부 칙(고시 제 84-38 호 : 84. 5. 28)

(1) (시행일) 이 고시는 공포한 날로부터 시행한다.

(2) (경과조치) 1. 이 고시 시행이전에 접수된 다류제조영업허가 신청에 대하여는 종전의 고시를 적용한다.

2. 이 고시 시행이전에 보존음료수 제조영업허가를 받은 자는 이 고시 제 2 조 제 4 호의 규정에 의한 허가를 받은 것으로 본다.

부 칙(고시 제 84-84 호 : '84. 12. 4)

이 고시는 1984년 12월 4일부터 시행한다.

부 칙(고시 제 85-17 호 : '85. 3. 11)

(1) (시행일) 이 고시는 1985. 3. 11부터 시행한다.

(2) (경과조치) 1. 이 고시 시행이전에 접수된 보존음료수 제조영업 및 청량음료 또는 과채류등음료 제조영업(자연수에 인위적으로 탄산가스를 주입한 탄산음료에 한한다) 허가신청에 대하여는 이 고시를 적용하지 아니한다.

2. 이 고시 시행이전에 보존음료수 제조영업 및 청량음료 또는 과채류등음료 제조영업(자연수에 인위적으로 탄산가스를 주입한 탄산음료에 한한다) 허가를 받은 자는 이 고시 제 2 조 제 4 호의 규정에 의한 허가를 받은 것으로 본다.

보건사회부 고시제 85-26호

식품위생법 제 6 조, 제 8 조의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정 고시한다.

1985. 4. 4.

보건사회부장관

식품등의 규격 및 기준

식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정한다.

제 4. 식품별 규격 기준이 35. 마아가린 중 “마아가린 이라함은 ……말한다”를 “마아가린 이라 함은 정제한 동·식물성 유지, 식용 경화유 또는 이들의 혼합물에 물등을 가한

후 유화시켜 만든 가소성을 가진 것 또는 유동상인 것을 말한다”로 하고,

- 제 5. 기구·용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격의 제 1 규격 및 기준중 “아. 포유기구는 납 또는 아연을 함유한 고무로 제조하여서는 아니된다”의 규정을 삭제하고 “자” 및 “차”항을 “아” 및 “자”항으로 하며, 바. 포유기구의 시험방법을 다음과 같이 한다.

(1) 재질시험

(가) 납 및 카드뮴

검체(고무의 부분)를 사방 5mm 이하로 잘게 썰어, 그 약 5g을 정밀히 달아 백금제 또는 석영제의 도가니에 넣는다. 황산 약 2ml로 검체를 풀고루 적서준 후 천천히 가열하고 이하 나·연화비닐수지제를 주성분으로 하는 합성수지제의 기구·용기 및 포장의 시험방법 (1) 재질시험 (가) 납 및 카드뮴에 따라 시험하고 다음 식에 따라 납 및 카드뮴의 양을 구할 때 그 양은 각각 10ppm 이하이어야 한다.

$$\text{납의 함량(ppm)} = 5(\text{ppm}) \times \frac{S}{S_T} \times \frac{20}{S}$$

$$\text{카드뮴의 함량(ppm)} = 0.5(\text{ppm}) \times \frac{S}{S_T} \times \frac{20}{S}$$

ST : 표준용액의 피이크 높이

SA : 시험용액의 피이크 높이

S : 검체의 무게 (g)

(2) 용출시험

(가) 시험용액의 조제

검체를 물로 잘 씻은 후 검체 1g에 대하여 20ml의 비율로 60°C를 유지하면서 때때로 저어주며 30분간 침출한다.

(나) 시험

1) 중금속

시험용액 20ml를 베슬러관에 취하고 4%초산 20ml 및 물을 넣어 50ml로 하여 가·합성수지제의 기구·용기 및 포장의 시험방법 (2) 시험 (다) 중금속에 따라 시험할 때 이에 적합하여야 한다. (1μg/ml 이하)

2) 아연

시험용액 적당량을 취하여 이하 나·연화비닐수지제를 주성분으로 하는 합성수지제의 기구·용기 및 포장의 시험방법 (1) 재질시험 (가) 납 및 카드뮴 (2) 시험에 따라 시험할 때, 시험용액의 흡광도는 아연표준용액의 흡광도 보다 높아서는 아니된다. (1μg/ml 이하)

다만, 광원램프는 아연중공음극램프를 사용하고, 파장은 213.8mm에서 측정한다.

아연표준용액 : 금속아연 100mg을 10%질산 50ml에 가온하여 녹이고 수욕상에서 증발 건조한다.

잔류물에 0.1N 질산을 가하여 1,000ml로 하고 이액 5ml에 다시 0.1N질산을 가하여 500ml로 한다. (1μg/ml).

3) 증발잔류물

시험용액 200~300ml를 취하여 이하, 가 합성수지제의 기구, 용기 및 포장의 시험방법 (2) 시험 (마) 증발잔류물에 따라 시험할 때 그 양은 40μg/ml 이하이어야 한다.

4) 과망간산칼륨 소비량

가. 합성수지제의 기구·용기 및 포장의 시험방법 (2) 시험 (바) 과망간산칼륨 소비량에 따라 시험할 때 그 양은 20μg/ml이하이어야 한다.

부 칙

(시행일) 이 고시는 공포한 날로부터 시행한다.

우리나라가 선진경제를 향한 빠른 전진을 위해서는 우리사회에 공공연히 유통, 사용되고 있는 부정외래품을 말끔히 추방해야 합니다.