

'86年 不正·不良食品 및 接客業所 指導團束指針

—1986년 1월 保健社會部—

調 查 部

1. 目 的

4部 合同團束의 基本趣旨에 의하여 不正·不良食品의 發生을 根源의으로 封鎖하고 優秀한 食品의 供給, 接客業所의 衛生水準 向上으로 國民保健向上 및 '86. '88 國際行事に 對備하기 위함이다.

2. 基本方向

- 不正·不良食品 發生要因의 源泉의 除去
 - 優秀한 固有의 傳統食品 開發誘導
 - 製造施設과 原料 및 製造工程 重點點檢
 - 脆弱業所, 問題食品 重點指導
 - 流統食品의 徹底한 管理
 - 違反業所에 대한 行政制裁 強化
 - 無許可 製造業所 拔本塞源
- 接客業所의 衛生水準 向上
 - 遵守事項 徹底履行 誘導
 - 주방, 化粧室等 衛生施設改善 指導強化
 - 業主 및 從事者 衛生意識 向上
- 弘報 및 教育強化
 - 製造業者 및 從事者의 食品에 관한 使命意識 鼓吹 教育
 - 學生中心 弘報로 申告意識 誘導
 - 不正·不良食品 識別方法 弘報
 - 교발신고센터 運營 活性化

3. 指導團束 計劃

1. 不正·不良食品 合同團束 強化

가. 不正·不良食品의 持續的 合同團束 強化

- '85년 9월에 示達된 不正·不良食品 合同團束計劃에 의거 持續的으로 團束하되 5個 基本食品 外에 國民多消費食品까지 擴大하여 合同團束 強化
- 重點 團束對象 食品
 - 基本食品: 두부, 절임食品, 食用油, 魚肉軟製品, 醬類
 - 國民多消費食品: 과자類, 면, 類清涼·菓菜類 등 飲料, 乳加工製品
- 新設되는 常設機動監視班을 精銳化하여 監視의 敏捷化 圖謀
- '85년 合同團束 結果 도출된 問題點 補完
 - 中央合同團束班은 市·道의 合同團束實態를 確認, 指導·監督
 - 市·道는 市·郡·區廳의 合同團束實態를 確認, 點檢하고 團束 結果 매월 評價分析 實施
 - 合同團束對象에 있어 製造業所와 流通食品에 均衡을 두어 團束
 - 大都市등의 脆弱地域 重點 合同團束 強化
 - 不正·不良食品 告發事項에 대한 迅速한 措置 등

나. 製造業所 指導點檢

1) 點檢對象

- 4部 合同團束 對象 製造業所: 中央·市·道·市·郡·區 合同團束
- 基本食品 5個業種

一 國民 多消費食品 業種

○ 許可 官署別 團束對象 製造業所

- 一 4部 合同團束 對象에서 除外된 製造業所는 許可官署別로 點檢

* 단, 農水産部에서 保社部로 移管된 業種은 中央에서 點檢

2) 點檢方法

○ 必要時 國立保健院, 市·道 保健研究所와 合同點檢 및 技術指導

○ 中央 및 市·道計劃은 그 實情과 人力을 勘案하여 自體計劃을 樹立 實施

○ 日日點檢目標 : 2個業所 以上

○ 輕微한 事項에 대하여는 食品衛生管理人 및 從事者에게 點檢時 現地 指導啓蒙

3) 重點 點檢事項

○ 施設調査

- 一 食品衛生法施行規則 第24條 “別表 9”業種別 施設基準

○ 原料 및 製造工程點檢

- 一 使用原料가 食品衛生法 第3條 내지 第8條의 規定에 適正與否

- 腐敗, 變質, 未熟한 原料 使用與否(必要時 檢定結果로 判定)

- 有害, 有毒物質의 含有 또는 附着與否(必要時 檢定結果로 判定)

- 病原性 微生物에 汚染與否

- 不潔, 異物質 混入與否

- 病肉, 廢肉의 使用 與否

- 非指定 添加物 使用與否

- 原料의 衛生的 保管與否等

- 一 製品의 許可工程에 의한 製造加工 與否

- 一 機械, 器具의 衛生的 洗滌與否 및 保存狀態

- 一 原料配合에서 完製品이 되기까지의 各 製造 工程의 適正與否

- 一 製造機械 및 包裝容器의 衛生的 管理與否

- 一 食品衛生管理人의 品質管理與否(原料臺帳, 自家試驗 實施與否)

- 一 原料 및 製品에 대한 表示基準違反, 誇大廣告行爲 與否等

4) 特別點檢

○ 情報, 告發, 多發民願 및 指示事項等은 豫告 없이 隨時實施

5) 點檢對象 除外

○ 다음 各號에 該當하는 業所는 定期點檢 對象

에서 除外할 수 있음

- 一 '86. 1. 1以後 新規許可業所

- 一 '86. 1. 1以後 場所移轉 許可業所

- 一 場所移轉 事由의 休業業所

- 一 休業中인 業所(原料 및 製造工程 調査에 한함)

- 一 銀行債務 不履行으로 그 管理權을 銀行이 所有한 業所로서 休業狀態 業所

- 一 國稅, 地方稅 滯納處分으로 國家 또는 自治團體에 製造施設等이 差押 또는 押留된 業所

6) 其他事項

○ 低所得層이 生計手段으로 無許可 自家製造한 在來式 食品을 만드는 것은 이를 止揚토록 指導·啓蒙

○ 在來의 맛이나 生活習慣때문에 自家生産販賣가 盛行하는 것은 許可業所에서도 消費者의 구미에 맞는 在來의 自家食品과 같은 맛을 내도록 品質을 向上시켜 消費者가 許可製品만을 찾도록 誘導

다. 脆弱地(業所) 流通食品 重點指導管理

○ 不正·不良食品의 流通이 豫想되는 市場周邊, 學校周邊, 低所得層 住居地域, 遊園地周邊에서 腐敗變質, 無表示食品, 即席調理食品等의 取扱이 可能한 地域의 販賣業所를 脆弱業所(地域)로 指定 重點管理

○ 推進責任者 指定管理

- 一 市·郡·區廳의 公務員을 脆弱地域別로 1名씩 指定

- (脆弱地域의 새마을指導者 또는 社會淨化委員等의 協助를 받는다).

○ 團束對象

- 一 無許可 製品

- 一 냉차, 미숙과일등 腐敗, 變質食品等

- 一 表示不良, 無表示品等

- 一 其他 不良食品으로 의심이 가는 食品等

○ 指導團束

- 一 定期團束 : 教育機關(指導教師), 警察署, 地域責任者와 合同으로 月1回以上 週期的 實施

- 一 特別團束 : 不良食品 流通 豫定時期(행락철, 公休日等) 必要時 特別團束

○ 重點管理 要領

- 一 脆弱業所(地域) 및 問題食品의 地域別 分布圖 및 個別카드 作成備置 管理

月別로 淨化된 業所 現況把握 整理하여 完全 淨化時까지 集中團束

一 常習의 無許可食品, 不良食品 製造, 販賣業者 追跡調査

· 市·道, 市·郡·區間 情報交換 및 協助

一 市中 流通製品 監視強化

· 腐敗·變質 또는 無表示 食品等 現場收去 廢棄

라. 表示基準 및 誇大廣告 指導團束

1) 食品에 대하여 消費者에게 衛生的이고 表示事項이 正確한 製品을 提供토록 하여야 하며, 虛偽 또는 誇大한 表示廣告를 하지 아니하도록 指導, 團束함

2) 主要團束事項

○ 表示基準

一 食品衛生法施行規則 第5條의 “別表2”에 規定된 事項

○ 誇大廣告 및 包裝

一 食品衛生法 施行規則 第6條에 規定된 事項 (事實과 다르거나 消費者를 眩惑시킬 우려가 있는 內容)

· 部分的으로 事實이라고 하더라도 全體的으로 보아 消費者의 判斷을 오도케하는 不正確한 表示行爲 또는 誇張表示行爲

· 實際 使用하지 않은 材料를 使用한 것처럼 表示하는 行爲

例) 꿀을 使用하지 않은 製品에 “꿀떡” 名稱 使用

· 實際 使用된 量보다 많이 包含된 것처럼 誇張表示

· 輸入材料를 使用하지 않았음에도 不拘하고 輸入材料를 使用한 것처럼 表示

· 輸入된 原料로 製造한 製品을 完製品이 輸入된 것처럼 表示하는 行爲

· 內容物이 包裝容積 基準未達 與否等

3) 指導要領

○ 製造業所 定期點檢時 또는 年中 隨時 指導團束

一 T.V, 라디오, 新聞, 雜誌等을 통한 誇大廣告等 與否

一 市·道 流通製品의 表示基準 違反 및 誇大包裝與否

一 民願, 陳情, 告發 및 指示事項等에 의한 指導團束

一 食品衛生法 施行規則 第5條 “別表 2”의 改正事項 定着 誘導

마. 收去檢査

○ 收去對象 및 方法

一 食品·添加物, 器具容器 및 包裝等을 流通過程과 接客業所, 製造業所 點檢時 選定 收去

一 市·道 流通品 隨時 收去

一 可能한 商標等 製品包裝을 除去하여 收去하고 被收去者의 封緘 捺印하여 檢定依賴

○ 收去日程

一 業種 및 品目別로 月別收去計劃을 樹立 年中 收去하되 檢査能力을 判斷하여 市·道 및 市·郡·區別 收去日程 調整

○ 檢査項目

一 規格基準 및 表示對象 添加物의 使用 및 殘存量 超過與否 단, 定期監視計劃에 의한 收去製品은 “別添”檢體別 主要試驗項目에 定한 試驗項目만 檢査할 수 있음.

一 檢査依賴: “別表 1” 製品檢査 依賴書 書式에 의한.

○ 檢査結果 不適合 製品의 措置

一 酒類, 人蔘製品等 他部處 許可食品은 食品衛生法 施行規則 第15條 1項에 의거 措置

一 市·道 檢査結果 不適合 製品에 대하여는 즉시 保社部에 報告 및 他市·道에 通報

2. 接客業所의 衛生水準 向上

가. 定期團束

○ 團束回數: 年 2回

○ 團束對象: 自律指導에서 除外된 全 接客業所 및 自律指導 不可業所

○ 重點團束事項

一 食品衛生法 施行規則 第24條 “別表 9” 業種別 施設基準

一 食品衛生法 施行令 第9條의 2와 同法施行規則 第19條 營業者의 遵守事項

一 公衆衛生 關聯法令에 의한 施設基準 및 營業者의 遵守事項

一 時間外 營業, 未成年者 出入, 變態營業, 淫亂미디어 上映 등 與否

一 化粧室 水洗式과 廚房公開 등 管理改善事項

一 객장의 食卓 등의 衛生狀態 및 環境清潔 事項

- 一 注文食單制 實施與否
- 一 調理士 雇傭與否(一定施設 以上業所)
- 一 食品原材料, 食器類 保管施設 및 調理器具 衛生的 管理狀態
- 一 適定原料 使用 및 衛生的인 調理與否 等

나. 特別團束

- 對 象: 全接客業所
- 主要監視對象
 - 一 '86. 아시안게임 競技開催地域 및 觀光地 接客業所
 - 一 學校淨化區域 및 住居地域內 問題業所
 - 一 商業地域 등 繁華街의 靑少年 危害 豫想業所
 - 一 觀光地域 등 觀光業所 및 接客業所
 - 一 非道德的 營業行爲가 豫想되는 業所
- 重點管理要領
 - 一 常習的, 非道德的 營業行爲 問題業所를 地域別 分布圖 및 個別管理 카드作成 備置管理
 - 月別로 淨화된 業所 現況把握 整理하여 完全淨化時까지 集中團束
 - 一 地域別 團束責任公務員 指定 配置管理
 - 擔當 問題業所數 指定
- 重點團束事項
 - 一 定期團束의 重點團束事項外에 特別히 發生된 事項
- 無許可業所 摘發即時 告發 閉鎖
- 團束要領
 - 一 警察署, 教育機關 等 關係機關과 合同으로 持續的 實施
 - 一 問題業所 名單에 依據 團束地域 및 對象에 對한 優先順位를 選定, 深層團束
 - 一 業種別 變態營業 等 實態 着眼團束
 - 一 類廢行爲 類發 容疑時刻 捕捉活動
 - 一 團束事實을 認知하고 休業한 業所에 對해서는 特別 管理하여 再開業時까지 持續的인 監視活動 強化

다. 收去檢査

- 對 象
 - 一 菓子店, 飲食店에서 만드는 食品
 - 不良食品으로 疑心되는 低單價의 原材料 (간장 등) 및 食品
 - 一 醬油, 도마, 食器類 등
 - 一 地下水 使用時 水質檢査
- 方 法: 年1回 以上 訪問收去
 - 一 季節別 收去計劃 樹立 年中收去

라. 違反業所에 대한 行政制裁 強化

- 營業停止 以上 行政處分時 新聞 等에 名單公開하여 波及效果 舉揚
 - 一 常習的, 非道德的 惡德業者 加重處罰: 法廷 最高刑 適用
- 靑少年 非行誘發 業主 및 無許可 業主는 告發
- 違反業所에 對하여는 行政處分 履行與否 確認
 - 一 未履行時 告發措置

3. 集團給食所 管理

- 清潔한 環境에서 衛生的으로 調理된 飲食物을 供給함으로써 集團食中毒을 事前에 豫防
- 點檢回数: 年2回
 - 一 名單備置後 監視事項 保管記錄(樣式: 別表2)
- 指導點檢事項
 - 一 食品衛生法 施行規則 第12條 “別表 7”에 規定된 監檢指導 重點事項
 - 一 食品原材料 保管 및 管理狀態
 - 一 變質 또는 無表示製品 等 低原材料 使用與否
 - 一 營養士 및 調理士 採用與否 및 衛生的인 調理與否
 - 一 不正·不良食品으로 疑心되는 低單價의 原材料 및 食品 收去檢査 強化
 - 一 違反業所의 行政處分 履行與否 確認
 - 未履行時 告發措置 및 名單公開

4. 弘報教育 強化

- 製造業所
 - 一 衛生管理人 및 從事者 教育
 - 保社部 巡廻教育 및 業所內 傳達教育: 使命感 鼓吹
 - * 食品工業協會에서 教育施設을 갖추게 되면 同協會에서 教育實施 豫定
- 接客業所
 - 一 接客業所 業主 및 從事者 衛生教育
 - 市·郡·區에서 業種團體와 協助하여 年2回 以上 實施
 - 大都市, 觀光地, 競技場地域, 高速道路 休憩所等 營業所는 市·道 直接教育 實施
 - * 關聯團體에서 實施코자 할 때에는 市·道에서 積極 協助할 것
- 消費者 啓蒙: 不正·不良食品 識別要領 啓蒙
 - 一 業種團體에서 弘報物 製作 配付

- 學校, 里, 洞 揭示板 및 班常會 活用
- 一 違反業所 매스콤에 公報: 消費者 製品 選擇 要領 情報提供
- 學生에 대한 弘報·教育
 - 一 學生教育用 弘報物 製作
 - 不正·不良食品 識別要領, 申告 等 VTR

- 製作 및 弘報冊子發刊
- 學校, 遊園地 周邊 不正·不良食品 안사먹기 教育
- 告發申告센터 運營活性化
 - 一 既設置된 告發申告센터 活性化 誘導

4. 檢體別 主要試驗 項目

번호	품목	대상별	시험항목
1	국수	진국수	수분
2	인스탄트면류	유탕처리 비유탕처리	산가, 과산화물가 수분, 타알색소
3	식빵	식빵	인공감미료, 보존료
4	전빵	전빵	조지방질
5	이유식	이유식	인공감미료, 대장균군
6	두부	두부	회분, 중금속, 조단백질
7	전분	전분	회분, 산도
8	백설탕	백설탕	당도, 전화당
9	갈색설탕	갈색설탕	당도, 회분
10	결정포도당	결정포도당	수분, 비선광도, 맥스트린분
11	정제포도당	정제포도당	수분, 용액의 착색도, 맥스트린분, 용액의 탁도
12	물엿	물엿	환원당, 아황산염
13	벌꿀	벌꿀	전화당, 자당, 히드록시메틸황우릴
14	간장	간장	pH, 총질소, 순액기스, 보존료
15	된장	된장	조단백질, 아미노산성질소, 보존료
16	고추장	고추장	타알색소, 아미노산성질소, 조단백질, 보존료
17	춘장	춘장, 짜장	조단백질, 아미노산성질소, 보존료
18	식초	식초	총산, 보존료
19	소오스	소오스	총산, 보존료
20	마요네즈	마요네즈	조지방, 증발잔류물, 대장균군
21	케찹	케찹	증발잔류물, 대장균군, 타알색소, 보존료
22	젼	젼	총당, 타알색소, 전분 및 젼라친
23	고추가루	고추가루	위화물, 타알색소
24	후추가루	후추가루	회분, 산불용성회분, 위화물
25	카레	카레	회분, 타알색소
26	식육제품	쏘세지, 햄, 베이컨 등	아질산근, 보존료, 타알색소, 대장균군
27	어육연제품	생선묵류 어육햄, 어육소오세이지	보존료, 대장균군, 산가 및 과산화물가(유당처리한 제품에 한함) 아질산근, 보존료, 대장균군
28	채종유	채종유	산가, 검화가, 요드가
29	참기름	참기름	산가, 검화가, 요드가
30	미강유	미강유	비중, 굴절율, 산가, 검화가, 요드가
31	콩기름	대두유	산가, 검화가, 요드가
32	옥수수기름	옥배유	산가, 검화가, 요드가
33	버터	버터	산가, 대장균군, 지방의 낙산가, 유지방분 산화방지제

번호	품 목	대 상 별	시 험 항 목
34	가공치즈	가공치즈	유고형분 및 유지방분, 대장균군, 보존료, 효모 또는 곰팡이(NIH)
35	마아가린	마아가린	조지방질, 산가, 대장균군, 산화방지제
36	쇼트닝유	쇼트닝	수분, 산가, 산화방지제
37	청량음료수	청량음료수	보존료(대상식품에 한함), 세균수, 대장균군
38	두유제품	두유제품	진고형분, 대장균군, 세균수
39	분말청량음료	분말청량음료	세균수, 대장균군
40	유산균음료	유산균음료	유산균 또는 효모수, 대장균군, 보존료
41	아이스크림	아이스크림류	유지방분, 세균수, 대장균군
42	아이스밀크	아이스밀크	유지방분, 세균수, 대장균군
43	샤베트	샤베트류	무지유고형분, 세균수, 대장균군
44	비유지방아이스크림	비유지방아이스크림	지방분, 세균수, 대장균군
45	빙과	빙과류	세균수, 대장균군
46	아이스크림분말	아이스크림분말	유지방분, 세균수, 대장균군
47	샤베트분말	샤베트분말	무지고형분, 세균수, 대장균군
48	비유지방아이스크림분말	비유지방아이스크림분말	지방분, 세균수, 대장균군
49	얼음	얼음	질산성질소, 암모니아성질소, 과망간산칼륨 소비량, 세균수, 대장균군
50		어업용얼음	세균수, 대장균군, pH, 증발잔류물
51	볶음커피	볶음커피	총질소
52	인스턴트커피	인스턴트커피	회분
53	차	차	수분, 차성분
54	인삼차	인삼차	인삼성분
55	진과류	진과류등	허용의 타알색소
56	유처리식품	유처리식품	산가, 과산화물가
57	카라멜	카라멜	조지방, 조단백질
58	알사탕류	알사탕류	인공감미료, 허용의 타알색소
59	검	검	산화방지제
60	초코렛	초코렛류	조지방, 허용의 타알색소
61	빵류 및 생과자류	빵류 및 생과자류	허용의 타알색소, 보존료
62	청주	청주	원액엑기스분, 휴우젤유, 메탄올, 보존료
63	합성청주	합성청주	"
64	맥주	맥주	원액엑기스분, 휴우젤유, 메탄올
65	소주	소주	휴우젤유, 알데히드, 메탄올
66	고량주	고량주	휴우젤유, 알데히드, 메탄올
67	위스키	위스키	"
68	과실주	과실주류	휴우젤유, 메탄올, 보존료
69	포도주	포도주제제	휴우젤유, 메탄올
70	약주	약주	에탄올, 총산, 휴우젤유, 메탄올, 보존료
71	탁주	탁주	"
72	우유	우유	산도, 무지유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
73	살균산양유	살균산양유	산도, 무지유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
74	탈지유	탈지유	산도, 무지유고형분, 세균수, 대장균군
75	가공유	가공유	유지방분, 세균수, 대장균군
76	크림	크림	산도, 유지방분, 세균수, 대장균군

번호	품 목	대 상 별	시 령 항 목
77	무당연유	무당연유	유지방분, 유고형분, 세균수, 대장균군
78	가당연유	가당연유	유고형분, 유지방분, 당분, 세균수, 대장균군
79	가당탈지연유	가당탈지연유	유고형분, 당분, 세균수, 대장균군
80	전지분유	전지분유	유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
81	탈지분유	탈지분유	유고형분, 세균수, 대장균군
82	가당분유	가당분유	유고형분, 유지방분, 당분, 세균수, 대장균군
83	조제분유	조제분유	유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
84	발효유	발효유	무지유고형분, 유산균수 또는 효모수, 대장균군
85	자연치이즈	자연치이즈	유고형분 및 유지방분, 대장균군, 보존료, 크로스트리디움(NIH)
86	통조림식품	통조림식품	진공도, 세균수
87	클로레라	클로레라	회분, 조단백질, 타알색소, 대장균군
88	효소식품	효소식품	조단백질, α -아밀라아제, 프로티아제, 타알색소
89	홍화유	홍화유	산간, 검화가, 요오드가
90	해바라기유	해바라기유	"
91	면실유	면실유	"
92	낙화생유	낙화생유	"
93	올리브유	올리브유	"
94	팜유	팜유	" , 산화방지제
95	팜올레인유	팜올레인유	산가, 검화가, 과산화물가, 산화방지제
96	팜스테아린유	팜스테아린유	"
97	팜핵유	팜핵유	산가, 검화가, 요드가, 과산화물가, 산화방지제
98	야자유	야자유	산가, 검화가, 요드가, 산화방지제
99	고형차류	고형차류	수분, 타알색소, 중금속
100	액상차류	액상차류	타알색소, 중금속, 세균수, 대장균군
101	당면	당면	수분, 회분
102	멸균우유	멸균우유	우유와 같음
103	저지방우유	저지방우유	"
104	발효버터유	발효버터유	유지방분, 발효균, 대장균군
105	저지방가공유	저지방가공유	유지방분, 유고형분, 세균수, 대장균군
106	탈지가공유	탈지가공유	무지유고형분, 세균수, 대장균군
107	가공크림	가공크림	유지방분, 세균수, 대장균군
108	강화우유	강화우유	우유와 같음
109	버터유	버터유	무지유고형분, 세균수, 대장균군
110	농축유	농축유	우유와 같음
111	환원우유	환원우유	"
112	탈지농축유	탈지농축유	탈지유와 같음
113	무당탈지연유	무당탈지연유	유고형분, 세균수, 대장균군
114	유장분말	유장분말	수분, 세균수, 대장균군
115	크림분말	크림분말	수분, 유지방분, 세균수, 대장균군
116	혼합분유	혼합분유	유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
117	아이스크림믹스	아이스크림믹스	유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
118	아이스밀크믹스	아이스밀크믹스	"
119	유장	유장	유고형분, 세균수, 대장균군

번호	품 목	대 상 별	시 험 항 목
120	유당	유당	유당, 세균수, 대장균군
121	유당분해우유	유당분해우유	산도, 무지유고형분, 유지방분, 세균수, 대장균군
122	난가공품	난가공품	세균수, 대장균군, 살모넬라균
123	냉면	냉면(숙면)	수분, 타알색소, 조단백질
	국가자격대상식품 수입식품	인스턴트식품 영양등식품 식용유지 두부류·당류·면류 규격이 제정되어 있는 품목 규격이 제정되어 있지 아니한 품목	수거기관에서 의뢰시 제품의 종류 및 특성에 따라 검사기관과 협의하여 필요한 항목을 선정함 위 주요시험 항목에 따름 위 자가규격대상 식품에 준함
	첨가물	규격이 제정되어 있는 품목 규격이 제정되어 있지 아니한 품목	규격 전항목 자가규격 전항목
	기구, 용기 및 포장 등 완용품	기구, 용기 및 포장 등 완구등	기구, 용기 및 포장의 규격기준 및 원재료의 규격 완용품의 규격 전항목
	세정제	세정제	규격 전항목

5. 追加 檢査事項

(收去機關이 檢査機關과 協議하여 必要한 項目을 選擇 또는 追加하여 檢定할 수 있음)

가. 통조림 식품

1) 內容物의 狀態와 相異한 誇大 및 虛偽表示(圖案包含)

2) 內容物의 總重量(內容量)과 高형분의 量 및 條件(規格 및 試驗方法에 關하여서는 農産物檢査法, 水産物檢査法 및 畜産物加工處理法을 參照)

3) 添加物 使用의 表示與否(表示하여야 할 添加物 使用與否)

4) 成分 分析值를 表示하였을 때는 그 상이 與否
나. 酒 類

1) 添加物 使用의 表示與否(表示하여야 할 添加物 使用與否)

2) 其他 基準에 關한 適否

다. 共通事項

1) 表示重量과 實重量의 相異與否

2) 表示對象 添加物의 使用 限度量 및 殘存量 超過與否

3) 成分分析值와 實際表示事項과의 相異與否

라. 타알색소 試驗

天然色素과 區別, spot濃度調節, 타알色素가 갖는 副色素의 判讀 등에 留意하고 의심스러울 때에 double spot법, 전개용매의 交替 흡광도법, PC, TLC, GLC法 등으로 多樣하게 同定試驗을 施行하고 判定에 慎重을 기할 것

6. 試驗項目이 定하여 지지 아니한 食品

가. 試驗項目이 定하여 지지 아니한 食品의 檢査는 그 食品의 成分 特性, 內容物의 狀態, 容器 包裝의 表示事項을 綿密히 檢討, 檢査機關과 協議하여 必要한 項目을 選定 또는 追加하여 實施할 수 있음.

나. 食品 等의 規格 및 基準中 第3. 食品一般에 關한 規格 및 基準에 의거 다음 事項을 必要에 따라 選擇의으로 試驗한다.

1) 비 소

2) 重金屬

3) 抗生物質

4) 異 物

다만, 異物에 대한 試驗法은 第7. 一般試驗法中의 6. 異物試驗法(와일드만 프라스크法)에 의하지 말고 外觀上으로 보아 非衛生的인 異物로 判定이 容易한 境遇 즉, 그 食品에 유래되지 않은 곤충 및 기식혼적물, 곰팡이, 유리편, 도자기, 토사, 머리카락, 짚겨 등의 混入이 認定되는 境遇만으로 判定할 수 있다.

5) 타알色素 試驗의 適用

含有되어서는 아니되는 食品의 境遇에 한함.

6) 許容外 保存料

變質腐敗하기 쉬운 食品으로서 使用許可 對象이 아닌 것, 또는 指定 以外의 保存料 使用이 可能한 것 등.

7) 아황산염류(퀴치포, 엷류, 박하사탕, 편강, 박피제소 등)

8) 食中毒菌

■ 食생활흥보

식생활의 지혜

<미역국과 쌀밥>

장가 긴의자에 앉아 설배는 가슴을 달래며 초조하게 기다린지 3시간, 시침은 새벽 2시를 가리키고 있었다. 고요한 적막의 문을 두드리며 새로운 생명의 탄생을 알리는 아가의 울음소리가 들려오던 그 날을 기억한다. 오늘 아침 내 밥상에 빼얗게 끓인 미역국에 공기밥 한 그릇이 올라와 있었다. 사랑스런 내 아내가 처음 엄마가 되던날 먹던 밥상과 똑 같았다. 옛 조상들의 슬기와 지혜를 되새길 필요는 없지만 다만, 우리가 즐겨 먹고 있는 미역에 대하여 잠깐 집고 넘어갈까 하여 몇자 적어본다. 3번으로 둘러싼 우리나라의 바다는 식생활에서 부족되기 쉬운 동물성 식품의 섭취부족을 가장 값싸게 공급해 줄 수 있는 수산물의 공급원임은 누구나 다 알고 있는 사실이다. 수산물은 동물성 단백질의 공급원이 될 뿐만 아니라 성장발육, 노화방지, 각종 성인병 예방에 효과가 커 식생활에서 오는 영양의 불균형을 시정하는데 좋은 식품이며 특히 미역은 요드, 섬유질이 많은 식품으로 장에 유익한 세포를 증가시킬 뿐 아니라 여러가지 유익한 작용을 도와 정장과 변통을 조절하므로 변비를 막아주는 식품이다. 또한 피부를 곱게 해 준다고 해서 다이어트 미용식으로 정평이 나 있는 터이다. 미역은 일반 채소류보다도 강한 알칼리성 식품으로 미용이나 성인병 예방에 좋을 뿐 아니라 특히 요드를 함유하고 있으므로 산모에게 유익한 식품으로 각광을 받고 있다. 이러한 미역이 양식기술의 발달로 그 자원량이 풍부해 언제 어디서나 싼 값으로 손쉽게 구할 수 있을 뿐 아니라 여러가지 요리법도 개발, 보급되어 가정주부가 부담없이 식탁에 올려 놓을 수 있는 우수식품임을 알아야 할 것 같다.

우리가 식용으로 사용하는 미역을 고르는 요령을 잠깐 알아보면 우선 눈으로 보아 색깔이 암록색을 띄어야 하며 또한 손으로 만졌을 때 부드러운 느낌을 주는 것으로 부러지거나 잡아당겨 쉽게 끊어지는 것은 피해야 한다.

특히 미역의 품질은 염분과 수분의 함량에 따라서 좌우되기도 하는데 미역을 손으로 잡아 물이 배나올 정도가 이상적이라고 보고 있다,

또한 수산물 이용에 못지않게 요사이 서민 물가안정에 중요한 부분을 차지하고 있는 쌀에 대해서도 한번 생각해 보아야 할 것 같다. 먼저 쌀을 고를 때 정부미를 선택하는 것은 절약과 저축으로 가계를 살찌우는 가장 확실한 방법임을 알고 있는 현명한 주부의 지혜로움일 것이다. 정부미는 현대화된 가공공장에서 철저한 품질관리로 정선, 가공, 포장됨은 물론 일반미에 비해 80kg 가마당 20,000원 이상 가격이 저렴하므로 알뜰가게에 도움을 준다.

그러나 소비자가 정부미 이용을 외면하고 일반미만 선호할 경우 소비자 쌀값만 올라가게 되고 일부 몰지각한 양곡상에게 폭리만 안겨주는 격이 된다.

또한 정부미 재고 누증으로 자금유통이 어렵게 되어 나라 살림에 부담을 가중시킴과 아울러 장기보관으로 인한 쌀의 질만 떨어져 소비자가 정부미를 기피하는 악순환만 초래하게 됨을 알아야 할 것 같다. 이 모든 어려움을 슬기롭게 극복하는 길은 정부미 소비를 늘리는 것으로써 한 가정에서 매월 5kg의 정부미를 일반미 대신 소비해 준다면 연간 300만석의 재고 감소효과를 가져와 4,150억 원의 재정부담을 덜어주게 된다는 사실이다.