

식품등의 자가품질 검사항목 지정

식품의약품안전청 고시 제2009-47호(2009.07.03, 제정)
식품의약품안전청 고시 제2010-55호(2010.07.12, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2011-45호(2011.08.31, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2013-131호(2013.04.05, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2013-187호(2013.06.10, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2013-231호(2013.10.15, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2014-18호(2014.2.12, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2014-141호(2014.8.4, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2016-47호(2016.6.21, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2016-118호(2016.10.27, 개정)
식품의약품안전청 고시 제2017-103호(2017.12.21, 개정)

제1조(목적) 이 고시는 「식품위생법」(이하 “법”이라 한다.) 제31조, 「식품위생법 시행규칙」(이하 “시행규칙”이라 한다.) 제31조 및 별표 12에 따른 식품유형별 자가품질 검사항목을 합리적으로 정하여 영업자가 제조·가공하는 식품등의 안전성을 제고하는 것을 목적으로 한다.

제2조(적용 대상) 이 고시는 법 시행령 제21조에 따라 식품제조·가공업소, 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을

포함한다.), 식품첨가물제조업소에서 제조하는 식품첨가물, 용기·포장류제조업소에서 제조하는 기구 및 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)과 수입식품안전관리특별법 제18조에 따른 주문자상표부착수입식품등을 적용대상으로 한다.

제3조(검사항목) ① 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(주문자상표부착수입식품과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을 포함한다.)의 유형별 검사항목은 별표 1과 같다. 다만, 특정원료를 사용하는 식품의 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 함께 적용하여야 한다.

② 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용(다만, 식육함유가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외)하며, 기준 및 규격항목이 중복되는 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.

③ 제1항 및 제2항에도 불구하고, 식품제조·과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.

④ 즉석판매제조·가공 대상식품 중 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품의 경우에는 「축산물가

공업 영업자의 자가품질검사 항목」(식품의약품안전청 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 적용하고, 그 항목에 대한 기준 및 규격은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전청 고시)을 적용한다.

⑤ 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 식품첨가물 및 혼합제제류는 품목별 성분규격에 대하여 실시하여야 한다. 또한 기구등의 살균소독제는 품목별 성분규격 중 살균소독력에 대하여 실시하여야 한다.

⑥ 기구 또는 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)은 동일 제질별로 「식품용 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 제질별 규격에 대하여 실시하여야 한다.

제4조(검체 채취방법 등) ① 검체의 채취는 법 제31조 및 시행규칙 제31조에 따라 식품등의 영업자가 수행할 수 있다.

② 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하여야 한다.

③ 검사항목 중 미생물에 대한 항목이 포함되어 있는 경우, 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분하여 채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 채취하여야 한다.

④ 동 조항에서 명시하고 있는 사항 이외에 대하여는 「식품의 기준 및 규격」 제6. 검체의 채취 및 취급방법을 따른다.

제5조(기준의 적용) 이 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

제6조(규제의 제검토) 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다.)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙(2009. 5. 4)

이 고시는 2009년 7월 4일부터 시행한다.

부 칙(2010. 7.12)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2011. 8.31)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(식품유형별 검사항목 적용례) 제2조에 따른 별표1의 개정규정은 이

고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

부 칙(2013. 4.5)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2013. 6.10)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2013.10.15)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 개정규정은 이 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

부 칙(2014.2.12)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2014.8.4)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시 개정규정은 이 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

부 칙(2016.6.21.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

부 칙(2016.10.27.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부칙 <제2017-103호, 2017. 12. 21.>

제1조(시행일) ① 이 고시는 2018년 1월 1일부터 시행한다.

② 제1조제1항에도 불구하고 영업자가 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시 제2016-154호('16.12.29), 식약처 고시 제2017-57호('17.6.30))으로 개정된 사항을 그 부처에서 정하는 바에 따라 2018년 1월 1일 전에 미리 시행하고자 하는 경우에는 이 고시의 개정 규정을 따를 수 있다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 검사를 신청하거나, 검사를 시작하는 경우부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 이미 검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

[별표 1] 식품유형별 검사항목(제3조제1항 관련)

구분	중분류	식품유형	검사항목
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	산가(유당·유처리식품에 한한다.), 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다.), 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)
		캔디류	허용외 타르색소, 세균수(밀봉제품에 한하며 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다.), 암착강도(검모양 등 젤리에 한한다.), 납(사탕, 젤리에 한한다.)
		추잉껌	허용외 타르색소, 산화방지제
	빵류		허용외 타르색소, 보존료, 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.), 살모넬라(크림을 도포 또는 충전한 것에 한한다.)
		떡류	사카린나트륨, 보존료, 대장균(떡류에 한한다.)
2. 빙과류	2-3. 빙과	빙과	세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다.), 대장균군
	2-4. 얼음류	식용얼음	세균수, 대장균군
		어업용얼음	세균수, 대장균군
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	-
		코코아버터	-
		코코아분말	납
		기타 코코아가공품	황색포도상구균, 살모넬라

구분	중분류	식품유형	검사항목
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		밀크초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		화이트초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		준초콜릿	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
		초콜릿가공품	허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.)
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	납, 이산화황
		기타설탕	납, 이산화황
	4-2. 당시럽류	당시럽류	사카린나트륨, 납
		올리고당	납
	4-3. 올리고당류	올리고당	납
		올리고당가공품	납
	4-4. 포도당	포도당	납
		기타포당	납
	4-6. 엿류	물엿	사카린나트륨, 납
		기타물엿	사카린나트륨, 납
		맥스트린	사카린나트륨, 납
	4-7. 당류가공품	당류가공품	중금속, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(밀봉제품에 한한다)
		기타당류	중금속, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(밀봉제품에 한한다)
5. 젤류		젤	타르색소, 보존료, 납
		기타젤	보존료, 납
6. 두부류 또는		두부	중금속, 대장균군(충전, 밀봉한 제품

구분	중분류	식품유형	검사항목
목류			에 한한다.), 타르색소
		유바	중금속, 타르색소
		가공두부	중금속, 타르색소
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	목류	중금속, 대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다.), 타르색소
		콩기름(대두유)	벤조피렌
		옥수수기름(옥배유)	벤조피렌
		채종유(유채유 또는 가놀라유)	벤조피렌
		미강유(현미유)	벤조피렌
		참기름	벤조피렌
		추출참깨유	벤조피렌
		들기름	벤조피렌, 산화방지제
		추출들깨유	벤조피렌, 산화방지제
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	벤조피렌
		해바라기유	벤조피렌
		목화씨기름(면실유)	벤조피렌
		땅콩기름(낙화생유)	벤조피렌, 산화방지제
		올리브유	벤조피렌
		팜유	벤조피렌
		팜올레인유	벤조피렌
		팜스테아린유	벤조피렌
		팜핵유	벤조피렌
		야자유	벤조피렌
		고추씨기름	벤조피렌
		기타식물성유지	벤조피렌, 산화방지제
	7-2. 동물성유지류	기타동물성유지	벤조피렌, 산화방지제

구분	중분류	식품유형	검사항목
	7-3. 식용유지가 공품	혼합식용유	벤조피렌, 산화방지제
		향미유	벤조피렌, 타르색소
		가공유지	벤조피렌, 산화방지제
		쇼트닝	벤조피렌, 산화방지제
		마가린	타르색소, 산화방지제, 보존료
		모조치즈	대장균군, 허용의 타르색소
		식물성크림	대장균군(건조제품은 제외한다)
8. 면류		기타 식용유지가 공품	산가, 중금속, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		생면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다.)
		숙면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다.)
		건면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다.)
		유탕면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리 제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다.)
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	타르색소, 납
		액상차	타르색소, 납, 세균수, 대장균군
		고형차	타르색소, 납
	9-2. 커피	커피	납, 타르색소, 세균수(액상제품에 한한다), 대장균군(액상제품에 한한다.)
	9-3. 과일·채소류 음료		납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파블린(사과농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장군(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지
		농축과·채즙(또는 파채분)	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파블린(사과농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장군(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지

구분	중분류	식품유형	검사항목
			아니한 원료 함유제품에 한한다.)
		과·채주스	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.), 파블린(사과농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)
			납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)
		과·채음료	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다.), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다.)
			납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
		탄산수	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-5. 두유류	원액두유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다)
		가공두유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다)
	9-6. 발효음료류	유산균음료	세균수(살균제품에 한한다.), 대장균군, 보존료
		효모음료	세균수(살균제품에 한한다.), 대장균군, 보존료
		기타발효음료	세균수(살균제품에 한한다.), 대장균군, 보존료
	9-7. 인삼홍삼음료	인삼·홍삼음료	타르색소, 납, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-8. 기타음료	혼합음료	납, 카드뮴, 세균수(유산균 함유제품은 제외한다.), 대장균군, 보존료
		음료베이스	납, 카드뮴, 세균수(유산균 함유제품은 제외한다.), 대장균군, 보존료
	10. 특수용도식품	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식
			사카린나트륨, 타르색소, 세균수(유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균

구분	중분류	식품유형	검사항목
			균(멸균제품은 제외한다.), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(분말제품에 한한다.)
		10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식
			사카린나트륨, 타르색소, 세균수(유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(분말제품에 한한다.)
	10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용 곡류조제식	사카린나트륨, 타르색소, 대장균군, 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스
	10-5. 기타 영·유아식	기타 영·유아식	사카린나트륨, 타르색소, 납(액상제품에 한한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다)
			대장균군, 세균수, 타르색소, 바실러스 세레우스
	10-6. 특수의료 용도등식품	환자용식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실러스 세레우스
		선진성 대사질환자용 식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실러스 세레우스
		유단백 알레르기 영·유아용 조제식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 크로노박터(생후 6개월 미만의 분말제품에 한한다.), 바실러스 세레우스
		영·유아용 특수조제식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영·유아용 특수조제식품 중 분말제품에 한한다.), 바실러스 세레우스
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	대장균군, 바실러스 세레우스
	10-8. 임신수유부용식품	임산수유부용식품	대장균군, 세균수(액상제품에 한한다.), 타르색소
11. 장류		한식메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료

구분	중분류	식품유형	검사항목
12. 조미식품		개량메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		한식간장	타르색소, 보존료
		양조간장	타르색소, 보존료
		산분해간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD
		효소분해간장	타르색소, 보존료
		혼합간장	타르색소, 보존료, 3-MCPD(산분해간장 함유제품으로, 원료용 산분해간장의 자가품질검사가 적합한 경우 검사를 생략한다.)
		한식된장	타르색소, 보존료
		된장	타르색소, 보존료
		고추장	타르색소, 보존료
		춘장	타르색소, 보존료
		청국장	타르색소, 보존료
		혼합장	타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다.)
		기타장류	타르색소, 보존료
	12-1. 식초	발효식초	총산, 타르색소, 보존료
		희석초산	총산, 타르색소, 보존료
	12-2. 소스류		대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 보존료
		소스	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다.), 타르색소, 보존료
		마요네즈	대장균군(살균제품에 한한다)
		토마토케첩	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료
		복합조미식품	타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다)
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	타르색소

구분	중분류	식품유형	검사항목
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	카레(커리)	타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다.)
		고춧가루	이물, 곰팡이수, 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스
		실고추	타르색소
		천연향신료	위화물, 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다.), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)
	12-5. 향신료가 공품	향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다.), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다.), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다.)
		천일염	-
	12-6. 식염	제제소금(제제조소금)	납, 카드뮴
		태움·용융소금	납, 카드뮴
		정제소금	납, 카드뮴
		기타소금	납, 카드뮴
		가공소금	납, 카드뮴
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다.)
		김치속	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다.)
	13-2. 절임류	절임식품	세균수(멸균제품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품은 제외한다.), 보존료
		당절임	세균수(멸균제품에 한한다.), 대장균군(살균제품에 한한다.), 타르색소

구분	중분류	식품유형	검사항목
14. 주류	13-3. 조림류		(다만, 밀봉 및 가열살균 또는 멸균 처리한 제품은 제외한다.), 보존료
		조림류	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 타르색소, 보존료
		탁주	메탄올, 총산, 보존료
		약주	메탄올, 총산, 보존료
		청주	메탄올, 총산
		맥주	메탄올
		파실주	메탄올, 보존료, 납(포도주에 한한다.)
		소주	메탄올, 알데히드
		위스키	메탄올, 알데히드
		브랜디	메탄올, 알데히드
		일반증류주	메탄올, 알데히드
		리큐르	메탄올
		기타 주류	메탄올
		주정	메탄올, 알데히드, 중금속, 염화물
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	회분
		전분가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	15-2. 밀가루류	밀가루	회분
		영양강화 밀가루	회분
	15-3. 팥콩 또는 견과류가공품	팥콩버터	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
		팥콩 또는 견과류가공품	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
	15-4. 시리얼류	시리얼류	대장균군

구분	중분류	식품유형	검사항목
	15-5. 전발	전발	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 이산화황, 납, 카드뮴
	15-6. 효소식품	효소식품	조단백질, α-아밀라아제, 프로테아제, 대장균
	15-7. 기타 농산가공품류	파·채가공품	대장균, 타르색소
		곡류가공품	이물, 산가(유당·유치리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유치리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		두류가공품	이물, 산가(대두분, 유당·유치리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유치리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		서류가공품	이물, 산가(유당·유치리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유치리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		기타 농산가공품	이물, 산가(참깨분, 유당·유치리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유치리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
16. 식육가공품 및 포장육	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
17. 알가공품류	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다), 살모넬라
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		연육	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다),

구분	중분류	식품유형	검사항목
			보존료
		어육반제품	타르색소, 보존료
		어묵	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		어육소시지	아질산이온, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		기타 어육가공품	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
	19-2. 젓갈류	젓갈	대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다.), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
		양념젓갈	대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다.), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
		액젓	총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
		조미액젓	총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다.)
	19-3. 건포류	조미건어포	이산화황, 대장균, 황색포도상구균
		건어포	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다.)
		기타 건포류	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다.)
	19-4. 조미김	조미김	산가(유처리한 김에 한한다.), 타르색소
	19-5. 한천	한천	열탕불용해잔사물, 봉산
	19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	취발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성 대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다.)
		기타동물성가공식품	취발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
	20-2. 곤충(곤)식품	곤충가공식품	산가(식용변태기가공품에 한한다), 과산화물가(식용변태기가공품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	20-3. 자라가공식품	자라분말	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라분말제품	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라유제품	산가, 과산화물가, 팔밀올레산, 아라키돈산+에이코사펜타엔산, 대장균군
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균군(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다)
	21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀
벌꿀			자당, 타르색소, 사카린나트륨
사양벌집꿀			-
사양벌꿀			-
21-2. 로열젤리류		로열젤리	10-히드록시-2-데센산, 조단백질, 대장균
		로열젤리제품	10-히드록시-2-데센산, 대장균
21-3. 화분가공		가공화분	조단백질, 타르색소, 대장균

구분	중분류	식품유형	검사항목
	식품	화분함유제품	조단백질, 타르색소, 대장균
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실러스 세레우스, 대장균
		생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실러스 세레우스, 대장균
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(해산물 함유 제품에 한한다), 바실러스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스
		신선편의식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(해산물 함유 제품에 한한다), 바실러스 세레우스
		즉석조리식품	세균수(멸균제품에 한한다), 황색포도상구균, 살모넬라
	22-3. 만두류	만두	사카린나트륨
		만두피(신설)	보존료
23. 기타가공품류	23-1. 효모식품	효모식품	대장균
	23-2. 기타가공품	기타가공품	이물, 산가(유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)

[별표 2] 특정 원료 사용식품 검사항목(제3조제1항 관련)

구분	검사항목
1. ‘큰조통’을 원료로 사용하는 모든 유형의 식품	이업유포소(다만, 원료에 대해 검사한 경우에는 해당 식품의 검사항목에서 생략할 수 있다.)

[별표 3] 장기보존식품의 검사항목(제3조제2항 관련)

구분	검사항목	
1. 통·병조림	세균	
2. 레토르트식품	세균, 타르색소	
3. 냉동식품	(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.), 대장균군(살균제품에 해당된다.)
	(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품	세균수(다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다.), 대장균군(살균제품에 해당된다.), 대장균(다만, 살균제품은 제외한다.)