

발간등록번호
11-1471000-000446-14

청렴  세상

알기 쉬운 식품 등의 자가품질검사 요령

Ministry of Food and Drug Safety



지침서 · 안내서 제 · 개정 점검표

명칭	알기 쉬운 식품 등의 자기품질검사 요령
-----------	------------------------------

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서 · 안내서 중 동일 · 유사한 내용의 지침서 · 안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서 · 안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서 · 안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)		
	<input type="checkbox"/> 법령(법 · 시행령 · 시행규칙) 또는 행정규칙(고시 · 훈령 · 예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 일회성 지시 · 명령에 해당하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서 · 안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.			
지침서 · 안내서 구분	<input type="checkbox"/> 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(☞지침서) <input type="checkbox"/> 아니오	
	<input type="checkbox"/> 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(☞안내서) <input type="checkbox"/> 아니오	
기타 확인 사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설 · 강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오	
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 진행하시기 바랍니다.		

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2021 년 10 월 27 일

담당자
 확 인(부서장)

이 경 민
 최 대 원

이 안내서는 식품 및 식품첨가물을 제조·가공하고자 하는 영업자 등을 대상으로 올바른 품목제조보고에 도움을 주고자 제작되었습니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식과 상관 없이 법적인 준수 의무가 있는 것은 아님을 알려드립니다. 또한, 본 안내서는 2021년 10월 27일 현재의 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품안전정책국 식품안전정책과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-2014

팩스번호: 043-719-2000

CONTENTS

Part 1. 식품등의 자가품질 검사 가이드라인

1. 검사기준
2. 검사주기
3. 검사항목
4. 검사방법

Part 2. 자주하는 질의응답

[붙임]

1. 자가품질위탁 시험검사기관
2. 통합실험실정보관리시스템 안내
3. 관련법령
4. 식품등의 자가품질 검사항목 지정
5. 축산물의 자가품질검사 규정

식품 등의 자가품질검사 요령

「식품위생법」에 따라 식품등의 자가품질검사에 대한 민원인 안내서임

■ 관련법령

- 「식품위생법」 제31조, 제31조의 2
- 「식품위생법 시행규칙」 제31조, 제31조의2 및 [별표 12]
- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식품의약품안전처 고시)

■ 개요

- 자가품질검사란
 - 식품등을 제조·가공하는 영업자가 자신이 제조·가공하는 제품이 기준과 규격에 적합한지 여부를 확인하는 검사
- 대상 영업자
 - 식품제조·가공업자, 즉석판매제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 용기·포장류제조업자, 기구류 제조 영업자(자율대상)
- 자가품질검사 절차



1 검사기준

1) 검사 주체

- 식품등(식품, 식품첨가물, 용기·포장)을 제조·가공하는 영업자
- 식품등을 제조·가공하는 영업자가 위탁 제조 하는 경우 위·수탁자

2) 검사 대상

- 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공하는 **가공식품**
 - 즉석판매제조식품 중 **자가품질검사 대상으로 정한 식품**
 - 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 **반가공 원료식품*** 포함
 - * 반가공 원료식품: 식품제조가공업자가 자사 제품을 만들기 위해 「수입식품 안전관리 특별법」에 따라 수입하는 자사제품제조용 원료로 일부 제조공정을 거쳐 반가공 된 제품(예: 생지 등)
- 식품첨가물제조업에서 제조하는 **식품첨가물**
- 용기·포장류제조업에서 제조하는 **기구 및 용기·포장**
- 식품제조·가공업자가 자신의 제품에 사용하기 위해 수입한 용기·포장* 포함(다만, 용기·포장류제조업자가 자신의 용기·포장을 제조하기 위한 원료성분(목재, 수지 등)은 대상이 아님)
 - * 예) 음료를 제조하는 식품제조가공업소에서 「수입식품 안전관리 특별법」에 따라 수입하는 자사제품제조용 페트용기

3) 검사 실시

- **판매를 목적으로 하는 제조·가공하는 품목(제품)별 실시**
 - **(식품)** 식품유형별로 「식품의 기준 및 규격」에 따라 동일한 검사항목을 적용받는 품목별로 구분하여 실시할 수 있음
 - * 예시) 식품유형이 동일한 두부 중 밀봉제품과 밀봉하지 않는 제품이 있는 경우 → 동일한 검사항목이 적용되는 제품군별로 구분하여 실시
 - ※ ①밀봉제품: 대장균, 타르색소, ② 밀봉하지 않는 제품: 타르색소
 - **(기구 및 용기·포장)** 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우 재질별로 할 수 있음
 - **(주류)** 「주류 면허 등에 관한 법률」 제29조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 경우 자가품질 검사를 별도로 실시하지 않을 수 있음
 - * 다만, 해당 검사는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 자가품질검사 항목이 포함되어야 함

4) 검사 주기의 산정

- 자가품질검사대상 제품의 **제조·가공일을 기준으로 함**
- 검사대상 식품을 **처음으로 제조한 날**(최초 생산일자)을 기준으로 검사 실시하고 최초 생산일자를 기준으로 검사주기를 산정
 - * (1개월 주기) 1월 20일 최초 제조한 제품 검사 → 2월 20일 제조한 제품 검사
- 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날 기준

5) 검사면제 및 검사항목의 생략

- (면제) 식품안전관리인증기준적용업소(HACCP 적용업소)에서 검사대상 식품유형의 조사·평가 결과 95% 이상인 경우
 - * '20년 HACCP 조사·평가 결과 96%→ '21년도 자가품질검사 면제
- (검사항목 생략) 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 해당 항목의 검사를 생략할 수 있음
 - * 두부 제조·가공 시 타르색소를 사용하지 않은 경우 타르색소 항목 생략

6) 검사의 기록·관리

- (직접검사) 자가품질검사 시험·검사 장비에 검사결과의 변경 시 그 **변경내용이 기록·저장되는 시스템 설치·운영**하여야 함
 - 기록관리시스템의 설치·운영이 어려운 업체의 경우 통합 LIMS*를 사용하여 자가품질검사를 기록·관리
 - * 통합실험실정보관리시스템(<http://lims.mfds.go.kr>)
- (위탁검사) 자가품질검사 기록서(성적서)*는 **2년간 의무적으로 보관**
 - * 검사에 관한 모든 내용을 기록한 검사 내용, 결과, 판정 등에 관한 사항

7) 검사결과에 따른 조치

- 부적합 판정 시 **식품의약품안전처에 통보*** 후 다음에 따라 조치
 - * [전자민원창구 검사관리 긴급통보시스템](http://www.foodsafetykorea.go.kr)(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)
 - (회수대상) 「식품위생법」 제45조 규정에 따라 회수 조치
 - (회수 비대상) 부적합 원인을 분석하여 개선 등 조치

√ (회수대상 확인)

- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 18] 회수대상이 되는 식품등의 기준 확인
- ② 식품의약품안전처 홈페이지 → 법령/자료 → 자료실 → 안내서/지침 → ‘위해식품 회수지침’ 검색

8) 행정처분 규정

○ 자카품질검사를 하지 아니하거나 관련 규정을 준수하지 않은 경우

위반사항	행정처분 기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
가. 자카품질검사를 실시하지 아니한 경우			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우	시정명령	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월
나. 자카품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 자카품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 자카품질위탁 시험·검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보 받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우	영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
라. 자카품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였음에도 그 사실을 보고하지 않은 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

2 검사 주기(「식품위생법 시행규칙」 [별표 12])

1) 식품제조·가공업에서 제조·가공한 식품

○ 식품유형에 따라 1~6개월마다 1회 이상 실시

식품유형	검사주기
주류	6개월마다 1회 이상
자신의 제품 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장	
과자류, 빵류 또는 떡류(과자, 캔디류, 추잉껌 및 떡류만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 당류, 음료류[다류(茶類) 및 커피류만 해당한다], 절임류 또는 조림류, 수산가공식품류(젓갈류, 건포도, 조미김, 기타 수산물가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품, 식염만 해당한다), 즉석식품류(만두류, 즉석섭취식품, 즉석조리식품만 해당한다), 장류, 농산가공식품류(전분류, 밀가루, 기타농산가공품류 중 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품만 해당한다), 식용유지가공품(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 기타가공품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우 및 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우	3개월마다 1회 이상
빵류, 식육함유가공품, 알함유가공품, 동물성가공식품류(기타식육 또는 기타알제품), 음료류(과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타 음료만 해당한다, 비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름, 추출들깨유만 해당한다)	2개월마다 1회 이상
상기 규정 외의 식품	1개월마다 1회 이상

- HACCP 적용업소 조사·평가 결과 90퍼센트 이상인 경우
 - 식품유형별 설정된 검사주기에도 불구하고 **6개월마다 1회** 실시
 - * '20년도 HACCP 조사·평가 결과 92% → '21년 6개월마다 1회 이상

2) 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 식품

- 검사대상 식품유형 **9개월마다 1회** 이상 실시
 - 즉석판매제조·가공업소 내에서 **다른 식품제조업소에서 제조·가공한 가공식품, 축산물가공품, 수입식품을 떨어져 판매하는 식품***의 경우 검사를 실시하지 않을 수 있음

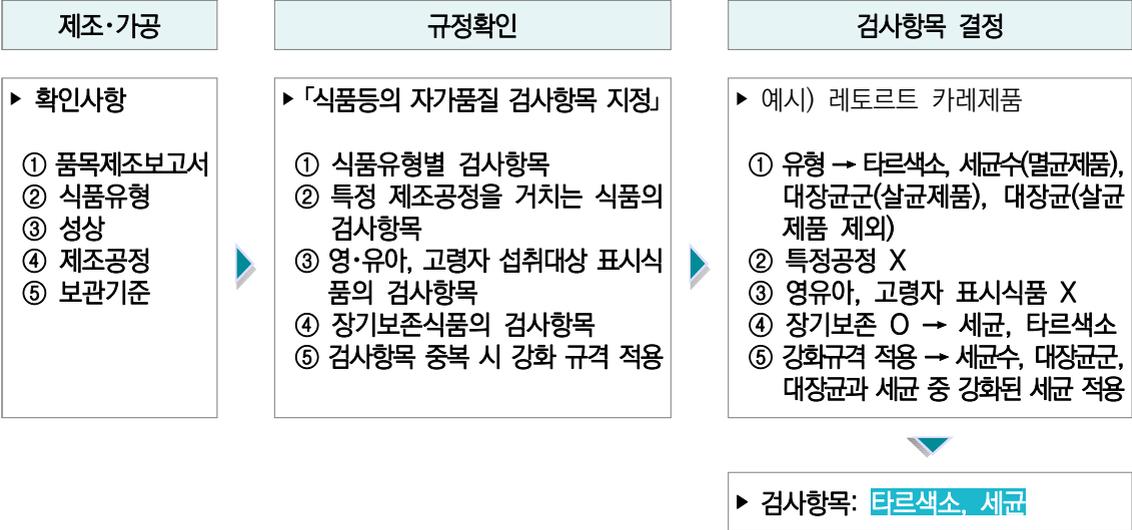
식품유형	검사주기
과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 목류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품	9개월마다 1회 이상
그 이외의 식품	해당 없음

3) 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장

- (식품첨가물) 6개월 마다 1회 이상
- (살균소독제) 6개월 마다 1회 이상
- (기구 또는 용기·포장) 동일재질별로 6개월 마다 1회 이상

3 검사 항목

■ 검사 항목 결정도



1) 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 식품

○ 식품유형별 검사항목에 따라 실시

- 다만, 식품유형이 동일하더라도 사용 원재료, 제조공정(살균·분쇄), 보관방법(냉동 등)에 따른 검사항목에 차이가 있을 수 있음

국가법령정보센터(<http://laws.go.kr>) → 행정규칙 → '식품등의 자가품질 검사항목 지정' 검색 → 구체적인 검사항목은 [별표 1] 등 확인

○ 특정 제조공정을 거치는 식품

- 식품유형별 검사항목 외 제조공정을 고려하여 검사항목 적용
- 특정 제조공정이란 분말, 가루, 환 제품을 제조하기 위하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우를 말함
 - * 건조-분말-성형 공정으로 제조한 여주환 → 식품유형별 항목 + 금속성 이물(씻가루)

○ 영유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품

- 식품유형별 검사항목 외 섭취대상을 고려하여 검사항목 적용
 - * 유아를 섭취대상으로 표시하는 이유식 → 식품유형별 항목 + 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 바실루스 세레우스

√ “영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품”이란?

「식품의 기준 및 규격」 제5. 1. 과자류 또는 떡류 ~ 23. 즉석식품류에 해당하는 식품(다만, 특수영양식품, 특수의료용도식품 제외) 중 영아 또는 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 그대로 또는 다른 식품과 혼합하여 바로 섭취하거나 가열 등 간단한 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품

* 영아: 생후 12개월 미만인 사람을 말함

* 유아: 생후 생후 12개월부터 36개월까지인 사람을 말함

√ “고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품(고령친화식품)”이란?

「식품의 기준 및 규격」 제5. 1. 과자류 또는 떡류 ~ 24. 기타식품류(다만, 기타가공품은 제외)에 해당하는 식품 중 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품

○ 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품

- 식품유형별 검사항목 외 보관방법을 고려하여 검사항목 적용

* 과채가공품(가열하지 않고 섭취하는 냉동식품/살균)제품 → 식품유형별 항목 + 세균수(발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품 제외), 대장균군

○ 위 기준에 따라 검사항목을 적용함에 있어 중복되는 경우

- 강화된 기준 및 규격항목을 적용

* 즉석조리식품(레토르트 식품) → 즉석조리식품 검사항목과 레토르트 검사항목 중 강화된 기준인 레토르트 식품의 세균발육 항목 실시

√ “통·병조림식품”이란?

식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 식품

√ “레토르트 식품”이란?

단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 식품

√ “냉동식품”이란?

제조·가공 또는 조리한 식품을 장기보존할 목적으로 냉동처리, 냉동보관하는 것으로서 용기·포장에 넣은 식품

① 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품: 별도의 가열과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 냉동식품

② 가열하여 섭취하는 냉동식품: 섭취시 별도의 가열과정을 거쳐야만 하는 냉동식품

2) 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 축산물가공품

- 「축산물의 자가품질검사 규정」에 따른 **축산물가공품의 유형별 검사항목에 따라 실시**
 - * 돈가스(비살균 분쇄가공육) → 축산물가공품 양념육류의 분쇄가공제품 중 비살균제품 항목 검사

국가법령정보센터(<http://laws.go.kr>) → 행정규칙 → ‘축산물의 자가품질검사 규정’ 검색 → 구체적인 검사항목은 [별표 1] 확인

- 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품
 - 축산물가공품의 유형별 검사항목 외 **섭취대상을 고려하여 검사항목 적용**
 - * 고령자를 섭취대상으로 표시하는 **경도조절식(살균제품)** → 축산물가공품 유형별 항목 + 대장균군, 경도

3) 식품첨가물

- (식품첨가물) 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 **품목별 성분규격**
 - * 식품첨가물제조업소에서 파프리카 추출색소 2품목, 향신료올레오레진류 4품목, 혼합제제류 중 사카린 나트륨제제 3품목 제조하는 경우 → 품목별 성분규격이 같은 경우라면 파프리카 추출색소, 향신료올레오레진류, 사카린나트륨제제 각각 1품목 선정하여 품목별 성분에 관한 규격 검사 실시
- (기구등의 살균소독제) 품목별 성분규격 중 **살균소독력*** 검사
 - * 기구 등의 살균소독제에 대하여 규정된 조건에서 규정된 시험균의 초기균수(cfu/mL)에 대한 생균수(cfu/mL) 감소율(%)를 말하며, 주로 세균현탁액시험법, 세균표면시험법, 포자현탁액시험법이 있으며 별도의 규정이 없는 한 세균현탁액 시험법으로 측정

4) 기구 및 용기·포장

- 동일 재질별로 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 **재질별 규격에 대하여 실시**
 - 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함
 - * 폴리프로필(PP) 2가지(갈색, 녹색) 제품 → 1개 제품만 재질별(PP) 규격 검사

4 검사 방법

1) 검체 채취방법

- 식품등의 영업자가 검체 채취
- 「식품의 기준 및 규격」 제7. 검체의 채취 및 취급방법 준수
 - 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거
 - 검사항목 중 미생물에 대한 항목이 포함되어 있는 경우 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 채취
 - 검체를 소분하여 채취할 경우 멸균된 기구·용기를 사용하여 무균적으로 채취하여야 함

2) 영업자 직접 검사

- 영업자는 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 **검사실**과 자가품질검사에 필요한 **기계·기구 및 시약류**를 갖추어야 함
 - * 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 업종별시설기준
- **검사실, 검사장비 및 시약류**에 대하여 **관리** 실시
 - 업체장비 점검·유지 보수 일지, 시약류 구입 및 사용 대장 작성 등
- 자가품질검사 시 시험설비에 **검사 결과의 변경** 시 그 변경내용이 **기록·저장되는 시스템**을 자체적으로 **구비하여 운영**하여야 함
 - 업체 자체적으로 시스템을 갖추기 어려운 경우, 식품의약품안전처 **통합실험실정보관리시스템**을 이용하여 기록관리 실시

식품의약품안전처 홈페이지 → 알림/공지 → '자가품질검사 기록관리시스템 안내' 검색

통합실험실 정보관리시스템(LIMS) 이용방법

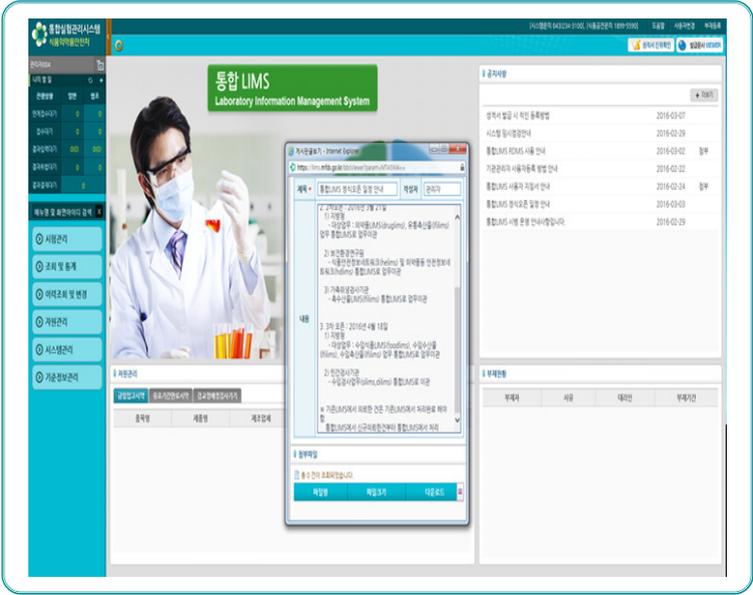
검사

시스템

식품등 자가품질검사 대상 영업자 직접 실시

통합실험실 정보관리시스템(<http://lims.mfds.go.kr>) 이용

- 가입신청*
- 프로그램 설치
- 기록 관리
 - 검사결과 기록
 - 결재 및 성적서 출력



* 식품의약품안전처 홈페이지 → 알림/공지 → ‘자가품질검사 기록관리시스템 안내’ 검색
→ 해당 게시판에 첨부된 신규기관입력양식을 작성하여 안내된 담당자 이메일 주소로 신청

3) 영업자가 직접 검사하나 시설을 갖추지 않아도 되는 경우

- 같은 영업자가 다른 장소에 같은 업종의 영업신고를 한 영업소에 검사실을 갖추고 있는 경우
- 같은 영업자가 식품관련 연구·검사기관을 설립한 경우
- 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 같은 업종의 영업신고를 한 영업소에 검사실을 갖추고 있는 경우

- 같은 영업자, 동일한 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 영업자의 계열회사가 식품첨가물제조업, 축산물가공업, 건강기능식품전문제조업, 의약품·의약외품의 제조업, 화장품제조업, 위생용품제조업을 하면서 **검사실을 갖추고 있는 경우**

4) 자가품질위탁 시험·검사기관 위탁 검사

- 영업자가 자가품질검사를 위탁하는 경우 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 **자가품질위탁 시험·검사기관**으로 지정받은 검사기관에 검사주기에 맞춰 **검사의뢰**를 하여야 함

식품의약품안전처 홈페이지 → 정책정보 → 시험검사기관 → 시험검사기관 지정현황 → '식품(전문/자가품질위탁) 시험·검사기관 지정현황' 검색

자주하는 질의응답



Q1.

식품의 기준 및 규격에 따른 규격은 설정되어 있으나 자가품질검사 항목에 없는 것들은 검사를 하지 않아도 되는지?

- 자가품질검사는 영업자 부담 등 현실적 요건을 고려하여 위해규격에 해당하는 항목을 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에서 정하고 있으며, 해당 고시에서 정하고 있지 아니한 항목에 대해서는 실시할 의무가 없음
다만, 자가품질검사를 실시하지 않는 항목의 경우도 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 함

Q2.

판매용이 아닌 증정용, 이벤트 행사용으로 생산한 제품도 자가품질 검사를 실시 하여야 하는지?

- 자가품질검사는 판매를 목적으로 제도가공하는 품목별로 실시하도록 하고 있고, 판매는 판매 외의 불특정 다수인에게 제공하는 것도 포함하고 있으므로 증정용, 이벤트 행사용 제품도 자가품질 검사를 실시하여야 함

Q3.

즉석판매제조·가공업 영업신고 후 다른 2개 장소에 한시적 영업신고를 하고 동일한 제품을 각각 제조·판매하는 경우 자가품질검사 여부?

- 즉석판매제조·가공업 대상 식품 중 자가품질 검사 대상에 해당하는 유형을 판매하는 경우, 한시적 영업과 관계없이 9개월 마다 1회 이상 자가품질 검사를 실시하면 됨

Q4.

식품제조가공업소에서 자신의 제품을 제조하는데 사용하는 원료성 제품에 대하여 품목 제조보고를 하였다면 자가품질검사 대상여부?

- 🔍 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 제품에 대하여 실시하므로 품목제조보고 된 제품을 판매하지 않고 자사의 제조·가공식품의 원료로만 사용한 경우, 자가품질검사 대상에 해당되지 않음

Q5.

별도로 수출용으로 품목제조보고 한 제품의 자가품질검사 대상여부?

- 🔍 전량 수출용으로 제조·가공하는 제품의 경우 국내 기준이 아닌 수출국의 기준 및 규격을 적용받으므로 자가품질검사 대상에 해당되지 않으며, 수출국의 기준 및 규격에 따라 검사를 실시 할 수 있음
다만, 해당제품이 국내에서 유통·판매 되지 않도록 관리하여야 함

Q6.

식품첨가물 혼합제제 품목의 검사항목이 동일한 경우 대표 1품목에 대해서만 주기에 맞춰 자가품질검사를 실시할 수 있는지?

- 🔍 제조하는 식품첨가물이 모두 혼합제제로 품목별 동일한 검사항목을 적용받는 경우에는 대표 품목을 선정하여 검사를 실시할 수 있으나, 각각의 혼합제제가 원료의 조합에 따라 서로 다른 규격을 적용받는 경우라면 각각의 품목에 대해 검사를 실시하여야 함

Q7.

다른 제조업체에서 제조가공한 제품을 소분하여 포장하는 소분업의 경우 소분한 제품에 대하여 자가품질검사를 하여야 하는지?

- 🔍 식품소분업자는 자가품질검사 대상 영업자에 해당하지 않아 검사의무가 없음
다만, 소분한 최종제품은 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 함

Q8.

식품을 일정기간 제조하지 않았을 경우 검사 주기 적용은?

- 🔍 검사주기가 3개월인 제품을 7월 29일 최초 검사를 실시하였다면 10월 29일에 제조·가공한 제품에 대하여 추가로 자가품질검사를 실시하여야 함
다만, 10월 29일 이후(10월 29일 포함) 해당 제품의 생산이 없다면 해당 기간 동안 추가로 자가품질검사를 실시하지 않아도 되고, 10월 29일 이후 제조·가공한 첫 제품에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 함

Q9.

자가품질검사 항목 이외 추가로 검사한 항목이 부적합 된 경우 조치?

- 🔍 자가품질검사에서 정한 항목이 아닌 경우라도 부적합 판정을 받은 경우 부적합식품긴급 통보시스템으로 우선 통보한 후 부적합 항목이 회수대상인 경우 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 조치하여야 함

Q10.

즉석판매제조가공업에서 제조하는 제품 중 양념육의 자가품질검사 의뢰 시 식품 및 축산물 시험검사 기관 중 어느 기관에 의뢰하여야 하는지?

- 🔍 식품 등을 제조·가공하는 영업자는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따른 식품 등 시험·검사기관인 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 실시할 수 있음

Q11.

「식품등의 자가품질 검사항목 지정」의 식품유형별 검사항목 중 보존료라 함은 무엇을 뜻하는 건지?

- 🔍 「식품의 기준 및 규격」에서 보존료란 데히드로초산나트륨, 소브산 및 그 염류(칼륨, 칼슘), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘), 파라옥시안식향산류(메틸, 에틸), 프로피온산 및 그염류(나트륨, 칼슘)로 규정하고 있어 동 항목을 포함하여 통칭하는 것임

Q12.

자가품질 검사항목 중 일부는 자가품질검사 위탁 시험·검사기관에 위탁하고 일부는 업체에서 자체적으로 실시하는 경우 해당제품의 검사결과를 모두 통합실험실정보관리시스템(LIMS)에 기록관리 하여야 하는지?

- 🔍 제조업자가 자체적으로 검사를 실시하는 검사항목에 한하여 LIMS에 기록 관리를 하여야 함

Q13.

식품의약품안전처 통합실험실정보관리시스템(LIMS)을 사용하다가 자체 기록관리 시스템을 구비하게 되는 경우 시스템 관리 방법은?

- 🔍 영업자가 자체 기록관리시스템을 구비하게 되는 경우 자체 시스템을 사용하되, LIMS 시스템은 일정기간(6개월 이상) 이상 로그인 및 사용 실적이 없는 계정은 휴면상태로 전환되므로, 주기적으로 시스템 접속 등을 통해 해당 자가품질검사 기록서 2년 보관기한 동안 사용권한을 유지하여야 함

Q14.

제품명과 원재료명이 다르고, 동일한 검사항목을 적용 받는 동일한 식품 유형인 주문자 상표부착 수입식품인 a와 b가 동시 또는 며칠 간격을 두고 수입된 경우 자가품질검사 실시 방법은?

- 🔍 동일한 해외제조업소에서 제조·가공한 주문자상표부착수입식품 a, b가 같은 식품유형으로 동일한 검사항목을 적용받는 경우라면 식품유형별로 자가품질 검사를 실시 할 수 있음 다만, 해외제조업소가 다른 경우 각각 검사 실시

Q15.

식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품을 수입한 후 8개월이 지나 동일제품을 다시 수입하는 경우 자가품질검사 대상 여부?

- 🔍 「관세법」에 따라 세관장이 신고필증을 발급한 날이 2월 20일인 수입제품을 1회 자가품질 검사를 한 후 이전 수입신고한 제품과 동일한 제품을 수입하였다 하더라도 검사주기 6개월이 경과하였다면 새로 수입한 반가공 원료식품은 자가품질검사를 실시하여야 함

Q16.

식품위생법 상 행정처분 기준에 따르면 절임류(단부지)를 제조하는 식품제조·가공업체에서 자가품질검사 전항목 미실시로 적발된 경우 해당품목별로 품목제조정지 1개월의 처분을 하도록 하고 있으나, 식품 공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용 받아 식품 유형별로 실시한 대표품목의 자가품질검사 미실시에 대하여 절임류 전체 품목별로 품목제조정지를 하여야 하는지 대표품목을 정하여 그 품목만 품목제조정지를 하는지?

- 🔍 식품위생법 제31조에 따라 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 식품공전에서 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품 유형별로 이를 실시할 수 있음
- 식품제조·가공업소에서 절임류에 대해 자가품질검사를 실시하지 않은 경우 절임류 모든 품목에 대한 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우에 해당되어 절임류의 품목별로 모두 품목제조정지 1개월의 행정처분
- 다만, 관련 품목을 생산하지 않아 자가품질검사 의무가 없는 품목은 동 처분 대상에서 제외할 수 있음

붙임 1

자가품질위탁 시험·검사기관(2021.7.30. 기준)

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험검사항목	유효기간
1	제009호	한국장류협동조합	서울특별시 송파구 삼전로 7길 6	식품 (장류, 면류, 어육가공품, 조미식품)	이화학, 미생물	24.8.6
2	제019호	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30	식품	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스 유전자변형 식품의 확인검사	22.8.6
3	제023호	(재)한국건설생활환경 시험연구원(KCL)	서울특별시 금천구 가산디지털 1로199(가산동)	기구 및 용기·포장	이화학, 미생물	22.8.6
4	제025호	삼성웰스토리(주) 식품연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1	식품	이화학, 미생물, 방사능, 식품용수등의 노로바이러스 유전자변형 식품의 확인검사	22.8.6
5	제033호	(재)전북바이오융합 산업진흥원	전북 전주시 덕진구 원장동길 111-18	식품	이화학, 미생물	22.6.4
6	제039호	수원여자대학교 식품분석연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098	식품	이화학, 미생물	22.8.6
7	제050호	(주)산업공해연구소	서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010	식품	이화학, 미생물, 잔류농약	22.8.6
8	제060호	건국바이오(K-BIO, 식·의약 연구센터)	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호	식품	이화학, 미생물	22.8.6
9	제065호	(재)창녕양파장류연구소	경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085	식품	이화학, 미생물	23.6.29
10	제068호	(주)아워홈 마곡식품연구센터	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91 7층	식품, 식품첨가물	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 방사능	23.8.29
11	제069호	한서대학교 산학협력단 식품분석센터	충남 서산시 한서1로 46 이학관 103호	식품	이화학, 미생물	23.8.24
12	제075호	에스피씨(주) 식품생명공학연구소	서울특별시 관악구 관악로 1 서울대학교 203동 5층 (501,503,505,506호)	식품	이화학, 미생물	22.1.22

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험검사항목	유효기간
13	제079호	주식회사 유로핀즈우솔	대전광역시 유성구 테크노2로 328(탑림동)	식품	이화학, 미생물	22.5.2
14	제080호	서원대학교 산학협력단 친환경바이오 소재 및 식품센터	충북 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 서원대학교 제2자연관 215호 외	식품	이화학, 미생물	21.9.11
15	제081호	한국인터텍테스팅 서비스(주)	서울특별시 성동구 성수동 아차산로 5길 7 (성수동2가, 아주디지털타워 1층)	식품	이화학, 미생물	21.9.28
16	제082호	(사)한국식용유지고추 가공업협회 부설 시험분석연구소	서울특별시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호	식품 (식용유지류에 한함)	이화학	21.11.11
17	제083호	진안홍삼연구소	전북 진안군 진안읍 홍삼한방로 41	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약	21.12.21
18	제088호	푸드스트(주) 식품분석센터	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층	식품	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스	22.12.8
19	제090호	재단법인 경북바이오 산업연구원	경북 안동시 풍산읍 산업단지 2길 5	식품	이화학, 미생물	23.2.24
20	제091호	(재)금산인삼약초산업 진흥원	충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	24.3.25
21	제092호	동해안해양생물자원 연구센터	강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실험실습관 4층	식품	이화학, 미생물	24.2.1
22	제093호	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠피아빌딩 801~806호, 905~912호, 1010~1011호	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품	이화학, 미생물	24.2.2
23	제094호	(사)KOTITI 시험연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 541번길 29 2층 (상대원동)	식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스	24.3.5
24	제096호	씨제이프레시웨이(주) 식품안전센터	경기도 이천시 마장면 덕평로 811	식품 (CJ프레시웨이 자체브랜드식품 또는CJ 브랜드식품, 협력업체의CJ 프레시웨이 납품식품 (잔류농약제외))	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스	21.9.21

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험검사항목	유효기간
25	제097호	(사)한국인삼제품협회	서울특별시 종로구 창경궁로 16가길 8	식품 (기타가공품, 캔디류, 다류, 인삼홍삼음료, 혼합음료, 당절임), 건강기능식품 (인삼, 홍삼)	이화학, 미생물	21.11.5
26	제098호	(주)혜성환경	경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35(호계동) 4층	식품	식품용수등의 노로바이러스	21.12.2
27	제099호	(주)디아이분석센터	경기도 의정부시 가능로 9, 2,3,4층 (가능동, 수신빌딩)	식품	이화학, 미생물	22.1.3
28	제100호	(주)세스코시험분석센터	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 8층 (상일동)	식품, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물	22.1.27
29	제101호	(주)바이오푸드랩	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워)	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	22.2.15
30	제102호	(주)동원에프앤비 식품안전센터	서울특별시 서초구 마방로고 60, 2층	식품 (주)동원에프앤비와계열사 생산식품검사및 협력업체의납품 식품검사 (진류농약제외))	이화학, 미생물	22.3.3
31	제104호	중앙생명연구원(주)	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	22.4.27
32	제105호	제일분석센터(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272(구로동) 한신 IT 타워 909, 910, 815, 912, 913, 914호	식품	이화학, 미생물	22.5.18
33	제107호	(주)동진생명연구원	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61	식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스	22.8.15
34	제109호	(재)전남바이오산업진흥원 식품산업연구센터	전남 나주시 동송농공단지길 30-5(동수동)	식품	이화학, 미생물	22.8.29
35	제110호	한국표준시험분석연구원(주)	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층	식품	이화학, 미생물	22.9.26
36	제112호	계명대학교 전통미생물자원개발 및 산업화연구센터	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터	식품	이화학, 미생물	22.9.27

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험검사항목	유효기간
37	제113호	한국김치절임식품 공업협동조합	서울특별시 송파구 백제고분로 509(대중빌딩 6층)	식품 (김치류, 젓갈류, 절임식품, 조림식품, 조미식품중고춧 가루및실고추, 기타식품류중전 분류, 밀가루류, 수산가공품 식품류중 어육가공품류, 조미김)	이화학, 미생물	22.10.9
38	제114호	(주)한국바이오분석 연구원	경기도 성남시 중원구 둔촌대로 519, 3층 305호, 306호 (상대원동, 중일아인스프라츠)	식품	이화학, 미생물	22.10.10
39	제115호	한결분석센터 주식회사	경남 사천시 구암두문로 80	식품	이화학, 미생물	23.1.22
40	제119호	부경대학교 식품분석센터	부산광역시 남구 용당동 신선로 365	식품	이화학, 미생물	23.5.11
41	제120호	(주)아이에스에이연구원	경기도 수원시 영통구 삼성로 168번길 38(4층, 매탄동)	식품, 건강기능식품, 식품첨가물	이화학, 미생물	23.5.15
42	제121호	미크론분석기술센터	경기도 화성시 화산중앙로 64번길 3, 204호(송산동)	식품	미생물	23.5.15
43	제122호	주식회사 다슬 식품분석연구소	경기도 하남시 초광산단로 126, 2층(광암동)	식품	이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스	23.5.14
44	제124호	한국식품검사센터(주)	대구광역시 달서구 성서공단로 94 3,4층	식품	이화학, 미생물	23.9.20
45	제125호	주식회사 씨티케이	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17	식품	이화학, 미생물	23.9.24
46	제127호	(주)하동녹차연구소 식품분석센터	경남 하동군 섬진강대로 3748-14	식품	이화학, 미생물	23.10.15
47	제128호	뷰로베리타스씨피에스 코리아 주식회사	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 8층(전체), 9층 902호, 908~915호(관양동, 오비즈타워)	식품	이화학, 미생물	23.11.15
48	제130호	동명생명과학원 주식회사(지점)	광주광역시 남구 대남대로 385(월산동)	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물, 잔류농약	24..2.4
49	제132호	(주)한국유토폴핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13	식품	이화학, 미생물	24.4.25
50	제134호	한국식품안전관리 인증원	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	식품	이화학, 미생물	21.11.27

연번	지정번호	기관명	소재지	분야	시험검사항목	유효기간
51	제135호	(주)한국분석센터	부산광역시 동구 고관로 46(부림빌딩, 4층)	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	22.3.13
52	제136호	중부대학교 산학협력단	충남 금산군 추부면 대학로 201 중부대학교 산학협력관 2층	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	22.3.21
53	제137호	한국식품연구원 부설 세계김치연구소	광주광역시 남구 김치로 86(임암동)	식품	이화학, 미생물	22.4.29
54	제138호	(재)한국기계전기전자 시험연구원	경기도 군포시 엘에스로 115번길 74	기구 및 용기·포장	이화학	22.5.29
55	제139호	제주대학교 생명과학기술혁신센터	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102	식품	이화학, 미생물	22.10.13
56	제140호	순창군장류사업소	전북 순창군 순창읍 민속마을길 61	식품 (장류,조미식품, 식초,소스, 향신료가공품, 절임 또는 조림류)	이화학, 미생물	22.11.4
57	제141호	(주)캠바이오	부산광역시 동래구 명안로 77번길 25(명장동)	식품	이화학, 미생물	23.1.16
58	제142호	한국식품산업 클러스터 진흥원	전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100	식품	이화학, 미생물	23.1.21
59	제143호	디에이치유(DHU) 바이오융복합시험센터	경북 경산시 한의대로 1 바이오센터 2층	식품	이화학, 미생물	23.3.24
60	제144호	(재)목포수산식품 지원센터	전남 목포시 고하대로 719번길 52(연산동)	식품	이화학, 미생물	23.5.20
61	제145호	(주)휴먼바이오	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~4층	식품, 건강기능식품	이화학, 미생물	23.5.21

붙임 2 식품의약품안전처 LIMS 시스템 안내

- 통합실험실 정보관리시스템(<http://lims.mfds.go.kr>) 접속

로그인

시험 의뢰

시험 일지 작성

성적서 발급

붙임 3 식품위생법 중 자가품질검사 관련 규정

○ 「식품위생법」

제31조(자가품질검사 의무)

- ① 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 한다.
- ② 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제1항에 따른 검사를 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 실시할 수 있다.
- ③ 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자는 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다.
- ④ 제1항에 따른 검사의 항목·절차, 그 밖에 검사에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

제31조의2(자가품질검사의무의 면제) 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 다음 각 호에 해당하는 경우에는 제31조제1항에도 불구하고 총리령으로 정하는 바에 따라 자가품질검사를 면제할 수 있다.

1. 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 제31조제1항에 따른 검사가 포함된 식품안전관리인증기준을 지키는 경우
2. 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 그 결과가 우수하다고 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장이 인정하는 경우

제31조의3(자가품질검사의 확인검사)

- ① 제31조제2항에 따라 자가품질검사를 위탁하여 실시한 영업자가 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제11조제3항에 따라 부적합으로 통보받은 검사 결과에 이의가 있으면 자가품질검사를 실시한 제품과 같은 제품(같은 날에 같은 영업시설에서 같은 제조 공정을 통하여 제조·생산된 제품에 한정한다. 이하 이 조에서 같다)에 대한 확인검사를 2곳 이상의 다른 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관에 요청할 수 있다. 이 경우 영업자는 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 확인검사 요청 사실을 지체 없이 보고하여야 한다.
- ② 제1항에 따라 확인검사를 요청받은 식품 등 시험·검사기관은 자가품질검사를 실시한 제품과 같은 제품에 대하여 같은 검사 항목, 기준 및 방법에 따라 확인검사를 실시한 후 영업자에게 시험·검사성적서를 발급하여야 한다. 다만, 시간이 경과함에 따라 검사 결과가 달라질 수 있는 검사항목 등 총리령으로 정하는 검사항목은 확인검사 대상에서 제외한다.
- ③ 제2항에 따라 시험·검사성적서를 발급받은 영업자는 해당 시험·검사의 결과가 모두 적합한 경우에는 관할 지방식품의약품안전청장에게 그 시험·검사성적서를 첨부하여 최종 확인검사를 요청할 수 있다. 이 경우 확인검사에 드는 비용은 영업자가 부담한다.
- ④ 제3항에 따라 최종 확인검사를 요청받은 지방식품의약품안전청장은 제2항에 따른 검사 항목, 기준 및 방법에 따라 검사를 실시하고 영업자에게 시험·검사성적서를 발급하여야 한다.
- ⑤ 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제1항에 따른 확인검사를 요청한 영업자가 제4항에 따른 검사 결과 적합으로 판정된 시험·검사성적서를 제출하는 경우에는 제45조에 따른 회수조치, 제73조제1항에 따른 공표 명령을 철회하는 등 지체없이 필요한 조치를 하여야 한다.
- ⑥ 제1항에 따른 확인검사 요청·보고 절차, 제2항에 따른 시험검사성적서의 발급, 제3항에 따른 최종 확인검사의 요청 및 제4항에 따른 지방식품의약품안전청장의 시험·검사성적서 발급 등에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

○ 「식품위생법 시행규칙」

제31조(자가품질검사)

- ① 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사는 별표 12의 자가품질검사기준에 따라 하여야 한다.
- ② 삭제 <2014. 8. 20.>
- ③ 삭제 <2014. 8. 20.>
- ④ 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 보관하여야 한다.

제31조의2(자가품질검사의무의 면제) 법 제31조의2제2호에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 자가품질 검사 의무를 면제하는 경우는 해당 식품안전관리인증기준적용업소에 대하여 제66조제1항에 따른 조사·평가를 한 결과가 만점의 95퍼센트 이상인 경우로 한다.

○ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 자가품질검사기준

1. 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다. 다만, 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있다.
2. 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있다.
3. 자가품질검사주기는 처음으로 제품을 제조한 날을 기준으로 산정한다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따른 주문자상표부착식품등과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정한다.
4. 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사한다. 다만, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있다.
5. 영업자가 다른 영업자에게 식품등을 제조하게 하는 경우에는 식품등을 제조하게 하는 자 또는 직접 그 식품등을 제조하는 자가 자가품질검사를 실시하여야 한다.
6. 식품등의 자가품질검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.

가. 식품제조·가공업

- 1) 과자류, 빵류 또는 떡류(과자, 캔디류, 추잉껌 및 떡류만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 당류, 음료류[다류(茶類) 및 커피류만 해당한다], 절임류 또는 조림류, 수산가공식품류(젓갈류, 건포류, 조미김, 기타 수산물가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료 가공품, 식염만 해당한다), 즉석식품류(만두류, 즉석섭취식품, 즉석조리식품만 해당한다), 장류, 농산가공 식품류(전분류, 밀가루, 기타농산가공품류 중 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품만 해당한다), 식용유지가공품(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 기타가공품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우 및 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우: 3개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목

- 2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장
 - 가) 반가공 원료식품: 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
 - 나) 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격
- 3) 빵류, 식육함유가공품, 알함유가공품, 동물성가공식품류(기타식육 또는 기타알제품), 음료류(과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다, 비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름, 추출들깨유만 해당한다): 2개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 4) 1)부터 3)까지의 규정 외의 식품: 1개월(주류의 경우에는 6개월)마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 5) 법 제48조제8항에 따른 전년도에 조사·평가 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 식품: 1)·3)·4)에도 불구하고 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 6) 식품의약품안전처장이 식중독 발생위험이 높다고 인정하여 지정·고시한 기간에는 1) 및 2)에 해당하는 식품은 1개월마다 1회 이상, 3)에 해당하는 식품은 15일마다 1회 이상, 4)에 해당하는 식품은 1주일마다 1회 이상 실시하여야 한다.
- 7) 「주세법」 제51조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 주류는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다. 이 경우 해당 검사는 제4호에 따른 주류의 자가품질검사 항목에 대한 검사를 포함하여야 한다.

나. 즉석판매제조·가공업

- 1) 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품: 9개월 마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품 및 축산물가공품 유형별 검사항목
- 2) 별표 15 제2호에 따른 영업을 하는 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다.

다. 식품첨가물

- 1) 기구 등 살균소독제: 6개월마다 1회 이상 살균소독력
- 2) 1) 외의 식품첨가물: 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격

라. 기구 또는 용기·포장: 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격

식품등의 자가품질 검사항목 지정

식품의약품안전청 고시 제2009- 47호(2009. 7. 3, 제정)
 식품의약품안전청 고시 제2010- 55호(2010. 7.12, 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2011- 45호(2011. 8.31, 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2013-131호(2013. 4. 5, 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2013-187호(2013. 6.10, 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)
 식품의약품안전청 고시 제2020- 65호(2020. 7.24, 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2021- 17호(2021. 3. 5, 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(적용대상) 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, 특정 제조·가공 공정을 거치는 식품의 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 함께 적용하여야 한다.

② 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 적용하고, 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 4의 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 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 적용하고, 그 항목에 대한 기준 및 규격은 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 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 재질별로 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 재질별 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」제7. 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」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

제6조(규제의 재검토) 「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.

부 칙 <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 부칙에서 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.

부 칙 <제2020-65호, 2020. 7. 24.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

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.

부 칙 <제2021-17호, 2021. 3. 5.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별표 1의 개정규정(제1호의 캔디류, 제4호 4-6. 엿류의 개정규정은 제외한다)은 2022년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 검사를 신청하거나, 검사를 시작하는 경우부터 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전 별표 1의 개정 규정(제1호의 캔디류, 제4호 4-6. 엿류의 개정규정은 제외한다)에 대하여 이 고시를 적용받고자 하는 자는 「식품위생법」, 「수입식품안전관리특별법」에 따라 이 고시의 개정된 식품유형으로 품목제조보고 또는 변경하거나 수입신고하는 경우 개정규정을 미리 적용받을 수 있다.

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(유탕·유처리식품에 한한다), 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다), 황색포도상구균[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다, 허용 외 타르색소
		캔디류	허용외 타르색소, 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서, 땅콩 및 견과류를 함유한 식품에 한한다), 압착강도(껍모양 등 젤리에 한한다), 납, 총산
		추잉껌	허용외 타르색소, 산화방지제
		빵류	허용외 타르색소, 보존료, 황색포도상구균[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다], 살모넬라[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다]
		떡류	대장균, 보존료
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. 코코아 가공품류	코코아매스	-
		코코아버터	-
		코코아분말	납
		기타 코코아가공품	황색포도상구균, 살모넬라

구분	중분류	식품유형	검사항목
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	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
	4-3. 올리고당류	올리고당	납
		올리고당가공품	납
	4-4. 포도당	포도당	납
	4-5. 과당류	과당	납
		기타과당	납
	4-6. 엿류	물엿	사카린나트륨, 납
		기타엿	사카린나트륨, 납
		덱스트린	사카린나트륨, 납
	4-7. 당류가공품류	당류가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
	5. 잼류	잼	타르색소, 보존료, 납
기타잼		보존료, 납	
6. 두부류 또는 목류		두부	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
		유바	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
		가공두부	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소
		목류	대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소

구분	중분류	식품유형	검사항목
7. 식용유지류	7-1. 식물성 유지류	콩기름(대두유)	벤조피렌
		옥수수기름(옥배유)	벤조피렌
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	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
		팜유류	벤조피렌
		야자유	벤조피렌
		고추씨기름	벤조피렌
	기타식물성유지	벤조피렌, 산화방지제	
	7-2. 동물성 유지류	어유	벤조피렌, 산화방지제
		기타동물성유지	벤조피렌, 산화방지제
	7-3. 식용유지 가공품	혼합식용유	벤조피렌, 산화방지제
		향미유	벤조피렌, 타르색소
		가공유지	벤조피렌, 산화방지제
		쇼트닝	벤조피렌, 산화방지제
		마가린	타르색소, 산화방지제, 보존료
		모조치즈	대장균군, 허용외 타르색소
		식물성크림	대장균군(건조제품은 제외한다)
		기타 식용유지 가공품	산가, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균 제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
8. 면류		생면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)
		숙면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)
		건면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다)
		유탕면	타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 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, 허용 외 타르색소, 세균수(액상제품 중 더 이상 제조, 가공하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다), 대장균군(액상제품 중 더 이상 제조, 가공하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙(또는 과·채분)	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파툴린(사과주스농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다),
		과·채주스	납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파툴린(사과주스농축액, 사과주스에 한한다), 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)
	9-4. 탄산 음료류	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)	

구분	중분류	식품유형	검사항목
9. 음료류	9-6. 발효 음료류	유산균음료	세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료
		효모음료	세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료
		기타발효음료	세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료
	9-7. 인삼·홍삼음료	인삼·홍삼음료	타르색소, 납, 세균수, 대장균군, 보존료
	9-8. 기타음료	혼합음료	납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료
음료베이스		납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료	
10. 특수용도식품	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다)
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다)
	10-4. 영·유아용 이유식	영·유아용 이유식	사카린나트륨, 타르색소, 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(분말제품은 제외한다), 크로노박터(영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다)
	10-5. 특수의료 용도등식품	환자용식품	대장균군, 세균수, 타르색소, 바실러스 세레우스
		선천성 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 분말제품에 한한다), 바실러스 세레우스
10-6. 체중 조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	대장균군, 바실러스 세레우스	
10-7. 임신·수유부용 식품	임산·수유부용식품	대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소	

구분	중분류	식품유형	검사항목
11. 장류		한식메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		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 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 제품으로, 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. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	총산, 타르색소, 보존료
		희석초산	총산, 타르색소, 보존료
	12-2. 소스류	소스	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 허용외 타르색소
		마요네즈	대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		토마토케첩	허용외 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		복합조미식품	허용외 타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	타르색소
		카레(커리)	타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균제품은 제외한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
12. 조미식품	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	이물, 곰팡이수, 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스
		실고추	타르색소
	12-5. 향신료 가공품	천연향신료	위화물, 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
		향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
	12-6. 식염	천일염	-
		재제소금(재제조소금)	납, 카드뮴
		태움·용융소금	납, 카드뮴
		정제소금	납, 카드뮴
		기타소금	납, 카드뮴
	13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치
김치속			납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다)
13-2. 절임류		절임식품	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료
		당절임	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료
13-3. 조림류		조림류	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 타르색소, 보존료
14. 주류		14-1. 발효주류	탁주
	약주		메탄올, 보존료
	청주		메탄올
	맥주		메탄올
	과실주		메탄올, 보존료, 납(포도주에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
14. 주류	14-2. 증류주류	소주	메탄올, 알데히드
		위스키	메탄올, 알데히드
		브랜디	메탄올, 알데히드
		일반증류주	메탄올, 알데히드
		리큐르	메탄올
	14-3. 기타주류	기타 주류	메탄올
14-4. 주정	주정	알데히드, 메탄올, 염화물	
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	회분
		전분가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
	15-2. 밀가루류	밀가루	회분
		영양강화 밀가루	회분
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩버터	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
		땅콩 또는 견과류가공품	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
	15-4. 시리얼류	시리얼류	대장균군
	15-5. 찌쌀	찌쌀	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 이산화황, 납, 카드뮴
	15-6. 효소식품	효소식품	조단백질, α -아밀라아제, 프로테아제, 대장균
	15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소
		곡류가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
		두류가공품	이물, 산가(대두분, 유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
	15-7. 기타 농산가공품류	서류가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
		기타 농산가공품	이물, 산가(참깨분, 유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
16. 식육가공품 및 포장육	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 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), 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. 수산가공식품류	19-3. 건포류	조미건어포	이산화황, 대장균, 황색포도상구균
		건어포	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
		기타 건포류	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
19. 수산가공식품류	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), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타 식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성 대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
		기타동물성가공식품	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
	20-2. 곤충 가공식품	곤충가공식품	산가(식용번데기 가공품에 한한다), 과산화물가(식용번데기 가공품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
	20-3. 자라 가공식품	자라분말	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라분말제품	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라유제품	산가, 과산화물가, 팔밀올레산, 아라키돈산+에이코사펜타엔산, 대장균군
	20-4. 추출 가공식품	추출가공식품	타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균군(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다)
	21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀
벌꿀			자당, 타르색소, 사카린나트륨
사양벌집꿀			-
사양벌꿀			자당, 타르색소, 사카린나트륨
21-2. 로열젤리류		로열젤리	10-히드록시-2-데센산, 조단백질, 대장균
		로열젤리제품	10-히드록시-2-데센산, 대장균
21-3. 화분 가공식품		가공화분	조단백질, 타르색소, 대장균
		화분함유제품	조단백질, 타르색소, 대장균

구분	중분류	식품유형	검사항목
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균
		생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균
	22-2. 즉석 섭취·편의 식품류	즉석섭취식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수(멸균제품에 한한다)
		신선편의식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 세균수(멸균제품에 한한다)
		즉석조리식품	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균, 멸균제품은 제외한다), 황색포도상구균, 살모넬라
	22-3. 만두류	만두	사카린나트륨
만두피(신설)		보존료	
23. 기타가공품류	23-1. 효모식품	효모식품	대장균
	23-2. 기타가공품	기타가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

〈고시 제2021-17호, '21.3.5〉[시행일: 2022.1.1.]

구분	중분류	식품유형	검사항목
10. 특수영양식품	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다)
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다)
	10-4. 영·유아용 이유식	영·유아용 이유식	사카린나트륨, 타르색소, 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(분말제품은 제외한다), 크로노박터(영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다)
	10-5. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	대장균군, 바실루스 세레우스
	10-6. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소
	11. 특수의료 용도식품	11-1. 표준형 영양조제식품	일반 환자용 균형영양조제식품
당뇨환자용 영양조제식품			타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스
신장질환자용 영양조제식품			타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스
장질환자용 단백질수분해 영양조제식품			타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스
열량 및 영양공급용 식품			타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스
연하곤란자용 점도조절 식품			타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스
11-2. 맞춤형 영양조제 식품		선천성대사질환자용 조제식품	타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함)
		영·유아용 특수조제식품	타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함)
		기타환자용 영양조제식품	타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스 세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함)

구분	중분류	식품유형	검사항목
11. 특수의료 용도식품	11-3. 식단형 식사관리 식품	당노환자용 식단형 식품	타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살 균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도 상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성 대장균, 바실루스 세레우스(비가열 섭취 식품에 한 함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품 에 한함)
		신장질환자용 식단형 식품	타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살 균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도 상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성 대장균, 바실루스 세레우스(비가열 섭취 식품에 한 함), 클로스트리디움 퍼프린젠스(비가열 섭취 식품 에 한함)
12. 장류		한식메주	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료
		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 또는 산 분해간장 원액을 혼합하여 가공한 제품으로, 원료 용 산분해간장의 자기품질검사가 적합한 경우 검 사를 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	
13. 조미식품	13-1. 식초	발효식초	총산, 타르색소, 보존료
		희석초산	총산, 타르색소, 보존료
	13-2. 소스류	소스	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 허용외 타르색소
		마요네즈	대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료

구분	중분류	식품유형	검사항목
13. 조미식품	13-2. 소스류	토마토케첩	허용외 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
		복합조미식품	허용외 타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
	13-3. 카레(커리)	카레(커리)분	타르색소
		카레(커리)	타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균제품은 제외한다)
	13-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	이물, 곰팡이수, 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스
		실고추	타르색소
	13-5. 향신료가공품	천연향신료	위화물, 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
		향신료조제품	타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다)
	13-6. 식염	천일염	-
		재제소금(재제조소금)	납, 카드뮴
		태움·용융소금	납, 카드뮴
		정제소금	납, 카드뮴
기타소금		납, 카드뮴	
가공소금		납, 카드뮴	
14. 절임류 또는 조림류	14-1. 김치류	김치	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다)
		김치속	납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다)
	14-2. 절임류	절임식품	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료
		당절임	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료
	14-3. 조림류	조림류	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 타르색소, 보존료

구분	중분류	식품유형	검사항목
15. 주류	15-1. 발효주류	탁주	메탄올, 보존료
		약주	메탄올, 보존료
		청주	메탄올
		맥주	메탄올
		과실주	메탄올, 보존료, 납(포도주에 한한다)
	15-2. 증류주류	소주	메탄올, 알데히드
		위스키	메탄올, 알데히드
		브랜디	메탄올, 알데히드
		일반증류주	메탄올, 알데히드
		리큐르	메탄올
	15-3. 기타주류	기타 주류	메탄올
	15-4. 주정	주정	알데히드, 메탄올, 염화물
	16. 농산가공식품류	16-1. 전분류	전분
전분가공품			이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
16-2. 밀가루류		밀가루	회분
		영양강화 밀가루	회분
16-3. 땅콩 또는 견과류 가공품		땅콩버터	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
		땅콩 또는 견과류가공품	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합)
16-4. 시리얼류		시리얼류	대장균군
16-5. 찌쌀		찌쌀	총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 이산화황, 납, 카드뮴
16-6. 효소식품		효소식품	조단백질, α -아밀라아제, 프로테아제, 대장균
16-7. 기타 농산가공품류		과·채가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소
		곡류가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
		두류가공품	이물, 산가(대두분, 유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)

구분	중분류	식품유형	검사항목
16. 농산가공식품류	16-7. 기타 농산가공품류	서류가공품	이물, 산가(유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
		기타 농산가공품	이물, 산가(참깨분, 유탕·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다)
17. 식육가공품 및 포장육	17-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다)
18. 알가공품류	18-2. 알함유가공품	알함유가공품	대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다), 살모넬라
20. 수산가공식품류	20-1. 어육가공품류	어육살	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료
		연육	타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 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
	20-2. 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)
	20-3. 건포류	조미건어포	이산화황, 대장균, 황색포도상구균
		건어포	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
		기타 건포류	이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
	20-4. 조미김	조미김	산가(유처리한 김에 한한다), 타르색소
20-5. 한천	한천	열탕불용해잔사물, 봉산	

구분	중분류	식품유형	검사항목
20. 수산가공식품류	20-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	이물, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
21. 동물성가공식품류	21-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성 대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
		기타동물성가공식품	휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다)
	21-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	산가(식용번데기 가공품에 한한다), 과산화물가(식용번데기 가공품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
	21-3. 자라가공식품	자라분말	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
		자라분말제품	조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군
	자라유제품	산가, 과산화물가, 팔밀올레산, 아라키돈산+에이코사펜타엔산, 대장균군	
21-4. 추출가공식품	추출가공식품	타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균군(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다)	
22. 벌꿀 및 화분가공품	22-1. 벌꿀류	벌집꿀	-
		벌꿀	자당, 타르색소, 사카린나트륨
		사양벌집꿀	-
		사양벌꿀	자당, 타르색소, 사카린나트륨
	22-2. 로열젤리류	로열젤리	10-히드록시-2-데센산, 조단백질, 대장균
		로열젤리제품	10-히드록시-2-데센산, 대장균
22-3. 화분가공식품	가공화분	조단백질, 타르색소, 대장균	
	화분함유제품	조단백질, 타르색소, 대장균	
23. 즉석식품류	23-1. 생식류	생식제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균
		생식함유제품	클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균

구분	중분류	식품유형	검사항목
23. 즉석식품류	23-2. 즉석섭취·편의 식품류	즉석섭취식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수(멸균제품에 한한다)
		신선편의식품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 세균수(멸균제품에 한한다)
		즉석조리식품	세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균, 멸균제품은 제외한다), 황색포도상구균, 살모넬라
		간편조리세트	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 장출혈성 대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)
	23-3. 만두류	만두	사카린나트륨
		만두피	보존료
	24. 기타가공품류	24-1. 효모식품	효모식품
24-2. 기타가공품		기타가공품	이물, 산가(유당·유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

[별표 2] 특정 제조공정을 거치는 식품의 검사항목(제3조제1항 관련)

구분	검사항목
분말, 가루, 환제품(원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우)	금속성이물(씻가루)

[별표 3] 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목 (제3조제2항 관련)

구분	검사항목
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	세균수(멸균제품 또는 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품, 그 외 식품 중 분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류를 제외한 식품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)
고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	대장균군(살균제품에 한함), 대장균(비살균제품에 한함), 경도(경도조절식품에 한함), 점도(경도 20,000 N/m ² 이하의 점도 조절 액상제품에 한함)

[별표 4] 장기보존식품의 검사항목(제3조제2항 관련)

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

축산물의 자가품질검사 규정

식품의약품안전처 고시 제2018- 1호(2018. 1. 3., 제정)
 식품의약품안전처 고시 제2018- 36호(2018. 5.16., 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2019- 78호(2019. 9.16., 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2019-140호(2019.12.27., 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2020- 58호(2020. 7. 8., 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2021- 32호(2021. 4. 9., 개정)

제1조(목적) 이 고시는 「축산물 위생관리법」(이하 “법”이라 한다) 제12조제3항 및 제4항, 같은 법 시행령(이하 “시행령”이라 한다) 제13조, 같은 법 시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 제14조 및 별표 5에 따른 검사 항목 및 검사와 관련된 세부 사항을 정하는 것을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “자가품질검사”라 함은 법 제21조에 따른 축산물가공업·식육포장처리업 및 식육즉석판매 가공업 영업자(이하 “축산물가공업 영업자 등”이라 한다)와 시행령 제21조에 따른 식용란수집판매업의 영업자가 축산물가공품의 원료 또는 자신이 가공·포장한 축산물가공품·포장육 및 판매하는 식용란이 법 제4조제2항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부를 검사하는 것을 말한다.
2. “자가품질검사자”라 함은 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자가 종업원 중에서 검사능력이 있는 자를 지정하여 자가품질검사를 하게 하는 자를 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 축산물가공업 영업자 등이 제조·가공·포장하는 축산물가공품·포장육 및 식용란수집판매업 영업자가 판매하는 식용란을 적용대상으로 한다.

제4조(자가품질검사 기준 및 방법) ① 자가품질검사 기준은 시행규칙 제14조에 따른 별표 5의 축산물가공업 영업자 등의 검사기준에 따른다.

- ② 자가품질검사는 법 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에 따라 실시하여야 한다.
- ③ 식용란수집판매업 영업자가 실시하는 식용란에 대한 검사는 식용란을 생산한 가축사육시설 별로 하여야 한다.

제5조(자가품질검사 항목) ① 시행규칙 제14조에 따른 별표 5에서 식품의약품안전처장이 정하는 축산물가공품·포장육 및 식용란의 검사항목은 별표 1 및 별표 1의2와 같다.

② 법 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 적용하고, 통·병조립 식품 및 레토르트식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용한다. 다만 통·병조립 및 레토르트 식품에 대하여 세균검사를 실시하는 경우 별표 1의 검사항목 중 살모넬라균 등 병원성미생물, 세균수 또는 대장균(군) 검사를 생략할 수 있다.

제6조(동일 유형 품목 수 산정기준) 시행규칙 제14조 및 별표 5 1. 가. (2) 중 동일 유형의 품목 수는 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목 수를 말한다.

제7조(자가품질검사 주기) ① 시행규칙 제14조에 따른 별표 5에서 식품의약품안전처장이 정하는 축산물가공업·식육포장처리업 영업자가 생산하는 축산물가공품·포장육에 대한 검사 주기는 매월 1회 이상으로 한다. 다만, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 법 제2조제9호 및 같은 법 시행령(이하 “시행령”이라 한다) 제2조제3항에 따른 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 2개월에 1회 이상 검사하여야 한다.

② 식용란수집판매업 영업자가 실시하는 식용란에 대한 검사 주기는 6개월에 1회 이상으로 한다. 이 경우 검사 주기의 적용시점은 산란일을 기준으로 한다.

제8조(자가품질검사자의 자격) 자가품질검사자의 자격은 「고등교육법」 제2조에 따른 학교의 의학·한의학·수의학·약학·한약학·간호학·식품가공학·식품공학·축산학·축산가공학 분야의 학과 또는 학부에서 미생물학·공중보건학·수의미생물학·수의공중보건학·식품위생학·식품가공학·식품공학·축산가공학·식품미생물학·식품저장학·식품재료학·식품화학·생화학·생물학·축산학 중 2과목 이상을 이수하여 졸업한 자로 한다.

제9조(검사불합격품의 처리) ① 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자는 자가품질검사 결과 해당 축산물이 식품의 기준 및 규격에 부적합한 때에는 해당 제품을 지체 없이 회수하고 시행령 제19조제2항에 따른 별표 2의 검사불합격품의 폐기처리방법과 기준 및 시행규칙 제24조에 따른 별표 9의 검사불합격품의 용도전환의 방법과 기준에 따라 조치해야 한다.

② 제1항에 따라 검사불합격품을 처리한 영업자는 그 결과에 대한 기록을 2년간 보관해야 한다.

제10조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2018년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙(제2018-36호, 2018.5.16.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 실시하는 검사부터 적용한다.

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

부칙(제2019-78호, 2019.9.16.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행 전에 자가품질검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

부칙(제2019-140호, 2019.12.27.)

이 고시는 2020년 1월 1일부터 시행한다.

부칙(제2020-58호, 2020.7.8.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 실시하는 검사부터 적용한다.

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

부칙(제2021-32호, 2021.4.9.)

제1조(시행일) 이 고시는 2021년 6월 30일부터 시행한다.

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

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

[별표 1] 축산물가공품의 유형별 검사 항목

분 류	유 형	검 사 항 목	
1-1. 아이스크림류	아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	아이스밀크	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	저지방아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	샤베트	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	비유지방아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
1-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	아이스밀크믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	저지방아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	샤베트믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	비유지방아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
2-1. 동물성유지류	식용우지	산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제	
	식용돈지		
	원료우지	산가, 산화방지제	
	원료돈지		
3-1. 조제유류	영아용 조제유	매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 크로노박터(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	성장기용 조제유	매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
4-1. 햄류	햄, 생햄, 프레스햄	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장군(생햄에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형		검 사 항 목
4-2. 소시지류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지	비살균제품	아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균(소시지 중 식 육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)
		살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대 장균(발효소시지에 한함), 대장균군(살균제품에 한 함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노 사이토제네스
4-3. 베이컨류	베이컨류	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스
4-4. 건조저장육류	건조저장육류	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스
4-5. 양념육류	양념육, 갈비가공품	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스
	분쇄가공육제품	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균
		살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균
천연케이싱	비살균제품	타르색소, 보존료	
	살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장 균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모 노사이토제네스	
4-6. 식육추출 가공품	식육추출가공품	비살균제품 (그대로 섭취하는 제품)	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액 상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품 (그 외 제품)	타르색소, 대장균
		살·멸균제품 (그대로 섭취하는 제품)	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살 모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살·멸균제품 (그 외 제품)	타르색소, 대장균군

분 류	유 형	검 사 항 목
5-1. 알가공품	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단	비살균제품 세균수, 대장균군, 살모넬라
	살·멸균제품 및 비살 균제품 중 그대로 섭취하는 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-1. 우유류	우유	산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	환원유	
6-2. 가공유류	강화우유	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균 제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유산균첨가우유	대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유당분해우유	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균 제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-3. 산양유	산양유	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균 제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-4. 발효유류	발효유	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	농후발효유	
	크림발효유	
	농후크림발효유	
	발효버터유	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-5. 버터유	발효유분말	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	버터유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스
6-6. 농축유류	농축우유	산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지농축우유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스
	가당연유	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이 토제네스
	가당탈지연유	
	가공연유	
6-7. 유크림류	유크림	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모 노사이토제네스
	가공유크림	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스 테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형	검 사 항 목
6-8. 버터류	버터	산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	가공버터	
	버터오일	산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
6-9. 치즈류	자연치즈	대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
	가공치즈	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
6-10. 분유류	전지분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지분유	
	가당분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	혼합분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-11. 유청류	유청	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	농축유청	
	유청단백분말	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-12. 유당	유당	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
7. 포장육		장출혈성 대장균(분쇄에 한함)

[별표 1의2] 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목(제5조 관련)

구 분	검 사 항 목
항생제	퀴놀론계(엔로프록사신, 시프로플록사신), 설파제
농약	피프로닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤

[별표 2] 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목 (제5조제2항 관련)

구 분	검 사 항 목
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	세균수(멸균제품 또는 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품, 그 외 식품 중 분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류를 제외한 식품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)
고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	대장균군(살균제품에 한함), 대장균(비살균제품에 한함), 경도(경도조절식품에 한함), 점도(경도 20,000 N/m ² 이하의 점도조절 액상제품에 한함)

[별표 3] 통·병조림 및 레토르트 식품 검사항목

구 분	검 사 항 목
통·병조림식품	세균 주석(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한함)
레토르트식품	세균, 타르색소