

3. 식품일반의 기준 및 규격

1) 성상

제품은 고유의 형태, 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

2) 이물

(1) 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니된다.

① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물

② 오염된 비위생적인 이물

③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물

다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.

(2) 금속성 이물로서 쇳가루는 제8. 1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.

3) 식품첨가물

(1) 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료로부터 유래된 것이라면 원료로부터 이행된 범위 안에서 식품첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다.

4) 위생지표균 및 식중독균

(1) 위생지표균

가. 식품일반

항목	규격	제품 특성	n	c	m	M
세균수		멸균제품	5	0	0	-
대장균군	살균제품	분말제품 제외	5	1	0	10
		분말제품	5	2	0	10

나. 식품자동판매기에서 판매하는 식품(식품자동판매기에 넣어 최종제품 그대로 판매하는 가공식품은 제외)에 대한 미생물 기준

가) 세균수 : $n=5, c=2, m=1,000, M=10,000$ (음료류에 한함. 다만, 유가공품, 유산균, 발효제품 및 가열하지 아니한 과일·채소류음료가 함유된 경우는 제외한다.)

나) 대장균 : $n=5, c=2, m=0, M=10$

다. 수산물

가) 세균수 : 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물 : $n=5, c=2, m=100,000$,

M=500,000

나) 대장균

- ① 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물 : $n=5, c=2, m=0, M=10$
- ② 냉동식용어류머리 또는 냉동식용어류내장 : $n=5, c=2, m=0, M=10$
- ③ 생식용 굴 : $n=5, c=1, m=230, M=700 \text{ MPN/100g}$

(2) 식중독균

가. 식중독균은 식품의 특성에 따라 다음과 같이 적용한다.

가) 살모넬라(*Salmonella* spp.), 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(*Enterohemorrhagic Escherichia coli*), 캄필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 예르시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*)

대상 식품	규 격
식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품	$n=5, c=0, m=0/25g$

나) 바실루스 세레우스(*Bacillus cereus*)

대상 식품	규 격
① 가)의 대상식품 중 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류	g 당 10,000 이하 (멸균제품은 음성이어야 한다)
② 위 ①을 제외한 가)의 대상식품	g 당 1,000 이하 (멸균제품은 음성이어야 한다)

다) 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*)

대상 식품	규 격
① 가)의 대상식품 중 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품	$n=5, c=1, m=10, M=100$ (멸균제품은 $n=5, c=0, m=0/25g$)
② 가)의 대상식품 중 생햄, 발효소시지, 치즈, 가공치즈	$n=5, c=2, m=10, M=100$ (멸균제품은 $n=5, c=0, m=0/25g$)
③ 가)의 대상식품 중 장류(메주 제외), 젓갈류, 고춧가루 또는 실고추, 향신료가공품, 김치류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)	$n=5, c=2, m=100, M=1,000$ (멸균제품은 $n=5, c=0, m=0/25g$)
④ 위 ①, ②, ③ 을 제외한 가)의 대상식품	$n=5, c=0, m=0/25g$

라) 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)

대상 식품	규 격
① 가)의 대상식품 중 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류	$n=5, c=1, m=10, M=100$ (멸균제품은 $n=5, c=0, m=0/25g$)
② 가)의 대상식품 중 생햄, 발효소시지, 치즈, 가공치즈	$n=5, c=2, m=10, M=100$ (멸균제품은 $n=5, c=0, m=0/25g$)
③ 위 ①, ②를 제외한 가)의 대상식품	$n=5, c=0, m=0/25g$

나. 기타식육 및 기타 동물성가공식품은 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.

다. 더 이상의 가열조리를 하지 않고 섭취할 수 있도록 비가식부위(비늘, 아가미, 내장 등) 제거, 세척 등 위생처리한 수산물은 살모넬라(*Salmonella* spp.), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 비브리오 패혈증균(*Vibrio vulnificus*), 비브리오 콜레라(*Vibrio cholerae*)가 $n=5, c=0, m=0/25g$, 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*) 및 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하이어야 한다.

라. 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균(*Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Thompson)이 검출되어서는 아니 된다.

마. 식육(분쇄육에 한함) 및 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 포장육(육함량 100%, 다만, 분쇄에 한함)에서는 장출혈성 대장균이 $n=5, c=0, m=0/25g$ 이어야 한다.

바. 식품자동판매기에서 판매하는 식품(식품자동판매기에 넣어 최종제품 그대로 판매하는 가공식품과 음료류는 제외)은 살모넬라(*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic *Escherichia coli*), 캄필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 예시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*), 비브리오 패혈증균(*Vibrio vulnificus*), 비브리오 콜레라(*Vibrio cholerae*) 등 식중독균이 음성이어야 하며, 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*) g당 100 이하, 바실루스 세레우스(*Bacillus cereus*) g당 10,000 이하이어야 한다. 다만, 혼합·처리과정 중 가열처리를 하지 않거나 가열 후 혼합·처리한 식품의 경우 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하이어야 한다.

사. 식품접객업소 등의 노로바이러스 기준

식품접객업소, 집단급식소, 식품제조·가공업소 등에서 식재료 및 식기 등의 세척, 식품의 조리 및 제조·가공, 먹는 물 등으로 사용하는 물 : 불검출(다만, 식품접객업소, 집단급식소 등에서 먹는 물로 제공되는 수도물은 먹는물관리법에서 규정하고 있는 먹는물 수질기준에 의한다)

5) 오염물질

(1) 오염물질 기준 적용

- ① 건조 등의 과정으로 인하여 수분함량이 변화된 농·임·축·수산물의 중금속, 폴리염화비페닐(PCBs), 폐독소는 수분함량의 변화를 고려하여 생물로 함량을 환산한 후 이 고시에 정해진 기준을 적용한다.
- ② 그대로 섭취하지 않는 건조 농·임·축·수산물의 방사능은 수분함량의 변화를 고려하여 생물로 함량을 환산한 후 이 고시에 정해진 기준을 적용한다.
- ③ 기준이 별도로 설정되어 있지 않은 가공식품의 중금속, 곰팡이독소, 폐독소 등 오염물질은 원료의 함량에 따라 해당 농·임·축·수산물·식용곤충의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우 중금속, 폴리염화비페닐(PCBs), 폐독소는 수분 함량을 고려하여 생물로 함량을 환산한 후 이 고시에 정해진 기준을 적용한다.
- ④ 기준이 설정되어 있는 가공식품 중 회식하여 섭취하는 식품의 중금속, 방사능 기준은 섭취시의 상태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 적용한다.

(2) 중금속 기준

① 농산물

대상식품		납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
곡류		0.2 이하 (현미 제외)	0.1 이하 (현미 제외) 0.2 이하 (밀, 쌀(현미 제외)에 한한다)	0.2 이하* (쌀(현미 제외)에 한한다) 0.35 이하* (현미에 한한다)
서류		0.1 이하	0.1 이하	—
두류		0.2 이하	0.1 이하 (대두는 0.2 이하)	—
견과 종실 류	땅콩 또는 견과 류	0.1 이하	0.3 이하	—
	유지 종실 류	0.3 이하 (참깨, 들깨에 한한다)	0.2 이하 (참깨에 한한다)	—
과일류		0.1 이하	0.05 이하	—
엽채류 (결구 엽채류 포함)		0.3 이하	0.2 이하	—
엽경채류		0.1 이하	0.05 이하	—
근채류		0.1 이하 (인삼, 산양삼은 2.0 이하, 도라지, 더덕은 0.2 이하)	0.1 이하 (양파는 0.05 이하, 인삼, 산양삼은 0.2 이하)	—

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
과채류	0.1 이하 (고추, 호박은 0.2 이하)	0.05 이하 (고추, 호박은 0.1 이하)	—
버섯류	0.3 이하 (양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯에 한한다)	0.3 이하 (양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯에 한한다)	—

* 총비소 시험결과 무기비소 기준 초과 검출 시 무기비소로 시험하여 기준 적용

② 축산물

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)
가금류고기*	0.1 이하	—
돼지간	0.5 이하	0.5 이하
돼지고기**	0.1 이하	0.05 이하
돼지신장	0.5 이하	1.0 이하
소간	0.5 이하	0.5 이하
소고기**	0.1 이하	0.05 이하
소신장	0.5 이하	1.0 이하
원유 및 우유류	0.02 이하	—

* 가금류고기 : 부착된 지방 및 표피를 포함하는 가금류 도체의 근육조직으로 닭, 오리, 꿩, 거위, 칠면조, 메추리 등의 고기를 말한다.

** 소고기, 돼지고기 : 근육 내 지방 및 피하지방과 같이 부착된 지방조직을 포함하는 도체(혹은 이를 자른 덩어리)의 근육조직을 말한다.

③ 수산물

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	수은(mg/kg)	메틸수은(mg/kg)
어류	0.5 이하	0.1 이하 (민물 및 회유 어류에 한한다) 0.2 이하 (해양어류에 한한다)	0.5 이하 (아래 ㉔의 어류는 제외한다)	1.0 이하 (아래 ㉔의 어류에 한한다)

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	수은 (mg/kg)	메틸수은(mg/kg)
연체류	2.0 이하 (다만, 오징어는 1.0 이하, 내장을 포함한 낙지는 2.0 이하)	2.0 이하 (다만, 오징어는 1.5 이하, 내장을 포함한 낙지는 3.0 이하)	0.5 이하	—
갑각류	0.5 이하 (다만, 내장을 포함한 꽃게류는 2.0 이하)	1.0 이하 (다만, 내장을 포함한 꽃게류는 5.0 이하)	—	—
해조류	0.5 이하 [미역(미역귀 포함)에 한한다]	0.3 이하 [김(가공김(조미 김 또는 구운김) 포함) 또는 미역(미역귀 포함)에 한한다]	—	—
냉동식용 어류머리	0.5 이하	—	0.5 이하 (아래 ㉔의 어류는 제외한다)	1.0 이하 (아래 ㉔의 어류에 한한다)
냉동식용 어류내장	0.5 이하 (다만, 두족류는 2.0 이하)	3.0 이하 (다만, 어류의 알은 1.0 이하, 두족류는 2.0 이하)	0.5 이하 (아래 ㉔의 어류는 제외한다)	1.0 이하 (아래 ㉔의 어류에 한한다)

㉔ 메틸수은 규격 적용 대상 해양어류 : 솜뱅이류(적어포함, 연안성 제외), 금눈돔, 칠성장어, 얼룩상어, 악상어, 청상아리, 곱상어, 귀상어, 은상어, 청새리상어, 흑기흉상어, 다금바리, 체장메기(홍메기), 블랙오레오도리(*Allocyttus niger*), 남방달고기(*Pseudocyttus maculatus*), 오렌지라피(*Hoplostethus atlanticus*), 불평치, 먹장어(연안성 제외), 흑점샛돔(은샛돔), 이빨고기, 은민대구(뉴질랜드계군에 한함), 은대구, 다랑어류, 돛새치, 청새치, 녹새치, 백새치, 황새치, 몽치다래, 물치다래

④ 가공식품

대상식품	납 (mg/kg)	비소 (mg/kg)	무기비소 (mg/kg)
① 식물성유지류, 기타동 물성유지, 혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼 트닝, 마가린	0.1 이하	0.1 이하	—
② 어유	0.1 이하	—	0.1 이하*

대상식품	납 (mg/kg)	비소 (mg/kg)	무기비소 (mg/kg)
③ 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품 <제2025-56호, '25.8.26> [시행일: '28.1.1.] ③ 조제유류, 조제식류, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품	0.01 이하 [분말제품의 경우 회석하여 섭취하는 형태 (제조사가 제 시한 섭취방 법)를 반영 하여 기준적용]	—	0.1 이하* (현미, 미강, 쌀 눈, 톳 또는 모 자반을 사용한 식품에 한함)
④ 특수의료용도식품(영· 유아용 특수조제식품 제외), 과자, 시리얼 류, 면류	—	—	0.1 이하* (현미, 미강, 쌀 눈, 톳 또는 모자 반을 사용한 식 품에 한함)
⑤ 위 ②, ③, ④를 제외한 모든 식품	—	—	1 이하* (현미, 미강, 쌀 눈, 톳 또는 모자 반을 사용한 식 품에 한함)

* 총비소 시험결과 무기비소 기준 초과 검출 시 무기비소로 시험하여 기준 적용

⑤ 식용곤충

대상식품	기 준(건조물로서)		
	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
식용곤충	0.1 이하 (다만, 장수풍뎅이유충, 흰점박이꽃무지유충은 0.3 이하)	0.1 이하	0.1 이하*

* 총비소 시험결과 무기비소 기준 초과 검출 시 무기비소로 시험하여 기준 적용

(3) 곰팡이독소 기준

① 총 아플라톡신(B₁, B₂, G₁ 및 G₂의 합)

대 상 식 품	기 준(μg/kg)
식물성 원료*(단, 조류제외)	15.0 이하 (단, B ₁ 은 10.0 이하이어야 한다)
가공식품 (영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 제외) <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 가공식품 (조제식류, 영·유아용 이유식 제외)	15.0 이하 (단, B ₁ 은 10.0 이하이어야 한다)
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 조제식류, 영·유아용 이유식	0.10 이하 (B ₁ 에 한함)

* 제1. 총칙 4. 식품원료 분류 1) 식물성 원료에 해당되는 품목

② 아플라톡신 M₁

대상식품	기 준(μg/kg)
원유	0.50 이하
우유류, 산양유	
조제유류	0.025 이하*
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 조제식류, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품	0.025 이하* (유성분 함유식품에 한함)

* 분말제품의 경우 희석하여 섭취하는 형태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 기준 적용

③ 파툴린(Patulin)

대 상 식 품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
사과주스 사과주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하 여)	50 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 조제식류, 영·유아용 이유식	10.0 이하

④ 푸모니신(Fumonisin)

대 상 식 품	기 준 (mg/kg , B ₁ 및 B ₂ 의 합으로서)
옥수수(단, 전분 또는 전분당 제조용 옥수수 제외)	4 이하
수수	
수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	2 이하
옥수수 또는 수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품	1 이하 (단, 옥수수를 단순 처리한 것이 100%인 곡류가공품은 2 이하, 수수를 단순 처리한 것이 100%인 곡류가공품은 4 이하)
시리얼류	1 이하
팝콘용옥수수가공품	

⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A)

대 상 식 품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
곡류	5.0 이하
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
커피원두, 볶은커피	
인스턴트커피	10.0 이하
메주	20 이하
고춧가루	7.0 이하

대 상 식 품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
포도주스, 포도주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여), 포도주	2.0 이하
건조과일류	10.0 이하
옥두구, 심황(강황), 후추	15.0 이하
옥두구, 심황(강황) 또는 후추를 함유한 조미식품	
영아용 조제식, 성장기용 조제식 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 조제식류	0.50 이하 (건조 중량 기준으로 곡류 등 전분질 원료 25% 이상 함유제품에 한함)
영·유아용 이유식	0.50 이하

⑥ 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol)

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
곡류(옥수수 제외)	1 이하
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등, 다만 옥수수를 단순처리한 것은 제외)	
옥수수	2 이하
옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
시리얼류	0.5 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 조제식류, 영·유아용 이유식	0.2 이하
면류	0.75 이하

⑦ 제랄레논(Zearalenone)

대 상 식 품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
곡류	100 이하 (전분 또는 전분당 제조용 옥수수는 200 이하)
곡류를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	
과자	50 이하

대 상 식 품	기 준($\mu\text{g/kg}$)
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.] 조제식류, 영·유아용 이유식	20 이하
시리얼류	50 이하

(4) 다이옥신

- ① 소고기 : 4.0 pg TEQ/g fat 이하
- ② 돼지고기 : 2.0 pg TEQ/g fat 이하
- ③ 닭고기 : 3.0 pg TEQ/g fat 이하

(5) 폴리염화비페닐(PCBs) : 0.3 mg/kg 이하(어류에 한한다.)

(6) 벤조피렌[Benzo(a)pyrene]

- ① 식용유지(식물성유지류, 어유, 기타동물성유지, 혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린) : 2.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ② 숙지황 및 건지황 : 5.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ③ 훈제어육 : 5.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하(다만, 건조제품은 제외)
- ④ 훈제건조어육 : 10.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하[생물로 기준 적용(건조로 인하여 수분함량이 변화된 경우 수분함량을 고려하여 적용)하며, 물로 추출하여 제조하는 제품의 원료로 사용하는 경우에 한하여 이 기준을 적용하지 아니할 수 있다. 다만, 이 경우 물로 추출한 추출물에서는 벤조피렌이 검출되어서는 아니 된다.]
- ⑤ 어류 : 2.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ⑥ 패류 : 10.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ⑦ 연체류(패류는 제외) 및 갑각류 : 5.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ⑧ 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품 : 1.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하

<제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.]

- ⑧ 조제유류, 조제식류, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품 : 1.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하

- ⑨ 훈제식육제품 및 그 가공품 : 5.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ⑩ 흑삼(분말 포함) : 2.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하
- ⑪ 흑삼농축액 : 4.0 $\mu\text{g/kg}$ 이하

(7) 3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol) 기준

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
산분해간장, 혼합간장(산분해간장 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 것에 한한다)	0.02 이하
식물성 단백질 가수분해물 (HVP : Hydrolyzed vegetable protein)	1.0 이하 (건조물 기준으로서)

* 식물성 단백질 가수분해물(Hydrolyzed vegetable protein, HVP) : 콩, 옥수수 또는 밀 등으로부터 얻은 식물성 단백질을 산 가수분해와 같은 화학적 공정(효소분해 제외)을 통해 아미노산등으로 분해하여 얻어진 것을 말한다

(8) 멜라민(Melamine) 기준

대 상 식 품	기 준
- 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도 식품 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일 : '28.1.1.] - 조제유류, 조제식류, 영·유아용 이유식, 특수의료용도식품	불검출
○ 상기 이외의 모든 식품 및 식품첨가물	2.5 mg/kg 이하

(9) 패독소 기준

① 마비성 패독

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
패류	0.8 이하
피낭류(멍게, 미더덕, 오만둥이 등)	

② 설사성 패독

대 상 식 품	기 준(mg OA 당량*/kg)
이매패류	0.16 이하

* Okadaic acid 및 Dinophysistoxin-1, Dinophysistoxin-2를 Okadaic acid로 환산하여 합한 값

③ 기억상실성 패독 (도모익산)

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
패류	20 이하
갑각류	

(10) 방사능 기준

핵 종	대 상 식 품	기준(Bq/kg, L)
^{131}I	모든식품	100 이하
$^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 원유 및 유가공품, 아이스크림류 <제2025-56호, '25.8.26>[시행일 :	50 이하

	28.1.1.] 조제식류, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 조제유류, 원유 및 유가공품, 아이스크림류	
	기타 식품★	100 이하

★ 기타식품은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 원유 및 유가공품, 아이스크림류를 제외한 모든 식품을 말한다.

<제2025-56호, '25.8.26>[시행일: '28.1.1.]

★ 기타식품은 조제식류, 영·유아용 이유식, 영·유아용특수조제식품, 조제유류, 원유 및 유가공품, 아이스크림류를 제외한 모든 식품을 말한다.

6) 식품조사처리 기준

- (1) 식품조사처리에 이용할 수 있는 선종은 감마선, 전자선 또는 엑스선으로 한다.
- (2) 감마선을 방출하는 선원으로는 ^{60}Co 을 사용할 수 있고, 전자선과 엑스선을 방출하는 선원으로는 전자선 가속기를 이용할 수 있다.
- (3) ^{60}Co 에서 방출되는 감마선 에너지를 사용할 경우 식품조사처리가 허용된 품목별 흡수선량을 초과하지 않도록 하여야 한다.
- (4) 전자선가속기를 이용하여 식품조사처리를 할 경우 전자선은 10 MeV이하에서, 엑스선은 5 MeV(엑스선 전환 금속이 탄탈륨(Tantalum) 또는 금(Gold)일 경우 7.5 MeV)이하에서 조사처리 하여야 하며, 식품조사처리가 허용된 품목별 흡수선량을 초과하지 않도록 하여야 한다.
- (5) 식품조사처리는 허용된 원료나 품목에 한하여 위생적으로 취급·보관된 경우에만 실시할 수 있으며, 발아억제, 살균, 살충 또는 숙도조절이외의 목적으로는 식품조사처리 기술을 사용하여서는 아니 된다.
- (6) 식품별 조사처리기준은 다음과 같다.

① 허용대상 식품별 흡수선량

품 목	조사목적	선량(kGy)
감자 양파 마늘	발아억제	0.15 이하
밤	살충·발아억제	0.25 이하
버섯(건조 포함)	살충·숙도조절	1 이하
난분 곡류(분말 포함), 두류(분말 포함) 전분	살균 살균·살충 살균	5 이하 5 이하 5 이하
건조식육 어류분말, 패류분말, 갑각류분말 된장분말, 고추장분말, 간장분말	살균 살균 살균	7 이하 7 이하 7 이하

건조채소류(분말 포함)	살균	7 이하
효모식품, 효소식품	살균	7 이하
조류식품	살균	7 이하
알로에분말	살균	7 이하
인삼(홍삼 포함) 제품류	살균	7 이하
조미건어포류	살균	7 이하
건조향신료 및 이들 조제품	살균	10 이하
복합조미식품	살균	10 이하
소스	살균	10 이하
침출차	살균	10 이하
분말차	살균	10 이하
특수의료용도식품	살균	10 이하

(7) 한번 조사처리한 식품은 다시 조사하여서는 아니 되며 조사식품(Irradiated food)을 원료로 사용하여 제조·가공한 식품도 다시 조사하여서는 아니 된다.

7) 농약 잔류허용기준

(1) 농·축·수산물의 농약 잔류허용기준 적용

- ① 농약 잔류허용기준은 [별표 4]와 같으며, 해당 기준 이하를 말한다.
- ② 농산물은 개별 기준과 그룹 기준이 있을 경우에는 개별 기준을 우선 적용한다.
- ③ 축·수산물의 농약 잔류허용기준은 해당 축·수산물에 직접 사용이 허가되지 않았으나 비의도적 오염(사료, 환경오염 등)에 의한 살충제, 살균제 등 농약성분의 잔류관리를 위해 설정된 기준을 말하며 따로 식품명이 정해져 있지 않은 식용동물의 부산물(내장, 뼈, 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액, 지방, 수산물의 알 등 식용이 가능한 부위)은 축산물의 경우 해당동물의 “고기(근육)” 기준을, “고기(근육)”가 없을시 해당 동물의 최저기준을, 수산물의 경우 “어류”의 잔류허용기준을 적용한다.
- ④ 농산물에 잔류한 농약에 대하여 [별표 4]에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않는 경우 0.01 mg/kg이하를 적용한다.
- ⑤ 약사법 제51조 및 제52조의 규정에 의한 「대한민국약전」(식품의약품안전처 고시) 및 「대한민국약전의한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)의 식품원료로 사용가능한 식물성원료(건조한 것)의 농약잔류허용기준은 「대한민국약전」 및 「대한민국약전의한약(생약)규격집」의약품 각조에 따르며 상기 시험방법은 「대한민국약전」의 일반시험법 중 “34. 생약시험법”에 따른다.

(2) 가공식품의 농약 잔류허용기준 적용

- ① 가공식품의 농약 잔류허용기준은 [별표 4]와 같으며, 해당 기준 이하를 말한다.
- ② 가공식품에 잔류한 농약에 대하여 [별표 4]에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않는 경우 다음을 적용한다.
- ③ 고춧가루 및 실고추는 고추(건조)의 기준을 적용하고, 고추(건조)의 기준이 없는 경우 고추의 7배, 녹차 추출물은 차의 6배, 건삼 및 홍삼은 수삼의 4배, 인삼농축액 및 홍삼농축액은 수삼의 8배, 건조 허브류는 허브류의 10배 농약 잔류허용기준을 적용한다.

- ㉔ ㉔에서와 같이 가공계수가 정해지지 않은 가공식품의 농약 잔류허용기준은 원료식품의 잔류허용기준 범위내에서 잔류를 허용할 수 있다.

즉, 원료의 함량에 따라 원료의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분함량이 변화된 경우는 수분함량을 고려한 후 원료의 기준을 적용한다. (단, 축·수산물은 수분함량의 변화를 고려하여 생물 중의 잔류량으로 환산한 후 원료의 기준을 적용한다.)

- ㉕ 콩나물(숙주나물 포함)에서 카베나다짐, 티아벤다졸, 티람, 캡탄, 이산화황 및 대두(녹두 포함)에 잔류허용기준이 설정되지 않은 농약은 검출되어서는 아니되며, 대두(녹두 포함)에 잔류허용기준이 설정되어 있는 경우에는 대두(녹두 포함)로부터 기인한 잔류량을 인정하여 대두(녹두 포함) 잔류허용기준의 1/10을 적용한다.

- ㉖ 밀가루는 식용 밀(100%)을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말을 말한다. 밀을 통제로 제분하여 제조한 전립밀가루는 밀의 농약 잔류허용기준을 적용한다.

(3) 농약 잔류허용기준 적용범위

- ① 농산물의 농약 잔류허용기준 적용범위는 다음과 같다.

- ㉑ 차는 동백나무과(Theaceae) 카멜리아 시넨시스(*Camellia sinensis*)의 싹이나 잎을 가공한 것으로 녹차(Green tea) 등의 비발효차(Non-fermented tea), 우롱차(Oolong tea) 등의 반발효차(Semi-fermented tea), 홍차(Black tea) 등의 발효차(Fermented tea)를 말한다.

- ㉒ 녹차 추출물은 카멜리아 시넨시스(*Camellia sinensis*, *Thea sinensis*)의 잎을 물 또는 주정으로 추출·정제한 후 식용에 적합하도록 제조, 가공한 분말을 말한다.

- ② 축산물의 농약 잔류허용기준 적용범위는 다음과 같다.

- ㉑ 포유류고기 : 근육내지방 및 피하지방과 같이 부착된 지방조직을 포함하는 동물의 도체(혹은 이를 자른 덩어리)의 근육조직으로 소, 돼지, 양, 염소, 토끼, 말, 사슴 등의 고기를 말한다(해양동물의 고기는 제외).

- ㉒ 포유류지방 : 동물의 지방조직에서 얻어진 가공되지 않은 지방으로 소, 돼지, 양, 염소, 토끼, 말, 사슴 등의 지방을 말하며, 유지방은 포함하지 않는다.

- ㉓ 포유류부산물 : 도살된 동물의 고기 및 지방을 제외한 식용조직 및 기관으로 소, 돼지, 양, 말, 염소, 토끼, 말, 사슴 등의 간, 폐, 심장, 위장, 췌장, 비장, 콩팥, 머리, 꼬리, 발, 꺾질, 혈액, 뼈(건, 조직이 포함된 뼈) 등 식용 가능한 부위를 말한다.

- ㉔ 가금류고기 : 부착된 지방 및 표피를 포함하는 가금류 도체의 근육조직으로 닭, 꿩, 오리, 거위, 칠면조, 메추리 등의 고기를 말한다.

- ㉕ 가금류지방 : 가금류의 지방조직에서 얻어진 가공되지 않은 지방으로 닭, 꿩, 오리, 거위, 칠면조, 메추리 등의 지방을 말한다.

- ㉖ 가금류부산물 : 고기 및 지방을 제외한 도살된 가금류의 식용조직 및 기관으로 닭, 꿩, 오리, 거위, 칠면조, 메추리 등의 간, 심장, 모래주머니, 표피, 발 등 식용 가능한 부위를 말한다.

- ㉗ 유 : 포유류로부터 생산된 우유, 양유, 염소유 등의 원유를 말한다.

- ㉘ 유가공품 : 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 제조·가공한 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품 등

을 말한다.

㉔ 알 : 가금류로부터 생산된 달걀, 오리알, 메추리알 등으로 껍질을 제거한 부위를 말한다.

(4) 농약 잔류허용기준 설정이 필요 없는 물질

「농약관리법」 상 사용·등록된 농약 및 외국에서 해당 국가의 법률에 따라 합법적으로 사용되는 농약에 함유된 유효성분 중 아래의 사유에 해당되는 경우 잔류허용기준 설정이 필요 없으며, 그 대상성분은 [별표 6]과 같다.

- ① 독성이 현저히 낮아 인체 위해가능성이 없는 성분
- ② 식품에 전혀 잔류되지 않는 성분
- ③ 자연계에 존재하여 해당 식품에 포함되어 있으므로 구분이 어려운 성분
- ④ 안전성이 확보된 천연식물보호제(미생물 등 포함) 성분

8) 동물용의약품 잔류허용기준

(1) 식품 중 잔류동물용의약품 기준적용

- ① 관련법령에서 안전성에 문제가 있는 것으로 확인되어 제조 또는 수입 품목허가를 하지 아니하는 동물용의약품 및 인체에 위해를 줄 수 있다고 식품의약품안전처장이 정하는 물질은 검출되어서는 아니 된다. 이에 해당되는 주요 물질은 아래와 같으며, 아래에 명시하지 않은 물질에 대해서도 관련법령에 근거하여 본 항을 적용할 수 있다.

번호	식품*1 중 검출되어서는 아니 되는 물질	
	물질명	잔류물의 정의
1	니트로푸란계 (Nitrofurans)	
	- 푸라졸리돈 (Furazolidone)	3-Amino-2-oxazolidinone(AOZ)
	- 푸랄타돈 (Furaltadone)	3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone (AMOZ)
	- 니트로푸라존 (Nitrofurazone)	- Semicarbazide(SEM) : 비가열 축산물 및 동물성 수산물(단순절단 포함, 갑각류 제외)의 가식부위에 한함 - Nitrofurazone : 갑각류에 한함
	- 니트로푸란토인 (Nitrofurantoin)	1-Aminohydantoin(AHD)
	- 니트로빈(Nitrovin)	Nitrovin
2	카바독스(Carbadox)	Quinoxaline-2-carboxylic acid (QCA)
3	올라퀸독스 (Olaquinox)	3-methyl quinoxaline-2-carboxylic acid (MQCA)
4	클로람페니콜 (Chloramphenicol)	Chloramphenicol
5	클로르프로마진	Chlorpromazine

번호	식품*1 중 검출되어서는 아니 되는 물질	
	물질명	잔류물의 정의
	(Chlorpromazine)	
6	클렌부테롤 (Clenbuterol)	Clenbuterol
7	콜치신(Colchicine)	Colchicine
8	답손(Dapsone)	Dapsone, monoacetyl dapson의 합을 dapsone으로 함
9	디에틸stil베스트롤 (Diethylstilbestrol, DES)	Diethylstilbestrol
10	메드록시프로게스테론 아세테이트 (Medroxyprogesterone acetate, MPA)	Medroxyprogesterone acetate
11	티오우라실(Thiouracil)	2-thiouracil, 6-methyl-2-thiouracil, 6-propyl- 2-thiouracil 및 6-phenyl- 2-thiouracil의 합을 thiouracil로 함
12	젠티안 바이올렛 (GentianViolet, Crystal violet)	Gentian violet과 Leuco -gentian violet의 합을 Gentian violet으로 함
13	말라카이트 그린 (Malachite green)	Malachite green과 Leuco-malachite green의 합을 malachite green으로 함
14	메틸렌 블루 (Methylene Blue)	Methylene blue와 Azure B의 합을 Methylene Blue로 함
15	디메트리다졸 (Dimetridazole)	Dimetridazole과 2-hydroxymethyl-1-methyl- 5-nitroimidazole(HMMNI)의 합을 Dimetridazole로 함
16	이프로나다졸 (Ipronidazole)	Ipronidazole과 1-methyl-2-(2'-hydroxyisopropy l) -5-nitroimidazole (Ipronidazole-OH)의 합을 Ipronidazole로 함
17	메트로니다졸 (Metronidazole)	Metronidazole과 1-(2-hydroxyethyl)-2 -hydroxymethyl -5-nitroimidazole(Metronidazole -OH)의 합을 Metronidazole로 함
18	로니다졸(Ronidazole)	Ronidazole과 2-hydroxymethyl-1-methyl -5-nitroimidazole(HMMNI)의 합을 Ronidazole로 함
19	노르플록사신 (Norfloxacin)	Norfloxacin
20	오픈플록사신(Ofloxacin)	Ofloxacin
21	페플록사신(Pefloxacin)	Pefloxacin
22	피리메타민 (Pyrimethamine)	Pyrimethamine

번호	식품*1 중 검출되어서는 아니 되는 물질	
	물질명	잔류물의 정의
23	반코마이신 (Vancomycin)	Vancomycin
24	록사손(Roxarsone)	Roxarsone
25	아르사닐산 (Arsanilic acid)	Arsanilic acid
26	살부타몰(Salbutamol)	Salbutamol
27	스트리키닌(Strychnine)	Strychnine
28	카비마졸/티아마졸 (Carbimazole/Thiamazole)	Thiamazole
29	페나세틴(Phenacetin)	Phenacetin
30	페닐부타존 (Phenylbutazone)	Phenylbutazone

* 주1. 제1.4.2) 동물성 원료와 그 가공식품에 한한다.

- ② [별표 5] 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준에서 따로 식품명이 정해져 있지 않은 식용 동물의 부산물(내장, 뼈, 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위)은 축산물의 경우 해당동물의 “근육(고기)”, 수산물의 경우 “어류”에 준하여 기준을 적용한다.
- ③ 잔류허용기준이 정하여진 식품을 원료로 하여 제조·가공된 식품은 원료 식품의 잔류허용기준 범위 이내에서 잔류를 허용할 수 있다. 즉, 원료의 함량에 따라 원료의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량의 변화를 고려하여 생물 중의 잔류량으로 환산한 후 원료의 기준을 적용한다.
- ④ 로열젤리 및 프로폴리스는 벌꿀의 기준을 적용한다.
- ⑤ 축산물의 경우 “소, 돼지, 닭, 우유, 달걀” 및 수산물의 경우 “어류”는 이 고시에 별도로 잔류허용기준이 정해지지 아니한 경우 0.01 mg/kg 이하를 적용한다. 다만, 성장보조제(성장 촉진, 체중증가 등의 목적으로 사용하는 성분 등), 스테로이드성 항염증제는 ‘불검출’을 적용한다.
- ⑥ 상기 ⑤이외의 식용동물 등에 대해 이 고시에 별도로 잔류허용기준이 정해지지 아니한 경우 다음 각 항의 기준을 순차적으로 적용한다.
- ㉠ CODEX 기준
- ㉡ 유사 식용동물의 잔류허용기준 중 해당부위의 최저기준. 즉, 기준이 정하여지지 아니한 포유류 중 반추동물, 포유류 중 비반추동물, 가금류, 어류 및 갑각류는 각각 기준이 정하여진 반추동물, 비반추동물, 가금류, 어류, 갑각류 해당 부위의 기준 중 최저기준(단, 비반추동물 중 말은 기준이 있는 반추동물에 해당하는 기준 적용)
- ㉢ 항균제에 대하여 잔류기준을 0.01 mg/kg 이하로 적용
- (2) 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준은 [별표 5]와 같으며, 해당 기준 이하를 말한다.
- (3) 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준 설정이 필요 없는 물질

「약사법」 상 사용·허가된 동물용의약품 및 외국에서 해당 국가의 법률에 따라 합법적으로 사용되는 동물용의약품에 함유된 유효성분 중 아래의 사유에 해당되는 경우 잔류허용기준 설정이 필요 없으며, 그 대상성분은 [별표 6]과 같다.

- ① 사람이 섭취하는 식품, 식품첨가물 또는 동물이 섭취하는 사료 등 다음 중 어느 하나의 정상구성성분
 - ㉠ 「식품위생법」에서 식품의 원료 및 식품첨가물로 정하고 있는 것
 - ㉡ 「축산물 위생관리법」에서 축산물로 정하고 있는 것
 - ㉢ 「건강기능식품에 관한 법률」에서 건강기능식품으로 정하고 있는 것
 - ㉣ 「사료 등의 기준 및 규격」(농림축산식품부 고시) 제4조 및 제5조에서 정하고 있는 단미사료 및 보조사료
- ② 일반적으로 인체에 위해를 미치지 않는 것이 명확한 성분으로서 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우
 - ㉠ 생약으로서 사람이 섭취할 수 있거나 의약품의 원료로 사용되는 물질
 - ㉡ 동물의 체내에서 정상적으로 생성되거나 자연계에 존재하여 동물의 체내에 포함되어 있는 물질 또는 구성성분
 - ㉢ 동물의 체내에서 빠르게 분해·배출되어 식품에 잔류하지 않는 성분(단, 대사물질에 독성이 있는 경우 제외)
 - ㉣ 그 외에 안전성이 확보된 것으로 식약처장이 정하는 물질

9) 부정물질

(1) 발기부전치료제, 비만치료제, 당뇨병치료제 등 의약품성분과 그 유사물질은 검출되어서는 아니 된다. 이에 해당되는 물질은 아래와 같다.

① 발기부전치료제 및 그 유사물질

번호	물 질 명
1	실테나필(sildenafil)
2	타다라필(tadalafil)
3	바데나필(vardenafil)
4	유데나필(udenafil)
5	미로데나필(miroadenafil)
6	아바나필(avanafil)
7	호모실테나필(homosildenafil)
8	홍데나필(hongdenafil)
9	하이드록시호모실테나필(hydroxy homosildenafil)
10	아미노타다라필(amino tadalafil)

번호	물 질 명
11	슈도바테나필(pseudo-vardenafil)
12	하이드록시홍테나필(hydroxy hongdenafil)
13	디메틸실테나필(dimethylsildenafil)
14	잔소안트라필(xanthoanthrafil)
15	하이드록시바테나필(hydroxyvardenafil)
16	노르네오실테나필(norneosildenafil)
17	데메틸홍테나필(demethylhongdenafil)
18	피페리디노홍테나필(piperidinohongdenafil)
19	카보테나필(carbodenafil)
20	치오실테나필(thiosildenafil)
21	디메틸치오실테나필(dimethylthiosildenafil)
22	아세틸바테나필(acetylvaridenafil)
23	벤질실테나필(benzylsildenafil)
24	노르네오바테나필(norneovardenafil)
25	옥소홍테나필(oxohongdenafil)
26	치오호모실테나필(thiohomosildenafil)
27	데설포바테나필(desulfovardenafil)
28	니트로테나필(nitrodenafil)
29	싸이클로펜타나필(cyclopentynafil)
30	옥틸노르타다라필(octylnortadalafil)
31	클로로테나필(chlorodenafil)
32	신나밀테나필(cinnamylidenafil)
33	치오퀴나피페리필(thioquinapiperifil)
34	하이드록시치오호모실테나필(hydroxythiohomosildenafil)
35	클로로프레타다라필(chloropretadalafil)
36	하이드록시클로로테나필(hydroxychlorodenafil)
37	디클로로테나필(dichlorodenafil)
38	데메틸타다라필(demethyltadalafil)

번호	물 질 명
39	아세트아미노타다라필(acetaminotadalafil)
40	메틸하이드록시호모실테나필(methylhydroxyhomosildenafil)
41	프로폭시페닐치오호모실테나필(propoxyphenylthiosildenafil)
42	프로폭시페닐치오하이드록시호모실테나필 (propoxyphenylthiohydroxyhomosildenafil)
43	프로폭시페닐치오실테나필(propoxyphenylthiosildenafil)
44	프로폭시페닐치오아일테나필(propoxyphenylthioaildenafil)
45	호모타다라필(homotadalafil)
46	아세트산(acetyl acid)
47	겐테나필(gendenafil)
48	이미다조사가트리아지논(imidazosagatriazinone)
49	cis-사이클로펜틸타다라필(cis-cyclopentyltadalafil)
50	trans-사이클로펜틸타다라필(trans-cyclopentyltadalafil)
51	이소프로필노르타다라필(Isopropylnortadalafil)
52	데스카본실테나필(descarbonsildenafil)
53	디치오프로필카보테나필(Dithiopropylcarbodenafil)
54	데설폰닐클로로실테나필(desulfonylchlorosildenafil)
55	데스메틸피페라지닐프로폭시실테나필(desmethylpiperazinylpropoxysildenafil)

② 비만치료제 및 그 유사물질

번호	물 질 명
1	시부트라민(sibutramine)
2	오르리스타트(orlistat)
3	데스메틸시부트라민(desmethylsibutramine)
4	디데스메틸시부트라민(didesmethylsibutramine)
5	클로로시부트라민(chlorosibutramine)
6	클로로시펜트라민(Chlorosipentramine)

③ 당뇨병치료제 및 그 유사물질

번호	물 질 명
1	글리벤클라미드(glibenclamide)
2	글리클라젯(gliclazide)
3	글리메피리드(glimepiride)
4	글리피젯(glipizide)

④ 기타 의약품 성분

번호	물 질 명
1	리오치로닌(T3)
2	레보치록신(T4)
3	에페드린(ephedrine)
4	플루옥세틴(fluoxetine)
5	펜플루라민(fenfluramine)
6	N-니트로소펜플루라민(N-nitrosofenfluramine)
7	페놀프탈레인(phenolphthaleine)
8	요힘빈(yohimbine)
9	이카린(icarine)
10	센노사이드(sennoside)
11	카스카로사이드(cascaroside)

10) 테트라하이드로칸나비놀(δ -9-Tetrahydrocannabinol, THC) 및 칸나비디올(Cannabidiol, CBD)기준

- (1) 삼(대마)씨앗 : THC 5 mg/kg 이하, CBD 10 mg/kg 이하
- (2) 삼(대마)씨유 : THC 10 mg/kg 이하, CBD 20 mg/kg 이하

11) 우루시올(urushiol) 성분 기준

- (1) 옷나무를 사용한 제품 : 불검출

12) 그레이아노톡신(Grayanotoxin) III 기준

- (1) 벌꿀 : 불검출

13) 식욕에 대한 규격

- (1) 휘발성염기질소(mg%) : 20 이하

14) 원유에 대한 규격

	우유(착유된 그대로의 것)	양유(착유된 그대로의 것)
세균수 및 체세포수	축산물 위생관리법 제4조2항의 규정에 의한 축산물의 위생등급에 관한 기준에 의함	1mL 당 500,000 이하 (표준한천평판배양법)
비중	1.028~1.034(15℃)	1.028~1.034(15℃)
산도	홀스타인종유 0.18% 이하 기타품종유 0.20% 이하	0.2% 이하
알콜시험	적합	—
진애검사	2.0mg 이하	—
관능검사	적합	—
가수검사	가수하여서는 아니 된다.	—

15) 수산물에 대한 규격

(1) 히스타민 : 냉동어류, 염장어류, 통조림, 건조 또는 절단 등 단순 처리한 것(어육, 필렛, 건
멸치 등) : 200 mg/kg 이하(고등어, 다랑어류, 연어, 꽂치, 청어, 멸치, 삼치, 정어리, 몽
치다래, 물치다래, 방어에 한한다)

(2) 복어독 기준

- ① 육질 : 10 MU/g 이하
- ② 껍질 : 10 MU/g 이하
- ③ 식용가능한 복어의 종류

	명 칭	학 명
1	복섬	<i>Takifugu niphobles</i> , <i>Takifugu alboplumbeus</i>
2	흰점복	<i>Takifugu poecilonotus</i> , <i>Takifugu flavipterus</i>
3	줄복	<i>Takifugu pardalis</i>
4	매리복	<i>Takifugu snyderi</i>
5	검복	<i>Takifugu porphyreus</i>
6	황복	<i>Takifugu obscurus</i>
7	눈불개복	<i>Takifugu chrysops</i>
8	자주복	<i>Takifugu rubripes</i>
9	참복	<i>Takifugu chinensis</i>
10	까치복	<i>Takifugu xanthopterus</i>
11	민밀복	<i>Lagocephalus inermis</i>
12	은밀복	<i>Lagocephalus wheeleri</i> , <i>Lagocephalus spadiceus</i>
13	흑밀복	<i>Lagocephalus gloveri</i> , <i>Lagocephalus cheesemani</i>
14	불룩복	<i>Sphoeroides pachygaster</i>

	명 칭	학 명
15	황점복	<i>Takifugu flavidus</i>
16	강담복	<i>ChiLonyxterus affinis</i> , <i>ChiLonyxterus reticulatus</i>
17	가시복	<i>Diodon holocanthus</i>
18	리투로가시복	<i>Diodon liturosus</i>
19	잔점박이가시복	<i>Diodon hystrix</i>
20	거복복	<i>Ostracion immaculatus</i>
21	까칠복	<i>Takifugu stictonotus</i>

(3) 일산화탄소 기준

- ① 수산물에 일산화탄소를 인위적으로 처리하여서는 아니 된다.
- ② 필렛(Fillet) 또는 썰거나 자른 냉동틸라피아, 냉동참치 및 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 처리 유무판정은 제8. 6. 6.13 6.13.5 자.에 따르며, 진공포장된 냉동틸라피아 및 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 처리 유무판정은 제8. 6. 6.13 6.13.5 차. 2)에 따른다.

16) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡슐류

- ① 봉해시험 : 적합하여야 한다.
- ② 비소(mg/kg) : 1.5 이하
- ③ 보존료 : 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 1.0 이하(파라옥시안식향산으로서)