

발간등록번호

11-1471000-100104-14

청림^이세상

알기 쉬운 식품 등의 자가품질검사 요령

2026. 4. 10.

Ministry of Food and Drug Safety



 식품의약품안전처

지침서 · 안내서 제 · 개정 점검표

명칭 **알기 쉬운 식품등의 자가품질검사 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 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 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 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" 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 확인사항 | <input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설 · 강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 진행하시기 바랍니다. |

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2026 년 4월 10 일

담당자
 황 인(부서장)

임 예 원
 최 종 동

이 안내서는 식품 등을 제조·가공하고자 하는 영업자를 대상으로 올바른 자가품질검사 수행에 도움을 드리고자 제작되었습니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식(‘~하여야 한다’ 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2026년 4월 10일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

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

전화번호: 043-719-2046

팩스번호: 043-719-2000

|| CONTENTS ||

Part 1. 식품등의 자가품질검사 가이드라인 1

- 1. 검사기준 2
- 2. 검사주기 및 항목 6
- 3. 검사방법 37

Part 2. 자주하는 질의응답 41

참 고 46

- 1. 자가품질위탁 시험·검사기관 46
- 2. 통합실험실정보관리시스템(LIMS) 안내 52
- 3. 최종 확인검사 대상(검체) 인계·인수증 53
- 4. 자가품질검사 관련 규정 54

식품등의 자가품질검사 가이드라인

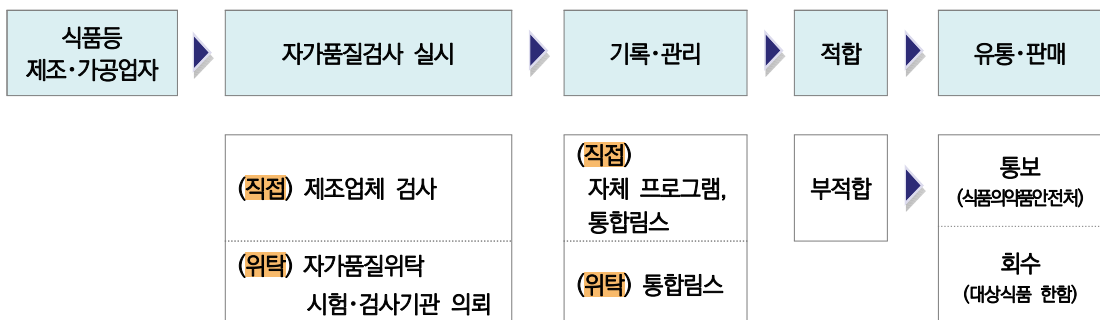
「식품위생법」에 따른 식품등의 자가품질검사에 대한 민원인 안내서임

■ 관련법령

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

■ 개요

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



1 검사 기준

1) 검사 주체

- 식품등(식품, 식품첨가물, 용기·포장)을 제조·가공하는 영업자
- 식품등을 제조·가공하는 영업자가 위탁 제조하는 경우 위탁 또는 수탁하는 제조·가공업자

2) 검사 대상

- 식품제조·가공업소에서 제조·가공하는 가공식품
- 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품
 - 즉석판매제조·가공 식품 중 자가품질검사 대상으로 정한 식품
- 식품첨가물제조업소에서 제조하는 식품첨가물
- 용기·포장류제조업소에서 제조하는 기구 및 용기·포장
- 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장(다만, 용기·포장류 제조업자가 자신의 용기·포장을 제조하기 위한 원료 성분(목재, 수지 등)은 대상이 아님)
 - (예시) 음료를 제조하는 식품제조·가공업소에서 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입하는 자사제품 제조용 페트용기

3) 검사 실시

- 판매를 목적으로 하는 제조·가공하는 품목(제품)별로 실시
 - (식품) 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목의 경우 식품유형별로 실시할 수 있음
 - (예시) ① 검사항목이 동일한 녹차와 우롱차를 생산하는 경우
 - 식품유형별(침출차)로 검사를 실시할 수 있으므로, 한 개 품목에 대해서만 검사 실시
 - ② 검사항목*이 동일하지 않는 과자 A, 유당처리를 한 과자 B를 생산하는 경우
 - 과자 A, 과자 B 품목별로 각각 검사 실시
 - * 과자 A: 세균수, 허용외 타르색소 등 / 과자 B: 산가, 세균수, 허용외 타르색소 등

- (기구 및 용기·포장) 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에도 재질별로 할 수 있음
- (주류) 「주류 면허 등에 관한 법률」 제29조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 경우에는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있음
- * 다만, 해당 검사는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 자가품질검사 항목을 포함해야 함

4) 검사 주기의 산정

- 자가품질검사는 처음으로 제품을 제조한 날을 기준으로 검사주기를 산정함
 - 해당 주기 내에 검사를 실시하여야 하며, 가급적 제품이 출고되기 전에 자가품질검사를 실시할 것을 권장함
 - (예시1) 검사주기가 1개월인 식품을 1월 20일 최초 제조하여 자가품질검사를 실시한 경우
 - 2월 20일 이후에 생산한 제품으로 해당 주기 내에 검사를 실시
 - (예시2) 검사주기가 1개월인 식품을 1월 20일 최초 제조하고, 2월 20일부터 4월 3일까지 생산을 중단한 이후 4월 4일부터 다시 제조한 경우
 - 1월 20일 제조 식품을 검사하고 검사 주기가 도래한 2월 20일부터 생산을 중단하였으므로 생산을 중단한 기간 동안은 검사를 하지 않으며, 다시 제품을 제조한 4월 4일 이후 제조한 제품에 대해 검사를 실시
- 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 용기포장은 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날 기준으로 산정함

5) 검사면제 및 검사항목의 생략

- (검사면제) 식품안전관리인증기준적용업소(HACCP 적용업소)에서 검사대상 식품에 대한 조사평가 결과가 90% 이상인 경우에는, 다음 연도 1년간 해당 식품에 대해 자가품질검사 면제
 - 다만, 조사평가 결과가 2회 이상인 경우에는 최근 조사평가 결과를 반영하여 면제 여부 결정
 - * (A업체) '25년 HACCP 조사·평가 결과 90% → '26년도 자가품질검사 면제
 - (B업체) '25년 3월 1차 조사·평가 결과 90%, 6월 2차 조사·평가 결과 85% → '26년 자가품질검사 수행
- (검사항목 생략) 식품제조·가공 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있음
 - (예시) 두부 제조·가공 시 타르색소를 원재료로 사용하지 않은 경우
 - 자가품질검사 시 타르색소 검사항목 생략

6) 검사의 기록·관리

- (직접검사) 자가품질검사를 하는 식품제조가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 시험·검사 장비에 검사결과의 변경 시, 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 함
 - 다만, 기록관리시스템의 설치·운영이 어려운 경우 통합 LIMS*를 사용하여 자가품질검사 결과 기록관리 가능

* 통합실험실정보관리시스템(<http://lims.mfds.go.kr>)

- (위탁검사) 자가품질검사에 관한 기록서는 2년간 의무적으로 보관하여야 함

* 검사 내용, 결과, 판정 등 검사에 관한 모든 내용을 기록한 것

7) 검사결과에 따른 조치

- 부적합 판정시 지체없이 식품의약품안전처에 통보* 후 다음에 따라 조치

* 식약처 통합민원상담 부적합식품긴급통보(<https://coop.foodsafetykorea.go.kr>)

- (회수 대상) 「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

○ 자가품질검사를 하지 아니하거나 관련 규정을 준수하지 않은 경우

| 위반사항 | 행정처분 기준 | | |
|---|-----------------------------------|----------------|-----------------|
| | 1차위반 | 2차위반 | 3차위반 |
| 가. 자가품질검사를 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. 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우 | 영업정지 5일 | 영업정지 15일 | 영업정지 1개월 |
| 다. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 「식품 의약품 분야 시험 검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사 기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우 | 영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기 | | |
| 라. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였음에도 그 사실을 보고하지 않은 경우 | 영업정지 1개월 | 영업정지 2개월 | 영업정지 3개월 |

2 검사 주기 및 검사 항목

1) 검사 주기

「식품위생법 시행규칙」 별표 12에서 업종별로 식품유형에 따른 검사주기를 정함

- 식품제조·가공업자는 식품유형에 따라 1~6개월마다 1회 이상 실시
 - 식품제조·가공업자가 자신의 제품 만들기 위하여 수입한 용기·포장의 경우 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 실시함
- 즉석판매제조·가공업자는 검사대상으로 정해진 식품유형에 한해 9개월마다 1회 이상 실시
 - 「식품위생법 시행규칙」 별표15 제2호에 따라 즉석판매제조·가공업소 내에서 가공식품, 축산물가공품, 수입식품을 털어서 판매하는 식품*의 경우 검사를 실시하지 않을 수 있음
 - * 다만, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수영양식품(체중 조절용 조제식품 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품(치즈류는 제외)은 제외
- 식품첨가물, 기구 등 살균소독제는 6개월마다 1회 이상 실시
- 기구 또는 용기·포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 실시

2) 검사 항목

「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(고시)에서 정하는 식품유형별 검사항목에 따름

- * 다만, 「식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품유형의 기준 및 규격 항목이 신설되거나 삭제된 경우 또는 식품유형이 신설된 경우에는 해당 식품의 기준 및 규격을 적용하여 검사할 수 있음

① 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 식품

① 식품유형별 검사항목에 따라 실시

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

국가법령정보센터(<http://laws.go.kr>) → 행정규칙 → '식품 등의 자가품질 검사항목 지정' 검색
→ 구체적인 검사항목(별표1~별표4) 확인

② 특정 제조공정을 거치는 식품

⇒ [별표 1]과 함께 [별표 2]의 검사항목을 적용하여 검사

- 특정 제조공정이란 분말, 가루, 환제품을 제조하기 위하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우를 말함

■ (예시) 분쇄공정을 거친 환 제품 → 식품유형별 검사항목 + 금속성 이물(씻가루)

③ 영유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품

⇒ [별표 1]과 함께 [별표 3]의 검사항목을 적용하여 검사

■ (예시) 유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 과자 제품(살균·멸균하지 않은 제품)의 경우

→ 식품유형별 검사항목 + 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 바실루스 세레우스

√ 영·유아용으로 표시하여 판매하는 식품(「식품의 기준 및 규격」 제3. 영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격)

‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 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

√ 고령자용으로 표시하여 판매하는 식품(「식품의 기준 및 규격」 제3. 영·유아용, 고령자용 또는 대체식품으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격)

‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 24. 기타식품류(다만, 기타가공품은 제외)에 해당하는 식품 중 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품

④ 통·병조림식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품

⇒ [별표 1]과 함께 [별표 4]의 검사항목을 적용하여 검사함. 다만, 식육함유가공품(비살균제품), 어육가공품류(비살균제품) 또는 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 냉동식품 규격을 적용받지 않음

■ (예시) 과채가공품(가열하지 않고 섭취하는 냉동식품/살균)제품의 경우

→ 식품유형별 검사항목 + 세균수(발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품 제외), 대장균군

⑤ 위 기준에 따라 검사항목을 적용함에 있어 중복되는 경우

⇒ 강화된 기준 및 규격항목을 적용

- (예시) 즉석조리식품(멸균제품)이면서 레토르트식품인 제품의 자가품질 검사항목

→ 즉석조리식품의 검사항목 세균수, 향색포도상구균, 살모넬라와 레토르트의 검사항목인 세균발육 모두를 검사하지 않고, 강화된 기준인 세균발육 항목만 실시

- √ “통·병조리식품”이란?(「식품의 기준 및 규격」 제4. 장기보존식품의 기준 및 규격)
제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과 하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말함
- √ “레토르트 식품”이란?(「식품의 기준 및 규격」 제4. 장기보존식품의 기준 및 규격)
제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과 하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말함
- √ “냉동식품”이란?(「식품의 기준 및 규격」 제4. 장기보존식품의 기준 및 규격)
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

① 「축산물의 자가품질검사 규정」에 따른 축산물가공품*의 유형별 검사항목에 따라 실시

* 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품

- (예시) 즉석판매제조·가공업에서 돈까스(비살균 분쇄가공육제품)를 제조한 경우 → 축산물가공품 양념육류의 분쇄가공육제품 중 비살균제품(가열하여 섭취하는 제품)은 ‘아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균’ 항목 검사

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

② 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품

⇒ 「축산물의 자가품질검사 규정」 [별표 1]과 함께 [별표 2]의 검사항목을 적용하여 검사

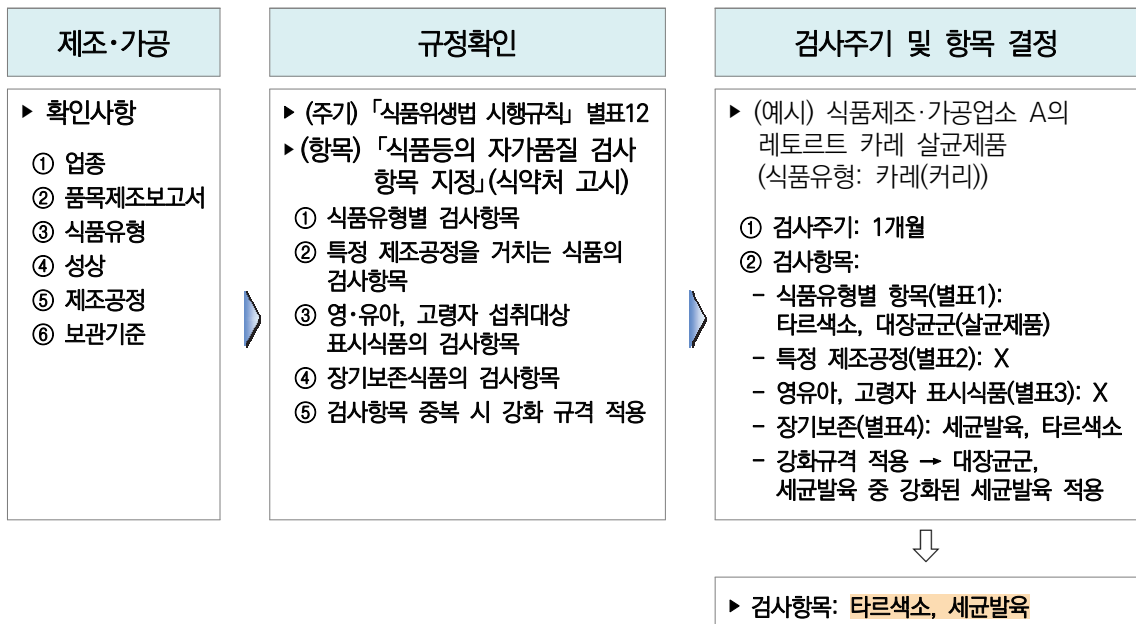
③ 식품첨가물제조업소에서 제조·가공한 식품첨가물

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

④ 기구 및 용기·포장

- 기구 또는 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함)은 동일 재질별로 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 재질별 규격에 대하여 실시
 - (예시) 폴리프로필렌(PP) 재질의 용기·포장을 갈색과 녹색 2가지 색상으로 제조하는 경우 → 제품의 재질이 동일하다면 색상이 다르더라도 하나의 제품에 대하여 재질별 성분에 관한 규격 검사

□ 검사 주기 및 항목 결정도



붙임1 식품유형별 검사주기 및 검사항목

※ 해당 표 내 검사항목은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에 따른 식품유형별 검사항목을 정리한 것으로 제품 특성에 따라 특정 공정이 추가(별표2)되거나 영유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품(별표3), 장기보존식품(별표4)의 경우 해당 고시의 각 별표에 정해진 검사항목을 추가 또는 강화된 규격으로 검사하여야 함

1. 식품제조·가공업

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|------------------|-----|------|------|--|
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | | 과자 | 3 | 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 | 3 | 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 | 3 | 허용외 타르색소, 산화방지제 |
| | | 빵류 | 2 | 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 | 3 | 대장균, 보존료 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|--------------------|--------------|-----------|----------|--|
| 2. 빙과류 | 2-3. 빙과 | 빙과 | 1 | 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군 |
| | 2-4. 얼음류 | 식용얼음 | 1 | 세균수, 대장균군 |
| | | 어업용얼음 | 1 | 세균수, 대장균군 |
| 3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류 | 3-1. 코코아가공품류 | 코코아매스 | 3 | - |
| | | 코코아버터 | 3 | - |
| | | 코코아분말 | 3 | 납, 카드뮴 |
| | | 기타 코코아가공품 | 3 | 황색포도상구균, 살모넬라 |
| | 3-2. 초콜릿류 | 초콜릿 | 3 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 밀크초콜릿 | 3 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 화이트초콜릿 | 3 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 준초콜릿 | 3 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 초콜릿가공품 | 3 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 4. 당류 | 4-1. 설탕류 | 설탕 |
| 기타설탕 | 3 | 납, 이산화황 | | |
| 4. 당류 | 4-2. 당시럽류 | 당시럽류 | 3 | 사카린나트륨, 납 |
| | 4-3. 올리고당류 | 올리고당 | 3 | 납 |
| | | 올리고당가공품 | 3 | 납 |
| | 4-4. 포도당 | 포도당 | 3 | 납 |
| | 4-5. 과당류 | 과당 | 3 | 납 |
| 기타과당 | | 3 | 납 | |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|--------------|-------------|-------------------|------|--|
| | 4-6. 엿류 | 물엿 | 3 | 사카린나트륨, 납 |
| | | 기타엿 | 3 | 사카린나트륨, 납 |
| | | 덱스트린 | 3 | 사카린나트륨, 납 |
| | 4-7. 당류가공품류 | 당류가공품 | 3 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다) |
| 5. 잼류 | | 잼 | 3 | 타르색소, 보존료, 납 |
| | | 기타잼 | 3 | 보존료, 납 |
| 6. 두부류 또는 묵류 | | 두부 | 3 | 대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 유바 | 3 | 대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 가공두부 | 3 | 대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 묵류 | 3 | 대장균군(충전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| 7. 식용유지류 | 7-1. 식물성유지류 | 콩기름(대두유) | 1 | 벤조피렌 |
| | | 옥수수기름(옥배유) | 1 | 벤조피렌 |
| | | 채종유(유채유 또는 카놀라유) | 1 | 벤조피렌 |
| | | 미강유(현미유) | 1 | 벤조피렌 |
| | | 참기름 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 추출참깨유 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 들기름 | 2 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 추출들깨유 | 2 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) | 1 | 벤조피렌 |
| | | 해바라기유 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 목화씨기름(면실유) | 1 | 벤조피렌 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|------------|-----------------|--|------------------|--|
| | | 땅콩기름 (낙화생유) | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 올리브유 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 팜유류 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 야자유 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 고추씨기름 | 1 | 벤조피렌 |
| | | 기타식물성유지 | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | 7-2. 동물성유지류 | 어유 | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 기타동물성유지 | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | 7-3. 식용유지가공품 | 혼합식용유 | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 향미유 | 1 | 벤조피렌, 타르색소 |
| | | 가공유지 | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 쇼트닝 | 1 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 마가린 | 1 | 타르색소, 산화방지제, 보존료 |
| 모조치즈 | | 3 | 대장균군, 허용외 타르색소 | |
| 식물성크림 | | 3 | 대장균군(건조제품은 제외한다) | |
| 기타 식용유지가공품 | 3 | 산가, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) | | |
| 8. 면류 | | 생면 | 3 | 타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다) |
| | | 숙면 | 3 | 타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다) |
| | | 건면 | 3 | 타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다) |
| | | 유당면 | 3 | 타르색소, 보존료, 대장균(주정처리제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다) |
| 9. 음료류 | 9-1. 다류 | 침출차 | 3 | 타르색소, 납 |
| | | 액상차 | 3 | 타르색소, 납, 세균수, 대장균군 |
| | | 고형차 | 3 | 타르색소, 납 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|--|---|---------------------|--|---|
| | 9-2. 커피 | 커피 | 3 | 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·채소류음료 (단, 비가열음료는 1개월마다 검사) | 농축과·채즙 (또는 과·채분) | 2 | 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 | | 2 | 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 | | 2 | 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. 탄산음료류 (단, 비가열음료는 1개월마다 검사) | 탄산음료 | 2 | 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료 | |
| | 탄산수 | 2 | 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료 | |
| 9-5. 두유류 (단, 비가열음료는 1개월마다 검사) | 원액두유 | 2 | 세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다) | |
| | 가공두유 | 2 | 세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다) | |
| 9-6. 발효음료류 (단, 비가열음료는 1개월마다 검사) | 유산균음료 | 2 | 세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료 | |
| | 효모음료 | 2 | 세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료 | |
| | 기타발효음료 | 2 | 세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료 | |
| 9-7. 인삼·홍삼음료 (단, 비가열음료는 1개월마다 검사) | 인삼·홍삼음료 | 2 | 타르색소, 납, 세균수, 대장균군, 보존료 | |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|----------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|--|
| | 9-8. 기타음료 (단, 비가열음료는 1개월마다 검사) | 혼합음료 | 2 | 납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료 |
| | | 음료베이스 | 2 | 납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료 |
| 10. 특수영양식품 | 10-2. 영아용 조제식 | 영아용 조제식 | 1 | 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 | 1 | 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 | 1 | 사카린나트륨, 타르색소, 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(분말제품은 제외한다), 크로노박터(영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다) |
| | 10-5. 체중조절 용 조제식품 | 체중조절용 조제식품 | 1 | 대장균군, 바실루스 세레우스 |
| | 10-6. 임신·수유 부용식품 | 임산·수유부용식품 | 1 | 대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소 |
| | 10-7. 고령자용 영양조제식품 | 고령자용 영양조제 식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | 11. 특수의료용도 식품 | 11-1. 표준형 영양조제식품 | 일반 환자용 균형영양조제식품 | 1 |
| 당뇨환자용 영양조제식품 | | | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| 신장질환자용 영양조제식품 | | | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| 장질환자용 단백 가수분해 영양조제식품 | | | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|---------------------|-------------------|---------------------|--|------------------------------|
| | | 암환자용 영양조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 고혈압환자용 영양조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 폐질환자용 영양조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 간경변환자용 영양조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 열량 및 영양공급용 식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 연하곤란자용 점도조절 식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 수분 및 전해질보충용 조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| 11-2. 맞춤형 영양조제식품 | 선천성대사질환자용 조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함) | |
| | 영·유아용 특수조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함) | |
| | 기타환자용 영양조제식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함) | |
| 11-3. 식단형 식사관리식품 | 당뇨환자용 식단형 식품 | 1 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) | |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|--------|-----|---------------|------|--|
| | | 신장질환자용 식단형 식품 | 1 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |
| | | 암환자용 식단형 식품 | 1 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |
| | | 고혈압환자용 식단형 식품 | 1 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |
| 12. 장류 | | 한식메주 | 3 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료 |
| | | 개량메주 | 3 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 타르색소, 보존료 |
| | | 한식간장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 양조간장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 산분해간장 | 3 | 타르색소, 보존료, 3-MCPD |
| | | 효소분해간장 | 3 | 타르색소, 보존료 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|----------|--------------|---------|------|---|
| | | 혼합간장 | 3 | 타르색소, 보존료, 3-MCPD(산분해간장 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 제품으로, 원료용 산분해간장의 자가품질검사가 적합한 경우 검사를 생략한다) |
| | | 한식된장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 된장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 고추장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 춘장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 청국장 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| | | 혼합장 | 3 | 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다) |
| | | 기타장류 | 3 | 타르색소, 보존료 |
| 13. 조미식품 | 13-1. 식초 | 발효식초 | 1 | 총산, 타르색소, 보존료 |
| | | 희석초산 | 1 | 총산, 타르색소, 보존료 |
| | 13-2. 소스류 | 소스 | 1 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 허용외 타르색소 |
| | | 마요네즈 | 1 | 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 토마토케첩 | 1 | 허용외 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) |
| | | 복합조미식품 | 1 | 허용외 타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) |
| | 13-3. 카레(커리) | 카레(커리)분 | 1 | 타르색소 |
| | | 카레(커리) | 1 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균제품은 제외한다) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|----------------------|----------------------|-----------------|------|---|
| 14. 절임류 또는 조림류 | 13-4. 고춧가루 또는 실고추 | 고춧가루 | 3 | 곰팡이수, 타르색소, 클로스트리디움 퍼프린젠스 |
| | | 실고추 | 3 | 타르색소 |
| | 13-5. 향신료가공품 | 천연향신료 | 3 | 위화물, 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다) |
| | | 향신료조제품 | 3 | 타르색소(고추냉이가공품 또는 겨자가공품은 제외), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(다만, 살균제품 또는 건조제품은 제외한다), 곰팡이수(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한한다) |
| | 13-6. 식염 | 천일염 | 3 | - |
| | | 재제소금 (재제조소금) | 3 | 납, 카드뮴 |
| | | 태움·용융소금 | 3 | 납, 카드뮴 |
| | | 정제소금 | 3 | 납, 카드뮴 |
| | | 기타소금 | 3 | 납, 카드뮴 |
| | | 가공소금 | 3 | 납, 카드뮴 |
| | 14-1. 김치류 | 김치 | 3 | 납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다) |
| | | 김치속 | 3 | 납, 카드뮴, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한한다) |
| | 14-2. 절임류 | 절임식품 | 3 | 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(다만, 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료 |
| | | 당절임 | 3 | 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소(밀봉 및 가열 살균 또는 멸균처리한 제품은 제외한다), 보존료 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|--------------------|-----------------------|-----------------|----------------|--|
| | 14-3. 조림류 | 조림류 | 3 | 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 타르색소, 보존료 |
| 15. 주류 | 15-1. 발효주류 | 탁주 | 6 | 메탄올, 보존료 |
| | | 약주 | 6 | 메탄올, 보존료 |
| | | 청주 | 6 | 메탄올 |
| | | 맥주 | 6 | 메탄올 |
| | | 과실주 | 6 | 메탄올, 보존료, 납(포도주에 한한다) |
| | 15-2. 증류주류 | 소주 | 6 | 메탄올, 알데히드 |
| | | 위스키 | 6 | 메탄올, 알데히드 |
| | | 브랜드 | 6 | 메탄올, 알데히드 |
| | | 일반증류주 | 6 | 메탄올, 알데히드 |
| | | 리큐르 | 6 | 메탄올 |
| | 15-3. 기타주류 | 기타 주류 | 6 | 메탄올 |
| 15-4. 주정 | 주정 | 6 | 알데히드, 메탄올, 염화물 | |
| 16. 농산 가공식품류 | 16-1. 전분류 | 전분 | 3 | 회분 |
| | | 전분가공품 | 3 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다) |
| | 16-2. 밀가루류 | 밀가루 | 3 | 회분 |
| | | 영양강화 밀가루 | 1 | 회분 |
| | 16-3. 땅콩 또는 견과류가공품 | 땅콩버터 | 1 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) |
| | | 땅콩 또는 견과류가공품 | 1 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합) |
| | 16-4. 시리얼류 | 시리얼류 | 1 | 대장균군 |
| | 16-5. 찌쌀 | 찌쌀 | 1 | 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합), 이산화황, 납, 카드뮴 |
| | 16-6. 효소식품 | 효소식품 | 1 | 조단백질, α -아밀라아제, 프로테아제, 대장균 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|-----------------------|--------------------|----------|------|--|
| | 16-7. 기타 농산가공품류 | 과·채가공품 | 1 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 곡류가공품 | 3 | 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) |
| | | 두류가공품 | 3 | 산가(대두분, 유탕·유처리식품에 한한다. 다만, 탈지 대두분은 제외한다), 과산화물가(유탕·유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다) |
| | | 서류가공품 | 3 | 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 | 3 | 산가(참깨분, 유탕·유처리식품에 한한다. 다만 탈지 참깨분은 제외한다.), 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 | 2 | 아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) |
| 18. 알가공품류 | 18-2. 알함유가공품 | 알함유가공품 | 2 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다), 살모넬라 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|--------------------|--------------------------|-----------------|------|--|
| 19. 유함유가공품 | 19-14. 유함유가공품 | 유함유가공품 | 1 | 대장균,(비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균 |
| 20. 수산 가공식품류 | 20-1. 어육가공품류 | 어육살 | 1 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 연육 | 1 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 어육반제품 | 1 | 타르색소, 보존료 |
| | | 어묵 | 1 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 어육소시지 | 1 | 아질산이온, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 기타 어육가공품 | 1 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | 20-2. 젓갈류 | 젓갈 | 3 | 대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다) |
| | | 양념젓갈 | 3 | 대장균, 타르색소(명란젓은 제외한다), 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다) |
| | | 액젓 | 3 | 총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다) |
| | | 조미액젓 | 3 | 총질소, 대장균군, 타르색소, 보존료(다만, 식염함량이 8% 이하 제품에 한한다) |
| | 20-3. 건포류 | 조미건어포 | 3 | 이산화황, 대장균, 황색포도상구균 |
| | | 건어포 | 3 | 이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다) |
| | | 기타 건포류 | 3 | 이산화황, 벤조피렌(훈제제품에 한한다) |
| | 20-4. 가공김(조미김 또는 구운김) | 가공김(조미김 또는 구운김) | 3 | 산가(유처리한 김에 한한다), 타르색소 |
| | 20-5. 한천 | 한천 | 1 | 열탕불용해잔사물, 붕산 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 |
|---------------|---------------------|-------------|------|---|
| | 20-6. 기타 수산물가공품 | 기타 수산물가공품 | 3 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다) |
| 21. 동물성 가공식품류 | 21-1. 기타식육 또는 기타알제품 | 기타식육 또는 기타알 | 2 | 휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성 대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다) |
| | | 기타동물성가공식품 | 2 | 휘발성염기질소(기타식육 100%제품에 한한다), 장출혈성대장균(원료용 분쇄육에 한한다), 보존료(식육이 함유된 제품에 한한다), 벤조피렌(훈제제품에 한한다) |
| | 21-2. 곤충가공식품 | 곤충가공식품 | 1 | 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 | 1 | 조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군 |
| | | 자라분말제품 | 1 | 조단백질, 히드록시프롤린, 대장균군 |
| | | 자라유제품 | 1 | 산가, 과산화물가, 팔밀올레산, 아라키돈산+에이코사펜타엔산, 대장균군 |
| | 21-4. 추출가공식품 | 추출가공식품 | 3 | 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 | 1 |
| 벌꿀 | | | 1 | 자당, 타르색소, 사카린나트륨 |
| 사양벌집꿀 | | | 1 | - |
| 사양벌꿀 | | | 1 | 자당, 타르색소, 사카린나트륨 |
| 22-2. 로열젤리류 | | 로열젤리 | 1 | 10-히드록시-2-데센산, 조단백질, 대장균 |
| | | 로열젤리제품 | 1 | 10-히드록시-2-데센산, 대장균 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | [별표1] 검사항목 | |
|--------------|-------------------------|----------------|-------|---|---|
| | 22-3. 화분가공식품 | 가공화분 | 1 | 조단백질, 타르색소, 대장균 | |
| | | 화분함유제품 | 1 | 조단백질, 타르색소, 대장균 | |
| 23. 즉석식품류 | 23-1. 생식류 | 생식제품 | 1 | 클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균 | |
| | | 생식함유제품 | 1 | 클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균 | |
| | 23-2. 즉석섭취·편의 식품류 | 즉석섭취식품 | 3 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수(멸균제품에 한한다) | |
| | | 신선편의식품 | 1 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 세균수(멸균제품에 한한다) | |
| | | 즉석조리식품 | 3 | 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균, 멸균제품은 제외한다), 황색포도상구균, 살모넬라 | |
| | | 간편조리세트 | 1 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함) | |
| | 23-3. 만두류 | 만두 | 3 | 사카린나트륨 | |
| | | 만두피 | 3 | 보존료 | |
| | 24. 기타식품류 | 24-1. 효모식품 | 효모식품 | 1 | 대장균 |
| | | 24-2. 기타가공품 | 기타가공품 | 3 | 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 제2025-94호, '25.12.30.〉

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | 검사항목 |
|---------------|-------------------------|--|------|--|
| 10. 특수영양식품 | 10-2. 조제식류 | 영아전기용 조제식 (2028년 1월 1일 부터 시행) | 1 | 사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 크로노박터(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다) |
| | | 영아후기용 조제식 (2028년 1월 1 일부터 시행) | 1 | 사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다) |
| | | 유아기용 조제식 | 1 | 사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다) |
| | 10-3. 영·유아용 이유식 | 영·유아용 이유식 | 1 | 사카린나트륨, 타르색소, 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(분말제품은 제외한다), 크로노박터(영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다) |
| | 10-4. 체중조절용 조제식품 | 체중조절용 조제 식품 | 1 | 대장균군, 바실루스 세레우스 |
| | 10-5. 임산·수유부용 식품 | 임산·수유부용식품 | 1 | 대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소 |
| | 10-6. 고령자용 영양조제식품 | 고령자용 영양조 제 식품 | 1 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |

2 즉석판매제조·가공업

① 가공식품

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | 검사항목 |
|------------------|------------|---|------|--|
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | | 과자 (크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다) | 9 | 산기(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[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기훈입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다], 허용 외 타르색소 |
| | | 빵류 (크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다) | 9 | 허용외 타르색소, 보존료, 황색포도상구균[다만, 크림(우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기훈입 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 공기훈입 등의 가공공정을 거친 것을 말한다)을 도포 또는 충전 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것에 한한다] |
| 2. 병과류 | 2-3. 병과 | 병과 | 9 | 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군 |
| | 2-4. 얼음류 | 식용얼음 | 9 | 세균수, 대장균군 |
| | | 어업용얼음 | 9 | 세균수, 대장균군 |
| 4. 당류 | 4-1. 설탕류 | 설탕 | 9 | 납, 이산화황 |
| | | 기타설탕 | 9 | 납, 이산화황 |
| | 4-3. 올리고당류 | 올리고당 | 9 | 납 |
| | | 올리고당가공품 | 9 | 납 |
| | 4-4. 포도당 | 포도당 | 9 | 납 |
| | 4-5. 과당류 | 과당 | 9 | 납 |
| 기타과당 | | 9 | 납 | |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | 검사항목 |
|--------------------|----------------|-------------------------------------|------|--------------------------------|
| 6. 두부류 또는 묵류 | | 두부 | 9 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 유바 | 9 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 가공두부 | 9 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 묵류 | 9 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| 7. 식용유지류 | 7-1. 식물성유지류 | 콩기름(대두유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 옥수수기름(옥배유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 채종유(유채유 또는 카놀라유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 미강유(현미유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 참기름 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 추출참깨유 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 들기름 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 추출들깨유 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | 검사항목 |
|--------|----------------|---------------------------|--|--|
| | | 해바라기유 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 목화씨기름(면실유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 땅콩기름(낙화생유) (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 올리브유 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 팜유류 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 야자유 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 고추씨기름 (압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌 |
| | | 기타식물성유지(압착식용유만 해당) | 9 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| 9. 음료류 | 9-2. 커피 | 커피 | 9 | 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) | 9 | 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 | | 9 | 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) | |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | 검사항목 |
|-----------------|---------------|---------|------|---|
| | | 과·채음료 | 9 | 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. 탄산음료류 | 탄산음료 | 9 | 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료 |
| | | 탄산수 | 9 | 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료 |
| | 9-5. 두유류 | 원액두유 | 9 | 세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다) |
| | | 가공두유 | 9 | 세균수, 대장균군(멸균제품은 제외한다) |
| | 9-6. 발효음료류 | 유산균음료 | 9 | 세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료 |
| | | 효모음료 | 9 | 세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료 |
| | | 기타발효음료 | 9 | 세균수(살균제품에 한한다), 대장균군, 보존료 |
| | 9-7. 인삼·홍삼음료 | 인삼·홍삼음료 | 9 | 타르색소, 납, 세균수, 대장균군, 보존료 |
| | 9-8. 기타음료 | 혼합음료 | 9 | 납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료 |
| | | 음료베이스 | 9 | 납, 카드뮴, 세균수(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다), 대장균군, 보존료 |
| 13. 조미식품 | 13-2. 소스류 | 소스 | 9 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 허용외 타르색소 |
| 17. 식육가공품 및 포장육 | 17-7. 식육함유가공품 | 식육함유가공품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라(살균제품에 해당된다), 보존료, 벤조피렌(훈제제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) |
| 20. 수산가공 식품류 | 20-1. 어육가공품류 | 연육 | 9 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사주기 | 검사항목 |
|---------------------|-------------------------|---|------|---|
| | | 어묵 | 9 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 어육소시지 | 9 | 아질산이온, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| | | 기타 어육가공품 | 9 | 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 보존료 |
| 21. 동물성 가공식품류 | 21-4. 추출가공식품 | 추출가공식품 | 9 | 타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균군(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품에 한한다), 대장균(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다) |
| 23. 즉석식품류 | 23-2. 즉석섭취·편의 식품류 | 즉석섭취식품 (도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다) | 9 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수(멸균제품에 한한다) |
| | | 신선편의식품 | 9 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 바실루스 세레우스, 세균수(멸균제품에 한한다) |
| | | 즉석조리식품 (순대류만 해당한다) | 9 | 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균, 멸균제품은 제외한다), 황색포도상구균, 살모넬라 |
| | | 간편조리세트 | 9 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함) |

② 축산물 가공품

| 분류 | 유형 | | 검사주기 | 검사항목 |
|-----------------------|--|-----------|------|--|
| 1-1. 아이스크림류 | 아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림 | | 9 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 1-2. 아이스크림믹스 스류 | 아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스크림믹스 | 멸균 제품 | 9 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 9 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 2-1. 동물성유지류 | 식용우지, 식용돈지 | | 9 | 산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제 |
| | 원료우지, 원료돈지 | | 9 | 산가, 산화방지제 |
| 3-1. 조제유류 | 영아용 조제유 | 공통 | 9 | 수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| | | 멸균제품 | | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 크로노박터, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 성장기용 조제유 | 공통 | 9 | 수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| | | 멸균제품 | | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 크로노박터, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-1. 햄류 | 햄, 생햄, 프레스햄 | 멸균제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

| 분류 | 유형 | | 검사주기 | 검사항목 | |
|----------------|-------------------------|--------|-------------|------|--|
| | 비살균 제품 | 그 외 제품 | | | |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생함에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| 4-2. 소시지류 | 소시지, 발효소시지, 혼합소시지 | 멸균제품 | | 9 | 아질산이온, 보존료, 세균수, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | | 9 | 아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군, 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | | 9 | 아질산이온, 보존료, 장출혈성 대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함) |
| 4-3. 베이컨류 | 베이컨류 | 멸균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| 4-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | 멸균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| 4-5. 양념육류 | 양념육, 갈비가공품 | 멸균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

| 분류 | 유형 | | 검사주기 | 검사항목 | |
|---------------|----------|-------------|-------------|---|---|
| 4-6. 식육추출 가공품 | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 | |
| | 분쇄가공육제품 | 멸균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 |
| | | 살균제품 | | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 |
| | | | 그 외 제품 | 9 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균 |
| | 식육케이싱 | 멸균제품 | | 9 | 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | | 9 | 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 9 | 타르색소, 보존료 |
| | 식육추출 가공품 | 멸균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 9 | 타르색소 |
| 살균 제품 | | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 타르색소, 대장균군 | |
| 비살균 제품 | | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 타르색소, 대장균 | |

| 분류 | 유형 | | 검사주기 | 검사항목 | |
|----------------------|--|-----------|-------------------|--|---------------------------------|
| 4-7. 식육간편 조리세트 | 식육간편조리세트 | | 9 | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함) | |
| 5-1. 알가공품 | 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단 | 멸균제품 | 9 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 살균제품 | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라 |
| 6-1. 우유류 | 우유, 환원유 | 멸균제품 | 9 | 산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 6-2. 가공유류 | 강화우유 | 멸균제품 | 9 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 유산균첨가우유 | 멸균제품 | 9 | 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 유당분해우유 | 멸균제품 | 9 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 가공유 | 멸균제품 | 9 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 9 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 6-3. 산양유 | 산양유 | 멸균제품 | 9 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |

| 분류 | 유형 | | 검사주기 | 검사항목 |
|-----------|--|--------|------|---|
| | | 그 외 제품 | 9 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-4. 발효유류 | 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말 | | 9 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-5. 버터유 | 버터유 | 멸균제품 | 9 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-6. 농축유류 | 농축우유 | 멸균제품 | 9 | 산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 9 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 탈지농축우유 | 멸균제품 | 9 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유 | | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-7. 유크림류 | 유크림 | | 9 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유크림 | 멸균제품 | 9 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 9 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-8. 버터류 | 버터, 가공버터 | | 9 | 산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |
| | 버터오일 | | 9 | 산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |

| 분류 | 유형 | | 검사주기 | 검사항목 |
|------------------------|---------------------------------|--------|------|--|
| 6-9. 치즈류 | 치즈 | | 9 | 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료 |
| | 가공치즈 | | 9 | 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료 |
| 6-10. 분유류 | 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유 | | 9 | 수분, 세균수, 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-11. 유청류 | 유청, 농축유청 | 멸균제품 | 9 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 9 | 세균수, 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유청단백분말 | | 9 | 세균수, 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-12. 유당 | 유당 | | 9 | 수분, 세균수, 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-13. 유단백 가수분해식품 | 유단백가수분해식품 | | 9 | 수분, 세균수, 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 축산물가공품의 경우 다음의 검사항목을 추가하여 검사

| 구분 | 검사주기 | 검사항목 |
|---------------------------|------|---|
| 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품 | 9 | 세균수(멸균제품 또는 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품, 그 외 식품 중 분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류를 제외한 식품에 한함), 대장균(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외) |
| 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품 | 9 | 대장균(살균제품에 한함), 대장균(비살균제품에 한함), 경도(경도조절식품에 한함), 점도(경도 20,000 N/m ² 이하의 점도조절 액상제품에 한함) |

3 검사 방법

1) 검체 채취방법

- 식품등의 영업자가 자가품질검사를 위한 검체 채취 수행
 - 검체는 검사목적, 검사항목 등을 고려하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하되,
 - 검사항목 중 미생물에 대한 항목이 포함되어 있는 경우 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위 포장상태 그대로 수거하되, 검체를 소분하여 채취할 경우 멸균된 기구·용기를 사용하여 무균적으로 채취하여야 함
 - 검체의 채취 및 취급방법에 대한 자세한 사항은 「식품의 기준 및 규격」제7. 검체의 채취 및 취급방법을 따름
- 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 의뢰하는 경우에는 원칙적으로 한글표시사항이 부착되어 있는 최소 판매단위 제품을 채취하여 검사 의뢰하는 것을 권장함.
 - * 다만, 벌크 등 제품은 예외적으로 소분하여 검체 채취하고 의뢰할 수 있음

2) 영업자 직접 검사

- 영업자는 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실과 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 함.
 - 다만 아래 경우에는 검사실을 갖추지 아니할 수 있음
 - ① 영업자가 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
 - ② 같은 영업자가 다른 장소에 같은 업종의 영업신고를 한 영업소에 검사실을 갖추고, 그 검사실에서 자가품질검사를 하려는 경우
 - ③ 같은 영업자가 설립한 식품관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 자가품질검사를 하려는 경우
 - ④ 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 자가품질검사를 하려는 경우

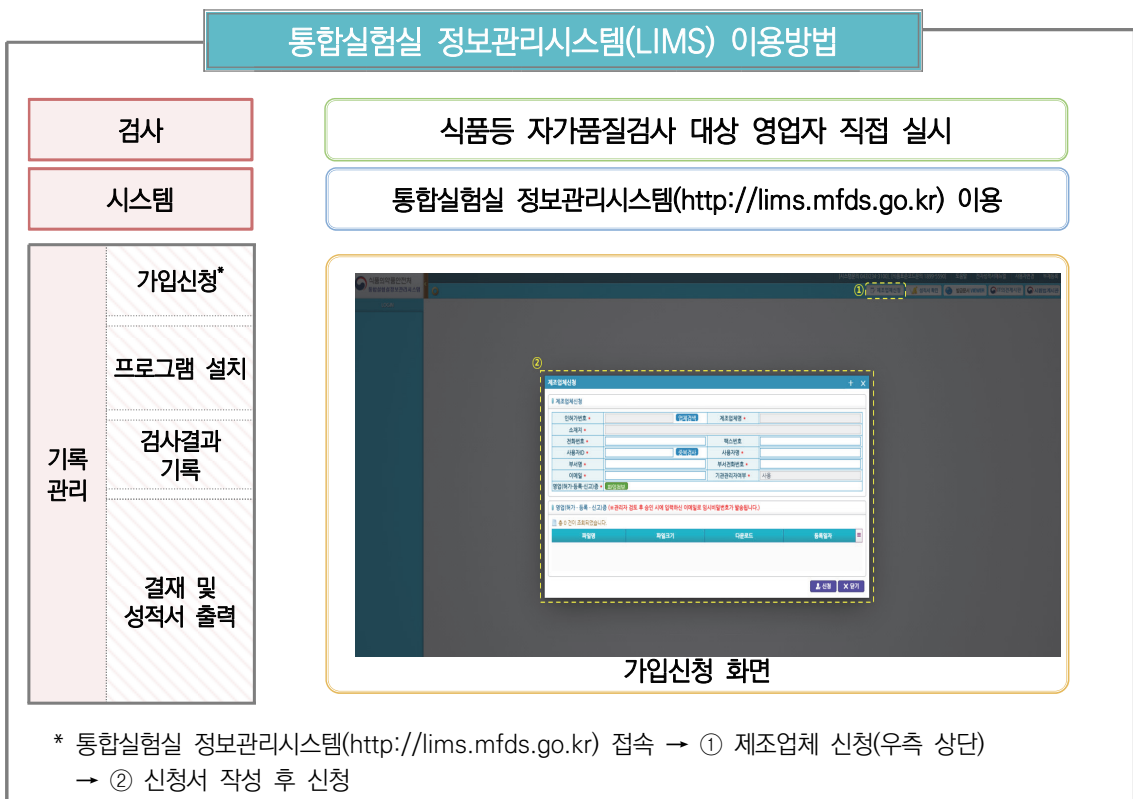
- ⑤ 같은 영업자, 동일한 기업집단(「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단)에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 영업자의 계열회사가 식품첨가물제조업, 축산물가공업, 건강기능식품전문제조업, 의약품·의약외품의 제조업, 화장품제조업, 위생용품제조업을 하면서 검사실을 갖추고 자가품질검사를 하려는 경우

○ 검사실, 검사장비 및 시약류에 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 시스템을 자체적으로 구비하여 운영하여야 함

- 업체 자체적으로 시스템을 갖추기 어려운 경우, 식품의약품안전처 통합실험실정보관리 시스템을 이용하여 기록관리 실시



3) 자가품질위탁 시험·검사기관 위탁

- 영업자는 자가품질검사를 위탁하는 경우 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따라 자가품질위탁 시험·검사기관으로 지정받은 검사기관에 검사주기에 맞춰 검사의뢰를 하여야 함

식품의약품안전처 홈페이지 → 정책정보 → 시험검사기관 → 시험검사기관 지정현황 → '식품(식품전문/자가품질위탁검사) 시험·검사기관 지정현황' 검색

- 영업자는 「식품위생법」 제31조의 3(자가품질검사의 확인검사)에 따라 자가품질검사 결과에 이의를 제기하기 위한 확인검사를 진행하기 위해, 최초 자가품질검사 의뢰 시 자가품질검사를 위한 검체와 함께 2개의 검체를 추가로 검체를 의뢰할 수 있음(자율적 운영)

- 이 경우 시험·검사기관은 1개의 검체로 자가품질검사를 수행하고, 2개의 추가 검체는 봉인하여 영업자가 보관할 수 있도록 인계함

* (예시) ① 영업자가 3개 검체를 의뢰 → ② 시험검사기관은 2개 검체는 봉인 조치 후 영업자에게 인계, 남은 1개 검체로 자가품질검사를 수행 → ③ 영업자는 봉인된 2개 검체를 보관하고 있다가 확인검사가 필요한 경우 시험·검사기관에 검사의뢰

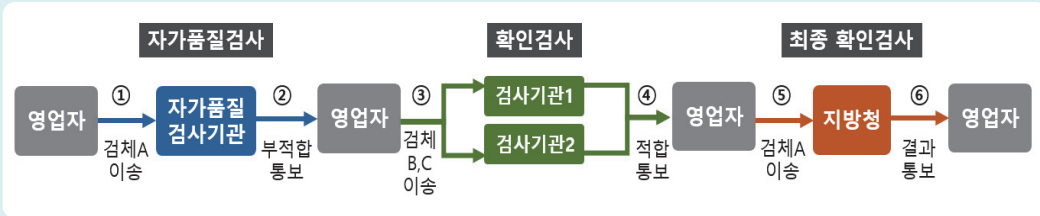
※ 다만, 이물, 미생물, 곰팡이독소, 잔류농약 및 잔류동물용의약품은 확인검사 대상에 해당하지 않기 때문에, 동 검사항목으로만 구성된 식품(또는 식품유형)은 확인검사를 대비하여 추가적인 2개 검체를 의뢰할 필요가 없음

◆ 확인검사란? (「식품위생법」 제31조의3)

자가품질 위탁검사의 경우, 영업자가 시험·검사기관의 검사 결과에 이의가 있으면, 2곳 이상의 시험·검사기관의 확인검사를 요청하고 확인검사 결과 모두 적합한 경우에 최종 확인검사를 요청할 수 있음. 단, 시간이 경과함에 따라 검사결과가 달라질 수 있는 이물, 미생물, 곰팡이독소, 잔류농약 및 잔류동물용의약품 검사항목은 확인검사 대상에서 제외됨

- 자가품질검사 기록서(성적서)는 2년간 의무적으로 보관하여야 함

◆ 확인검사의 진행절차는? (「식품위생법 시행규칙」 제31조의3, 제31조의5)



가. 자가품질검사

- ① 자가품질검사 의뢰: 한글표시사항이 부착되어 있는 최소 판매단위 제품을 채취하여 자가품질위탁 시험·검사기관에 검사를 의뢰
 - ※ 확인검사에 대비하여 자가품질검사용 검체와 함께 2개의 검체를 추가로 의뢰할 수 있음. 이 경우 시험검사기관은 이를 봉인하여 영업자에게 인계함
- ② 자가품질검사 결과 통보: 자가품질위탁 시험·검사기관에서 자가품질검사 결과를 영업자에게 통보

나. 확인검사

- ③-1 확인검사 요청: 영업자는 최초 자가품질위탁 시험·검사기관에서 봉인한 후 보관하고 있던 2개 검체를 2곳 이상의 다른 시험·검사기관에 확인검사 요청
 - ※ 같은 날 같은 제조공정으로 제조한 다른 제품으로도 확인검사를 의뢰할 수 있음
- ③-2 확인검사 요청사실 보고: 영업자는 관할 지자체와 지방식약청에 확인검사 요청사실을 보고 (「식품위생법 시행규칙」 별지 제17호의4서식)
 - * 구비서류: 자가품질검사 성적서, 확인검사 의뢰서
- ④ 확인검사 결과 확인: 2곳 이상의 시험·검사기관에서 성적서 수령

다. 최종 확인검사

- ⑤ 최종 확인검사 요청: 영업자는 확인검사 결과를 통보받은 날부터 60일 이내 최초 자가품질위탁 시험·검사기관에서 자가품질검사를 수행하고 남아 있는 잔여검체를 수령하여 관할 지방식품의약품 안전청에 최종 확인검사를 요청*(「식품위생법 시행규칙」 별지 제17호의6서식)
 - * 구비서류: 자가품질검사 성적서, 확인검사 검사성적서, 자가품질검사를 실시한 제품과 같은 제품임을 증명하는 자료**
 - ** 검사하고 남아 있는 검체인 경우에는 최종 확인검사 대상(검체) 인계·인수증(참고3) 등
 - ※ 자가품질위탁검사기관에 잔여 검체가 없는 경우 같은 날 같은 제조공정으로 제조한 다른 제품으로 최종 확인검사를 의뢰할 수 있음
- ⑥ 최종 확인검사 결과 확인: 관할 지방식품의약품안전청에서 최종 확인검사 요청일로부터 20일 이내 통보

자주하는 질의 응답



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 실시하는지?

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

Q3

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

- 🔍 기존에 신고된 즉석판매제조가공업 영업장과 한시적 영업장에서 생산하는 제품이 동일하다면, 기존 영업장에서 받은 자가품질검사로 1개월 이내로 영업하는 한시적 영업장에서의 자가품질 검사는 면제가 가능함

Q4

식품제조가공업소에서 자신의 제품을 제조하는데 사용하는 원료성 제품에 대하여 품목제조 보고를 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

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?

- 🔍 식품소분업 영업자는 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 29일에 최초로 제조하여 해당 제품으로 자가품질검사를 실시하였다면, 10월 29일 이후 생산된 제품에 대해 3개월 주기로 자가품질검사를 실시하여야 함
 다만, 10월 29일부터 해당 제품의 생산이 없다면, 해당 기간 동안 추가로 자가품질검사를 실시하지 않아도 되고, 10월 29일 이후 최초 제조·가공한 제품에 대하여 자가품질검사를 실시하고, 그 해당 제조·가공일을 기준으로 검사 주기가 다시 적용됨.

Q9

검사주기가 1개월인 식품은 자가품질검사 검사를 언제 의뢰하여야 하는지?

- 🔍 자가품질검사 주기는 처음으로 제품을 제조한 날을 기준으로 산정하며, 검사 대상 제품은 해당 주기 내에 검사를 의뢰하여야 함

Q10

해썹 적용업소는 자가품질검사를 면제 받을 수 있는지?

- 🔍 해썹 적용업소에서 검사대상 식품에 대한 조사평가 결과가 90% 이상인 경우에는, 다음 연도 1년간 해당 식품에 대해 자가품질검사가 면제됨
- 다만 조사평가 결과가 2회 이상인 경우에는 최근 조사평가 결과를 반영하여 면제 여부가 결정됨

Q11

자가품질검사 항목 이외 추가로 검사한 항목이 부적합 된 경우 조치?

- 🔍 부적합 경우 부적합식품긴급통보시스템으로 우선 통보한 후 부적합 항목이 회수대상인 경우 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 조치

Q12

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

- ① 식품 등을 제조·가공하는 영업자는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따른 식품 등 시험·검사기관 중 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 실시할 수 있음

Q13

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

- ① 「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

Q14

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

- ① 제조업자가 자체적으로 검사를 실시하는 검사항목에 대해서는 LIMS에 입력하여 기록관리 실시해야 함

Q15

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

- ① 영업자가 자체 기록관리시스템을 구비하게 되는 경우 자체 시스템을 사용하면 되나, LIMS 시스템은 6개월 이상 로그인 및 사용 실적이 없는 경우 계정이 휴면상태로 전환되므로, 주기적으로 시스템 접속 등을 통해 해당 자가품질검사 기록서 2년 보관(영업자 준수사항)을 위해 사용권한을 유지하여야 함

Q16

제품명과 원재료명이 다르고, 동일한 검사항목을 적용 받는 동일한 식품 유형인 주문자상표부착 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

Q17

식품위생법 상 행정처분 기준에 따르면 절임류를 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 품목제조정지 1개월의 행정처분

- 다만, 관련 품목을 생산하지 않아 자가품질검사 의무가 없는 품목은 동 처분 대상에서 제외

참고 1 자가품질위탁 시험·검사기관(2026.3월 기준)

| 연번 | 지정번호 | 기관명 | 소재지 | 분야 | 시험검사항목 | 유효기간 |
|----|------|-----------------------------------|--|--|--|--------|
| 1 | 제1호 | 한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원 | 경기도 의왕시 봇들로 50(포일동) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능, 유전자변형식품 확인, 식품조사처리확인 | 29.8.6 |
| 2 | 제9호 | 한국장류협동조합 | 서울특별시 송파구 삼전로 7길 6 | 식품 (장류, 면류, 어육가공 품, 조미식품) | 이화학, 미생물 | 28.8.6 |
| 3 | 제19호 | (주)현대그린푸드 식품위생연구소 | 경기도 용인시 수지구 문인로 30 | 식품 | 이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품 확인 | 29.8.6 |
| 4 | 제23호 | (재)한국건설생활 환경시험연구원 | 서울특별시 금천구 가산디지털 1로199 (가산동) | 기구 및 용기·포장 | 이화학 | 29.8.6 |
| 5 | 제25호 | 삼성웰스토리(주) 식품연구소 | 경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1 (마북동, 외 6필지) | 식품 | 이화학, 미생물, 방사능, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품 확인 | 29.8.6 |
| 6 | 제26호 | 한국식품산업협회 부산지원 | 부산광역시 남구 수영로 309(대연동) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물(IC분석 항목이 포함된 식품첨가물 제외), 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유 전자변형식품 확인 | 29.8.6 |
| 7 | 제35호 | (주)한국분석기술 연구원 | 부산광역시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 유전자변형식품 확인 | 29.8.6 |
| 8 | 제38호 | (사)한국건강기능식품협 회 부설 한국기능식품연구원 | 경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능, 유전자변형식품 확인, 식품조사처리확인 | 29.8.6 |

| 연번 | 지정번호 | 기관명 | 소재지 | 분야 | 시험검사항목 | 유효기간 |
|----|------|------------------------------------|--|-------------------------------------|---|----------|
| 9 | 제39호 | 수원여자대학교 식품분석연구센터 | 경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 29.8.6 |
| 10 | 제45호 | 한국에스지에스(주) | 경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호, 305호(오전동) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능, 유전자변형식품 확인 | 29.8.6 |
| 11 | 제50호 | (주)산업공해연구소 | 서울시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010 | 식품 | 미생물, 잔류농약, 이화학 | 29.8.6 |
| 12 | 제54호 | (주)정피엔씨연구소 | 경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호(영덕동) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물 | 유전자변형식품 확인 | 29.6.19 |
| 13 | 제65호 | 재단법인 창녕양파앤마늘 식품연구원 | 경상남도 창녕군 대지면 우포2로 1085 | 식품 | 이화학, 미생물 | 26.6.29 |
| 14 | 제68호 | (주)아워홈 (품질경영부문) | 서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91, 7층 | 식품, 식품첨가물 | 이화학, 미생물, 방사능, 식품용수등의 노로바이러스, 유전자변형식품 확인 | 27.8.29 |
| 15 | 제69호 | 한서대학교 산학협력단 | 충남 서산시 한서1로 46 이화관 1층 | 식품 | 이화학, 미생물 | 27.8.23 |
| 16 | 제81호 | 한국인터텍테스팅서비스 군포시험연구소 | 경기도 군포시 공단로160번길 3, 6층, 7층(당정동, 인터텍빌딩)) | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 28.9.27 |
| 17 | 제82호 | (사)한국식용유지 고추가공업협회 부설 시험분석연구소 | 서울특별시 성동구 성수일로 84 남영디지털타워 702호 | 식품 (식용유지류에한함) | 이화학 | 28.11.11 |
| 18 | 제83호 | (재)진안홍삼연구소 | 전북 진안군 진안읍 홍삼한방로 41 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물, 잔류농약 | 28.12.21 |
| 19 | 제88호 | 푸드스트(주) 식품분석센터 | 경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층 | 식품 | 이화학, 미생물, 식품용수등의 노로바이러스 | 29.12.8 |
| 20 | 제90호 | 재단법인 경북바이오 산업연구원 | 경북 안동시 풍산읍 산업단지 2길 5 | 식품 | 이화학, 미생물 | 30.2.24 |
| 21 | 제91호 | (재)금산인삼약초 산업진흥원 | 충남 금산군 금산읍 인삼광장로 25 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 28.3.25 |

| 연번 | 지정번호 | 기관명 | 소재지 | 분야 | 시험검사항목 | 유효기간 |
|----|-------|--|---|---|---------------------------------|----------|
| 22 | 제92호 | 국립강릉 원주대학교 산학협력단 동해안해양생물 자원연구센터 | 강원도 강릉시 죽헌길 7(지변동) 강릉원주대학교 공동실험실습관 4층 | 식품 | 이화학, 미생물 | 27.10.25 |
| 23 | 제93호 | (주)오에이티씨 (OATC Inc.) | 서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠파이어빌딩 801~804호, 904~912호 | 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 28.2.2 |
| 24 | 제96호 | 씨제이프레시웨이(주)식품 안전연구실 | 경기도 이천시 마장면 덕평로 811 | 식품 | 이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스 | 28.9.21 |
| 25 | 제97호 | (사)한국인삼제품협회 | 서울특별시 종로구 창경궁로 16가길 8 | 식품 (기타가공품, 캔디류, 다류, 인삼홍삼음료, 혼합음료, 당절임, 추출가공식품), 건강기능식품 (인삼, 홍삼) | 이화학, 미생물 | 28.11.4 |
| 26 | 제098호 | (주)해성환경 | 경기도 안양시 동안구 귀인로 79번길 35(호계동) 4층 | 식품 | 식품용수 등의 노로바이러스 | 28.12.2 |
| 27 | 제99호 | (주)디아이분석센터 | 경기도 의정부시 문화로 6(고산동), A동 921, 922, 923호(한강듀클래스 의정부고산) | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.1.3 |
| 28 | 제100호 | (주)세스코 시험분석연구원 | 서울특별시 강동구 상일로 10길 36(상일동) 8층, 9층 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, | 28.7.10 |
| 29 | 제101호 | (주)바이오프드랩 | 서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워) | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 28.10.15 |
| 30 | 제102호 | (주)동원에프앤비 식품안전센터 | 서울특별시 서초구 마방로고 60, 2층 | 식품 (주)동원에프앤비와 계열사생산식품검사 및협력업체의납품식 품검사(잔류농약제외)) | 이화학, 미생물 | 28.10.4 |
| 31 | 제104호 | 중앙생명연구원(주) | 경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 29.4.27 |

| 연번 | 지정번호 | 기관명 | 소재지 | 분야 | 시험검사항목 | 유효기간 |
|----|-------|---------------------------|--|-------------------------------|--------------------------|----------|
| 32 | 제105호 | 제일분석센터(주) | 서울특별시 구로구 디지털로 272, 909호, 910호, 912~915호(구로동, 한신아이티타워) | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.5.18 |
| 33 | 제107호 | (주)동진생명연구원 | 경남 창원시 의창구 차릉로 48번지 61 | 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 식품용수 등의 노로바이러스 | 29.8.15 |
| 34 | 제109호 | (재)전남바이오 진흥원 그린바이오본부 식품센터 | 전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동) | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.8.29 |
| 35 | 제110호 | 한국표준시험분석연구원(주) | 경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층 | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.9.26 |
| 36 | 제112호 | 계명대학교 전통미생물자원개발 및 산업화연구센터 | 대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터 | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.9.27 |
| 37 | 제114호 | (주)한국바이오분석연구원 | 경기도 군포시 엘에스로로 163, 중산빌딩 6층 | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.10.10 |
| 38 | 제115호 | 한결분석센터 주식회사 | 경남 사천시 구암두문로 80 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 30.1.22 |
| 39 | 제117호 | 하나원자력기술(주) 환경방사능분석센터 | 충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 511호 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 방사능 | 30.3.9 |
| 40 | 제119호 | 부경대학교 식품분석센터 | 부산광역시 남구 용당동 신선로 365 | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.8.25 |
| 41 | 제120호 | (주)아이에스에이연구원 | 경기도 의왕시 한밭들길12(고천동, 아이엔에스코리아) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물 | 이화학, 미생물 | 26.5.15 |
| 42 | 제125호 | 주식회사 씨티케이 | 경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 27.9.24 |
| 43 | 제129호 | 방사능분석센터(주) | 부산광역시 금정구 부산대학로 63번길 2 부산대학교 공동연구기숙동 211-1호, B105호 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 방사능 | 28.1.22 |
| 44 | 제130호 | 주식회사 자인식품연구원 | 광주광역시 북구 첨단벤처소로38번길 11-5, 에이동 (월출동) | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 28..2.4 |

| 연번 | 지정번호 | 기관명 | 소재지 | 분야 | 시험검사항목 | 유효기간 |
|----|-------|---------------------------|---|--|---------------------------------|----------|
| 45 | 제132호 | (주)한국유로핀즈 분석서비스 | 경기도 군포시 산본로 101번길 13 | 식품 | 이화학, 미생물 | 28.4.25 |
| 46 | 제133호 | (주)핀어클 CALS지점 | 경기도 용인시 수지구 포은대로 499(죽전동, 용인아르피아내 B1구역) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물 | 유전자변형식품 확인 | 28.11.26 |
| 47 | 제134호 | 한국식품안전관리인증원 | 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156 | 식품 | 이화학, 미생물, 잔류동물용의약품, | 27.12.25 |
| 48 | 제135호 | (주)한국분석센터 | 부산광역시 사상구 학감대로133번길 13(학장동) | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 29.3.13 |
| 49 | 제139호 | 제주대학교 생명과학기술혁신센터 | 제주특별자치도 제주시 제주대학로 102 | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.10.13 |
| 50 | 제140호 | 순창군장류 산업사업소 | 전북특별자치도 순창군 순창읍 민속마을길 61-28 3층, 4층 일부 | 식품 (장류, 조미식품, 식초, 소스, 향신료 가공품, 절임 또는 조림류) | 이화학, 미생물 | 29.11.4 |
| 51 | 제141호 | (주)캠바이오 | 부산시 동래구 총렬대로 280 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, | 29.2.10 |
| 52 | 제142호 | 한국식품산업 클러스터진흥원 | 전북 익산시 왕궁면 국가식품로 100 | 식품 | 미생물 | 30.1.21 |
| 53 | 제143호 | 디에이치유(DHU)바이오 융·복합시험센터 | 경북 경산시 한의대로1 바이오센터 2층 | 식품 | 이화학, 미생물 | 30.3.24 |
| 54 | 제144호 | (재)목포수산식품 지원센터 | 전남 목포시 고하대로 719번길 52(연산동) | 식품 | 이화학, 미생물 | 26.5.20 |
| 55 | 제145호 | (주)휴먼바이오 | 충남 공주시 한적2길 52-103, 2~5층 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물 | 이화학, 미생물, 잔류농약 | 26.6.8 |
| 56 | 제146호 | 주식회사 알엠택 | 광주광역시 광산구 하남산단천변차로 25, 404호 | 식품 | 방사능 | 27.8.30 |
| 57 | 제147호 | (주)한국유로핀즈 분석서비스 | 경기도 군포시 산본로 101번길 13 | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 다이옥신 | 28.2.25 |

| 연번 | 지정번호 | 기관명 | 소재지 | 분야 | 시험검사항목 | 유효기간 |
|----|-------|------------------------|---|-------------------------------------|---|----------|
| 58 | 제148호 | (사)KOTITI 시험연구원 | 경기도 과천시 과천대로7나길 48 (갈현동) | 식품, 건강기능식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장 | 이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품, 방사능, 유전자변형식품 확인, 식품용수 등의 노로바이러스 | 28.10.6 |
| 59 | 제150호 | 씨제이제일제당(주)분석팀 | 경기도 수원시 영통구 광교로 42번길 55 3층, 4층 일부 | 식품 | 이화학 | 28.11.23 |
| 60 | 제151호 | 포항시 수산물품질관리센터 | 경북 포항시 남구 구룡포읍 구룡포길117번길 28-8 | 식품 | 미생물 | 28.12.29 |
| 61 | 제152호 | 주식회사 글로컬바이오 | 충북 충주시 충원대로 268, 상허연구동 514호 | 식품 | 이화학, 미생물 | 28.1.31 |
| 62 | 제154호 | 수산업협동조합 중앙회 수산식품연구실 | 서울특별시 동작구 노들로 674 6층 | 식품 | 방사능 | 27.11.9 |
| 63 | 제155호 | 재단법인 흥천메디칼 허브연구소 | 강원특별자치도 흥천군 흥천읍 생명과학관길 84, 2층 | 식품 | 이화학, 미생물 | 28.10.29 |
| 64 | 제156호 | (재)한국화학융합 시험연구원 | 경기도 과천시 교육원로 98(중앙동) | 기구 및 용기·포장 | 이화학 | 28.12.11 |
| 65 | 제157호 | 주식회사 씨티케이 | 경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17 | 식품 | 다이옥신 | 29.3.24 |
| 66 | 제158호 | (재)한국기계전기 전자시험연구원 | 경기도 군포시 엘에스로 115번길 74 | 기구 및 용기·포장 | 이화학 | 29.5.29 |
| 67 | 제159호 | 한국생명과학연구원(주) | 대전광역시 동구 대학로 62, 산학협력관 319호 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 29.9.24 |
| 68 | 제160호 | (재)한국화학융합 시험연구원 충북 | 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.9.24 |
| 69 | 제161호 | (주)에이티분석센터 | 인천광역시 연수구 벤처로 100번길 21(송도동, (주)다인시스콘) | 식품 | 이화학, 미생물 | 29.12.8. |
| 70 | 제162호 | (주)한국바이오솔루션 | 대전광역시 유성구 유성대로 877번길 72, 4~5층 | 식품, 건강기능식품 | 이화학, 미생물 | 30.3.23. |

참고2 통합실험실정보관리시스템(LIMS) 안내

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

| | |
|-----------------------|--|
| <p>로그인</p> | |
| <p>시험의뢰</p> | |
| <p>시험일지 작성</p> | |
| <p>성적서발급</p> | |

참고3

최종 확인검사 대상(검체) 인계·인수증

[]: 해당되는 곳에 √ 표시

자가품질검사 최종 확인검사 대상(검체) 인계·인수증

| 번호 | 실온 | 냉장 | 냉동 | 국내 | 수입 |
|----------------|------------|----|----|-------------|----|
| 자가품질위탁 시험·검사기관 | 대표자 소재지 | | | 기관명 전화번호 | |
| 제품명(식품유형) | (식품유형) | | | | |
| 제조연월일 | | | | | |
| 소비기한 또는 품질유지기한 | | | | | |
| 검체 반환 사유 | | | | | |
| 부적합 항목(기준/결과) | | | | | |
| 검체 반환 인계·인수 일시 | 년 | 월 | 일 | 시 | 분 |

해당 검체는 년 월 일에 자가품질검사 의뢰된 검체로,
최종 확인검사를 위해 00지방식품의약품안전청으로 검체를
이송하기 위해 0000 제조업소 영업자 000에게 봉인된 검체를 인계함을 확인합니다.

| | | |
|------------------------|-------------|------|
| 검체 인계 확인자 (시험·검사기관) | (서명 또는 인) | |
| 제조업체 | 대표자 | 상호 |
| | 소재지 | 전화번호 |

검체의 봉인이 훼손되지 않은 상태에서 검체를 인수하였고,
안전하게 00지방식품의약품안전청으로 이송할 것임을 확인합니다.

| | | |
|-----------------|-----|-----------|
| 영업자 (검체 인수·인계자) | 소속: | (서명 또는 인) |
| | 성명: | |
| 00지방식품의약품안전청 | 부서명 | 전화번호 |

검사자 (검체 수령자) 소속:
성명: (서명 또는 인)

※ 지방청의 검체 수령자는 검체 봉인 여부, 검체의 훼손 여부 등을 확인 후 검체 수령

참고4 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, 제9조제4항 또는 제9조의3을 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 식품안전관리 인증기준을 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 자가품질검사 의무를 면제하는 경우는 해당 식품안전관리인증기준적용업소에 대하여 제66조제1항에 따른 조사·평가를 한 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 경우로 한다.

제31조의3(확인검사 등의 보고 절차 등) ① 법 제31조의3제1항 전단에 따라 확인검사를 요청한 영업자는 별지 제17호의4서식의 확인검사 요청 사실 보고서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고해야 한다.

1. 법 제31조의3제1항에 따른 자가품질검사 검사성적서

2. 확인검사 의뢰서

② 제1항에 따라 확인검사 요청 사실을 보고받은 관할 지방식품의약품안전청장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 식품의약품안전처장에게 그 사실을 통보해야 한다.

③ 법 제31조의3제2항 본문에 따라 확인검사를 실시한 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제1호에 따른 식품 등 시험·검사기관은 별지 제17호의5서식의 확인검사 검사성적서를 발급해야 한다.

제31조의4(확인검사 제외대상 검사항목) 법 제31조의3제2항 단서에서 “시간이 경과함에 따라 검사 결과가 달라질 수 있는 검사항목 등 총리령으로 정하는 검사항목”이란 이물, 미생물, 곰팡이독소, 잔류농약 및 잔류동물용의약품을 말한다.

제31조의5(최종 확인검사 요청 절차 등) ① 법 제31조의3제3항에 따라 최종 확인검사를 요청하려는 영업자는 법 제31조의3제2항에 따른 확인검사 결과를 통보받은 날부터 60일 이내에 별지 제17호의6서식의 최종 확인검사 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출해야 한다.

1. 법 제31조의3제1항에 따른 자가품질검사 검사성적서
 2. 법 제31조의3제2항에 따른 확인검사 검사성적서
 3. 자가품질검사를 실시한 제품과 확인검사를 실시한 제품이 같은 제품(같은 날에 같은 영업시설에서 같은 제조 공정을 통해 제조·생산된 제품을 말한다)임을 증명하는 자료
- ② 제1항에 따라 최종 확인검사를 요청받은 지방식품의약품안전청장은 요청받은 날부터 20일 이내에 최종 확인검사를 완료하고 별지 제17호의7서식의 최종 확인검사 검사성적서를 발급해야 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 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 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 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목
- 2) 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 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 전년도 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) 「주류 면허 등에 관한 법률」 제29조에 따른 검사 결과 적합 판정을 받은 주류는 자가품질검사를 실시하지 않을 수 있다. 이 경우 해당 검사는 제4호에 따른 주류의 자가품질검사 항목에 대한 검사를 포함해야 한다.

나. 즉석판매제조·가공업

- 1) 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다)

다), 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), 신선편의식품, 간편조리세트, 「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- 00호(2021. 3. 5., 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2023- 2호(2023. 1. 5., 개정)
 식품의약품안전청 고시 제2025- 94호(2025.12.30., 개정)

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

제2조(적용대상) 이 고시는 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 식품제조·가공업소, 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품, 식품첨가물제조업소에서 제조하는 식품첨가물, 용기·포장류제조업소에서 제조하는 기구 및 용기·포장(식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 용기·포장을 포함한다.)과 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착수입식품등을 적용대상으로 한다.

제3조(검사항목) ① 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(주문자상표부착수입식품을 포함한다.)의 유형별 검사항목은 별표 1과 같다. 다만, 특정 제

조·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·병조립식품, 레토르트식품 및 냉동식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 4의 검사항목을 함께 적용(다만, 냉동제품 중 식육함유가공품(비살균제품), 어육가공품류(비살균제품) 또는 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 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 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 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) ① 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.

② 제3조에서 정한 검사항목에도 불구하고, 「식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품유형의 기준 및 규격 항목이 신설되거나 삭제된 경우 또는 식품유형이 신설된 경우에는 해당 식품의 기준 및 규격을 적용하여 검사할 수 있다.

제6조(규제의 재검토) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「행정규제기본법」제8조에 따라 2026년 1월 1일을 기준으로 3년마다(매 3년이 되는 해의 1월 1일 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

제7조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」따라 2026년 1월 1일을 기준으로 3년마다(매 3년이 되는 해의 1월 1일 전까지를 말한다) 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙 <제2025-94호, 2025. 12. 30.>

이 고시는 발령한 날부터 시행한다. 다만, 다음 각 호의 구분에 따른 개정규정은 다음 각 호에서 정한날부터 시행한다.

1. 별표 1 제20호의 20-4. 가공김(조미김 또는 구운김)의 개정규정: 2026년 1월 1일
2. 별표 1 제3호의 3-1. 코코아가공품류 및 3-2. 초콜릿류 검사항목란의 개정규정: 2026년 4월 1일
3. 별표 1 제10호의 10-2. 조제식류의 개정규정: 2028년 1월 1일

[별표 1] 식품유형별 검사항목(제3조제1항 관련)

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|--------------------------|--------------|-------|--|
| 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 | | 과자 | 산가(유탄·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(컵모양 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. 코코아가공품류 | 코코아매스 | - |
| | | 코코아버터 | - |
| | | 코코아분말 | 납, 카드뮴 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|-------|-------------|--------------|--|
| | 3-2. 초콜릿류 | 기타 코코아가공품 | 황색포도상구균, 살모넬라 |
| | | 초콜릿 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 밀크초콜릿 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 화이트초콜릿 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 준초콜릿 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| | | 초콜릿가공품 | 허용 외 타르색소, 세균수(밀봉한 제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 제외한다), 카드뮴 |
| 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) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|--------------|-------------|--------------------|-----------------------------|
| 5. 잼류 | | 잼 | 타르색소, 보존료, 납 |
| | | 기타잼 | 보존료, 납 |
| 6. 두부류 또는 묵류 | | 두부 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 유바 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 가공두부 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| | | 묵류 | 대장균군(총전, 밀봉한 제품에 한한다), 타르색소 |
| 7. 식용유지류 | 7-1. 식물성유지류 | 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(사플라워 유 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. 동물성유지류 | 어유 | 벤조피렌, 산화방지제 |
| | | 기타동물성유지 | 벤조피렌, 산화방지제 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 | |
|--------|--------------|------------|--|--|
| | 7-3. 식용유지가공품 | 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 식용유지가공품 | 산가, 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) | |
| 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 | 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) |
| | | | 농축과채즙(또는 과채분) | 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) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|--------------|--------------|------------|---|
| 10. 특수영양식품 | | 과채주스 | 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) |
| | | 과채음료 | 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. 탄산음료류 | 탄산음료 | 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료 |
| | | 탄산수 | 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군, 보존료 |
| | 9-5. দু유류 | 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. 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. 특수영양식품 | 10-2. 조제식류 | 영아전기용 조제식 |
| 영아후기용 조제식 | | | 사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다) |
| 유아기용 조제식 | | | 사카린나트륨, 타르색소, 세균수(다만, 유산균 첨가제품은 제외한다), 대장균군(멸균제품은 제외한다), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외한다), 탄화물(다만, 분말제품에 한한다) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|-----------------|-------------------------|----------------------------|--|
| | 10-3. 영·유아용 이유식 | 영·유아용 이유식 | 사카린나트륨, 타르색소, 대장균군(멸균제품은 제외한다), 세균수(분말제품은 제외한다), 크로노박터(영아용 제품에 한하며, 멸균제품은 제외한다), 바실루스 세레우스(멸균제품은 제외한다) |
| | 10-4. 체중조절용 조제식품 | 체중조절용 조제식품 | 대장균군, 바실루스 세레우스 |
| | 10-5. 임산수유부용식품 | 임산수유부용식품 | 대장균군, 세균수(액상제품에 한한다), 타르색소 |
| | 10-6. 고령자용 영양조제식품 | 고령자용 영양조제 식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| 11. 특수의료용도식품 | 11-1. 표준형 영양조제식품 | 일반 환자용 균형영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 당뇨환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 신장질환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 장질환자용 단백 가수분해 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 암환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 고혈압환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 폐질환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 간경변환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 열량 및 영양공급용 식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 연하곤란자용 점도조절 식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |
| | | 수분 및 전해질 보충용 조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|-----|---------------------|-------------------|--|
| | 11-2. 맞춤형 영양조제식품 | 선천성대사질환자 용조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함) |
| | | 영·유아용 특수조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함) |
| | | 기타환자용 영양조제식품 | 타르색소, 세균수, 대장균군, 바실루스세레우스, 크로노박터(생후 6개월 미만의 영아를 대상으로 하는 영·유아용특수조제식품 중 분말제품에 한함) |
| | 11-3. 식단형 식사관리식품 | 당뇨환자용 식단형 식품 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |
| | | 신장질환자용 식단형 식품 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |
| | | 암환자용 식단형 식품 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |
| | | 고혈압환자용 식단형 식품 | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 대장균(살균제품 제외), 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오(살균 또는 멸균 처리되지 않은 해산물 함유제품에 한함), 장출혈성대장균, 바실루스세레우스(비가열 섭취 식품에 한함), 클로스트리디움퍼프린젠스(비가열 섭취 식품에 한함) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|----------|-----------|-----------|---|
| 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 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 제품으로, 원료용 산분해간장의 자기품질검사가 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 | |
| 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 |
| | | 토마토케첩 | 허용외 타르색소, 대장균군(살균제품에 한한다), 보존료, 대장균(비살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|----------------|-------------------|--------------|---|
| | 13-3. 카레(커리) | 복합조미식품 | 허용외 타르색소, 대장균(비살균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다) |
| | | 카레(커리)분 | 타르색소 |
| | | 카레(커리) | 타르색소, 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 대장균(살균제품은 제외한다) |
| | 13-4. 고춧가루 또는 실고추 | 고춧가루 | 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 |
| | | 태움용용소금 | 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) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|----------------|------------|----------|---|
| | 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 |
| 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 | 회분 |
| | | 전분가공품 | 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 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|-----------------|--------------------|--|--|
| | 16-3. 땅콩 또는 견과류가공품 | 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 | 과채가공품 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(비살균제품에 한한다), 타르색소 |
| 곡류가공품 | | 산가(유당유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다) | |
| 두류가공품 | | 산가(대부분, 유당유처리식품에 한한다. 다만, 탈지 대두분은 제외한다), 과산화물가(유당유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다) | |
| 서류가공품 | | 산가(유당유처리식품에 한한다), 과산화물가(유당유처리식품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균(더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한한다) | |
| 기타 농산가공품 | | 산가(참깨분, 유당유처리식품에 한한다. 다만, 탈지 참깨분은 제외한다), 과산화물가(유당유처리식품에 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) |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|-------------|-----------------------|-----------------|---|
| 18. 알가공품류 | 18-2. 알함유가공품 | 알함유가공품 | 대장균군(살균제품에 한한다), 세균수(멸균제품 또는 살균제품에 한한다), 살모넬라 |
| 19. 유함유가공품 | 19-14. 유함유가공품 | 유함유가공품 | 대장균, (비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품에 한한다), 세균수(멸균제품에 한한다), 대장균군(살균제품에 한한다), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균 |
| 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. 가공김(조미김 또는 구운김) | 가공김(조미김 또는 구운김) | 산가(유처리한 김에 한한다), 타르색소 |
| | 20-5. 한천 | 한천 | 열탕불용해잔사물, 봉산 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 |
|----------------|---------------------|---|---|
| | 20-6. 기타 수산물가공품 | 기타 수산물가공품 | 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 |

| 대분류 | 중분류 | 식품유형 | 검사항목 | |
|-----------|------------------|-------------|---|---|
| 23. 즉석식품류 | 23-1. 생식류 | 생식제품 | 클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균 | |
| | | 생식함유제품 | 클로스트리디움 퍼프린젠스, 바실루스 세레우스, 대장균 | |
| | 23-2. 즉석섭취·편의식품류 | 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), 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함) | |
| | 23-3. 만두류 | 만두 | 사카린나트륨 | |
| | | 만두피 | 보존료 | |
| | 24. 기타식품류 | 24-1. 효모식품 | 효모식품 | 대장균 |
| | | 24-2. 기타가공품 | 기타가공품 | 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), 바실러스 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 4] 장기보존식품의 검사항목(제3조제2항 관련)

| 구분 | 검사항목 | |
|-----------|-----------------------|---|
| 1. 통병조림 | 세균발육 | |
| 2. 레토르트식품 | 세균발육, 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)
 식품의약품안전처 고시 제2021-102호(2021.12. 2., 개정)
 식품의약품안전처 고시 제2025- 7호(2025. 2.14., 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 식용란 수집판매업의 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 가축사육시설별로 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·병조림 식품 및 레토르트식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용한다. 다만 통·병조림 및 레토르트 식품에 대하여 세균검사를 실시하는 경우 별표 1의 검사항목 중 살모넬라균 등 병원성미생물, 세균수 또는 대장균(군) 검사를 생략할 수 있다.

③ 축산물가공품의 성상·이물에 대한 검사는 시행규칙 별표 5 제1호가목(6)에 따라 실시하며, 축산물가공업 영업자의 원료 검사는 시행규칙 별표 5 제1호나목(1)에 따라 실시하여야 한다.

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 삭제(2025년 2월 14일)

제9조(검사불합격품의 처리) ① 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자는 자가품질검사 결과 해당 축산물이 식품의 기준 및 규격에 부적합한 때에는 해당 제품을 지체 없

이 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(기준의 적용) 이 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

제11조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2025년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙(제2025-7호, 2025.2.14.)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표 1]

축산물가공품의 유형별 검사 항목

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|------------------|--|---|--|
| 1-1. 아이스크림류 | 아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림 | | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 1-2. 아이스크림믹스류 | 아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스크림믹스 | 멸균 제품 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 2-1. 동물성유지류 | 식용우지, 식용돈지 | | 산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제 |
| | 원료우지, 원료돈지 | | 산가, 산화방지제 |
| 3-1. 조제유류 | 영아용 조제유 | 매월 1회 이상 | 수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| | | 제품생산 단위별 | 멸균 제품 |
| | 그 외 제품 | | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 크로노박터, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 성장기용 조제유 | 매월 1회 이상 | 수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| 제품생산 단위별 | | 멸균 제품 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 그 외 제품 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 | | |
|--------------|-------------------------|--|---|-------------------|--|
| 4-1. 햄류 | 햄, 생햄, 프레스햄 | | 멸균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 살균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 살모넬라, 리스트테리아 모노사이토제네스 |
| | | | | 그 외 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| 4-2. 소시지류 | 소시지, 발효소시지, 혼합소시지 | | 멸균제품 아질산이온, 보존료, 세균수, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스트테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 살균제품 아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군, 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스트테리아 모노사이토제네스 |
| | | | | 그 외 제품 | 아질산이온, 보존료, 장출혈성 대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함) |
| 4-3. 베이컨류 | 베이컨류 | | 멸균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 살균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스트테리아 모노사이토제네스 |
| | | | | 그 외 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 | | |
|----------------|---------------|--|--|-------------------|--|
| 4-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | | 멸균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 살균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | | 그 외 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| 4-5. 양념육류 | 양념육, 갈비가공품 | | 멸균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 살균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | | 그 외 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| | 분쇄가공육제품 | | 멸균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 | | |
| | | | 살균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 | | |
| | | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 |
| | | | | 그 외 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균 |
| | 식육케이싱 | | 멸균제품 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | | 살균제품 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 | |
|----------------------|--|-----------|--|--|
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 그 외 제품 | | | 타르색소, 보존료 | |
| 4-6. 식육추출 가공품 | 식육추출 가공품 | 멸균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 타르색소 |
| | | 살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 타르색소, 대장균군 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 타르색소, 대장균 |
| 4-7. 식육간편 조리세트 | 식육간편조리세트 | | 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함) | |
| 5-1. 알가공품 | 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단 | 멸균제품 | | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 | | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | | 그 외 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|--------------|---|--------|--|
| 6-1. 우유류 | 우유, 환원유 | 멸균제품 | 산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-2. 가공유류 | 강화우유 | 멸균제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유산균첨가우유 | 멸균제품 | 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유당분해우유 | 멸균제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유 | 멸균제품 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-3. 산양유 | 산양유 | 멸균제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-4. 발효유류 | 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말 | | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|--------------------------|-------------|------------------------------------|--|
| 6-5. 버터유 | 버터유 | 멸균제품 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-6. 농축유류 | 농축우유 | 멸균제품 | 산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 탈지농축우유 | 멸균제품 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유 | | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 6-7. 유크림류 | 유크림 | | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유크림 | 멸균제품 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-8. 버터류 | 버터, 가공버터 | | 산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |
| | 버터오일 | | 산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |
| 6-9. 치즈류 | 치즈 | | 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|------------------------|---------------------------------|--------|---|
| | 가공치즈 | | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료 |
| 6-10. 분유류 | 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유 | | 수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-11. 유청류 | 유청, 농축유청 | 멸균제품 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 그 외 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유청단백분말 | | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-12. 유당 | 유당 | | 수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-13. 유단백 가수분해식품 | 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 |