

2020

# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사

—  
일본 규정해설집



# CONTENTS

## 01 일러두기

---

- |                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. 추진단계 및 내용                | 01 |
| 2. 식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료 활용 | 04 |

## 02 일본 식품첨가물 및 유해물질규정

---

- |                       |    |
|-----------------------|----|
| I. 개요                 | 09 |
| 1. 일본 규정              | 09 |
| 2. DB 범례              | 19 |
| 3. 매칭 절차 및 DB 작성 관련사항 | 20 |
| II. 한국 식품유형           | 23 |
| III. 일본 식품유형          | 32 |
| IV. 매칭일람표             | 45 |

## 부록 일본 규정 번역본 및 원본 다운로드

---

- |     |    |
|-----|----|
| 부 록 | 71 |
|-----|----|



# 1

## 일 러 두 기

### Chapter 01

추진단계 및 내용

### Chapter 02

식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료  
활용



# □ 일러두기

## □ 1. 추진단계 및 내용

### □ 1.1 추진단계

조사 진행 단계	내용
조사계획 설계	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 해당 국가에 대한 사전 정보 수집</li> <li>▪ 조사 기본방향 설정 및 조사계획 수립</li> </ul>
조사 실시	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 문헌조사 실시</li> <li>▪ 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사</li> <li>▪ 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청</li> </ul>
자료 분석	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 조사된 자료를 기초로 자료 정리</li> <li>▪ 조사된 자료의 데이터베이스화</li> <li>▪ 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문</li> </ul>
결과 보고	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 조사결과 보고 및 번역본 제작</li> <li>▪ 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축</li> </ul>

## □ 1.2 조사내용

- 일본의 가공식품 식품첨가물 및 유해물질규정 번역본
- (신)식품공전에 바탕을 둔 일본 식품첨가물 및 유해물질 세부규정에 제시된 식품유형 매칭일람표<sup>1)</sup>

## □ 1.3 조사방법

### » 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보 문의

### » 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 일본 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정 정보 번역
- 식품분야 전문가에게 번역 검수 요청
- 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 작성함

---

1) 일본의 식품첨가물 및 유해물질규정에서 분류된 식품유형을 한국 식품공전 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표



» 1.3.3 식품매칭일람표 작성

1. 일본 식품첨가물의 식품분류체계는 규정 내에 식품첨가물 사용기준치와 함께 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 분류하여 체계화한 것임
2. 일본 유해물질의 식품분류체계는 규정 내에 유해물질 기준치와 함께 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 분류하여 체계화한 것임
3. 일본 식품별 기준규격의 식품분류체계는 기준규격에 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 순서화한 것임
4. 이 세 가지 규정 혹은 규격에 제시된 식품 및 식품분류가 상이하기 때문에, 따로 구분하여 품목분류체계를 만듦
5. 식품유형 중 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함
6. 한국의 식품공전 기준 가공식품유형 목록화
7. 한국과 일본의 식품첨가물 및 유해물질 식품유형 매칭일람표 작성
8. 식품분야 전문가에게 검수 요청 및 교차 검증

## □ 2. 식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 함
- 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 KATI농식품수출정보(www.kati.net)의 자료 > 보고서 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항을 본 책자로 제공함
  - 우리나라 식품첨가물 사용기준은 식품의약품안전처 식품안전나라 식품 및 식품첨가물공전에 제시되어 있음

\* [https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAditive/foodAdditiveRvlv.do?page\\_gubun=1&procs\\_cl=1&menu\\_grp=MENU\\_NEW04&menu\\_no=2877](https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAditive/foodAdditiveRvlv.do?page_gubun=1&procs_cl=1&menu_grp=MENU_NEW04&menu_no=2877)

- 일본의 식품첨가물규정은
  - 후생노동성 사이트 내 '정책에 대해', '분야별 정책목록', '건강·의료', '식품', '식품첨가물' 페이지에 공지되어 있음
- 일본의 유해물질규정은
  - '후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스'에서 각 문서별로 제목으로 검색하여 확인할 수 있음
- 일본의 식품별 기준규격은
  - 후생노동성 사이트 내 '정책에 대해', '분야별 정책목록', '건강·의료', '식품', '사업자를 위한 정보', '식품별 기준규격' 페이지에 공지되어 있음

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 일본의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으며 자료 업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가 (일본)의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.



# 2

## 일본 식품첨가물 및 유해물질규정

### Chapter 01

개 요

### Chapter 02

한국의 식품유형

### Chapter 03

일본의 식품유형

### Chapter 04

식품유형 매칭일람표



# I. 개요

## □ 1. 일본 규정

### □ 1.1 식품 관련 규정

#### » 1.1.1 주요 관리기관

- 식품안전을 위한 기본적인 관리체계는 식품안전위원회가 전문가적인 입장에서 위험평가(Risk Assessment)를 하고, 후생성, 농림수산성, 소비자청이 위험관리(Risk Management)를 맡아 각기 분담하는 형식을 취함. 이들 기관은 독립적인 기관이기는 하나 식품 관련 위험관리를 위한 협력관계에 있음
- 식품안전위원회(食品安全委員會, Food Safety Commission (FSC))
  - 위험평가 실시, 위험관리를 실시하는 행정기관에 대한 권고, 위험관리의 실시 상황 감독, 국내외 위해요인의 정보수집, 정리 등을 주된 업무로 함
  - 7명의 위원으로 구성되어 있으며, 산하에 12개의 전문가위원회와 사무국으로 구성됨. 전문가위원회는 기획 부분과 나머지 11개의 전문가위원회로 구성되어 있으며, 11개의 전문가위원회는 식품 위해요소가 될 수 있는 물질에 대해서 화학, 생물, 신(新)식품(Novel food) 분야 별로 구성되어 있음
- 후생노동성(厚生労働省, Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW))
  - 우리나라의 보건복지부+고용노동부에 해당됨. 국민생활의 보장 및 향상을 도모하고, 동시에 경제 발전에 기여하기 위해 사회복지, 사회보장 및 공공위생의 향상과 증진 그리고 노동조건과 노동자가 일하는 환경의 정비와 직업의 보호를 주된 임무로 함
  - 각 지방에 검역소와 지방후생국을 운영하고 있으며, 지방자치단체가 운영하는 보건소 및 보건센터와 협력하여 식품안전 관리

- 농림수산성(農林水産省, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF))
  - 우리나라의 농림수산식품부에 해당됨. 식료의 안정 제공 확보, 농림수산업 발전, 농림어업 종사자 복지 증진, 농산어촌 및 중산간 지역 진흥, 농업의 다원적 기능 확보, 삼림의 보속 배양 및 삼림 생산력 증진, 수산자원의 보존 및 관리 등을 주된 임무로 함
- 소비자청(消費者庁, Consumer Affairs Agency (CAA))
  - 일본의 행정기관의 하나이며, 내각부의 외국(外局). 소비자의 관점에서 정책 전반을 감시하는 조직의 실현을 목표로, 2009년 5월에 발족. 부국제를 채택하고 있지 않고, 심의관 바로 아래에 정책조정과, 소비자정보과, 소비자안전과, 거래·물가 대책과, 표시대책과, 식품표시과 등의 과가 설치되어 있음
  - 또한 제3자 기관으로 내각부분부에 소비자위원회가 설치됨. 소비자위원회는 내각부의 심의회 등으로 설치되어, 내각총리대신에 의해 임명된 위원 10명 이내로 편성됨

### » 1.1.2 식품첨가물 및 유해물질규정

- 식품첨가물 규제는 후생노동성(MHLW)이 담당함. 식품위생법(1947년 12월 법률 제233호)에 근거하여 사용가능한 식품첨가물의 목록과 그에 따른 사용기준을 정하고 있음
  - 식품첨가물의 규정에 대한 요청이 있으면 후생노동성은 우선 식품첨가물의 과학적인 위험요인을 확인하기 위하여 식품안전위원회 첨가물전문조사회(添加物専門調査会)에 조사를 요청함. 결과를 보고 받은 후, 후생노동성의 약사 및 식품위생심의회가 필요성과 유용성의 검토 및 규격과 기준을 설정하여 최종적으로 결정함
- 본 번역서에 수록된 식품첨가물과 관련된 규정은 다음과 같음



구분	제목
식품첨가물	▪ 통칙
	▪ 일반시험법 (기준규격과 관련이 적어 번역 생략)
	▪ 시약, 시액 등 (기준규격과 관련이 적어 번역 생략)
	▪ 성분규격, 보존기준 각 조 (기준규격과 관련이 적어 번역 생략)
	▪ 제조기준 (기준규격과 관련이 적어 번역 생략)
	▪ 사용기준
우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령	▪ 식품첨가물 편에 없는 내용이 추가적으로 기재됨
지정첨가물	▪ 후생노동성이 사용 허가한 식품첨가물 (식품위생법 시행규칙 별표 1에 수록)
첨가물 일반 사용기준	▪ 별도로 지정한 것 이외의 첨가물 제제에 원료로 포함된 식품첨가물 사용기준
2020년 1월 31일 식품위생분과회 심의 사항 결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 식품위생분과회 확인 사항</li> <li>▪ 미네랄워터 항목 성분규격 개정</li> <li>▪ 디페노코나졸 (지정 가부, 신규 규격기준의 설정)</li> <li>▪ 이소알파고미산 (규격기준 설정), 고급지방산(카프릴산, 카프린산, 스테아린산, 팔미트산, 베헤닉산, 미리스트산, 로르산) (규격기준 설정), 생석회 (규격기준 설정)</li> </ul>
사용 가능 종합예 기준	▪ 식품, 첨가물 등의 규격기준 개정안 (후생성 고시 제370호)
식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부 개정 권	▪ 후생노동성 고시 제120호 (2020년 3월 27일)
	▪ 후생노동성 고시 제194호 (2020년 4월 23일)
	▪ 후생노동성 고시 제195호 (2020년 4월 28일)
	▪ 후생노동성 고시 제196호 (2020년 4월 28일)

- 유해물질에 대해서도 후생노동성(MHLW)이 식품의 성분규격을 정하여 규제를 실시하고 있음. 식품위생법(1947년 12월 법률 제233호)에 근거하여 식품위생법 관련고시 및 성령(省令)에서 식품의 성분규격과 유해물질의 기준치를 정하고 있음. 그리고 적은 수의 유해물질에 대해서는 별도의 통지로 잠정적 규제치 및 식품위생법 제6조2)를 위반하는 경우로 정하고 있음

2) 식품위생법 제6조: 다음에 언급하는 식품 또는 첨가물은 이를 판매(불특정 또는 다수에게 수여하는 판매 이외의 경우를 포함. 이하 같음) 또는 판매용으로 제공하기 위하여 채취, 제조, 수입, 가공, 사용, 조리, 저장 혹은 진열해서는 아니된다.

- ◆ 제1호 부패 혹은 변질된 것 또는 미숙한 것. 단, 일반적으로 인체 건강을 해칠 우려가 없어 섭취하기에 적절하다고 인정되는 것은 이에 한하지 아니한다

- 본 번역서에 수록된 유해물질과 관련된 규정은 다음과 같음

구 분	계 목
식품별 기준규격	▪ 식품 일반의 성분규격
	▪ 식품 일반의 제조, 가공 및 조리기준 (식품첨가물 및 유해물질 기준과 관련이 없어 번역 생략)
	▪ 식품 일반의 보존기준 (식품첨가물 및 유해물질 기준과 관련이 없어 번역 생략)
	▪ 각 조 (각 식품별 기준규격)
유해물질 관련 규정	▪ 어패류의 수은 잠정적 규제치
	▪ 심해성 어패류 등에 관한 수은의 잠정적 규제치 취급
	▪ 식품 중에 잔류하는 Polychlorinated biphenyls, total (PCBs)의 규제
	▪ 선어에 사용하는 일산화탄소 규정
	▪ 다랑어에 사용하는 일산화탄소 규정
	▪ 방어에 사용하는 일산화탄소 규정
	▪ 밀의 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol)에 관한 잠정적인 기준치 설정
	▪ 마비성패독(Paralytic shellfish poisoning)에 의한 이매패 등 포식동물의 독화
	▪ 마비성패독 등에 의하여 독화한 패류의 취급
	▪ 심피툼(Symphytum)(so-called, 컴프리(Comfrey)) 및 이를 포함하는 식품의 취급
	▪ 후생노동성발 식안 제0324001호의 심피툼(so-called, 컴프리) 및 이를 함유하는 식품에 관한 식품건강영향평가 결과의 통지
	▪ 식품 내 아플라톡신의 성분규격의 설정에 관한 심의경위 등
▪ 식품 내 아플라톡신에 관한 규제에 대한 제안	

- ♦ 제2호 유독 혹은 유해한 물질이 함유 혹은 부착되거나 또는 이러한 의혹이 있는 것. 단, 인체 건강을 해칠 우려가 없는 경우로서 후생노동장관이 정한 경우는 이에 한하지 아니한다
- ♦ 제3호 병원미생물에 의하여 오염 또는 그 의혹이 있어 인체 건강을 해칠 우려가 있는 것
- ♦ 제4호 불결, 이물의 혼입 또는 첨가 그 외의 사유에 의하여 인체 건강을 해칠 우려가 있는 것

## □ 1.2 식품분류체계

- 일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계는 식품첨가물 사용기준치와 함께 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 분류하여 체계화함
- 일본 유해물질규정 내 식품분류체계는 유해물질 기준치와 함께 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 분류하여 체계화함
- 일본 식품별 기준규격 내 식품분류체계는 기준규격이 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 순서화함
- 이에 세 가지 규정 혹은 규격에 제시된 식품 및 식품분류가 상이하기 때문에, 따로 구분하여 품목분류체계를 만들
- 식품분류체계를 추가적으로 제시하고 이를 우리나라의 식품공전과 매칭한 이유는 위에 제시한 유해물질 관련 규정만으로는 유해물질에 대한 기준 내용이 충분치 않고 추가적으로 식품별 기준규격에 제시된 내용들을 볼 필요가 있기 때문임

## 1.3 출처

### ■ 식품첨가물 관련 규정

- 후생노동성 사이트 내 > '정책에 대해' > '분야별 정책목록' > '건강·의료' > '식품' > '식품첨가물' 페이지에 식품첨가물규정이 공지되어 있음
- 각 세부 규정의 사이트 주소는 아래와 같음

구 분	제목
식품첨가물	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 후생노동성 사이트 내 정책에 대해 &gt; 분야별 정책목록 &gt; 건강·의료 &gt; 식품 &gt; 식품첨가물 &gt; 식품첨가물 공정서               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/kouteisho9e.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/kouteisho9e.html</a></li> </ul> </li> <li>▪ 식품첨가물규정에 대해서 지속적으로 업데이트된 내용               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186592.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186592.html</a></li> </ul> </li> </ul>
우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 법령	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ '후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스'에서 제목으로 검색               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78333000&amp;dataType=0&amp;pageNo=1">https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78333000&amp;dataType=0&amp;pageNo=1</a></li> </ul> </li> </ul>
지정첨가물	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ '후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스'에서 제목으로 검색               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-12.html?OpenDocument">http://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-12.html?OpenDocument</a></li> </ul> </li> </ul>
첨가물 일반 사용 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ '후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스'에서 제목으로 검색               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-17.html">https://www.ffcr.or.jp/tenka/list/post-17.html</a></li> </ul> </li> </ul>
2020년 1월 31일 식품위생분과외 심의 사항 결과	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 후생노동성 사이트 내 정책에 대해 &gt; 분야별 정책목록 &gt; 건강·의료 &gt; 식품 &gt; 식품첨가물 &gt; 식품첨가물 공정서               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html</a></li> </ul> </li> </ul>
식품, 첨가물 등의 규격기준의 일부 개정 건	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 개정사항은 '후생노동성' 식품 규정, 일본 식품화학연구재단 식품첨가물에서 개정사항 제공               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186592.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186592.html</a></li> <li>• <a href="http://www.ffcr.or.jp/tenka/index.html">http://www.ffcr.or.jp/tenka/index.html</a></li> </ul> </li> </ul>

## ■ 유해물질 관련 규정

- 식품별 기준규격은 후생노동성 사이트 내 '정책에 대해' > '분야별 정책목록' > '건강:의료' > '식품' > '사업자를 위한 정보' > '식품별 기준규격' 페이지에 공지되어 있음
- 유해물질과 관련된 각 규정은 '후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스'에서 각 문서별로 제목으로 검색하여 확인할 수 있음

구 분	제 목
식품별 기준규격	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 후생노동성 사이트 내 정책 &gt; 분야별 정책목록 &gt; 건강:의료 &gt; 식품 &gt; 사업자를 위한 정보 &gt; 식품별 기준규격</li> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html</a></li> </ul>
유해물질 관련 규정	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ '후생노동성 법령 등 데이터베이스 서비스'에서 문서별로 제목으로 검색</li> <li>• <a href="https://www.mhlw.go.jp/hourei/">https://www.mhlw.go.jp/hourei/</a></li> </ul>

## □ 1.4 식품첨가물 정의

### » 1.4.1 우리나라 식품첨가물 정의

- 우리나라 식품의약품안전처 '식품안전나라'에 의하면, 식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 또는 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기·포장의 살균·소독을 목적으로 사용되어 간접적으로 식품으로 옮겨갈 수 있는 물질 포함)을 말함
- 따라서 식품첨가물은 일반적인 식품의 구성 성분 또는 보편적으로 섭취하는 물질이 아니면서 식품의 제조·가공과정 중 기술적, 영양적 효과를 얻기 위해 식품에 의도적으로 첨가하는 물질을 의미함

- 우리나라의 경우 식품첨가물의 "용도"란 식품의 제조·가공 시 식품에 발휘되는 식품첨가물의 기술적 효과를 말하는 것으로서 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같음
  - (1) "감미료"란 식품에 단맛을 부여하는 식품첨가물을 의미함
  - (2) "고결방지제"란 식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화되는 것을 감소시키는 식품첨가물을 의미함
  - (3) "거품제거제"란 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 식품첨가물을 의미함
  - (4) "껌기초제"란 적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 식품첨가물을 의미함
  - (5) "밀가루개량제"란 밀가루나 반죽에 첨가되어 제빵 품질이나 색을 증진시키는 식품첨가물을 의미함
  - (6) "발색제"란 식품의 색을 안정화시키거나, 유지 또는 강화시키는 식품첨가물을 의미함
  - (7) "보존료"란 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 식품첨가물을 의미함
  - (8) "분사제"란 용기에서 식품을 방출시키는 가스 식품첨가물을 의미함
  - (9) "산도조절제"란 식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 식품첨가물을 의미함
  - (10) "산화방지제"란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품첨가물을 의미함
  - (11) "살균제"란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 의미함
  - (12) "습윤제"란 식품이 건조되는 것을 방지하는 식품첨가물을 의미함
  - (13) "안정제"란 두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 식품첨가물을 의미함
  - (14) "여과보조제"란 불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함

- (15) "영양강화제"란 식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화시키는 식품첨가물을 의미함
- (16) "유화제"란 물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상(phases)을 균질하게 섞어주거나 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (17) "이형제"란 식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는 식품첨가물을 의미함
- (18) "응고제"란 식품 성분을 결착 또는 응고시키거나, 과일 및 채소류의 조직을 단단하거나 바삭하게 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (19) "제조용제"란 식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 식품첨가물을 의미함
- (20) "젤형성제"란 젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 식품첨가물을 의미함
- (21) "증점제"란 식품의 점도를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (22) "착색료"란 식품에 색을 부여하거나 복원시키는 식품첨가물을 의미함
- (23) "청관제"란 식품에 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러 내부의 결석, 물 때 형성, 부식 등을 방지하기 위하여 투입하는 식품첨가물을 의미함
- (24) "추출용제"란 유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는 식품첨가물을 의미함
- (25) "충전제"란 산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (26) "팽창제"란 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (27) "표백제"란 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (28) "표면처리제"란 식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (29) "피막제"란 식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 식품첨가물을 의미함
- (30) "향미증진제"란 식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 식품첨가물을 의미함

(31) "향료"란 식품에 특유한 향을 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보강시키는 식품첨가물을 의미함

(32) "효소제"란 특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 식품첨가물을 의미함

#### » 1.4.2 일본 식품첨가물 정의

- 식품첨가물규정에 따로 명확하게 식품첨가물을 정의하고 있지 않지만, 규정 내 내용에 따라 다음과 같이 정의할 수 있음
  - 식품의 질 및 색, 향, 맛을 개선하고 부패 방지, 신선 보존 및 가공 공정의 필요를 위해 식품 중에 첨가한 인공 합성 또는 천연 물질. 향신료, 제조제, 강화제, 착색료, 감미료, 유화제, 방부제, 증점제, 산화방지제, 표백제, 밀가루개량제, 살균제, 방충제, 고화방지제, 품질유지제, 기초제, 유화제, 접착방지제, 피막제, 팽창제, 두부용 응고제 등이 포함됨

### □ 1.5. 유해물질 정의

- 한국 식품위생법에서는 '위해'를 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것으로 규정하고 있으며, 한국 건강기능식품 기능성 원료 및 기준규격 인정에 관한 규정 제 2조에서는 '유해물질'을 원재료 또는 제조과정 중 오염 또는 잔류의 가능성이 있어 인체에 유해한 물질로서 미생물, 중금속, 잔류농약, 잔류용매 등으로 정의하고 있음
  - 따라서 식품 및 기능성식품 관련법을 비추어 해석하자면 식품 중 유해물질이란 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장에 존재하여 인체 건강에 유해한 영향을 일으킬 수 있는 화학적, 물리적, 미생물적 요인으로 간주됨
  - 한국의 식품공전 식품일반의 기준 및 규격 중 성상, 이물, 위생지표균 및 식중독균, 오염물질, 식품조사처리, 농약, 동물용의약품 잔류허용, 부정물질 등의 기준에 따라 일본의 식품분류별 적용기준을 조사함



- 일본은 가공식품에 대해 명확하게 유해물질을 규정하고 있지 않지만, 수록된 개별 유해물질규정에 제시된 문구를 통해 다음과 같이 정의할 수 있음
  - 식품을 생산(농작물 재배, 동물 사육과 동물용 의약품 포함), 가공, 포장, 저장, 운송, 판매, 섭취하는 과정에서 발생되거나 또는 환경오염으로 반입되고 비의도적으로 첨가되는 유해한 물질을 의미함. 중금속, 일산화탄소, 곰팡이 병균, 패독, 심피툼, 아플라톡신, 병원균, 방사성물질 등을 포함함

## □ 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산식품유통공사 KATI농식품수출정보([www.kati.net](http://www.kati.net))의 제도→식품첨가물/유해물질 부분에서에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있음
- 한국 및 일본의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같음

### 한국

- ① 일반사용기준 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있어 모든 식품에 사용할 수 있으나, 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반 사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 최소 적정량을 사용하여야 함
- ② 사용금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없음

## 일본

- ① 최대한도: 사용이 허가된 식품첨가물을 최대량으로 첨가할 수 있는 양
- ② 사용제한: 식품첨가물 또는 해당 분해산물에 대한 각 식품별로 지켜야 할 항목
- ③ 식품첨가물규정 내 각 첨가물의 사용기준 및 보존기준에서 '사용할 수 있는 식품 등' 부분이 공란이고 다른 란에도 식품 제한의 기재가 없는 경우, 대상 식품의 규제는 없다고 해석할 수 있음
- ④ 별도로 규정된 것 외에 첨가물 제조에 포함되는 원료가 되는 첨가물에 대하여 사용기준이 정해져있는 경우에는 해당 첨가물의 사용기준을 해당 제제의 사용기준으로 간주함

## □ 3. 매칭 절차 및 DB 작성 관련사항

### □ 3.1 매칭 절차

- 1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질규정 내 식품유형을 발췌하고 목록화함
- 2) 목록화한 식품유형 해당국 언어에서 우리나라 언어로 번역
  - 번역에 어려움이 있는 유형은 우리나라 식품과학용어집을 참조하거나 구글 검색을 통하거나 혹은 원어민 자문을 구해 번역을 마침
- 3) 가공식품을 중심으로 매칭하기 위해 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함
- 4) 식품첨가물 이명 통일: 식품규정 문서 내에 언급된 식품첨가물명은 국제시장에서 통용되는 첨가물명(INS Number, E Number에서 사용한 명칭)을 기준으로 통일하여 표기함
  - 다른 식품첨가물이나 유해물질에 같은 가공식품 품목이 제시되어 있으나 품목의 이름이 다른 경우, 이름을 통일함

- 5) 우리나라 신식품공전에 제시된 식품유형에 바탕을 두고 해당국 식품유형을 매칭함
- 매칭에 있어서 모호한 식품유형(예, 디저트, 식품첨가물처럼 보이는 식품(향신료), 대두식품 등)의 경우 해당국의 식품규정(food standard/regulation)을 확인
  - 식품규정에 명확하게 품목 범위나 유형이 제시되어 있지 않은 국가의 경우 원어 검색 및 원어민에게 자문을 구함
  - 이후에도 매칭이 명확하지 않은 국가는 매칭 확인을 위해 본 과제의 전문가 자문회의에서 토의함

### □ 3.2 매칭 시 유의사항

- 기본적으로 한국 식품유형의 세분류를 중심으로 상대국 식품유형의 세분류를 매칭하는 것을 원칙으로 함
- 다만, 각 국가의 세분류 윗 단계인 대분류 및 중분류 또한 한국 식품유형 세분류와 매칭될 수 있기 때문에, 각 국가의 대분류 및 중분류는 한국 식품유형의 대분류 및 중분류와 매칭하는 형태로 함
  - 우리나라의 세분류 식품유형에 해당국 세분류 식품유형뿐만 아니라 해당국 대분류 및 중분류 식품유형이 반복적으로 기재되는 것을 막기 위해, 해당국 대분류와 중분류는 우리나라의 대분류 혹은 중분류 상단에 한 번만 통합하여 기재하는 것으로 함
- 해당국 식품유형이 하나 이상의 한국 식품유형과 매칭될 수 있는 경우가 급적 세분류 단계에서 명확하게 매칭되는 식품유형을 우선으로 하며 중복 매칭을 지양하고자 함

### **□ 3.3 일본 DB 관련사항**

- **매칭 대상**
  - 일본 식품첨가물규정 내 식품첨가물 사용기준치와 함께 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 분류하여 체계화한 식품분류체계
  - 일본 유해물질규정 내 유해물질 기준치와 함께 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 분류하여 체계화한 식품분류체계
  - 일본 식품별 기준규격 내 기준규격이 제시된 식품항목을 연구진이 자체적으로 순서화한 식품분류체계

## II. 한국 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었음. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 '식품의 기준 및 규격'<sup>3)</sup>의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었음
- '식품의 기준 및 규격' 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축함
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같음
- 우리나라 식품공전의 '식품의 기준 및 규격'에 해당되지 않는 해당국 식품유형이 존재하는 바, 이들을 매칭하기 위해 우리나라 기타식품류 다음에 "그 외 분류"를 추가로 구분함

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
		비유지방아이스크림믹스	
2-3. 빙과	빙과	N002-003	

3) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	2-4. 얼음류	식용얼음	N002-004
		어업용얼음	
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
	4-3. 올리고당류	올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
텍스트린		N004-011	
4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012	
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
추출들깨유	들기름		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드	
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	N007-007	
		해바라기유	N007-008	
		목화씨기름(면실유)	N007-009	
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010	
		올리브유	N007-011	
		팜유	N007-012 팜유	
		팜올레인유		
		팜스테아린유		
		팜핵유		
		야자유	N007-013	
		고추씨기름	N007-014	
		기타식물성유지	N007-015	
		7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016
			원료우지	
			식용돈지	N007-017
원료돈지				
7-3. 식용유지가공품	기타동물성유지	N007-018		
	혼합식용유	N007-019		
	향미유	N007-020		
	가공유지	N007-021		
	쇼트닝	N007-022		
	마가린류	N007-023		
	모조치즈	N007-024		
	식물성크림	N007-025		
기타 식용유지가공품	N007-026			
8. 면류		생면	N008-001	
		숙면	N008-002	
		건면	N008-003	
		유탕면	N008-004	
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001	
		액상차	N009-002	
		고형차	N009-003	
	9-2. 커피	커피	N009-004	
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005	
		과·채주스		
	과·채음료			
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006	
탄산수				

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007
		가공두유	
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008
		효모음료	
		기타발효음료	
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	N009-009
	9-8. 기타음료	혼합음료	N009-010
		음료베이스	
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	N010-001
		성장기용 조제유	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용곡류조제식	N010-004
	10-5.기타영·유아식	기타영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
유단백알레르기영·유아용특수조제식품			
	영·유아용특수조제식품		
10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007	
10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008	
11. 장류		한식메주	N011-001
		개량메주	
		한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	N011-003
		한식된장	
		된장	N011-004
		고추장	
		춘장	N011-005
		청국장	N011-006
		혼합장	N011-007
기타장류	N011-008		
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	



대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
		카레(커리)	
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
		향신료조제품	
12-6. 식염	천일염	N012-006	
	재제소금(재제조소금)		
	태움·용융소금		
	정제소금		
	기타소금		
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
당절임			
13-3. 조림류	조림류	N013-003	
14. 주류		탁주	N014-001
		약주	N014-002
		청주	N014-003
		맥주	N014-004
		과실주	N014-005
		소주	N014-006
		위스키	N014-007
		브랜디	N014-008
		일반증류주	N014-009
		리큐르	N014-010
		기타 주류	N014-011
주정	N014-012		
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	N015-001
		전분가공품	
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
	15-5. 찌낱	찌낱	N015-005
	15-6. 효소식품	효소식품	N015-006
	15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007
		곡류가공품	
두류가공품			
서류가공품			
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
		갈비가공품	
		천연케이싱	
	16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006
	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
		알가열제품	
	피단		
17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002	
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	18-2. 가공유류	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효유류	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
		농후크림발효유	
		발효버터유	
	발효유분말		
	18-5. 버터유	버터유	N018-005
	18-6. 농축유류	농축우유	N018-006
탈지농축우유			
가당연유			
가당탈지연유			
18-7. 유크림류	유크림	N018-007	
	가공유크림		
18-8. 버터류	버터	N018-008	
	가공버터		
	버터오일		
18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009	
	가공치즈		
18-10. 분유류	전지분유	N018-010	
	탈지분유		
	가당분유		
	혼합분유		
18-11. 유청류	유청	N018-011	
	농축유청		
	유청단백분말		
18-12. 유당	유당	N018-012	
18-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
		자라분말제품	
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001
		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
	21-3. 화분식품	가공화분	N021-003
화분함유제품			
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취 · 편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것은 그 외의 분류로 DB에서 제외하였으며 이는 아래와 같음

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외 분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

### Ⅲ. 일본 식품유형

#### □ 1. 일본 규정에 따른 식품유형 분류

- 본 식품첨가물 및 유해물질규정에서 식품을 분류하는 방법은 세 가지임
  - ① 식품첨가물 관련 식품분류체계
    - 식품첨가물규정 내에 기준치와 함께 제시된 식품품목분류체계
  - ② 유해물질 관련 식품분류체계
    - 유해물질규정 내에 기준치와 함께 제시된 식품품목분류체계
  - ③ 식품기준규격 관련 식품분류체계
    - 식품별 기준규격과 함께 제시된 식품품목분류체계
- 한국의 식품공전에 따른 식품유형에 일본의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 일본의 현행규정을 반드시 확인해야 함

〈표 1〉 일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
*식품첨가물규정 내 식품유형 중 원물 및 식품첨가물에 해당하는 품목 제외	
가공치즈	プロセスチーズ
가당 요거트	加糖ヨーグルト
간장	しょう油
간장절임	しょう油漬
감귤류 과피(과자 제조용)	かんきつ類果皮(菓子製造に用いるものに限る。)
감주 (3배 이상 희석 음용 제품에 한함)	甘酒(3倍以上に希釈して飲用するものに限る。以下この目において同じ。)
건조 어패류 제품	魚介乾製品
건조 어패류 제품(오징어 및 문어 훈제품 제외)	魚介乾製品(いかくん製品及びたこくん製品を除く)
건조 페이스트 (감자, 고구마 등의)	乾燥裏ごしいも
건조감자	乾燥じゃがいも
건조과일(건포도 제외)	乾燥果実(干しぶどうを除く。)
건조란(액란을 건조하여 제조한 것에 한함)	乾燥卵(液卵を乾燥して製造したものに限る。)
건조자두	干しすもも
건포도	干しぶどう
고래고기 베이컨	鯨肉ベーコン
고래고기 절임	鯨肉漬物
고래고기 제품	鯨肉製品
곡류 및 전분 기반 생양과자	穀類及びでん粉を主原料とする洋生菓
곤약	コンニャク
곤약가루	コンニャク粉
과라나음료	ガラナ飲料
과실주	果実酒
과실주 (과실주 제조용 주정 1% 이상 함유 과일즙 및 과일농축액 제외)	果実酒(果実酒の製造に用いる酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したものを除く。)
과실주 (와인 제외)	果実酒(ぶどう酒を除く)
과실주 제조용 과즙	果実酒の製造に用いる果汁
과일 및 채소 껍질	果実及び果菜の表皮
과일 소스	果実ソース
과일채소 껍질	果菜の表皮
과자	菓子
과자 (껌 제외)	菓子(除くチューインガム)
과자 (밀가루 기반, 구운 것 또는 유지처리한 것)	菓子(小麦粉を原料とし、ばい焼又は油指で処理したもの)

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
과자 (밀가루 기반에 한함)	菓子 (小麦粉を原料としたものに限る。)
과자 (액상 및 분말믹스 포함)	菓子 (原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)
과자 제조용 과일 페이스트 (으깬 과일 및 페이스트로 만든)	菓子の製造に用いる果実ペースト (果実をすり潰し、又は裏ごししてペースト状にしたもの)
과자 제조용 과일페이스트	菓子の製造に用いる果実ペースト
과자 제조용 과즙	菓子の製造に用いる果汁
과자 제조용 장식 (설탕 주성분에 한함)	菓子の製造に用いる装飾品 (糖を主成分とするものに限る。)
과자 제조용 장식품(주성분이 당인 것에 한함)	菓子の製造に用いる装飾品 (糖を主成分とするものに限る。)
과자 제조용 주스 (농축 포함)	菓子製造に用いる果汁 (濃縮果汁を含む)
과즙 (농축과즙 포함)	果汁 (濃縮果汁を含む)
교자 (만두)	ギョウザ
구운 과자 (양과자에 한함)	焼菓子 (洋菓子に限る。)
구운 과자(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 및 유지처리 과자	菓子のうちばい焼したもの (スポンジケーキ及びバターケーキを除く。 ) 及び油脂で処理したもの
구운 과자(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 제조용 분말믹스	菓子のうちばい焼したもの (スポンジケーキ及びバターケーキを除く。 ) の製造に用いるミックスパウダー
기본 식품형태 이외 식품 (캡슐·정제형(씹는형태 제외)에 한함)	通常の食品形態でない食品 (カプセル及び錠剤 (チュアブル錠を除く。 ) に限る。)
기타 식품	その他の食品
기타 주류	雑酒
기타 통조림 및 병조림	その他の缶詰又は瓶詰食品
기타 통조림 및 병조림 식품	上記以外の食品の缶詰、瓶詰
기타 향신료	その他のスパイス
기타 향신료 (뿌리 및 뿌리줄기 기반 향신료에 한함)	その他のスパイス (根又は根茎に限る。)
냉동 고래고기 (생식용 제외)	鯨冷凍品 (生食用冷凍鯨肉を除く。)
냉동 어패류 제품(생식용 냉동 신선어패류 및 생식용 냉동 굴 제외)	魚介冷凍品 (生食用冷凍鮮魚介類及び生食冷凍かきを除く。)
냉동 어패류 제품(생식용 냉동 신선어패류 및 생식용 냉동 굴 제외) 및 냉동고래고기제품 (생식용 제외) 침지액	魚介冷凍品 (生食用冷凍鮮魚介類及び生食用冷凍かきを除く) 及び、鯨冷凍品 (生食用鯨冷凍品を除く) の浸漬液
냉동생게	冷凍生かに
뇨키	ニョッキ
누룩절임	こうじ漬
단무지 (전통 단무지 및 겉절이 제외)	たくあん漬 (一丁漬たくあん及び早漬たくあんを除く)



일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
단무지절임	たくあん漬
당밀	糖蜜
당절임체리	キャンデッドチェリー
당절임체리 제조용 버찌	キャンデッドチェリーの製造に用いるさくらんぼ
당화용 타피오카 전분	糖化用タピオカでんぶん
도정미	精米
된장	みそ
된장절임	みそ漬
드레싱	ドレッシング
디종머스터드	ディジョンマスタード
화과자 (라쿠간)	らくがん
마가린	マーガリン
마말레이드	マーマレード
마요네즈	マヨネーズ
마카로니류	マカロニ類
맑은 장국	つゆ
맥주 제조용 홉	ビールの製造に用いるホップ
면류 (완탕면 포함)	めん類 (ワンタンを含む。)
면류 (즉석면 및 마카로니류 이외 건면 제외)	めん類 (即席めん又はマカロニ類以外の乾めんを除く)
명란젓	たらこ
모유 대체품	母乳代替食品
물엿	水あめ及び
미소 (일본 된장)	味噌
비숙성 치즈	非熟成チーズ
한천디저트(미쓰마메) 통조림	みつ豆缶詰
밀가루	小麦粉
발포성주류	発泡性酒類
발효우유	酵乳
발효우유 (유산균 음료용 원료 제외)	はっ酵乳 (乳酸菌飲料の原料に供するはっ酵乳を除く)
발효우유 (유산균 음료용 원료)	はっ酵乳 (乳酸菌飲料の原料に供するものに限る。)
버터	バター
버터케이크	バターケーキ
버터케이크, 찐 빵 제조용 분말믹스	バターケーキ又は蒸しパンの製造に用いるミックスパウダー
병조림 식품	瓶詰食品
분말믹스 (구운 과자 및 생양과자 제조용)	ミックスパウダー (焼菓子及び洋生菓子の製造に用いるものに限る。)

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
분말믹스 (구운 과자 및 유지처리 과자, 생과자, 빵, 찐 빵(밀가루 기반) 및 찐빵(호빵) 제조용)	믹스パウダー (菓子のうちばい焼したもの若しくは油脂で処理したもの、生菓子、パン、蒸しパン (小麦粉を原料とし、蒸したパンをいう。以下この目において同じ。)又は蒸しまんじゅう(小麦粉を原料とし、蒸したまんじゅうをいう。以下この目において同じ。)の製造に用いるものに限る。)
분말믹스, 과자 (밀가루 기반, 구운 것) 제조용	믹스パウダー: 菓子(小麦粉を原料とし、ばい焼したもの)製造用
분말믹스, 과자 (밀가루 기반, 유지처리한 것), 빵 제조용	믹스パウダー: 菓子(小麦粉を原料とし、油脂で処理したもの)、パン製造用
분말믹스, 생과자 (쌀 기반) 제조용	믹스パウダー: 生菓子(米を原料としたもの)製造10g/kg
분말믹스, 스펀지케이크, 버터케이크, 찐빵 제조용	믹스パウダー: スポンジケーキ、バターケーキ、蒸しパン製造用
분말믹스, 찐 빵 (밀가루 기반) 제조용	믹스パウダー: 蒸しまんじゅう(小麦粉を原料としたもの)製造用
빙과	氷菓
빙과 (액상 및 분말믹스 포함)	氷菓(原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)
빵	パン
빵 (밀가루 기반)	パン(小麦粉を原料として使用するものに限る。)
빵 제조용 분말믹스	パンの製造に用いるミックスパウダー
사탕류	あめ類
생과자	生菓子
생과자 (빵류 제외 제외)	生菓子(菓子パンを除く。)
생과자 (쌀 기반)	生菓子(米を原料としたものに限る。)
생과자 제조용 분말믹스	生菓子の製造に用いるミックスパウダー
생면	生めん
생식용 채소류	生食用野菜類
생양과자	洋生菓子
설탕 대체품	砂糖代替食品
설탕 대체품 (커피, 차 등에 사용)	砂糖代替食品(コーヒー、紅茶等に直接加え、砂糖に代替する食品として用いられるもの)
소금	食塩
소스	ソース
소스류	ソース類

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
쇼트닝	ショートニング
수산물 가공품 통조림 및 병조림	び魚介加工品の缶詰、瓶詰
수프 (포타주 수프 제외)	スープ (ポタージュスープを除く)
술지게미절임	かす漬
슈마이 (만두)	シュウマイ
스폰지케이크	スポンジケーキ
시럽	シロップ
식육제품	食肉製品
식초	酢
식초절임	酢漬
식초절임	酢漬の漬物
아마나토 (과자)	甘納豆
아이스크림류	アイスクリーム類
아이스크림류 (액상 및 분말믹스 포함)	アイスクリーム類 (原料たる液状ミックス及びミックスパウダーを含む。)
알가공품	卵加工品
알류(난각에 한함)	卵類 (卵殻の部分に限る。)
양금류	あん類
액란 (살균)	液卵 (殺菌したものに限る。)
양과자	洋菓子
양념장	たれ
어육	魚肉
어육단백농축물	魚肉たん白濃縮物
어육소시지	魚肉ソーセージ
어육연제품(고기풀(surimi) 제외)	魚肉ねり製品 (魚肉すり身を除く。)
어육연제품(어묵에 한함)	魚肉ねり製品 (かまぼこに限る)
어육절임	魚肉漬物
어육햄	魚肉ハム
어패류 가공품	魚介加工品
어패류 가공품 (어육연제품, 츠쿠타니 조림, 절임, 통조림 및 병조림 제외)	魚介加工品 (魚肉ねり製品、つくだ煮、漬物及び缶詰又は瓶詰食品を除く。)
연어알젓	すじこ
염장 어패류 제품	魚介塩蔵品
염장, 건조 및 기타 보존처리한 고래고기 제품	鯨肉製品- 塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの
염장, 건조 및 기타 보존처리한 식육제품	食肉製品- 塩蔵、乾燥その他の方法によって保存したもの

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
영양기능식품	栄養機能食品
완탕 피	ワンタンの皮
우유	乳
유산균음료	乳酸菌飲料
유산균음료 (살균 제외)	乳酸菌飲料 (殺菌したものを除く。)
우유음료	乳飲料
유지	油脂
유지방 대체품	乳脂肪代替食品
유지처리 과자	菓子のうち油脂で処理したもの
음료수, 희석 후 음용	希釈して飲用に供する飲料水
이유식	離乳食品
인스턴트 면 첨가 조미료	即席麵の添付調味料
임산부·수유부용 분유	妊産婦・授乳婦用粉乳
자연치즈 (경질 및 반경질치즈 표면)	ナチュラルチーズ (ハード及びセミハードの表面部分に限る。)
잼	ジャム
잼류	ジャム類
저장 과일 및 채소류	果実類又は野菜類の貯蔵品
저장 채소 및 과일	野菜類又は果実類の貯蔵品
절임	漬物
소금절임	塩漬
절임(피클)	漬け物
절임육	食肉漬物
젤라틴	ゼラチン
조제분유	調製粉乳
조제우유	調整液状乳
주정 1% 이상 함유 과일즙 및 과일농축액	酒精分1容量%以上を含有する果実搾汁及びこれを濃縮したもの
찐 빵	蒸しパン
찐빵(호빵)	蒸しまんじゅう
찐빵(호빵) (밀가루 기반)	蒸しまんじゅう (小麦粉を原料としたもの)
찐빵(호빵) 제조용 분말믹스	蒸しまんじゅうの製造に用いるミックスパウダー
차	茶
채소 통조림 및 병조림	野菜の缶詰及び瓶詰
채소절임	野菜の漬物
천연과즙, 5배 이상 희석하여 음용	5倍以上に希釈して飲用に供する天然果汁
청량음료	清涼飲料水

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
청량음료 분말	粉末清涼飲料
청량음료, 캔 및 병포장	缶詰又は瓶詰の清涼飲料水
청어알 가공품 (건조 및 냉동 청어알 제외)	かずのこの加工品 (干しかずのこ及び冷凍かずのこを除く)
청주	清酒
초콜릿	チョコレート
초콜릿 음료	チョコレートドリンク及
춘권	巻
추잉껌	チューインガム
추잉껌 기반 제품	チューインガム基礎剤
조림 (츠크다니류)	つくだ煮
조림 (츠크다니류) (다시마 기반)	つくだ煮 (こんぶを原料とするものに限る。)
치즈	チーズ
치즈(가공치즈 제외) 및 휘핑크림류 (유지방 주성분 휘핑)	チーズ (プロセスチーズを除く) ホイップクリーム類 (乳脂肪分を主成分とする食品を主要原料として泡立てたもの)
카스텔라	カステラ
캐비아	キャビア
캡슐·정제형 등 기본 식품형태 이외 식품	カプセル・錠剤等通常の食品形態でない食品
케첩	ケチャップ
코코아 및 초콜릿제품	ココア及びチョコレート製品
콩조림	煮豆
통조림	缶詰
통조림 및 합성수지제에 포장된 한천디저트(미쓰마메) 속 한천	みつ豆缶詰又はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天
튀긴 멸치, 건조 멸치	釜揚げしらす、しらす干し
특수용도 허가 및 승인 식품 (환자용)	特別用途表示のの許可又は承認を受けた食品 (患者用のものに限る)
특수의료용도 및 영양기능식품 캡슐 및 정제	特定保健用食品たるカプセル及び錠剤並びに栄養機能食品たるカプセル及び錠剤
특수의료용도식품	特定保健用食品
페이스트류 (코코아 및 초콜릿 주원료, 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 첨가하여 가열살균 후 빵 또는 과자에 충전, 글레이즈하는 제품)	フラワーペースト (ココア及びチョコレートを主要原料とし、これに砂糖、油脂、粉乳、卵、小麦粉等を加え、加熱殺菌してペースト状とし、パン又は菓子に充てん又は塗布して食用に供するものに限る。)
페이스트류(필링)	フラワーペースト類
포도주	ぶどう酒

일본 식품첨가물규정 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
합성 청주	合成清酒
합성수지제에 포장된 한천디저트(미쓰마메) 속 한천	はみつ豆合成樹脂製容器包装詰中の寒天
해조류 가공품	海藻加工品
해조류 통조림 및 병조림	海藻の缶詰及び瓶詰
해조류절임	海藻の漬物
홉 추출물	ホップ抽出物
효모 추출물	酵母エキス
후리카케류 (과립 포함)	ふりかけ類 (顆粒を含むものに限る。)
훈제 문어	たこくん製品
훈제 오징어	いかくん製品
휘핑크림류	ホイップクリーム類
휘핑크림류 (유지방 또는 유지방 대체품 주성분)	ホイップクリーム類 (乳脂肪分を主成分とする食品又は乳脂肪代替食品を主要原料として泡立てたものをいう。)

〈표 2〉 일본 유해물질규정 내 식품분류체계

일본 유해물질규정 내 식품분류체계		
유해물질	일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형(일본어)
*유해물질규정 내 식품유형 중 원물 및 식품첨가물에 해당하는 품목 제외		
화학물질	미네랄워터류	ミネラルウォーター類
세습	미네랄워터류	ミネラルウォーター類
세습	차 함유 청량음료	原料に茶を含む清涼飲料水
세습	음용 차	飲用に供する茶
세습	식용 잇꽃유	食用サフラワー油
세습	식용 면실유	食用綿実油
세습	식용 미강유	食用こめ油及
세습	식용 카놀라유	食用なたね油
세습	건조 버섯류	乾燥きのこ類及
세습	건조 채소류	乾燥野菜類
세습	건조 해조류	乾燥させた海藻類
세습	건조 어패류	乾燥させた魚介類等
아플라톡신	땅콩(가공용)	落花生(加工用)
아플라톡신	아몬드, 헤이즐넛 및 피스타치오(가공용)	アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ(加工用)
아플라톡신	아몬드, 헤이즐넛 및 피스타치오(직접소비용)	アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ(直接消費用)
아플라톡신	초콜릿(화이트초콜릿 포함)	チョコレート(ホワイトチョコレートを含む)
아플라톡신	메밀가루	そば粉
아플라톡신	향신료	香辛料
아플라톡신	코코아	ココア
아플라톡신	땅콩버터	ピーナツバター
아플라톡신	아몬드 (제과재료 포함)	アーモンド(製菓材料含む)
아플라톡신	옥수수 분태	コーンリッツ
아플라톡신	참기름	ごま油
아플라톡신	팥콩	ホップコーン
아플라톡신	콩 과자	豆菓子
아플라톡신	콘플레이크	コーンフレーク
아플라톡신	스위트콘 통조림, 냉동식품 등의 가공품	スイートコン(缶詰、冷凍食品等の加工品)
아플라톡신	메밀면	そば麵
아플라톡신	전병	せんべい
아플라톡신	맥주	ビール
아플라톡신	건조무화과	乾燥イチジク
아플라톡신	땅콩가루	落花生粉
유해물질	우유 (전지우유)	牛乳(全乳中)
유해물질	유제품 (전량)	乳製品(全量中)
유해물질	영아용 분유 (전량)	育児用粉乳(全量中)
유해물질	훈제 다랑어	スモーク品(薫製品)
유해물질	훈제 방어	スモーク品(薫製品)
유해물질	진공팩 포장된 방어	真空パックされたブリ
유해물질	껍데기 제거하지 않은 패류 및 껍데기를 제거한 것 이외의 가공품 및 형태와 상관없는 가식부	貝類について、殻付き、むき身、加工品等その形態によらず、その可食部

**<표 3> 일본 식품별 기준규격 내 식품분류체계**

일본 식품별 기준규격 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형 (일본어)
*식품별 기준규격 규정 내 식품유형 중 원물 및 식품첨가물에 해당하는 품목 제외	
우유 및 유제품	乳及び乳製品
우유	牛乳
성분조정우유	成分調整牛乳
저지방우유	低脂肪牛乳
무지방우유	無脂肪牛乳
가공우유	加工乳
우유음료	乳飲料
특별우유	特別牛乳
발효우유	発酵乳
무당연유	無糖練乳
무당탈지연유	無糖脱脂練乳
가당연유	加糖練乳
가당탈지연유	加糖脱脂練乳
전지분유	全粉乳
탈지분유	脱脂粉乳
가당분유	加糖粉乳
우유, 크림, 발효우유, 유산균음료 및 우유음료	乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料
청량음료	清涼飲料水
미네랄워터류	ミネラルウォーター類
미네랄워터, 살균 및 멸균	ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの
미네랄워터, 비살균 및 비멸균	ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの
미네랄워터 제외 청량음료	ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水
냉동과일음료	冷凍果実飲料
원료용 과즙	原料用果汁
원료용 과즙 이외 청량음료	原料用果汁以外の清涼飲料水
청량음료 분말	粉末清涼飲料
빙설	氷雪
빙과	氷菓
식육 및 고래고기 (생식용 생육 및 생식용 냉동고래고기 제외)	食肉及び鯨肉 (生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。)
생식용 생육(소 식육(내장 제외), 생식용으로 판매 제품에 한함)	生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であって、生食用として販売するものに限る。)
식용 가금류알	食鳥卵



일본 식품별 기준규격 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형 (일본어)
살균 액란	殺菌液卵
살균 액란 - 전란	殺菌液卵 - 全卵
살균 액란 - 난황	殺菌液卵 - 卵黃
살균 액란 - 난백	殺菌液卵 - 卵白
살균 액란, 가열 및 가염 달걀 액란	加糖し、又は加塩した鶏の液卵を加熱殺菌する場合
비살균 액란 (살균 액란 이외 달걀 액란)	未殺菌液卵 (殺菌液卵以外の鶏の液卵をいう。以下同じ。)
식용 가금류알 (달걀 액란)	食鳥卵 (鶏の液卵に限る。)
식용 가금류알 (달걀(껍데기 제거하지 않음)에 한함)	食鳥卵 (鶏の殻付き卵に限る。)
혈액, 혈구 및 혈장	血液、血球及び血漿
식육제품	食肉製品
건조 식육제품	乾燥食肉製品
비가열 식육제품	非加熱食肉製品
특수가열 식육제품	特定加熱食肉製品
가열 식육제품	加熱食肉製品
가열 살균 후 용기포장한 가열 식육제품	加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたもの
고래고기제품	鯨肉製品
고래고기제품	鯨肉製品
고래고기 베이컨	鯨肉ベーコン
어육연제품	魚肉ねり製品
어육연제품(고기풀(surimi) 제외)	魚肉ねり製品 (魚肉すり身を除く。)
어육소시지	魚肉ソーセージ
어육햄	魚肉ハム
특수포장 어묵(가마보코)	特殊包装かまぼ
연어알, 연어알젓 및 명란젓	いくら、すじこ及びたらこ
자숙문어	ゆでだこ
자숙문어	ゆでだこ
냉동 자숙문어	冷凍ゆでだこ
자숙대게	ゆでがに
자숙대게 (가열 불필요, 비냉동)	ゆでがに ( ( 飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させていないものに限る。 )
자숙대게 (가열 필요 및 비냉동 제품 제외)	ゆでがに ( 飲食に供する際に加熱を要し、かつ、凍結させていないものを除く。 )
냉동 자숙대게	冷凍ゆでがに
한천	寒天
생양금	生あん

일본 식품별 기준규격 내 식품분류체계	
일본 식품유형(한국어)	일본 식품유형 (일본어)
두부	豆腐
즉석 면류 (인스턴트)	即席めん類
냉동식품	冷凍食品
냉동식품 (제조 및 가공식품 (청량음료, 식육제품, 고래고기제품, 어육연제품, 자숙문어 및 자숙대게 제외)	冷凍食品 (製造し、又は加工した食品 (清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く)
절단 및 껍데기 제거 신선 어패류(생굴 제외)를 냉동, 용기 포장	切り身又はむき身にした鮮魚介類 (生かきを除く。以下この項において同じ。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る
비가열 즉석섭취 냉동식품	無加熱摂取冷凍食品
가열 즉석섭취 냉동식품	加熱後摂取冷凍食品
냉동 전 가열 제외 가열 즉석섭취 냉동식품	加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のもの
생식용 냉동 신선 어패류	生食用冷凍鮮魚介類
용기포장 가압가열살균식품	容器包装詰加圧加熱殺菌食品
용기포장 가압가열살균식품 (청량음료, 식육제품, 고래고기제품 및 어육연제품 제외)	容器包装詰加圧加熱殺菌食品 (食品 (清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。))

## IV. 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표
  - 식품유형 매칭일람표란 조사국의 식품첨가물 및 유해물질규정과 관련하여 분류된 식품유형을 한국의 (신)식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 의미함
  - 국가 간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국 식품유형으로 번역되는 과정을 체계화하기 위한 시스템임. 또한, 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어짐
  - 본 매칭의 관점은 특정 한국식품을 일본으로 수출하고자 하는 경우, 이 특정 한국식품에 가장 유사하게 매칭되는 일본 식품유형을 찾아 해당되는 식품첨가물 및 유해물질규정을 보고 준수하도록 하는 데 있음
  - 단, 국가 간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭되는 경우가 있음
  - 한국 식품유형에 정확하게 매칭되는 일본 식품유형을 찾을 수 없는 경우, 보다 넓은 범위의 식품유형을 매칭하거나 혹은 전체 가공식품으로 범위를 더 넓혀 매칭함
  - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 실시함. 그럼에도 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 할 것임
  - 국내의 식품유형에 해당되는 상대방 국가의 식품유형을 찾을 수 없는 경우 공란으로 처리함
    - 본 과제에서 제시된 상대국 식품첨가물 및 유해물질과 관련된 식품유형은 해당국가의 공식적인 식품분류체계 혹은 상품분류체계나 민간 유통기관이 자체적으로 만든 상품분류체계가 아님

- 특정 국가의 경우 공식적인 식품분류체계와 식품첨가물 혹은 유해물질규정 내에 제시된 식품유형이 동일한 경우가 존재하기도 함. 그러나 이보다는 상대국 식품첨가물과 유해물질규정 내에서 특정 물질의 사용 유무 혹은 허용수준을 제시하기 위해 규정 내에서 자체적으로 만든 분류체계인 경우가 대다수임
- 이에 따라 상대국 식품첨가물 혹은 유해물질규정 식품유형에서 국내 식품유형과 매칭되는 품목이 없는 경우가 발생하기도 함. 이 경우 대부분 비슷한 식품유형의 기준을 따르거나 혹은 GMP나 TD 기준에 의해 사용될 수 있음. 보다 정확한 적용을 원하는 경우 번역본을 살피고 더 나아가 관련기관에 문의를 해야 할 것임

〈표 4〉 일본 식품첨가물규정 내 식품유형과의 매칭일람표

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	곡류 및 전분 기반 생양과자
			과자
			과자 (밀가루 기반에 한함)
			과자 (밀가루 기반, 구운 것 또는 유지처리한 것)
			과자 (액상 및 분말믹스 포함)
			과자 (껌 제외)
			구운 과자 (양과자에 한함)
			구운 과자(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 및 유지처리 과자
			구운 과자(스폰지케이크 및 버터케이크 제외) 제조용 분말믹스
			화과자 (라쿠간)
			분말믹스 (구운 과자 및 생양과자 제조용)
			분말믹스, 생과자 (쌀 기반) 제조용
			분말믹스, 과자 (밀가루 기반, 유지처리한 것), 빵 제조용
			분말믹스, 과자 (밀가루 기반, 구운 것) 제조용
			분말믹스 (구운 과자 및 유지처리 과자, 생과자, 빵, 찐 빵(밀가루 기반) 및 찐빵(호빵) 제조용)
			생과자
			생과자 (빵류 제외 제외)
			생과자 (쌀 기반)
			생과자 제조용 분말믹스
			생양과자
			아마넛토 (과자)
		양과자	
		유지처리 과자	
		페이스트류 (코코아 및 초콜릿 주원료, 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 첨가하여 가열살균 후 빵 또는 과자에 충전, 글레이즈하는 제품에 한함)	
		캔디류	사탕류
		추잉껌	추잉껌
			추잉껌 기반 제품
		빵류	버터케이크
			버터케이크, 찐 빵 제조용 분말믹스
			분말믹스 (구운 과자 및 유지처리 과자, 생과자, 빵, 찐 빵(밀가루 기반) 및 찐빵(호빵) 제조용)
			분말믹스, 스폰지케이크, 버터케이크, 찐빵 제조용
			분말믹스, 과자 (밀가루 기반, 유지처리한 것), 빵 제조용
			분말믹스, 찐 빵 (밀가루 기반) 제조용
빵			

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
			빵 (밀가루 기반) 빵 제조용 분말믹스 스펀지케이크 찐 빵 찐빵(호빵) 찐빵(호빵) (밀가루 기반) 찐빵(호빵) 제조용 분말믹스 카스텔라 페이스트류 (코코아 및 초콜릿 주원료, 설탕, 유지, 분유, 계란, 밀가루 첨가하여 가열살균 후 빵 또는 과자에 충전, 글레이즈하는 제품에 한함)
		떡류	
	2. 빙과류의 모든 중/세분류는 일본의 식품첨가물규정 내 우측의 식품유형("빙과", "빙과 (액상 및 분말믹스 포함)"에 모두 해당됨		빙과 빙과 (액상 및 분말믹스 포함)
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	아이스크림류
		저지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스밀크	아이스크림류 (액상 및 분말믹스 포함)
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
2-3. 빙과	빙과		
2-4. 얼음류	식용얼음 어업용얼음		
3. 코코아 가공품류 또는 초콜릿류	3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류의 모든 중/세분류는 일본의 식품첨가물규정 내 우측의 식품유형("코코아 및 초콜릿제품")에 모두 해당됨		코코아 및 초콜릿제품
	3-1. 코코아 가공품류	코코아매스 코코아버터 코코아분말 기타 코코아가공품	

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	초콜릿
		밀크초콜릿 화이트초콜릿 준초콜릿 초콜릿가공품	초콜릿 음료
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	
		기타설탕	설탕 대체품 설탕 대체품 (커피, 차 등에 사용)
	4-2. 당시럽류	당시럽류	시럽
	4-3. 올리고당류	올리고당	
		올리고당가공품	
	4-4. 포도당	포도당	
	4-5. 과당류	과당	
		기타과당	
	4-6. 엿류	물엿	물엿
		기타엿 덱스트린	
4-7. 당류 가공품류	당류가공품류	과자 제조용 장식품(주성분이 당인 것에 한함) 당밀	
5. 잼류	잼	잼 잼류	
	기타잼	마멀레이드 페이스트류(필링)	
6. 두부류 또는 묵류	두부		
	유바		
	가공두부		
	묵류		
7. 식용 유지류	7. 식용유지류의 모든 중/세분류는 일본의 식품첨가물규정 내 우측의 식품유형("유지")에 모두 해당됨		유지
	7-1. 식물성 유지류	콩기름(대두유)	
		옥수수기름 (옥배유)	
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	
		미강유(현미유)	
		참기름 추출참깨유	
		들기름 추출들깨유	

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)	
8. 면류		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)		
		해바라기유		
		목화씨기름 (면실유)		
		땅콩기름 (낙화생유)		
		올리브유		
		팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유		
		야자유		
		고추씨기름		
		기타식물성유지		
		7-2. 동물성 유지류	식용우지 원료우지	
	식용돈지 원료돈지			
	기타동물성유지			
	7-3. 식용유지 가공품	혼합식용유		
		향미유		
		가공유지		
		쇼트닝	쇼트닝	
		마가린류	마가린	
		모조치즈		
		식물성크림 기타 식용유지가공품	유지방 대체품	
	8. 면류	8. 면류의 모든 세분류는 일본의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("면류 (완탕면 포함)")에 모두 해당됨		면류 (완탕면 포함)
		생면		뇨키
				마카로니류
				면류 (즉석면 및 마카로니류 이외 건면 제외)
			생면	



신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)	
9. 음료류		숙면	뇨키	
			마카로니류	
				면류 (즉석면 및 마카로니류 이외 건면 제외)
		건면	마카로니류	
			유탕면	
			면류 (즉석면 및 마카로니류 이외 건면 제외)	
	9-1. 다류	차출차	차	
			액상차	
			고행차	
	9-2. 커피	커피		
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙 과·채주스 과·채음료	과라나음료	
			과실주 제조용 과즙	
			과즙 (농축과즙 포함)	
			천연과즙, 5배 이상 희석하여 음용	
			과자 제조용 과즙	
		과자 제조용 주스 (농축 포함)		
9-4. 탄산음료류	탄산음료 탄산수	청량음료		
		청량음료, 캔 및 병포장 청량음료 (미네랄워터류 제외)		
9-5. 두유류	원액두유 가공두유			
9-6. 발효음료류	유산균음료 효모음료 기타발효음료	유산균음료		
		유산균음료 (살균 제외)		
9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료			
9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	청량음료 분말		
		음료수, 희석 후 음용		
		우유음료		
		초콜릿 음료		
10. 특수 용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유		
		성장기용 조제유		
			조제분유	
			모유 대체품	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	이유식	
10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	이유식		
10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용 곡류조제식	이유식		
10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	이유식		

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
	10-6. 특수의료용 도 등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영 ·유아용특수조제 식품 영·유아용 특수조제식품	특수용도 허가 및 승인 식품 (환자용)
			특수의료용도 및 영양기능식품 캡슐 및 정제
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	
	10-8. 임산·수유부 용식품	임산·수유부용식품	임산부·수유부용 분류
11. 장류		한식메주 개량메주	
		한식간장 양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장	간장
		한식된장 된장	된장 미소 (일본 된장)
		고추장	
		춘장	
		청국장	
		혼합장	
		기타장류	
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초 희석초산	식초
	12-2. 소스류	소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품	감주 (3배 이상 희석 음용 제품에 한함) 과일 소스 드레싱 디종머스터드 마요네즈 맑은 장국 소스 소스류 양념장 인스턴트 면 첨가 조미료 케첩

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)	기타 향신료 (뿌리 및 뿌리줄기 기반 향신료에 한함) 기타 향신료
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료 향신료조제품	기타 향신료 (뿌리 및 뿌리줄기 기반 향신료에 한함) 기타 향신료
	12-6. 식염	천일염 재제소금 (재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금	소금
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속 김치	
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	소금절임 절임 절임(피클) 누룩절임 단무지절임 당절임체리 된장절임 술지게미절임 식초절임 간장절임 어육절임 채소절임 해조류절임
	13-3. 조림류	조림류	조림 (츠크다니류) 조림 (츠크다니류) (다시마 기반) 콩조림
14. 주류		탁주	
		약주	
		청주	청주 합성 청주
		맥주	발포성주류
	과실주	과실주 과실주 (과실주 제조용 주정 1% 이상 함유 과일즙 및	

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)	
			과일농축액 제외) 과실주 (와인 제외) 포도주 발포성주류 주정 1% 이상 함유 과일즙 및 과일농축액	
		소주		
		위스키		
		브랜디		
		일반증류주		
		리큐르		
		기타 주류	감주 (3배 이상 희석 음용 제품에 한함) 기타 주류 발포성주류	
		주정		
		전분	전분	당화용 타피오카 전분
		전분가공품	전분가공품	
15-1. 전분류	밀가루	밀가루		
15-2. 밀가루류	영양강화 밀가루			
15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류			
15-4. 시리얼류	시리얼류			
15-5. 찌낱	찌낱			
15-6. 효소식품	효소식품			
15. 농산가공 식품류	15-7. 기타 농산가공품	과·채가공품	감귤류 과피(과자 제조용)	
		곡류가공품	건조감자	
		두류가공품	건조과일(건포도 제외)	
		서류가공품	건조자두	
		기타 농산가공품	건조 페이스트 (감자, 고구마 등의)	
			건포도	
			곤약	
			곤약가루	
			과자 제조용 과일페이스트	
			단무지 (전통 단무지 및 겉절이 제외)	
			당절임체리 제조용 버찌	
			도정미	
			생식용 채소류	

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
			저장 과일 및 채소류 채소 통조림 및 병조림 과일 및 채소 껍질 과일채소 껍질 과자 제조용 과일 페이스트 (으깬 과일 및 페이스트로 만든) 양금류
16. 식육 가공품	16. 식육가공품의 모든 중/세분류는 일본의 식품첨가물규정 내 우측의 식품유형("식육제품")에 모두 해당됨		식육제품
	16-1. 햄류	햄 생햄 프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지 발효소시지 혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	염장, 건조 및 기타 보존처리한 식육제품
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	
	16-5. 양념육류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	
	16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	
	16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	절임육
	16-8. 포장육	포장육	
17. 알 가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품 피단	건조란(액란을 건조하여 제조한 것에 한함)
			알가공품
			액란 (살균)

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
	17-2. 알함유 가공품	알함유가공품	알류(난각에 한함)
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유 환원유	우유
	18-2. 가공유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	조제우유
			우유음료
	18-3. 산양유	산양유	
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말	가당 요거트
			발효우유
			발효우유 (유산균 음료용 원료)
			발효우유 (유산균 음료용 원료 제외)
	18-5. 버터유	버터유	
	18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유	
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	휘핑크림류 휘핑크림류 (유지방 또는 유지방 대체품 주성분) 치즈(가공치즈 제외) 및 휘핑크림류 (유지방 주성분 휘핑)
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	버터
18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	비숙성 치즈	
		자연치즈 (경질 및 반경질치즈 표면)	
		치즈	
		치즈(가공치즈 제외) 및 휘핑크림류 (유지방 주성분 휘핑)	
		가공치즈	
18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유	조제분유	
18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말		
18-12. 유당	유당		

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)	
	18-13. 유단백 가수분해식품	유단백 가수분해식품		
19. 수산가공 식품류	19-1. 어육 가공품류	어육살	어육	
		연육	어육단백농축물	
	어육반제품	어육소시지	어육소시지	
		어육	어육연제품(고기풀(surimi) 제외)	
	어육소시지	어육연제품(어묵에 한함)	어육연제품(어묵에 한함)	
		기타 어육가공품	어육절임	
	19-2. 젓갈류	젓갈	명란젓	명란젓
			연어알젓	연어알젓
		양념젓갈	염장, 건조 및 기타 보존처리한 고래고기 제품	
		액젓	염장 어패류 제품	
조미액젓	건조 어패류 제품	건조 어패류 제품		
	조미건어포	건조 어패류 제품(오징어 및 문어 훈제품 제외)		
19-3. 건포류	건어포	염장, 건조 및 기타 보존처리한 고래고기 제품		
	기타 건포류			
19-4. 조미김	조미김	해조류 가공품		
19-5. 한천	한천	합성수지제에 포장된 한천디저트(미쓰마메) 속 한천 통조림 및 합성수지제에 포장된 한천디저트(미쓰마메) 속 한천		
19-6. 기타 수산물 가공품	기타 수산물가공품	고래고기 베이컨	고래고기 베이컨	
		고래고기 절임	고래고기 절임	
		고래고기 제품	고래고기 제품	
		냉동 고래고기 (생식용 제외)	냉동 고래고기 (생식용 제외)	
		냉동 어패류 제품(생식용 냉동 신선어패류 및 생식용 냉동 굴 제외)	냉동 어패류 제품(생식용 냉동 신선어패류 및 생식용 냉동 굴 제외)	
		냉동 어패류 제품(생식용 냉동 신선어패류 및 생식용 냉동 굴 제외) 및 냉동고래고기제품 (생식용 제외)	냉동 어패류 제품(생식용 냉동 신선어패류 및 생식용 냉동 굴 제외) 및 냉동고래고기제품 (생식용 제외)	
		침지액	침지액	
		냉동생게	냉동생게	
		어패류 가공품 (어육연제품, 츠쿠타니 조림, 절임, 통조림 및 병조림 제외)	어패류 가공품 (어육연제품, 츠쿠타니 조림, 절임, 통조림 및 병조림 제외)	
		어패류 가공품	어패류 가공품	
		염장 어패류 제품	염장 어패류 제품	
		염장, 건조 및 기타 보존처리한 고래고기 제품	염장, 건조 및 기타 보존처리한 고래고기 제품	
		청어알 가공품 (건조 및 냉동 청어알 제외)	청어알 가공품 (건조 및 냉동 청어알 제외)	
		캐비아	캐비아	
		해조류 가공품	해조류 가공품	
		해조류 통조림 및 병조림	해조류 통조림 및 병조림	

신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
			수산물 가공품 통조림 및 병조림
			훈제 문어
			훈제 오징어
			튀긴 멸치, 건조 멸치
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성 가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	
	20-3. 자라가공식품	자라분말 자라분말제품 자라유제품	
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	젤라틴
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리 로얄젤리제품	
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품	
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품	생식용 채소류
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품	수프 (포타주 수프 제외)
	22-3. 만두류	만두 만두피	교자 (만두) 슈마이 (만두) 완탕 피 춘권
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	맥주 제조용 홉 홉 추출물 효모 추출물
	23-2. 기타가공품	기타가공품	기본 식품형태 이외 식품 (캡슐·정제형(씹는형태 제외)에 한함) 캡슐·정제형 등 기본 식품형태 이외 식품 영양기능식품 한천디저트(미쓰마메) 통조림 후리카케류 (과립 포함)



신식품공전			일본 : 식품첨가물규정 기준
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	일본 식품유형(한국어)
24. 그 외 분류	장기보존 식품	병통조림식품	병조림 식품
			채소 통조림 및 병조림
			한천디저트(미쓰마메) 통조림
			통조림
			해조류 통조림 및 병조림
			수산물 가공품 통조림 및 병조림
			기타 통조림 및 병조림 식품
	기타 통조림 및 병조림		
	식품원료	식물성 원료	
			동물성 원료
그외 분류	그외 분류	기타 식품 (당절임체리, 체리맥주용 홉, 과즙, 주정 1% 이상 함유 과일즙 및 과일농축액 제외)	
		기타 식품	

'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, aT KATI에도 올라가 있음

\*식품첨가물규정 내 식품유형 중 원물과 식품첨가물에 해당하는 품목 제외

〈표 5〉 일본 유해물질규정 및 식품별 기준규격 내 식품유형과의 매칭일람표

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자	전병	
			팝콘	
			공 과자	
		캔디류		
		추잉껌		
		빵류		
		떡류		
2. 빙과류	2. 빙과류의 모든 중/세분류는 일본의 식품규격 내 우측의 식품유형("빙과")에 모두 해당됨			빙과
	2-1. 아이스크림류	아이스크림 저지방아이스크림 아이스밀크 샤베트 비유지방아이스크림		
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스 저지방아이스크림믹스 아이스밀크믹스 샤베트믹스 비유지방아이스크림믹스		
	2-3. 빙과	빙과		
	2-4. 얼음류	식용얼음 어업용얼음		빙설
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아 가공품류	코코아매스 코코아버터 코코아분말 기타 코코아가공품	코코아	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿 밀크초콜릿 화이트초콜릿 준초콜릿 초콜릿가공품		
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕 기타설탕		
	4-2. 당시럽류	당시럽류		

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
	4-3. 올리고당류	올리고당		
		올리고당가공품		
	4-4. 포도당	포도당		
	4-5. 과당류	과당		
		기타과당		
	4-6. 엿류	몰엿		
		기타엿		
덱스트린				
4-7. 당류 가공품류	당류가공품류			
5. 잼류		잼		
		기타잼		
6. 두부류 또는 목류		두부		두부
		유바		
		가공두부		두부
		목류		
7. 식용유지류	7-1. 식물성 유지류	콩기름(대두유)		
		옥수수기름 (옥배유)		
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	식용 카놀라유	
		미강유(현미유)	식용 미강유	
		참기름 추출참깨유	참기름	
		들기름 추출들깨유		
		홍화유(사플라 워유 또는 잇꽃유)	식용 잇꽃유	
		해바라기유		
		목화씨기름 (면실유)	식용 면실유	
		땅콩기름 (낙화생유)		
		올리브유		
		팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유		
		야자유		
		고추씨기름		
		기타식물성유지		

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)	
	7-2. 동물성 유지류	식용우지			
		원료우지			
		식용돈지			
		원료돈지			
			기타동물성유지		
	7-3. 식용유지 가공품	혼합식용유			
		향미유			
		가공유지			
		쇼트닝			
		마가린류			
		모조치즈			
		식물성크림			
			기타 식용유지가공품		
8. 면류		생면	메밀면		
		숙면			
		건면	메밀면		
		유탕면			
9. 음료류	9-1. 다류	침출차			
		액상차	음용 차		
		고형차			
	9-2. 커피	커피			
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙		냉동과일음료	
		과·채주스 과·채음료		원료용 과즙	
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	차 함유 청량음료	청량음료	
		탄산수		미네랄워터 제외 청량음료	
				원료용 과즙 이외 청량음료	
	9-5. 두유류	원액두유 가공두유			
	9-6. 발효음료류	유산균음료			
		효모음료 기타발효음료			
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료			

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스		청량음료 분말
				우유음료
10. 특수용도 식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	영아용 분유 (전량)	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식		
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식		
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용 곡류조제식		
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식		
	10-6. 특수의료용 도등 식품	환자용식품 선천성 대사질 환자용 식품 유단백알레르기 영·유아용특수조 제식품 영·유아용 특수 조제식품		
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품		
	10-8. 임산·수유부 용식품	임산·수유부용 식품		
11. 장류		한식메주		
		개량메주		
		한식간장		
		양조간장		
		산분해간장		
효소분해간장				
혼합간장				
한식된장				
된장				
고추장				

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
		춘장		
		청국장		
		혼합장		
		기타장류		
	12-1. 식초	발효식초 희석초산		
	12-2. 소스류	소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품		
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)		
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루  실고추		
12. 조미식품	12-5. 향신료 가공품	천연향신료 향신료조제품	향신료	
	12-6. 식염	천일염 재제소금 (재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금		
	13-1. 김치류	김치속 김치		
13. 절임류 또는 조림류	13-2. 절임류	절임식품 당절임		
	13-3. 조림류	조림류		
		탁주		
		약주		
		청주		
14. 주류		맥주	맥주	
		과실주		
		소주		
		위스키		
		브랜디		

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)	
15. 농산가공식품류		일반증류주			
		리큐르			
		기타 주류			
		주정			
	15-1. 전분류	전분 전분가공품			
	15-2. 밀가루류	밀가루 영양강화 밀가루			
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩(가공용)		
			땅콩버터		
			땅콩가루		
			아몬드, 헤이즐넛 및 피스타치오(가공용)		
			아몬드, 헤이즐넛 및 피스타치오(직접소비용) 아몬드 (제과재료 포함)		
	15-4. 시리얼류	시리얼류	콘플레이크		
	15-5. 찌쌀	찌쌀			
	15-6. 효소식품	효소식품			
	15-7. 기타 농산가공품	과채가공품 곡류가공품 두류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	건조 버섯류		
건조 채소류					
메밀가루					
옥수수 분태					
스위트콘 통조림, 냉동식품 등의 가공품					
건조무화과					
16. 식육가공품	16. 식육가공품의 모든 중/세 분류는 일본의 식품규격 내 우측의 식품유형("식육제품")에 모두 해당됨			식육제품	
	16-1. 햄류	햄		비가열 식육제품	
		생햄		가열 식육제품	
		프레스햄		가열 살균 후 용기포장한 가열 식육제품	
16-2. 소시지류	소시지		비가열 식육제품		
	발효소시지		가열 식육제품		
	혼합소시지		가열 살균 후 용기포장한 가열 식육제품		

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
	16-3. 베이컨류	베이컨류		특수가열 식육제품 가열 식육제품 가열 살균 후 용기포장한 가열 식육제품
	16-4. 건조저장 육류	건조저장육류		건조 식육제품 가열 식육제품 가열 살균 후 용기포장한 가열 식육제품
	16-5. 양념육류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱		비가열 식육제품 가열 식육제품 가열 살균 후 용기포장한 가열 식육제품
	16-6. 식육추출 가공품	식육추출가공품		
	16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공품		
	16-8. 포장육	포장육		
17. 알 가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품 피단		살균 액란 살균 액란 - 전란 살균 액란 - 난황 살균 액란 - 난백 살균 액란, 가열 및 가염 달걀 액란 비살균 액란 (살균 액란 이외 달걀 액란) 식용 가금류알 (달걀 액란)
	17-2. 알함유 가공품	알함유가공품		
18. 유가공품	18. 유가공품의 모든 중/세분류는 일본의 유해물질 기준 내 우측의 식품유형("유제품 (전량)")에 모두 해당됨		유제품 (전량)	
	18. 유가공품의 모든 중/세분류는 일본의 식품규격 기준 내 우측의 식품유형("우유 및 유제품")에 모두 해당됨			우유 및 유제품



신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
	18-1. 우유류	우유 환원유	우유 (전지우유)	우유 저지방우유 무지방우유 성분조정우유 우유, 크림, 발효우유, 유산균음료 및 우유음료
	18-2. 가공우유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유		가공우유 성분조정우유 특별우유 우유, 크림, 발효우유, 유산균음료 및 우유음료 우유음료
	18-3. 산양유	산양유		
	18-4. 발효우유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 발효유분말		발효우유  우유, 크림, 발효우유, 유산균음료 및 우유음료
	18-5. 버터유	버터유		
	18-6. 농축우유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유		무당연유 무당탈지연유 가당연유 가당탈지연유
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림		우유, 크림, 발효우유, 유산균음료 및 우유음료
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일		
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈		
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유		전지분유 탈지분유 가당분유
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말		

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)	
	18-12. 유당	유당			
	18-13. 유단백 가수분해식품	유단백 가수분해식품			
19. 수산 가공식품류	19-1. 어육 가공품류	어육살 연육 어육반제품		어육연제품(고기풀(surimi) 제외) 어육소시지	
		어묵		어육햄	
		어육소시지 기타 어육가공품		특수포장 어묵(가마보코)	
	19-2. 젓갈류	젓갈 양념젓갈 액젓 조미액젓		연어알, 연어알젓 및 명란젓	
	19-3. 건포류	조미건어포 건어포 기타 건포류	건조 어패류		
	19-4. 조미김	조미김	건조 해조류		
	19-5. 한천	한천		한천	
	19-6. 기타 수산물 가공품	기타 수산물가공품	건조 해조류	건조 해조류	한천 고래고기제품 연어알, 연어알젓 및 명란젓
			건조 어패류	건조 어패류	자숙문어 냉동 자숙문어
			훈제 다랑어	훈제 다랑어	자숙대게
훈제 방어			훈제 방어	자숙대게 (가열 불필요, 비냉동)	
진공팩 포장된 방어			진공팩 포장된 방어	자숙대게 (가열 필요 및 비냉동 제품 제외)	
껍데기 제거하지 않은 패류 및 껍데기를 제거한 것, 이의 가공품 및 형태와 상관없는 가식부			껍데기 제거하지 않은 패류 및 껍데기를 제거한 것, 이의 가공품 및 형태와 상관없는 가식부	냉동 자숙대게 절단 및 껍데기 제거 신선 어패류(생굴 제외)를 냉동, 용기 포장 생식용 냉동 신선 어패류	
20. 동물성 가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성 가공식품			

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
	20-2. 곤충 가공식품	곤충가공식품		
	20-3. 자라 가공식품	자라분말 자라분말제품 자라유제품		
	20-4. 추출 가공식품	추출가공식품		
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀		
	21-2. 로알젤리류	로알젤리 로알젤리제품		
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품		
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품		
	22-2. 즉석섭취·편 의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품		즉석 면류 (인스턴트) 비가열 즉석섭취 냉동식품 가열 즉석섭취 냉동식품 냉동 전 가열 제외 가열 즉석섭취 냉동식품
	22-3. 만두류	만두 만두피		
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품		
	23-2. 기타가공품	기타가공품		혈액, 혈구 및 혈장 용기포장 가압가열살균식품 용기포장 가압가열살균식 품(식품(청량음료수, 식육 제품, 고래고기제품 및 어 육연제품 제외)
24. 그외분류	장기보존식품	병통조림식품	스위트콘 통조림, 냉동식품 등의 가공품	
		레토르트식품		
		냉동식품	스위트콘 통조림, 냉동식품 등의 가공품	냉동식품  냉동식품 (제조 및 가공식 품 (청량음료, 식육제품, 고 래고기제품, 어육연제품, 자 숙문어 및 자숙대게 제외)

신식품공전			일본 : 유해물질규정 및 식품별 기준규격 기준	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	식품유형 (유해물질)	식품유형 (기준규격)
				절단 및 껍데기 제거 신선 어패류(생굴 제외)를 냉동, 용기 포장 비가열 즉석섭취 냉동식품 가열 즉석섭취 냉동식품 냉동 전 가열 제외 가열 즉석섭취 냉동식품
	식품원료	식물성 원료 동물성 원료		
	그외 분류	그외 분류	미네랄워터류	미네랄워터류 미네랄워터, 살균 및 멸균 미네랄워터, 비살균 및 비멸균

\* '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, aT KATI에도 올라가 있음

\* 유해물질규정(화학물질, 세균, 유해물질), 식품별 기준규격 내 식품유형 중 원물과 식품첨가물에 해당하는 품목 제외

## 부 록

- 일본 식품첨가물 및 유해물질규정 원본과 번역본은 aT KATI(농식품수출정보)  
→ 제도 → 식품첨가물 → 식품첨가물 원문보기에서 확인할 수 있음
- <https://www.kati.net/additive/additiveList.do>



# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 일본 편

2020년 12월 인쇄

2020년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산식품유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산식품유통공사

TEL: (061)931-0871 FAX: (061)804-4538

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은  
한국농수산식품유통공사 수출정보분석부(061-931-0871)로  
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 KATI 농식품수출정보([www.kati.net](http://www.kati.net))를 통해 다운받아 볼 수 있습니다.

## 【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산식품유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산식품유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다.  
또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및  
게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.