

부록

1. 환경기준
2. 한국인의 영양소 섭취기준
3. 곰팡이 독소에 대한 우리나라와 비교대상국가 및 기구의 기준치
4. 식품첨가물의 기준 및 규격
5. 식품첨가물 주 용도별 분류

1 환경기준

1.1 대기

환경기준(제2조관련)

[별표] <개정 2012.11.27> [시행일:2014.1.1] 제3호가목1)의 포름알데하이드에 대한 부분

[시행일:2015.1.1] 제1호의 미세먼지(PM-2.5)란, 제3호가목1)의 헥사클로로벤젠에 대한 부분

항목	기준		측정방법
아황산가스(SO ₂)	연간 평균치	0.02 ppm 이하	자외선 형광법(Pulse U.V. Fluorescence Method)
	24시간 평균치	0.05 ppm 이하	
	1시간 평균치	0.15 ppm 이하	
일산화탄소(CO)	8시간 평균치	9 ppm 이하	비분산적외선 분석법(Non-Dispersive Infrared Method)
	1시간 평균치	25 ppm 이하	
이산화질소(NO ₂)	연간 평균치	0.03 ppm 이하	화학 발광법(Chemiluminescence Method)
	24시간 평균치	0.06 ppm 이하	
	1시간 평균치	0.10 ppm 이하	
미세먼지(PM-10)	연간 평균치	50 µg/m ³ 이하	베타선 흡수법(β-Ray Absorption Method)
	24시간 평균치	100 µg/m ³ 이하	
미세먼지(PM-2.5)	연간 평균치	25 µg/m ³ 이하	중량농도법 또는 이에 준하는 자동 측정법
	24시간 평균치	50 µg/m ³ 이하	
오존(O ₃)	8시간 평균치	0.06 ppm 이하	자외선 광도법(U.V Photometric Method)
	1시간 평균치	0.1 ppm 이하	
납(Pb)	연간 평균치	0.5 µg/m ³ 이하	원자흡광 광도법(Atomic Absorption Spectrophotometry)
벤젠	연간 평균치	5 µg/m ³ 이하	가스 크로마토그래피(Gas Chromatography)

비고

1. 1시간 평균치는 999천분위수(千分位數)의 값이 그 기준을 초과해서는 안 되고, 8시간 및 24시간 평균치는 99백분위수의 값이 그 기준을 초과해서는 안 된다.
2. 미세먼지(PM-10)는 입자의 크기가 10 µm 이하인 먼지를 말한다.
3. 미세먼지(PM-2.5)는 입자의 크기가 2.5 µm 이하인 먼지를 말한다.

1.2 소음

(단위: Leq dB(A))

지역 구분	적용 대상지역	기준	
		낮(06:00 ~ 22:00)	밤(22:00 ~ 06:00)
일반 지역	“가”지역	50	40
	“나”지역	55	45
	“다”지역	65	55
	“라”지역	70	65
도로변 지역	“가” 및 “나”지역	65	55
	“다”지역	70	60
	“라”지역	75	70

비고

1. 지역구분별 적용 대상지역의 구분은 다음과 같다.

가. “가”지역

- 1) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제36조제1항제1호라목에 따른 녹지지역
- 2) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제36조제1항제2호가목에 따른 보전관리지역
- 3) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제36조제1항제3호 및 제4호에 따른 농림지역 및 자연환경보전지역
- 4) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률 시행령」 제30조제1호가목에 따른 전용주거지역
- 5) 「의료법」 제3조제2항제3호마목에 따른 종합병원의 부지경계로부터 50미터 이내의 지역
- 6) 「초·중등교육법」 제2조 및 「고등교육법」 제2조에 따른 학교의 부지경계로부터 50미터 이내의 지역
- 7) 「도서관법」 제2조제4호에 따른 공공도서관의 부지경계로부터 50미터 이내의 지역

나. “나”지역

- 1) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제36조제1항제2호나목에 따른 생산관리지역
- 2) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률 시행령」 제30조제1호나목 및 다목에 따른 일반주거지역 및 준주거지역

다. “다”지역

- 1) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제36조제1항제1호나목에 따른 상업지역 및 같은 항 제2호다목에 따른 계획관리지역
- 2) 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률 시행령」 제30조제3호다목에 따른 준공업지역

라. “라”지역

「국토의 계획 및 이용에 관한 법률 시행령」 제30조제3호가목 및 나목에 따른 전용공업지역 및 일반공업지역

2. “도로”란 자동차(2륜자동차는 제외한다)가 한 줄로 안전하고 원활하게 주행하는 데에 필요한 일정 폭의 차선이 2개 이상 있는 도로를 말한다.

3. 이 소음환경기준은 항공기소음, 철도소음 및 건설작업 소음에는 적용하지 않는다.








1.3 수질 및 수생태계

1.3.1 하천

(1) 사람의 건강보호 기준

항목	기준값(mg/L)
카드뮴(Cd)	0.005 이하
비소(As)	0.05 이하
시안(CN)	검출되어서는 안 됨(검출한계 0.01)
수은(Hg)	검출되어서는 안 됨(검출한계 0.001)
유기인	검출되어서는 안 됨(검출한계 0.0005)
폴리클로리네이트드비페닐(PCB)	검출되어서는 안 됨(검출한계 0.0005)
납(Pb)	0.05 이하
6가 크롬(Cr ⁶⁺)	0.05 이하
음이온 계면활성제(ABS)	0.5 이하
사염화탄소	0.004 이하
1,2-디클로로에탄	0.03 이하
테트라클로로에틸렌(PCE)	0.04 이하
디클로로메탄	0.02 이하
벤젠	0.01 이하
클로로포름	0.08 이하
디에틸헥실프탈레이트(DEHP)	0.008 이하
안티몬	0.02 이하
1,4-다이옥세인	0.05 이하
포름알데하이드	0.5 이하
헥사클로로벤젠	0.00004 이하

(2) 생활환경 기준

등급	상태 (캐릭터)	기준									
		수소 이온 농도 (pH)	생물화학적 산소요구량 (BOD) (mg/L)	화학적산소 요구량 (COD) (mg/L)	총유기 탄소량 (TOC) (mg/L)	부유 물질량 (SS) (mg/L)	용존 산소량 (DO) (mg/L)	총인 (T-P) (mg/L)	대장균군 (균수/100 mL)		
									총 대장균군	분원성 대장균군	
매우 좋음	Ia 	6.5~8.5	1 이하	2 이하	2 이하	25 이하	7.5 이상	0.02 이하	50 이하	10 이하	
좋음	Ib 	6.5~8.5	2 이하	4 이하	3 이하	25 이하	5.0 이상	0.04 이하	500 이하	100 이하	
약간 좋음	II 	6.5~8.5	3 이하	5 이하	4 이하	25 이하	5.0 이상	0.1 이하	1,000 이하	200 이하	
보통	III 	6.5~8.5	5 이하	7 이하	5 이하	25 이하	5.0 이상	0.2 이하	5,000 이하	1,000 이하	
약간 나쁨	IV 	6.0~8.5	8 이하	9 이하	6 이하	100 이하	2.0 이상	0.3 이하			
나쁨	V 	6.0~8.5	10 이하	11 이하	8 이하	쓰레기 등 이 떠 있지 않을 것	2.0 이상	0.5 이하			
매우 나쁨	V 		10 초과	11 초과	8 초과		2.0 미만	0.5 초과			

비고

1. 등급별 수질 및 수생태계 상태

- 가. 매우 좋음: 용존산소(溶存酸素)가 풍부하고 오염물질이 없는 청정상태의 생태계로 여과·살균 등 간단한 정수처리 후 생활용수로 사용할 수 있음.
- 나. 좋음: 용존산소가 많은 편이고 오염물질이 거의 없는 청정상태에 근접한 생태계로 여과·침전·살균 등 일반적인 정수처리 후 생활용수로 사용할 수 있음.
- 다. 약간 좋음: 약간의 오염물질은 있으나 용존산소가 많은 상태의 다소 좋은 생태계로 여과·침전·살균 등 일반적인 정수처리 후 생활용수 또는 수영용수로 사용할 수 있음.
- 라. 보통: 보통의 오염물질로 인하여 용존산소가 소모되는 일반 생태계로 여과, 침전, 활성탄 투입, 살균 등 고도의 정수처리 후 생활용수로 이용하거나 일반적 정수처리 후 공업용수로 사용할 수 있음.
- 마. 약간 나쁨: 상당량의 오염물질로 인하여 용존산소가 소모되는 생태계로 농업용수로 사용하거나 여과, 침전, 활성탄 투입, 살균 등 고도의 정수처리 후 공업용수로 사용할 수 있음.
- 바. 나쁨: 다량의 오염물질로 인하여 용존산소가 소모되는 생태계로 산책 등 국민의 일상생활에 불편감을 주지 않으며, 활성탄 투입, 역삼투압 공법 등 특수한 정수처리 후 공업용수로 사용할 수 있음.

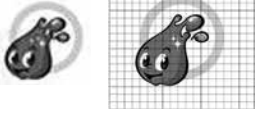
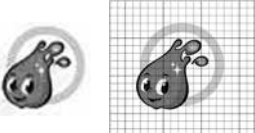
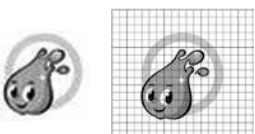
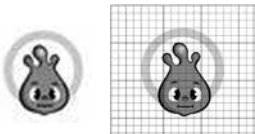
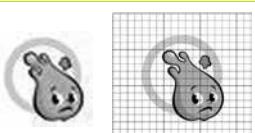


사. 매우나쁨: 용존산소가 거의 없는 오염된 물로 물고기가 살기 어려움.

아. 용수는 해당 등급보다 낮은 등급의 용도로 사용할 수 있음.

자. 수소이온농도(pH) 등 각 기준항목에 대한 오염도 현황, 용수처리방법 등을 종합적으로 검토하여 그에 맞는 처리방법에 따라 용수를 처리하는 경우에는 해당 등급보다 높은 등급의 용도로도 사용할 수 있음.

2. 상태(캐릭터) 도안

가. 모형 및 도안 요령

등급	도안 모형	도안 요령	색상		
			원	물방울	입
매우 좋음	la			파란색(cyan, C) 100~90%, 빨간색(magenta, M) 20~17%, 검은색(black, K) 5%	빨간색(magenta, M) 60%, 노란색(yellow, Y) 100%
좋음	lb		검은색(black, K) 15%	파란색(cyan, C) 85~80%, 노란색(yellow, Y) 43~40%, 빨간색(magenta, M) 8%	빨간색(magenta, M) 60%, 노란색(yellow, Y) 100%
약간 좋음	II			파란색(cyan, C) 57~45%, 노란색(yellow, Y) 96~85%, 검은색(black, K) 7%	
보통	III			파란색(cyan, C) 20%, 검은색(black, K) 42~30%	
약간 나쁨	IV			빨간색(magenta, M) 35~30%, 노란색(yellow, Y) 100%, 검은색(black, K) 10%	
나쁨	V			빨간색(magenta, M) 65~55%, 노란색(yellow, Y) 100%, 검은색(black, K) 10%	
매우 나쁨	VI			빨간색(magenta, M) 100~90, 노란색(yellow, Y) 100%, 검은색(black, K) 10%	

나. 도안 모형은 상하 또는 좌우로 형태를 왜곡하여 사용해서는 안 된다.

3. 수질 및 수생태계 상태별 생물학적 특성 이해표

생물등급	생물 지표종		서식지 및 생물 특성
	저서생물(底棲生物)	어류	
매우 좋음 ~ 좋음	옆새우, 가재, 뿔하루살이, 민하루살이, 강도래, 물날도래, 광택날도래, 띠무늬 우묵날도래, 바수염날도래	산천어, 금강모치, 열목어, 버들치 등 서식	- 물이 매우 맑으며, 유속은 빠른 편임. - 바닥은 주로 바위와 자갈로 구성됨. - 부착 조류(藻類)가 매우 적음.
좋음 ~ 보통	다슬기, 넓적거머리, 강하루살이, 동양하루살이, 등줄하루살이, 등딱지하루살이, 물삿갓벌레, 큰줄날도래	쉬리, 갈겨니, 은어, 쏘가리 등 서식	- 물이 맑으며, 유속은 약간 빠르거나 보통임. - 바닥은 주로 자갈과 모래로 구성됨. - 부착 조류가 약간 있음.
보통 ~ 약간 나쁨	물달팽이, 턱거머리, 물벌레, 밀잠자리	피라미, 끄리, 모래무지, 참붕어 등 서식	- 물이 약간 혼탁하며, 유속은 약간 느린 편임. - 바닥은 주로 잔자갈과 모래로 구성됨. - 부착 조류가 녹색을 띠며 많음.
약간 나쁨 ~ 매우 나쁨	원돌이물달팽이, 실지렁이, 붉은갈따구, 나방파리, 꽃등에	붕어, 잉어, 미꾸라지, 메기 등 서식	- 물이 매우 혼탁하며, 유속은 느린 편임. - 바닥은 주로 모래와 실트로 구성되며, 대체로 검은색을 띰. - 부착 조류가 갈색 혹은 회색을 띠며 매우 많음.

4. 화학적 산소요구량(COD) 기준은 2015년 12월 31일까지 적용한다.

나. 호소

- 1) 사람의 건강보호 기준: 가목1)과 같다.
- 2) 생활환경 기준

1.3.2 호소

등급	상태 (캐릭터)	기준									
		수소이온 농도 (pH)	화학적산소 요구량 (COD) (mg/L)	총유기탄 소량 (TOC) (mg/L)	부유 물질량 (SS) (mg/L)	용존 산소량 (DO) (mg/L)	총인 (T-P) (mg/L)	총질소 (T-N) (mg/L)	클로로필-a (Chl-a) (mg/m ³)	대장균군 (군수/100 mL)	
										총 대장균군	분원성 대장균군
매우 좋음	la 	6.5~8.5	2 이하	2 이하	1 이하	7.5 이상	0.01 이하	0.2 이하	5 이하	50 이하	10 이하
좋음	lb 	6.5~8.5	3 이하	3 이하	5 이하	5.0 이상	0.02 이하	0.3 이하	9 이하	500 이하	100 이하
약간 좋음	II 	6.5~8.5	4 이하	4 이하	5 이하	5.0 이상	0.03 이하	0.4 이하	14 이하	1,000 이하	200 이하
보통	III 	6.5~8.5	5 이하	5 이하	15 이하	5.0 이상	0.05 이하	0.6 이하	20 이하	5,000 이하	1,000 이하

등급	상태 (캐릭터)	기준										
		수소이온 농도 (pH)	화학적산소 요구량 (COD) (mg/L)	총유기탄 소량 (TOC) (mg/L)	부유 물질량 (SS) (mg/L)	용존 산소량 (DO) (mg/L)	총인 (T-P) (mg/L)	총질소 (T-N) (mg/L)	클로로필-a (Chl-a) (mg/m ³)	대장균군 (군수/100 mL)		
										총 대장균군	분원성 대장균군	
약 간 나 쁨	IV		6.0~8.5	8 이하	6 이하	15 이하	2.0 이상	0.10 이하	1.0 이하	35 이하		
나 쁨	V		6.0~8.5	10 이하	8 이하	쓰레기 등이 떠 있 지 않을 것	2.0 이상	0.15 이하	1.5 이하	70 이하		
매 우 나 쁨	VI			10 초과	8 초과		2.0 미만	0.15 초과	1.5 초과	70 초과		

비고

1. 총인, 총질소의 경우 총인에 대한 총질소의 농도비율이 7 미만일 경우에는 총인의 기준을 적용하지 않으며, 그 비율이 16 이상일 경우에는 총질소의 기준을 적용하지 않는다.
2. 등급별 수질 및 수생태계 상태는 가목2) 비고 제1호와 같다.
3. 상태(캐릭터) 도안 모형 및 도안 요령은 가목2) 비고 제2호와 같다.
4. 화학적 산소요구량(COD) 기준은 2015년 12월 31일까지 적용한다.

1.3.3 지하수

지하수 환경기준 항목 및 수질기준은 「먹는물관리법」 제5조 및 「수도법」 제26조에 따라 환경부령으로 정하는 수질기준을 적용한다. 다만, 환경부장관이 고시하는 지역 및 항목은 적용하지 않는다.

1.3.4 해역

(1) 생활환경

항 목	수소이온농도(pH)	총대장균군(총대장균군수/100 mL)	용매 추출유분(mg/L)
기준	6.5 ~ 8.5	1,000 이하	0.01 이하

(2) 생태기반 해수수질 기준

등급	수질평가 지수값(Water Quality Index)
I(매우 좋음)	23 이하
II(좋음)	24 ~ 33
III(보통)	34 ~ 46
IV(나쁨)	47 ~ 59
V(아주 나쁨)	60 이상

(3) 해양생태계 보호기준

(단위: µg/L)

중금속류	구리	납	아연	비소	카드뮴	크롬(6가)
단기 기준 ¹⁾	3.0	7.6	34	9.4	19	200
장기 기준 ²⁾	1.2	1.6	11	3.4	2.2	2.8

주1) 회성 관측값과 비교 적용

주2) 연간 평균값(최소 사계절 동안 조사한 자료)과 비교 적용

(4) 사람의 건강보호

등급	항목	기준(mg/L)
모든 수역	6가 크롬(Cr ⁶⁺)	0.05
	비소(As)	0.05
	카드뮴(Cd)	0.01
	납(Pb)	0.05
	아연(Zn)	0.1
	구리(Cu)	0.02
	시안(CN)	0.01
	수은(Hg)	0.0005
	폴리클로리네이티드비페닐(PCB)	0.0005
	다이아지논	0.02
	파라티온	0.06
	말라티온	0.25
	1,1,1-트리클로로에탄	0.1
	테트라클로로에틸렌	0.01
	트리클로로에틸렌	0.03
	디클로로메탄	0.02
	벤젠	0.01
	페놀	0.005
	음이온 계면활성제(ABS)	0.5

1.4 대기오염물질의 배출허용기준

[별표 8] <개정 2016.3.29.> 대기오염물질의 배출허용기준(제15조 관련)

1. 삭제 <2016.3.29.>

2. 2015년 1월 1일부터 적용되는 배출허용기준

가. 가스형태의 물질

1) 일반적인 배출허용기준

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
암모니아(ppm)	1) 화학비료 및 질소화합물 제조시설	20 이하
	2) 무기안료·염료·유연제·착색제 제조시설	20 이하
	3) 폐수·폐기물·폐가스소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 및 고형연료제품 사용시설	30(12) 이하
	4) 시멘트 제조시설 중 소성시설	30(13) 이하
	5) 그 밖의 배출시설	50 이하
일산화탄소(ppm)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 시간당 200 kg) 이상인 시설 나) 소각용량 시간당 2톤 미만인 시설	50(12) 이하 200(12) 이하
	2) 석유 정제품 제조시설 중 중질유분해시설의 일산화탄소 소각보일러	200(12) 이하
	3) 고형연료제품 제조·사용시설 및 관련시설 가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설 나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설 다) 일반 고형연료제품(SRF)제조시설 중 건조·가열시설 라) 바이오매스 및 목재펠릿 사용시설	50(12) 이하 200(12) 이하 300(15) 이하 200(12) 이하
	4) 화장로시설 가) 2009년 12월 31일 이전에 설치한 시설 나) 2010년 1월 1일 이후에 설치한 시설	200(12) 이하 80(12) 이하
	5) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 시간당 200 kg) 이상인 시설 나) 소각용량 시간당 2톤 미만인 시설	15(12) 이하 20(12) 이하
	6) 유리 및 유리제품 제조시설 중 용융·용해시설	2(13) 이하
염화수소(ppm)	1) 기초무기화합물 제조시설 중 염산 제조시설(염산, 염화수소 회수시설을 포함한다) 및 저장시설	6 이하
	2) 기초무기화합물 제조시설 중 폐염산 정제시설(염산 및 염화수소 회수시설을 포함한다) 및 저장시설	15 이하
	3) 1차 금속제조시설, 금속가공제품·기계·기기·운송장비·가구 제조시설의 표면처리시설 중 탈지시설, 산·알칼리 처리시설	3 이하
	4) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 시간당 200 kg) 이상인 시설 나) 소각용량 시간당 2톤 미만인 시설	15(12) 이하 20(12) 이하
	5) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설, 기타 비금속광물제품 제조시설 중 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설, 건조시설	12(13) 이하
	6) 반도체 및 기타 전자부품 제조시설 중 증착(蒸着)시설, 식각(蝕刻)시설 및 표면처리시설	5 이하
	7) 고형연료제품 사용시설 가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설 나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	15(12) 이하 20(12) 이하
	8) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 시간당 200 kg) 이상인 시설 나) 소각용량 시간당 2톤 미만인 시설	15(12) 이하 20(12) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	9) 확장로시설	20(12) 이하
	10) 그 밖의 배출시설	6 이하
황산화물(SO ₂ 로서) (ppm)	1) 일반보일러 가) 액체연료사용시설(기체연료 혼합시설을 포함한다) (1) 증발량이 시간당 40톤 이상이거나 열량이 시간당 24,760,000킬로칼로리 이상인 시설 (가) 2004년 12월 31일 이전 설치시설 ① 0.3% 이하 저항유 사용지역 ② 그 밖의 지역 (나) 2005년 1월 1일 이후 설치시설 (다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (2) 증발량이 시간당 10톤 이상 40톤 미만인 시설, 열량이 시간당 6,190,000킬로칼로리 이상 24,760,000킬로칼로리 미만인 시설 (가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 ① 0.3% 이하 저항유 사용지역 ② 0.5% 이하 저항유 사용지역 ③ 그 밖의 지역 (나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (3) 증발량이 시간당 10톤 미만이거나 열량이 시간당 6,190,000킬로칼로리 미만인 시설 (가) 0.3% 이하 저항유 사용지역 (나) 0.5% 이하 저항유 사용지역 (다) 그 밖의 지역 나) 고체연료 사용시설(액체연료 혼합시설을 포함한다) (1) 2001년 6월 30일 이전 설치시설 (2) 2001년 7월 1일 이후 설치시설 (3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 다) 기체연료사용시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 라) 바이오가스 사용시설	180(4) 이하 270(4) 이하 100(4) 이하 50(4) 이하 180(4) 이하 270(4) 이하 540(4) 이하 70(4) 이하 180(4) 이하 270(4) 이하 540(4) 이하 180(6) 이하 150(6) 이하 70(6) 이하 100(4) 이하 50(4) 이하 180(4) 이하
	2) 발전시설 가) 액체연료 사용시설 (1) 발전용 내연기관 (가) 설비용량 100 MW 이상 ① 1996년 6월 30일 이전 설치시설 ② 1996년 7월 1일 이후 설치시설 ③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (나) 설비용량 100 MW 미만 ① 1996년 6월 30일 이전 설치시설 ② 1996년 7월 1일 이후 설치시설	30(15) 이하 25(15) 이하 20(15) 이하 60(15) 이하 25(15) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	20(15) 이하
	(2) 그 밖의 발전시설	
	(가) 설비용량 100 MW 이상	
	① 1996년 6월 30일 이전 설치시설	80(4) 이하
	② 1996년 7월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(4) 이하
	(나) 설비용량 100 MW 미만	
	① 1996년 6월 30일 이전 설치시설	180(4) 이하
	② 1996년 7월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(4) 이하
	나) 고체연료 사용시설(액체연료 혼합시설을 포함한다)	
	(1) 설비용량 100 MW 이상	
	(가) 1996년 6월 30일 이전 설치시설	100(6) 이하
	(나) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	80(6) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(6) 이하
	(2) 설비용량 100 MW 미만	
	(가) 1996년 6월 30일 이전 설치시설	130(6) 이하
	(나) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	80(6) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(6) 이하
	다) 국내생산 무연탄 사용시설	
	(1) 1996년 6월 30일 이전 설치시설	
	(가) 설비용량 100 MW 이상	100(6) 이하
	(나) 설비용량 100 MW 미만	150(6) 이하
	(2) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	80(6) 이하
	(3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(6) 이하
	라) 국내에서 생산되는 석유코크스 사용시설	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	210(6) 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(6) 이하
	마) 기체연료 사용시설	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	
	(가) 발전용 내연기관(가스터빈을 포함한다)	35(15) 이하
	(나) 열병합 발전시설 중 카본블랙 제조시설의 폐가스 재이용시설	300(6) 이하
	(다) 그 밖의 발전시설	100(4) 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	
	(가) 발전용 내연기관(가스터빈을 포함한다)	20(15) 이하
	(나) 열병합 발전시설 중 카본블랙 제조시설의 폐가스 재이용시설	180(6) 이하
	(다) 그 밖의 발전시설	100(4) 이하
	바) 바이오가스 사용시설	180(4) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	3) 1차 금속제조시설, 금속가공제품·기계·기기·운송장비·가구 제조시설의 용융·용해로 또는 열처리시설 가) 배소로(焙燒爐), 용광로(鎔鑪) 및 용선로(鎔銑爐)의 연소가스시설 (1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 (2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설 (3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 나) 소결로(燒結爐)의 연소시설 (1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 (2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설 (3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	200 이하 130 이하 65 이하 200(15) 이하 130(15) 이하 65(15) 이하
	4) 기초무기화합물 제조시설 중 황산제조시설	250(8) 이하
	5) 화학비료 및 질소화합물 제조시설 중 혼합시설, 반응시설, 정제시설 및 농축시설	120 이하
	6) 석유정제품 제조시설 가) 황 회수시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 나) 가열시설 (1) 0.3% 이하 저황유 사용지역 (2) 그 밖의 지역 다) 중질유 분해시설의 일산화탄소 소각보일러 중 건식 황산화수시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 라) 중질유 분해시설의 일산화탄소 소각보일러 중 습식탈황시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	240(4) 이하 150(4) 이하 180(4) 이하 180(4) 이하 360(12) 이하 50(12) 이하 50(12) 이하 50(12) 이하
	7) 기초유기화합물 제조시설 중 가열시설	380(4) 이하
	8) 석탄가스화 연료 제조시설 가) 건조시설 및 분쇄시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 나) 연소시설 다) 황 회수시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 라) 황산 제조시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	120(8) 이하 50(8) 이하 120(7) 이하 240(4) 이하 150(4) 이하 250(8) 이하 120(8) 이하
	9) 코크스 제조시설 중 연소시설	120(7) 이하
	10) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	30(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 미만인 시설	40(12) 이하
	다) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	50(12) 이하
	11) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설 중 시멘트 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설, 건조시설	
	가) 2007년 1월 31일 이전 설치시설	
	(1) 크링커 생산량이 연 200,000톤 이상인 시설	30(13) 이하
	(2) 크링커 생산량이 연 200,000톤 미만인 시설	150(13) 이하
	나) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	
	(1) 크링커 생산량이 연 200,000톤 이상인 시설	20(13) 이하
	(2) 크링커 생산량이 연 200,000톤 미만인 시설	50(13) 이하
	다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	
	(1) 크링커 생산량이 연 200,000톤 이상인 시설	10(13) 이하
	(2) 크링커 생산량이 연 200,000톤 미만인 시설	20(13) 이하
	12) 유리 및 유리제품 제조시설(재생용 원료가공시설을 포함한다) 중 용융·용해로	
	가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	
(1) 「수도권 대기환경개선에 관한 특별법」에 따른 대기관리권역, 대기환경규제지역, 대기보전 특별대책지역	250(13) 이하	
(2) 그 밖의 지역	300(13) 이하	
나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설		
(1) 「수도권 대기환경개선에 관한 특별법」에 따른 대기관리권역, 대기환경규제지역, 대기보전 특별대책지역	200(13) 이하	
(2) 그 밖의 지역	200(13) 이하	
13) 고형연료제품 제조 사용시설 및 관련시설		
가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	30(12) 이하	
나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	40(12) 이하	
다) 일반 고형연료제품(SRF) 제조시설 중 건조·가열시설	100(15) 이하	
14) 화장로시설		
가) 2009년 12월 31일 이전에 설치한 시설	70(12) 이하	
나) 2010년 1월 1일 이후에 설치한 시설	30(12) 이하	
15) 그 밖의 배출시설	400 이하	
질소산화물(NO ₂ 로서) (ppm)	1) 일반보일러	
	가) 액체연료(경질유는 제외한다) 사용시설	
	(1) 증발량이 시간당 40톤 이상이거나 열량이 시간당 24,760,000킬로칼로리 이상인 시설	
	(가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	130(4) 이하
	(나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(4) 이하
	(2) 증발량이 시간당 10톤 이상 40톤 미만인 시설, 열량이 시간당 6,190,000킬로칼로리 이상 24,760,000킬로칼로리 미만인 시설	

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	(가) 2007년 1월 31일 이전 설치시설	180(4) 이하
	(나) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	100(4) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	(3) 증발량이 시간당 10톤 미만이거나 열량이 시간당 6,190,000킬로칼로리 미만인 시설	
	(가) 2007년 1월 31일 이전 설치시설	180(4) 이하
	(나) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	180(4) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	나) 고체연료 사용시설	
	(1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설	120(6) 이하
	(2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	70(6) 이하
	다) 국내에서 생산되는 석유코크스 사용시설	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	120(6) 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	70(6) 이하
	라) 기체연료 사용시설	
	(1) 증발량이 시간당 40톤 이상이거나 열량이 시간당 24,760,000킬로칼로리 이상인 시설	
	(가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	150(4) 이하
	(나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	40(4) 이하
	(2) 증발량이 시간당 10톤 이상 40톤 미만인 시설, 열량이 시간당 6,190,000킬로칼로리 이상 24,760,000킬로칼로리 미만인 시설	
	(가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	150(4) 이하
	(나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	60(4) 이하
	(3) 증발량이 시간당 10톤 미만이거나 열량이 시간당 6,190,000킬로칼로리 미만인 시설	
	(가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	150(4) 이하
	(나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	60(4) 이하
	마) 바이오가스 사용시설	160(4) 이하
	바) 그 밖의 배출시설	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	250 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	60 이하
	2) 발전시설	
	가) 액체연료 사용시설	
	(1) 발전용 내연기관	
	(가) 가스터빈	
	① 2001년 6월 30일 이전 설치시설	80(15) 이하
	② 2001년 7월 1일 이후 설치시설	70(15) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(15) 이하
	(나) 디젤기관	
	① 2001년 6월 30일 이전 설치시설	530(15) 이하
	② 2001년 7월 1일 이후 설치시설	270(15) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	90(15) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	(2) 그 밖의 발전시설	
	(가) 설비용량 100 MW 이상	
	① 2001년 6월 30일 이전 설치시설	90(4) 이하
	② 2001년 7월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(4) 이하
	(나) 설비용량 100 MW 미만	
	① 2001년 6월 30일 이전 설치시설	140(4) 이하
	② 2001년 7월 1일 이후 설치시설	70(4) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(4) 이하
	나) 고체연료 사용시설	
	(1) 1996년 6월 30일 이전 설치시설	140(6) 이하
	(2) 1996년 7월 1일 이후 설치시설	70(6) 이하
	(3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	50(6) 이하
	다) 기체연료 사용시설	
	(1) 발전용 내연기관(가스터빈을 포함한다)	
	(가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	80(15) 이하
	(나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	50(15) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	20(15) 이하
	(2) 열병합 발전시설 중 카본블랙 제조시설의 폐가스 재이용시설	
	(가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	220(6) 이하
	(나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	220(6) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	180(6) 이하
	(3) 매립가스와 바이오가스를 사용하지 않는 린번엔진 발전용 내연기관	
	(가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	80(15)
	(나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	50(15)
	(4) 매립가스와 바이오가스를 사용하는 린번엔진 발전용 내연기관	95(15)
	(5) 바이오가스 사용시설	160(4)
	(6) 그 밖의 발전시설	
	(가) 2001년 6월 30일 이후 설치시설	60(4) 이하
	(나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	50(4) 이하
	(다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	25(4) 이하
	3) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설	
	가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	70(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 미만인 시설	90(12) 이하
	4) 1차금속 제조시설, 금속가공제품 제조시설의 용융·용해로 또는 열처리시설	
	가) 배소로	
	(1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설	120 이하
	(2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	120 이하
	(3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	80 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	나) 용선로의 연소가스시설 (1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 (2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설 (3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 다) 소결로 (1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 (2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설 (3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 라) 가열로, 열처리로, 소둔로(燒鈍爐), 건조로, 열풍로 (1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 (2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설 (3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	100 이하 100 이하 80 이하 200(15) 이하 120(15) 이하 80(15) 이하 200(11) 이하 150(11) 이하 80(11) 이하
	5) 석유 정제품 제조시설 및 기초유기화합물 제조시설 가) 가열시설 (1) 액체연료 사용시설 (가) 증발량이 시간당 50톤 이상인 시설 ① 2001년 6월 30일 이전 설치시설 ② 2001년 7월 1일 이후 설치시설 (나) 증발량이 시간당 50톤 미만인 시설 (2) 기체연료 사용시설 (가) 증발량이 시간당 50톤 이상인 시설 ① 2001년 6월 30일 이전 설치시설 ② 2001년 7월 1일 이후 설치시설 (나) 증발량이 시간당 50톤 미만인 시설 나) 중질유분해시설의 일산화탄소 소각보일러	180(4) 이하 70(4) 이하 180(4) 이하 150(4) 이하 100(4) 이하 150(4) 이하 150(12) 이하
	6) 유리·유리제품 제조시설(재생용 원료가공시설을 포함한다) 중 용융·용해시설 가) 개별배출 용량이 일 10톤 이상인 시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 나) 개별배출 용량이 일 10톤 미만인 시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 다) 순산소를 사용하는 유리섬유 생산시설 (1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	230(13) 이하 180(13) 이하 330(13) 이하 180(13) 이하 260 이하 180 이하
	7) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설 중 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설, 건조시설 가) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 나) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	330(13) 이하 250(13) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	100(13) 이하
	8) 석탄가스화 연료 제조시설	
	가) 건조시설 및 분쇄시설	200(8) 이하
	나) 연소시설	150(7) 이하
	다) 황 회수시설	200(4) 이하
	라) 황산 제조시설	180(8) 이하
	9) 코크스제조시설 및 관련제품 저장시설 중 연소시설	
	가) 2006년 12월 31일 이전 설치시설	250(7) 이하
	나) 2007년 1월 1일 이후 설치시설	150(7) 이하
	10) 고형연료제품 제조·사용시설 및 관련시설	
	가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	70(12) 이하
	나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	80(12) 이하
	다) 생활폐기물고형연료제품(RDF)제조시설중 건조·가열시설	100(15) 이하
	라) 바이오매스 및 목재펠릿 제조시설 중 건조·가열시설	100 이하
	마) 바이오매스 및 목재펠릿 사용시설	150(12) 이하
	11) 화장로시설	
	가) 2009년 12월 31일 이전에 설치한 시설	100(12) 이하
	나) 2010년 1월 1일 이후에 설치한 시설	70(12) 이하
	12) 그 밖의 배출시설	200 이하
이황화탄소(ppm)	모든 배출시설	30 이하
포름알데하이드(ppm)	모든 배출시설	10 이하
황화수소(ppm)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	
	가) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상인 시설	2(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	10(12) 이하
	2) 시멘트제조시설 중 소성시설	2(13) 이하
	3) 석유 정제품 제조시설 및 기초유기화합물 제조시설 중 가열시설, 탈황시설 및 폐가스소각시설	6(4) 이하
	4) 펄프·종이 및 종이제품 제조시설	5 이하
	5) 고형연료제품 사용시설	
	가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	2(12) 이하
	나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	10(12) 이하
	6) 석탄가스화 연료 제조시설	
	가) 황 회수시설	6(4) 이하
	나) 황산 제조시설	6(8) 이하
	7) 그 밖의 배출시설	10 이하
불소화합물(F로서)(ppm)	1) 도자기·요업제품 제조시설의 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설	5(13) 이하
	2) 기초무기화합물 제조시설과 화학비료 및 질소화합물 제조시설의 습식인산 제조시설, 복합비료 제조시설, 과인산암모늄 제조시설, 인광석·형석의 용융·용해시설 및 소성시설, 불소화합물 제조시설	3 이하
	3) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	가) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상인 시설	2(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	3(12) 이하
	4) 시멘트제조시설 중 소성시설	2(13) 이하
	5) 반도체 및 기타 전자부품 제조시설 중 표면처리시설(증착시설, 식각시설을 포함한다)	
	가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	5 이하
	나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	3 이하
	6) 1차금속 제조시설, 금속가공제품 제조시설의 표면처리시설 중 탈지시설, 산·알칼리처리시설, 화성처리시설, 건조시설, 불산처리시설, 무기산저장시설	3 이하
	7) 고형연료제품 사용시설	
가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	2(12) 이하	
나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	3(12) 이하	
8) 그 밖의 배출시설	3 이하	
시안화수소(ppm)	1) 아크릴로니트릴 제조시설의 폐가스 소각시설	10 이하
	2) 그 밖의 배출시설	5 이하
브롬화합물(ppm)	모든 배출시설	3 이하
벤젠(ppm)	모든 배출시설(내부부상 지붕형 또는 외부부상 지붕형 저장시설은 제외한다)	10 이하
페놀화합물(C ₆ H ₅ OH)(ppm)	모든 배출시설	5 이하
수은화합물(Hg로서)(mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 및 고형연료제품 사용시설	0.08(12) 이하
	2) 발전시설(고체연료 사용시설)	0.05(6) 이하
	3) 1차금속 제조시설 중 소결로	0.05(15) 이하
	4) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설 중 시멘트 소성시설	0.08(13) 이하
	5) 그 밖의 배출시설	2 이하
비소화합물(As로서)(ppm)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 및 고형연료제품 사용시설	0.25(12) 이하
	2) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.25(13) 이하
	3) 그 밖의 배출시설	2 이하
염화비닐(ppm)	이염화에틸렌·염화비닐 및 PVC 제조시설 중 중합반응시설	
	가) 1996년 6월 30일 이전 설치시설	
	(1) 현탁중합반응시설	50 이하
	(2) 과상중합반응시설	80 이하
	(3) 유화중합반응시설	150 이하
	(4) 공중합반응시설	180 이하
	(5) 그 밖의 배출시설	10 이하
	나) 1996년 7월 1일 이후 설치시설	
	(1) 현탁중합반응시설	10 이하
	(2) 과상중합반응시설	30 이하
(3) 유화중합반응시설	100 이하	
(4) 공중합반응시설	180 이하	
(5) 그 밖의 배출시설	10 이하	

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
탄화수소(THC로서) (ppm)	1) 연속식 도장시설(건조시설과 분무·분체·침지도장시설을 포함한다)	40 이하
	2) 비연속식 도장시설(건조시설과 분무·분체·침지도장시설을 포함한다)	200 이하
	3) 인쇄 및 각종 기록매체 제조(복제)시설	200 이하
	4) 시멘트 제조시설 중 소성시설(예열시설을 포함하며, 폐기물을 연료로 사용하는 시설만 해당한다)	60(13)이하
디클로로메탄(ppm)	모든 배출시설	50 이하
트리클로로에틸렌 (ppm)	1) 2017년 1월 1일부터 2019년 12월 31일까지: 모든 배출시설	
	가) 2016년 12월 31일 이전 설치시설	85 이하
	나) 2017년 1월 1일 이후 설치시설	50 이하
	2) 2020년 1월 1일부터: 모든 배출시설	50 이하

2) 1)에도 불구하고 단일한 특정대기유해물질을 연간 10톤 이상 배출하는 사업장에 대하여 해당 특정대기유해물질의 배출허용기준을 적용할 때에는 다음 표의 기준을 따른다.

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
염화수소(ppm)	1) 기초무기화합물 제조시설 중 염산 제조시설(염산, 염화수소 회수시설을 포함한다) 및 저장시설	5 이하
	2) 기초무기화합물 제조시설 중 폐염산 정제시설(염산 및 염화수소 회수시설을 포함한다) 및 저장시설	8 이하
	3) 1차금속 제조시설, 금속가공제품·기계·기기·운송장비·가구 제조시설의 표면처리시설 중 탈지시설, 산·알칼리 처리시설	2 이하
	4) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	
	가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 시간당 200 kg) 이상인 시설	12(12) 이하
	나) 소각용량 시간당 2톤 미만인 시설	15(12) 이하
	5) 유리 및 유리제품 제조시설 중 용융·용해시설	1(13) 이하
	6) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설, 기타 비금속광물제품 제조시설 중 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설, 건조시설	10(13) 이하
	7) 반도체 및 기타 전자부품 제조시설 중 증착(蒸着)시설, 식각(蝕刻)시설 및 표면처리시설	3 이하
	8) 고형연료제품 사용시설	12(12) 이하
9) 화장로시설	10(12) 이하	
10) 그 밖의 배출시설	5 이하	
포름알데하이드(ppm)	모든 배출시설	5 이하
불소화합물(F로서) (ppm)	1) 도자기·요업제품 제조시설의 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설	3(13) 이하
	2) 기초무기화합물 제조시설과 화학비료 및 질소화합물 제조시설의 습식인산 제조시설, 복합비료 제조시설, 과인산암모늄 제조시설, 인광석·형석의 용융·용해시설 및 소성시설, 불소화합물 제조시설	2 이하
	3) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	
가) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상인 시설	1(12) 이하	
나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	2(12) 이하	

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	4) 시멘트제조시설 중 소성시설	1(13) 이하
	5) 반도체 및 기타 전자부품 제조시설 중 표면처리시설(증착시설, 식각시설을 포함한다) 가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	5 이하 2 이하
	6) 1차금속 제조시설, 금속가공제품 제조시설의 표면처리시설 중 탈지시설, 산·알칼리처리시설, 화성처리시설, 건조시설, 불산처리시설, 무기산저장시설	2 이하
	7) 고품연료제품 사용시설 가) 고품연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설 나) 고품연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	1(12) 이하 2(12) 이하
	8) 그 밖의 배출시설	2 이하
	시안화수소(ppm)	1) 아크릴로니트릴 제조시설의 폐가스 소각시설 2) 그 밖의 배출시설
벤젠(ppm)	모든 배출시설(내부부상 지붕형 또는 외부부상 지붕형 저장시설은 제외한다)	5 이하
페놀화합물(C ₆ H ₅ OH) (ppm)	모든 배출시설	3 이하
수은화합물(Hg로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 및 고품연료제품 사용시설 2) 발전시설(고체연료 사용시설) 3) 1차금속 제조시설 중 소결로 4) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설 중 시멘트 소성시설 5) 그 밖의 배출시설	0.03(12) 이하 0.03(6) 이하 0.03(15) 이하 0.05(13) 이하 1 이하
비소화합물(As로서) (ppm)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 및 고품연료제품 사용시설 2) 시멘트제조시설 중 소성시설 3) 그 밖의 배출시설	0.15(12) 이하 0.15(13) 이하 1 이하
염화비닐(ppm)	이염화에틸렌·염화비닐 및 PVC 제조시설 중 중합반응시설 가) 1996년 6월 30일 이전 설치시설 (1) 현탁중합반응시설 (2) 괴상중합반응시설 (3) 유화중합반응시설 (4) 공중합반응시설 (5) 그 밖의 배출시설 나) 1996년 7월 1일 이후 설치시설 (1) 현탁중합반응시설 (2) 괴상중합반응시설 (3) 유화중합반응시설 (4) 공중합반응시설 (5) 그 밖의 배출시설	30 이하 50 이하 120 이하 180 이하 7 이하 10 이하 25 이하 75 이하 180 이하 5 이하

비고

1. 배출허용기준 난의 ()는 표준산소농도(O₂의 백분율)를 말하며, 유리용해시설에서 공기 대신 순산소를 사용하는 경우, 폐가스소각시설 중 직접연소에 의한 시설, 촉매반응을 이용하는 시설 및 구리제련시설의 건조로, 질소산화물(NO₂로서)의 7)에 해당하는 시설(시멘트 제조시설은 고로슬래그 시멘트 제조시설만 해당한다) 중 열풍을 이용하여 직접 건조하는 시설은 표준산소농도(O₂의 백분율)를 적용하지 아니한다. 다만, 실측산소농도가 12% 미만인

직접연소에 의한 시설은 표준산소농도(O₂의 백분율)를 적용한다.

2. “고형연료제품 사용시설”이란 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」 제25조의2에 따른 해당 시설로서 연료사용량 중 고형연료제품 사용비율이 30퍼센트 이상인 시설을 말한다.
3. 황산화물(SO₂로서)의 1)가)에서 “저황유 사용지역”이란 영 제40조제1항에 따른 저황유의 공급지역을 말한다.
4. 다음 표에 따른 시설의 황산화물(SO₂로서)에 대해서는 본문의 배출허용기준에 우선하여 각 시설별로 설정된 예외인정 허용기준을 적용한다.

구분	본문 적용 예외 인정시설	본문 적용 예외인정 허용기준 및 인정기간
가	1)가)에 해당하는 시설 중 「석유 및 석유대체 연료사업법」 제2조제2호에 따른 등유 및 경유만을 사용하는 시설	배출허용기준을 적용하지 아니한다.
나	2)가)(2)나)①시설과 2)가)(2)나)②시설 중 열병합발전시설	1)가)의 기준을 적용한다. 다만, 「집단에너지사업법」에 따른 한국지역난방공사의 열병합발전시설 중 2000년 12월 31일 이전 설치시설은 150(4) ppm 이하, 청주지역의 2005년 1월 1일 이후 설치시설은 50(4) ppm 이하를 적용한다.
다	2)가)(2)가)①시설과 2)가)(2)나)① 시설 중 울산화력발전소	4호기, 5호기, 6호기는 150(4) ppm 이하를 적용한다.
라	2)나)(1)가) 해당 시설 중 삼천포화력발전소	2)가)(2)가)의 기준을 적용한다. 다만, 1호기, 2호기, 3호기, 4호기는 70(6) ppm 이하를 적용하고 5호기, 6호기는 140(6) ppm 이하를 적용한다.
마	2)나)(2)가) 해당 시설 중 부산염색공단 열병합발전소, (주)휴비스 전주공장	부산염색공단 열병합발전소는 2013년 12월 31일까지 270(6) ppm 이하, 2014년 1월 1일부터 150(6) ppm 이하를 적용한다.(다만, 기존시설을 신규로 교체시에는 2015년도 이후의 해당 기준을 적용한다.) (주) 휴비스 전주공장의 열병합발전시설은 2017년 12월 31일까지 150(6) ppm 이하를 적용한다.
바	2)나)(2)가) 해당 시설 중 고려아연	1호기 열병합발전시설은 200(6) ppm 이하를 적용한다.
사	2)다)(2) 해당 시설	국내에서 생산되는 무연탄을 사용하는 시설은 120(6) ppm 이하를 적용하고, 영흥화력발전소 제1호기 및 제2호기는 45(6) ppm 이하, 제3호기부터 제6호기까지는 25(6) ppm 이하를 각각 적용한다.
아	2)나)(1)가) 해당 시설 중 동해화력발전소	1호기 및 2호기는 150(6) ppm 이하를 적용한다.
자	2)나)(2)가) 해당 시설 중 대구염색산업단지 열병합발전소	1호기는 2017년 12월 31일까지 250(6) ppm 이하를 적용하고, 2018년 1월 1일부터 80(6) ppm 이하를 적용한다. 2호기 및 3호기는 2015년 12월 31일까지 270(6) ppm 이하, 2017년 12월 31일까지 250(6) ppm 이하, 2018년 1월 1일부터 80(6) ppm 이하를 적용한다.
차	3) 해당 시설	약품정제연료유를 사용하는 시설 중 2007년 1월 31일 이전 설치시설은 270 ppm 이하, 2007년 2월 1일 이후 설치시설은 180 ppm 이하를 적용한다. 다만, 소결로의 연소시설은 표준산소농도 15%를 적용한다.
카	6)다)(1) 해당 시설	2016년 12월 31일까지 380(12) ppm 이하를 적용한다. 다만, 이 경우 6)가)(1) 황 회수시설은 150(4) ppm 이하를 적용한다.
타	2)다)(2) 해당 시설 중 여수화력발전소	1호기, 2호기는 50(6) ppm 이하를 적용한다.
파	3)가)(1) 해당 시설 중 LS-Nikko 동제련	2016년 12월 31일까지 270 ppm 이하를 적용한다
하	2)가)(2)가)①시설 중 평택화력발전소	1호기, 2호기, 3호기 및 4호기는 100(4) ppm이하를 적용한다.

5. 다음 표에 따른 시설의 질소산화물(NO₂로서)에 대해서는 본문의 배출허용기준에 우선하여 각 시설별로 설정된 예외인정 허용기준을 적용한다.

구분	본문 적용 예외 인정시설	본문 적용 예외인정 허용기준 및 인정기간
가	2)가)(1)(가) 해당 시설 중 제주도의 기존시설	400(15) ppm 이하를 적용한다.
나	2)가)(2)(가)① 해당시설 중 울산화력발전소	4호기, 5호기, 6호기는 150(4) ppm 이하를 적용한다.
다	2)가)(2)(나)① 해당 시설 중 (주)한주	(주)한주의 벙커시유를 사용하는 예비용 발전시설 (보일러 200톤/시) 9호기, 10호기는 250(4) ppm 이하를 적용한다.
라	2)나)(1) 해당 시설 중 영동화력발전소, 서천화력발전소	영동화력발전소 1호기, 2호기는 2017년 6월 30일까지 320(6) ppm 이하를 적용하고, 2017년 7월 1일부터 1호기는 90(6) ppm이하, 2호기는 25(15) ppm 이하를 적용한다. 서천화력발전소 1호기, 2호기는 2017년 6월 30일까지 280(6) ppm 이하를 적용하고, 2017년 7월 1일부터 50(6) ppm 이하를 적용한다.
마	2)나)(1) 해당 시설 중 부산염색공단 열병합발전소, (주)휴비스 전주공장	부산염색공단 열병합발전소는 2013년 12월 31일까지 320(6) ppm 이하, 2014년 1월 1일부터 150(6) ppm 이하를 적용한다.(다만, 기존시설을 신규로 교체시에는 2015년도 이후의 해당 기준을 적용한다.) (주)휴비스 전주공장의 열병합발전시설은 2017년 12월 31일까지 150(6) ppm 이하를 적용한다.
바	2)나)(2) 해당 시설 중 영흥화력발전소	영흥화력발전소 1호기, 2호기는 55(6) ppm 이하를 적용하고 제3호기부터 제6호기까지는 15(6) ppm 이하를 적용한다.
사	2)나)(1) 해당 시설 중 대구염색단지 열병합발전소	1호기는 2017년 12월 31일까지 250(6) ppm 이하를 적용하고, 2018년 1월 1일부터 80(6) ppm 이하를 적용한다. 2호기 및 3호기는 2015년 12월 31일까지 350(6) ppm 이하, 2017년 12월 31일까지 250(6) ppm 이하, 2018년 1월 1일부터 80(6) ppm 이하를 적용한다.
아	3)가) 해당 시설 중 폐수소각처리시설	80(12) ppm 이하를 적용한다.
자	6)가) 해당 시설 중 2007년 1월 31일 이전에 SCR를 설치하여 운영하는 경우	300(13) ppm 이하를 적용한다.
차	2)나)(2) 해당 시설 중 여수화력발전소	1호기, 2호기는 50(6) ppm 이하를 적용한다.

6. 탄화수소(THC로서)의 1)의 “연속식 도장시설”이란 1일 8시간 이상 연속하여 가동하는 시설이며, 2)의 “비연속식 도장시설”이란 연속식 도장시설 외의 시설을 말한다.

7. 탄화수소(THC로서)의 도장시설(건조시설을 포함한다) 중 자동차제작자의 도장시설(건조시설을 포함하며, 유기용제 사용량이 연 15톤 이상인 시설만 해당한다)에 대한 배출허용기준은 다음과 같다.

차종		생산규모	적용기간 및 배출허용기준	
			2004년 12월 31일 이전 설치시설	2005년 1월 1일 이후 설치시설
승용자동차		1) 5,000대/년 미만	70 g/m ² 이하	50 g/m ² 이하
		2) 5,000대/년 이상	60 g/m ² 이하	45 g/m ² 이하
소형상용 자동차		3) 5,000대/년 미만	110 g/m ² 이하	65 g/m ² 이하
		4) 5,000대/년 이상	90 g/m ² 이하	60 g/m ² 이하
트럭	운전석	5) 2,500대/년 미만	85 g/m ² 이하	65 g/m ² 이하
		6) 2,500대/년 이상	75 g/m ² 이하	55 g/m ² 이하
	차체	7) 2,500대/년 미만	110 g/m ² 이하	80 g/m ² 이하
		8) 2,500대/년 이상	90 g/m ² 이하	70 g/m ² 이하
버스		9) 2,000대/년 미만	250 g/m ² 이하	200 g/m ² 이하
		10) 2,000대/년 이상	225 g/m ² 이하	150 g/m ² 이하
차체부품		225 g/m ² 이하	150 g/m ² 이하	

비고

가) 차종의 분류기준은 다음과 같다.

차종	분류기준
승용자동차	차량 총중량이 3.5톤 미만으로 승차인원이 5명 이하인 자동차
소형상용자동차	차량 총중량이 3.5톤 미만이고 승차인원이 15명 이하인 자동차 또는 적재중량이 1톤 이하인 자동차
트럭운전석	차량 총중량이 3.5톤 이상이고 적재중량이 1톤을 초과하는 화물자동차의 운전석
트럭차체	차량 총중량이 3.5톤 이상이고 적재중량이 1톤을 초과하는 화물자동차의 운전석을 제외한 차체
버스	차량 총중량이 3.5톤 이상이고 승차인원이 15명을 초과하는 자동차
차체부품	위의 분류기준에 따른 차종의 차체부품

나) 적용기간 및 배출허용기준란의 g/m²는 자동차 표면 도장부위의 단위면적당 사용되는 유기용제로부터 배출 되는 탄화수소(THC로서)의 양을 말한다.

다) “기존시설”이란 2004년 12월 31일 이전에 설치되었거나 설치 중인 시설을 말하며, “신규시설”이란 기존시설 외의 시설을 말한다.

라) 생산규모에 따른 차종별 배출량의 산정방법 등 필요한 사항은 환경부장관이 정하여 고시한다.

8. 배출시설란에서 “이전 설치시설”이란 해당 연월일 이전에 배출시설을 설치 중인 시설 및 환경영향평가협의를 요청한 시설을 말하며, “이후 설치시설”이란 해당 연월일 이후에 배출시설 설치허가(신고를 포함한다)를 받은 시설 및 환경영향평가 협의를 요청한 시설을 말한다. 다만, 2015년 1월 1일 이후부터 신규로 설치되는 대기오염물질 배출시설은 해당 배출시설 설치허가(신고를 포함한다)를 받은 연월일을 기준으로 한다.

9. 2014년 12월 31일 이전부터 배출시설을 운영하고 있는 자로서 부득이한 사정으로 배출허용기준을 지키기 어렵다고 시·도지사가 인정하는 자에 대하여는 2015년 12월 31일까지는 기간을 정하여 제1호가목에 따른 배출허용기준을 적용할 수 있다.

나. 입자형태의 물질

1) 일반적인 배출허용기준

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
먼지(mg/Sm ³)	1) 일반보일러	
	가) 액체연료 사용시설 <ul style="list-style-type: none"> (1) 증발량이 시간당 150톤 이상 또는 열량이 시간당 92,850,000킬로칼로리 이상인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설 (나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설 (다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (2) 증발량이 시간당 20톤 이상 150톤 미만인 시설 또는 열량이 시간당 12,380,000킬로칼로리 이상 92,850,000킬로칼로리 미만인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2007년 1월 31일 이전 설치시설 (나) 2007년 2월 1일 이후 설치시설 (다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (3) 증발량이 시간당 5톤 이상 20톤 미만인 시설 또는 열량이 3,095,000킬로칼로리 이상 12,380,000킬로칼로리 미만인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (4) 증발량이 시간당 5톤 미만 또는 열량이 3,095,000킬로칼로리 미만인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 	25(4) 이하 20(4) 이하 10(4) 이하 30(4) 이하 30(4) 이하 20(4) 이하 40(4) 이하 20(4) 이하 50(4) 이하 20(4) 이하
	나) 고체연료 사용시설(액체연료 혼합시설을 포함한다) <ul style="list-style-type: none"> (1) 증발량이 시간당 20톤 이상 또는 열량이 시간당 12,380,000킬로칼로리 이상인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (2) 증발량이 시간당 5톤 이상 20톤 미만인 시설 또는 열량이 3,095,000킬로칼로리 이상 12,380,000킬로칼로리 미만인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (3) 증발량이 시간당 5톤 미만 또는 열량이 시간당 3,095,000킬로칼로리 미만인 시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설 (나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 	20(6) 이하 10(6) 이하 40(6) 이하 20(6) 이하 50(6) 이하 20(6) 이하
	2) 발전시설	
	가) 액체연료 사용시설 <ul style="list-style-type: none"> (1) 발전용 내연기관 <ul style="list-style-type: none"> (가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설 (나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설 (다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설 (2) 그 밖의 발전시설 <ul style="list-style-type: none"> (가) 설비용량이 100 MW 이상인 그 밖의 발전시설 	30(15) 이하 30(15) 이하 20(15) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	① 2001년 6월 30일 이전 설치시설	20(4) 이하
	② 2001년 7월 1일 이후 설치시설	20(4) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	10(4) 이하
	(나) 설비용량이 100 MW 미만인 그 밖의 발전시설	
	① 2001년 6월 30일 이전 설치시설	30(4)이하
	② 2001년 7월 1일 이후 설치시설	20(4) 이하
	③ 2015년 1월 1일 이후 설치시설	20(4) 이하
	나) 고체연료 사용시설(액체연료 혼합시설을 포함한다)	
	(1) 설비용량이 100 MW 이상인 시설	
	가) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	25(6) 이하
	나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	20(6) 이하
	다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	10(6) 이하
	(2) 설비용량이 100 MW 미만인 시설	
	가) 2001년 6월30일 이전 설치시설	40(6) 이하
	나) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	30(6) 이하
	다) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	30(6) 이하
	다) 기체연료 사용시설	
	(1) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	
	가) 발전용 내연기관(가스터빈을 포함한다)	15(15) 이하
	나) 열병합 발전시설 중 카본블랙 제조시설의 폐가스 재이용시설	35(6) 이하
	다) 그 밖의 발전시설	40(4) 이하
	(2) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	
	가) 발전용 내연기관(가스터빈을 포함한다)	15(15) 이하
	나) 열병합 발전시설 중 카본블랙 제조시설의 폐가스 재이용시설	35(6) 이하
	다) 그 밖의 발전시설	40(4) 이하
	(3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	
	가) 발전용 내연기관(가스터빈을 포함한다)	10(15) 이하
	나) 열병합 발전시설 중 카본블랙 제조시설의 폐가스 재이용시설	15(6) 이하
	다) 그 밖의 발전시설	10(4) 이하
	3) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	
	가) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	
	(1) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	20(12) 이하
	(2) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 미만인 시설	30(12) 이하
	(3) 소각용량이 200킬로그램 미만인 시설	40(12) 이하
	나) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	
	(1) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	10(12) 이하
	(2) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 미만인 시설	20(12) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	(3) 소각용량이 200킬로그램 미만인 시설	20(12) 이하
	4) 1차금속 제조시설·금속가공제품·기계·기기·운송장비·가구 제조시설의 용융·용해시설 또는 열처리시설	
	가) 전기아크로(유도로를 포함한다)	
	(1) 1998년 12월 31일 이전 설치시설	20 이하
	(2) 1999년 1월 1일 이후 설치시설	10 이하
	(3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	10 이하
	나) 용선로, 용광로, 용선 예비처리시설, 전로, 정련로, 제선로, 용융로, 용해로, 도가니로 및 전해로	
	(1) 2007년 1월 31일 이전 설치시설	40 이하
	(2) 2007년 2월 1일 이후 설치시설	20 이하
	(3) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	10 이하
	다) 소결로, 배소로, 환형로	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	
	가) 소결로	30(15) 이하
	나) 원료장입, 소결광 후처리시설, 배소로, 환형로	30 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	
	가) 소결로	10(15) 이하
	나) 원료장입, 소결광 후처리시설, 배소로, 환형로	20 이하
	라) 가열로, 열처리로, 소둔로, 건조로, 열풍로	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	30(11) 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	20(11) 이하
	마) 주물사처리시설, 탈사시설 및 탈청시설	
	(1) 2014년 12월 31일 이전 설치시설	50 이하
	(2) 2015년 1월 1일 이후 설치시설	20 이하
	5) 화학비료 및 질소화합물 제조시설 중 소성시설, 건조시설	40(10) 이하
	6) 코크스 제조시설 및 저장시설	
	가) 석탄코크스 제조시설	
	(1) 코크스로	20(7) 이하
	(2) 인출시설, 건식냉각시설, 저장시설	20 이하
	나) 석유코크스 제조시설	
	(1) 연소시설	30(4) 이하
	(2) 인출시설, 건식냉각시설, 저장시설	20 이하
	7) 아스콘(아스팔트 포함) 제조시설 중 가열·건조·선별·혼합시설	40(10) 이하
	8) 석유 정제품 제조시설, 기초유기화합물 제조시설	
	가) 황 회수시설(석탄가스화시설을 포함한다)	30(4) 이하
	나) 가열시설 및 촉매재생시설	30(4) 이하
	다) 중질유 분해시설의 일산화탄소 소각보일러	50(12) 이하
	9) 석탄가스화 연료 제조시설	
	가) 건조시설 및 분쇄시설	40(8) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	나) 연소시설	20(7) 이하
	다) 황 회수시설	30(4) 이하
	라) 황산 제조시설	20(8) 이하
	10) 유리 및 유리제품 제조시설(재생용 원료가공시설을 포함한다)의 용융·용해시설	
	가) 연속식 탱크로 또는 전기로(상부 개폐형 전기로는 제외한다)	50(13) 이하
	나) 그 밖의 배출시설	50 이하
	11) 도자기·요업제품 제조시설 중 용융·용해시설, 소성시설 및 냉각시설	70(13) 이하
	12) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설	
	가) 소성시설(예열시설을 포함한다), 용융·용해시설, 건조시설	
	(1) 2001년 6월 30일 이전 설치시설	30(13) 이하
	(2) 2001년 7월 1일 이후 설치시설	30(13) 이하
	나) 냉각시설(직접 배출시설만 해당한다)	40 이하
	다) 슬래그 시멘트 열풍 건조시설	30 이하
	13) 그 밖의 비금속광물제품 제조시설의 석면 및 암면제품제조 가공시설	
	가) 방사시설, 집면시설 및 탈판시설	30 이하
	나) 그 밖의 배출시설	50 이하
	14) 도장시설(분무·분체·침지도장시설, 도장의 경우 동력을 이용한 연마시설을 포함한다) 및 부속 건조시설	50 이하
	15) 반도체 및 기타 전자부품 제조시설 중 표면가공 및 처리시설(증착시설, 식각시설을 포함한다)	50 이하
	16) 연마·연삭시설, 고체입자상물질 포장·저장·혼합시설, 탈사시설 및 탈청시설	50 이하
	17) 선별시설 및 분쇄시설	50 이하
	18) 고형연료제품 제조·사용시설 및 관련시설	
가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	20(12) 이하	
나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	30(12) 이하	
다) 일반 고형연료제품(SRF) 제조시설 중 생활폐기물 건조·가열시설	50(15) 이하	
라) 바이오매스 및 목재펠릿 제조시설 중 건조·가열시설	50 이하	
마) 바이오매스 및 목재펠릿 사용시설	50(12) 이하	
19) 금속 표면처리시설	40 이하	
20) 화장로시설		
가) 2009년 12월 31일 이전에 설치한 시설	70(12) 이하	
나) 2010년 1월 1일 이후에 설치한 시설	20(12) 이하	
21) 그 밖의 배출시설	50 이하	
카드뮴화합물(Cd로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다)	
	가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	0.02(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.1(12) 이하
	다) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	0.2(12) 이하
	2) 고형연료제품 사용시설	
	가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	0.02(12) 이하
나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.1(12) 이하	

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	3) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.02(13) 이하
	4) 그 밖의 배출시설	0.5 이하
납화합물(Pb로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	0.2(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.5(12) 이하
	다) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	1(12) 이하
	2) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.2(13) 이하
	3) 1차금속 제조시설, 금속가공제품 제조시설의 용융·체련 및 열처리시설 중 용융·용해로, 용광로 및 정련시설, 도가니로, 전해로	2 이하
	4) 고품연료제품 사용시설 가) 고품연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	0.2(12) 이하
나) 고품연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.5(12) 이하	
	5) 그 밖의 배출시설	1 이하
크롬화합물(Cr로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설	0.3(12) 이하
	2) 고품연료 사용시설	0.3(12) 이하
	3) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.3(13) 이하
	4) 그 밖의 배출시설	0.5 이하
구리화합물(Cu로서) (mg/Sm ³)	모든 배출시설	5 이하
니켈 및 그 화합물 (mg/Sm ³)	모든 배출시설	2 이하
아연화합물(Zn로서) (mg/Sm ³)	모든 배출시설	5 이하
비산먼지(mg/Sm ³)	1) 시멘트 제조시설	0.3 이하
	2) 그 밖의 배출시설	0.5 이하
매연	모든 배출시설	링겔만비탁표 2도 이하

2) 1)에도 불구하고 단일한 특정대기유해물질을 연간 10톤 이상 배출하는 사업장에 대하여 해당 특정대기유해물질의 배출허용기준을 적용할 때에는 다음 표의 기준을 따른다.

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
카드뮴화합물(Cd로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설	0.01(12) 이하
	나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.05(12) 이하
	다) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	0.1(12) 이하
	2) 고품연료제품 사용시설 가) 고품연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설	0.01(12) 이하

대기오염물질	배출시설	배출허용기준
	나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.05(12) 이하
	3) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.02(13) 이하
	4) 그 밖의 배출시설	0.25 이하
납화합물(Pb로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설(소각보일러를 포함한다) 가) 소각용량이 시간당 2톤(의료폐기물 처리시설은 200킬로그램) 이상인 시설 나) 소각용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설 다) 소각용량이 시간당 200킬로그램 미만인 시설	0.1(12) 이하 0.3(12) 이하 0.5(12) 이하
	2) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.1(13) 이하
	3) 1차금속 제조시설, 금속가공제품 제조시설의 용융·제련 및 열처리시설 중 용융·용해로, 용광로 및 정련시설, 도가니로, 전해로	1 이하
	4) 고형연료제품 사용시설 가) 고형연료제품 사용량이 시간당 2톤 이상인 시설 나) 고형연료제품 사용량이 시간당 200킬로그램 이상 2톤 미만인 시설	0.1(12) 이하 0.3(12) 이하
	5) 그 밖의 배출시설	1 이하
크롬화합물(Cr로서) (mg/Sm ³)	1) 폐수·폐기물·폐가스 소각처리시설	0.2(12) 이하
	2) 고형연료 사용시설	0.2(12) 이하
	3) 시멘트제조시설 중 소성시설	0.2(13) 이하
	4) 그 밖의 배출시설	0.3 이하
니켈 및 그 화합물 (mg/Sm ³)	모든 배출시설	1 이하

비고

- 배출허용기준 난의 ()는 표준산소농도(O₂의 백분율)를 말하며, 다음 각 목의 시설에 대하여는 표준산소농도(O₂의 백분율)를 적용하지 아니한다.
 - 폐가스소각시설 중 직접연소에 의한 시설과 촉매반응을 이용하는 시설. 다만, 실측산소농도가 12% 미만인 직접연소에 의한 시설은 표준산소농도(O₂의 백분율)를 적용한다.
 - 먼지의 5) 및 12)(시멘트 제조시설은 고로슬래그 시멘트 제조시설만 해당한다)에 해당하는 시설 중 열풍을 이용하여 직접 건조하는 시설
 - 공기 대신 순산소를 사용하는 시설
 - 구리제련시설의 건조로
 - 그 밖에 공정의 특성상 표준산소농도 적용이 불가능한 시설로서 시·도지사가 인정하는 시설
- 일반보일러의 경우에는 시설의 고장 등을 대비하여 허가를 받거나 신고하여 예비로 설치된 시설의 시설용량은 포함하지 아니한다.
- “고형연료제품 사용시설”이란 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」 제25조의2에 따른 해당 시설로서 연료사용량 중 고형연료제품 사용비율이 30퍼센트 이상인 시설을 말한다.
- 「집단에너지사업법」에 따른 지역난방 열병합발전시설 중 영 제43조제3항에 따라 환경부장관으로부터 청정연료 외의 연료사용을 인정받은 시설(안산지역)의 먼지에 대하여는 20(4) mg/Sm³ 이하의 기준을 적용하고, 청주지역 시설의 먼지에 대하여는 2001년 4월 14일부터 25(4) mg/Sm³ 이하를 적용한다.
- 먼지의 2)나)에 해당하는 시설 중 영형화력발전소 제1호기 및 제2호기는 20(6) mg/Sm³ 이하, 제3호기부터 제6호기까지는 5(6) mg/Sm³ 이하를 각각 적용한다.
- 먼지의 2)나)에 해당하는 시설 중 여수화력발전소 제1호기 및 제2호기는 10(6) mg/Sm³ 이하를 적용한다.
- 배출시설란에서 “이전 설치시설”이란 해당 연월일 이전에 배출시설을 설치 중인 시설 및 환경영향평가협의를 요청한 시설을 말하며, “이후 설치시설”이란 해당 연월일 이후에 배출시설 설치허가(신고)를 포함한다)를 받은 시설 및 환경영향평가협의를 요청한 시설을 말한다. 다만, 2015년 1월 1일 이후부터 신규로 설치되는 대기오염물질 배출시설은 해당 배출시설 설치허가(신고)를 포함한다)를 받은 연월일을 기준으로 한다.
- 2014년 12월 31일 이전부터 배출시설을 운영하고 있는 자로서 부득이한 사정으로 배출허용기준을 지키기 어렵다고 시·도지사가 인정하는 자에 대하여는 2015년 12월 31일까지는 기간을 정하여 제1호나목에 따른 배출허용기준을 적용할 수 있다.

3. 굴뚝 원격감시체계 관제센터로 측정결과를 자동 전송하는 배출시설에 대한 특례

- 가. 법 제32조제1항에 따라 굴뚝 자동측정기기를 부착하여 영 제19조에 따른 굴뚝 원격감시체계 관제센터(이하 “관제센터”라 한다)로 측정결과를 자동 전송하는 사업장의 배출시설(이하 “자동전송배출시설”이라 한다)에 대한 배출허용기준 초과여부의 판단은 매 30분 평균치를 기준으로 한다.
- 나. 자동전송배출시설이 라목1), 2), 4) 및 5)의 어느 하나에 해당하는 경우로서 영 제23조제2항 및 제24조제1항제2호에 따른 초과부과금 부과대상에 해당하는 경우에는 배출허용기준 초과율별 부과계수 및 위반횟수별 부과계수를 1로 하여 초과부과금을 산정한다.
- 다. 자동전송배출시설이 라목3)에 해당하는 경우에는 초과부과금을 부과하지 않는다.
- 라. 자동전송배출시설이 제134조에 따른 행정처분 대상이 되는 경우는 정상적으로 측정된 30분 평균치가 연속 3회 이상 또는 1주 8회 이상(일산화탄소의 경우 연속 3회 이상) 배출허용기준을 초과하는 경우로 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당되는 경우에는 행정처분 대상에서 제외한다.
- 1) 천재지변 등 불가항력적인 사고의 발생으로 가동을 중지하는 경우에는 사고 발생 후 8시간 이내에 관제센터에 그 발생 사실을 통지하고 조치내용을 48시간 이내(토요일 또는 공휴일에 해당하는 날의 0시부터 24시까지의 시간은 제외한다)에 통지한 경우
 - 2) 설비의 불가피한 고장(고장난 설비를 대체할 예비 설비가 있는 경우, 동일한 설비가 반복적으로 고장나는 경우 등 점검으로 사전에 예방이 가능한 경우와 운영 미숙으로 인한 고장 등은 제외한다)으로 배출허용기준을 초과하여 8시간 이내에 정상화 조치(가동중지를 포함한다)를 한 경우로서, 그 발생원인 및 조치내역을 48시간 이내(토요일 또는 공휴일에 해당하는 날의 0시부터 24시까지의 시간은 제외한다)에 시·도지사에게 통지한 경우
 - 3) 표준산소농도가 적용되는 시설이 다음의 가)부터 마)까지의 어느 하나에 해당하는 사유로 배출가스 중의 산소농도가 $(21 - \text{표준산소농도}) \div (21 - \text{측정산소농도})$ 로 계산한 값이 3 이상인 경우[라] 및 마)의 경우에는 설비의 이상이나 일부 시설의 재가동·가동중지 등에 대한 자료를 관제센터에 제출하여야 한다
 - 가) 가동개시
 - 나) 재가동
 - 다) 가동중지
 - 라) 돌발적인 설비의 이상
 - 마) 보일러 및 가열시설 등 같은 종류의 연소시설이 하나의 배출구에 연결된 시설로서 일부 시설의 재가동·가동중지
 - 4) 폐수·폐기물·폐가스 소각시설과 석유제품 제조시설 중 중질유 분해시설의 일산화탄소 소각시설에서 측정(전송) 항목이 해당 소각물질 투입 전에 배출허용기준을 초과하는 경우
 - 5) 고품연료제품 사용시설에서 측정(전송) 항목이 해당 고품연료 투입 전에 배출허용기준을 초과하는 경우
 - 6) 배출시설 및 방지시설의 가동개시, 가동중지 또는 재가동 8시간(전력수급상 부득이한 발전인 경우에는 2시간) 전까지 관제센터에 그 일정을 통지한 경우로서 다음 표의 배출시설별 배출허용기준 초과인정 시간(기준초과 인정시점부터 기준초과 인정시간까지의 시간)에 해당하는 경우

<배출시설별 배출허용기준 초과 인정시간>

배출시설	기준초과 인정시간		기준초과 인정시점	
	가동개시·재가동	가동 중지	가동개시·재가동 시	가동중지 시
(1) 코크스 또는 관련제품 제조시설	8시간	6시간	버너 점화	원료 투입 중지
(2) 석유제품 제조시설				
(가) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(나) 촉매 재생시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(다) 탈황시설 또는 황 회수시설	8시간	6시간	버너 점화	원료 투입 중지
(라) 중질유 분해시설의 일산화탄소 소각시설	5시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(3) 기초유기화합물 제조시설				
(가) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(나) 촉매 재생시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(다) 탈황시설 또는 황 회수시설	8시간	6시간	버너 점화	원료 투입 중지
(라) 중질유 분해시설의 일산화탄소 소각시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(4) 기초무기화합물 제조시설				
(가) 황산제조시설(황연소, 비철금속제련, 중질유 분해시설)	5시간	6시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 황산을 제외한 무기산 제조시설				
① 인산 제조시설	3시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
② 불소화합물 제조시설	3시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
③ 염산 제조시설 또는 염화수소 회수시설	4시간	5시간	원료 투입	원료 투입 중지
(다) 인광석 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(라) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(마) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(5) 무기안료·염료·유연제 제조시설 및 기타 착색제 제조 시설				
(가) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(6) 화학비료 및 질소화합물 제조시설				
(가) 화학비료 제조시설				
① 질소질비료(요소비료를 포함한다) 제조시설	3시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
② 복합비료 제조시설	3시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 질산 제조시설 및 질산 회수·재생시설	2시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(다) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(라) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(7) 의약품 제조시설				
(가) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(8) 기타 화학제품 제조시설				
(가) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지

배출시설	기준초과 인정시간		기준초과 인정시점	
	가동개시·재가동	가동 중지	가동개시·재가동 시	가동중지 시
(나) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(9) 화학섬유 제조시설				
(가) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(10) 고무 및 고무제품 제조시설				
(가) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(11) 합성고무, 플라스틱물질 및 플라스틱제품 제조시설				
(가) 용융·용해시설 또는 소성시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 가열시설	5시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(12) 유리 및 유리제품 제조시설				
(가) 유리(유리섬유를 포함한다)제조 용융·용해시설	8시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 산처리시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(13) 도자기·요업제품 제조시설 소성시설 및 용융·용해시설	8시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(14) 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설				
(가) 시멘트제조시설의 소성시설	8시간	2시간	버너 점화	원료 투입 중지
(나) 시멘트제조시설의 냉각시설	8시간	6시간	소성로 버너 점화	소성로 원료 투입 중지
(다) 석회 제조시설의 소성시설	5시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(15) 기타 비금속광물제품 제조시설(아스팔트제품 제조시설은 제외한다)				
(가) 소성시설 및 용융·용해시설	8시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 석고제조시설의 소성시설 및 건조시설	2시간	4시간	원료 투입	원료 투입 중지
(16) 아스팔트제품 제조시설 용융·용해시설	8시간	3시간	원료 투입	원료 투입 중지
(17) 제1차 금속 제조시설				
(가) 전기로(아크로만 해당한다)	2시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 소결로	6시간	4시간	원료 투입	원료 투입 중지
(다) 가열로	5시간	5시간	원료 투입	원료 투입 중지
(라) 용광로, 용선로, 전로, 용융·용해로 또는 배소로(焙燒爐)	2시간	4시간	원료 투입	원료 투입 중지
(마) 산처리시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(바) 주물사 처리시설	2시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(18) 조립금속제품·기계·기기·장비·운송장비·가구 제조시설				
(가) 전기로(아크로만 해당한다)	2시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 가열로	5시간	5시간	원료 투입	원료 투입 중지
(다) 전로 또는 용융·용해로	2시간	4시간	원료 투입	원료 투입 중지

배출시설	기준초과 인정시간		기준초과 인정시점	
	가동개시·재가동	가동 중지	가동개시·재가동 시	가동중지 시
(라) 산처리시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(마) 주물사 처리시설	2시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(바) 반도체 및 기타 전자부품 제조시설 중 증착시설 및 식각시설	3시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(19) 발전시설(수력, 원자력 발전시설은 제외한다)				
(가) 발전용 내연기관	4시간	2시간	버너 점화	연료 투입 중지
(나) 복합화력 형식의 발전시설	5시간	2시간	버너 점화	연료 투입 중지
(다) 그 외의 발전시설	9시간	2시간	버너 점화	연료 투입 중지
(20) 폐수·폐기물·폐가스 소각시설(소각보일러를 포함한다)				
(가) 사업장폐기물 소각시설	5시간	3시간	폐기물 투입	폐기물 투입 중지
(나) 생활폐기물 소각시설	5시간	3시간	폐기물 투입	폐기물 투입 중지
(다) 폐가스 소각시설	2시간	2시간	폐가스 투입	폐가스 투입 중지
(라) 의료폐기물 소각시설	5시간	3시간	폐기물 투입	폐기물 투입 중지
(마) 폐수 소각시설	3시간	3시간	폐수 투입	폐수 투입 중지
(21) 공통시설 중 보일러	5시간	2시간	버너 점화	연료 투입 중지
(22) 고형연료제품 사용시설	5시간	3시간	연료 투입	연료 투입 중지
(23) 입자상 물질 및 가스상 물질 발생시설				
(가) 탈사·탈청시설	2시간	2시간	원료 투입	원료 투입 중지
(나) 증발시설	2시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(24) 그 밖의 업종의 가열시설	3시간	2시간	버너 점화	버너 소화
(25) 그 밖에 환경부장관이 필요하다고 인정하는 시설	환경부장관이 인정하는 시간			

비고

1. 가동개시, 가동중지 및 재가동은 다음과 같다.

가. 가동개시: 배출시설을 최초로 가동하는 경우와 대보수 등으로 배출시설의 가동을 48시간 이상 중단하였다가 다시 가동하는 경우

나. 가동중지 및 재가동: 배출시설의 가동을 4시간(발전시설의 경우에는 2시간) 이상 중단하는 경우를 가동중지라 하며, 가동중지 후 다시 가동하는 경우를 재가동이라 한다.

2. 석유제품 제조시설 및 기초유기화합물 제조시설의 탈황시설 또는 황 회수시설의 기준초과 인정시간은 가동개시·재가동 후 24시간 중 8시간, 가동중지 후 120시간 중 6시간으로 하고, 시멘트·석회·플라스터 및 그 제품 제조시설 중 시멘트 제조시설의 소성시설 및 냉각시설의 기준초과 인정시간은 배출시설의 가동개시·재가동 후 72시간 중 8시간을 말한다.

3. 열 사용시설 중 가동개시의 시점이 원료투입부터인 경우 원료투입 전까지의 예열을 위한 연료연소 시간에 대하여는 기준초과 인정시간을 적용하지 아니한다.

4. 발전시설·보일러시설·가열시설 중 액체, 기체 및 고체연료(미분탄 사용 시설 및 순환유동층 연소시설에 한정한다)를 사용하는 시설은 가동중지 시 기준초과 인정시점을 "연료투입 중지 2시간 전 또는 버너소화 2시간 전"으로 한다.

5. 소각시설 중 일괄 투입방식의 소각시설은 가동중지 시 기준초과 인정시점을 "연소완료 3시간 전"으로 한다.

6. 굴뚝 자동측정기기를 부착한 시설이 위의 시설분류에 포함되어 있지 아니한 경우 환경부장관이 별도로 정하기 전까지는 공정 등이 유사한 시설의 기준을 적용한다.

1.5 수질오염물질의 배출허용기준

[별표 13] <개정 2016.5.20> 수질오염물질의 배출허용기준(제 34조 관련)

1. 지역구분 적용에 대한 공통기준

가. 제2호 각 목 및 비고의 지역구분란의 청정지역, 가지역, 나지역 및 특례지역은 다음과 같다.

- 1) 청정지역 : 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호에 따른 수질 및 수생태계 환경기준(이하 “수질 및 수생태계 환경기준”이라 한다) 매우 좋음(Ia)등급 정도의 수질을 보전하여야 한다고 인정되는 수역의 수질에 영향을 미치는 지역으로서 환경부장관이 정하여 고시하는 지역
- 2) 가지역 : 수질 및 수생태계 환경기준 좋음(Ib), 약간 좋음(II)등급 정도의 수질을 보전하여야 한다고 인정되는 수역의 수질에 영향을 미치는 지역으로서 환경부장관이 정하여 고시하는 지역
- 3) 나지역 : 수질 및 수생태계 환경기준 보통(III), 약간 나쁨(IV), 나쁨(V) 등급 정도의 수질을 보전하여야 한다고 인정되는 수역의 수질에 영향을 미치는 지역으로서 환경부장관이 정하여 고시하는 지역
- 4) 특례지역 : 환경부장관이 법 제49조제3항에 따른 공동처리구역으로 지정하는 지역 및 시장·군수가 「산업입지 및 개발에 관한 법률」 제8조에 따라 지정하는 농공단지

나. 「자연공원법」 제2조제1호에 따른 자연공원의 공원구역 및 「수도법」 제7조에 따라 지정·공고된 상수원보호구역은 제2호에 따른 항목별 배출허용기준을 적용할 때에는 청정지역으로 본다.

다. 정상이동 중인 공공하수처리시설에 배수설비를 연결하여 처리하고 있는 폐수배출시설에 제2호에 따른 항목별 배출허용기준(같은 호 나목의 항목은 해당 공공하수처리시설에서 처리하는 수질오염물질 항목만 해당한다)을 적용할 때에는 나지역의 기준을 적용한다.

2. 항목별 배출허용기준

가. 생물화학적산소요구량·화학적산소요구량·부유물질량

대상 규모 항목 지역구분	1일 폐수배출량 2천 세제곱미터 이상			1일 폐수배출량 2천세제곱미터 미만		
	생물화학적 산소요구량 (mg/L)	화학적 산소요구량 (mg/L)	부유 물질량 (mg/L)	생물화학적 산소요구량 (mg/L)	화학적 산소요구량 (mg/L)	부유 물질 량(mg/L)
청정지역	30 이하	40 이하	30 이하	40 이하	50 이하	40 이하
가지역	60 이하	70 이하	60 이하	80 이하	90 이하	80 이하
나지역	80 이하	90 이하	80 이하	120 이하	130 이하	120 이하
특례지역	30 이하	40 이하	30 이하	30 이하	40 이하	30 이하

비고

1. 하수처리구역에서 「하수도법」 제28조에 따라 공공하수도관리청의 허가를 받아 폐수를 공공하수도에 유입시키지 아니하고 공공수역으로 배출하는 폐수배출시설 및 「하수도법」 제27조제1항을 위반하여 배수설비를 설치하지 아니하고 폐수를 공공수역으로 배출하는 사업장에 대한 배출허용기준은 공공하수처리시설의 방류수 수질기준을 적용한다.
2. 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제6조제2호에 따른 관리지역에서의 같은 법 시행령 별표 20 제1호차목 및 별표 27 제2호차목(별표 20 제1호차목에 따른 공장만 해당한다)에 따른 공장에 대한 배출허용기준은 특례지역의 기준을 적용한다.

나. 페놀류 등 수질오염물질

1) 삭제 <2010.4.2>

2) 2008년 1월 1일부터 2010년 12월 31일까지 적용되는 기준

항 목	지역구분	청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
	수온이온농도		5.8~8.6	5.8~8.6	5.8~8.6
노말핵산추출물질함유량	광유류(mg/L)	1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
	동식물유지류(mg/L)	5 이하	30 이하	30 이하	30 이하
페놀류함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	5 이하
시안함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
크롬함유량(mg/L)		0.5 이하	2 이하	2 이하	2 이하
용해성철함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
아연함유량(mg/L)		1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
구리함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	3 이하
카드뮴함유량(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
수은함유량(mg/L)		0.001 이하	0.005 이하	0.005 이하	0.005 이하
유기인함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
비소함유량(mg/L)		0.05 이하	0.25 이하	0.25 이하	0.25 이하
납함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
6가크롬함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
용해성망간함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
플로오르(불소)함유량(mg/L)		3 이하	15 이하	15 이하	15 이하
PCB함유량(mg/L)		불검출	0.003 이하	0.003 이하	0.003 이하
총대장균군(群)(총대장균군수)(mL)		100 이하	3,000 이하	3,000 이하	3,000 이하
색도(도)		200 이하	300 이하	400 이하	400 이하
온도(°C)		40 이하	40 이하	40 이하	40 이하
총질소(mg/L)		30 이하	60 이하	60 이하	60 이하
총인(mg/L)		4 이하	8 이하	8 이하	8 이하
트리클로로에틸렌(mg/L)		0.06 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
테트라클로로에틸렌(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
음이온계면활성제(mg/L)		3 이하	5 이하	5 이하	5 이하
벤젠(mg/L)		0.01 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
디클로로메탄(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
생태독성(TU)		1 이하	2 이하	2 이하	2 이하

비고

1. 색도항목의 배출허용기준은 별표 4 제2호18)의 섬유염색 및 가공시설, 19)의 기타 섬유제품 제조시설 및 23)의 펄프·종이 및 종이제품(색 소첨가 제품만 해당한다) 제조시설에만 적용한다.
2. 삭제 <2010.4.2>
3. 생태독성 배출허용기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하며, 별표 4 제2호의 폐수배출시설 분류 중 3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75), 80)에 해당되는 폐수배출

시설에만 적용한다. 다만, 해당 사업장에서 배출되는 폐수를 모두 폐수종말처리시설 또는 「하수도법」 제2조제9호에 따른 공공하수처리시설에 유입시키는 폐수배출시설에는 적용하지 아니한다.

4. 청정지역 3종부터 5종까지의 사업장은 TU 2를 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 TU 1을 적용한다.
5. 가지역, 나지역, 특례지역의 생태독성을 적용함에 있어서는 별표 4 제2호의 폐수배출시설 분류 중 18) 48), 80)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 4를 적용하고, 폐수배출시설의 분류 중 31), 33)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 8을 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 모두 TU 2를 적용한다.
6. 생태독성은 영 별표 13에 따른 1종 및 2종 사업장은 2011년 1월 1일부터 적용하고, 3종부터 5종까지의 사업장은 2012년 1월 1일부터 적용한다.

3) 2011년 1월 1일부터 2011년 12월 31일까지 적용되는 기준

항 목		지역구분			
		청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
수은이온농도		5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6
노말핵산추출물질함유량	광유류(mg/L)	1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
	동식물유지류(mg/L)	5 이하	30 이하	30 이하	30 이하
페놀류함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	5 이하
시아나이드함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
크롬함유량(mg/L)		0.5 이하	2 이하	2 이하	2 이하
용해성철함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
아연함유량(mg/L)		1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
구리(동)함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	3 이하
카드뮴함유량(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
수은함유량(mg/L)		0.001 이하	0.005 이하	0.005 이하	0.005 이하
유기인함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
비소함유량(mg/L)		0.05 이하	0.25 이하	0.25 이하	0.25 이하
납함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
6가크롬함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
용해성망간함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
플로오르(불소)함유량(mg/L)		3 이하	15 이하	15 이하	15 이하
PCB함유량(mg/L)		불검출	0.003 이하	0.003 이하	0.003 이하
총대장균군(群)(총대장균군수)(mL)		100 이하	3,000 이하	3,000 이하	3,000 이하
색도(도)		200 이하	300 이하	400 이하	400 이하
온도(°C)		40 이하	40 이하	40 이하	40 이하
총질소(mg/L)		30 이하	60 이하	60 이하	60 이하
총인(mg/L)		4 이하	8 이하	8 이하	8 이하
트리클로로에틸렌(mg/L)		0.06 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
테트라클로로에틸렌(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
음이온계면활성제(mg/L)		3 이하	5 이하	5 이하	5 이하
벤젠(mg/L)		0.01 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하

항 목	지역구분		가 지역	나 지역	특례 지역
	청정 지역	가 지역			
디클로로메탄(mg/L)	0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
생태독성(TU)	1 이하	2 이하	2 이하	2 이하	2 이하
셀레늄함유량(mg/L)	0.1 이하	1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
사염화탄소(mg/L)	0.004 이하	0.04 이하	0.04 이하	0.04 이하	0.08 이하
1,1-디클로로에틸렌(mg/L)	0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.6 이하
1,2-디클로로에탄(mg/L)	0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
클로로포름(mg/L)	0.08 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하

비고

- 색도항목의 배출허용기준은 별표 4 제2호18)의 섬유염색 및 가공시설, 같은 호 19)의 기타 섬유제품 제조시설 및 같은 호 23)의 펄프·종이 및 종이제품(색소첨가 제품만 해당한다) 제조시설에만 적용한다.
- 생태독성 배출허용기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하며, 별표 4 제2호의 3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75) 및 80)에 해당되는 폐수배출시설에만 적용한다. 다만, 해당 사업장에서 배출되는 폐수를 모두 폐수종말처리시설 또는 「하수도법」 제2조제9호에 따른 공공하수처리시설에 유입시키는 폐수배출시설에는 적용하지 아니한다.
- 청정지역에 설치된 영 별표 13에 따른 제3종부터 제5종까지의 사업장에 적용하는 생태독성 배출허용기준은 TU 2를 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 TU 1을 적용한다.
- 가지역, 나지역, 특례지역에 적용하는 생태독성 배출허용기준의 경우 별표 4 제2호의 18), 48) 및 80)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 4를 적용하고, 같은 호의 31) 및 33)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 8을 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 모두 TU 2를 적용한다.
- 영 별표 13에 따른 제3종부터 제5종까지의 사업장에 적용하는 생태독성 배출허용기준은 2012년 1월 1일부터 적용한다.
- 생태독성(TU) 배출허용기준 초과원인이 염(산의 음이온과 염기의 양이온에 의해 만들어지는 화합물)을 말한다. 이하 같다)으로 증명된 경우로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 생태독성(TU) 배출허용기준을 초과하지 아니한 것으로 본다.
 - 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역에 방류하는 경우
 - 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역을 제외한 곳으로 방류하는 경우(2010년 12월 31일까지 설치허가 또는 변경허가를 받거나 설치신고 또는 변경신고를 한 폐수배출시설로 한정한다). 이 경우 시·도지사는 「환경기술개발 및 지원에 관한 법률」 제12조에 따른 환경기술지원을 받게 하고, 그 결과를 제출하게 할 수 있다.
- 제6호에 따른 생태독성(TU) 배출허용기준 초과원인이 염이라는 증명이 필요한 구비서류, 절차·방법 등에 관하여 필요한 사항은 국립환경과학원장이 정하여 고시한다.
- 특례지역 내 폐수배출시설에서 발생한 폐수를 폐수종말처리시설에 유입하지 아니하고 직접 방류할 경우에는 해당지역 구분에 따른 배출허용기준을 적용한다.

4) 2012년 1월 1일부터 2013년 12월 31일까지 적용되는 기준

항 목	지역구분		가 지역	나 지역	특례 지역
	청정 지역	가 지역			
수온이온농도	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6
노말핵산추출물질함유량	광유류(mg/L)	1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
	동식물유지류(mg/L)	5 이하	30 이하	30 이하	30 이하
페놀류함유량(mg/L)	1 이하	3 이하	3 이하	3 이하	5 이하
시안함유량(mg/L)	0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
크롬함유량(mg/L)	0.5 이하	2 이하	2 이하	2 이하	2 이하

항 목	지역구분	청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
용해성철함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
아연함유량(mg/L)		1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
구리(동)함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	3 이하
카드뮴함유량(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
수은함유량(mg/L)		0.001 이하	0.005 이하	0.005 이하	0.005 이하
유기인함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
비소함유량(mg/L)		0.05 이하	0.25 이하	0.25 이하	0.25 이하
납함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
6가크롬함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
용해성망간함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
플로오르(불소)함유량(mg/L)		3 이하	15 이하	15 이하	15 이하
PCB함유량(mg/L)		불검출	0.003 이하	0.003 이하	0.003 이하
총대장균군(群)(총대장균군수)(mL)		100 이하	3,000 이하	3,000 이하	3,000 이하
색도(도)		200 이하	300 이하	400 이하	400 이하
온도(°C)		40 이하	40 이하	40 이하	40 이하
총질소(mg/L)		30 이하	60 이하	60 이하	60 이하
총인(mg/L)		4 이하	8 이하	8 이하	8 이하
트리클로로에틸렌(mg/L)		0.06 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
테트라클로로에틸렌(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
음이온계면활성제(mg/L)		3 이하	5 이하	5 이하	5 이하
벤젠(mg/L)		0.01 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
디클로로메탄(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
생태독성(TU)		1 이하	2 이하	2 이하	2 이하
셀레늄함유량(mg/L)		0.1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
사염화탄소(mg/L)		0.004 이하	0.04 이하	0.04 이하	0.08 이하
1,1-디클로로에틸렌(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.6 이하
1,2-디클로로에탄(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
클로로포름(mg/L)		0.08 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하
니켈(mg/L)		0.1 이하	5.0 이하	5.0 이하	5.0 이하
바륨(mg/L)		1.0 이하	10.0 이하	10.0 이하	10.0 이하
1,4-다이옥산(mg/L)		0.05 이하	4.0 이하	4.0 이하	4.0 이하
디에틸헥실프탈레이트(DEHP)(mg/L)		0.02 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하
염화비닐(mg/L)		0.01 이하	1.0 이하	1.0 이하	1.0 이하
아크릴로니트릴(mg/L)		0.01 이하	1.0 이하	1.0 이하	1.0 이하
브로모포름(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하

비고

1. 색도항목의 배출허용기준은 별표 4 제2호18)의 섬유염색 및 가공시설, 같은 호 19)의 기타 섬유제품 제조시설 및 같은 호 23)의 펄프·종이 및 종이제품(색소첨가 제품만 해당한다) 제조시설에만 적용한다.

2. 생태독성 배출허용기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하고, 별표 4 제2호의 3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75) 및 80)에 해당되는 폐수배출시설에만 적용한다. 다만, 해당 사업장에서 배출되는 폐수를 모두 폐수종말처리시설 또는 「하수도법」 제2조제9호에 따른 공공하수처리시설에 유입시키는 폐수배출시설에는 적용하지 아니한다.
3. 청정지역에 설치된 영 별표 13에 따른 제3종부터 제5종까지의 사업장에 적용하는 생태독성 배출허용기준은 TU 2를 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 TU 1을 적용한다.
4. 가지역, 나지역, 특례지역에 적용하는 생태독성 배출허용기준의 경우 별표 4 제2호의 18), 48) 및 80)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 4를 적용하고, 같은 호의 31) 및 33)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 8을 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 모두 TU 2를 적용한다.
5. 영 별표 13에 따른 제3종부터 제5종까지의 사업장에 적용하는 생태독성 배출허용기준은 2012년 1월 1일부터 적용한다.
6. 생태독성(TU) 배출허용기준 초과원인이 염산의 음이온과 염기의 양이온에 의해 만들어지는 화합물을 말한다. 이하 같다)으로 증명된 경우로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 생태독성(TU) 배출허용기준을 초과하지 아니한 것으로 본다.
 - 가. 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역에 방류하는 경우
 - 나. 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역을 제외한 곳으로 방류하는 경우(2010년 12월 31일까지 설치허가 또는 변경허가를 받거나 설치신고 또는 변경신고를 한 폐수배출시설로 한정한다). 이 경우 시·도지사는 「환경기술개발 및 지원에 관한 법률」 제12조에 따른 환경기술지원을 받게 하고, 그 결과를 제출하게 할 수 있다.
7. 제6호에 따른 생태독성(TU) 배출허용기준 초과원인이 염이라는 증명에 필요한 구비서류, 절차·방법 등에 관하여 필요한 사항은 국립환경과학원장이 정하여 고시한다.
8. 특례지역 내 폐수배출시설에서 발생한 폐수를 폐수종말처리시설에 유입하지 아니하고 직접 방류할 경우에는 해당지역 구분에 따른 배출허용기준을 적용한다

5) 2014년 1월 1일부터 2015년 12월 31일까지 적용되는 기준

항 목	지역구분				
	청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역	
수온이온농도	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	
노말핵산추출물질함유량	광유류(mg/L)	1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
	동식물유지류(mg/L)	5 이하	30 이하	30 이하	30 이하
페놀류함유량(mg/L)	1 이하	3 이하	3 이하	5 이하	
시안함유량(mg/L)	0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하	
크롬함유량(mg/L)	0.5 이하	2 이하	2 이하	2 이하	
용해성철함유량(mg/L)	2 이하	10 이하	10 이하	10 이하	
아연함유량(mg/L)	1 이하	5 이하	5 이하	5 이하	
구리(동)함유량(mg/L)	1 이하	3 이하	3 이하	3 이하	
카드뮴함유량(mg/L)	0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하	
수은함유량(mg/L)	0.001 이하	0.005 이하	0.005 이하	0.005 이하	
유기인함유량(mg/L)	0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하	
비소함유량(mg/L)	0.05 이하	0.25 이하	0.25 이하	0.25 이하	
납함유량(mg/L)	0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하	
6가크롬함유량(mg/L)	0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하	
용해성망간함유량(mg/L)	2 이하	10 이하	10 이하	10 이하	
플로오르(불소)함유량(mg/L)	3 이하	15 이하	15 이하	15 이하	

항 목	지역구분	청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
PCB함유량(mg/L)		불검출	0.003 이하	0.003 이하	0.003 이하
총대장균군(群)(총대장균군수)(mL)		100 이하	3,000 이하	3,000 이하	3,000 이하
색도(도)		200 이하	300 이하	400 이하	400 이하
온도(°C)		40 이하	40 이하	40 이하	40 이하
총질소(mg/L)		30 이하	60 이하	60 이하	60 이하
총인(mg/L)		4 이하	8 이하	8 이하	8 이하
트리클로로에틸렌(mg/L)		0.06 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
테트라클로로에틸렌(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
음이온계면활성제(mg/L)		3 이하	5 이하	5 이하	5 이하
벤젠(mg/L)		0.01 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
디클로로메탄(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
생태독성(TU)		1 이하	2 이하	2 이하	2 이하
셀레늄함유량(mg/L)		0.1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
사염화탄소(mg/L)		0.004 이하	0.04 이하	0.04 이하	0.08 이하
1,1-디클로로에틸렌(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.6 이하
1,2-디클로로에탄(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
클로로포름(mg/L)		0.08 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하
니켈(mg/L)		0.1 이하	3.0 이하	3.0 이하	3.0 이하
바륨(mg/L)		1.0 이하	10.0이하	10.0 이하	10.0 이하
1,4-다이옥산(mg/L)		0.05 이하	4.0 이하	4.0 이하	4.0 이하
디에틸헥실프탈레이트(DEHP)(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.8 이하
염화비닐(mg/L)		0.01 이하	0.5 이하	0.5 이하	1.0 이하
아크릴로니트릴(mg/L)		0.01 이하	0.2 이하	0.2 이하	1.0 이하
브로모포름(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하

비고

1. 색도항목의 배출허용기준은 별표 4 제2호18)의 섬유염색 및 가공시설, 같은 호 19)의 기타 섬유제품 제조시설 및 같은 호 23)의 펄프·종이 및 종이제품(색소첨가 제품만 해당한다) 제조시설에만 적용한다.
2. 생태독성 배출허용기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하며, 별표 4 제2호의 3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75) 및 80)에 해당되는 폐수배출시설에만 적용한다. 다만, 해당 사업장에서 배출되는 폐수를 모두 폐수종말처리시설 또는 「하수도법」 제2조제9호에 따른 공공하수처리시설에 유입시키는 폐수배출시설에는 적용하지 아니한다.
3. 청정지역에 설치된 영 별표 13에 따른 제3종부터 제5종까지의 사업장에 적용하는 생태독성 배출허용기준은 TU 2를 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 TU 1을 적용한다.
4. 가지역, 나지역, 특례지역에 적용하는 생태독성 배출허용기준의 경우 별표 4 제2호의 18), 48) 및 80)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 4를 적용하고, 같은 호의 31) 및 33)에 해당하는 폐수배출시설은 TU 8을 적용하되, 2016년 1월 1일부터는 모두 TU 2를 적용한다.
5. 삭제 <2013.9.5>
6. 생태독성(TU) 배출허용기준 초과원인이 염산의 음이온과 염기의 양이온에 의해 만들어지는 화합물을 말한다. 이하 같다)으로 증명된 경우로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 생태독성(TU) 배출허용기준을 초과하지 아니한 것으로 본다.

- 가. 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역에 방류하는 경우
- 나. 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역을 제외한 곳으로 방류하는 경우(2010년 12월 31일까지 설치허가 또는 변경허가를 받거나 설치신고 또는 변경신고를 한 폐수배출시설로 한정한다). 이 경우 시·도지사는 「환경기술개발 및 지원에 관한 법률」 제12조에 따른 환경기술지원을 받게 하고, 그 결과를 제출하게 할 수 있다.
7. 제6호에 따른 생태독성(TU) 배출허용기준 초과원인이 염이라는 증명에 필요한 구비서류, 절차·방법 등에 관하여 필요한 사항은 국립환경과학원장이 정하여 고시한다.
8. 특례지역 내 폐수배출시설에서 발생한 폐수를 폐수종말처리시설에 유입하지 아니하고 직접 방류할 경우에는 해당지역 구분에 따른 배출허용기준을 적용한다

6) 2016년 1월 1일부터 2016년 12월 31일까지 적용되는 기준

항 목	지역구분		청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
수온이온농도			5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6
노말핵산추출물질함유량	광유류(mg/L)		1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
	동식물유지류(mg/L)		5 이하	30 이하	30 이하	30 이하
페놀류함유량(mg/L)			1 이하	3 이하	3 이하	5 이하
시안함유량(mg/L)			0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
크롬함유량(mg/L)			0.5 이하	2 이하	2 이하	2 이하
용해성철함유량(mg/L)			2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
아연함유량(mg/L)			1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
구리(동)함유량(mg/L)			1 이하	3 이하	3 이하	3 이하
카드뮴함유량(mg/L)			0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
수은함유량(mg/L)			0.001 이하	0.005 이하	0.005 이하	0.005 이하
유기인함유량(mg/L)			0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
비소함유량(mg/L)			0.05 이하	0.25 이하	0.25 이하	0.25 이하
납함유량(mg/L)			0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
6가크롬함유량(mg/L)			0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
용해성망간함유량(mg/L)			2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
플로오르(불소)함유량(mg/L)			3 이하	15 이하	15 이하	15 이하
PCB함유량(mg/L)			불검출	0.003 이하	0.003 이하	0.003 이하
총대장균군(群)(총대장균군수)(mL)			100 이하	3,000 이하	3,000 이하	3,000 이하
색도(도)			200 이하	300 이하	400 이하	400 이하
온도(°C)			40 이하	40 이하	40 이하	40 이하
총질소(mg/L)			30 이하	60 이하	60 이하	60 이하
총인(mg/L)			4 이하	8 이하	8 이하	8 이하
트리클로로에틸렌(mg/L)			0.06 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
테트라클로로에틸렌(mg/L)			0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
음이온계면활성제(mg/L)			3 이하	5 이하	5 이하	5 이하
벤젠(mg/L)			0.01 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하

항 목	지역구분	청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
디클로로메탄(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
생태독성(TU)		1 이하	2 이하	2 이하	2 이하
셀레늄함유량(mg/L)		0.1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
사염화탄소(mg/L)		0.004 이하	0.04 이하	0.04 이하	0.08 이하
1,1-디클로로에틸렌(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.6 이하
1,2-디클로로에탄(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
클로로포름(mg/L)		0.08 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하
니켈(mg/L)		0.1 이하	3.0 이하	3.0 이하	3.0 이하
바륨(mg/L)		1.0 이하	10.0 이하	10.0 이하	10.0 이하
1,4-다이옥산(mg/L)		0.05 이하	4.0 이하	4.0 이하	4.0 이하
디에틸헥실프탈레이트(DEHP)(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.8 이하
염화비닐(mg/L)		0.01 이하	0.5 이하	0.5 이하	1.0 이하
아크릴로니트릴(mg/L)		0.01 이하	0.2 이하	0.2 이하	1.0 이하
브로모포름(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
나프탈렌(mg/L)		0.05 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
폼알데하이드(mg/L)		0.5 이하	5.0 이하	5.0 이하	5.0 이하
에피클로로하이드린(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
톨루엔(mg/L)		0.7 이하	7.0 이하	7.0 이하	7.0 이하
자일렌(mg/L)		0.5 이하	5.0 이하	5.0 이하	5.0 이하

비고

- 색도항목의 배출허용기준은 별표 4 제2호18)의 섬유염색 및 가공시설, 같은 호 19)의 기타 섬유제품 제조시설 및 같은 호 23)의 펄프·종이 및 종이제품(색소첨가 제품만 해당한다) 제조시설에만 적용한다.
- 생태독성 배출허용기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하며, 별표 4 제2호의 3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75) 및 80)에 해당되는 폐수배출시설에만 적용한다. 다만, 해당 사업장에서 배출되는 폐수를 모두 폐수종말처리시설 또는 「하수도법」 제2조제9호에 따른 공공하수처리시설에 유입시키는 폐수배출시설에는 적용하지 아니한다.
- 생태독성 배출허용기준 초과인 경우 그 원인이 오직 염(산의 음이온과 염기의 양이온에 의해 만들어지는 화합물)을 말한다. 이하 같다) 성분 때문으로 증명된 때에는 그 폐수를 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 방법으로 방류하는 경우에 한정하여 생태독성 배출허용기준을 초과하지 아니한 것으로 본다.
 - 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역에 방류하는 경우
 - 법 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역을 제외한 곳으로 방류하는 경우(2010년 12월 31일까지 설치허가 또는 변경허가를 받거나 설치신고 또는 변경신고를 한 폐수배출시설로 한정한다). 이 경우 시·도지사는 「환경기술개발 및 지원에 관한 법률」 제12조에 따른 환경기술자원을 받게 하고, 그 결과를 제출하게 할 수 있다.
- 제3호에 따른 생태독성 배출허용기준 초과원인이 오직 염 성분 때문이라는 증명에 필요한 구비서류, 절차·방법 등에 관하여 필요한 사항은 국립환경과학원장이 정하여 고시한다.

7) 2017년 1월 1일부터 적용되는 기준

항 목		지역구분			
		청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
수은이온농도		5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6	5.8 ~ 8.6
노말핵산추출물질함유량	광유류(mg/L)	1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
	동식물유지류(mg/L)	5 이하	30 이하	30 이하	30 이하
페놀류함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	5 이하
페놀(mg/L)		0.1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
펜타클로로페놀(mg/L)		0.001 이하	0.01 이하	0.01 이하	0.01 이하
시안함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
크롬함유량(mg/L)		0.5 이하	2 이하	2 이하	2 이하
용해성철함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
아연함유량(mg/L)		1 이하	5 이하	5 이하	5 이하
구리(동)함유량(mg/L)		1 이하	3 이하	3 이하	3 이하
카드뮴함유량(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
수은함유량(mg/L)		0.001 이하	0.005 이하	0.005 이하	0.005 이하
유기인함유량(mg/L)		0.2 이하	1 이하	1 이하	1 이하
비소함유량(mg/L)		0.05 이하	0.25 이하	0.25 이하	0.25 이하
납함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
6가크롬함유량(mg/L)		0.1 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
용해성망간함유량(mg/L)		2 이하	10 이하	10 이하	10 이하
플로오르(불소)함유량(mg/L)		3 이하	15 이하	15 이하	15 이하
PCB함유량(mg/L)		불검출	0.003 이하	0.003 이하	0.003 이하
총대장균군(群)(총대장균군수)(mL)		100 이하	3,000 이하	3,000 이하	3,000 이하
색도(도)		200 이하	300 이하	400 이하	400 이하
온도(°C)		40 이하	40 이하	40 이하	40 이하
총질소(mg/L)		30 이하	60 이하	60 이하	60 이하
총인(mg/L)		4 이하	8 이하	8 이하	8 이하
트리클로로에틸렌(mg/L)		0.06 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
테트라클로로에틸렌(mg/L)		0.02 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
음이온계면활성제(mg/L)		3 이하	5 이하	5 이하	5 이하
벤젠(mg/L)		0.01 이하	0.1 이하	0.1 이하	0.1 이하
디클로로메탄(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.2 이하
생태독성(TU)		1 이하	2 이하	2 이하	2 이하
셀레늄함유량(mg/L)		0.1 이하	1 이하	1 이하	1 이하
사염화탄소(mg/L)		0.004 이하	0.04 이하	0.04 이하	0.08 이하
1,1-디클로로에틸렌(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.6 이하
1,2-디클로로에탄(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
클로로포름(mg/L)		0.08 이하	0.8 이하	0.8 이하	0.8 이하

항 목	지역구분	청정 지역	가 지역	나 지역	특례 지역
니켈(mg/L)		0.1 이하	3.0 이하	3.0 이하	3.0 이하
바륨(mg/L)		1.0 이하	10.0이하	10.0 이하	10.0 이하
1,4-다이옥산(mg/L)		0.05 이하	4.0 이하	4.0 이하	4.0 이하
디에틸헥실프탈레이트(DEHP)(mg/L)		0.02 이하	0.2 이하	0.2 이하	0.8 이하
염화비닐(mg/L)		0.01 이하	0.5 이하	0.5 이하	1.0 이하
아크릴로니트릴(mg/L)		0.01 이하	0.2 이하	0.2 이하	1.0 이하
브로모포름(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
나프탈렌(mg/L)		0.05 이하	0.5 이하	0.5 이하	0.5 이하
폼알데하이드(mg/L)		0.5 이하	5.0 이하	5.0 이하	5.0 이하
에피클로로하이드린(mg/L)		0.03 이하	0.3 이하	0.3 이하	0.3 이하
톨루엔(mg/L)		0.7 이하	7.0 이하	7.0 이하	7.0 이하
자일렌(mg/L)		0.5 이하	5.0 이하	5.0 이하	5.0 이하

비고

1. 색도항목의 배출허용기준은 별표 4 제2호18)의 섬유염색 및 가공시설, 같은 호 19)의 기타 섬유제품 제조시설 및 같은 호 23)의 펄프·종이 및 종이제품(색소첨가 제품만 해당한다) 제조시설에만 적용한다.
2. 생태독성 배출허용기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하며, 별표 4 제2호의 3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75) 및 80)에 해당되는 폐수배출시설에만 적용한다. 다만, 해당 사업장에서 배출되는 폐수를 모두 폐수종말처리시설 또는 「하수도법」 제2조제9호에 따른 공공하수처리시설에 유입시키는 폐수배출시설에는 적용하지 아니한다.
3. 생태독성 배출허용기준 초과인 경우 그 원인이 오직 염(산)의 음이온과 염기의 양이온에 의해 만들어지는 화합물을 말한다. 이하 같다) 성분 때문으로 증명된 때에는 그 폐수를 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 방법으로 방류하는 경우에 한정하여 생태독성 배출허용기준을 초과하지 아니한 것으로 본다.
 - 가. 공공수역 중 항만·연안해역에 방류하는 경우
 - 나. 공공수역 중 항만·연안해역을 제외한 곳으로 방류하는 경우(2010년 12월 31일까지 설치허가 또는 변경허가를 받거나 설치신고 또는 변경신고를 한 폐수배출시설로 한정한다)
4. 제3호에 따른 생태독성 배출허용기준 초과원인이 오직 염 성분 때문이라는 증명에 필요한 첨부서류, 절차·방법 등에 관하여 필요한 사항은 국립환경과학원장이 정하여 고시한다.
5. 특례지역 내 폐수배출시설에서 발생한 폐수를 폐수종말처리시설에 유입하지 아니하고 직접 방류할 경우에는 해당 지역 구분에 따른 배출허용기준을 적용한다.

1.6 방류수 수질기준

1.6.1 공공하수처리시설·간이공공하수처리시설의 방류수수질기준(제3조제1항제1호 관련)

[별표 1] <개정 2014.7.17>

1. 공공하수처리시설의 방류수수질기준

가. 방류수수질기준

구분		생물화학적 산소요구량 (BOD) (mg/L)	화학적 산소요구량 (COD) (mg/L)	부유물질 (SS) (mg/L)	총질소 (T-N) (mg/L)	총인 (T-P) (mg/L)	총대장균군수 (개/mL)	생태독성(TU)
1일 하수처리용량 500 m ³ 이상	I 지역	5 이하	20 이하	10 이하	20 이하	0.2 이하	1,000 이하	1 이하
	II 지역	5 이하	20 이하	10 이하	20 이하	0.3 이하	3,000 이하	
	III 지역	10 이하	40 이하	10 이하	20 이하	0.5 이하		
	IV 지역	10 이하	40 이하	10 이하	20 이하	2 이하		
1일 하수처리용량 500 m ³ 미만 50 m ³ 이상		10 이하	40 이하	10 이하	20 이하	2 이하		
1일 하수처리용량 50 m ³ 미만		10 이하	40 이하	10 이하	40 이하	4 이하		

비고

- 공공하수처리시설의 페놀류 등 오염물질의 방류수수질기준은 해당 시설에서 처리할 수 있는 오염물질항목에 한하여「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률 시행규칙」 별표 13 제2호나목 페놀류 등 수질오염물질 표 중 특례지역에 적용되는 배출허용기준 이내에서 그 처리시설의 설치 사업 시행자의 요청에 따라 환경부장관이 정하여 고시한다.
- 1일 하수처리용량이 500 m³ 미만인 공공하수처리시설의 겨울철(12월 1일부터 3월 31일까지)의 총질소와 총인의 방류수수질기준은 2014년 12월 31일까지 60 mg/L 이하와 8 mg/L 이하를 각각 적용한다.
- 다음 각 지역에 설치된 공공하수처리시설의 방류수수질기준은 총대장균군수를 1,000 개/mL 이하로 적용한다.
 - 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률 시행규칙」 별표 13에 따른 청정지역
 - 「수도법」 제7조에 따른 상수원보호구역 및 상수원보호구역의 경계로부터 상류로 유하거리(流下距離) 10 km 이내의 지역
 - 「수도법」 제3조제17호에 따른 취수(取水)시설로부터 상류로 유하거리 15 km 이내의 지역
- 영 제4조제3호에 따른 수변구역에 설치된 공공하수처리시설에 대하여는 1일 하수처리용량 50 m³ 이상인 방류수수질기준을 적용한다.
- 생태독성의 방류수수질기준은 물벼룩에 대한 급성독성시험을 기준으로 하며, 다음의 요건 모두에 해당하는 공공하수처리시설에만 적용한다.
 - 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률 시행규칙」 별표 4 제2호3), 12), 14), 17)부터 20)까지, 23), 26), 27), 30), 31), 33)부터 40)까지, 46), 48)부터 50)까지, 54), 55), 57)부터 60)까지, 63), 67), 74), 75) 및 80)에 해당하는 폐수배출시설에서 배출되는 폐수가 유입될 것
 - 1일 하수처리용량이 500 m³ 이상일 것
- 생태독성(TU) 방류수수질기준 초과원인이 오직 염(산의 음이온과 염기의 양이온에 의해 만들어지는 화합물)을 말한다. 이하 같다)으로 증명된 경우로서 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」 제2조제9호의 공공수역 중 항만·연안해역에 방류하는 경우 생태독성(TU) 방류수수질기준을 초과하지 않은 것으로 본다.
- 제6호에 따른 생태독성(TU) 방류수수질기준 초과원인이 오직 염이라는 증명에 필요한 구비서류, 절차·방법 등에 관하여 필요한 사항은 국립환경과학원장이 정하여 고시한다.

나. 지역 구분

구분	범위
I 지역	가. 「수도법」제7조에 따라 지정·공고된 상수원보호구역 나. 「환경정책기본법」제22조제1항에 따라 지정·고시된 특별대책지역 중 수질보전 특별대책지역으로 지정·고시된 지역 다. 「한강수계 상수원 수질개선 및 주민지원 등에 관한 법률」 제4조제1항, 「낙동강수계 물관리 및 주민지원 등에 관한 법률」 제4조제1항, 「금강수계 물관리 및 주민지원 등에 관한 법률」 제4조제1항 및 「영산강·섬진강수계 물관리 및 주민지원 등에 관한 법률」 제4조제1항에 따라 각각 지정·고시된 수변구역 라. 「새만금사업 촉진을 위한 특별법」제2조제1호에 따른 새만금사업지역으로 유입되는 하천이 있는 지역으로서 환경부장관이 정하여 고시하는 지역
II 지역	「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」 제22조제2항에 따라 고시된 중권역 중 화학적 산소요구량(COD) 또는 총인(T-P)의 수치가 같은 법 제24조제2항제1호에 따른 목표기준을 초과하였거나 초과할 우려가 현저한 지역으로서 환경부장관이 정하여 고시하는 지역
III 지역	「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」 제22조제2항에 따라 고시된 중권역 중 한강·금강·낙동강·영산강·섬진강 수계에 포함되는 지역으로서 환경부장관이 정하여 고시하는 지역(I 지역 및 II 지역을 제외한다)
IV 지역	I 지역, II 지역 및 III 지역을 제외한 지역

2. 간이공공하수처리시설의 방류수수질기준

가. 방류수수질기준

구분	생물화학적 산소요구량(BOD) (mg/L)		총대장균수(개/mL)	
	I 지역	2014년 7월 17일부터 2018년 12월 31일까지	60 이하	2014년 7월 17일부터 2018년 12월 31일까지
	2019년 1월 1일부터 2023년 12월 31일까지	60 이하	2019년 1월 1일 이후	3,000 이하
	2024년 1월 1일 이후	40 이하		
II 지역	2014년 7월 17일부터 2019년 12월 31일까지	60 이하	2014년 7월 17일부터 2019년 12월 31일까지	-
	2020년 1월 1일부터 2024년 12월 31일까지	60 이하	2020년 1월 1일 이후	3,000 이하
	2025년 1월 1일 이후	40 이하		
III·IV 지역		-		-

비고

1. 위 방류수수질기준은 1일 하수처리용량이 500 m³ 이상인 공공하수처리시설에 유입되는 하수가 일시적으로 늘어날 경우 이를 처리하기 위하여 설치되는 간이공공하수처리시설에 대해서만 적용한다.
2. 환경부장관은 2014년 7월 17일부터 2018년 12월 31일까지의 기간에 새로 설치되는 간이공공하수처리시설에 대해서는 위 방류수수질기준 보다 완화된 기준을 정하여 고시할 수 있다.

나. 지역 구분: 제1호나목과 같다.

1.6.2 분뇨·축산폐수공공처리시설

[별표 2] 분뇨처리시설의 방류수수질기준(제3조제1항제2호 관련)

항목 구분	생물화학적 산소요구량 (mg/L)	화학적 산소요구량 (mg/L)	부유물질(mg/L)	총대장균 군수(개수/mL)	기타(mg/L)
분뇨처리시설	30 이하	50 이하	30 이하	3,000 이하	총질소: 60 이하 총인: 8 이하

1.7 먹는물 수질 기준(제2조 관련)

[별표 1] <개정 2016. 10. 31.> [시행일:2018. 1. 1.]

「수도법」 제3조에 따른 마을상수도, 전용상수도 및 소규모급수시설과 시설용량이 50,000톤/일 미만인 같은 법 제3조에 따른 광역상수도 및 지방상수도

미생물 100 CFU/ mL	일반세균	100 CFU/mL	-	-	-	100 CFU/mL
	저온일반세균	-	100 CFU/mL	100 CFU/mL	100 CFU/mL	-
	중온일반세균	-	20 CFU/mL	20 CFU/mL	20 CFU/mL	-
	총대장균군	100 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	100 mL에서 검 출되지 않을 것
	분원성연쇄상구균	-	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	-
	녹농균	-	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	-
	아황산환원혐기성포자형 성균	-	50 mL에서 검출되 지 않을 것	50 mL에서 검출되 지 않을 것	50 mL에서 검출되 지 않을 것	-
	살모넬라균	-	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	-
	취켈라균	-	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	250 mL에서 검출 되지 않을 것	-
	분원성대장균군	100 mL에서 검출 되지 않을 것	-	-	-	100 mL에서 검 출되지 않을 것
	대장균	100 mL에서 검출 되지 않을 것	-	-	-	100 mL에서 검 출되지 않을 것
	여시니아균	-	-	-	-	2 L에서 검출되 지 않을 것
	유해영양 무기물질	납	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L
불소		1.5 mg/L	2.0 mg/L	1.5 mg/L	2.0 mg/L	1.5 mg/L
비소		0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L

	세레늄	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.05 mg/L	0.01 mg/L
	수은	0.001 mg/L	0.001 mg/L	0.001 mg/L	0.001 mg/L	0.001 mg/L
	시안	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L
	크롬	0.05 mg/L	0.05 mg/L	0.05 mg/L	0.05 mg/L	0.05 mg/L
	암모니아성 질소	0.5 mg/L	0.5 mg/L	0.5 mg/L	0.5 mg/L	0.5 mg/L
	질산성 질소	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L
	카드뮴	0.005 mg/L	0.005 mg/L	0.005 mg/L	0.005 mg/L	0.005 mg/L
	붕소	1.0 mg/L	1.0 mg/L	1.0 mg/L	-	1.0 mg/L
	브론삼염	-	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	-
	스트론튬	-	-	4 mg/L	4 mg/L	-
	우라늄	-	30 µg/L	-	30 µg/L	30 µg/L
유해영향 유기물질	페놀	0.005 mg/L	0.005 mg/L	0.005 mg/L	0.005 mg/L	0.005 mg/L
	다이아지논	0.02 mg/L	0.02 mg/L	0.02 mg/L	0.02 mg/L	0.02 mg/L
	파라티온	0.06 mg/L	0.06 mg/L	0.06 mg/L	0.06 mg/L	0.06 mg/L
	페니트로티온	0.04 mg/L	0.04 mg/L	0.04 mg/L	0.04 mg/L	0.04 mg/L
	카바릴	0.07 mg/L	0.07 mg/L	0.07 mg/L	0.07 mg/L	0.07 mg/L
	1,1,1-트리클로로에탄	0.1 mg/L	0.1 mg/L	0.1 mg/L	0.1 mg/L	0.1 mg/L
	테트라클로로에틸렌	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L
	트리클로로에틸렌	0.03 mg/L	0.03 mg/L	0.03 mg/L	0.03 mg/L	0.03 mg/L
	디클로로메탄	0.02 mg/L	0.02 mg/L	0.02 mg/L	0.02 mg/L	0.02 mg/L
	벤젠	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L	0.01 mg/L
	톨루엔	0.7 mg/L	0.7 mg/L	0.7 mg/L	0.7 mg/L	0.7 mg/L
	에틸벤젠	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L
	크실렌	0.5 mg/L	0.5 mg/L	0.5 mg/L	0.5 mg/L	0.5 mg/L
	1,1-디클로로에틸렌	0.03 mg/L	0.03 mg/L	0.03 mg/L	0.03 mg/L	0.03 mg/L
	사염화탄소	0.002 mg/L	0.002 mg/L	0.002 mg/L	0.002 mg/L	0.002 mg/L
	1,2-디브로모-3-클로로프로판	0.003 mg/L	0.003 mg/L	0.003 mg/L	0.003 mg/L	0.003 mg/L
	1,4-다이옥산	0.05 mg/L	0.05 mg/L	0.05 mg/L	0.05 mg/L	0.05 mg/L
소독제 및 소독부산물 물질	유리잔류염소	4.0 mg/L	-	-	-	-
	총트리할로메탄	0.1 mg/L	-	-	-	-
	클로로포름	0.08 mg/L	-	-	-	-
	브로모디클로로메탄	0.03 mg/L	-	-	-	-
	디브로모클로로메탄	0.1 mg/L	-	-	-	-
	클로랄하이드레이트	0.03 mg/L	-	-	-	-
	디브로모아세트니트릴	0.1 mg/L	-	-	-	-
	디클로로아세트니트릴	0.09 mg/L	-	-	-	-
	트리클로로아세트니트릴	0.004 mg/L	-	-	-	-
	할로아세트익에시드	0.1 mg/L	-	-	-	-
	포름알데하이드	0.5 mg/L	-	-	-	-

심미적 영향물질	경도(硬度)	300 mg/L	1,000 mg/L	1,200 mg/L	1,200 mg/L	1,000 mg/L
	과망간산칼륨 소비량	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L
	소독 외의 냄새와 맛	없을 것	냄새 없을 것	없을 것	없을 것	냄새 없을 것
	동	1 mg/L	1 mg/L	1 mg/L	1 mg/L	1 mg/L
	색도	5도	5도	5도	5도	5도
	세제	0.5 mg/L	불검출	불검출	불검출	0.5 mg/L
	수소이온 농도	pH 5.8 이상 pH 8.5 이하	pH 4.5 이상 pH 9.5 이하	pH 5.8 이상 pH 8.5 이하	pH 5.8 이상 pH 8.5 이하	pH 4.5 이상 pH 9.5 이하
	아연	3 mg/L	3 mg/L	3 mg/L	3 mg/L	3 mg/L
	염소이온	250 mg/L	250 mg/L	250 mg/L	250 mg/L	250 mg/L
	증발잔류물	500 mg/L	-	500 mg/L	500 mg/L	-
	철	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L
	망간	0.05 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L	0.3 mg/L
	탁도	0.5 NTU	1 NTU	1 NTU	1 NTU	1 NTU
	황산이온	200 mg/L	250 mg/L	200 mg/L	200 mg/L	250 mg/L
	알루미늄	0.2 mg/L	0.2 mg/L	0.2 mg/L	0.2 mg/L	0.2 mg/L

1. 미생물에 관한 기준

- 가. 일반세균은 1 mL 중 100 CFU(Colony Forming Unit)를 넘지 아니할 것. 다만, 샘물 및 염지하수의 경우에는 저온 일반세균은 20 CFU/mL, 중온일반세균은 5 CFU/mL를 넘지 아니하여야 하며, 먹는샘물, 먹는염지하수 및 먹는 해양심층수의 경우에는 병에 넣은 후 4°C를 유지한 상태에서 12시간 이내에 검사하여 저온일반세균은 100 CFU/mL, 중온일반세균은 20 CFU/mL를 넘지 아니할 것
- 나. 총 대장균군은 100 mL(샘물·먹는샘물, 염지하수·먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에는 250 mL)에서 검출되지 아니할 것. 다만, 제4조제1항제1호나목 및 다목에 따라 매월 또는 매 분기 실시하는 총 대장균군의 수질검사 시료(試料) 수가 20개 이상인 정수시설의 경우에는 검출된 시료 수가 5퍼센트를 초과하지 아니하여야 한다.
- 다. 대장균·분원성 대장균군은 100 mL에서 검출되지 아니할 것. 다만, 샘물·먹는샘물, 염지하수·먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에는 적용하지 아니한다.
- 라. 분원성 연쇄상구균·녹농균·살모넬라 및 쉬겔라는 250 mL에서 검출되지 아니할 것(샘물·먹는샘물, 염지하수·먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에만 적용한다)
- 마. 아황산환원혐기성포자형성균은 50 mL에서 검출되지 아니할 것(샘물·먹는샘물, 염지하수·먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에만 적용한다)
- 바. 여시니아균은 2 L에서 검출되지 아니할 것(먹는물공동시설의 물의 경우에만 적용한다)

2. 건강상 유해영향 무기물질에 관한 기준

- 가. 납은 0.01 mg/L를 넘지 아니할 것
- 나. 불소는 1.5 mg/L(샘물·먹는샘물 및 염지하수·먹는염지하수의 경우에는 2.0 mg/L)를 넘지 아니할 것
- 다. 비소는 0.01 mg/L(샘물·염지하수의 경우에는 0.05 mg/L)를 넘지 아니할 것

- 라. 셀레늄은 0.01 mg/L(염지하수의 경우에는 0.05 mg/L)를 넘지 아니할 것
- 마. 수은은 0.001 mg/L를 넘지 아니할 것
- 바. 시안은 0.01 mg/L를 넘지 아니할 것
- 사. 크롬은 0.05 mg/L를 넘지 아니할 것
- 아. 암모니아성 질소는 0.5 mg/L를 넘지 아니할 것
- 자. 질산성 질소는 10 mg/L를 넘지 아니할 것
- 차. 카드뮴은 0.005 mg/L를 넘지 아니할 것
- 카. 붕소는 1.0 mg/L를 넘지 아니할 것(염지하수의 경우에는 적용하지 아니한다)
- 타. 브롬산염은 0.01 mg/L를 넘지 아니할 것(수돗물, 먹는샘물, 염지하수·먹는염지하수, 먹는해양심층수 및 오존으로 살균·소독 또는 세척 등을 하여 음용수로 이용하는 지하수만 적용한다)
- 파. 스트론튬은 4 mg/L를 넘지 아니할 것(먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에만 적용한다)
- 하. 우라늄은 30 μ g/L를 넘지 않을 것(샘물, 먹는샘물, 먹는염지하수 및 먹는물공동시설의 물의 경우에만 적용한다)

3. 건강상 유해영향 유기물질에 관한 기준

- 가. 페놀은 0.005 mg/L를 넘지 아니할 것
- 나. 다이아지논은 0.02 mg/L를 넘지 아니할 것
- 다. 파라티온은 0.06 mg/L를 넘지 아니할 것
- 라. 페니트로티온은 0.04 mg/L를 넘지 아니할 것
- 마. 카바릴은 0.07 mg/L를 넘지 아니할 것
- 바. 1,1,1-트리클로로에탄은 0.1 mg/L를 넘지 아니할 것
- 사. 테트라클로로에틸렌은 0.01 mg/L를 넘지 아니할 것
- 아. 트리클로로에틸렌은 0.03 mg/L를 넘지 아니할 것
- 자. 디클로로메탄은 0.02 mg/L를 넘지 아니할 것
- 차. 벤젠은 0.01 mg/L를 넘지 아니할 것
- 카. 톨루엔은 0.7 mg/L를 넘지 아니할 것
- 타. 에틸벤젠은 0.3 mg/L를 넘지 아니할 것
- 파. 크실렌은 0.5 mg/L를 넘지 아니할 것
- 하. 1,1-디클로로에틸렌은 0.03 mg/L를 넘지 아니할 것
- 거. 사염화탄소는 0.002 mg/L를 넘지 아니할 것
- 너. 1,2-디브로모-3-클로로프로판은 0.003 mg/L를 넘지 아니할 것
- 더. 1,4-다이옥산은 0.05 mg/L를 넘지 아니할 것

4. 소독제 및 소독부산물질에 관한 기준(샘물·먹는샘물·염지하수·먹는염지하수·먹는해양심층수 및 먹는물공동시설의 물의 경우에는 적용하지 아니한다)

- 가. 잔류염소(유리잔류염소를 말한다)는 4.0 mg/L를 넘지 아니할 것
- 나. 총트리할로메탄은 0.1 mg/L를 넘지 아니할 것
- 다. 클로로포름은 0.08 mg/L를 넘지 아니할 것

- 라. 브로모디클로로메탄은 0.03 mg/L를 넘지 아니할 것
- 마. 디브로모클로로메탄은 0.1 mg/L를 넘지 아니할 것
- 바. 클로랄하이드레이트는 0.03 mg/L를 넘지 아니할 것
- 사. 디브로모아세토니트릴은 0.1 mg/L를 넘지 아니할 것
- 아. 디클로로아세토니트릴은 0.09 mg/L를 넘지 아니할 것
- 자. 트리클로로아세토니트릴은 0.004 mg/L를 넘지 아니할 것
- 차. 할로아세틱에시드(디클로로아세틱에시드, 트리클로로아세틱에시드 및 디브로모아세틱에시드의 합으로 한다)는 0.1 mg/L를 넘지 아니할 것
- 카. 포름알데하이드는 0.5 mg/L를 넘지 아니할 것

5. 심미적 영향물질에 관한 기준

- 가. 경도(硬度)는 1,000 mg/L(수돗물의 경우 300 mg/L, 먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우 1,200 mg/L)를 넘지 아니할 것. 다만, 샘물 및 염지하수의 경우에는 적용하지 아니한다.
- 나. 과망간산칼륨 소비량은 10 mg/L를 넘지 아니할 것
- 다. 냄새와 맛은 소독으로 인한 냄새와 맛 이외의 냄새와 맛이 있어서는 아니될 것. 다만, 맛의 경우는 샘물, 염지하수, 먹는샘물 및 먹는물공동시설의 물에는 적용하지 아니한다.
- 라. 동은 1 mg/L를 넘지 아니할 것
- 마. 색도는 5도를 넘지 아니할 것
- 바. 세제(음이온 계면활성제)는 0.5 mg/L를 넘지 아니할 것. 다만, 샘물·먹는샘물, 염지하수·먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에는 검출되지 아니하여야 한다.
- 사. 수소이온 농도는 pH 5.8 이상 pH 8.5 이하이어야 할 것. 다만, 샘물, 먹는샘물 및 먹는물공동시설의 물의 경우에는 pH 4.5 이상 pH 9.5 이하이어야 한다.
- 아. 아연은 3 mg/L를 넘지 아니할 것
- 자. 염소이온은 250 mg/L를 넘지 아니할 것(염지하수의 경우에는 적용하지 아니한다)
- 차. 증발잔류물은 수돗물의 경우에는 500 mg/L, 먹는염지하수 및 먹는해양심층수의 경우에는 미네랄 등 무해성분을 제외한 증발잔류물이 500 mg/L를 넘지 아니할 것
- 카. 철은 0.3 mg/L를 넘지 아니할 것. 다만, 샘물 및 염지하수의 경우에는 적용하지 아니한다.
- 타. 망간은 0.3 mg/L(수돗물의 경우 0.05 mg/L)를 넘지 아니할 것. 다만, 샘물 및 염지하수의 경우에는 적용하지 아니한다.
- 파. 탁도는 1 NTU(Nephelometric Turbidity Unit)를 넘지 아니할 것. 다만, 지하수를 원수로 사용하는 마을상수도, 소규모급수시설 및 전용상수도를 제외한 수돗물의 경우에는 0.5 NTU를 넘지 아니하여야 한다.
- 하. 황산이온은 200 mg/L를 넘지 아니할 것. 다만, 샘물, 먹는샘물 및 먹는물공동시설의 물은 250 mg/L를 넘지 아니하여야 하며, 염지하수의 경우에는 적용하지 아니한다.
- 거. 알루미늄은 0.2 mg/L를 넘지 아니할 것

6. 방사능에 관한 기준(염지하수의 경우에만 적용한다)

- 가. 세슘(Cs-137)은 4.0 mBq/L를 넘지 아니할 것
- 나. 스트론튬(Sr-90)은 3.0 mBq/L를 넘지 아니할 것
- 다. 삼중수소는 6.0 Bq/L를 넘지 아니할 것

1.8 토양오염 우려기준 및 대책기준

1.8.1 [별표 3] <개정 2016. 4. 28.> 토양오염우려기준(제1조의5 관련)

(단위 : mg/kg)

물질	1지역	2지역	3지역
카드뮴	4	10	60
구리	150	500	2,000
비소	25	50	200
수은	4	10	20
납	200	400	700
6가크롬	5	15	40
아연	300	600	2,000
니켈	100	200	500
불소	400	400	800
유기인화합물	10	10	30
폴리클로리네이티드비페닐	1	4	12
시안	2	2	120
페놀	4	4	20
벤젠	1	1	3
톨루엔	20	20	60
에틸벤젠	50	50	340
크실렌	15	15	45
석유계총탄화수소(TPH)	500	800	2,000
트리클로로에틸렌(TCE)	8	8	40
테트라클로로에틸렌(PCE)	4	4	25
벤조(a)피렌	0.7	2	7

비고

1. 1지역: 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」에 따른 지목이 전·답·과수원·목장용지·광천지·대(「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률 시행령」 제58조제8호가목 중 주거의 용도로 사용되는 부지만 해당한다)·학교용지·구거(溝渠)·양어장·공원·사적지·묘지인 지역과 「어린이놀이시설 안전관리법」 제2조제2호에 따른 어린이 놀이시설(실외에 설치된 경우에만 적용한다) 부지

2. 2지역: 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」에 따른 지목이 임야·염전·대(1지역에 해당하는 부지 외의 모든 대를 말한다)·창고용지·하천·유지·수도용지·체육용지·유원지·종교용지 및 잡종지(「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률 시행령」 제58조제28호가목 또는 다목에 해당하는 부지만 해당한다)인 지역
3. 3지역: 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」에 따른 지목이 공장용지·주차장·주유소용지·도로·철도용지·제방·잡종지(2지역에 해당하는 부지 외의 모든 잡종지를 말한다)인 지역과 「국방·군사시설 사업에 관한 법률」 제2조제1호가목부터 마목까지에서 규정한 국방·군사시설 부지
4. 「공익사업을 위한 토지 등의 취득 및 보상에 관한 법률」 제48조에 따라 취득한 토지를 반환하거나 「주한미군 공여구역주변지역 등 지원 특별법」 제12조에 따라 반환공여구역의 토양 오염 등을 제거하는 경우에는 해당 토지의 반환 후 용도에 따른 지역 기준을 적용한다.
5. 벤조(a)피렌 항목은 유독물의 제조 및 저장시설과 폐반침묵을 사용한 지역(예: 철도용지, 공원, 공장용지 및 하천 등)에만 적용한다.
6. 법 제11조제3항, 제14조제1항, 제15조제1항 및 같은 조 제3항 각 호에 따른 토양정밀조사의 실시나 오염토양의 정화 등을 명하는 경우 토양오염우려기준은 조치명령 당시의 지목을 기준으로 한다. 다만, 정밀조사 기간 또는 정화 기간이 완료되기 전에 지목이 변경된 경우에는 변경된 지목, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하여 지목변경이 예정된 경우에는 변경 예정 지목을 기준으로 한다.
 - 가. 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 등 관계 법령에 따라 개발행위 허가 또는 실시계획 인가 등을 받고 토지의 형질변경 등의 공사가 착공된 경우
 - 나. 건축물의 용도변경을 위하여 「건축법」에 따라 용도변경 허가를 받았거나 신고한 후 공사가 착공된 경우
 - 다. 다른 법령에 따라 지목변경 사유에 해당하는 공사가 착공된 경우

1.8.2 [별표 7] <개정 2016. 4. 28.> 토양오염대책기준(제20조 관련)

물질	1지역	2지역	3지역
카드뮴	12	30	180
구리	450	1,500	6,000
비소	75	150	600
수은	12	30	60
납	600	1,200	2,100
6가크롬	15	45	120
아연	900	1,800	5,000
니켈	300	600	1,500
불소	800	800	2,000
유기인화합물	-	-	-
폴리클로리네이티드비페닐	3	12	36
시안	5	5	300
페놀	10	10	50
벤젠	3	3	9
톨루엔	60	60	180
에틸벤젠	150	150	1,020
크실렌	45	45	135
석유계총탄화수소(TPH)	2,000	2,400	6,000
트리클로로에틸렌(TCE)	24	24	120
테트라클로로에틸렌(PCE)	12	12	75
벤조(a)피렌	2	6	21

※ 비고

1. 1지역: 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」에 따른 지목이 전·답·과수원·목장용지·광천지·대(「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률 시행령」 제58조제8호가목 중 주거의 용도로 사용되는 부지만 해당한다)·학교용지·구거(溝渠)·양어장·공원·사적지·묘지인 지역과 「어린이놀이시설 안전관리법」 제2조제2호에 따른 어린이 놀이시설(실외에 설치된 경우에만 적용한다) 부지
2. 2지역: 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」에 따른 지목이 임야·염전·대(1지역에 해당하는 부지 외의 모든 대를 말한다)·창고용지·하천·유지·수도용지·체육용지·유원지·종교용지 및 잡종지(「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률 시행령」 제58조제28호가목 또는 다목에 해당하는 부지만 해당한다)인 지역
3. 3지역: 「공간정보의 구축 및 관리 등에 관한 법률」에 따른 지목이 공장용지·주차장·주유소용지·도로·철도용지·제방·잡종지(2지역에 해당하는 부지 외의 모든 잡종지를 말한다)인 지역과 「국방·군사시설 사업에 관한 법률」 제2조제1호가목부터 마목까지에서 규정한 국방·군사시설 부지
4. 벤조(a)피렌 항목은 유독물의 제조 및 저장시설과 폐반침묵을 사용한 지역(예: 철도용지, 공원, 공장용지 및 하천 등)에만 적용한다.
5. 법 제17조에 따른 토양오염대책지역을 지정하는 경우 토양오염대책기준은 지정 당시의 지목을 기준으로 한다. 다만, 지정기간이 완료되기 전에 지목이 변경된 경우에는 변경된 지목을, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하여 지목변경이 예정된 경우에는 변경 예정 지목을 기준으로 한다.
 - 가. 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 등 관계 법령에 따라 개발행위 허가 또는 실시계획 인가 등을 받고 토지의 형질변경 등의 공사가 착공된 경우
 - 나. 건축물의 용도변경을 위하여 「건축법」에 따라 용도변경 허가를 받았거나 신고한 후 공사가 착공된 경우
 - 다. 다른 법령에 따라 지목변경 사유에 해당하는 공사가 착공된 경우

2 한국인의 영양소 섭취기준

출처: 대한민국 보건복지부(2015) 한국인 영양소 섭취기준

성별	연령	탄수화물 (g/일)	지방 (g/일)	n-6계 지방산 (g/일)	n-3계 지방산 (g/일)	단백질 (g/일)	식이섬유 (g/일)	수분 (mL/일)	메티오닌+시스테인 (g/일)
영아	0~5(개월)	60(충) ¹⁾	25(충)	2.0(충)	0.3(충)	10(충)		700(충)	0.4(충)
	6~11	90(충)	25(충)	4.5(충)	0.8(충)	15 ²⁾		800(충)	0.4
유아	1~2(세)					15	10(충)	1,100(충)	0.4
	3~5					20	15(충)	1,500(충)	0.4
남자	6~8(세)					30	20(충)	1,800(충)	0.6
	9~11					40	20(충)	2,100(충)	0.8
	12~14					55	25(충)	2,300(충)	1.2
	15~18					65	25(충)	2,600(충)	1.3
	19~29					65	25(충)	2,600(충)	1.3
	30~49					60	25(충)	2,500(충)	1.3
	50~64					60	25(충)	2,200(충)	1.2
	65~74					55	25(충)	2,100(충)	1.2
	75 이상					55	25(충)	2,100(충)	1.1
여자	6~8(세)					25	20(충)	1,700(충)	0.6
	9~11					40	20(충)	1,900(충)	0.7
	12~14					50	20(충)	2,000(충)	1.0
	15~18					50	20(충)	2,000(충)	1.0
	19~29					55	20(충)	2,100(충)	1.1
	30~49					50	20(충)	2,000(충)	1.0
	50~64					50	20(충)	1,900(충)	1.0
	65~74					45	20(충)	1,800(충)	0.9
	75 이상					45	20(충)	1,800(충)	0.9
임신부					+15(2분기) +30(3분기)	+5(충)	+200(충)	+0.3	
수유부					+25	+5(충)	+700(충)	+0.4	

주1) 총분섭취량: 권장섭취량을 산출할 수 없는 경우 역학조사 결과를 토대로 건강인의 영양소 섭취수준을 기준으로 산출

주2) 권장섭취량: 연령별로 권장되는 1일 영양소 섭취량으로서 평균필요량을 근거로 산출

성별	연령	류신 (g/일)	이소류신 (g/일)	발린 (g/일)	라이신 (g/일)	페닐알라닌+티로신 (g/일)	트레오닌 (g/일)	트립토판 (g/일)
영아	0~5(개월)	1.0(충)	0.6(충)	0.6(충)	0.7(충)	0.9(충)	0.5(충)	0.2(충)
	6~11	0.8	0.4	0.5	0.8	0.7	0.4	0.1
유아	1~2(세)	0.8	0.4	0.5	0.7	0.7	0.4	0.1
	3~5	0.9	0.4	0.5	0.8	0.7	0.4	0.1
남자	6~8(세)	1.3	0.6	0.7	1.2	1.1	0.6	0.2
	9~11	1.9	0.8	1.1	1.8	1.6	0.9	0.2
	12~14	2.6	1.2	1.5	2.4	2.2	1.3	0.3
	15~18	3.0	1.3	1.7	2.7	2.4	1.4	0.4
	19~29	3.0	1.3	1.6	3.0	3.4	1.4	0.3
	30~49	2.9	1.3	1.6	2.9	3.3	1.3	0.3
	50~64	2.7	1.2	1.5	2.8	3.2	1.3	0.3
	65~74	2.6	1.2	1.5	2.7	3.1	1.2	0.3
	75 이상	2.6	1.1	1.4	2.6	3.0	1.2	0.3
여자	6~8(세)	1.2	0.6	0.7	1.2	1.0	0.6	0.2
	9~11	1.7	0.7	1.0	1.5	1.4	0.8	0.2
	12~14	2.3	1.0	1.3	2.1	1.8	1.1	0.3
	15~18	2.3	1.0	1.3	2.1	1.9	1.1	0.3
	19~29	2.4	1.1	1.3	2.5	2.8	1.1	0.3
	30~49	2.3	1.0	1.3	2.4	2.7	1.1	0.3
	50~64	2.2	1.0	1.2	2.3	2.6	1.0	0.3
	65~74	2.1	0.9	1.2	2.2	2.5	1.0	0.2
	75 이상	2.0	0.9	1.1	2.0	2.3	0.9	0.2
임신부		+0.7	+0.3	+0.4	+0.4	+1.0	+0.4	+0.1
수유부		+1.1	+0.6	+0.6	+0.4	+1.9	+0.6	+0.2

성별	연령	히스티딘 (g/일)	비타민 C (mg/일)	티아민 (mg/일)	리보플라빈 (mg/일)	니아신 (mg NE/일) ³⁾	비타민 B ₆ (mg/일)	엽산 (μ g DFE/일) ⁴⁾	비타민 B ₁₂ (μ g/일)
영아	0~5(개월)	0.1(충)	35(충)	0.2(충)	0.3(충)	2(충)	0.1(충)	65(충)	0.3(충)
	6~11	0.3	45(충)	0.3(충)	0.4(충)	3(충)	0.3(충)	80(충)	0.5(충)
유아	1~2(세)	0.3	35	0.5	0.5	6	0.6	150	0.9
	3~5	0.3	40	0.5	0.6	7	0.7	180	1.1
남자	6~8(세)	0.4	55	0.7	0.9	9	0.9	220	1.3
	9~11	0.6	70	0.9	1.2	12	1.1	300	1.7
	12~14	0.9	90	1.1	1.5	15	1.5	360	2.3
	15~18	0.9	105	1.3	1.7	17	1.5	400	2.7
	19~29	1.0	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4
	30~49	0.9	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4
	50~64	0.9	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4
	65~74	0.9	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4
	75 이상	0.8	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4
여자	6~8(세)	0.4	60	0.7	0.8	9	0.9	220	1.3
	9~11	0.5	80	0.9	1.0	12	1.1	300	1.7
	12~14	0.7	100	1.1	1.2	15	1.4	360	2.3
	15~18	0.7	95	1.2	1.2	14	1.4	400	2.4
	19~29	0.8	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4
	30~49	0.8	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4
	50~64	0.7	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4
	65~74	0.7	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4
	75 이상	0.7	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4
임신부		+0.2	+10	+0.4	+0.4	+4	+0.8	+200	+0.2
수유부		+0.3	+40	+0.4	+0.5	+3	+0.8	+150	+0.4

주3) niacin equivalent (니아신 당량)

주4) dietary folate equivalent (식이엽산 당량)

성별	연령	판토텐산 (mg/일)	비오틴 (μg/일)	비타민 A (μg RAE/일) ⁵⁾	비타민 D (μg/일)	비타민 E (mg α-TE/일) ⁶⁾	비타민 K (μg/일)	칼슘 (mg/일)
영아	0~5(개월)	1.7(충)	5(충)	350(충)	5(충)	3(충)	4(충)	210(충)
	6~11	1.9(충)	7(충)	450(충)	5(충)	4(충)	7(충)	300(충)
유아	1~2(세)	2(충)	9(충)	300	5(충)	5(충)	25(충)	500 ¹⁰⁾
	3~5	2(충)	11(충)	350	5(충)	6(충)	30(충)	600
남자	6~8(세)	3(충)	15(충)	450	5(충)	7(충)	45(충)	700
	9~11	4(충)	20(충)	600	5(충)	9(충)	55(충)	800
	12~14	5(충)	25(충)	750	10(충)	10(충)	70(충)	1,000
	15~18	5(충)	30(충)	850	10(충)	11(충)	80(충)	900
	19~29	5(충)	30(충)	800	10(충)	12(충)	75(충)	800
	30~49	5(충)	30(충)	750	10(충)	12(충)	75(충)	800
	50~64	5(충)	30(충)	750	10(충)	12(충)	75(충)	750
	65~74	5(충)	30(충)	700	15(충)	12(충)	75(충)	700
	75 이상	5(충)	30(충)	700	15(충)	12(충)	75(충)	700
여자	6~8(세)	3(충)	15(충)	400	5(충)	7(충)	45(충)	700
	9~11	4(충)	20(충)	550	5(충)	9(충)	55(충)	800
	12~14	5(충)	25(충)	650	10(충)	10(충)	65(충)	900
	15~18	5(충)	30(충)	600	10(충)	11(충)	65(충)	800
	19~29	5(충)	30(충)	650	10(충)	12(충)	65(충)	700
	30~49	5(충)	30(충)	650	10(충)	12(충)	65(충)	700
	50~64	5(충)	30(충)	600	10(충)	12(충)	65(충)	800
	65~74	5(충)	30(충)	550	15(충)	12(충)	65(충)	800
	75 이상	5(충)	30(충)	550	15(충)	12(충)	65(충)	800
임신부		+1(충)	+0(충)	+70	+0(충)	+0(충)	+0(충)	+0
수유부		+2(충)	+5(충)	+490	+0(충)	+3(충)	+0(충)	+0

주5) retinol activity equivalent (레티놀 활성 당량)

주6) α-tocopherol equivalent (토코페롤 당량)

성별	연령	인 (mg/일)	나트륨 (g/일)	염소 (g/일)	칼륨 (g/일)	마그네슘 (mg/일)	철 (mg/일)	아연 (mg/일)
영아	0~5(개월)	100(충)	0.12(충)	0.18(충)	0.4(충)	30(충)	0.3(충)	2(충)
	6~11	300(충)	0.37(충)	0.56(충)	0.7(충)	55(충)	6	3
유아	1~2(세)	450	0.9(충)	1.3(충)	2.0(충)	80	6	3
	3~5	550	1.0(충)	1.5(충)	2.3(충)	100	6	4
남자	6~8(세)	600	1.2(충)	1.9(충)	2.6(충)	160	9	6
	9~11	1,200	1.4(충)	2.1(충)	3.0(충)	230	10	8
	12~14	1,200	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	320	14	8
	15~18	1,200	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	400	14	10
	19~29	700	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	350	10	10
	30~49	700	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	370	10	10
	50~64	700	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	370	10	9
	65~74	700	1.3(충)	2.0(충)	3.5(충)	370	9	9
	75 이상	700	1.1(충)	1.7(충)	3.5(충)	370	9	9
여자	6~8(세)	550	1.2(충)	1.9(충)	2.6(충)	150	8	5
	9~11	1,200	1.4(충)	2.1(충)	3.0(충)	210	10	8
	12~14	1,200	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	290	16	8
	15~18	1,200	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	340	14	9
	19~29	700	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	280	14	8
	30~49	700	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	280	14	8
	50~64	700	1.5(충)	2.3(충)	3.5(충)	280	8	7
	65~74	700	1.3(충)	2.0(충)	3.5(충)	280	8	7
	75 이상	700	1.1(충)	1.7(충)	3.5(충)	280	7	7
임신부		+0	+1.5(충)	+2.3(충)	+0(충)	+40	+10	+2.5
수유부		+0	+1.5(충)	+2.3(충)	+0.4(충)	+0	+0	+5.0

성별	연령	구리 ($\mu\text{g}/\text{일}$)	불소 ($\text{mg}/\text{일}$)	망간 ($\text{mg}/\text{일}$)	요오드 ($\mu\text{g}/\text{일}$)	셀레늄 ($\mu\text{g}/\text{일}$)	몰리브덴 ($\mu\text{g}/\text{일}$)	크롬 ($\mu\text{g}/\text{일}$)
영아	0~5(개월)	240(충)	0.01(충)	0.01(충)	130(충)	9(충)		0.2(충)
	6~11	310(충)	0.5(충)	0.8(충)	170(충)	11(충)		5.0(충)
유아	1~2(세)	280	0.6(충)	1.5(충)	80	23	100(상) ⁷⁾	12(충)
	3~5	320	0.8(충)	2.0(충)	90	25	100(상)	12(충)
남자	6~8(세)	440	1.0(충)	2.5(충)	100	35	200(상)	20(충)
	9~11	580	2.0(충)	3.0(충)	110	45	300(상)	25(충)
	12~14	740	2.5(충)	4.0(충)	130	60	400(상)	35(충)
	15~18	840	3.0(충)	4.0(충)	130	65	500(상)	40(충)
	19~29	800	3.5(충)	4.0(충)	150	60	30	35(충)
	30~49	800	3.0(충)	4.0(충)	150	60	25	35(충)
	50~64	800	3.0(충)	4.0(충)	150	60	25	35(충)
	65~74	800	3.0(충)	4.0(충)	150	60	25	35(충)
	75 이상	800	3.0(충)	4.0(충)	150	60	25	35(충)
여자	6~8(세)	440	1.0(충)	2.5(충)	100	35	200(상)	15(충)
	9~11	580	2.0(충)	3.0(충)	110	45	300(상)	20(충)
	12~14	740	2.5(충)	3.5(충)	130	60	400(상)	25(충)
	15~18	840	2.5(충)	3.5(충)	130	65	400(상)	25(충)
	19~29	800	3.0(충)	3.5(충)	150	60	25	25(충)
	30~49	800	2.5(충)	3.5(충)	150	60	25	25(충)
	50~64	800	2.5(충)	3.5(충)	150	60	25	25(충)
	65~74	800	2.5(충)	3.5(충)	150	60	25	25(충)
	75 이상	800	2.5(충)	3.5(충)	150	60	25	25(충)
임신부		+130	+0(충)	+0(충)	+90	+4	450(상)	+5
수유부		+480	+0(충)	+0(충)	+190	+10	450(상)	+20

주) 상한섭취량

3 곰팡이 독소에 대한 우리나라와 비교대상국가 및 기구의 기준치

1. Aflatoxin (B₁+B₂+G₁+G₂) 기준치 비교

식품 유형	구분	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
		한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
곡류 및 곡류 가공품	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15(곡류, 곡류가공품, 밀가루, 찌쌀, 팥콘용 옥수수가공품)		4.0(곡류 및 곡류가공품) 10.0(옥수수, 쌀)	20(Foods)			
	B ₁	10(곡류, 곡류가공품, 밀가루, 찌쌀, 팥콘용 옥수수가공품)		2.0(곡류 및 곡류가공품) 5.0(옥수수, 쌀)		10(옥수수)		10(쌀, 식물성 기름) 20(옥수수, 땅콩)
견과류 (섭취를 위한 추 가공성이 필요 한 제품)	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15(땅콩, 견과류 및 그 단순가공품)	15(땅콩, 아몬 드, 브라질넛, 헤 이즐넛, 피스타 치오)	15.0(땅콩)* 15.0(아몬드, 피스타치오, 아프리카트 씨앗) 15.0(헤이즐넛, 브라질넛) 10.0(기타견과류)	20(브라질넛, 땅콩과 그 가공 품, 피스타치오) 20(Foods)		15(땅콩, 견과류)	
	B ₁	10(땅콩, 견과류 및 그 단순가공품)		8.0(땅콩)* 12.0(아몬드, 피스타치오, 아프리카트 씨앗) 8.0(헤이즐넛, 브라질넛) 5.0(기타견과류)		10(피스타치오, 아 몬드, 브라질넛, 케 슈너트, 헤즐넛, 마카다미아 호두) 10(땅콩 및 가공)		
견과류 (곧바로 섭취가 가능한 제품)	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15(땅콩, 견과류 및 그 단순가공품) 15(땅콩 및 견과류 가 공품 개별기준)	10(브라질넛, 아 몬드, 헤이즐넛, 피스타치오)	10.0(아몬드, 피스타치오, 아프리카트 씨앗) 4.0(땅콩 및 땅콩가공품)** 10.0(헤이즐넛, 브라질넛) 4.0(기타견과류)	20(브라질넛, 땅콩과 그 가공 품, 피스타치오) 20(Foods)		15(땅콩, 견과류)	
	B ₁	15(땅콩, 견과류 및 그 단순가공품) 10(땅콩 및 견과류 가 공품 개별기준)		8.0(아몬드, 피스타치오, 아 프리카트 씨앗) 2.0(땅콩 및 땅콩가공품)** 5.0(헤이즐넛, 브라질넛) 2.0(기타견과류)				
유지종자 및 식 용유지	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂			15.0(비가공 Oilseed)* 4.0(Oilseed 및 그 가공 품)**	20(Foods)			
	B ₁			8.0(비가공 Oilseed)* 2.0(Oilseed 및 그 가공 품)**				20(옥수수기 름, 땅콩기름)
과자류(땅콩 또 는 견과류 함유 식품)	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15		4(땅콩가공품, 곡류가공 품)	20(Foods)			
	B ₁	10		2(땅콩가공품, 곡류가공 품)				

식품 유형	구분	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
		한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
육두구, 심황(강황), 건조고추, 건조파프리카 및 이를 함유한 천연향신료	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15		10.0(고추속, 후추속, 육두구, 생강, 심황)	20(Foods)			
조파프리카 및 이를 함유한 천연향신료	B ₁	10		5.0(고추속, 후추속, 육두구, 생강, 심황)				
건조과실류	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15		10.0 4.0(곧바로 섭취가능)	20(Foods)			
	B ₁	10		5.0 2.0(곧바로 섭취가능)				
영유아용 곡류가공품, 이 유식	B ₁			0.10(영아용 특수의료용도 식품 포함)				
기타식품	B ₁ , B ₂ G ₁ , G ₂	15(두류, 두류가공품, 장류, 고춧가루 및 카레분)			20(Foods)			
	B ₁	10(두류, 두류가공품, 장류, 고춧가루 및 카레분)						5(곡류, 고구마 감자류, 콩류 및 전분제품, 장류식품, 케이크·빵, 옥수수 가공품, 건과류, 시리얼, 식품성 기름)

* Groundnuts(peanuts) and other oilseeds for crushing for refined vegetable oil production 제외

** Crude vegetable oils destined for refining과 Refined vegetable oils 제외

2. Aflatoxin M₁ 기준치 비교

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
제조, 가공 직전의 원유 및 유유류	0.5	0.5(우유)	0.05(원유, 시유 및 유제품 제조용 우유)	0.5(우유)			0.5(우유, 분유(생우유 기준 환산), 연유(선유 기준 환산), 치즈(생우유 기준 환산), 요구르트)
영아용, 성장기용 조제식 (조제유 포함)		—	0.025				
영아용 특수의료용도식품			0.025				

3. Ochratoxin A 기준치 비교

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
곡류 및 곡류가공품	5(곡류 및 단순가공품)	5(밀, 호밀, 보리)	5.0(비가공 곡류) 3.0(곡류가공품)				5(곡류, 콩류)
커피콩, 볶은커피	5		5.0(볶은 커피콩, 볶은 커피가루)				
인스턴트 커피	10		10.0				
메주	20						
고춧가루	7						
포도주(발포성 포함, 주정 첨가, 알콜 도수 15%이상 포도주 제외), 과실주	2(포도주)		2.0				
혼성포도주, 혼성포도주 음료 및 혼성 포도주 칵테일			2.0				
건조 포도과실류(Dried vine fruit)	10(건포도)		10.0(건포도, 건조커런 트)				
포도주스, 농축포도주스, 포도넥타 농축액)	2(포도주스, 포도주스 농축액)		2.0				
영유아용 조제식, 성장기용 조제식, 영유아용 곡류조제식, 기타 영유아식			0.5(영유아용 곡류가공 품 및 이유식)				
영아용 특수의료용도식품			0.5				
향신료			30→15(고추속, 후추속, 육두구, 생강, 심황)*				
감초			20(감초뿌리) 80(감초추출물)				

* 2010년 7월 1일부터 2012년 6월 30일까지 30 µg/kg, 2012년 7월 1일부터 15 µg/kg으로 관리

4. Fumonisin 기준치 비교

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
	B ₁ +B ₂		B ₁ +B ₂	B ₁ +B ₂ +B ₃			
옥수수	4,000	옥수수	4,000(비가공)*				
분쇄된 건조 옥수수 겨(bran)				4,000			
Masa 제조용 옥수수(cleaned)				4,000			
팝콘 제조용 옥수수(cleaned)	1,000		1,000(즉석섭취 옥수수, 옥수수 가공품)	3,000			
배아가 제거된 분쇄 건조 옥수수 가공품(건조품 지 방함량이 2.25% 이하)				2,000			

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
	B ₁ +B ₂		B ₁ +B ₂	B ₁ +B ₂ +B ₃			
옥수수 전체(whole) 또는 배아가 부분적으로 제거된 옥수수를 분쇄한 건조 옥수수 가공품(건조품 지방함량이 2.25% 이상)				4,000			
옥수수단순가공품(분쇄, 절단 등)	2,000		1,400 or 2,000(옥수수 가루)				
과자류, 곡류가공품 및 시리얼류(옥수수 함유 50% 이상)	1,000		1,000(즉석섭취 옥수수, 옥수수 가공품) 800(옥수수 시리얼, 옥수수 스낵)				
옥수수가공된 영유아용 제품			200				
* 습식분쇄용(wet milling) 옥수수 제외							

5. Deoxynivalenol 기준치 비교

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)							
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국	캐나다
곡류 및 그 단순가공품	1,000		1,250(비가공 곡류) 1,750(비가공 듀럼밀, 귀리)	1,000(최종 밀 제품, flour, bran, germ 등)	1,100(밀)		1,000(밀, 보리)	2,000(주식이 아닌 식품에 사용되는 연질밀) 1,000(영유아용 식품에 사용되는 연질밀)
옥수수 및 단순가공품	2,000		1,750(비가공 옥수수)* 750 or 1,250(옥수수 가루)				1,000(비가공)	
곡류(직접섭취), 곡류가루(직접섭취), 외피(직접섭취), 배아(직접섭취)			750					
파스타(건조제품)			750					
빵 등 가공(pastries, 비스킷, 곡류스낵, 시리얼)	500(시리얼류)		500					
영유아용 곡류가공품, 이유식			200					

* 습식분쇄용(wet milling) 옥수수 제외

6. Zearalenone 기준치 비교

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)						
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국
곡류 및 그 단순가공품	200		100(비가공 곡류) 75(직접섭취용 곡류, 곡 류가루, 외피, 배아)				60(밀)
비가공 옥수수	200(곡류 및 단순가 공품)		350*				60
옥수수 가공 등(가루, meal, grit, 배 아, 정제유)	200(곡류 및 단순가 공품)		200 or 300(옥수수가 루) 400(정제 옥수수유)				
빵 등(pastries, 비스킷, 곡류스낵, 시 리얼)			50				
옥수수(즉석섭취가능), 옥수수 스낵 및 옥수수 시리얼			100				
영유아용 곡류가공품(옥수수 가공 제품 제외), 이유식			20				
옥수수로 가공된 영유아용 제품			20				
과자			50				

* 습식분쇄용(wet milling) 옥수수 제외

7. Patulin 기준치 비교

식품 유형	비교대상 국가 및 기구 (µg/kg)							
	한국	Codex	EU	미국	일본	호주 뉴질랜드	중국	캐나다
사과주스, 사과주스농축액	50(농축액 농축배 수로 환산)	50(음료의 원료인 사과 주스 포함)	50	50*	50		50(과일주, 농축야채주 스 포함)	
사과 또는 사과주스가 함유된 spirit drink, 사이다 및 기타 발효음료			50	50*				
고형 사과제품(사과 당절임, 사과퓨레 포함, 직접 섭취 제품)			25					
유아용, 어린이용으로 표시 또는 판매 되는 사과주스 및 고형 사과제품(사과 당절임, 사과퓨레 포함)			10.0					
영유아용 곡류가공품 이외의 이유식			10.0					

* CPG(보고의무사항가이드)로 규정; 사과주스, 사과주스 농축액, 사과주스 가공품

4 식품첨가물의 기준 및 규격

4.1 품목별 사용기준(고시 제2016-32호)

4.1.1 식품첨가물

아래의 식품첨가물은 해당 품목별 사용기준에 따라 사용하여야 한다. 다만, 따로 사용량이 정하여지지 아니한 것은 이 고시의 II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.

품목명	사용기준	주용도
가티검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
감색소	감색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
감초추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
개미산	개미산은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
개미산게라닐	개미산게라닐은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
개미산시트로넬릴	개미산시트로넬릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
개미산이소아밀	개미산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
검레진	검레진은 추잉껌기초제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제
게라니올	게라니올은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
결정셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제 고결방지제
계피산	계피산은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
계피산메틸	계피산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
계피산에틸	계피산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
계피알데하이드	계피알데하이드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
계피알콜	계피알콜은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
고량색소	고량색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피	착색료

품목명	사용기준	주용도
	4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
과산화벤조일(희석)	과산화벤조일(희석)은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 과산화벤조일(희석)의 사용량은 1. 밀가루류 0.3 g/kg 이하	밀가루개량제
과산화수소	과산화수소는 최종식품의 완성 전에 분해하거나 또는 제거하여야 한다.	살균제 제조용제
과황산암모늄	과황산암모늄은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 : 0.3 g/kg 이하	밀가루개량제
구아검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
5'-구아닐산이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
구연산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
구연산망간	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
구연산삼나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
구연산제일철나트륨	구연산제일철나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
구연산철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
구연산철암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
구연산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
구연산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
국	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
규산마그네슘	규산마그네슘은 고결방지제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제의 경우, 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 규산마그네슘의 사용량은 1. 분말유크림(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(이산화규소 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 2. 분유류(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(이산화규소 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 3. 식염 : 2% 이하(이산화규소 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하)	고결방지제 여과보조제
규산칼슘	규산칼슘은 고결방지제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제의 경우, 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 규산칼슘의 사용량은	고결방지제 여과보조제

품목명	사용기준	주용도
	1. 분말유크림(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(이산화규소 또는 규산마그네슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 2. 분유류(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(이산화규소 또는 규산마그네슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 3. 식염 : 2% 이하(이산화규소 또는 규산마그네슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하)	
규소수지	규소수지는 거품을 없애는 목적에 한하여 사용하여야 한다. 규소수지의 사용량은 규소수지로서 식품 1 kg에 대하여 0.05 g 이하이어야 한다.	거품제거제
규조토	규조토(건조품, 소성품, 용제소성품)는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 텔크, 파라이트, 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다.	여과보조제
β-글루카나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코노-δ-락톤	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 산도조절제 팽창제
글루코만난	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
글루코사민	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
α-글루코시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코오스산화효소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루코오스이성화효소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
글루콘산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
글루콘산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 유화제 영양강화제
글루콘산동	글루콘산동은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 시리얼류 2. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아식 3. 특수의료용도등식품 4. 체중조절용 조제식품 5. 건강기능식품	영양강화제
글루콘산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
글루콘산망간	글루콘산망간은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 빵류 2. 탄산음료류, 기타음료 3. 유가공품(아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 제외)	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	4. 식육가공품(식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외) 5. 알가공품 6. 어육가공품 7. 모조치즈 8. 식물성크림 9. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품 10. 건강기능식품	
글루콘산아연	글루콘산아연은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 음료류 2. 시리얼류 3. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아식 4. 특수의료용도등식품 5. 체중조절용 조제식품 6. 건강기능식품	영양강화제
글루콘산철	글루콘산철은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 올리브가공품에 한하여 글루콘산철의 사용량은 철로서 1. 올리브가공품 : 0.15 g/kg 이하 2. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품 3. 건강기능식품	산도조절제 영양강화제
글루콘산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
글루콘산칼슘	글루콘산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 1. 빵류 : 1.75% 이하 2. 기타식품 : 1% 이하(다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다)	산도조절제 영양강화제
글루타민아아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
L-글루타민	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-글루탐산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제 영양강화제
L-글루탐산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
L-글루탐산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
L-글루탐산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
글리세로인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
글리세로인산칼슘	글리세로인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다(다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다).	영양강화제
글리세린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	습윤제 안정제

품목명	사용기준	주용도
글리세린지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 겔기초제
글리신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
글리실리진산이나트륨	글리실리진산이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 한식된장, 된장 2. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장	감미료
금박	금박은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 주류, 잼류 2. 과자류·빵 또는 떡류·초콜릿류·아이스크림류(외부코팅에 한한다)	착색료
김색소	김색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
나린진	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
나타마이신	나타마이신은 자연치즈 및 가공치즈의 표면에 한하여 사용하여야 한다. 나타마이신의 사용량은 1 mg/dm ² 이하이어야 하며, 표면으로부터 깊이 5 mm이상에서는 검출되어서는 아니 된다(0.020 g/kg이하).	보존료
낙산	낙산은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
낙산부틸	낙산부틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
낙산에틸	낙산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
낙산이소아밀	낙산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
네오탐	네오탐은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 네오탐의 사용량은 1. 추잉검: 1.0 g/kg 이하 2. 떡류: 0.033 g/kg 이하 3. 잼류: 0.070 g/kg 이하 4. 농축과·채즙: 0.065 g/kg 이하 5. 특수의료용도등식품: 0.033 g/kg 이하 6. 체중조절용 조제식품: 0.065 g/kg 이하 7. 식초: 0.012 g/kg 이하 8. 소스류: 0.070 g/kg 이하 9. 토마토케첩: 0.070 g/kg 이하 10. 향신료조제품: 0.012 g/kg 이하 11. 복합조미식품: 0.032 g/kg 이하	감미료

품목명	사용기준	주용도
	12. 드레싱류: 0.065 g/kg 이하 13. 조미액젓: 0.012 g/kg 이하 14. 절임류: 0.100 g/kg 이하 15. 땅콩 또는 견과류가공품: 0.033 g/kg 이하 16. 과·채가공품류: 0.100 g/kg 이하 17. 튀김식품: 0.065 g/kg 이하 18. 가공치즈, 자연치즈, 모조치즈: 0.033 g/kg 이하 19. 식물성크림: 0.065 g/kg 이하 20. 시리얼류: 0.160 g/kg 이하 21. 즉석섭취식품: 0.033 g/kg 이하 22. 즉석조리식품: 0.032 g/kg 이하 23. 버섯가공식품: 0.033 g/kg 이하 24. 효모식품: 0.065 g/kg 이하 25. 당류가공품: 0.100 g/kg 이하 26. 버터유류: 0.020 g/kg 이하 27. 유크림류: 0.065 g/kg 이하 28. 건강기능식품: 0.090 g/kg 이하	
γ-노나락톤	γ-노나락톤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
니신	니신은 가공치즈에 한하여 사용하여야 한다. 니신의 사용량은 가공치즈 1 kg에 대하여 250 mg 이하이어야 한다.	보존료
니코틴산	니코틴산은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 식육 2. 선어패류(고래고기를 포함한 신선한 어패류를 말한다)	영양강화제
니코틴산아미드	니코틴산아미드는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 식육 2. 선어패류(고래고기를 포함한 신선한 어패류를 말한다)	영양강화제
담마검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제 증점제 안정제
데칸산에틸	데칸산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
데칸알	데칸알은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
데칸올	데칸올은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
데히드로초산나트륨	데히드로초산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 데히드로초산나트륨의 사용량은 데히드로초산으로서 1. 자연치즈, 가공치즈, 버터류, 마가린류 : 0.5 g/kg 이하	보존료
덱스트라나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
덱스트란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
동클로로필	동클로로필은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 동클로로필의 사용량은 동으로서	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 다시마 : 무수물 1 kg에 대하여 0.15 g 이하 2. 과실류의 저장품, 채소류의 저장품 : 0.1 g/kg 이하 3. 추잉껌, 캔디류 : 0.05 g/kg 이하 4. 완두콩통조림종의 한천 : 0.0004 g/kg 이하 	
동글로로필린나트륨	<p>동글로로필린나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 동글로로필린나트륨의 사용량은 동으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 다시마 : 무수물 1 kg에 대하여 0.15 g 이하 2. 과실류의 저장품, 채소류의 저장품 : 0.1 g/kg 이하 3. 추잉껌, 캔디류 : 0.05 g/kg 이하 4. 완두콩통조림 종의 한천 : 0.0004 g/kg 이하 	착색료
동글로로필린칼륨	<p>동글로로필린칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 동글로로필린칼륨의 사용량은 동으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 다시마 : 무수물 1 kg에 대하여 0.15 g 이하 2. 과실류의 저장품, 채소류의 저장품 : 0.1 g/kg 이하 3. 추잉껌, 캔디류 : 0.05 g/kg 이하 4. 완두콩통조림종의 한천 : 0.0004 g/kg 이하 	착색료
디벤조일티아민	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
디벤조일티아민염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
디부틸히드록시톨루엔	<p>디부틸히드록시톨루엔은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 디부틸히드록시톨루엔의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식용유지류, 식용우지, 식용돈지, 버터류, 어패건제품, 어패염장품 : 0.2 g/kg 이하 (부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하) 어패냉동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 침지액, 고래냉동품(생식용은 제외)의 침지액 : 1 g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 1 g/kg 이하) 추잉껌 : 0.4 g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량, 부틸히드록시아니솔로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하) 체중조절용 조제식품, 시리얼류 : 0.05 g/kg 이하(부틸히드록시아니솔과 병용할 때에는 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량과 부틸히드록시아니솔로서 사용량 합계가 0.05 g/kg 이하) 마요네즈 : 0.06 g/kg 이하 	산화방지제
5'-디아미니아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
디아스타아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
라우린산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제 제조용제
라우릴황산나트륨	라우릴황산나트륨은 건강기능식품에 한하여 사용하여야 한다.	유화제
L-라이신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
L-라이신염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
락색소	락색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
락타아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
락토펜닌농축물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
락티톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
레시틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
L-로이신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
로진	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	껌기초제
로커스트콩검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
루틴	루틴은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료 산화방지제
리나롤	리나롤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
5'-리보뉴클레오티드칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제
D-리보오스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
리소짐	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
리파아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
마리골드색소	마리골드색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등))	착색료

품목명	사용기준	주용도
	2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
만니톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
말토게닉아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
말토트리오히드로라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
말톨	말톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
D-말티톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
말티톨시럽	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
메타규산나트륨	메타규산나트륨은 식용유지류에 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	여과보조제
메타인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
메타인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
메타중아황산나트륨	메타중아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0 g/kg 2. 당밀 : 0.30 g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20 g/kg 4. 과실주 : 0.350 g/kg 5. 과실주스, 농축과실즙, 과·채가공품 : 0.150 g/kg(단, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함) 6. 건조과실류 : 1.0 g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과실류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0 g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20 g/kg) 7. 건조채소류 : 0.030 g/kg 8. 곤약분 : 0.90 g/kg 9. 새우 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 10. 냉동생계 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 11. 설탕 : 0.020 g/kg 12. 발효식초 : 0.10 g/kg 13. 건조감자 : 0.50 g/kg	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	14. 소스류 : 0.30 g/kg 15. 향신료조제품 : 0.20 g/kg 16. 기타식품[참깨, 콩류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 건강 기능식품 제외] : 0.030 g/kg	
메타중아황산칼륨	메타중아황산칼륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0 g/kg 2. 당밀 : 0.30 g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20 g/kg 4. 과실주 : 0.350 g/kg 5. 과실주스, 농축과실즙, 과·채가공품 : 0.150 g/kg(단, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함) 6. 건조과실류 : 1.0 g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과실류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조 살구의 경우에는 2.0 g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20 g/kg) 7. 건조채소류 : 0.030 g/kg 8. 곤약분 : 0.90 g/kg 9. 새우 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 10. 냉동생게 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 11. 설탕 : 0.020 g/kg 12. 발효식초 : 0.10 g/kg 13. 건조감자 : 0.50 g/kg 14. 소스류 : 0.30 g/kg 15. 향신료조제품 : 0.20 g/kg 16. 기타식품[참깨, 콩류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 건강 기능식품 제외] : 0.030 g/kg	표백제 보존료 산화방지제
메톡사이드나트륨	메톡사이드나트륨은 가공유지에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 메톡사이드나트륨은 최종식품 완성 전에 분해하여야 하며, 분해물로 생성된 메틸알콜은 제거하여야 한다.	제조용제
DL-메티오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-메티오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
메틸β-나프틸케톤	메틸β-나프틸케톤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
메틸셀룰로스	메틸셀룰로스의 사용량은 식품의 2% 이하(카복시메틸셀룰로스나트륨, 카복시메틸셀룰로스칼슘 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
N-메틸안트라닐산메틸	N-메틸안트라닐산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
메틸알콜	메틸알콜은 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적에 한하여 사용하여야 하며, 사용한 메틸알콜의 잔류량은 0.05 g/kg 이하이어야 한다.	추출용제
메틸에틸셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
DL-멘톨	dl-멘톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료

품목명	사용기준	주용도
L-멘톨	L-멘톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
몰리브덴산나트륨	몰리브덴산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
몰리브덴산암모늄	몰리브덴산암모늄은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품 2. 건강기능식품	영양강화제
몰식자산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
몰식자산프로필	몰식자산프로필은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 몰식자산프로필의 사용량은 1. 식용유지류, 식용우지, 식용돈지, 버터류 : 0.1 g/kg 이하	산화방지제
몰포린지방산염	몰포린지방산염은 과실류 또는 과채류의 표피에 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	피막제
무궁화색소	무궁화색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
무수아황산	무수아황산의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0 g/kg 2. 당밀 : 0.30 g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20 g/kg 4. 과실주 : 0.350 g/kg 5. 과실주스, 농축과실즙, 과·채가공품 : 0.150 g/kg(단, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함) 6. 건조과실류 : 1.0 g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과실류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조 살구의 경우에는 2.0 g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20 g/kg) 7. 건조채소류 : 0.030 g/kg 8. 곤약분 : 0.90 g/kg 9. 새우 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 10. 냉동생게 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 11. 설탕 : 0.020 g/kg 12. 발효식초 : 0.10 g/kg 13. 건조감자 : 0.50 g/kg	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	14. 소스류 : 0.30 g/kg 15. 향신료조제품 : 0.20 g/kg 16. 기타식품[참깨, 콩류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 건강 기능식품 제외] : 0.030 g/kg	
유산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
미리스트산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제 제조용제
미세섬유상셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
밀납	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
바닐린	바닐린은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
L-발린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
백도토	백도토는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 툴크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
베리류색소	베리류색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
베타글리코시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
베타인	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
벤즈알데하이드	벤즈알데하이드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
벤질알콜	벤질알콜은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
벤토나이트	벤토나이트는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 툴크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
변성전분	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
변성호프추출물	변성호프추출물은 맥주에 한하여 사용하여야 한다.	향미증진제
봉선화추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
부탄	부탄은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 1. 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적	추출용제

품목명	사용기준	주용도
	2. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적	
부틸히드록시아니솔	<p>부틸히드록시아니솔은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 부틸히드록시아니솔의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 식용유지류, 식용우지, 식용돈지, 버터류, 어패건제품, 어패염장품 : 0.2 g/kg 이하 (디부틸히드록시톨루엔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하) 2. 어패냉동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 침지액, 고래냉동품(생식용은 제외)의 침지액 : 1 g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 1 g/kg 이하) 3. 추잉검 : 0.4 g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔 또는 터셔리부틸히드로퀴논과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하) 4. 체중조절용조제식품, 시리얼류 : 0.05 g/kg 이하(디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 부틸히드록시아니솔로서 사용량과 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량의 합계가 0.05 g/kg 이하) 5. 마요네즈 : 0.14 g/kg 이하 	산화방지제
분말비타민A	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
분말셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제 고결방지제
불화나트륨	<p>불화나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 환자용 균형영양식 	영양강화제
비오틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁₂	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 나프탈린-1,5-디설폰산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 라우릴황산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 로탄산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₁ 질산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₂	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₂ 인산에스테르나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민B ₆ 염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민C	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제 영양강화제
비타민D ₂	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민D ₃	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민E	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
비타민K ₁	<p>비타민K₁은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 조제유류, 영양용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식 	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	2. 특수의료용도등식품 3. 건강기능식품	
비트레드	비트레드는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
빙초산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
DL-사과산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
DL-사과산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
사일리움씨드검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
사카린나트륨	사카린나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 사카린나트륨의 사용량은 1. 젓갈류, 절임식품, 조림식품 : 1.0 g/kg 이하(단, 팔 등 양금류의 경우에는 0.2 g/kg 이하) 2. 김치류 : 0.2 g/kg 이하 3. 음료류(발효음료류, 인삼·홍삼음료 제외) : 0.2 g/kg 이하(다만, 5배이상 희석하여 사용하는 것은 1.0 g/kg 이하) 4. 어육가공품 : 0.1 g/kg 이하 5. 시리얼류 : 0.1 g/kg 이하 6. 빵튀기 : 0.5 g/kg 이하 7. 특수의료용도등식품 : 0.2 g/kg 이하 8. 체중조절용조제식품 : 0.3 g/kg 이하 9. 건강기능식품 : 1.2 g/kg 이하 10. 추잉껌 : 1.2 g/kg 이하 11. 잼류 : 0.2 g/kg 이하 12. 장류 : 0.2 g/kg 이하 13. 소스류 : 0.16 g/kg 이하 14. 토마토케첩 : 0.16 g/kg 이하 15. 조제커피, 액상커피 : 0.2 g/kg 이하 16. 탁주 : 0.08 g/kg 이하 17. 소주 : 0.08 g/kg 이하	감미료

품목명	사용기준	주용도
	18. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.5 g/kg 이하 19. 빵류 : 0.17 g/kg 이하 20. 과자 : 0.1 g/kg 이하 21. 캔디류 : 0.5 g/kg 이하 22. 빙과류 : 0.1 g/kg 이하 23. 아이스크림류 : 0.1 g/kg 이하	
사프란색소	사프란색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
산성백토	산성백토는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한 하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 텔크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
산성아황산나트륨	산성아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사 용하여야 한다. 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0 g/kg 2. 당밀 : 0.30 g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20 g/kg 4. 과실주 : 0.350 g/kg 5. 과실주스, 농축과실즙, 과·채가공품 : 0.150 g/kg(단, 5배 이상 희석하여 응용하거 나 사용하는 제품에 한함) 6. 건조과실류 : 1.0 g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처 고시) 또는 「대한민 국약전의한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사 용가능한 과실류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조 살구의 경우에는 2.0 g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20 g/kg) 7. 건조채소류 : 0.030 g/kg 8. 곤약분 : 0.90 g/kg 9. 새우 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 10. 냉동생게 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 11. 설탕 : 0.020 g/kg 12. 발효식초 : 0.10 g/kg 13. 건조감자 : 0.50 g/kg 14. 소스류 : 0.30 g/kg 15. 향신료조제품 : 0.20 g/kg	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	16. 기타식품[참깨, 콩류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(달피, 절단 등), 건강 기능식품 제외] : 0.030 g/kg	
산성알루미늄인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
산성피로인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
산소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충전제 제조용제
산화마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
산화아연	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
산화칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산도조절제
살리실산메틸	살리실산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
삼이산화철	삼이산화철은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 바나나(꼭지의 절단면) 2. 곤약	착색료
석유왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제 껌기초제
L-세린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
세스퀴탄산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
셀렌산나트륨	셀렌산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 조제유류, 영양용조제식, 성장기용조제식 2. 특수의료용도등식품 3. 건강기능식품	영양강화제
셀룰라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
소르비탄지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 껌기초제
소브산	소브산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 소브산의 사용량은 소브산으로서 1. 자연치즈, 가공치즈 : 3.0 g/kg 이하(프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하) 2. 식육가공품(포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외), 고래고기제품, 어육가공품, 성게젓, 땅콩버터, 모조치즈 : 2.0 g/kg 이하(다만, 콜라겐케이싱을 사용한 소시지류의 경우, 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하) 3. 콜라겐케이싱 : 0.1 g/kg 이하 4. 젓갈류(단, 염분 8% 이하의 제품에 한함), 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장(단, 비건조 제품에 한함), 혼합장, 어패건제품, 팔등양공류, 절임류(식초절임 제외), 플라워페이스트, 드레싱 : 1.0 g/kg 이하	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>5. 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품(단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용) : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p> <p>6. 농축과실즙 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 건조과실류, 토마토케첩, 당절임(건조당절임 제외) : 0.5 g/kg 이하</p> <p>9. 식초절임 : 0.5 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 발효음료류(살균한것은 제외) : 0.05 g/kg 이하</p> <p>11. 과실주 : 0.2 g/kg 이하</p> <p>12. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>13. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>14. 당류가공품(당류를 주원료하여 제조한 것으로 과자, 빵류, 아이스크림류 등 식품에 도포, 충전 등의 목적으로 사용되는 시럽상 또는 페이스트상에 한한다) : 1.0 g/kg 이하</p> <p>15. 향신료조제품(건조제품 제외) : 1.0 g/kg 이하</p> <p>16. 건강기능식품(액상제품에 한하며, 알로에전잎(겔포함) 제품은 제외) : 2.0 g/kg 이하</p>	
소브산칼륨	<p>소브산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 소브산칼륨의 사용량은 소브산으로서</p> <p>1. 자연치즈, 가공치즈 : 3.0 g/kg 이하(프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하)</p> <p>2. 식육가공품(포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외), 고래고기제품, 어육가공품, 성계젓, 땅콩버터, 모조치즈 : 2.0 g/kg 이하(다만, 콜라겐케이싱을 사용한 소시지류의 경우, 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하)</p> <p>3. 콜라겐케이싱 : 0.1 g/kg 이하</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>4. 젓갈류(단, 염분 8% 이하의 제품에 한함), 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장(단, 비건조 제품에 한함), 혼합장, 어패건제품, 팔등양근류, 절임류(식초절임 제외), 플라워페이스트, 드레싱 : 1.0 g/kg 이하</p> <p>5. 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품(단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용) : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p> <p>6. 농축과실즙 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 건조과실류, 토마토케첩, 당절임(건조당절임 제외) : 0.5 g/kg 이하</p> <p>9. 식초절임 : 0.5 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 발효음료류(살균한것은 제외) : 0.05 g/kg 이하</p> <p>11. 과실주 : 0.2 g/kg 이하</p> <p>12. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>13. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>14. 당류가공품(당류를 주원료하여 제조한 것으로 과자, 빵류, 아이스크림류 등 식품에 도포, 충전 등의 목적으로 사용되는 시럽상 또는 페이스트상에 한한다) : 1.0 g/kg 이하</p> <p>15. 향신료조제품(건조제품 제외) : 1.0 g/kg 이하</p> <p>16. 건강기능식품(액상제품에 한하며, 알로에전잎(겔포함) 제품은 제외) : 2.0 g/kg 이하</p>	
소브산칼슘	<p>소브산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 소브산칼슘의 사용량은 소브산으로서</p> <p>1. 자연치즈, 가공치즈 : 3.0 g/kg 이하(프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 프로피온산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하)</p> <p>2. 식육가공품(포장육, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외), 고래고기제품, 어육가공품, 성게젓, 땅콩버터, 모조치즈 : 2.0 g/kg 이하(다만, 콜라겐케이싱을 사용한 소시지류의 경우, 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하)</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>3. 콜라겐케이싱 : 0.1 g/kg 이하</p> <p>4. 젓갈류(단, 염분 8% 이하의 제품에 한함), 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장(단, 비건조 제품에 한함), 혼합장, 어패건제품, 팔등양금류, 절임류(식초절임 제외), 플라워페이스트, 드레싱 : 1.0 g/kg 이하</p> <p>5. 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품(단, 두가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에전잎(겔포함) 건강기능식품성분의 배합비율을 적용) : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p> <p>6. 농축과실즙 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 건조과실류, 토마토케첩, 당절임(건조당절임 제외) : 0.5 g/kg 이하</p> <p>9. 식초절임 : 0.5 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 발효음료류(살균한것은 제외) : 0.05 g/kg 이하</p> <p>11. 과실주 : 0.2 g/kg 이하</p> <p>12. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>13. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 소브산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>14. 당류가공품(당류를 주원료로하여 제조한 것으로 과자, 빵류, 아이스크림류 등 식품에 도포, 충전 등의 목적으로 사용되는 시럽상 또는 페이스트상에 한한다) : 1.0 g/kg 이하</p> <p>15. 향신료조제품(건조제품 제외) : 1.0 g/kg 이하</p> <p>16. 건강기능식품(액상제품에 한하며, 알로에전잎(겔포함) 제품은 제외) : 2.0 g/kg 이하</p>	
D-소비톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
D-소비톨액	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
수산	수산은 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	제조용제
수산화나트륨	수산화나트륨은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	산도조절제 제조용제

품목명	사용기준	주용도
수산화나트륨액	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 제조용제
수산화마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
수산화암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
수산화칼륨	수산화칼륨은 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	산도조절제
수산화칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
수소	수소는 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 식용유지류 제조 시 경화처리 목적 2. 음료류	충전제 제조용제
수용성안나토	수용성안나토는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유제품에 한함)	착색료
수크랄로스	수크랄로스의 사용량은 1. 과자 : 1.8 g/kg 이하 2. 추잉껌 : 2.6 g/kg 이하 3. 잼류 : 0.4 g/kg 이하 4. 음료류, 가공유류, 발효유류, 조제커피 : 0.40 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 5. 설탕대체식품 : 12 g/kg 이하 6. 시리얼류 : 1.0 g/kg 이하 7. 특수의료용도등식품 : 0.4 g/kg 이하 8. 체중조절용 조제식품 : 0.32 g/kg 이하 9. 기타 식품 : 0.58 g/kg 이하 10. 건강기능식품 : 1.25 g/kg 이하	감미료
헬락	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
스모크향	스모크향은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 스모크향은 음료류에 사용하여서는 아니 된다.	향료
스테비올배당체	스테비올배당체는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 백설탕 2. 갈색설탕 3. 포도당	감미료

품목명	사용기준	주용도
	4. 물엿 5. 벌꿀	
스테아린산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	제조용제
스테아린산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 유화제
스테아린산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 유화제
스테아릴젓산나트륨	스테아릴젓산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 빵류 및 이의 제조용 믹스 2. 면류 3. 식물성크림 4. 소스류 5. 자연치즈, 가공치즈 6. 과자(한과류 제외)	유화제
스테아릴젓산칼슘	스테아릴젓산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 빵류 및 이의 제조용 믹스 2. 식물성크림 3. 난백 4. 과자(한과류 제외)	유화제
스피룰리나색소	스피룰리나색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
L-시스테인염산염	L-시스테인염산염은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 2. 과실주스 3. 빵류 및 이의 제조용 믹스	밀가루개량제 영양강화제
L-시스틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
시아너트색소	시아너트색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추	착색료

품목명	사용기준	주용도
	5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
시클로덱스트린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	안정제
시클로덱스트린시럽	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	안정제
시클로헥산프로피온산알릴	시클로헥산프로피온산알릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
시트랄	시트랄은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
시트로넬랄	시트로넬랄은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
시트로넬롤	시트로넬롤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
5'-시티딜산	5'-시티딜산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-시티딜산의 사용량은 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아 식, 영·유아용 특수조제식품 : 0.125 g/kg 이하	영양강화제
5'-시티딜산이나트륨	5'-시티딜산이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-시티딜산이나트륨의 사용량은 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아 식, 영·유아용 특수조제식품 : 0.142 g/kg 이하	영양강화제
식용색소녹색제3호	식용색소녹색제3호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소녹색제3호의 사용량은 1. 과자 : 0.1 g/kg 이하 2. 캔디류 : 0.4 g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.1 g/kg 이하 4. 초콜릿류 : 0.6 g/kg 이하 5. 기타 잼류 : 0.4 g/kg 이하 6. 소시지류, 어육소시지 : 0.1 g/kg 이하 7. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 8. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.1 g/kg 이하 9. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 10. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1 g/kg 이하 11. 곡류가공품, 당류가공품, 수산물가공품 : 0.1 g/kg 이하 12. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.6 g/kg 이하 13. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.1 g/kg 이하	착색료
식용색소녹색제3호 알루미늄레이크	식용색소녹색제3호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색 소녹색제3호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소녹색제3호로서 1. 과자 : 0.1 g/kg 이하 2. 캔디류 : 0.4 g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.1 g/kg 이하 4. 초콜릿류 : 0.6 g/kg 이하 5. 기타 잼류 : 0.4 g/kg 이하	착색료

품목명	사용기준	주용도
	6. 소시지류, 어육소시지 : 0.1 g/kg 이하 7. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 8. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.1 g/kg 이하 9. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 10. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1 g/kg 이하 11. 곡류가공품, 당류가공품, 수산물가공품 : 0.1 g/kg 이하 12. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.6 g/kg 이하 13. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.1 g/kg 이하	
식용색소적색제102호	식용색소적색제102호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소적색제102호의 사용량은 1. 과자(한과에 한함) : 0.2 g/kg 이하 2. 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 떡류 : 0.05 g/kg 이하 4. 만두류 : 0.5 g/kg 이하 5. 기타 코코아가공품 : 0.3 g/kg 이하 6. 소시지류 : 0.05 g/kg 이하 7. 음료베이스 : 0.05 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 8. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 9. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5 g/kg 이하 10. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 11. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 12. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2 g/kg 이하 13. 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 14. 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 15. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하	착색료
식용색소적색제2호	식용색소적색제2호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소적색제2호의 사용량은 1. 과자(한과에 한함), 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 2. 떡류 : 0.3 g/kg 이하 3. 소시지류 : 0.05 g/kg 이하 4. 음료베이스 : 0.3 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 5. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 6. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.03 g/kg 이하 7. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 8. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1 g/kg 이하 9. 기타전분, 식물성크림 : 0.5 g/kg 이하	착색료

품목명	사용기준	주용도
	10. 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 11. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 12. 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 13. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하	
식용색소적색제2호 알루미늄레이크	식용색소적색제2호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여 사용하여야 한다. 식용색소적색제2호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소적색제2호로서 1. 과자(한과에 한함), 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 2. 떡류 : 0.3 g/kg 이하 3. 소시지류 : 0.05 g/kg 이하 4. 음료베이스 : 0.3 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 5. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5 g/kg 이하 6. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.03 g/kg 이하 7. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 8. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.1 g/kg 이하 9. 기타전분, 식물성크림 : 0.5 g/kg 이하 10. 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 11. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 12. 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 13. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하	착색료
식용색소적색제3호	식용색소적색제3호는 아래의 식품에 한하여 사용하여 사용하여야 한다. 식용색소적색제3호의 사용량은 1. 과자, 캔디류 : 0.3 g/kg 이하 2. 추잉껌 : 0.05 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류, 떡류, 만두류 : 0.3 g/kg 이하 5. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.3 g/kg 이하 6. 기타 잼류, 기타설탕, 기타엿 : 0.3 g/kg 이하 7. 소시지류 : 0.03 g/kg 이하 8. 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.3 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5 g/kg 이하 11. 드레싱 : 0.3 g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5 g/kg 이하 13. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.2 g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3 g/kg 이하 15. 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 16. 곡류가공품, 전분가공품 : 0.3 g/kg 이하	착색료

품목명	사용기준	주용도
	17. 서류가공품 : 0.2 g/kg 이하 18. 식용유지가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 19. 당류가공품 : 0.1 g/kg 이하 20. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 21. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.3 g/kg 이하	
식용색소적색제40호	식용색소적색제40호는 아래의 식품에 한하여 사용하여 사용하여야 한다. 식용색소적색제40호의 사용량은 1. 과자, 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 2. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.3 g/kg 이하 4. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.3 g/kg 이하 5. 기타 잼류 : 0.3 g/kg 이하 6. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3 g/kg 이하 7. 소시지류 : 0.025 g/kg 이하 8. 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.3 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 11. 드레싱 : 0.3 g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3 g/kg 이하 13. 절임식품(말복 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3 g/kg 이하 15. 튀김식품, 식물성크림, 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 16. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.3 g/kg 이하 17. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2 g/kg 이하 18. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 19. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.3 g/kg 이하	착색료
식용색소적색제40호 알루미늄레이크	식용색소적색제40호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여 사용하여야 한다. 식용색소적색제40호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소적색제40호로서 1. 과자, 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 2. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 3. 빵류, 떡류 : 0.3 g/kg 이하 4. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.3 g/kg 이하 5. 기타 잼류 : 0.3 g/kg 이하 6. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3 g/kg 이하 7. 소시지류 : 0.025 g/kg 이하 8. 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.3 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)	착색료

품목명	사용기준	주용도
	10. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 11. 드레싱 : 0.3 g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3 g/kg 이하 13. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3 g/kg 이하 15. 튀김식품, 식물성크림, 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 16. 곡류가공품, 전분가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.3 g/kg 이하 17. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2 g/kg 이하 18. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 19. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.3 g/kg 이하	
식용색소청색제1호	식용색소청색제1호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소청색제1호의 사용량은 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2 g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15 g/kg 이하 6. 만두류 : 0.1 g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.1 g/kg 이하 8. 기타 잼류 : 0.25 g/kg 이하 9. 기타 설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3 g/kg 이하 10. 소시지류, 어육소시지 : 0.1 g/kg 이하 11. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 12. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.1 g/kg 이하 13. 드레싱 : 0.1 g/kg 이하 14. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 15. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 16. 튀김식품 : 0.5 g/kg 이하 17. 식물성크림 : 0.1 g/kg 이하 18. 즉석섭취식품 : 0.05 g/kg 이하 19. 곡류가공품 : 0.3 g/kg 이하 20. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2 g/kg 이하 21. 전분가공품 : 0.15 g/kg 이하 22. 식용유지가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 23. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 24. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.15 g/kg 이하	착색료
식용색소청색제1호 알루미늄레이크	식용색소청색제1호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소청색제1호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소청색제1호로서	착색료

품목명	사용기준	주용도
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2 g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15 g/kg 이하 6. 만두류 : 0.1 g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.1 g/kg 이하 8. 기타 잼류 : 0.25 g/kg 이하 9. 기타 설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.3 g/kg 이하 10. 소시지류, 어육소시지 : 0.1 g/kg 이하 11. 과·채음료, 탄산음료류, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 12. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.1 g/kg 이하 13. 드레싱 : 0.1 g/kg 이하 14. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 15. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 16. 튀김식품 : 0.5 g/kg 이하 17. 식물성크림 : 0.1 g/kg 이하 18. 즉석섭취식품 : 0.05 g/kg 이하 19. 곡류가공품 : 0.3 g/kg 이하 20. 두류가공품, 서류가공품 : 0.2 g/kg 이하 21. 전분가공품 : 0.15 g/kg 이하 22. 식용유지가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 23. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 24. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.15 g/kg 이하 	
식용색소청색제2호	<p>식용색소청색제2호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소청색제2호의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2 g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15 g/kg 이하 6. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.45 g/kg 이하 7. 기타 잼류, 기타설탕 : 0.3 g/kg 이하 8. 소시지류 : 0.1 g/kg 이하 9. 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 10. 과·채음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 11. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3 g/kg 이하 	착색료

품목명	사용기준	주용도
	12. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 13. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3 g/kg 이하 14. 곡류가공품 : 0.2 g/kg 이하 15. 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 16. 기타가공품 : 0.45 g/kg 이하 17. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 18. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.15 g/kg 이하	
식용색소청색제2호 알루미늄레이크	식용색소청색제2호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여 사용하여야 한다. 식용색소청색제2호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소청색제2호로서 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2 g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15 g/kg 이하 6. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.45 g/kg 이하 7. 기타 잼류, 기타설탕 : 0.3 g/kg 이하 8. 소시지류 : 0.1 g/kg 이하 9. 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 10. 과·채음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 11. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 12. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 13. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.3 g/kg 이하 14. 곡류가공품 : 0.2 g/kg 이하 15. 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 16. 기타가공품 : 0.45 g/kg 이하 17. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 18. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.15 g/kg 이하	착색료
식용색소황색제4호	식용색소황색제4호는 아래의 식품에 한하여 사용하여 사용하여야 한다. 식용색소황색제4호의 사용량은 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2 g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15 g/kg 이하 6. 만두류 : 0.5 g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4 g/kg 이하 8. 기타 잼류 : 0.2 g/kg 이하 9. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.5 g/kg 이하	착색료

품목명	사용기준	주용도
	10. 소시지류 : 0.3 g/kg 이하 11. 어육소시지 : 0.5 g/kg 이하 12. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 13. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5 g/kg 이하 14. 드레싱 : 0.5 g/kg 이하 15. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5 g/kg 이하 16. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 17. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 18. 기타전분, 식물성크림 : 0.5 g/kg 이하 19. 튀김식품 : 0.3 g/kg 이하 20. 즉석섭취식품 : 0.05 g/kg 이하 21. 두류가공품, 서류가공품 : 0.1 g/kg 이하 22. 전분가공품, 곡류가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 23. 식용유지가공품 : 0.3 g/kg 이하 24. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 25. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.15 g/kg 이하	
식용색소황색제4호 알루미늄레이크	식용색소황색제4호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소황색제4호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소황색제4호로서 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류 : 0.15 g/kg 이하 4. 빵류 : 0.2 g/kg 이하 5. 떡류 : 0.15 g/kg 이하 6. 만두류 : 0.5 g/kg 이하 7. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4 g/kg 이하 8. 기타 잼류 : 0.2 g/kg 이하 9. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.5 g/kg 이하 10. 소시지류 : 0.3 g/kg 이하 11. 어육소시지 : 0.5 g/kg 이하 12. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 13. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.5 g/kg 이하 14. 드레싱 : 0.5 g/kg 이하 15. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.5 g/kg 이하 16. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.5 g/kg 이하 17. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 18. 기타전분, 식물성크림 : 0.5 g/kg 이하 19. 튀김식품 : 0.3 g/kg 이하	착색료

품목명	사용기준	주용도
	20. 즉석섭취식품 : 0.05 g/kg 이하 21. 두류가공품, 서류가공품 : 0.1 g/kg 이하 22. 전분가공품, 곡류가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품 : 0.5 g/kg 이하 23. 식용유지가공품 : 0.3 g/kg 이하 24. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 25. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.15 g/kg 이하	
식용색소황색제5호	식용색소황색제5호는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소황색제5호의 사용량은 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류, 빵류, 떡류 : 0.05 g/kg 이하 4. 만두류 : 0.4 g/kg 이하 5. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4 g/kg 이하 6. 기타 잼류 : 0.3 g/kg 이하 7. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.4 g/kg 이하 8. 소시지류, 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 응용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품(고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 11. 드레싱 : 0.3 g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3 g/kg 이하 13. 절임식품(말봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 15. 기타전분, 식물성크림 : 0.4 g/kg 이하 16. 튀김식품, 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 17. 곡류가공품, 식용유지가공품, 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 18. 서류가공품, 전분가공품 : 0.05 g/kg 이하 19. 수산물가공품 : 0.2 g/kg 이하 20. 기타가공품 : 0.4 g/kg 이하 21. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 22. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.3 g/kg 이하	착색료
식용색소황색제5호 알루미늄레이크	식용색소황색제5호알루미늄레이크는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 식용색소황색제5호알루미늄레이크의 사용량은 식용색소황색제5호로서 1. 과자 : 0.2 g/kg 이하 2. 캔디류, 추잉껌 : 0.3 g/kg 이하 3. 빙과류, 빵류, 떡류 : 0.05 g/kg 이하 4. 만두류 : 0.4 g/kg 이하 5. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 0.4 g/kg 이하 6. 기타 잼류 : 0.3 g/kg 이하	착색료

품목명	사용기준	주용도
	7. 기타설탕, 기타엿, 당시럽류 : 0.4 g/kg 이하 8. 소시지류, 어육소시지 : 0.3 g/kg 이하 9. 과·채음료, 탄산음료, 기타음료 : 0.1 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 10. 향신료가공품[고추냉이(와사비)가공품 및 겨자가공품에 한함] : 0.3 g/kg 이하 11. 드레싱 : 0.3 g/kg 이하 12. 젓갈류(명란젓에 한함) : 0.3 g/kg 이하 13. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에 한함) : 0.3 g/kg 이하 14. 주류(탁주, 약주, 소주, 주정을 첨가하지 않은 청주 제외) : 0.2 g/kg 이하 15. 기타전분, 식물성크림 : 0.4 g/kg 이하 16. 튀김식품, 즉석섭취식품 : 0.3 g/kg 이하 17. 곡류가공품, 식용유지가공품, 당류가공품 : 0.3 g/kg 이하 18. 서류가공품, 전분가공품 : 0.05 g/kg 이하 19. 수산물가공품 : 0.2 g/kg 이하 20. 기타가공품 : 0.4 g/kg 이하 21. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐에 한함), 캡슐류 : 0.3 g/kg 이하 22. 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 : 0.3 g/kg 이하	
실리코알루미늄산나트륨	실리코알루미늄산나트륨의 사용량은 식품의 2% 이하이어야 한다.	고결방지제
심황색소	심황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
쌀겨왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
아니스알데하이드	아니스알데하이드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
5'-아데닐산	5'-아데닐산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-아데닐산의 사용량은 1. 조제유류, 영양용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아 식, 영·유아용 특수조제식품 : 0.075 g/kg 이하	영양강화제
아디프산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
아라비노갈락탄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
아라비아검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
L-아르지닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
아미드펙틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제
α -아밀라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
α -아밀신남알데하이드	α -아밀신남알데하이드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
아산화질소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충전제
아세살팜칼륨	아세살팜칼륨의 사용량은 <ol style="list-style-type: none"> 과자, 팥 등 앙금류 : 2.5 g/kg 이하 추잉껌 : 5.0 g/kg 이하 소스류, 캔디류, 잼류, 절임식품, 병과류, 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류, 플라워페이스트 : 1.0 g/kg 이하 음료류, 가공유류, 발효유류, 조제커피 : 0.50 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서) 설탕대체식품 : 15 g/kg 이하 시리얼류 : 1.2 g/kg 이하 특수의료용도등식품 : 0.5 g/kg 이하 체중조절용 조제식품 : 0.45 g/kg 이하 기타식품 : 0.35 g/kg 이하 건강기능식품 : 2.0 g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품은 6.0 g/kg 이하) 	감미료
α -아세토락테이트디카복실라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
아세토초산에틸	아세토초산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
아세토페논	아세토페논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
아세톤	아세톤은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 식용유지 제조 시 유지성분을 분별하는 목적(다만, 사용한 아세톤은 최종식품의 완성 전에 제거해야함) 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적 : 0.03 g/kg 이하(아세톤으로서 잔류량) 	추출용제
아셀렌산나트륨	아셀렌산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식 특수의료용도등식품 건강기능식품 	영양강화제
L-아스코브산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
L-아스코브산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
L-아스코빌스테아레이트	L-아스코빌스테아레이트는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. L-아스코빌스테아레이트의 사용량은 <ol style="list-style-type: none"> 식용유지류, 식용우지, 식용돈지 : 0.5 g/kg 이하(아스코빌팔미테이트와 병용할 때에는 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량과 아스코빌팔미테이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하) 건강기능식품 	산화방지제 영양강화제

품목명	사용기준	주용도
L-아스코빌팔미테이트	L-아스코빌팔미테이트는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. L-아스코빌팔미테이트의 사용량은 <ol style="list-style-type: none"> 1. 식용유지류, 식용우지, 식용돈지 : 0.5 g/kg 이하(L-아스코빌스테아레이트와 병용할 때에는 L-아스코빌팔미테이트로서 사용량과 L-아스코빌스테아레이트로서 사용량의 합계가 0.5 g/kg 이하) 2. 마요네즈 : 0.5 g/kg 이하 3. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용 특수조제식품 : 0.05 g/L 이하(표준조유농도에 대하여) 4. 영 유아용곡류조제식, 기타 영 유아식 : 0.2 g/L 이하(표준조유농도에 대하여) 5. 기타식품 : 1.0 g/kg 이하(다만, 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다) 	산화방지제 영양강화제
아스파라지나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
L-아스파라진	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
아스파탐	아스파탐의 사용량은 아래와 같으며, 기타식품의 경우 제한받지 아니한다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 빵류, 과자, 빵류 제조용 믹스, 과자 제조용 믹스 : 5.0 g/kg 이하 2. 시리얼류 : 1.0 g/kg 이하 3. 특수의료용도등식품 : 1.0 g/kg 이하 4. 체중조절용 조제식품 : 0.8 g/kg 이하 5. 건강기능식품 : 5.5 g/kg 이하 	감미료
L-아스파르산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
아조디카르본아미드	아조디카르본아미드는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 밀가루류 : 45 mg/kg 이하 	밀가루개량제
아질산나트륨	아질산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 아질산나트륨의 사용량은 아질산이온으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 식육가공품(포장육, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외), 고래고기제품 : 0.07 g/kg 2. 어육소시지 : 0.05 g/kg 3. 명란젓, 연어알젓 : 0.005 g/kg 	발색제 보존료
β-아포-8'-카로티날	β-아포-8'-카로티날은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순 가공품(탈피, 절단등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	착색료
아황산나트륨	아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0 g/kg 2. 당밀 : 0.30 g/kg 	표백제 보존료 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
	3. 물엿, 기타엿 : 0.20 g/kg 4. 과실주 : 0.350 g/kg 5. 과실주스, 농축과실즙, 과·채 가공품 : 0.150 g/kg(단, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함) 6. 건조과실류 : 1.0 g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과실류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조 살구의 경우에는 2.0 g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20 g/kg) 7. 건조채소류 : 0.030 g/kg 8. 곤약분 : 0.90 g/kg 9. 새우 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 10. 냉동생게 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 11. 설탕 : 0.020 g/kg 12. 발효식초 : 0.10 g/kg 13. 건조감자 : 0.50 g/kg 14. 소스류 : 0.30 g/kg 15. 향신료조제품 : 0.20 g/kg 16. 기타식품(참깨, 콩류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 건강 기능식품 제외) : 0.030 g/kg	
안나토색소	안나토색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
안식향산	안식향산은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산의 사용량은 안식향산으로서 1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6 g/kg 이하(다만, 농축과실즙의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하) 2. 탄산음료류(탄산수 제외) : 0.6 g/kg 이하 3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하)	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>6. 마요네즈 : 1.0 g/kg 이하</p> <p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 망고처트니 : 0.25 g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하)</p> <p>9. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산의 사용량이 1.0 g/kg 이하)</p> <p>11. 식초절임 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p>	
안식향산나트륨	<p>안식향산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산나트륨의 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6 g/kg 이하(다만, 농축과실즙의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>2. 탄산음료류(탄산수 제외) : 0.6 g/kg 이하</p> <p>3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>6. 마요네즈 : 1.0 g/kg 이하</p> <p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 망고처트니 : 0.25 g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하)</p> <p>9. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산의 사용량이 1.0 g/kg 이하)</p> <p>11. 식초절임 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p>	
안식향산칼륨	<p>안식향산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산칼륨의 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6 g/kg 이하(다만, 농축과실즙의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>2. 탄산음료류(탄산수 제외) : 0.6 g/kg 이하</p> <p>3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>6. 마요네즈 : 1.0 g/kg 이하</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 망고처트니 : 0.25 g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하)</p> <p>9. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산의 사용량이 1.0 g/kg 이하)</p> <p>11. 식초절임 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p>	
안식향산칼슘	<p>안식향산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 안식향산칼슘의 사용량은 안식향산으로서</p> <p>1. 과일·채소류음료(비가열제품 제외) : 0.6 g/kg 이하(다만, 농축과실즙의 경우 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 안식향산으로서의 사용량은 0.6 g/kg 이하)</p> <p>2. 탄산음료류(탄산수 제외) : 0.6 g/kg 이하</p> <p>3. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.6 g/kg 이하(파라옥시안식향산에틸 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>5. 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품(단, 두 가지 이상의 건강기능식품원료를 사용하는 경우에는 사용된 알로에 전잎(겔 포함) 건강기능식품 성분의 배합비율을 적용) : 0.5 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 1.0 g/kg 이하)</p> <p>6. 마요네즈 : 1.0 g/kg 이하</p> <p>7. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>8. 망고처트니 : 0.25 g/kg 이하(파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하)</p>	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>9. 마가린 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>10. 저지방마가린(지방스프레드) : 2.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 2.0 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산의 사용량이 1.0 g/kg 이하)</p> <p>11. 식초절임 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 안식향산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 1.5 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 소브산으로서의 사용량은 0.5 g/kg 이하)</p>	
안트라닐산메틸	안트라닐산메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
알긴산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
알긴산프로필렌글리콜	알긴산프로필렌글리콜의 사용량은 알긴산프로필렌글리콜로서 식품의 1% 이하이어야 한다.	유화제 증점제 안정제
DL-알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
알파갈락토시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
알팔파추출색소	<p>알팔파추출색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과일류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 다류 커피 고춧가루, 실고추 김치류 고추장, 조미고추장 식초 	착색료
암모늄포스파타이드	암모늄포스파타이드는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 암모늄포스파타이드의 사용량은	유화제

품목명	사용기준	주용도
	1. 기타 코코아가공품, 초콜릿류 : 10 g/kg 이하	
양파색소	양파색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
에리스리톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제 감미료 습윤제
에리토브산	에리토브산은 산화방지제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	산화방지제
에리토브산나트륨	에리토브산나트륨은 산화방지제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	산화방지제
에스테르검	에스테르검은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 추잉껌기초제 2. 탄산음료, 기타음료 : 0.10 g/kg 이하	껌기초제 안정제
에틸바닐린	에틸바닐린은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
에틸셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
엑소말토테트라히드로라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
염기성알루미늄인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 유화제
염산	염산은 최종식품 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	제조용제
염소	염소는 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 밀가루류 : 2.5 g/kg 이하	밀가루개량제
염화마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 영양강화제
염화망간	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
염화암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	팽창제
염화제이철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
염화칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제 젤형성제 영양강화제
염화칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 영양강화제
염화콜린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
염화크롬	염화크롬은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 특수의료용도등식품	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
	2. 건강기능식품	
엽산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
γ-오리자놀	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
오존수	오존수는 과실류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	살균제
오징어먹물색소	오징어먹물색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
옥시스테아린	옥시스테아린은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 옥시스테아린의 사용량은 1. 식용유지류, 식용우지, 식용돈지 : 0.125% 이하	안정제 거품제거제
옥탄산에틸	옥탄산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
옥틸알데하이드	옥틸알데하이드는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
올레인산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제 제조용제
올레인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
요오드산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 밀가루개량제
요오드칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 밀가루개량제
용성비타민P	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
우레이제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 5'-우리딜산이나트륨의 사용량은 1. 조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아 식, 영·유아용 특수조제식품 : 0.099 g/kg 이하	영양강화제
우유응고효소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
γ-운데카락톤	γ-운데카락톤은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
유게놀	유게놀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
유동파라핀	유동파라핀은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 사용량은 1. 빵류 : 0.15% 이하(이형제로서) 2. 캡슐류 : 0.6% 이하(이형제로서) 3. 건조과실류, 건조채소류 : 0.02% 이하(이형제로서) 4. 과실류·채소류(표피의 피막제로서)	이형제 피막제
유성비타민A지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제

품목명	사용기준	주용도
유카추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
유칼리프톨	유칼리프톨은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이.디.티.에이.이나트륨	<p>이.디.티.에이.이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이.디.티.에이.이나트륨의 사용량은 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 드레싱류, 소스류 : 0.075 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075 g/kg 이하) 2. 통조림식품, 병조림식품 : 0.25 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하) 3. 음료류(캔 또는 병제품) : 0.035 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하) 4. 마가린류 : 0.1 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하) 5. 오이초절임, 양배추초절임 : 0.22 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.22 g/kg 이하) 6. 건조과실류(바나나에 한한다) : 0.265 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.265 g/kg 이하) 7. 서류가공품(냉동감자에 한한다) : 0.365 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.365 g/kg 이하) 8. 땅콩버터 : 0.1 g/kg 이하(이.디.티.에이.칼슘이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하) 	산화방지제
이.디.티.에이.칼슘이나트륨	<p>이.디.티.에이.칼슘이나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이.디.티.에이.칼슘이나트륨의 사용량은 무수이.디.티.에이.이나트륨으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 드레싱류, 소스류 : 0.075 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.075 g/kg 이하) 2. 통조림식품, 병조림식품 : 0.25 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하) 3. 음료류(캔 또는 병제품) : 0.035 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.035 g/kg 이하) 4. 마가린류 : 0.1 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하) 5. 오이초절임, 양배추초절임 : 0.22 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.22 g/kg 이하) 6. 건조과실류(바나나에 한한다) : 0.265 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.265 g/kg 이하) 7. 서류가공품(냉동감자에 한한다) : 0.365 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.365 g/kg 이하) 8. 땅콩버터 : 0.1 g/kg 이하(이.디.티.에이.이나트륨과 병용할 때에는 무수 이.디.티.에이.이나트륨으로서 사용량의 합계가 0.1 g/kg 이하) 	산화방지제
이노시톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
5'-이노신산이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 향미증진제

품목명	사용기준	주용도
이리단백	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
이산화규소	이산화규소는 고결방지제, 거품제거제 및 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다. 고결방지제 또는 거품제거제의 경우 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이산화규소의 사용량은 1. 분말유크림(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(규산마그네슘 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 2. 분유류(자동판매기용에 한함) : 1% 이하(규산마그네슘 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 1% 이하) 3. 식염 : 2% 이하(규산마그네슘 또는 규산칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 2% 이하) 4. 기타식품 : 2% 이하	고결방지제 여과보조제 거품제거제
이산화염소(수)	이산화염소(수)는 아래의 식품 또는 목적에 한하여 사용하여야 한다. 1. 이산화염소는 빵류 제조용 밀가루에 한하여 사용하여야 하며, 사용량은 빵류 제조용 밀가루에 있어서는 1 kg에 대하여 30 mg 이하이어야 한다. 2. 이산화염소수는 과실류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	밀가루개량제 살균제
이산화탄소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충전제
이산화티타늄	이산화티타늄은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기포함), 채소류, 과실류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 식빵, 카스텔라 3. 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 4. 잼류 5. 유가공품(아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류 제외) 6. 식육가공품(소시지류, 식육추출가공품 제외) 7. 알가공품 8. 어육가공품(어육소시지 제외) 9. 두부류, 묵류 10. 식용유지류 11. 면류 12. 다류 13. 커피 14. 과일·채소류음료(과·채음료 제외) 15. 두유류 16. 발효음료류 17. 인삼·홍삼음료 18. 장류 19. 식초 20. 소스류	착색료

품목명	사용기준	주용도
	21. 토마토케첩 22. 카레 23. 고춧가루, 실고추 24. 천연향신료 25. 복합조미식품 26. 마요네즈 27. 김치류 28. 젓갈류 29. 절임식품(밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 절임제품은 제외) 30. 단무지 31. 조림식품 32. 땅콩 또는 견과류가공품류 33. 조미김 34. 벌꿀 35. 즉석조리식품 36. 레토르트식품 37. 특수용도식품 38. 건강기능식품(정제의 제피 또는 캡슐은 제외)	
이소길초산에틸	이소길초산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이소길초산이소아밀	이소길초산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
L-이소로이신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
이소말트	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
이소유게놀	이소유게놀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이소티오시안산알릴	이소티오시안산알릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이소프로필알콜	이소프로필알콜은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 착향의 목적 2. 설탕: 0.01 g/kg 이하(이소프로필알콜로서 잔류량) 3. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적: 0.05 g/kg 이하(이소프로필알콜로서 잔류량)	제조용제 추출용제 향료
α -이오논	α -이오논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
β -이오논	β -이오논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
이온교환수지	이온교환수지(입상, 분산, 현탁액)는 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	제조용제
이초산나트륨	이초산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 이초산나트륨의 사용량은 1. 빵류: 0.4% 이하 2. 식용유지류, 식육가공품(식육추출가공품 제외), 알가공품, 캔디류: 0.1% 이하 3. 소스류: 0.25% 이하 4. 수프, 과자: 0.05% 이하	산도조절제
이타콘산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
인베르타아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제

품목명	사용기준	주용도
인산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
인산철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
자단향색소	자단향색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
자당지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 껌기초제
자몽종자추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	보존료 제조용제
자일라나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
D-자일로오스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
자일리톨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제
자주색고구마색소	자주색고구마색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
자주색옥수수색소	자주색옥수수색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료

품목명	사용기준	주용도
	8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
자주색참마색소	<p>자주색참마색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	착색료
잔탄검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
적무색소	<p>적무색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	착색료
적양배추색소	<p>적양배추색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	착색료
전해철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
젖산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
젖산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제 유화제 영양강화제
L-젖산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제

품목명	사용기준	주용도
젓산철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
젓산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 항미증진제
젓산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
제삼인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제삼인산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제삼인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제삼인산칼슘	제삼인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제이인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제이인산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제이인산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
제이인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제이인산칼슘	제이인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	산도조절제 영양강화제 팽창제
제일인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제일인산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
제일인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
제일인산칼슘	제일인산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품의 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	산도조절제 영양강화제 팽창제

품목명	사용기준	주용도
젤라틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 젤형성제 안정제
젤란검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
조제해수염화마그네슘	조제해수염화마그네슘은 두부류 제조 시 응고제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	두부응고제
종국	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
DL-주석산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
L-주석산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
DL-주석산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
L-주석산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
DL-주석산수소칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
L-주석산수소칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
주석산수소콜린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
주석산칼륨나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
지베렐린산	지베렐린산은 발효주용 및 증류주용의 맥아 제조 목적에 한하여 사용하여야 한다.	제조용제
질산나트륨	질산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 질산나트륨의 사용량은 아질산이온으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 식육가공품(포장육, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외), 고래고기제품 : 0.07 g/kg 2. 자연치즈, 가공치즈 : 0.05 g/kg	발색제 보존료
질산칼륨	질산칼륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 질산칼륨의 사용량은 아질산이온으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 식육가공품(포장육, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 제외), 고래고기제품 : 0.07 g/kg 2. 자연치즈, 가공치즈 : 0.05 g/kg 3. 대구알염장품 : 0.2 g/kg	발색제 보존료
질소	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	분사제 충전제
차아염소산나트륨	차아염소산나트륨은 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 다만, 차아염소산나트륨은 첨가에 사용하여서는 아니 된다.	살균제
차아염소산수	차아염소산수는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	살균제
차아염소산칼슘	차아염소산칼슘은 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.	살균제

품목명	사용기준	주용도
차아황산나트륨	<p>차아황산나트륨의 사용량은 이산화황으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 박고지(박의 속을 제거하고 육질을 잘라내어 건조시킨 것을 말한다) : 5.0 g/kg 2. 당밀 : 0.30 g/kg 3. 물엿, 기타엿 : 0.20 g/kg 4. 과실주 : 0.350 g/kg 5. 과실주스, 농축과실즙, 과·채가공품 : 0.150 g/kg(단, 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 제품에 한함) 6. 건조과실류 : 1.0 g/kg(단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처고시) 또는 「대한민국약전의한약(생약)규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과실류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조 살구의 경우에는 2.0 g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20 g/kg) 7. 건조채소류 : 0.030 g/kg 8. 곤약분 : 0.90 g/kg 9. 새우 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 10. 냉동생게 : 0.10 g/kg(껍질을 벗긴 살로서) 11. 설탕 : 0.020 g/kg 12. 발효식초 : 0.10 g/kg 13. 건조감자 : 0.50 g/kg 14. 소스류 : 0.30 g/kg 15. 향신료조제품 : 0.20 g/kg 16. 기타식품(참깨, 콩류, 서류, 과실류, 채소류 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등), 건강기능식품 제외) : 0.030 g/kg 	<p>표백제 보존료 산화방지제</p>
차즈기색소	<p>차즈기색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	<p>착색료</p>
차추출물	<p>II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</p>	<p>산화방지제</p>
차카테킨	<p>II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</p>	<p>산화방지제</p>
참깨유불검화물	<p>II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.</p>	<p>산화방지제</p>
철클로로필린나트륨	<p>철클로로필린나트륨은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 	<p>착색료</p>

품목명	사용기준	주용도
	3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
초산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
초산게라닐	초산게라닐은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
초산리나릴	초산리나릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산벤질	초산벤질은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산부틸	초산부틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산비닐수지	초산비닐수지는 주잉검기초제 및 과실류 또는 과채류 표피의 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	검기초제 피막제
초산시트로넬릴	초산시트로넬릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산신나밀	초산신나밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산에틸	초산에틸은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 착향의 목적 2. 초산비닐수지의 용제 3. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 목적 : 0.05 g/kg 이하(초산에틸로서 잔류량)	추출용제 향료
초산이소아밀	초산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
초산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
초산페닐에틸	초산페닐에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
치자적색소	치자적색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
치자청색소	치자청색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류	착색료

품목명	사용기준	주용도
	6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
치자황색소	치자황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
카나우바왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카라기난	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카라멜색소	카라멜색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류(고형차 및 희석하여 응용하는 액상차는 제외) 3. 인삼성분 및 홍삼성분이 함유된 다류 4. 커피 5. 고춧가루, 실고추 6. 김치류 7. 고추장, 조미고추장 8. 인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 건강기능식품	착색료
카라야검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
카로틴	카로틴은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료 영양강화제

품목명	사용기준	주용도
β-카로틴	β-카로틴은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료 영양강화제
L-카르니틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
카민	카민은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
카복시메틸셀룰로스나트륨	카복시메틸셀룰로스나트륨의 사용량은 식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스칼슘 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
카복시메틸셀룰로스칼슘	카복시메틸셀룰로스칼슘의 사용량은 식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨 또는 카복시메틸스타치나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
카복시메틸스타치나트륨	카복시메틸스타치나트륨의 사용량은 식품의 2% 이하(메틸셀룰로스, 카복시메틸셀룰로스나트륨 또는 카복시메틸셀룰로스칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 식품의 2% 이하)이어야 한다. 다만, 건강기능식품의 경우 제한받지 아니한다.	증점제 안정제
카제인	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카제인나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카제인칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 증점제 안정제
카카오색소	카카오색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등))	착색료

품목명	사용기준	주용도
	2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	
카탈라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
카페인	카페인은 탄산음료에 한하여 사용하여야 한다. 카페인의 사용량은 탄산음료의 0.015% 이하(다만, 최종적으로 탄산음료에 해당되는 제품으로서 5배이상 희석하여 음용하거나 사용하는 음료베이스는 0.075% 이하)이어야 한다.	향미증진제
카프론산알릴	카프론산알릴은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
카프릭산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	제조용제
카프릴산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	제조용제
칸델릴라왁스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 피막제
커드란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
케르세틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
코치닐추출색소	코치닐추출색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
퀼라야추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
클로로필	클로로필은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
키토사나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제

품목명	사용기준	주용도
키토산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
키틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
타라검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
타마린드검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
타마린드색소	타마린드색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
타우린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
탄나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
탄닌산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
탄산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산수소나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산수소암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
탄산수소칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제 영양강화제
탄산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
탄산칼륨(무수)	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제

품목명	사용기준	주용도
탄산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제 팽창제 껌기초제
탈크	탈크는 식품의 제조 또는 가공상 추잉껌, 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제등) 및 정제류에 표면처리제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 여과보조제로 사용하는 경우 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성 광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다. 추잉껌에 있어서의 사용량은 5.0% 이하이어야 한다.	여과보조제 껌기초제 표면처리제
터셔리부틸히드로퀴논	터셔리부틸히드로퀴논은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 터셔리부틸히드로퀴논의 사용량은 <ol style="list-style-type: none"> 1. 식용유지류, 식용우지, 식용돈지, 버터류, 어패건제품, 어패염장품: 0.2 g/kg 이하 (부틸히드록시아니솔 또는 디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 부틸히드록시아니솔으로서 사용량의 합계가 0.2 g/kg 이하) 2. 어패생동품(생식용 냉동선어패류, 생식용굴은 제외)의 침지액, 고래생동품(생식용은 제외)의 침지액: 1 g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 부틸히드록시아니솔으로서 사용량의 합계가 1 g/kg 이하) 3. 추잉껌: 0.4 g/kg 이하(부틸히드록시아니솔 또는 디부틸히드록시톨루엔과 병용할 때에는 터셔리부틸히드로퀴논으로서 사용량, 디부틸히드록시톨루엔으로서 사용량 및 부틸히드록시아니솔으로서 사용량의 합계가 0.4 g/kg 이하) 	산화방지제
테아닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
토마토색소	토마토색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	착색료
토마틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료
<i>d</i> - α -토코페롤	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
<i>d</i> -토코페롤(혼합형)	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
<i>d</i> - α -토코페릴아세테이트	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
<i>dl</i> - α -토코페릴아세테이트	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제

품목명	사용기준	주용도
<i>d</i> -a-토코페릴호박산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제 산화방지제
트라가칸스검	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
트랜스글루코시다아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
트랜스글루타미나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
DL-트레오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-트레오닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
트리아세틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제 껌기초제
트립신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
DL-트립토판	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-트립토판	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-티로신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
파라메틸아세토페논	파라메틸아세토페논은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
파라옥시안식향산메틸	<p>파라옥시안식향산메틸은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 파라옥시안식향산메틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 캡슐류 : 1.0 g/kg 이하 2. 젤류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산에틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하) 3. 망고처트니 : 0.25 g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하) 4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.25 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하) 5. 식초 : 0.1 g/L 이하 6. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.1 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하) 7. 소스류 : 0.2 g/kg 이하 8. 과실류(표피부분에 한한다) : 0.012 g/kg 이하 9. 채소류(표피부분에 한한다) : 0.012 g/kg 이하 	보존료
파라옥시안식향산에틸	<p>파라옥시안식향산에틸은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 파라옥시안식향산에틸의 사용량은 파라옥시안식향산으로서</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 캡슐류 : 1.0 g/kg 이하 	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>2. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸, 프로피온산, 프로피온산나트륨 또는 프로피온산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 프로피온산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p> <p>3. 망고처트니 : 0.25 g/kg 이하(안식향산나트륨, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘 또는 파라옥시안식향산메틸과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.25 g/kg 이하)</p> <p>4. 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장 : 0.25 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 또는 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.25 g/kg 이하)</p> <p>5. 식초 : 0.1 g/L 이하</p> <p>6. 기타음료(분말제품 제외), 인삼·홍삼음료 : 0.1 g/kg 이하(안식향산, 안식향산나트륨, 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘과 병용할 때에는 파라옥시안식향산으로서 사용량과 안식향산으로서 사용량의 합계가 0.6 g/kg 이하이어야 하며, 그 중 파라옥시안식향산으로서의 사용량은 0.1 g/kg 이하)</p> <p>7. 소스류 : 0.2 g/kg 이하</p> <p>8. 과실류(표피부분에 한한다) : 0.012 g/kg 이하</p> <p>9. 채소류(표피부분에 한한다) : 0.012 g/kg 이하</p>	
파프리카추출색소	<p>파프리카추출색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함) 	착색료
파피아색소	<p>파피아색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	착색료
판크레아틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제

품목명	사용기준	주용도
판토텐산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
판토텐산칼슘	판토텐산칼슘의 사용량은 칼슘으로서 식품의 1% 이하이어야 한다. 다만, 특수용도식품 및 건강기능식품인 경우는 해당 기준 및 규격에 따른다.	영양강화제
팔미트산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	거품제거제 제조용제
퍼라이트	퍼라이트는 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 토탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불용성광물성물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%) 이하이어야 한다.	여과보조제
퍼셀레란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	안정제 증점제
DL-페닐알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-페닐알라닌	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
페닐초산에틸	페닐초산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
페닐초산이소부틸	페닐초산이소부틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
페로시안화나트륨	페로시안화나트륨은 식염에 한하여 사용하여야 한다. 페로시안화나트륨의 사용량은 페로시안이온으로서 식염 1 kg에 대하여 0.010 g 이하(페로시안화칼륨 또는 페로시안화칼슘과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시안이온으로서 식염 1 kg에 대하여 0.010 g 이하)이어야 한다.	고결방지제
페로시안화칼륨	페로시안화칼륨은 식염에 한하여 사용하여야 한다. 페로시안화칼륨의 사용량은 페로시안이온으로서 식염 1 kg에 대하여 0.010 g 이하(페로시안화칼슘 또는 페로시안화나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시안이온으로서 식염 1 kg에 대하여 0.010 g 이하)이어야 한다.	고결방지제
페로시안화칼슘	페로시안화칼슘은 식염에 한하여 사용하여야 한다. 페로시안화칼슘의 사용량은 페로시안이온으로서 식염 1 kg에 대하여 0.010 g 이하(페로시안화칼륨 또는 페로시안화나트륨과 병용할 때에는 각각의 사용량의 합계가 페로시안이온으로서 식염 1 kg에 대하여 0.010 g 이하)이어야 한다.	고결방지제
페룰린산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
펙티나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
펙틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
펩신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
포도과즙색소	포도과즙색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료

품목명	사용기준	주용도
	8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
포도과피색소	포도과피색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
포도종자추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	착색료
포스포디에스테라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
포스포리파아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
폴리감마글루탐산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
폴리글리시톨시럽	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	감미료 습윤제 안정제
폴리텍스트로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	습윤제 안정제
ε-폴리리신	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	보존료
폴리부텐	폴리부텐은 추잉껌기초제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제
폴리비닐알콜	폴리비닐알콜은 건강기능식품의 정제 또는 이의 제피, 캡슐 제조 시 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	피막제
폴리비닐폴리피로리돈	폴리비닐폴리피로리돈은 여과보조제 목적에 한하여 사용하여야 하며, 최종식품 완성 전에 제거하여야 한다.	여과보조제
폴리비닐피로리돈	폴리비닐피로리돈은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 폴리비닐피로리돈의 사용량은 폴리비닐피로리돈으로서 1. 맥주 : 0.01 g/kg 이하 2. 식초 : 0.04 g/kg 이하 3. 과실주, 리큐르 : 0.06 g/kg 이하 4. 건강기능식품 : 정제 또는 이의 제피, 캡슐 제조시 피막제 이외의 목적으로 사용하여서는 아니 된다.	피막제 안정제
폴리소르베이트20	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리소르베이트60	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리소르베이트65	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리소르베이트80	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
폴리아크릴산나트륨	폴리아크릴산나트륨의 사용량은 식품의 0.2% 이하이어야 한다.	증점제 안정제

품목명	사용기준	주용도
폴리에틸렌글리콜	폴리에틸렌글리콜은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 폴리에틸렌글리콜의 사용량은 1. 건강기능식품의 정제 또는 이의 제피 및 캡슐 : 10 g/kg 이하	피막제
폴리이소부틸렌	폴리이소부틸렌은 추잉껌기초제 목적에 한하여 사용하여야 한다.	껌기초제
폴리인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
폴리인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
푸마르산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
푸마르산일나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
푸마르산제일철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
플루라나아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
플루란	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	피막제
프로테아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
프로피온산	프로피온산은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 프로피온산의 사용량은 프로피온산으로서 1. 빵류 : 2.5 g/kg 이하 2. 자연치즈, 가공치즈 : 3.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼슘 또는 소브산칼륨과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량, 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하) 4. 착향의 목적	보존료 향료
프로피온산나트륨	프로피온산나트륨은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 프로피온산나트륨의 사용량은 프로피온산으로서 1. 빵류 : 2.5 g/kg 이하 2. 자연치즈, 가공치즈 : 3.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하) 3. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)	보존료
프로피온산벤질	프로피온산벤질은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
프로피온산에틸	프로피온산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
프로피온산이소아밀	프로피온산이소아밀은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
프로피온산칼슘	프로피온산칼슘은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 프로피온산칼슘의 사용량은 프로피온산으로서 1. 빵류 : 2.5 g/kg 이하	보존료

품목명	사용기준	주용도
	<p>2. 자연치즈, 가공치즈 : 3.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량과 소브산으로서 사용량의 합계가 3.0 g/kg 이하)</p> <p>3. 잼류 : 1.0 g/kg 이하(소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘, 안식향산, 안식향산칼륨, 안식향산칼슘, 안식향산나트륨, 파라옥시안식향산메틸 또는 파라옥시안식향산에틸과 병용할 때에는 프로피온산으로서 사용량, 소브산으로서 사용량, 안식향산으로서 사용량 및 파라옥시안식향산으로서 사용량의 합계가 1.0 g/kg 이하)</p>	
프로필렌글리콜	<p>프로필렌글리콜의 사용량은</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 만두류, 만두피 : 1.2% 이하 2. 견과류가공품 : 5% 이하 3. 아이스크림류 : 2.5% 이하 4. 기타식품 : 2% 이하 	유화제 습윤제 안정제
프로필렌글리콜지방산에스테르	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
L-프롤린	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
피로인산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
피로인산제이철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
피로인산철나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
피로인산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 팽창제
피마자유	피마자유는 캔디류의 이형제 및 정제류의 피막제 목적에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 이형제로 사용한 경우 피마자유의 사용량은 캔디류 1 kg에 대하여 0.5 g 이하이어야 한다.	피막제 이형제
피칸너트색소	<p>피칸너트색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 	착색료
피틴산	<p>피틴산은 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 특수용도식품 2. 건강기능식품 	산도조절제
피페로날	피페로날은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
향신료올레오레진류	<p>향신료올레오레진류는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 고춧가루, 실고추 	향미증진제

품목명	사용기준	주용도
	3. 김치류 4. 고추장, 조미고추장 5. 식초	
헤미셀룰라아제	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	효소제
헤스페리딘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
핵산논산에틸	핵산논산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
핵산	핵산은 아래의 식품 또는 용도에 한하여 사용하여야 한다. 1. 식용유지 제조 시 유지성분의 추출 목적 : 0.005 g/kg 이하(핵산으로서 잔류량) 2. 건강기능식품의 기능성원료 추출 또는 분리 등의 목적 : 0.005 g/kg 이하(핵산으로서 잔류량)	추출용제
헴철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
헵타논산에틸	헵타논산에틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
호박산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제
호박산이나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 향미증진제
홍국색소	홍국색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	착색료
홍국황색소	홍국황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
홍화적색소	홍화적색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류	착색료

품목명	사용기준	주용도
	3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초 8. 향신료가공품(고추 또는 고춧가루 함유 제품에 한함)	
홍화황색소	홍화황색소는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 천연식품(식육류, 어패류(고래고기 포함), 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단 순가공품(탈피, 절단 등)) 2. 다류 3. 커피 4. 고춧가루, 실고추 5. 김치류 6. 고추장, 조미고추장 7. 식초	착색료
환원철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
활성탄	활성탄은 식품의 제조 또는 가공상 여과보조제(여과, 탈색, 탈취, 정제 등) 목적에 한하 여 사용하여야 한다. 다만, 사용 시 최종식품 완성 전에 제거하여야 하며, 식품 중의 잔 존량은 0.5%(규조토, 백도토, 벤토나이트, 산성백토, 탈크, 퍼라이트, 활성탄 등 다른 불 용성광물성 물질과 병용할 때에는 전 잔존량의 합계가 0.5%)이하이어야 한다.	여과보조제
황산	황산은 최종식품의 완성 전에 중화 또는 제거하여야 한다.	제조용제
황산나트륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제 영양강화제
황산동	황산동은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 다만, 포도주의 경우 황산동의 사용 량은 동으로서 아래의 기준이상 남지 아니하도록 사용하여야 한다. 1. 포도주 : 1 mg/kg 2. 시리얼류 3. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아 식 4. 특수의료용도등식품 5. 체중조절용 조제식품 6. 건강기능식품	영양강화제 제조용제
황산마그네슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 영양강화제
황산망간	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
황산아연	황산아연은 아래의 식품에 한하여 사용하여야 한다. 1. 시리얼류, 맥주 2. 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아 식 3. 특수의료용도등식품	영양강화제 제조용제

품목명	사용기준	주용도
	4. 체중조절용 조제식품 5. 건강기능식품	
황산알루미늄암모늄	황산알루미늄암모늄은 한식된장, 된장, 조미된장에 사용하여서는 아니된다.	산도조절제 팽창제
황산알루미늄칼륨	황산알루미늄칼륨은 한식된장, 된장, 조미된장에 사용하여서는 아니된다.	산도조절제 팽창제
황산암모늄	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	팽창제
황산제일철	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
황산칼륨	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산도조절제
황산칼슘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	두부응고제 산도조절제 영양강화제
효모	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	팽창제
효모추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	향미증진제
효소분해레시틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	유화제
효소분해사과추출물	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
효소처리루틴	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	산화방지제
효소처리스테비아	효소처리스테비아는 아래의 식품에 사용하여서는 아니 된다. 1. 백설탕 2. 갈색설탕 3. 포도당 4. 물엿 5. 벌꿀	감미료
효소처리헤스페리딘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
히드록시시트로넬랄	히드록시시트로넬랄은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
히드록시시트로넬랄디메틸아세탈	히드록시시트로넬랄디메틸은 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
히드록시프로필메틸셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
히드록시프로필셀룰로스	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
L-히스티딘	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
L-히스티딘염산염	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	영양강화제
히알루론산	II. 2. 1)의 규정에 따라 사용하여야 한다.	증점제 안정제
천연향료	천연향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료
합성향료	합성향료는 착향의 목적에 한하여 사용하여야 한다.	향료

4.1.2 혼합제제류

별도의 규정이 없는 한, 혼합제제의 원료성분인 식품첨가물에 있어서 사용기준이 정하여져 있는 경우에는 해당 식품 첨가물에서 정하고 있는 사용기준에 적합하게 사용하여야 한다.

4.1.3 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품

조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품(이하 “조제유류 등”이라 한다)에는 다음 각 호 이외의 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.

- (1) 조제유류 등에 영양강화 목적으로 사용할 수 있는 식품첨가물은 아래와 같다. 다만, 아셀렌산나트륨 및 셀렌산나트륨은 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 특수조제식품에 한하여 사용할 수 있으며, 몰리브덴산나트륨, 몰리브덴산암모늄 및 염화크롬은 영·유아용 특수조제식품에 한하여 사용할 수 있다.

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
칼슘(Ca)	구연산칼슘(Calcium Citrate)
	글루콘산칼슘(Calcium Gluconate)
	글리세로인산칼슘(Calcium Glycerophosphate)
	산화칼슘(Calcium Oxide)
	염화칼슘(Calcium Chloride)
	젖산칼슘(Calcium Lactate)
	제삼인산칼슘(Calcium Phosphate, Tribasic)*
	제이인산칼슘(Calcium Phosphate, Dibasic)*
	제일인산칼슘(Calcium Phosphate, Monobasic)*
	탄산칼슘(Calcium Carbonate)
	황산칼슘(Calcium Sulfate)
	철(Fe)
구연산철암모늄(Ferric Ammonium Citrate)	
글루콘산철(Ferrous Gluconate)	
인산철(Ferric Phosphate)*	
전해철(Iron, Electrolytic)	
젖산철(Ferrous Lactate)	
푸마르산제일철(Ferrous Fumarate)	
피로인산제이철(Ferric Pyrophosphate)*	
피로인산철나트륨(Sodium Ferric Pyrophosphate)*	
환원철(Iron, Reduced)	
황산제일철(Ferrous Sulfate)	
마그네슘(Mg)	
	수산화마그네슘(Magnesium Hydroxide)

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
	염화마그네슘(Magnesium Chloride)
	제삼인산마그네슘(Magnesium Phosphate, Tribasic)*
	제이인산마그네슘(Magnesium Phosphate, Dibasic)*
	탄산마그네슘(Magnesium Carbonate)
	황산마그네슘(Magnesium Sulfate)
나트륨(Na)	구연산삼나트륨(Trisodium Citrate)
	글루콘산나트륨(Sodium Gluconate)
	젖산나트륨(Sodium Lactate)
	제삼인산나트륨(Sodium Phosphate, Tribasic)*
	제이인산나트륨(Sodium Phosphate, Dibasic)*
	제일인산나트륨(Sodium Phosphate, Monobasic)*
	L-주석산나트륨(Sodium L-Tartrate)
	탄산나트륨(Sodium Carbonate)
	탄산수소나트륨(Sodium Bicarbonate)
	황산나트륨(Sodium Sulfate)
	칼륨(K)
글루콘산칼륨(Potassium Gluconate)	
글리세로인산칼륨(Potassium Glycerophosphate)*	
염화칼륨(Potassium Chloride)	
제이인산칼륨(Potassium Phosphate, Dibasic)*	
제일인산칼륨(Potassium Phosphate, Monobasic)*	
탄산수소칼륨(Potassium Bicarbonate)	
구리(Cu)	글루콘산동(Copper Gluconate)
	황산동(Cupric Sulfate)
요오드(I)	요오드칼륨(Potassium Iodide)
	요오드산칼륨(Potassium Iodate)
아연(Zn)	글루콘산아연(Zinc Gluconate)
	산화아연(Zinc Oxide)
	황산아연(Zinc Sulfate)
망간(Mn)	구연산망간(Manganese Citrate)
	글루콘산망간(Manganese Gluconate)
	염화망간(Manganese Chloride)
	황산망간(Manganese Sulfate)
셀레늄(Se)	셀렌산나트륨(Sodium Selenate)
	아셀렌산나트륨(Sodium Selenite)
크롬(Cr)	염화크롬(Chromic Chloride)
몰리브덴(Mb)	몰리브덴산나트륨(Sodium Molybdate)
	몰리브덴산암모늄(Ammonium Molybdate)

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
비타민A	분말비타민A(Dry Formed Vitamin A)
	유성비타민A지방산에스테르(Vitamin A in Oil)
	β-카로틴(β-Carotene)
비타민D	비타민D ₂ (Calciferol)
	비타민D ₃ (Cholecalciferol)
비타민E	비타민E(<i>dl</i> -α-Tocopherol)
	<i>d</i> -α-토코페릴아세테이트(<i>d</i> -α-Tocopheryl Acetate)
	<i>dl</i> -α-토코페릴아세테이트(<i>dl</i> -α-Tocopheryl Acetate)
비타민C	비타민C(L-Ascorbic Acid)
	L-아스코브산나트륨(Sodium L-Ascorbate)
	L-아스코브산칼슘(Calcium L-Ascorbate)
	L-아스코빌팔미테이트(L-Ascorbyl Palmitate)
비타민B ₁	비타민B ₁ 염산염(Thiamine Hydrochloride)
	비타민B ₁ 질산염(Thiamine Mononitrate)
비타민B ₂	비타민B ₂ (Riboflavin)
	비타민B ₂ 인산에스테르나트륨(Riboflavin 5'-Phosphate Sodium)
나이아신	니코틴산(Nicotinic Acid)
	니코틴산아미드(Nicotinamide)
비타민B ₆	비타민B ₆ 염산염(Pyridoxine Hydrochloride)
엽산	엽산(Folic Acid)
판토텐산	판토텐산칼슘(Calcium Pantothenate)
비타민B ₁₂	비타민B ₁₂ (Cyanocobalamin)
비타민K ₁	비타민K ₁ (Phylloquinone)
비오틴	비오틴(Biotin)
아미노산	L-로이신(L-Leucine)
	L-메티오닌(L-Methionine)
	L-발린(L-Valine)
	L-시스틴(L-Cystine)
	L-아르지닌(L-Arginine)
	L-이소로이신(L-Isoleucine)
	L-트레오닌(L-Threonine)
	L-트립토판(L-Tryptophan)
	L-티로신(L-Tyrosine)
	L-페닐알라닌(L-Phenylalanine)
	L-히스티딘(L-Histidine)
	뉴클레오티드
5'-리보뉴클레오티드이나트륨(Disodium 5'-Ribonucleotide)	
5'-리보뉴클레오티드칼슘(Calcium 5'-Ribonucleotide)	

주 영양소	식품첨가물명(영문명)
	5'-시티딜산(5'-Cytidylic Acid)
	5'-시티딜산이나트륨(Disodium 5'-Cytidylate)
	5'-아데닐산(5'-Adenylic Acid)
	5'-우리딜산이나트륨(Disodium 5'-Uridylate)
	5'-이노신산이나트륨(Disodium 5'-Inosinate)
기타	염화콜린(Choline Chloride)
	이노시톨(Inositol)
	인산(Phosphoric Acid)*
	주석산수소콜린(Choline Bitartrate)
	L-카르니틴(L-Carnitine)
	타우린(Taurine)

(2) 조제유류 등에 영양강화 이외의 목적으로 사용할 수 있는 식품첨가물은 아래와 같다.

식품첨가물명(영문명)
구아검(Guar Gum)
구연산(Citric Acid)
구연산삼나트륨(Trisodium Citrate)
구연산칼륨(Potassium Citrate)
글루코아밀라아제(Glucoamylase)
글리세린지방산에스테르(Glycerin Esters of Fatty Acids)
락토페린농축물(Lactoferrin Concentrates)
레시틴(Lecithin)
로커스트콩검(Locust Bean Gum)
리소짐(Lysozyme)
말토게닉아밀라아제(Maltogenic Amylase)
뮤신(Mucin)
바닐라추출물
바닐린(Vanillin)
변성전분(Food Starch Modified)
수산화칼슘(Calcium Hydroxide)
아라비아검(Arabic Gum)
α-아밀라아제(비세균성)(α-Amylase, Nonbacterial)
α-아밀라아제(세균성)(α-Amylase, Bacterial)

식품첨가물명(영문명)
L-아스코브산칼슘(Calcium L-Ascorbate)
L-아스코빌팔미테이트(L-Ascorbyl Palmitate)
에틸바닐린(Ethyl Vanillin)
염화마그네슘(Magnesium Chloride)
젖산(Lactic Acid)
제이인산칼륨(Potassium Phosphate, Dibasic)
젤라틴(Gelatin)
카라기난(Carrageenan)
카제인(Casein)
카제이나트륨(Sodium Caseinate)
탄산나트륨(Sodium Carbonate)
탄산수소나트륨(Sodium Bicarbonate)
탄산수소칼륨(Potassium Bicarbonate)
탄산칼륨(무수)(Potassium Carbonate, Anhydrous)
d-토코페롤(혼합형)(d-Tocopherol concentrate, Mixed)
펙틴(Pectin)
프로테아제(식물성)(Plant Protease)
헴철(Heme Iron)

5 식품첨가물 주 용도별 분류

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
산도조절제	구연산 (Citric Acid), 구연산삼나트륨 (Trisodium Citrate), 구연산칼륨 (Potassium Citrate), 구연산칼슘 (Calcium Citrate), 글루코노-δ-락톤 (Glucono-δ-Lactone), 글루콘산 (Gluconic Acid), 글루콘산나트륨 (Sodium Gluconate), 글루콘산마그네슘 (Magnesium Gluconate), 글루콘산철 (Ferrous Gluconate), 글루콘산칼륨 (Potassium Gluconate), 글루콘산칼슘 (Calcium Gluconate), 메타인산나트륨 (Sodium Metaphosphate), 메타인산칼륨 (Potassium Metaphosphate), 빙초산 (Glacial Acetic Acid), DL-사과산 (DL-Malic Acid), DL-사과산나트륨 (Sodium DL-Malate), 산성피로인산나트륨 (Disodium Dihydrogen Pyrophosphate), 세스퀴탄산나트륨 (Sodium Sesquicarbonate), 수산화나트륨 (Sodium Hydroxide), 수산화마그네슘 (Magnesium Hydroxide), 수산화암모늄 (Ammonium Hydroxide), 수산화칼륨 (Potassium Hydroxide), 수산화칼슘 (Calcium Hydroxide), 아디핀산 (Adipic Acid), 이초산나트륨 (Sodium Diacetate), 이타콘산 (Itaconic Acid), 인산 (Phosphoric Acid), 젖산 (Lactic Acid), 젖산나트륨 (Sodium Lactate), L-젖산마그네슘 (Magnesium L-Lactate), 젖산철 (Ferrous Lactate), 젖산칼륨 (Potassium Lactate), 젖산칼슘 (Calcium Lactate), 제삼인산나트륨 (Sodium Phosphate, Tribasic), 제삼인산마그네슘 (Magnesium Phosphate, Tribasic), 제삼인산칼륨 (Potassium Phosphate, Tribasic), 제삼인산칼슘 (Calcium Phosphate, Tribasic), 제이인산나트륨 (Sodium Phosphate, Dibasic), 제이인산마그네슘 (Magnesium Phosphate, Dibasic), 제이인산암모늄 (Ammonium Phosphate, Dibasic), 제일인산칼슘 (Calcium Phosphate, Monobasic), L-주석산 (L-Tartaric Acid), DL-주석산 (DL-Tartaric Acid), L-주석산나트륨 (Disodium L-Tartrate), DL-주석산나트륨 (Disodium DL-Tartrate), L-주석산수소칼륨 (Potassium L-Bitartrate), DL-주석산수소칼륨 (Potassium DL-Bitartrate), 주석산칼륨나트륨 (Potassium Sodium L-Tartrate), 주석산칼륨나트륨 (Potassium Sodium L-Tartrate), 초산 (Acetic Acid), 초산나트륨 (Sodium Acetate), 초산칼슘 (Calcium Acetate), 탄산나트륨 (Sodium Carbonate), 탄산마그네슘 (Magnesium Carbonate), 탄산수소나트륨 (Sodium Bicarbonate), 탄산수소암모늄 (Ammonium Bicarbonate), 탄산수소칼륨 (Potassium Bicarbonate), 탄산암모늄 (Ammonium Carbonate), 탄산칼륨(무수)(Potassium Carbonate, Anhydrous), 탄산칼슘 (Calcium Carbonate), 폴리인산나트륨 (Sodium Polyphosphate, 폴리인산칼륨 (Potassium Polyphosphate), 푸마르산 (Fumaric Acid), 푸마르산일나트륨 (Monosodium Fumarate), 푸마르산 (Fumaric Acid), 푸마르산일나트륨 (Monosodium Fumarate), 피로인산나트륨 (Sodium Pyrophosphate), 피로인산칼륨 (Potassium Pyrophosphate), 호박산 (Succinic Acid), 호박산이나트륨 (Disodium Succinate), 황산나트륨 (Sodium Sulfate), 황산알루미늄칼륨 (Aluminium Potassium Sulfate), 황산칼륨 (Potassium Sulfate), 황산칼슘 (Calcium Sulfate)	피틴산 (Phytic Acid)
고결방지제	규산마그네슘 (Magnesium Silicate), 규산칼슘 (Calcium Silicate), 실리코알루미늄나트륨 (Sodium Silicoaluminate), 이산화규소 (Silicon Dioxide), 페로시아니드칼슘 (Calcium Ferrocyanide)	결정셀룰로오스 (Cellulose, Microcrystalline), 분말셀룰로오스 (Cellulose, Powdered)
소포제	규소수지 (Silicone Resin), 옥시스테아린 (Oxystearin)	

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
산화방지제	디부틸히드록시톨루엔 (Butylated Hydroxy Toluene), 메타중아황산나트륨 (Sodium Metabisulfite), 메타중아황산칼륨 (Potassium Metabisulfite), 몰식자산프로필 (Propyl Gallate), 무수아황산 (Sulfur Dioxide), 부틸히드록시아니솔 (Butylated Hydroxy Anisole), 비타민E (dl- α -Tocopherol), 산성아황산나트륨 (Sodium Bisulfite), L-아스코르빈산나트륨 (Sodium L-Ascorbate), 아스코르빈산칼슘 (Calcium Ascorbate), L-아스코르빌스테아레이트 (L-Ascorbyl Stearate), 아스코르빌팔미테이트 (Ascorbyl Palmitate), 아황산나트륨 (Sodium Sulfite), 에리쓰르빈산 (Erythorbic Acid), 에리쓰르빈산나트륨 (Sodium Erythorbate), 이.디.티.에이.이.나트륨 (Disodium Ethylenediamine tetraacetate), 이.디.티.에이.칼슘이.나트륨 (Calcium Disodium Ethylenediamine tetraacetate), 차아황산나트륨 (Sodium Hydrosulfite), 터서리부틸히드로퀴논 (tert-Butylhydroquinone), 페로시아나이드나트륨 (Sodium Ferrocyanide), 페로시아나이드칼륨 (Potassium Ferrocyanide)	루틴 (Rutin), 몰식자산 (Gallic Acid), 봉선화추출물 (Garden Balsam Extract), γ -오리자놀 (γ -Oryzanol), 차추출물 (Tea Extract), 차카테킨 (Tea Catechin), 참깨유불건화물 (Sesame Seed Oil Unsaponified Matter), 케르세틴 (Quercetin), d- α -토코페롤 (d- α -Tocopherol Concentrate), d-토코페롤(혼합형) (d-Tocopherol Concentrate, Mixed), 페룰린산 (Ferulic Acid), 효소분해사과추출물 (Enzymatically Decomposed Apple Extract), 효소처리루틴 (Enzymatically Modified Rutin)
표백제	고도표백분 (Calcium Hypochlorite), 메타중아황산나트륨 (Sodium Metabisulfite), 메타중아황산칼륨 (Potassium Metabisulfite), 무수아황산 (Sulfur Dioxide), 산성아황산나트륨 (Sodium Bisulfite), 아황산나트륨 (Sodium Sulfite), 차아염소산나트륨 (Sodium Hypochlorite), 차아황산나트륨 (Sodium Hydrosulfite)	
착색료	동클로로필 (Copper Chlorophyll), 동클로로필린나트륨 (Sodium Copper Chlorophyllin), 동클로로필린칼륨 (Potassium Copper Chlorophyllin), 비타민B2 (Riboflavin), 비타민B2인산에스테르나트륨 (Riboflavin 5'-Phosphate Sodium), 삼산화철 (Iron Sesquioxide), 수용성안나토 (Annatto, Water-Soluble), 식용색소 녹색제3호 (Food Green No.3), 식용색소녹색제3호 알루미늄레이크 (Food Green No.3 Aluminium Lake), 식용색소적색제102호 (Food Red No.102), 식용색소적색제2호 (Food Red No.2), 식용색소적색제2호 알루미늄레이크 (Food Red No.2), 식용색소적색제3호 (Food Red No.3), 식용색소적색제40호 (Food Red No.40), 식용색소적색제40호 알루미늄레이크 (Food Red No.40 Aluminium Lake), 식용색소청색제1호 (Food Blue No.1), 식용색소청색제1호 알루미늄레이크 (Food Blue No.1 Aluminium Lake), 식용색소청색제2호 (Food Blue No.2), 식용색소청색제2호 알루미늄레이크 (Food Blue No.2 Aluminium Lake), 식용색소황색제4호 (Food Yellow No.4), 식용색소황색제4호 알루미늄레이크 (Food Yellow No.4 Aluminium Lake), 식용색소황색제5호 (Food Yellow No.5), 식용색소황색제5호 알루미늄레이크 (Food Yellow No.5 Aluminium Lake), β -아포-8'-카로티날 (β -Apo-8'-Carotenal), 이산화티타늄 (Titanium Dioxide), 철클로로필린나트륨 (Sodium Iron Chlorophyllin), β -카로틴 (β -Carotene), 카르민 (Carmine)	감색소 (Persimmon Color), 고량색소 (Kaoliang Color), 금박 (Gold Leaf), 김색소 (Laver Color), 락색소 (Lac Color), 마리 골드색소 (Tagetes Extract), 무궁화색소 (Hibiscus Color), 베리류색소 (Berries Color), 비트레드 (Beet Red), 사프란색소 (Saffron Color), 스피룰리나색소 (Spirulina Color), 시아너트 색소 (Shea Nut Color), 심황색소 (Turmeric Oleoresin), 안나토색소 (Annatto Extract), 알팔파추출색소 (Alfalfa Extract), 양파색소 (Onion Color), 오징어먹물색소 (Sepia Color), 자단향색소 (Sandalwood Red), 자주색고구마색소 (Purple Sweet Potato Color), 자주색옥수수색소 (Maize Morado Color), 자주색참마색소 (Purple Yam Color), 적무색소 (Red Radish Color), 적양배추색소 (Red Cabbage Color), 차즈기 색소 (Perilla Color), 치자적색소 (Gardenia Red), 치자청색소 (Gardenia Blue), 치자황색소 (Gardenia Yellow), 카라멜색소 (Caramel Color), 카카오색소 (Cacao Color), 코치닐추출색소 (Cochineal Extract), 클로로필 (Chlorophyll), 타마린드색소 (Tamarind Color), 토마토색소 (Tomato Color), 파프리카추출색소 (Oleoresin Paprika), 파피아색소 (Phaffia Color), 포도과즙색소 (Grape Juice Color), 포도과피색소 (Grape Skin Extract), 포도종자추출물 (Grape Seed Extract), 피칸너트색소 (Pecan Nut Color), 홍국색소 (Monascus Color), 홍국색소 (Monascus Color), 홍화황색소 (Carthamus Yellow)

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
영양강화제	<p>5'-구아닐산이나트륨 (Disodium 5'-Guanylate), 구연산망간 (Manganese Citrate), 구연산철 (Ferric Citrate), 구연산철암모늄 (Ferric Ammonium Citrate), 구연산칼슘 (Calcium Citrate), 글루콘산동 (Copper Gluconate), 글루콘산마그네슘 (Magnesium Gluconate), 글루콘산망간 (Manganese Gluconate), 글루콘산망간 (Manganese Gluconate), 글루콘산철 (Ferrous Gluconate), 글루콘산칼슘 (Calcium Gluconate), L-글루타민 (L-Glutamine), 글리세로인산칼륨 (Potassium Glycerophosphate), 글리세로인산칼슘 (Calcium Glycerophosphate), 글리신 (Glycine), 니코틴산 (Nicotinic Acid), 니코틴산아미드 (Nicotinamide), 디벤조일티아민 (Dibenzoyl Thiamine), 디벤조일티아민염산염 (Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride), L-라이신 (L-Lysine), L-라이신염산염 (L-Lysine Monohydrochloride), L-로이신 (L-Leucine), DL-메티오닌(DL-Methionine), L-메티오닌 (L-Methionine), 몰리브덴산나트륨 (Sodium Molybdate), 몰리브덴산암모늄 (Ammonium Molybdate), L-발린 (L-Valine), 분말비타민A (Dry Formed Vitamin A), 비오틴 (Biotin), 비타민B1나프탈린-1,5-디설포산염 (Thiamine Naphthalene-1,5-Disulfonate), 비타민B1라우릴황산염 (Thiamine Dilaurylsulfate), 비타민B1로단산염 (Thiamine Thiocyanate), 비타민B1염산염 (Thiamine Hydrochloride), 비타민B1질산염 (Thiamine Mononitrate), 비타민B2 (Riboflavin), 비타민B2인산에스테르나트륨 (Riboflavin 5'-Phosphate Sodium), 비타민B6염산염 (Pyridoxine hydrochloride), 비타민C (L-Ascorbic acid), 비타민D2 (Calciferol), 비타민D3 (Cholecalciferol), 비타민E (dl-α-Tocopherol), 비타민K1 (Phylloquinone), 산화마그네슘(Magnesium Oxide), 산화아연 (Zinc Oxide), 산화칼슘 (Calcium Oxide), L-세린 (L-Serine), 셀렌산나트륨 (Sodium Selenate), 수산화마그네슘 (Magnesium Hydroxide), 스테아린산마그네슘 (Magnesium Stearate), 스테아린산칼슘 (Calcium Stearate), L-시스테인염산염 (L-Cysteine Monohydrochloride), L-시스틴 (L-Cystine), 5'-시티딜산이나트륨 (Disodium 5'-Cytidylate), L-아르기닌 (L-Arginine), 아셀렌산나트륨 (Sodium Selenite), L-아스코르빈산나트륨 (Sodium L-Ascorbate), 아스코르빈산칼슘 (Calcium Ascorbate), L-아스파라긴 (L-Asparagine), L-아스파르트산 (L-Aspartic Acid), DL-알라닌 (DL-Alanine), L-알라닌 (L-Alanine), 염화마그네슘 (Magnesium Chloride), 염화망간 (Manganese Chloride), 염화제이철 (Ferric Chloride), 염화콜린 (Choline Chloride), 염화크롬 (Chromic Chloride), 엽산 (Folic Acid), 요오드칼륨 (Potassium Iodide), 용성비타민P (Methyl Hesperidin), 5'-우리딜산이나트륨 (Disodium 5'-Uridylate), 유성비타민A지방산 에스테르 (VitaminA in oil), 5'-이노신산이나트륨 (Disodium 5'-Inosinate, L-이소로이신 (L-Isoleucine), 인산철 (Ferric Phosphate), 전해철 (Iron, Electrolytic), 젓산철 (Ferrous Lactate), 젓산칼슘 (Calcium Lactate), 제삼인산마그네슘 (Magnesium Phosphate, Tribasic), 제삼인산칼슘 (Calcium Phosphate, Tribasic), 제이인산마그네슘 (Magnesium Phosphate, Dibasic), 제일인산칼슘 (Calcium Phosphate, Monobasic), 주석산수소콜린 (Choline Bitartrate), L-카르니틴 (L-Carnitine), 타우린 (Taurine), 탄산마그네슘 (Magnesium Carbonate), 탄산칼슘 (Calcium Carbonate), 테아닌 (L-Theanine), d-α-토코페릴아세테이트 (d-α-Tocopheryl Acetate), dl-α-토코페릴아세테이트 (dl-α-Tocopherol Acetate), d-α-토코페릴호박산 (d-α-Tocopheryl Acid Succinate), DL-트레오닌 (DL-Threonine), L-트레오닌 (L-Threonine), DL-트립토판 (DL-Tryptophan), L-트립토판 (L-Tryptophan), L-티로신 (L-Tyrosine), 판토텐산나트륨 (Sodium Pantothenate), 판토텐산칼슘 (Calcium Pantothenate), DL-페닐알라닌 (DL-Phenylalanine), L-페닐알라닌 (L-Phenylalanine), 푸마르산제일철 (Ferrous Fumarate), L-프로린 (L-Proline),</p>	<p>락토페린농축물 (Lactoferrin Concentrates), 뮤신 (Mucin), 비타민B12 (Cyanocobalamin), 5'-시티딜산 (5'-Cytidylic Acid), 5'-아데닐산 (5'-Adenylic Acid), 이노시톨 (Inositol), 이리단백 (Milt Protein), d-α-토코페롤 (d-α-Tocopherol Concentrate), d-토코페롤(혼합형) (d-Tocopherol Concentrate, Mixed), 헤스페리딘 (Hesperidin), 헴철 (Heme Iron), 효소처리헤스페리딘 (Enzymatically Modified Hesperidine)</p>

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
	피로인산제이철 (Ferric Pyrophosphate), 피로인산철나트륨 (Sodium Ferric Pyrophosphate), 환원철 (Iron, Reduced), 황산동 (Cupric Sulfate), 황산마그네슘 (Magnesium Sulfate), 황산망간 (Manganese Sulfate), 황산아연 (Zinc Sulfate), 황산 제일철 (Ferrous Sulfate), 황산칼슘 (Calcium Sulfate), L-히스티딘 (L-Histidine), L-히스티딘염산염 (L-Histidine Monohydro chloride)	
향미증진제	5'-구아닐산이나트륨 (Disodium 5'-Guanylate), L-글루타민산 (L-Glutamic Acid), L-글루타민산나트륨 (Monosodium L-Glutamate), L-글루타민산암모늄 (Monoammonium L-Glutamate), L-글루타민산칼륨 (Monopotassium L-Glutamate), 글리신 (Glycine), 5'-리보뉴클레오티드이나트륨 (Disodium 5'-Ribonucleotide, 5'-리보뉴클레오티드칼슘 (Calcium 5'-Ribonucleotide), 변성호프추출물 (Modified Hop Extract), 5'-시티딜산이나트륨 (Disodium 5'-Cytidylate), 염화칼륨 (Potassium Chloride), 5'-우리딜산이나트륨 (Disodium 5'-Uridylate), 5'-이노신산이나트륨 (Disodium 5'-Inosinate, 젖산나트륨 (Sodium Lactate), 젖산칼륨 (Potassium Lactate), 초산 (Acetic Acid), 호박산 (Succinic Acid), 호박산이나트륨 (Disodium Succinate)	나린진 (Naringin), 베타인 (Betaine), 5'-시티딜산 (5'-Cytidylic Acid), 5'-아데닐산 (5'-Adenylic Acid), 에리스리톨 (Erythritol), 카페인 (Caffeine), 탄닌산 (Tannic Acid), 향신료 올레오레진류 (Spice Oleoresins), 효모추출물 (Yeast Extract)
밀가루개량제	과산화벤조일(희석) (Diluted Benzoyl Peroxide), 과황산암모늄(Ammonium Persulfate), L-시스테인염산염 (L-Cysteine Monohydrochloride), 아조디카르보나미드 (Azodicarbonamide), 염소 (Chlorine), 이산화염소 (Chlorine Dioxide)	
겔형성제	염화칼륨 (Potassium Chloride)	젤라틴 (Gelatin)
습윤제	글리세린 (Glycerin), D-소르비톨 (D-Sorbitol), D-소르비톨액 (D-Sorbitol Solution), 폴리글리시톨시럽 (Polyglycolic Syrup), 폴리덱스트로스 (Polydextrose), 프로필렌글리콜 (Propylene Glycol)	에리스리톨 (Erythritol)
팽창제	글루코노-δ-락톤 (Glucono-δ-Lactone), 메타인산나트륨 (Sodium Metaphosphate), 메타인산칼륨 (Potassium Metaphosphate), DL-사과산 (DL-Malic Acid), DL-사과산나트륨 (Sodium DL-Malate), 산성피로인산나트륨 (Disodium Dihydrogen Pyrophosphate), 세스퀴탄산나트륨 (Sodium Sesquicarbonate), 아디핀산 (Adipic Acid), 염화암모늄 (Ammonium Chloride), 제삼인산나트륨 (Sodium Phosphate, Tribasic), 제삼인산마그네슘 (Magnesium Phosphate, Tribasic), 제삼인산칼륨 (Potassium Phosphate, Tribasic), 제삼인산칼슘 (Calcium Phosphate, Tribasic), 제이인산나트륨 (Sodium Phosphate, Dibasic), 제이인산마그네슘 (Magnesium Phosphate, Dibasic), 제이인산암모늄 (Ammonium Phosphate, Dibasic), 제일인산칼슘 (Calcium Phosphate, Monobasic), L-주석산수소칼륨 (Potassium L-Bitartrate), DL-주석산수소칼륨 (Potassium DL-Bitartrate), 탄산나트륨 (Sodium Carbonate), 탄산마그네슘 (Magnesium Carbonate), 탄산수소나트륨 (Sodium Bicarbonate), 탄산수소암모늄 (Ammonium Bicarbonate), 탄산수소칼륨 (Potassium Bicarbonate), 탄산암모늄 (Ammonium Carbonate), 탄산칼륨(무수) (Potassium Carbonate, Anhydrous), 탄산칼슘 (Calcium Carbonate), 폴리인산나트륨 (Sodium Polyphosphate, 폴리인산칼륨 (Potassium Polyphosphate), 피로인산나트륨 (Sodium Pyrophosphate), 피로인산칼륨 (Potassium Pyrophosphate), 황산알루미늄암모늄 (Aluminium Ammonium Sulfate), 황산알루미늄칼륨 (Aluminium Potassium Sulfate), 황산암모늄 (Ammonium Sulfate)	효모 (Yeast)

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
안정제	글리세린 (Glycerin), 락티톨 (Lactitol), D-말티톨 (D-Maltitol), 말티톨시럽 (Maltitol Syrup), 메틸셀룰로오스 (Methyl Cellulose), 메틸에틸셀룰로오스 (Methylethylcellulose), 변성전분 (Food Starch Modified), D-소르비톨 (D-Sorbitol), D-소르비톨액 (D-Sorbitol Solution), 알긴산나트륨 (Sodium Alginate), 알긴산암모늄 (Ammonium Alginate), 알긴산칼륨 (Potassium Alginate), 알긴산칼슘 (Calcium Alginate), 알긴산프로필렌글리콜 (Propylene Glycol Alginate), 에틸셀룰로오스 (Ethyl Cellulose), 옥시스테아린 (Oxystearin), 카르복시메틸셀룰로오스나트륨 (Sodium Carboxymethyl cellulose), 카르복시메틸셀룰로오스칼슘 (Calcium Carboxymethyl cellulose), 카르복시메틸스타치나트륨 (Sodium Carboxymethyl Starch), 카제인나트륨 (Sodium Caseinate), 폴리글리시톨시럽 (Polyglycolic Syrup), 폴리덱스트로스 (Polydextrose), 폴리아크릴산나트륨 (Sodium Polyacrylate), 프로필렌글리콜 (Propylene Glycol), 히드록시프로필 메틸셀룰로오스 (Hydroxypropylmethyl Cellulose), 히드록시프로필셀룰로오스 (Hydroxypropyl Cellulose)	가티검 (Gum Ghatti), 결정셀룰로오스 (Cellulose, Microcrystalline), 구아검 (Guar Gum), 글루코만난 (Glucomannan), 글루코사민 (Glucosamine), 담마검 (Dammar Gum), 덱스트란 (Dextran), 로커스트콩검 (Locust Bean Gum), 로커스트콩검 (Locust Bean Gum), 미소섬유 상셀룰로오스 (Microfibrillated Cellulose), 분말셀룰로오스 (Cellulose, Powdered), 사일리움씨드검 (Psyllium Seed Gum), 시클로덱스트린 (Cyclodextrin), 시클로덱스트린시럽 (Cyclodextrin Syrup), 아라비노갈락탄 (Arabino Galactan), 아라비아검 (Arabic Gum), 알긴산 (Alginic Acid), 잔탄검 (Xanthan Gum), 젤라틴 (Gelatin), 젤란검 (Gellan Gum), 카라기난 (Carrageenan), 카라야검 (Karaya Gum), 카제인 (Casein), 커드란 (Curdlan), 키토산 (Chitosan), 키틴 (Chitin), 타라검 (Tara Gum), 타마린드검 (Tamarind Gum), 트라가칸스검 (Tragacanth Gum), 퍼셀레란 (Furcelleran), 펙틴 (Pectin), 폴리감마글루탐산 (Poly-γ-Glutamic acid), 히알루론산 (Hyaluronic acid)
감미료	글리실리잔산이나트륨 (Disodium Glycyrrhizinate), 락티톨 (Lactitol), 만니톨 (D-Mannitol), D-말티톨 (D-Maltitol), 말티톨시럽 (Maltitol Syrup), 삭카린나트륨 (Sodium Saccharin), D-소르비톨 (D-Sorbitol), D-소르비톨액 (D-Sorbitol Solution), 수크랄로스 (Sucralose), 아세설팜칼륨 (Acesulfame Potassium), 아스파탐 (Aspartame), 이소말트 (Isomalt), 자일리톨 (Xylitol), 폴리글리시톨시럽 (Polyglycolic Syrup)	감초추출물 (Licorice Extract), D-리보오스 (D-Ribose), 스테비올배당체 (Steviol glycoside), 에리스리톨 (Erythritol), D-자일로오스 (D-Xylose), 토마틴 (Thaumatococcus), 효소처리스테비아 (Enzymatically Modified Stevia)
유화제	글루콘산나트륨 (Sodium Gluconate), 글리세린지방산에스테르 (Glycerin Esters of Fatty Acids), 라우릴황산나트륨 (Sodium Lauryl Sulfate), 소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Esters of Fatty Acids), 스테아린산마그네슘 (Magnesium Stearate), 스테아린산칼슘 (Calcium Stearate), 스테아릴젯산나트륨 (Sodium Stearoyl Lactylate), 스테아릴젯산칼슘 (Calcium Stearoyl Lactylate), 알긴산나트륨 (Sodium Alginate), 알긴산암모늄 (Ammonium Alginate), 알긴산칼륨 (Potassium Alginate), 알긴산칼슘 (Calcium Alginate), 알긴산프로필렌글리콜 (Propylene Glycol Alginate), 자당지방산에스테르 (Sucrose Esters of Fatty Acids), 젯산나트륨 (Sodium Lactate), 카제인나트륨 (Sodium Caseinate), 트리아세틴 (Triacetin), 폴리소르베이트20 (Polysorbate 20), 폴리소르베이트60 (Polysorbate 60), 폴리소르베이트65 (Polysorbate 65), 폴리소르베이트80 (Polysorbate 80), 프로필렌글리콜 (Propylene Glycol), 프로필렌글리콜지방산에스테르 (Propylene Glycol Esters of Fatty Acids)	레시틴 (Lecithin), 알긴산 (Alginic Acid), 유카추출물 (Yucca Extract), 젤라틴 (Gelatin), 카라기난 (Carrageenan), 카제인 (Casein), 칸델릴라왁스 (Candelilla Wax), 퀴라야추출물 (Quillaia Extract), 효소분해레시틴 (Enzymatically Decomposed Lecithin)
증점제	메틸셀룰로오스 (Methyl Cellulose), 메틸에틸셀룰로오스 (Methylethylcellulose), 변성전분 (Food Starch Modified), 아마이드펙틴 (Amidated Pectin), 알긴산나트륨 (Sodium Alginate), 알긴산암모늄 (Ammonium Alginate), 알긴산칼륨 (Potassium Alginate), 알긴산칼슘 (Calcium Alginate), 알긴산프로필렌글리콜 (Propylene Glycol Alginate), 에틸셀룰로오스 (Ethyl Cellulose), 카르복시메틸셀룰로오스나트륨 (Sodium Carboxymethyl cellulose), 카르복시메틸셀룰로오스칼슘 (Calcium Carboxymethyl cellulose), 카르복시메틸스타치나트륨 (Sodium Carboxymethyl Starch), 카제인나트륨 (Sodium Caseinate), 폴리아크릴산나트륨 (Sodium Polyacrylate), 히드록시프로필 메틸셀룰로오스 (Hydroxypropylmethyl Cellulose),	가티검 (Gum Ghatti), 결정셀룰로오스 (Cellulose, Microcrystalline), 구아검 (Guar Gum), 글루코만난 (Glucomannan), 글루코사민 (Glucosamine), 담마검 (Dammar Gum), 덱스트란 (Dextran), 미소섬유상셀룰로오스 (Microfibrillated Cellulose), 분말셀룰로오스 (Cellulose, Powdered), 사일리움씨드검 (Psyllium Seed Gum), 아라비노갈락탄 (Arabino Galactan), 아라비아검 (Arabic Gum), 알긴산 (Alginic Acid), 잔탄검 (Xanthan Gum), 젤란검 (Gellan Gum), 카라기난 (Carrageenan), 카라야검 (Karaya Gum),

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
	히드록시프로필셀룰로오스 (Hydroxypropyl Cellulose)	카제인 (Casein), 커드란 (Curdlan), 키토산 (Chitosan), 키틴 (Chitin), 타라검 (Tara Gum), 타마린드검 (Tamarind Gum), 트라가칸스검 (Tragacanth Gum), 퍼셀레란 (Furcelleran), 펙틴 (Pectin), 폴리감마글루탐산 (Poly- γ -Glutamic acid), 히알루론산 (Hyaluronic acid)
살균제	고도표백분 (Calcium Hypochlorite), 오존수 (Ozone Water), 이산화염소수 (Chlorine Dioxide), 차아염소산나트륨 (Sodium Hypochlorite), 차아염소산수 (Hypochlorous Acid Water)	
착향료	<p>개미산 (Formic acid), 개미산게라닐 (Geranyl Formate), 개미산시트로넬릴 (Citronellyl Formate), 개미산시트로넬릴 (Citronellyl Formate), 게라니올 (Geraniol), 계피산 (Cinnamic Acid), 계피산메틸 (Methyl Cinnamate), 계피산에틸 (Ethyl Cinnamate), 계피알데하이드 (Cinnamaldehyde), 계피알콜 (Cinnamyl Alcohol), 낙산 (Butyric Acid), 낙산부틸 (Butyl Butyrate), 낙산에틸 (Ethyl Butyrate), 낙산이소아밀 (Isoamyl Butyrate), γ-노나락톤 (γ-Nonalactone), 데카날 (Decanal), 데카논산에틸 (Ethyl Decanoate), 데카놀 (Decanol), 리나롤 (Linalool), 말톨 (Maltol), 메틸 β-나프틸케톤 (Methyl β-Naphthyl Ketone), N-메틸안트라닐산메틸 (Methyl N-Methylantranilate), dL-멘톨 (dL-Menthol), l-멘톨 (l-Menthol), 바닐린 (Vanillin), 벤즈알데하이드 (Benzaldehyde), 벤질알콜 (Benzyl Alcohol), 살리실산메틸 (Methyl Salicylate), 시클로헥산프로피온산알릴 (Allyl Cyclohexanepropionate), 시트랄 (Citral), 시트로넬랄 (Citronellal), 시트로넬롤 (Citronellol), 아니스알데하이드 (Anisaldehyde), α-아밀신남알데하이드 (α-Amylcinnamaldehyde), 아세트초산에틸 (Ethyl Acetoacetate), 아세트페논 (Acetophenone), 안트라닐산메틸 (Methyl Anthranilate), 에틸바닐린 (Ethyl Vanillin), 옥타논산에틸 (Ethyl Octanoate), 옥틸알데하이드 (Octyl Aldehyde), γ-운데카락톤 (γ-Undecalactone), 유게놀 (Eugenol), 유칼립투스 (Eucalyptol), 이소길초산에틸 (Ethyl Isovalerate), 이소길초산이소아밀 (Isoamyl Isovalerate), 이소유게놀 (Isoeugenol), 이소티오시안알릴 (Allyl Isothiocyanate), 이소프로필알콜 (Isopropyl Alcohol), α-이오논 (α-Ionone), β-이오논 (β-Ionone), 초산게라닐 (Geranyl Acetate), 초산리나릴 (Linalyl Acetate), 초산벤질 (Benzyl Acetate), 초산부틸 (Butyl Acetate), 초산시트로넬릴 (Citronellyl Acetate), 초산신나릴 (Cinnamyl Acetate), 초산에틸 (Ethyl Acetate), 초산이소아밀 (Isoamyl Acetate), 초산페닐에틸 (Phenylethyl Acetate), 카프로산알릴 (Allyl Caproate), 파라메틸아세트페논 (p-Methyl Acetophenone), 페닐초산에틸 (Ethyl Phenylacetate), 페닐초산이소부틸 (Isobutyl Phenylacetate), 프로피온산 (Propionic Acid), 프로피온산벤질 (Benzyl Propionate), 프로피온산에틸 (Ethyl Propionate), 프로피온산이소아밀 (Isoamyl Propionate), 피페로날 (Piperonal), 합성착향료 (Synthetic Flavoring Substances), 헥사논산에틸 (Ethyl Hexanoate), 헵타논산에틸 (Ethyl Heptanoate), 히드록시시트로넬랄 (Hydroxycitronellal), 히드록시시트로넬랄디메틸아세탈 (Hydroxycitronellal Dimethylacetal)</p>	스모크향 (Smoke Flavours), 천연착향료 (Natural Flavoring Substances)
보존료	<p>데히드로 초산나트륨 (Sodium Dehydroacetate), 메타중아황산나트륨 (Sodium Metabisulfite), 메타중아황산칼륨 (Potassium Metabisulfite), 무수아황산 (Sulfur Dioxide), 산성아황산나트륨 (Sodium Bisulfite), 소르빈산 (Sorbic Acid), 소르빈산칼륨 (Potassium Sorbate), 소르빈산칼슘 (Calcium Sorbate), 아질산나트륨 (Sodium Nitrite), 안식향산 (Benzoic Acid), 안식향산나트륨 (Sodium Benzoate), 안식향산칼륨 (Potassium Benzoate), 안식향산칼슘 (Calcium Benzoate), 질산나트륨 (Sodium</p>	<p>나타마이신 (Natamycin), 니신 (Nisin), 자몽종자추출물 (Grapefruit Seed Extract), 자일라나아제 (Xylanase), ϵ-폴리리신 (ϵ-Polylysine)</p>

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
	Nitrate), 질산칼륨 (Potassium Nitrate), 차아황산나트륨 (Sodium Hydrosulfite), 파라옥시안식향산메틸 (Methyl p-Hydroxy benzoate), 파라옥시안식향산메틸 (Methyl p-Hydroxy benzoate), 프로피온산 (Propionic Acid), 프로피온산나트륨 (Sodium Propionate), 프로피온산칼슘 (Calcium Propionate)	
피막제	몰포린지방산염 (Morpholine Salts of Fatty Acids), 올레인산나트륨 (Sodium Oleate), 초산비닐수지 (Polyvinyl Acetate), 폴리비닐알콜 (Polyvinyl Alcohol), 폴리비닐피롤리돈 (Polyvinyl pyrrolidone)	담마검 (Dammar Gum), 밀납 (Beeswax), 석유왁스 (Petroleum Wax), 셸락 (Shellac), 쌀겨왁스 (Rice Bran Wax), 유동파라핀 (Liquid Paraffin), 카나우바왁스 (Carnauba Wax), 칸델릴라왁스 (Candelilla Wax), 풀룰란 (Pullulan), 피마자유 (Castor Oil)
껌기초제	글리세린지방산에스테르 (Glycerin Esters of Fatty Acids), 소르비탄지방산에스테르 (Sorbitan Esters of Fatty Acids), 에스테르껌 (Ester Gum), 자당지방산에스테르 (Sucrose Esters of Fatty Acids), 초산비닐수지 (Polyvinyl Acetate), 탄산칼슘 (Calcium Carbonate), 트리아세틴 (Triacetin), 폴리부텐 (Polybutene), 폴리이소부틸렌 (Polyisobutylene)	로진 (Rosin), 석유왁스 (Petroleum Wax), 천연껌 (Masticatory Substances, Natural), 탈크 (Talc)
제조용제	과산화수소 (Hydrogen Peroxide), 메톡사이드나트륨 (Sodium Methoxide), 수산 (Oxalic Acid), 수산화나트륨 (Sodium Hydroxide), 수산화나트륨액 (Sodium Hydroxide Solution), 염산 (Hydrochloric Acid), 이온교환수지 (Ion Exchange Resin), 폴리비닐알콜 (Polyvinyl Alcohol), 황산 (Sulfuric Acid)	라우린산 (Lauric Acid), 미리스틴산 (Myristic Acid), 산소 (Oxygen), 수소 (Hydrogen), 스테아린산 (Stearic Acid), 올레인산 (Oleic Acid), 카프릭산 (Capric Acid), 카프릴산 (Caprylic Acid), 팔미트산 (Palmitic Acid)
여과보조제	규산마그네슘 (Magnesium Silicate), 규산칼슘 (Calcium Silicate), 메타규산나트륨 (Sodium Metasilicate), 이산화규소 (Silicon Dioxide)	규조토 (Diatomaceous Earth), 백토도 (Kaolin), 벤토나이트 (Bentonite), 산성백토 (Acid Clay), 탈크 (Talc), 퍼라이트 (Perlite), 활성탄 (Active Carbon)
두부응고제	글루코노-δ-락톤 (Glucono-δ-Lactone), 염화마그네슘 (Magnesium Chloride), 염화칼슘 (Calcium Chloride), 황산마그네슘 (Magnesium Sulfate), 황산칼슘 (Calcium Sulfate)	조제해수염화마그네슘 Crude Magnesium Chloride (Sea Water)
추출용제	메틸알콜 (Methyl Alcohol), 아세톤 (Acetone), 이소프로필알콜 (Isopropyl Alcohol)	헥산 (Hexane)
분사제충진가스	아산화질소 (Nitrous Oxide), 이산화탄소 (Carbon Dioxide)	질소 (Nitrogen)
발색제	아질산나트륨 (Sodium Nitrite), 질산나트륨 (Sodium Nitrate), 질산칼륨 (Potassium Nitrate)	
효소제		β-글루카나아제 (β-Glucanase), 글루코아밀라아제 (Glucoamylase), 글루코오스산화효소 (Glucose Oxidase), 글루코오스이성화효소 (Glucose Isomerase), α-글루코시다아제 (α-Glucosidase), 글루타미나아제 (Glutaminase), 텍스트라나아제 (Dextranase), 5'-디아미나아제 (5'-Deaminase), 디아스타아제 Diastase (Diastatic Power, DP), 락타아제 (Lactase), 리소짐 (Lysozyme), 리파아제 (Lipase), 말토게닉 아밀라아제 (Maltogenic Amylase), 말토티오리히드로라제 (Maltotriohydrolase), 베타글리코시다아제 (β-Glycosidase), 셀룰라아제 (Cellulase), α-아밀라아제 (α-Amylase), α-아세토락테이트 디카르복실라아제 (α-Acetolactate decarboxylase), 아스파라기나아제 (Asparaginase), 알파갈락토시다아제 (α-Galactosidase), 우레아제 (Urease), 우유응고효소 (Milk Clotting Enzyme), 인베르타아제 (Invertase),

종류	품목	
	화학적합성품	천연첨가물
		<p>중국, 카탈라아제 (Catalase), 키토사나아제 (Chitosanase), 탄나아제 (Tannase), 트랜스글루코시다아제 (Transglucosidase), 트랜스글루타미나아제 (Transglutaminase), 트립신 (Trypsin), 판크레아틴 (Pancreatin), 펙티나아제 (Pectinase), 펩신 (Pepsin), 포스포디에스테라아제 (Phosphodiesterase), 포스포리파아제 (Phospholipase), 풀루라나아제 (Pullulanase), 프로테아제 (Protease), 헤미셀룰라아제 (Hemicellulase), G4 생성효소 (Exomaltotetra hydrolase)</p>
효소활성화제		지베렐린산 (Gibberellic Acid)
표면처리제		탈크 (Talc)

