인도네시아 개요표

1. 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정

○ 관리기관 : 인도네시아 약물 및 식품의 규제기관

○ 관련규정

구분	규정명	비고
식품 첨가물 사용기준	식품첨가물에 관한 규정(No.033) PERATURAN KEPALA BPOM >> 2015년 11호, 12호, 13호, 14호, 15호	
	유제품에 비타민 K 사용 금지 PER KBPOM_NO.HK.00.06.1.0256 TH 2008_Tentang LARANGAN PENAMBAHAN_2008	
	식품 첨가물 최대 허용치에 관한 규정 (No. 4~25, 36~38)	
	감미료의 최대 허용치에 관한 규정 (No.4)	
	(개정) 혼합식품첨가물에 관한 규정 (No.8)	
유해물질 잔류허용 기준	식품 유해물질(미생물, 화학물질)의 최대 허용치에 관한 규정 (HK.00.06.1.52.4011)	
	(개정) 혼합식품첨가물에 관한 규정 (No.8) - 제2장 제4조 : 미생물 및 화학적 유해물질 관련 규정	링크[1]
	식품의 아플라톡신 최대한도 지정 <Decision No.HK.00.05.1.4057/2004>	
	식품의 미생물과 화학 오염 최대한도 규정 <Regulation No.HK.00.06.1.52.4011/2009>	
	식품의 방사성 오염 최대한도 규정 <Regulation No.1031/MENKES//V/2011>	
	식품의 멜라민 최대한도 규정 <Regulation No.034/MENKES/2012>	

2. DB 참고사항

○ 인도네시아의 경우 식품유형 분류관련 문서가 있으며 이에 따라 식품유형 매칭일람표를 작성하였다.

○ 식품첨가물의 정의

- 식품첨가물(Bahan Tambahan Pangan, BTP)이란 식품의 성질이나 형태에 영향을 주기 위해 식품에 첨가하는 성분이다.
- 식품에 사용되는 식품첨가물이 충족해야 하는 조건은 다음과 같다.

: 식품첨가물은 직접 섭취를 의미하지 않으며 또는 식품 원료로서 사용되는

1) 식약청 법률문서정보 네트워크 : http://jdih.pom.go.id/

것을 의미하지 않는다. 이러한 식품첨가물에는 영양가가 있거나 없을 수 있으며, 식품의 제조, 가공, 포장, 보관 또는 운송에서 기술적 목적으로 식품에 첨가한다. 식품첨가물은 영양가를 유지하거나 높이기 위해 식품에 첨가하는 성분이나 오염물질은 함유하지 않아야 한다.

○ 식품첨가물에 대한 보건부 규정은 식품첨가물의 정의 및 27개 첨가물 분류 등에 대해 규정하고 있으며, 26개의 식품첨가물 사용 기준에 대한 각 식약청 규정에서는 개별 식품첨가물의 사용 최대한도를 규정하고 있다.

○ 식품첨가물 규정에서 사용을 금지하고 있는 19개 물질 목록은 다음과 같다.

- Boric acid
- Salicylic acid and its salt
- Diethylpyrocarbonate (DEPC)
- Dulcin
- Formaldehyde
- Potassium bromate
- Potassium chlorate
- Chloramphenicol
- Brominated vegetable oils
- Nitrofurazone
- Dulcamara
- Cocaine
- Nitrobenzene
- Cinnamyl anthranilate
- Dihydrosafrole
- Tonka bean
- Calamus oil
- Tansy oil
- Sasafras oil

○ 유해물질의 정의

- 인도네시아의 유해물질 관련 규정은 오염물질을 '환경에서 유래했거나 식품 제조과정의 결과로서 의도하지 않게 식품에 들어있는 성분으로, 사람의 건강을 해치고, 손해를 입히며, 위협할 수 있는 생물학 및 화학적 오염물, 이물질의 형태를 가질 수 있다'고 정의한다. 3가지의 오염을 규정하며, 미생물 오염과 중금속 오염, 곰팡이 독소 및 화학적 오염에 대하여 종류와 식품에 사용 최대한도를 제정해 실시하고 있다.
- 생물학적 오염(Biological Contamination): 생물자원에서 유래한 식품의 오염으로 미생물 오염 또는 Protozoa와 Nematoda와 같은 다른 오염이 있다.
- 미생물 오염(Microbial Contamination): 사람의 건강에 손실을 끼치고 위협을 가할 수 있는 미생물로부터 유래한 식품 오염이다.
- 화학적 오염(Chemical Contamination): 사람의 건강에 손실을 끼치고 위협을 가할 수 있는 화학성분이나 화합물로부터 유래한 식품 오염물이며, 중금속 오염(비소, 카드뮴, 수은, 주석 납 등), 곰팡이 독소 오염(아플라톡신, 데옥시니발

레놀, 푸모니신, 오크라톡신 A, 파툴린 등), 항생제 오염, 술폰아미드 오염 또는 다른 화학 오염(벤조피렌, 다이옥신(2,3,7,8-TCDD), 1,3-디클로로프로판-2-올(1,3-DCP), 3-모노클로로프로판-1,2-디올(3-MCPD) 등)의 오염이다.