

일본 개요표

1. 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정

- 관리기관 : 후생노동성¹⁾
- 관련규정

구분	규정명	비고
식품 첨가물 사용기준	식품의 범위가이드 : 식품첨가물협회에서 발행한 식품유형분류에 의해 매칭표 작성	
	식품, 첨가물 등의 규격기준(후생성고시 제370호) : 食品、添加物等の規格基準 (厚生省告示第三百七十号)	-
	우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(후생성령 제52호) : 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令	링크 ²⁾
유해물질 잔류허용 기준	식품, 첨가물 등의 규격기준(후생성고시 제370호) : 食品、添加物等の規格基準 (厚生省告示第三百七十号)	-
	우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(후생성령 제52호) : 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令	-
	식품위생법시행규칙(후생성령 제 23호) : 食品衛生法施行規則 (厚生省令第二十三号)	링크 ³⁾
	: 후생성의 식품위생법시행규칙 전문	
	농림수산성이 우선적으로 리스크관리를 실행하는 대상으로 설정된 위해 요인에 대한 정보(農林水産省が優先的にリスク管理を行う対象に位置付 けている危害要因についての情報)	링크 ⁴⁾
	개별위해요인에 대한 대응(건강에 악영향을 미칠 가능성이 있는 화 학물질 :個別危害要因への対応 (健康に悪影響を及ぼす可能性のある化学物質)	링크 ⁵⁾
	유해미생물에 의한 식중독을 줄이기 위한 농림수산성의 대처(리스크 관리) :有害微生物による食中毒を減らすための農林水産省の取組 (リスク管理)	링크 ⁶⁾

2. DB 참고사항

- 식품첨가물의 정의
 - 식품의 제조 과정에 사용되거나 혹은 가공 . 보존 목적으로 식품에 첨가 . 호

¹⁾법규 검색사이트 : <http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/>

²⁾http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=horei&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=831

³⁾http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=horei&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=830

⁴⁾http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard-info.html

⁵⁾http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem.html

⁶⁾http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_microbio.html

화 . 침윤 및 기타의 방법으로 사용되는 물질이라고 식품위생법 제 4조 2항에서 정의하고 있으며 식품의 질 개선을 위한 감미료 (sugar substitute), 향료(flavor), 착색료 (food coloring) 등과 보존성을 좋게 하는 보존료 (preservative), 산화방지제 (antioxidant) 등이 주체이다.

- 유해물질의 정의

- 일본의 유해물질은 법률에 의하여 정해진 기준에 따라 관리되고 있다. 화학물질의 위험에 대한 국제적인 위험 분류 기준 및 표시 방법에 대한 체계 (Globally Harmonized System of Classification and Labelling of Chemicals, GHS)에서는 위험물, 독물, 극물, 분진, 발암성 등으로 분류하고 있다.