2022 식품위생 이론서 정오표

<table>
<tr><th>페이지</th><th>변경전</th><th>변경후</th></tr>
<tr><td>27</td><td>(2) 식품위생감시원의 자격 및 임명(법시행령 제16조)
1. 위생사, 식품기술사, 식품기사, 식품산업기사, 수산제조기술사, 수산제조기사 또는 ~</td><td>(2) 식품위생감시원의 자격 및 임명(법시행령 제16조)
1. 위생사, <u>식품제조기사(식품기술사 · 식품기사 · 식품산업기사 · 수산제조기술사 · 수산제조기사 및 수산제조산업기사를 말한다. 이하 같다)</u> 또는 ~</td></tr>
<tr><td>28</td><td>제3항 식품의약품안전처장(지방식품의약품안전청장을 포함한다), 시 · 도지사 또는 시장 · 군수 · 구청장은 제2항 요건에 해당하는 자만으로는 식품위생감시원의 인력 확보가 곤란하다고 인정될 경우에는 식품위생행정에 종사하는 자 중 소정의 교육을 2주 이상 받은 자에 대하여 ~</td><td>제3항 식품의약품안전처장(지방식품의약품안전청장을 포함한다), 시 · 도지사 또는 시장 · 군수 · 구청장은 제2항 <u>각 호의 요건에</u> 해당하는 <u>사람</u> 만으로는 식품위생감시원의 인력 확보가 곤란하다고 인정될 경우에는 식품위생행정에 종사하는 <u>사람</u> 중 소정의 교육을 2주 이상 받은 <u>사람</u>에 대하여 ~</td></tr>
<tr><td>29</td><td>(3) 등록하여야 하는 영업(법시행령 제26조의2)
제1항 ~「주세법」제3조의 제1호~</td><td>제1항 ~「주세법」<u>제2조의</u> 제1호~
<u>3. 제21조제9호의 공유주방 운영업</u></td></tr>
<tr><td>30</td><td>2.「식품산업진흥법」제19조의5에 따라 수산물가공업[어유(간유)가공업, ~</td><td>2.<u>「수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률」제16조에 따라 수산물가공업(수산동물유 가공업,</u> ~</td></tr>
<tr><td>32</td><td>법시행령 제27조(식품위생교육의 대상)
1 ~ 8.</td><td>1~8. 동일
<u>9. 제21조제9호의 공유주방 운영업자</u></td></tr>
<tr><td>37</td><td>㉡ 과태료 ~ ⇒ 300만원 이하의</td><td>㉡ 과태료 ~ ⇒ <u>500만원</u> 이하의</td></tr>
<tr><td>39</td><td>2. 나. 3) 수입축산물 중 지육[머리·내장·발을 제거한 도체]~
3. ~ 각인 또는 압인~

4. ~ 소인(燒印) ~</td><td>2. 나. 3) 지육(枝肉: 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 몸체)~
3. ~ 각인(刻印: 새김도장) 또는 압인(壓印: 찍힌 부분이 도드라져 나오거나 들어가도록 만든 도장) ~
4. ~ 소인(燒印: 열에 달구어 찍는 도장)</td></tr>
<tr><td>43</td><td>(1) 목적
~ 같은 법 시행규칙 제5조제3항, 제6조제4항에 따라 식품, 축산물, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 표시기준에 관한 사항 및 영양성분 표시대상 식품의 ~</td><td>(1) 목적
~ 같은 법 시행규칙 제5조제3항, <u>제5조의2</u> 및 제6조제4항에 따라 식품, 축산물, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 표시기준에 관한 사항, <u>소비자 안전을 위한 주의사항</u> 및 영양성분 표시대상 식품의 ~</td></tr>
<tr><td>44</td><td>자. “당류”라 함은 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.
하. “1일 영양성분 기준치”라 함은 소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량을 말한다.</td><td>자. “당류”라 함은 <u>「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」(이하 “규칙”이라 한다) 제6조제2항제4호에 따른 당류로서 당류 함량은</u> 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.
하. “1일 영양성분 기준치”라 함은 소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량을 <u>말하며, 이 경우 1일 영양성분 기준치는 규칙 제6조 관련 별표 5에 따른다.</u></td></tr>
<tr><td>48</td><td><table><tr><th>식품유형</th><th></th></tr><tr><td>~
차. 특수용도식품
카. 장류 중 메주 타. 조미식품
파. 조림식품 중 멸균하지 아니한 제품
하. 주류 중 탁주, 약주 거. 농산가공식품류
너. 식육가공품 및 포장육 더. 알가공품류
러. 유가공품 머. 수산가공식품류
버. 동물성가공식품류
서. 벌꿀 및 화분가공품류
어. 즉석식품류 저. 기타식품류
처. 식용란 커. 닭, 오리의 식육</td><td>유통 기한</td></tr><tr><td>~
자. 음료류 중 고체식품(다류에 한함) 및 멸균한 액상제품
카. 장류
타. 조미식품 중 식초 및 멸균한 카레(커리)제품
하. 주류 중 맥주
거. 농산가공식품류 중 전분•밀가루류</td><td>유통 기한 또는 품질 유지 기한</td></tr></table></td><td><table><tr><th>식품유형</th><th></th></tr><tr><td>~
차. 특수영양식품 카. 특수의료용도식품
타. 장류 중 메주 파. 조미식품
하. 조림식품 중 멸균하지 아니한 제품
거. 주류 중 탁주, 약주 너. 농산가공식품류
더. 식육가공품 및 포장육 러. 알가공품류
머. 유가공품 버. 수산가공식품류
서. 동물성가공식품류
어. 벌꿀 및 화분가공품류 중 로열젤리제품 및 화분가공식품
저. 즉석식품류 처. 기타식품류
커. 식용란 터. 닭, 오리의 식육</td><td>유통 기한</td></tr><tr><td>~
자. 음료류 중 고체식품(다류 및 커피에 한함) 및 멸균한 액상제품
타. 장류
파. 조미식품 중 식초 및 멸균한 카레(커리)제품
하. 절임류 및 조림류</td><td>유통 기한 또는 품질 유지 기한</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>머. 수산가공품류 중 젓갈류
서. 벌꿀 및 화분가공품류 중 벌꿀류</td><td>거. 주류 중 맥주
너. 농산가공식품류 중 전분•밀가루류
버. 수산가공품류 중 젓갈류</td></tr>
<tr><td>80</td><td>㉢ tryptophane의 분해 : tryptohanase의 작용~</td><td>㉢ tryptophane의 분해 : tryptophanase의 작용~</td></tr>
<tr><td>84</td><td>① 달걀 : 흑색변패(Proteus mealanovogenes) ~</td><td>① 달걀 : 흑색변패(Proteus <u>melanovogenes</u>) ~</td></tr>
<tr><td>124</td><td>(1) 연도별 식중독 발생현황
<table><tr><th>연도</th><th>발생건수(건)</th><th>환자수(명)</th><th>환자수/건(명)</th></tr><tr><td>2020</td><td>178</td><td>2,747</td><td>15.4</td></tr></table></td><td><table><tr><th>연도</th><th>발생건수(건)</th><th>환자수(명)</th><th>환자수/건(명)</th></tr><tr><td>2020</td><td>164</td><td>2,534</td><td>15.45</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>125</td><td>(2) 원인시설별 식중독 발생현황
<table><tr><th>연도</th><th>구분</th><th>학교</th><th>학교 외 집단급식</th><th>음식점</th><th>가정집</th><th>기타</th><th>불명</th><th>합계</th></tr><tr><td rowspan="2">2020</td><td>발생건수</td><td>14</td><td>33</td><td>103</td><td>2</td><td>24</td><td>0</td><td>178</td></tr><tr><td>환자수</td><td>448</td><td>1,086</td><td>827</td><td>5</td><td>381</td><td>0</td><td>2,747</td></tr><tr><td rowspan="2">합계</td><td>발생건수</td><td>364</td><td>229</td><td>1,711</td><td>56</td><td>447</td><td>184</td><td>2,991</td></tr><tr><td>환자수</td><td>23,598</td><td>7,407</td><td>16,129</td><td>233</td><td>13,185</td><td>2,153</td><td>62,705</td></tr></table></td><td><table><tr><th>연도</th><th>구분</th><th>학교</th><th>학교 외 집단급식</th><th>음식점</th><th>가정집</th><th>기타</th><th>불명</th><th>합계</th></tr><tr><td rowspan="2">2020</td><td>발생건수</td><td>13</td><td>25</td><td>108</td><td>3</td><td>15</td><td>0</td><td>164</td></tr><tr><td>환자수</td><td>401</td><td>1,043</td><td>797</td><td>13</td><td>280</td><td>0</td><td>2,534</td></tr><tr><td rowspan="2">합계</td><td>발생건수</td><td>361</td><td>221</td><td>1,716</td><td>57</td><td>438</td><td>184</td><td>2,977</td></tr><tr><td>환자수</td><td>23,551</td><td>7,364</td><td>16,099</td><td>241</td><td>13,084</td><td>2,153</td><td>62,492</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>125</td><td>(3) 월별 식중독 발생현황
<table><tr><th>연도</th><th>구분</th><th>1월</th><th>2월</th><th>3월</th><th>4월</th><th>5월</th><th>6월</th><th>7월</th><th>8월</th></tr><tr><td rowspan="2">2020</td><td>발생건수</td><td>28</td><td>8</td><td>3</td><td>8</td><td>4</td><td>17</td><td>30</td><td>19</td></tr><tr><td>환자수</td><td>228</td><td>67</td><td>117</td><td>112</td><td>16</td><td>453</td><td>603</td><td>239</td></tr><tr><td rowspan="2">합계</td><td>발생건수</td><td>187</td><td>132</td><td>198</td><td>248</td><td>282</td><td>315</td><td>297</td><td>343</td></tr><tr><td>환자수</td><td>1,883</td><td>1,532</td><td>4,729</td><td>4,945</td><td>6,575</td><td>6,695</td><td>5,154</td><td>11,686</td></tr></table><table><tr><th>연도</th><th>구분</th><th>9월</th><th>10월</th><th>11월</th><th>12월</th><th>합계</th></tr><tr><td rowspan="2">2020</td><td>발생건수</td><td>16</td><td>12</td><td>16</td><td>17</td><td>178</td></tr><tr><td>환자수</td><td>168</td><td>196</td><td>385</td><td>163</td><td>2,747</td></tr><tr><td rowspan="2">합계</td><td>발생건수</td><td>300</td><td>236</td><td>221</td><td>232</td><td>2,991</td></tr><tr><td>환자수</td><td>10,036</td><td>3,174</td><td>3,099</td><td>3,179</td><td>62,705</td></tr></table></td><td><table><tr><th>연도</th><th>구분</th><th>1월</th><th>2월</th><th>3월</th><th>4월</th><th>5월</th><th>6월</th><th>7월</th><th>8월</th></tr><tr><td rowspan="2">2020</td><td>발생건수</td><td>28</td><td>9</td><td>3</td><td>8</td><td>5</td><td>19</td><td>30</td><td>18</td></tr><tr><td>환자수</td><td>217</td><td>75</td><td>117</td><td>112</td><td>19</td><td>488</td><td>688</td><td>160</td></tr><tr><td rowspan="2">합계</td><td>발생건수</td><td>187</td><td>133</td><td>198</td><td>248</td><td>283</td><td>317</td><td>297</td><td>342</td></tr><tr><td>환자수</td><td>1,872</td><td>1,540</td><td>4,729</td><td>4,945</td><td>6,578</td><td>6,730</td><td>5,239</td><td>11,607</td></tr></table><table><tr><th>연도</th><th>구분</th><th>9월</th><th>10월</th><th>11월</th><th>12월</th><th>합계</th></tr><tr><td rowspan="2">2020</td><td>발생건수</td><td>16</td><td>11</td><td>10</td><td>7</td><td>164</td></tr><tr><td>환자수</td><td>157</td><td>171</td><td>252</td><td>78</td><td>2,534</td></tr><tr><td rowspan="2">합계</td><td>발생건수</td><td>300</td><td>235</td><td>215</td><td>222</td><td>2,977</td></tr><tr><td>환자수</td><td>10,025</td><td>3,149</td><td>2,966</td><td>3,122</td><td>62,492</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>126</td><td>원인물질별 발생건수
<table><tr><th>연도</th><th>병원성대장균</th><th>살모넬라</th><th>장염비브리오균</th><th>캠필로박터제주니</th><th>황색포도상구균</th><th>클로스트리디움퍼프린젠스</th><th>바실러스세레우스</th><th>기타세균</th></tr><tr><td>2020</td><td>15</td><td>17</td><td>2</td><td>13</td><td>0</td><td>7</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>합계</td><td>366</td><td>178</td><td>86</td><td>127</td><td>54</td><td>142</td><td>71</td><td>10</td></tr></table><table><tr><th>연도</th><th>노로바이러스</th><th>기타바이러스</th><th>원충</th><th>자연독</th><th>화학물질</th><th>불명</th><th>진행중</th><th>합계</th></tr><tr><td>2020</td><td>26</td><td>1</td><td>6</td><td>0</td><td>0</td><td>46</td><td>43</td><td>178</td></tr><tr><td>합계</td><td>458</td><td>24</td><td>184</td><td>15</td><td>0</td><td>1,233</td><td>43</td><td>2,991</td></tr></table></td><td><table><tr><th>연도</th><th>병원성대장균</th><th>살모넬라</th><th>장염비브리오균</th><th>캠필로박터제주니</th><th>황색포도상구균</th><th>클로스트리디움퍼프린젠스</th><th>바실러스세레우스</th><th>기타세균</th></tr><tr><td>2020</td><td>23</td><td>21</td><td>3</td><td>17</td><td>1</td><td>8</td><td>3</td><td>9</td></tr><tr><td>합계</td><td>374</td><td>182</td><td>87</td><td>131</td><td>55</td><td>143</td><td>73</td><td>0</td></tr></table><table><tr><th>연도</th><th>노로바이러스</th><th>기타바이러스</th><th>원충</th><th>자연독</th><th>화학물질</th><th>불명</th><th>진행중</th><th>합계</th></tr><tr><td>2020</td><td>29</td><td>1</td><td>10</td><td>0</td><td>0</td><td>48</td><td>0</td><td>164</td></tr><tr><td>합계</td><td>461</td><td>24</td><td>188</td><td>15</td><td>0</td><td>1,235</td><td>0</td><td>2,977</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>130</td><td>(2) 장염 Vibrio 식중독
② 원인균의 성상 및 특징
㉢ 생육조건
pH 범위 4.8~11</td><td>pH 범위 4.8~<u>9.6</u></td></tr>
<tr><td>131</td><td>〈참고〉 비브리오 패혈증
④ 특징
• 2000년 제3급 ~</td><td>• 2000년 제3군 ~</td></tr>
<tr><td>137</td><td>⑤ 예방법
㉢ ~ 식품제도 단계에서 ~</td><td>㉢ ~ 식품제<u>조</u> 단계에서 ~</td></tr>
<tr><td>139</td><td>ⓐ 발열 거의 없음, 메스꺼움, 구토, 복토, 수양성 설사 ~</td><td>ⓐ 발열 거의 없음, 메스꺼움, 구토, 복<u>통</u>, 수양성 설사 ~</td></tr>
<tr><td>163</td><td>ⓐ 식품 중 멜라민 기준
<table><tr><th>대상식품</th><th>기 준</th></tr><tr><td>• 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도등식품</td><td>불검출</td></tr></table></td><td><table><tr><th>대상식품</th><th>기 준</th></tr><tr><td>• 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 특수의료용도식품</td><td>불검출</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>164</td><td>㉡ ~ 마이야르반으을 통해서도 생성</td><td>㉡ ~ 마이야르반응을 통해서도 생성</td></tr>
<tr><td>166</td><td>③ 트랜스지방
㉠ 포화지방산의 ~</td><td>㉠ 불포화지방산의 ~</td></tr>
<tr><td>180</td><td><table><tr><th>유독성분</th><th>주요 증상 및 특징</th></tr><tr><td>ibotenic acid
muscimol</td><td>~ 향전신성 독성분 ~</td></tr><tr><td>illudin S
(lamoterol)</td><td>구토, 설사, 복통 등 위장장애</td></tr><tr><td>acromelic acid</td><td>손발 끝이 붉어지고 화상을 입은 것 같은 통증</td></tr></table></td><td><table><tr><th>유독성분</th><th>주요 증상 및 특징</th></tr><tr><td>ibotenic acid
muscimol</td><td>~ 향정신성 독성분 ~</td></tr><tr><td>illudin S
(lampterol)</td><td>구토, 설사, 복통 등 위장장애</td></tr><tr><td>achromelic acid</td><td>손발 끝이 붉어지고 화상을 입은 것 같은 통증</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>187</td><td>〈각종 독소의 독성비교〉<table><tr><th>독소</th><th>Source</th></tr><tr><td>Tetrodotoxin</td><td>~ 불가리사리류</td></tr></table></td><td><table><tr><th>독소</th><th>Source</th></tr><tr><td>Tetrodotoxin</td><td>~ 불가사리류</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>191</td><td>㉡ 아플라톡신 M1<table><tr><th></th><th>기준(μg/kg)</th></tr><tr><td>제조·가공 직전의 원유 및 우유류</td><td>0.50 이하</td></tr><tr><td>조제유류(영아용 조제유, 성장기용 조제유), 특수용도식품(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·아용 특수조제식품) 중 유성분 함유제품
유성분 함유제품(조제유류, 영아용 조제식, 장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아 특수조제식품에 한함)[시행일 : '22.1.1.]</td><td>0.025 이하
[분말제품의 경우 희석하여 섭취하는 형태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 기준적용]</td></tr></table></td><td><table><tr><th></th><th>기준(μg/kg)</th></tr><tr><td>제조·가공 직전의 원유 및 우유류</td><td>0.50 이하</td></tr><tr><td>유성분 함유제품(조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품에 한함)
(현재 기준)</td><td>0.025 이하
[분말제품의 경우 희석하여 섭취하는 형태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 기준적용]</td></tr></table>
〈22.4.1. 시행 예정〉<table><tr><th>대상식품</th><th>기 준(μg/kg)</th></tr><tr><td>원유</td><td rowspan="2">0.50 이하</td></tr><tr><td>우유류, 산양유</td></tr><tr><td>조제유류</td><td>0.025 이하*</td></tr><tr><td>영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식, 영·유아용 특수조제식품</td><td>0.025 이하*
(유성분 함유식품에 한함)</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>192</td><td>(3) Sterigmatocystin(간장독)
① 원인곰팡이 : Aspergillus versicoloa</td><td>① 원인곰팡이 : Aspergillus versicolor</td></tr>
<tr><td>205</td><td>22번의 보기 ③ ~ 제1군에 ~</td><td>③ ~ 제2급에 ~</td></tr>
<tr><td>325</td><td>• β-카로틴, 철클로로필린나트륨, 카라멜색소의 사용기준
1. 천연식품[식육류, 어패류(고래고기 포함) ~</td><td>1. 천연식품[식육류, 어패류 ~</td></tr>
<tr><td>373</td><td>(5) 유지
산가(AV) ~ triobarbituric acid가(TBA value)</td><td>~ thiobarbituric acid가(TBA value)</td></tr>
<tr><td>382</td><td>35번
①, ②, ③, ④ ADI = MNFL ~</td><td>①, ②, ③, ④ ADI = MNEL ~</td></tr>
<tr><td>393</td><td>• 신규교육훈련
- 다만, 안전관리인증기준~ 것으로 봄
• 정기교육훈련
- 정기교육훈련 개시일은 인증일로부터 1년이 경과된 시점을 기준으로 하거나 인증연도의 차기 연도를 기준으로 하여 실시</td><td>• 신규교육훈련
- 삭제
• 정기교육훈련
- 정기교육훈련 개시일은 영업 개시연도(자체안전관리인증기준을 작성·운영하는 영업자에 한한다) 또는 인증연도의 다음 연도를 기준으로 하여 실시</td></tr>
<tr><td>394</td><td>⑦ 식품안전관리인증기준적용업소의 인증요건 · 인증절차, 제5항에 따른 영업자 및 종업원에 대한 교육실시 기관, 교육훈련 방법 · 절차, 교육훈련비 및 제6항에 따른 기술적 · 경제적 지원에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.</td><td>⑦ 식품안전관리인증기준적용업소의 인증요건 · 인증절차 및 제6항에 따른 기술적 · 경제적 지원에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.</td></tr>
<tr><td>396</td><td>식품위생법 제101조(과태료)
제48조제9항(제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 자 : 1천만원 이하의 과태료 부과</td><td>제48조제9항(제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 자 : 500만원 이하의 과태료 부과</td></tr>
<tr><td>450</td><td>법시행령 [별표2]과태료의 부과기준
버. ~
서. ~</td><td>커. ~
터. ~</td></tr>
<tr><td>451</td><td>(2)
2항 법 제88조 제2항 제5호에서 ~</td><td>2항 법 제88조 제2항 제11호에서 ~</td></tr>
</table>