



식품의약품안전처



식품 중 유해오염물질 위해평가를 위한

식품 섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인

2018.4.



식품의약품안전처

식품의약품안전평가원

오염물질과

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭

식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	※ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 :)
	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
※ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서·안내서 구분	<input type="checkbox"/> 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정 사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용) <input type="checkbox"/> 예(※지침서) <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술 하는 것입니까? (민원인용) <input checked="" type="checkbox"/> 예(※안내서) <input type="checkbox"/> 아니오
기타 확인 사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까? <input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	※ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.
상기 사항에 대하여 확인하였음.	
2018년 4월 23일	
담당자 김수환 학 인(부서장) 강길진	

이 안내서는 식품 중 유해오염물질 위해평가를 위하여 『식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화』에 대하여 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식(“~하여야 한다” 등)에도 불구하고 민원인 여러분께서 반드시 준수하셔야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 본 안내서는 2018년 4월 23일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 식품의약품안전평가원 오염물질과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-4251

팩스번호: 043-719-4250

제·개정 이력

◎ 식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인 ◎

제·개정 번호	승인일자	주요내용
안내서-0859-01	2018. 04. 23.	식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인 제정

차 례

1. 식품별 섭취량 산출 표준화	1
가. 식품 기준규격 적용대상별, 식품품목 표준화	2
나. 표준화된 식품품목별 섭취량 산출	5
다. 섭취량 산출 표준화 결과	7
2. 식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화	43
가. 다소비(섭취)식품 및 다빈도 섭취식품 품목 도출	45
나. 식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화	45
다. 모니터링 품목 표준화 결과	47
3. 식품섭취량 산출 및 모니터링 품목 매뉴얼 활용방법	68
4. 기대효과	73
5. 자료의 업데이트	74
[참고자료] 전체 식품품목 소분류별 섭취량	75

◆ 추진배경

식품섭취량 산출시 표준화된 자료를 활용하여 정확한 섭취량을 산출하고, 섭취량에 근거한 모니터링 품목을 도출하여 **실제와 가장 근접한 유해물질 인체노출량을 평가하고자 함**

◆ 주요내용

- 식품유형(기준규격 적용)에 기반한 식품 섭취량 표준화
 - 국민건강영양조사 식품섭취량 품목과 식품공전상 식품품목을 고려한 식품별 표준 섭취량 산출(기준 적용과 연계)
- 섭취패턴(섭취량, 섭취빈도)을 고려한 모니터링 품목 도출

◆ 기대효과

- 국민건강영양조사 식품섭취량 품목과 식품공전상 식품품목의 연계를 통한 정확한 섭취량 제공으로 안전관리 적용성 증대
- 식품섭취량 산출 표준화를 통한 위해평가의 정확성과 모니터링 (오염도 조사)의 효율성 증대

기존 방식	개선 사항
<ul style="list-style-type: none"> - 국민건강영양조사 식품품목과 기준규격 (식품공전)에 따른 분류 : 연계해서 분석되어 있지 않아, 조사자별로 통일성이 없어 혼란 발생 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품섭취량(국민건강영양조사) 품목과 식품공전 분류 품목의 연계를 통한 섭취량 자료 표준화 분류체계 마련
<ul style="list-style-type: none"> - 모니터링 설계시 국민건강영양조사 식품품목 또는 유통식품 품목 등 여러 자료원을 중심으로 다소비 및 다빈도 식품을 도출 	<ul style="list-style-type: none"> - 모니터링 설계시 식품섭취량과 연계한 섭취 패턴 (섭취량 및 섭취 빈도)을 반영하여 대상식품 우선 순위 결정 - 섭취량 정보 활용한 노출량평가의 정밀성이 향상됨 - 다소비 및 다빈도 경향이 고려된 시나리오 적용을 통해 적은 품목으로 총섭취량과 근접한 고효율의 노출량평가 가능
<ul style="list-style-type: none"> - 섭취량 산출시 식품유형별, 단순가공식품 및 원재료 식품 배합 비율 미고려 - 가공식품의 경우, 실제 섭취 경향과 접근성 낮음 	<ul style="list-style-type: none"> - 단순가공식품 및 원재료 고품량 가공식품을 원재료 식품 섭취로 포함해 섭취량 산출 - 실제 섭취패턴과 유사하도록 섭취량 경향 보완
<ul style="list-style-type: none"> - 통계프로그램을 이용한 식품섭취량 산출 	<ul style="list-style-type: none"> - 구축된 식품섭취량 DB 제공으로 누구나 쉽게 결과 활용 가능

1. 식품별 섭취량 산출 표준화

- 식품의 기준규격 적용 대상별 식품품목(식품유형별, 원재료별)을 정하고 그에 따른 식품섭취량 산출 방식을 표준화

○ 식품 기준 규격 적용 대상별로 식품품목을 정하여 섭취량 산출

- 원재료식품과 가공식품으로 구분해 식품품목 도출

원재료식품 범위	가공식품 범위
일상에서 그대로 섭취되거나 원재료식품을 이용해 단순조리해서 섭취하게 되는 식품(본 자료의 경우 단일원재료의 90% 이상의 고함량 가공식품의 일부도 원재료식품으로 포함하여 산출함)	식품원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말함

○ 원재료식품의 섭취량 표준화 원칙

- 가공식품 중 단순 처리제품은 원재료식품으로 분류
: 자건(건조), 염건(염장), 냉동, 단순조리(찌기, 굽기 등), 분말 등

건조 및 형태 변형	단순조리 및 냉동	염장
꽃감, 감말랭이 → 감 난백, 난황, 달걀가루 → 달걀 무말랭이 → 무 고춧가루 → 고추 백미가루, 보리가루, 땅콩가루 등 → 쌀, 보리, 땅콩	찜, 굽기, 삶기, 데치기 볶기, 냉동 등 단순 물사용 및 열처리 조리법	주로 해조류 및 어류

- 단일원재료 고함량 가공식품의 섭취량 표준화 원칙
: 가공식품 중에서 한가지 원재료의 함량이 90% 이상인 식품은 가공 중 단일원재료 고함량 가공식품으로 분류하고, 식품 특성에 따라 원재료식품에 포함

○ 가공식품의 섭취량 표준화 원칙

- 단일원재료 고함량 가공식품 이외의 가공식품의 경우, 식품표시상에 표기(식품공전상 식품유형)된 분류로의 적용을 우선으로 함

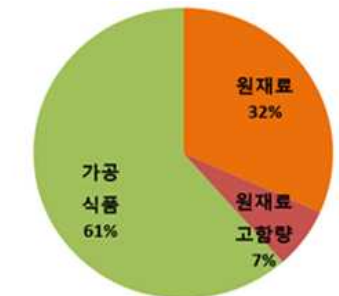
가. 식품 기준규격 적용대상별, 식품품목 표준화

① 국건영 식품품목과 식품공전(기준규격적용)상 식품품목과의 연계적용

- 국민건강영양조사 식품품목을 식품공전의 품목에 맞추어 분류별로 정리
- 1차코드 활용 섭취량 산출을 통해 기준규격 분류에 가장 근접한 섭취량 분류

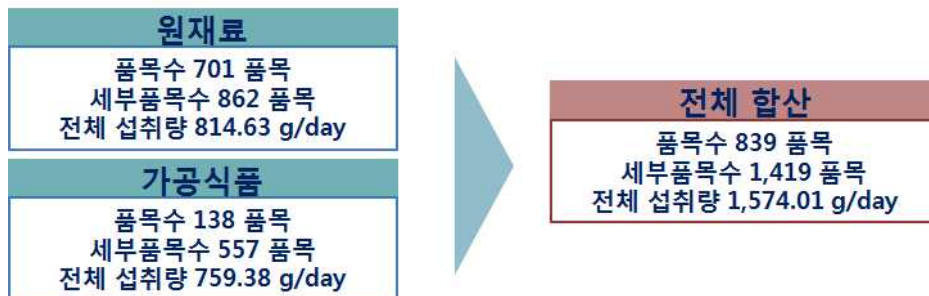
○ 국건영 식품섭취량 전제 세부식품데이터(1차코드) 수 : 5,120건

- 원재료식품 데이터수 : 1,620건(+고함량 348건)
(고함량 포함 원재료식품 데이터수 : 1,968건)
- 가공식품 데이터수 : 3,152건



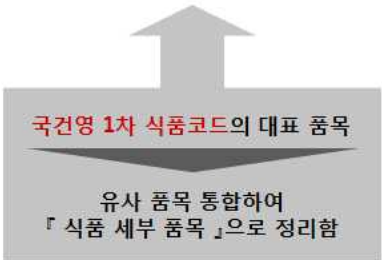
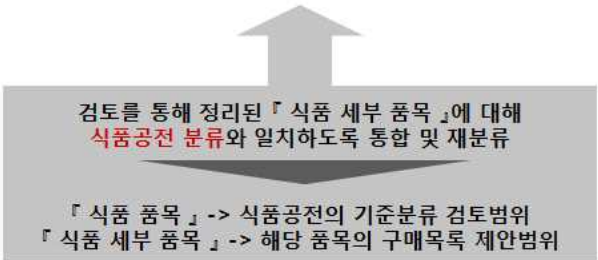
○ 식품 기준 및 규격 중심의 식품품목 표준화 목록

- 식품품목수 : 원재료식품 701품목 / 가공식품 138품목



- 기준규격 중심의 식품품목으로 연계한 결과 예시(곡류)

세분류	식품품목	식품 세부 품목	1차코드 식품품목
곡류	쌀	백미, 찰쌀, 현미 떡류(가래떡, 백설기, 찹편, 증편, 찰떡, 무지개떡) 즉석조리 및 전쌀(밥, 즉석밥, 누룽지, 전쌀) 곡류가공품(찰쌀가루, 백미가루, 현미가루) 국수(쌀국수) 과자(튀밥)	백미, 찰쌀, 현미 떡류(가래떡, 백설기, 찹편, 증편, 찰떡, 무지개떡) 즉석조리 및 전쌀(밥, 즉석밥, 누룽지, 전쌀) 곡류가공품(찰쌀가루, 백미가루, 현미가루) 국수(쌀국수) 과자(튀밥)
		밀	밀, 통밀
	밀	국수(밀국수, 칼국수, 국수, 쫄면) 파스타류(스파게티, 마카로니) 밀가루, 냉면	국수(밀국수, 칼국수, 국수, 쫄면) 파스타류(스파게티, 마카로니) 밀가루(중력밀가루, 통밀가루, 강력밀가루, 박력밀가루, 찰밀가루), 냉면
		보리	찰보리, 맥주보리, 겉보리, 겉보리(말액), 겉보리(활액), 쌀보리 보리가수, 보리국수
	잡곡	보리 보리가루, 보리국수	보리가수, 보리국수
		찰곡 즉석조리식품 (찰곡밥, 찰곡즉석밥)	찰곡 찰곡밥, 오곡밥
	옥수수	옥수수 옥수수통조림, 감냉이, 옥수수가루	단옥수수, 찰옥수수, 메옥수수 옥수수통조림, 감냉이, 옥수수가루
		메밀	메밀 메밀국수, 메밀가루
	귀리	귀리	겉귀리, 쌀귀리, 오토밀
	조	조	차조, 메조
	수수	수수 수수가루	수수, 찰수수 수수가루
		울무	울무
피	피	피	
호밀	호밀 호밀가루	통호밀 호밀가루	



- 식품코드 체계(제한점) 및 매뉴얼을 통한 개선점

〈기준규격 분류에 근접한 섭취량〉

1차 식품코드

가장 세분화된 코드로 식품명이나 제품명, 브랜드 등의 정보가 함께 포함된 식품 품목

2차 식품코드

수분함량 비율이 다른 경우 분류가 용이하도록 좀 더 세분화된 식품 품목

3차 식품코드

원재료가 유사한 식품을 중심으로 분류된 식품 품목

식품코드	식품명	2차식품코드	2차식품명	3차식품코드	3차식품명	환산계수
01204	멸살 가공(밥죽류), 누룽지	1204	누룽지	1173	백미	1.0866051
01208	멸살 가공(밥죽류), 현미, 미음	1208	미음	1173	백미	0.0577367
29116	밥(햇반(CJ))	1197	밥	1173	백미	0.8002309
17017	볶음밥, 새우볶음밥, 조리	17017	밥, 볶음밥/도밥	1173	백미	0.4468822
17177	초밥, 모듬초밥, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.4284066
01173	멸살, 백미, 생것	1173	백미	1173	백미	1
01182	멸살, 현미, 흑미, 생것	1173	백미	1173	백미	1.02194
01231	멸살 가공(과자류), 쌀맛강정	1173	백미	1173	백미	1.0969977
01232	멸살 가공(과자류), 튀밥	1173	백미	1173	백미	1.0900693
61164	이유식, 말미잘(보급포클) 애살유	18030	이유식	1173	백미	0.0577367

1차코드 적용한 섭취량 산출

기준 규격 분류에 가장 근접한 섭취량 분류

〈식품코드의 오류 저감〉

식품코드	식품명	2차식품코드	2차식품명	3차식품코드	3차식품명	환산계수
17170	죽, 면, 조리	17099	면만류조리	1029	국수	0.313063063
17172	죽, 면, 조리	17099	면만류조리	1029	국수	0.179054054
17184	죽, 면, 조리	17099	면만류조리	1029	국수	0.199204304
17185	죽, 면, 조리	17099	면만류조리	1029	국수	0.314189189
17137	삼각김밥, 고추장볶고기, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.467667436
17138	삼각김밥, 순살김밥, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.453810624
17139	삼각김밥, 참치마요네즈, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.461893764
17159	면발, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.599307159
17159	유부초밥, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.487297921
17176	초밥, 참어초밥, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.430716506
17177	초밥, 모듬초밥, 조리	17099	밥류조리	1173	백미	0.428406467
17164	죽, 계살죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.198614319
17165	죽, 개죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.163972206
17166	죽, 소고기버섯죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.202078522
17167	죽, 전복죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.203233256
17168	죽, 달죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.240184759
17169	죽, 호박죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.209542725
17145	순대, 조리	17099	순대	9118	순대	1
17107	달걀지, 조리	17099	구이류조리	9015	달고기	1.620815033
17150	간짜장구이, 조리	17099	구이류조리	11362	장어	1.486322188
17091	갈비탕, 조리	17099	국탕류조리	17091	소고기탕	1
17095	곰탕, 조리	17099	국탕류조리	17091	소고기탕	1
17104	꼬리곰탕, 조리	17099	국탕류조리	17091	소고기탕	1
17106	배경탕, 조리	17099	국탕류조리	17091	소고기탕	1

➢ 주기적으로 원시자료의 식품코드가 업데이트 되므로, 코드불일치의 완전한 해소에는 한계가 있음

➢ 일부 2차 또는 3차 식품코드에 오류가 있는 경우 발생
-> 1차코드의 사용을 통해 대부분 개선 가능

〈식품공전 목록과의 연계성 확보〉

3차 식품코드 - 820건

2차 식품코드 - 1,074건

1차 식품코드 - 5,120건

기준규격 분류체계와 불일치하는 경우 많음

재분류 과정을 통해서 기준규격 분류와 일치하는 839개 품목으로 도출

나. 표준화된 식품품목별 섭취량 산출

① 원재료식품과 가공식품으로 분류하여 식품섭취량 산출

- 국민건강영양조사(국건영) 가장 최근의 6기(2013~2015)결과 활용
: 국건영에서 2017년 업로드된(2017.1.6.) 영양조사 코드자료

- 식품 기준 규격 적용 대상별로 식품품목을 정하여 섭취량 산출
 - 원재료식품과 가공식품으로 구분해 식품품목 도출
- 원재료식품의 섭취량 표준화 원칙
 - 가공식품 중 단순 처리제품은 원재료식품으로 분류
: 자건(건조), 염건(염장), 냉동, 단순조리(찌기, 굽기 등), 분말 등
 - 단일원재료 고함량 가공식품의 섭취량 표준화 원칙
: 가공식품 중에서 한가지 원재료의 함량이 90% 이상인 식품은 가공 중 단일원재료 고함량 가공식품으로 분류하고, 식품 특성에 따라 원재료식품에 포함
- 가공식품의 섭취량 표준화 원칙
 - 단일원재료 고함량 가공식품 이외의 가공식품의 경우, 식품표시상에 표기(식품공전상 식품유형)된 분류로의 적용을 우선으로 함

② 식품의 수분함량을 고려한 섭취량 산출

- 섭취량은 수분함량 고려 여부에 따라 원상태와 수분보정된 상태로 구분할 수 있음
- 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량
- 수분보정 섭취량 : 대상식품의 원재료에 대해 원상태(또는 주로 유통되는 상태) 기준으로 생성한 환산계수를 곱한 값

- 원재료식품의 경우 원래 수분함량 기준으로 섭취량 적용(수분보정)
 - 유해물질 기준규격의 경우도 원래 상태에서 기준 적용
- 가공식품은 섭취형태의 수분함량을 기준으로 섭취량 적용(원상태)

※ 표준섭취량 산출결과의 예시

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량(g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태	수분보정	
1	곡류 (225.8)	쌀	185.29	원재료	167.74	백미	148.92	148.92	100%
						잡쌀	10.39	10.19	98%
						현미	8.43	8.48	101%
				가공 (고함량)	17.55	떡류 가래떡, 백설기, 절편, 증편, 질떡, 무지개떡	9.97	10.02	100%
						죽석조리 및 찌쌀 (밥, 죽석밥, 누룽지, 찌쌀)	6.87	3.57	52%
						곡류가공품 (잡쌀가루, 백미가루, 현미가루)	0.29	0.30	105%
						국수 (쌀국수)	0.28	0.28	99%
						과자 (튀밥)	0.13	0.14	109%

『식품섭취량 품목(모니터링 품목)』에 대해
각 품목별 섭취량 산출
품목에 포함된 원재료 고함량 가공식품 별도 분류 표기

『식품섭취량 세부품목』별 섭취량
원상태 및 수분보정 섭취량 모두 제공하여
특성에 맞게 적용할 수 있도록 함

다양한 분류별 섭취량 값을 제공하여 활용의 다양성 제고

- 평가방법 및 식품 특성에 따라 수분보정 필요 여부 달라짐
- 원상태 섭취량 중심으로 결과를 수록하였으며, 수분보정된 식품섭취량 별도 표기
- 원상태 섭취량과 수분보정 섭취량 모두 제시
 - : 두가지 특성의 섭취량을 모두 제공하고, 차이가 발생하는 식품을 선별할 수 있도록 함
- 수분보정 편차에 대한 검토 가능
 - : 품목별 섭취량에서 수분보정에 따른 섭취량 편차가 크게 발생하는 식품 품목 확인이 가능하므로, 평가시 활용에 용이

다. 섭취량 산출 표준화 결과

- 전체식품 : 식품 품목수 839건, 전체섭취량 1,574.01 g/day
 - 원재료식품 : 식품 품목수 701건, 전체섭취량 814.63 g/day
 - 가공식품 : 식품 품목수 138건, 전체섭취량 759.38 g/day
- 고함량 가공식품 회색 셀로 표기

〈원재료식품 섭취량〉

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)											
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)		
							원상태*	수분보정**			
1		쌀	185.29	원재료	167.74	백미	148.92	148.92	100%		
						찰쌀	10.39	10.19	98%		
						현미	8.43	8.48	101%		
				가공 (고함량)	17.55	떡류 (가래떡, 백설기, 절편, 증편, 찰떡, 무지개떡)	9.97	10.02	100%		
						즉석조리 및 찐쌀 (밥, 즉석밥, 누룽지, 찐쌀)	6.87	3.57	52%		
						곡류가공품 (찰쌀가루, 백미가루, 현미가루)	0.29	0.30	105%		
						국수 (쌀국수)	0.28	0.28	99%		
과자 (튀밥)	0.13	0.14	109%								
2	곡류 (225.80)	밀	26.35	원재료	0.01	밀	0.01	0.01	101%		
						국수(밀국수, 칼국수, 국수, 쫄면)	16.27	12.00	74%		
				가공 (고함량)	26.34	밀가루	5.38	5.40	100%		
						냉면	3.33	2.68	80%		
						파스타류(스파게티, 마카로니)	1.36	1.16	85%		
3		보리	4.23	원재료	4.23	보리	4.23	4.24	100%		
						가공 (고함량)	4.2.E-03	보리가루	4.2.E-03	4.0.E-03	95%
								보리국수	0.00	0.00	-
4		옥수수	3.07	원재료	2.55	옥수수	2.55	2.47	97%		
						가공 (고함량)	0.52	옥수수통조림	0.47	0.31	65%
				강냉이	0.05			0.13	271%		
				옥수수가루	4.8.E-04	1.2.E-03	243%				
5		메밀	1.03	원재료	1.03	메밀	0.01	0.01	100%		
						가공 (고함량)	1.02	메밀국수	1.02	1.02	100%
								메밀가루	0.01	0.01	97%
6		귀리	0.75	원재료	0.75	0.75	100%				
7		조	0.68	원재료	0.68	0.69	101%				
8		수수	0.53	원재료	0.53	수수	0.52	0.53	101%		
						가공 (고함량)	1.8.E-03	수수가루	1.8.E-03	1.9.E-03	105%
9		울무	0.11	원재료	0.11	0.11	100%				

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)										
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
							원상태*	수분보정**		
10		피	0.00	원재료	0.00	피	0.00	0.00	-	
11		호밀	0.00	원재료	0.00	호밀	0.00	0.00	-	
				가공 (고함량)	0.00	호밀가루	0.00	0.00	-	
12		잡곡***	3.76	원재료	2.34	잡곡	2.34	2.32	99%	
				가공 (고함량)	1.42	즉석조리식품 (잡곡밥, 잡곡즉석밥)	1.42	0.68	48%	
13		감자	17.00	원재료	17.00	감자	17.00	17.29	102%	
				가공 (고함량)	0.00	냉동감자	0.00	0.00	-	
14	서류 (33.61)	고구마	16.03	원재료	16.02	고구마	16.02	16.07	100%	
				가공 (고함량)	3.1.E-03	고구마(조림)	3.1.E-03	3.0.E-03	98%	
15		마	0.38	원재료	0.38	마	0.38	0.38	101%	
16		토란	0.18	원재료	0.18	토란	0.18	0.15	85%	
17		돼지감자	0.03	원재료	0.03	돼지감자	0.03	0.03	100%	
18		아피오스감자	0.00	원재료	0.00	아피오스감자	0.00	0.00	-	
					원재료	3.26	대두	3.26	3.15	97%
					가공 (고함량)	1.00	청국장	0.82	0.82	100%
19	두류 (6.22)	대두	4.25			낫또	0.10	0.39	138%	
						콩가루	0.06	0.14	636%	
						청국장가루	0.02	0.05	326%	
20						팥	0.73	원재료	0.73	팥
21		강낭콩	0.49	원재료	0.49	강낭콩	0.49	0.51	103%	
22		완두콩	0.28	원재료	0.28	완두콩	0.28	0.30	108%	
23		참두	0.12	원재료	0.12	참두	0.12	0.11	94%	
24		녹두	0.11	원재료	0.11	녹두	0.11	0.11	99%	
					원재료	0.11	동부	0.11	0.12	111%
25		동부	0.11		가공 (고함량)	0.00	동부통조림	0.00	0.00	-
26		쥐눈이콩	0.11	원재료	0.11	쥐눈이콩	0.11	0.11	100%	
27		밤콩	0.02	원재료	0.02	밤콩	0.02	0.02	98%	
28		작두콩	0.01	원재료	0.01	작두콩	0.01	0.01	159%	
					원재료	9.7.E-04	녹색완두콩	9.7.E-04	9.7.E-04	100%
29		녹색완두콩	1.9.E-03		가공 (고함량)	9.6.E-04	완두콩통조림	9.6.E-04	1.0.E-03	107%
30		라이마콩	0.00	원재료	0.00	라이마콩	0.00	0.00	-	
				원재료	1.89	밤	1.89	1.50	79%	
31	명콩 또는 견과류 (3.93)	밤	1.89			밤통조림	0.00	0.00	-	
		땅콩	0.97				땅콩	0.90	0.84	94%
							땅콩(조미)	0.07	0.07	102%
							땅콩가루	4.7.E-03	4.7.E-03	100%
		아몬드	0.56				아몬드	0.50	0.50	100%
						아몬드(가공)	0.05	0.06	104%	
34		호두	0.26	원재료	0.26	호두	0.26	0.26	100%	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
35		잣	0.07	원재료	0.07	잣	0.07	0.07	100%
36		캐슈넛	0.07	가공 (고함량)	0.07	캐슈넛(가공)	0.07	0.07	100%
37		은행	0.06	원재료	0.06	은행	0.06	0.06	100%
38		도토리	0.03	원재료	3.8.E-03	도토리	3.8.E-03	3.8.E-03	100%
				가공 (고함량)	0.03	도토리가루	0.03	0.03	104%
						도토리국수	0.00	0.00	-
39		피스타치오넛	0.01	원재료	0.01	피스타치오넛	0.01	0.01	100%
				가공 (고함량)	2.0.E-03	피스타치오넛(조미)	2.0.E-03	2.0.E-03	102%
40		마카다미아	0.01	원재료	0.00	마카다미아	0.00	0.00	-
				가공 (고함량)	0.01	마카다미아(조미)	0.01	0.01	100%
41		피칸	3.7.E-03	원재료	3.7.E-03	피칸	3.7.E-03	3.7.E-03	100%
				가공 (고함량)	3.9.E-05	피칸(조미)	3.9.E-05	4.0.E-05	102%
42		개암	2.4.E-03	원재료	2.4.E-03	개암	2.4.E-03	2.5.E-03	103%
43		브라질너트	0.00	원재료	0.00	브라질너트	0.00	0.00	-
44	깨	1.07	원재료	0.99	깨	0.99	0.99	100%	
			가공 (고함량)	0.08	깨소금	0.08	0.08	100%	
45	올리브	0.16	원재료	0.00	올리브	0.00	0.00	-	
			가공 (고함량)	0.16	올리브피클	0.16	0.15	94%	
46	해바라기씨	0.05	원재료	0.05	해바라기씨	0.05	0.05	101%	
			가공 (고함량)	6.3.E-04	해바라기씨(조미)	6.3.E-04	6.4.E-04	101%	
47	호박씨	0.03	원재료	0.03	호박씨	0.03	0.03	100%	
			가공 (고함량)	0.00	호박씨(조미)	0.00	0.00	-	
48	연씨	8.4.E-05	원재료	8.4.E-05	연씨	8.4.E-05	8.4.E-05	100%	
			가공 (고함량)	0.00	연씨(조미)	0.00	0.00	-	
49	수박씨	3.8.E-05	원재료	3.8.E-05	수박씨	3.8.E-05	3.8.E-05	100%	
			가공 (고함량)	0.00	수박씨(조미)	0.00	0.00	-	
50	삼씨	0.00	원재료	0.00	삼씨	0.00	0.00	-	
51	음료 및 감미 종실류 (3.9.E-05)	커피원두	3.9.E-05	원재료	3.9.E-05	커피원두	3.9.E-05	3.9.E-05	99%
52	인과류 (74.99)	사과	원재료	48.56	사과	48.56	48.59	100%	
			가공 (고함량)	0.00	사과통조림	0.00	0.00	-	
53	감	14.51	원재료	14.51	감	15.07	18.50	123%	
54	배	11.16	원재료	11.16	배	11.16	11.16	100%	
			가공 (고함량)	0.00	배통조림	0.00	0.00	-	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
55		석류	0.20	원재료	0.20	석류	0.20	0.20	100%
56		비파	1.2.E-03	원재료	1.2.E-03	비파	1.2.E-03	1.2.E-03	100%
57		모과	0.00	원재료	0.00	모과	0.00	0.00	-
58	감귤류 (28.19)	귤	21.96	원재료	21.87	귤	21.87	22.17	101%
59				가공 (고함량)	0.09	귤통조림	0.09	0.15	158%
60		오렌지	5.68	원재료	5.68	오렌지	5.68	5.69	100%
61		자몽	0.45	원재료	0.45	자몽	0.45	0.45	100%
62		레몬	0.05	원재료	0.05	레몬	0.05	0.05	100%
63		금귤	0.04	원재료	0.04	금귤	0.04	0.04	100%
64		라임	0.01	원재료	0.01	라임	0.01	0.01	100%
65		유자	0.00	원재료	0.00	유자	0.00	0.00	-
66		복숭아	9.38	원재료	9.00	복숭아	9.00	9.71	108%
67		가공 (고함량)		0.38	복숭아통조림	0.38	0.61	160%	
68	자두	1.58	원재료	1.58	자두	1.58	1.72	109%	
69	대추	0.24	원재료	0.24	대추	0.24	0.50	208%	
70	핵과류 (11.61)	버찌	0.20	원재료	0.20	버찌	0.20	0.22	106%
71				가공 (고함량)	0.00	버찌통조림	0.00	0.00	-
72		매실	0.10	원재료	2.9.E-03	매실	2.9.E-03	2.9.E-03	100%
73				가공 (고함량)	0.10	매실절임	0.10	0.34	329%
74		살구	0.06	원재료	0.06	살구	0.06	0.06	100%
75				가공 (고함량)	0.00	살구통조림	0.00	0.00	-
76		앵두	0.03	원재료	0.03	앵두	0.03	0.03	100%
77		오미자	3.0.E-03	원재료	3.0.E-03	오미자	3.0.E-03	0.01	456%
78	산수유	4.6.E-05	원재료	4.6.E-05	산수유	4.6.E-05	4.6.E-05	100%	
79	장과류 (17.05)	포도	11.49	원재료	11.49	포도	11.49	13.85	121%
80				가공 (고함량)	0.00	포도통조림	0.00	0.00	-
81		블루베리	0.66	원재료	0.66	블루베리	0.66	0.63	96%
82				가공 (고함량)	7.8.E-04	블루베리통조림	7.8.E-04	1.1.E-03	147%
83		무화과	0.28	원재료	0.28	무화과	0.28	0.31	114%
84				가공 (고함량)	0.01	무화과통조림	0.01	0.01	132%
85		오디	0.09	원재료	0.09	오디	0.09	0.09	99%
86		산딸기	0.08	원재료	0.08	산딸기	0.08	0.08	100%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
85	열대과일류 (12.39)	복분자	0.05	원재료	0.05	복분자	0.05	0.05	100%
86		크랜베리	0.01	원재료	0.01	크랜베리	0.01	0.01	100%
87		머루	0.01	원재료	0.01	머루	0.01	0.01	100%
88		블랙베리	2.2.E-03	원재료	2.2.E-03	블랙베리	2.2.E-03	1.8.E-03	80%
89		엘더베리	0.00	원재료	0.00	엘더베리	0.00	0.00	-
90		으름	0.00	원재료	0.00	으름	0.00	0.00	-
91		바나나	9.87	원재료	9.87	바나나	9.87	9.98	101%
92		키위	1.09	원재료	1.09	키위	1.09	1.09	100%
93		파인애플	1.05	원재료	0.96	파인애플	0.96	0.96	100%
			가공 (고함량)	0.09	파인애플통조림	0.09	0.10	112%	
94	망고	0.25	원재료	0.25	망고	0.25	0.25	100%	
95	리치	0.08	원재료	0.08	리치	0.08	0.08	100%	
96	아보카도	0.02	원재료	0.02	아보카도	0.02	0.02	100%	
97	파파야	0.01	원재료	0.01	파파야	0.01	0.01	100%	
98	다래	0.01	원재료	0.01	다래	0.01	0.01	100%	
99	웅과	0.01	원재료	0.01	웅과	0.01	0.01	100%	
100	코코넛	2.7.E-03	원재료	1.1.E-03	코코넛	1.1.E-03	1.1.E-03	100%	
			가공 (고함량)	1.6.E-03	코코넛가루	1.6.E-03	1.6.E-03	101%	
101	대추야자	1.8.E-03	원재료	1.8.E-03	대추야자	1.8.E-03	1.8.E-03	100%	
102	구아바	0.00	원재료	0.00	구아바	0.00	0.00	-	
103	두리안	0.00	원재료	0.00	두리안	0.00	0.00	-	
104	롱간스	0.00	원재료	0.00	롱간스	0.00	0.00	-	
105	아떼모야	0.00	원재료	0.00	아떼모야	0.00	0.00	-	
106	결구 엽채류 (17.17)	양배추	9.29	원재료	9.29	양배추	9.29	9.94	107%
				원재료	6.81	배추	6.81	7.33	108%
107		배추	6.85	가공 (고함량)	0.04	절임배추	0.04	0.08	203%
108		브로콜리	1.01	원재료	1.01	브로콜리	1.01	0.99	98%
			가공 (고함량)	9.5.E-04	브로콜리가루	9.5.E-04	0.01	837%	
109	꽃양배추	0.02	원재료	0.02	꽃양배추	0.02	0.02	95%	
110	엽채류 (28.44)	상추	7.59	원재료	7.59	상추	7.59	7.50	99%
111		시금치	7.07	원재료	7.07	시금치	7.07	6.84	97%
				원재료	3.64	무청	3.64	4.85	133%
112		무청	3.64	가공 (고함량)	0.00	무청절임	0.00	0.00	-
				원재료	1.37	깻잎	1.37	1.34	98%
113		깻잎	2.07	가공 (고함량)	0.69	깻잎장아찌	0.69	1.66	239%
114	취나물	1.70	원재료	1.70	취나물	1.70	1.97	116%	
115	양상추	1.32	원재료	1.32	양상추	1.32	1.33	100%	
116	엇갈이배추	0.58	원재료	0.58	엇갈이배추	0.58	0.58	100%	
117	썩갓	0.55	원재료	0.55	썩갓	0.55	0.54	99%	
118	아욱	0.48	원재료	0.48	아욱	0.48	0.48	99%	
119	냉이	0.43	원재료	0.43	냉이	0.43	0.45	106%	
120	머위	0.36	원재료	0.36	머위	0.36	0.28	77%	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
121		열무	0.34	원재료	0.34	열무	0.34	0.36	107%
122		봄동	0.29	원재료	0.29	봄동	0.29	0.50	169%
123		고춧잎	0.27	원재료	0.27	고춧잎	0.27	0.23	86%
124		비름	0.24	원재료	0.24	비름	0.24	0.24	99%
125		치커리	0.22	원재료	0.22	치커리	0.22	0.23	104%
126		유채	0.17	원재료	0.17	유채	0.17	0.22	131%
127		근대	0.17	원재료	0.17	근대	0.17	0.18	108%
128		호박잎	0.16	원재료	0.16	호박잎	0.16	0.16	103%
129		참나물	0.15	원재료	0.15	참나물	0.15	0.27	183%
130		쑥	0.12	원재료	0.12	쑥	0.12	0.11	96%
				가공 (고함량)	0.00	쑥차가루	0.00	0.00	-
131		돌나물	0.09	원재료	0.09	돌나물	0.09	0.09	100%
132		민들레	0.06	원재료	0.06	민들레	0.06	0.05	97%
133		곤드레	0.05	원재료	0.05	곤드레	0.05	0.05	100%
134		깨나물	0.04	원재료	0.04	깨나물	0.04	0.04	92%
135		겨자잎	0.04	원재료	0.04	겨자잎	0.04	0.04	100%
136		청경채	0.04	원재료	0.04	청경채	0.04	0.04	100%
137		씀바귀	0.03	원재료	0.03	씀바귀	0.03	0.03	91%
138		케일	0.03	원재료	0.03	케일	0.03	0.02	96%
139		콩잎	0.03	원재료	4.1.E-05	콩잎	4.1.E-05	4.1.E-05	100%
				가공 (고함량)	0.03	콩잎장아찌	0.03	0.08	286%
140		곰취	0.02	원재료	0.02	곰취	0.02	0.03	149%
141		쌈추	0.02	원재료	0.02	쌈추	0.02	0.02	100%
142		고들빼기	0.01	원재료	0.01	고들빼기	0.01	0.01	100%
143		비트잎	0.01	원재료	0.01	비트잎	0.01	0.01	94%
144		갓	0.01	원재료	0.01	갓	0.01	0.01	100%
145		비타민채	0.01	원재료	0.01	비타민채	0.01	0.01	100%
146		아주까리	0.01	원재료	0.01	아주까리	0.01	0.01	100%
147		원추리	0.01	원재료	0.01	원추리	0.01	0.01	100%
148		산선초 (명일엽)	0.01	원재료	0.01	산선초(명일엽)	0.01	0.01	100%
149		봉잎	4.6.E-03	가공 (고함량)	4.6.E-03	봉잎가루	4.6.E-03	4.6.E-03	100%
150		부지깽이	2.0.E-03	원재료	2.0.E-03	부지깽이	2.0.E-03	2.0.E-03	100%
151		파슬리	1.8.E-03	원재료	3.3.E-04	파슬리	3.3.E-04	3.3.E-04	100%
				가공 (고함량)	1.4.E-03	파슬리건조	1.4.E-03	1.4.E-03	100%
152		당귀잎	1.7.E-03	원재료	1.7.E-03	당귀잎	1.7.E-03	1.6.E-03	95%
153		보리순	3.0.E-04	원재료	1.6.E-04	보리순	1.6.E-04	1.6.E-04	100%
				가공 (고함량)	1.4.E-04	보리순가루	1.4.E-04	1.8.E-03	1,290%
154		산마늘	1.5.E-04	원재료	1.5.E-04	산마늘	1.5.E-04	1.5.E-04	100%
155		고구마잎	0.00	원재료	0.00	고구마잎	0.00	0.00	-
156		고추냉이잎	0.00	원재료	0.00	고추냉이잎	0.00	0.00	-
157		뉴그린	0.00	원재료	0.00	뉴그린	0.00	0.00	-
158		등글레잎	0.00	원재료	0.00	등글레잎	0.00	0.00	-
159		쑥부쟁이	0.00	원재료	0.00	쑥부쟁이	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)										
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
							원상태*	수분보정**		
160		엿경귀	0.00	원재료	0.00	엿경귀	0.00	0.00	-	
161		열대비름	0.00	원재료	0.00	열대비름	0.00	0.00	-	
162		파드득나물	0.00	원재료	0.00	파드득나물	0.00	0.00	-	
163		대파	11.23	원재료	11.23	대파	11.23	11.75	105%	
164		콩나물	10.25	원재료	10.25	콩나물	10.25	9.88	96%	
				가공 (고함량)	0.00	콩나물가루	0.00	0.00	-	
165		부추	3.34	원재료	3.34	부추	3.34	3.34	100%	
166		고사리	2.45	원재료	2.45	고사리	2.45	2.84	116%	
167		숙주나물	1.33	원재료	1.33	숙주나물	1.33	1.32	99%	
168		미나리	1.02	원재료	1.02	미나리	1.02	1.07	105%	
169		토란대	0.77	원재료	0.77	토란대	0.77	0.73	94%	
170		고구마줄기	0.68	원재료	0.68	고구마줄기	0.68	0.55	80%	
171		콜라비	0.49	원재료	0.49	콜라비	0.49	0.49	100%	
				원재료	0.37	마늘쫑	0.37	0.55	150%	
172		마늘쫑	0.48	가공 (고함량)	0.11	마늘쫑장아찌	0.11	0.12	105%	
173		두릅	0.37	원재료	0.37	두릅	0.37	0.41	111%	
174		쪽파	0.29	원재료	0.29	쪽파	0.29	0.33	113%	
175		셀러리	0.14	원재료	0.14	셀러리	0.14	0.14	100%	
				원재료	0.09	죽순	0.09	0.09	104%	
176	엽경채류 (33.30)	죽순	0.09	가공 (고함량)	0.01	죽순통조림	0.01	3.8.E-03	55%	
177		실파	0.08	원재료	0.08	실파	0.08	0.05	66%	
178		달래	0.08	원재료	0.08	달래	0.08	0.08	100%	
179		새싹채소	0.06	원재료	0.06	새싹채소	0.06	0.07	118%	
180		풋마늘	0.05	원재료	0.05	풋마늘	0.05	0.05	100%	
					원재료	0.00	엽교	0.00	0.00	-
181		엽교	0.05	가공 (고함량)	0.05	엽교장아찌	0.05	0.03	71%	
					원재료	0.02	아스파라거스	0.02	0.02	118%
182		아스파라거스	0.02	가공 (고함량)	1.1.E-04	아스파라거스통조림	1.1.E-04	1.1.E-04	104%	
183		고비	0.01	원재료	0.01	고비	0.01	0.01	82%	
184	세발나물	5.0.E-03	원재료	5.0.E-03	세발나물	5.0.E-03	5.0.E-03	100%		
185	갯나물	0.00	원재료	0.00	갯나물	0.00	0.00	-		
186	고추냉이줄기	0.00	원재료	0.00	고추냉이줄기	0.00	0.00	-		
187	공심채	0.00	원재료	0.00	공심채	0.00	0.00	-		
188	리크	0.00	원재료	0.00	리크	0.00	0.00	-		
189	삼나물	0.00	원재료	0.00	삼나물	0.00	0.00	-		
190	옥수수순	0.00	원재료	0.00	옥수수순	0.00	0.00	-		
191	파	0.00	원재료	0.00	파	0.00	0.00	-		
				원재료	26.63	양파	26.63	26.63	100%	
192	근채류 (70.49)	양파	26.63	가공 (고함량)	1.9.E-05	양파가루	1.9.E-05	1.8.E-04	961%	
				원재료	20.71	무	20.71	22.34	108%	
193		무	25.99	가공 (고함량)	5.28	단무지	4.73	4.73	100%	
						무장아찌	0.52	2.18	424%	
						무절임	0.03	0.04	134%	
					순무절임	0.00	0.00	-		

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
194	박과 과채류 (54.69)	당근	8.86	원재료	8.86	당근	8.86	8.85	100%
195		마늘	4.56	원재료	4.24	마늘	4.24	4.25	100%
				가공 (고함량)	0.32	마늘장아찌	0.32	0.49	156%
						마늘가루	0.00	0.00	-
196		참부리	1.45	원재료	1.45	참부리	1.45	0.70	49%
				원재료	0.79	도라지	0.79	0.78	99%
197		도라지	0.79	가공 (고함량)	2.5.E-03	도라지가루	2.5.E-03	0.01	404%
198		우엉	0.59	원재료	0.59	우엉	0.59	0.59	100%
199		연근	0.47	원재료	0.47	연근	0.47	0.47	100%
200		생강	0.40	원재료	0.39	생강	0.39	0.39	100%
				가공 (고함량)	0.01	생강피클	0.01	0.01	71%
						생강가루	5.4.E-04	3.0.E-03	552%
201		인삼	0.32	원재료	0.32	인삼	0.32	0.32	101%
				원재료	0.19	더덕	0.19	0.19	100%
202		더덕	0.19	가공 (고함량)	4.1.E-05	더덕가루	4.1.E-05	1.6.E-04	393%
203		고추냉이부리	0.12	원재료	0.00	고추냉이부리	0.00	0.00	-
				가공 (고함량)	0.12	와사비(페이스트)	0.12	0.08	69%
204		야콘	0.08	원재료	0.08	야콘	0.08	0.08	100%
				가공 (고함량)	0.00	와사비(분말)	1.0.E-04	1.0.E-04	101%
205		비트부리	0.05	원재료	0.05	비트부리	0.05	0.05	98%
206		당귀부리	0.00	원재료	0.00	당귀부리	0.00	0.00	-
				가공 (고함량)	0.00	비트통조림	0.00	0.00	-
207	좁쌀당무	0.00	원재료	0.00	좁쌀당무	0.00	0.00	-	
208	치커리부리	0.00	원재료	0.00	치커리부리	0.00	0.00	-	
209	박과 과채류 (54.69)	수박	18.05	원재료	18.05	수박	18.05	18.05	100%
210		참외	11.83	원재료	11.83	참외	11.83	11.83	100%
211		오이	11.18	원재료	9.81	오이	9.81	9.76	99%
				가공 (고함량)	1.36	오이피클	0.76	5.48	721%
212		애호박	11.01	원재료	11.01	애호박	11.01	11.13	101%
				가공 (고함량)	0.00	오이지	0.60	1.28	213%
213		멜론	1.03	원재료	1.03	멜론	1.03	1.03	100%
214		단호박	0.89	원재료	0.89	단호박	0.89	0.67	75%
215		늪은호박	0.63	원재료	0.63	늪은호박	0.63	0.63	100%
216		박	0.04	원재료	0.04	박	0.04	0.04	100%
217		여주	0.02	원재료	0.02	여주	0.02	0.02	100%
218		호박고지	0.01	원재료	0.01	호박고지	0.01	0.14	1,091%
219		동아	6.3.E-06	원재료	6.3.E-06	동아	6.3.E-06	6.3.E-06	100%
220		국수호박	0.00	원재료	0.00	국수호박	0.00	0.00	-
221	박과이외 과채류 (28.36)	토마토	13.41	원재료	12.43	토마토	12.43	12.42	100%
				가공 (고함량)	0.98	토마토페이스트	0.78	0.86	111%
						토마토통조림	0.21	0.22	107%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
222		고추	8.48	원재료	6.12	풋고추	1.93	1.93	100%
						파프리카	1.32	1.20	91%
						오이고추	1.03	1.04	101%
						피망	0.77	0.80	104%
						청양고추	0.63	0.65	102%
						파리고추	0.30	0.31	102%
				붉은고추	0.13	0.27	203%		
				가공 (고함량)	2.36	고춧가루	2.00	21.46	1,075%
		고추장아찌	0.37	1.08	293%				
		파프리카가루	0.00	0.00	-				
223		방울토마토	3.79	원재료	3.79	방울토마토	3.79	3.20	84%
224	가지	2.65	원재료	2.65	0.00	가지	2.65	2.81	106%
						가공 (고함량)	0.00	가지절임	0.00
225		오크라	0.02	원재료	0.02	오크라	0.02	0.02	108%
226		새송이버섯	2.22	원재료	2.22	새송이버섯	2.22	2.21	100%
				가공 (고함량)	4.5.E-06	버섯분말(새송이)	4.5.E-06	3.5.E-05	768%
227		느타리버섯	1.20	원재료	1.20	느타리버섯	1.20	1.32	110%
228		표고버섯	1.02	원재료	1.01	표고버섯	1.01	1.44	143%
				가공 (고함량)	0.01	버섯분말(표고)	0.01	0.06	1,016%
229		팽이버섯	0.60	원재료	0.60	팽이버섯	0.60	0.60	100%
230		양송이버섯	0.57	원재료	0.57	양송이버섯	0.57	0.57	100%
				가공 (고함량)	1.8.E-05	버섯분말(양송이)	1.8.E-05	1.8.E-04	986%
						양송이버섯통조림	0.00	0.00	-
231		애느타리버섯	0.04	원재료	0.04	애느타리버섯	0.04	0.04	95%
232		목이버섯	0.04	원재료	0.04	목이버섯	0.04	0.03	78%
233	버섯류 (5.72)	송이버섯	0.02	원재료	0.02	송이버섯	0.02	0.02	100%
				가공 (고함량)	0.00	송이버섯통조림	0.00	0.00	-
234		만가닥버섯	0.01	원재료	0.01	만가닥버섯	0.01	0.01	100%
235		싸리버섯	0.01	원재료	0.01	싸리버섯	0.01	0.01	100%
236		능이버섯	3.3.E-03	원재료	3.3.E-03	능이버섯	3.3.E-03	3.3.E-03	100%
237		석이버섯	7.0.E-04	원재료	7.0.E-04	석이버섯	7.0.E-04	7.0.E-04	100%
238		참타리버섯	2.0.E-04	원재료	2.0.E-04	참타리버섯	2.0.E-04	2.0.E-04	100%
239		상황버섯	2.8.E-05	원재료	2.8.E-05	상황버섯	2.8.E-05	2.8.E-05	100%
240		동충하초	7.1.E-06	원재료	7.1.E-06	동충하초	7.1.E-06	7.1.E-06	100%
241		검은비늘버섯	0.00	원재료	0.00	검은비늘버섯	0.00	0.00	-
242		나도팽나무버섯	0.00	원재료	0.00	나도팽나무버섯	0.00	0.00	-
243		노루궁뎅이버섯	0.00	원재료	0.00	노루궁뎅이버섯	0.00	0.00	-
244		밤버섯	0.00	원재료	0.00	밤버섯	0.00	0.00	-
245		버들송이버섯	0.00	원재료	0.00	버들송이버섯	0.00	0.00	-
246		뽕나무버섯	0.00	원재료	0.00	뽕나무버섯	0.00	0.00	-
247		아귀버섯	0.00	원재료	0.00	아귀버섯	0.00	0.00	-
248		영지버섯	0.00	원재료	0.00	영지버섯	0.00	0.00	-
249		울무느타리버섯	0.00	원재료	0.00	울무느타리버섯	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
250		임새버섯	0.00	원재료	0.00	임새버섯	0.00	0.00	-
251		잣버섯	0.00	원재료	0.00	잣버섯	0.00	0.00	-
252		포터벨라버섯	0.00	원재료	0.00	포터벨라버섯	0.00	0.00	-
253		풀버섯	0.00	원재료	0.00	풀버섯	0.00	0.00	-
254		흰갈대기버섯	0.00	원재료	0.00	흰갈대기버섯	0.00	0.00	-
255	향신료 (0.18)	후추	0.18	가공 (고함량)	0.18	후추	0.18	0.18	100%
256		산초	1.4.E-03	가공 (고함량)	1.4.E-03	산초가루	1.4.E-03	1.4.E-03	100%
257		계피	4.0.E-04	가공 (고함량)	4.0.E-04	계피가루	4.0.E-04	4.0.E-04	100%
258		로즈마리	3.4.E-05	원재료	3.4.E-05	로즈마리	3.4.E-05	3.4.E-05	100%
259		월계수잎	1.3.E-05	원재료	1.3.E-05	월계수잎	1.3.E-05	1.3.E-05	100%
260		바실	0.00	원재료	0.00	바실	0.00	0.00	-
261		골든세이지	0.00	원재료	0.00	골든세이지	0.00	0.00	-
262		라벤다	0.00	원재료	0.00	라벤다	0.00	0.00	-
263		민트	0.00	원재료	0.00	민트	0.00	0.00	-
264		올리브잎	0.00	원재료	0.00	올리브잎	0.00	0.00	-
265		코리아타임	0.00	원재료	0.00	코리아타임	0.00	0.00	-
266		템페	0.00	원재료	0.00	템페	0.00	0.00	-
267		육두구	0.00	가공 (고함량)	0.00	육두구	0.00	0.00	-
268		정향가루	0.00	가공 (고함량)	0.00	정향가루	0.00	0.00	-
269		타임가루	0.00	가공 (고함량)	0.00	타임가루	0.00	0.00	-
270	조류 (2.95)	미역	원재료	1.38	미역	1.38	0.80	57%	
271			가공 (고함량)	0.00	미역가루	0.00	0.00	-	
272		김	0.45	원재료	0.45	김	0.45	0.46	102%
273		다시마	원재료	0.28	다시마	0.28	0.93	331%	
274			가공 (고함량)	0.00	다시마말이	0.00	0.00	-	
275		파래	0.27	원재료	0.27	파래	0.27	0.32	120%
276		툇	0.10	원재료	0.10	툇	0.10	0.10	102%
277		우뭇가사리	0.05	원재료	0.05	우뭇가사리	0.05	0.05	100%
278		매생이	원재료	0.03	매생이	0.03	0.11	310%	
279			청각	0.01	원재료	0.01	청각	0.01	6.1.E-04
280		모자반	원재료	0.01	모자반	0.01	8.2.E-04	15%	
281			가공 (고함량)	8.6.E-04	모자반가루	8.6.E-04	8.5.E-04	99%	
282		꼬시래기	2.6.E-03	원재료	2.6.E-03	꼬시래기	2.6.E-03	2.6.E-03	100%
283		청태	2.0.E-03	원재료	2.0.E-03	청태	2.0.E-03	2.0.E-03	100%
284		갈래곰보	0.00	원재료	0.00	갈래곰보	0.00	0.00	-
285	곰피	원재료	0.00	곰피	0.00	0.00	0.00	-	
286		가공 (고함량)	0.00	곰피가루	0.00	0.00	0.00	-	
287	대황	0.00	원재료	0.00	대황	0.00	0.00	-	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)										
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
							원상태*	수분보정**		
285		뜸부기	0.00	원재료	0.00	뜸부기	0.00	0.00	-	
286		불등풀가사리	0.00	원재료	0.00	불등풀가사리	0.00	0.00	-	
287		비단풀	0.00	원재료	0.00	비단풀	0.00	0.00	-	
288		석묵	0.00	원재료	0.00	석묵	0.00	0.00	-	
289		순채	0.00	원재료	0.00	순채	0.00	0.00	-	
290		진두발	0.00	원재료	0.00	진두발	0.00	0.00	-	
291		클로렐라	0.00	원재료	0.00	클로렐라	0.00	0.00	-	
292		기타 식물류 (0.24)	가시오가피순	0.07	원재료	0.07	가시오가피순	0.07	0.05	67%
293			갯기름나물	0.03	원재료	0.03	갯기름나물	0.03	0.03	100%
294			선인장	0.03	원재료	0.03	선인장	0.03	0.62	2,160%
295	방아잎		0.02	원재료	0.02	방아잎	0.02	0.02	100%	
296	질경이		0.02	원재료	0.02	질경이	0.02	0.02	99%	
297	가죽나물		0.01	원재료	0.01	가죽나물	0.01	0.01	100%	
298	엄나무잎		0.01	원재료	0.01	엄나무잎	0.01	0.01	69%	
299	씀바귀부리		0.01	원재료	0.01	씀바귀부리	0.01	0.02	154%	
300	박고지		0.01	원재료	0.01	박고지	0.01	0.01	135%	
301	참죽나물		0.01	원재료	0.01	참죽나물	0.01	0.01	100%	
302	알로에		0.01	원재료	0.01	알로에	0.01	0.01	100%	
303	녹차가루		0.01	가공 (고함량)	0.01	녹차가루	0.01	2.17	31,732%	
304	날개공		2.9.E-03	원재료	2.9.E-03	날개공	2.9.E-03	2.9.E-03	100%	
305	홀잎나물		2.3.E-03	원재료	2.3.E-03	홀잎나물	2.3.E-03	0.01	335%	
306	양하		1.0.E-03	원재료	1.0.E-03	양하	1.0.E-03	1.0.E-03	100%	
307	물숙		8.1.E-04	원재료	8.1.E-04	물숙	8.1.E-04	8.1.E-04	100%	
308	향채		7.7.E-04	원재료	7.7.E-04	향채	7.7.E-04	7.7.E-04	100%	
309	삼백초		2.5.E-04	원재료	2.5.E-04	삼백초	2.5.E-04	2.5.E-04	100%	
310	적하수오잎		2.3.E-04	원재료	2.3.E-04	적하수오잎	2.3.E-04	2.3.E-04	100%	
311	구지봉잎		1.5.E-04	원재료	1.5.E-04	구지봉잎	1.5.E-04	1.5.E-04	100%	
312	머루씨		8.8.E-05	원재료	8.8.E-05	머루씨	8.8.E-05	8.8.E-05	100%	
313	감잎차가루		5.5.E-05	가공 (고함량)	5.5.E-05	감잎차가루	5.5.E-05	5.5.E-05	100%	
314	솔잎		4.6.E-05	원재료	4.6.E-05	솔잎	4.6.E-05	4.6.E-05	100%	
315	강남조나물		0.00	원재료	0.00	강남조나물	0.00	0.00	-	
316	갸추		0.00	원재료	0.00	갸추	0.00	0.00	-	
317	곤달비		0.00	원재료	0.00	곤달비	0.00	0.00	-	
318	꼬깔나물		0.00	원재료	0.00	꼬깔나물	0.00	0.00	-	
319	꿀풀		0.00	원재료	0.00	꿀풀	0.00	0.00	-	
320	넙취		0.00	원재료	0.00	넙취	0.00	0.00	-	
321	누룩치잎		0.00	원재료	0.00	누룩치잎	0.00	0.00	-	
322	누룩치줄기	0.00	원재료	0.00	누룩치줄기	0.00	0.00	-		
323	누리장나무잎	0.00	원재료	0.00	누리장나무잎	0.00	0.00	-		
324	논쟁이냉이	0.00	원재료	0.00	논쟁이냉이	0.00	0.00	-		
325	때죽	0.00	원재료	0.00	때죽	0.00	0.00	-		
326	로카	0.00	원재료	0.00	로카	0.00	0.00	-		
327	마타리	0.00	원재료	0.00	마타리	0.00	0.00	-		
328	모시대참물	0.00	원재료	0.00	모시대참물	0.00	0.00	-		
329	물냉이	0.00	원재료	0.00	물냉이	0.00	0.00	-		
330	물활강	0.00	원재료	0.00	물활강	0.00	0.00	-		
331	바셀라	0.00	원재료	0.00	바셀라	0.00	0.00	-		

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
332		박쥐나무잎	0.00	원재료	0.00	박쥐나무잎	0.00	0.00	-
333		방가지뚱	0.00	원재료	0.00	방가지뚱	0.00	0.00	-
334		백모근	0.00	원재료	0.00	백모근	0.00	0.00	-
335		버드장이(쟁이)	0.00	원재료	0.00	버드장이(쟁이)	0.00	0.00	-
336		사탕수수	0.00	원재료	0.00	사탕수수	0.00	0.00	-
337		삼주나물	0.00	원재료	0.00	삼주나물	0.00	0.00	-
338		섬초롱	0.00	원재료	0.00	섬초롱	0.00	0.00	-
339		소리장이	0.00	원재료	0.00	소리장이	0.00	0.00	-
340		솔장다리	0.00	원재료	0.00	솔장다리	0.00	0.00	-
341		쇠귀나물	0.00	원재료	0.00	쇠귀나물	0.00	0.00	-
342		스벽흔	0.00	원재료	0.00	스벽흔	0.00	0.00	-
343		스테비아	0.00	원재료	0.00	스테비아	0.00	0.00	-
344		어수리	0.00	원재료	0.00	어수리	0.00	0.00	-
345		얼레지부리	0.00	원재료	0.00	얼레지부리	0.00	0.00	-
346		영아지	0.00	원재료	0.00	영아지	0.00	0.00	-
347		왕호장잎	0.00	원재료	0.00	왕호장잎	0.00	0.00	-
348		왜우산풀	0.00	원재료	0.00	왜우산풀	0.00	0.00	-
349		이팝추	0.00	원재료	0.00	이팝추	0.00	0.00	-
350		자운영	0.00	원재료	0.00	자운영	0.00	0.00	-
351		잔대부리	0.00	원재료	0.00	잔대부리	0.00	0.00	-
352		잔대순	0.00	원재료	0.00	잔대순	0.00	0.00	-
353		전호	0.00	원재료	0.00	전호	0.00	0.00	-
354		제비쑥	0.00	원재료	0.00	제비쑥	0.00	0.00	-
355		조뱅이	0.00	원재료	0.00	조뱅이	0.00	0.00	-
356		줄나물	0.00	원재료	0.00	줄나물	0.00	0.00	-
357		진달래	0.00	원재료	0.00	진달래	0.00	0.00	-
358		참반디	0.00	원재료	0.00	참반디	0.00	0.00	-
359		참빗살나무	0.00	원재료	0.00	참빗살나무	0.00	0.00	-
360		치자꽃	0.00	원재료	0.00	치자꽃	0.00	0.00	-
361		칠면초	0.00	원재료	0.00	칠면초	0.00	0.00	-
362		호박나물	0.00	원재료	0.00	호박나물	0.00	0.00	-
363		홍치나물	0.00	원재료	0.00	홍치나물	0.00	0.00	-
364		홍화잎	0.00	원재료	0.00	홍화잎	0.00	0.00	-
365		휴잎	0.00	원재료	0.00	휴잎	0.00	0.00	-
366		두충차가루	0.00	가공 (고함량)	0.00	두충차가루	0.00	0.00	-
367		컴프리차가루	0.00	가공 (고함량)	0.00	컴프리차가루	0.00	0.00	-
368		돼지고기-등심	14.65	원재료	14.65	돼지고기-등심	14.65	15.69	107%
				원재료	7.57	돼지고기-삼겹살	7.57	13.46	178%
369		돼지고기-삼겹살	7.99	가공 (고함량)	0.42	베이컨	0.42	0.70	166%
370	돼지고기 (33.78)	돼지고기-갈비	4.29	원재료	4.29	돼지고기-갈비	4.29	4.05	94%
371		돼지고기-다리	3.10	원재료	3.10	돼지고기-다리	3.10	2.66	86%
372		돼지고기-목살	1.44	원재료	1.44	돼지고기-목살	1.44	1.22	85%
373		돼지고기	1.20	원재료	1.20	돼지고기	1.20	1.23	102%
374		돼지고기-사태	0.78	원재료	0.78	돼지고기-사태	0.78	0.56	71%
375		돼지고기-안심	0.33	원재료	0.33	돼지고기-안심	0.33	0.27	80%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)										
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
							원상태*	수분보정**		
376	소고기 (19.85)	소고기-등심	8.66	원재료	8.66	소고기-등심	8.66	9.43	109%	
377		소고기-양지	5.44	원재료	5.44	소고기-양지	5.44	5.24	96%	
378		소고기-갈비	2.77	원재료	2.77	소고기-갈비	2.77	3.35	121%	
379		소고기-우둔	0.86	원재료	0.86	소고기-우둔	0.86	0.71	83%	
380		소고기	소고기	0.78	원재료	0.76	소고기	0.76	0.76	100%
					가공 (고함량)	0.02	육회	0.02	0.02	97%
381		소고기-사태	0.64	원재료	0.64	소고기-사태	0.64	0.47	74%	
382		소고기-안심	0.32	원재료	0.32	소고기-안심	0.32	0.30	94%	
383		소고기-목심	0.20	원재료	0.20	소고기-목심	0.20	0.24	119%	
384		소고기-설도	0.11	원재료	0.11	소고기-설도	0.11	0.10	93%	
385		소고기-채끝	0.06	원재료	0.06	소고기-채끝	0.06	0.05	80%	
386		소고기-다리	0.02	원재료	0.02	소고기-다리	0.02	0.01	89%	
387		돼지고기 -족발	1.38	원재료	0.03	돼지고기-족발	0.03	0.04	139%	
				가공 (고함량)	1.35	돼지고기-족발	1.35	2.39	177%	
388	소부산물 -소장	1.08	원재료	1.08	소부산물-소장	1.08	0.82	76%		
389	소부산물 -선지	0.86	원재료	0.86	소부산물-선지	0.86	0.47	54%		
390	돼지고기 -소장	0.71	원재료	0.71	돼지고기-소장	0.71	0.70	99%		
391	돼지고기 -머리	0.26	원재료	0.26	돼지고기-머리	0.26	0.42	160%		
392	소부산물 -꼬리	0.20	원재료	0.20	소부산물-꼬리	0.20	0.27	137%		
393	닭부산물	0.13	원재료	0.13	닭부산물	0.13	0.14	108%		
394	소부산물 -간	0.08	원재료	0.08	소부산물-간	0.08	0.09	106%		
395	돼지고기 -간	0.07	원재료	0.07	돼지고기-간	0.07	0.09	134%		
396	소부산물 -양	0.06	원재료	0.06	소부산물-양	0.06	0.03	45%		
397	돼지고기 -허파	0.05	원재료	0.05	돼지고기-허파	0.05	0.04	75%		
398	돼지껍데기	0.03	원재료	0.03	돼지껍데기	0.03	0.04	128%		
399	소부산물 -천엽	0.03	원재료	0.03	소부산물-천엽	0.03	0.01	42%		
400	돼지고기 -심장	0.02	원재료	0.02	돼지고기-심장	0.02	0.02	116%		
401	식육부산물 (4.96)	소부산물 -대장	2.9.E-03	원재료	2.9.E-03	소부산물-대장	2.9.E-03	2.5.E-03	84%	
402		소부산물 -허파	2.1.E-03	원재료	2.1.E-03	소부산물-허파	2.1.E-03	1.5.E-03	72%	
403		소부산물 -심장	1.2.E-03	원재료	1.2.E-03	소부산물-심장	1.2.E-03	9.0.E-04	76%	
404		소부산물 -신장	1.0.E-03	원재료	1.0.E-03	소부산물-신장	1.0.E-03	6.9.E-04	67%	
405		거위간	0.00	원재료	0.00	거위간	0.00	0.00	-	
406		돼지고기 -대장	0.00	원재료	0.00	돼지고기-대장	0.00	0.00	-	
407		돼지고기 -맹장	0.00	원재료	0.00	돼지고기-맹장	0.00	0.00	-	
408		돼지고기 -비장	0.00	원재료	0.00	돼지고기-비장	0.00	0.00	-	
409		돼지고기 -신장	0.00	원재료	0.00	돼지고기-신장	0.00	0.00	-	
410		소부산물 -골	0.00	원재료	0.00	소부산물-골	0.00	0.00	-	
411		소부산물 -혀	0.00	원재료	0.00	소부산물-혀	0.00	0.00	-	
412		송아지부산물-간	0.00	원재료	0.00	송아지부산물-간	0.00	0.00	-	
413		송아지부산물-골	0.00	원재료	0.00	송아지부산물-골	0.00	0.00	-	
414		송아지부산물-신장	0.00	원재료	0.00	송아지부산물-신장	0.00	0.00	-	
415		송아지부산물-심장	0.00	원재료	0.00	송아지부산물-심장	0.00	0.00	-	
416		송아지부산물-허파	0.00	원재료	0.00	송아지부산물-허파	0.00	0.00	-	
417		송아지부산물-혀	0.00	원재료	0.00	송아지부산물-혀	0.00	0.00	-	
418		어린이부산물-간	0.00	원재료	0.00	어린이부산물-간	0.00	0.00	-	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
419		닭고기	24.85	원재료	24.85	닭고기	24.85	22.49	91%
				가공 (고함량)	0.00	닭꼬치	0.00	0.00	-
420	가금류 (29.10)	오리고기	4.25	원재료	4.25	오리고기	4.25	2.86	67%
421		거위	0.00	원재료	0.00	거위	0.00	0.00	-
422		꿩고기	0.00	원재료	0.00	꿩고기	0.00	0.00	-
423		메추라기고기	0.00	원재료	0.00	메추라기고기	0.00	0.00	-
424		비둘기고기	0.00	원재료	0.00	비둘기고기	0.00	0.00	-
425		칠면조고기	0.00	원재료	0.00	칠면조고기	0.00	0.00	-
426	기타식육류 (0.58)	개고기	0.57	원재료	0.57	개고기	0.57	0.57	100%
427		멧돼지고기	0.01	원재료	0.01	멧돼지고기	0.01	0.01	100%
428		토끼고기	2.8.E-03	원재료	2.8.E-03	토끼고기	2.8.E-03	2.8.E-03	100%
429		사슴고기	0.00	원재료	0.00	사슴고기	0.00	0.00	-
430		송아지고기	0.00	원재료	0.00	송아지고기	0.00	0.00	-
431		송아지고기 -갈비	0.00	원재료	0.00	송아지고기-갈비	0.00	0.00	-
432		송아지고기 -등심	0.00	원재료	0.00	송아지고기-등심	0.00	0.00	-
433		송아지고기 -설도	0.00	원재료	0.00	송아지고기-설도	0.00	0.00	-
434		송아지고기 -어깨	0.00	원재료	0.00	송아지고기-어깨	0.00	0.00	-
435		송아지고기 -채끝	0.00	원재료	0.00	송아지고기-채끝	0.00	0.00	-
436		양고기	0.00	원재료	0.00	양고기	0.00	0.00	-
437		양고기-갈비	0.00	원재료	0.00	양고기-갈비	0.00	0.00	-
438		양고기-다리	0.00	원재료	0.00	양고기-다리	0.00	0.00	-
439		양고기-어깨	0.00	원재료	0.00	양고기-어깨	0.00	0.00	-
440		어린양고기	0.00	원재료	0.00	어린양고기	0.00	0.00	-
441		어린양고기 -갈비	0.00	원재료	0.00	어린양고기-갈비	0.00	0.00	-
442		어린양고기 -다리	0.00	원재료	0.00	어린양고기-다리	0.00	0.00	-
443		어린양고기 -어깨	0.00	원재료	0.00	어린양고기-어깨	0.00	0.00	-
444	염소고기	0.00	원재료	0.00	염소고기	0.00	0.00	-	
445		달걀	27.27	원재료	27.27	달걀	27.27	28.87	106%
				가공 (고함량)	0.00	달걀가루	0.00	0.00	-
446	알류 (27.86)	메추라기알	0.59	원재료	0.59	메추라기알	0.59	0.56	95%
447		오리알	3.8.E-03	원재료	3.7.E-03	오리알	3.7.E-03	3.7.E-03	100%
				가공 (고함량)	9.7.E-05	피단	9.7.E-05	9.2.E-05	94%
448		거위알	0.00	원재료	0.00	거위알	0.00	0.00	-
449	기러기알	0.00	원재료	0.00	기러기알	0.00	0.00	-	
450	청둥오리알	0.00	원재료	0.00	청둥오리알	0.00	0.00	-	
451	민물어류 (1.30)	미꾸리	0.90	원재료	0.90	미꾸리	0.90	0.90	100%
452		메기	0.18	원재료	0.18	메기	0.18	0.18	100%
453		붕어	0.14	원재료	0.14	붕어	0.14	0.17	116%
454		항어	0.04	원재료	0.04	항어	0.04	0.04	100%
455		잉어	0.01	원재료	0.01	잉어	0.01	0.01	100%
456		빙어	0.01	원재료	0.01	빙어	0.01	0.01	100%
457		쏘가리	0.01	원재료	0.01	쏘가리	0.01	0.01	100%
458		피라미	3.5.E-03	원재료	3.5.E-03	피라미	3.5.E-03	3.5.E-03	100%
459		황어	2.9.E-03	원재료	2.9.E-03	황어	2.9.E-03	2.9.E-03	100%
460		동자개	2.0.E-03	원재료	2.0.E-03	동자개	2.0.E-03	2.0.E-03	100%
461		칠성장어	7.2.E-04	원재료	7.2.E-04	칠성장어	7.2.E-04	1.4.E-03	194%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)										
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
							원상태*	수분보정**		
462		가물치	0.00	원재료	0.00	가물치	0.00	0.00	-	
463		강준치	0.00	원재료	0.00	강준치	0.00	0.00	-	
464		기름종개	0.00	원재료	0.00	기름종개	0.00	0.00	-	
465		깍저기	0.00	원재료	0.00	깍저기	0.00	0.00	-	
466		납지리	0.00	원재료	0.00	납지리	0.00	0.00	-	
467		누치	0.00	원재료	0.00	누치	0.00	0.00	-	
468		대두어	0.00	원재료	0.00	대두어	0.00	0.00	-	
469		독중개	0.00	원재료	0.00	독중개	0.00	0.00	-	
470		동사리	0.00	원재료	0.00	동사리	0.00	0.00	-	
471		드령허리	0.00	원재료	0.00	드령허리	0.00	0.00	-	
472		무래무지	0.00	원재료	0.00	무래무지	0.00	0.00	-	
473		백연	0.00	원재료	0.00	백연	0.00	0.00	-	
474		베스	0.00	원재료	0.00	베스	0.00	0.00	-	
475		블루길	0.00	원재료	0.00	블루길	0.00	0.00	-	
476		참마자	0.00	원재료	0.00	참마자	0.00	0.00	-	
477		참봉어	0.00	원재료	0.00	참봉어	0.00	0.00	-	
478		초어	0.00	원재료	0.00	초어	0.00	0.00	-	
479		틸라피아	0.00	원재료	0.00	틸라피아	0.00	0.00	-	
480		뱀장어	1.46	원재료	1.46	뱀장어	1.46	1.46	100%	
				가공 (고함량)	0.00	양념장어구이	0.00	0.00	-	
481	회유어류 (2.00)	연어	0.53	원재료	0.40	연어	0.40	0.40	100%	
					가공 (고함량)	0.13	연어(훈제)	0.11	0.16	140%
							연어통조림	0.02	0.02	119%
							연어(절임)	0.00	0.00	-
482		송어	0.01	원재료	0.01	송어	0.01	0.01	100%	
				가공 (고함량)	0.00	송어통조림	0.00	0.00	-	
483		무지개송어	0.00	원재료	0.00	무지개송어	0.00	0.00	-	
484		산천어	0.00	원재료	0.00	산천어	0.00	0.00	-	
485		은어	0.00	원재료	0.00	은어	0.00	0.00	-	
486		은연어	0.00	원재료	0.00	은연어	0.00	0.00	-	
487		고등어	3.63	원재료	2.06	고등어	2.06	2.06	100%	
				가공 (고함량)	1.57	자반고등어	1.54	2.22	144%	
						고등어통조림	0.02	0.02	88%	
488		명태	2.80	원재료	2.80	명태	2.80	3.25	116%	
				가공 (고함량)	1.1.E-05	명태살	1.1.E-05	4.6.E-05	419%	
489	일반어류 (19.03)	멸치	1.65	원재료	1.62	멸치	1.62	1.65	102%	
					가공 (고함량)	0.03	멸치가루	0.03	0.03	97%
							멸치통조림	7.1.E-04	3.6.E-04	51%
490			조기	1.42	원재료	1.42	조기	1.42	1.79	126%
491		넙치(광어)	1.37	원재료	1.37	넙치(광어)	1.37	1.37	100%	
492		갈치	1.12	원재료	1.12	갈치	1.12	1.17	105%	
				원재료	0.68	꽂치	0.68	0.70	103%	
493		꽂치	0.95	가공 (고함량)	0.27	꽂치통조림	0.27	0.33	121%	
494		홍어	0.72	원재료	0.72	홍어	0.72	0.72	100%	
495		볼락	0.71	원재료	0.71	볼락	0.71	0.85	120%	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
496		아귀	0.66	원재료	0.66	아귀	0.66	0.66	100%
497		삼치	0.64	원재료	0.64	삼치	0.64	0.64	100%
498		가자미	0.57	원재료	0.57	가자미	0.57	0.57	99%
				가공 (고함량)	0.00	가자미살	0.00	0.00	-
499		대구	0.53	원재료	0.51	대구	0.51	0.56	111%
				가공 (고함량)	0.02	대구포	0.02	0.09	365%
						대구살	0.00	0.00	-
500		쥐치	0.29	원재료	0.00	쥐치	0.00	0.00	-
				가공 (고함량)	0.29	쥐치살	0.29	1.16	405%
501		복어	0.27	원재료	0.27	복어	0.27	0.25	92%
				649	0.00	복어포	0.00	0.00	-
502		붕장어	0.22	원재료	0.22	붕장어	0.22	0.17	77%
503		전어	0.22	원재료	0.22	전어	0.22	0.22	100%
				가공 (고함량)	0.00	전어(절임)	0.00	0.00	-
504		임연수어	0.19	원재료	0.19	임연수어	0.19	0.19	101%
505		돔	0.16	원재료	0.16	돔	0.16	0.18	109%
506		도다리	0.11	원재료	0.11	도다리	0.11	0.11	100%
507		송어	0.09	원재료	0.09	송어	0.09	0.09	100%
508		민어	0.09	원재료	0.09	민어	0.09	0.09	101%
				가공 (고함량)	2.2.E-03	민어포	2.2.E-03	0.01	407%
509		도루묵	0.09	원재료	0.09	도루묵	0.09	0.09	110%
510		농어	0.08	원재료	0.08	농어	0.08	0.08	100%
511		물메기	0.06	원재료	0.06	물메기	0.06	0.06	100%
512		양미리	0.06	원재료	0.06	양미리	0.06	0.08	141%
513		가오리	0.05	원재료	0.05	가오리	0.05	0.05	100%
				가공 (고함량)	0.00	가오리포	0.00	0.00	-
514		청어	0.04	원재료	0.04	청어	0.04	0.04	101%
				가공 (고함량)	0.00	청어(훈제)	0.00	0.00	-
515		병어	0.04	원재료	0.04	병어	0.04	0.04	100%
516		갯장어	0.04	원재료	0.04	갯장어	0.04	0.04	90%
517		방어	0.03	원재료	0.03	방어	0.03	0.03	100%
				가공 (고함량)	0.00	방어통조림	0.00	0.00	-
518		뱅어	0.03	원재료	9.6.E-04	뱅어	9.6.E-04	4.4.E-03	457%
				가공 (고함량)	0.03	뱅어포	0.03	0.15	519%
519		서대	0.02	원재료	0.02	서대	0.02	0.02	100%
520		쥐노래미	0.01	원재료	0.01	쥐노래미	0.01	0.01	100%
521		전갱이	0.01	원재료	0.01	전갱이	0.01	0.01	100%
				가공 (고함량)	0.00	전갱이(조미)	0.00	0.00	-
						전갱이통조림	0.00	0.00	-
522		박대	0.01	원재료	0.01	박대	0.01	0.01	125%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
523		애꼬치	0.01	원재료	0.01	애꼬치	0.01	0.01	109%
524		눈볼대	0.01	원재료	0.01	눈볼대	0.01	0.01	100%
525		꼼치	4.5.E-03	원재료	4.5.E-03	꼼치	4.5.E-03	4.5.E-03	100%
526		놀래기	3.7.E-03	원재료	3.7.E-03	놀래기	3.7.E-03	3.7.E-03	100%
527		밴댕이	3.6.E-03	원재료	3.6.E-03	밴댕이	3.6.E-03	0.01	168%
528		풀망둑	2.7.E-03	원재료	2.7.E-03	풀망둑	2.7.E-03	2.7.E-03	100%
529		불볼락	2.6.E-03	원재료	2.6.E-03	불볼락	2.6.E-03	2.9.E-03	114%
530		도치	2.1.E-03	원재료	2.1.E-03	도치	2.1.E-03	2.1.E-03	100%
531		문절망둑	2.0.E-03	원재료	2.0.E-03	문절망둑	2.0.E-03	2.0.E-03	100%
532		노래미	2.0.E-03	원재료	2.0.E-03	노래미	2.0.E-03	2.0.E-03	100%
533		양태/장대	9.1.E-04	원재료	9.1.E-04	양태/장대	9.1.E-04	9.1.E-04	100%
534		불기우럭	5.8.E-04	원재료	5.8.E-04	불기우럭	5.8.E-04	5.8.E-04	100%
535		눈강달이	2.7.E-04	원재료	2.7.E-04	눈강달이	2.7.E-04	2.7.E-04	100%
536		가라지	0.00	원재료	0.00	가라지	0.00	0.00	-
537		가시망둑	0.00	원재료	0.00	가시망둑	0.00	0.00	-
538		게르치	0.00	원재료	0.00	게르치	0.00	0.00	-
539		곰치	0.00	원재료	0.00	곰치	0.00	0.00	-
540		괴도라치	0.00	원재료	0.00	괴도라치	0.00	0.00	-
541		군평선이	0.00	원재료	0.00	군평선이	0.00	0.00	-
542		그물베도라치	0.00	원재료	0.00	그물베도라치	0.00	0.00	-
543		꼬치고기	0.00	원재료	0.00	꼬치고기	0.00	0.00	-
544		꽂지양태	0.00	원재료	0.00	꽂지양태	0.00	0.00	-
545		날치	0.00	원재료	0.00	날치	0.00	0.00	-
546		네동가리	0.00	원재료	0.00	네동가리	0.00	0.00	-
547		노랑벤자리	0.00	원재료	0.00	노랑벤자리	0.00	0.00	-
548		노랑촉수	0.00	원재료	0.00	노랑촉수	0.00	0.00	-
549		눈양태	0.00	원재료	0.00	눈양태	0.00	0.00	-
550		눈통멸	0.00	원재료	0.00	눈통멸	0.00	0.00	-
551		능성어	0.00	원재료	0.00	능성어	0.00	0.00	-
552		달강어	0.00	원재료	0.00	달강어	0.00	0.00	-
553		달고기	0.00	원재료	0.00	달고기	0.00	0.00	-
554		대구횃대	0.00	원재료	0.00	대구횃대	0.00	0.00	-
555		도도바리	0.00	원재료	0.00	도도바리	0.00	0.00	-
556		도화양태	0.00	원재료	0.00	도화양태	0.00	0.00	-
557		독가시치	0.00	원재료	0.00	독가시치	0.00	0.00	-
558		동갈치	0.00	원재료	0.00	동갈치	0.00	0.00	-
559		동동갈치	0.00	원재료	0.00	동동갈치	0.00	0.00	-
560		뚝양태	0.00	원재료	0.00	뚝양태	0.00	0.00	-
561		등가시치	0.00	원재료	0.00	등가시치	0.00	0.00	-
562		만새기	0.00	원재료	0.00	만새기	0.00	0.00	-
563		말취치	0.00	원재료	0.00	말취치	0.00	0.00	-
564		망상어	0.00	원재료	0.00	망상어	0.00	0.00	-
565		매통이	0.00	원재료	0.00	매통이	0.00	0.00	-
566		민달고기	0.00	원재료	0.00	민달고기	0.00	0.00	-
567		민태	0.00	원재료	0.00	민태	0.00	0.00	-
568		바다빙어	0.00	원재료	0.00	바다빙어	0.00	0.00	-
569		베도라치	0.00	원재료	0.00	베도라치	0.00	0.00	-
570		베로치	0.00	원재료	0.00	베로치	0.00	0.00	-
571		벤자리	0.00	원재료	0.00	벤자리	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
572		별성대	0.00	원재료	0.00	별성대	0.00	0.00	-
573		별쪽지성대	0.00	원재료	0.00	별쪽지성대	0.00	0.00	-
574		보구치	0.00	원재료	0.00	보구치	0.00	0.00	-
575		보리멸	0.00	원재료	0.00	보리멸	0.00	0.00	-
576		부세	0.00	원재료	0.00	부세	0.00	0.00	-
577		부시리	0.00	원재료	0.00	부시리	0.00	0.00	-
578		볶바리	0.00	원재료	0.00	볶바리	0.00	0.00	-
579		빨간횬대	0.00	원재료	0.00	빨간횬대	0.00	0.00	-
580		빨강부치	0.00	원재료	0.00	빨강부치	0.00	0.00	-
581		사랑놀래기	0.00	원재료	0.00	사랑놀래기	0.00	0.00	-
582		살살치	0.00	원재료	0.00	살살치	0.00	0.00	-
583		삼세기	0.00	원재료	0.00	삼세기	0.00	0.00	-
584		새다래	0.00	원재료	0.00	새다래	0.00	0.00	-
585		셋멸	0.00	원재료	0.00	셋멸	0.00	0.00	-
586		성대	0.00	원재료	0.00	성대	0.00	0.00	-
587		쌍동가리	0.00	원재료	0.00	쌍동가리	0.00	0.00	-
588		쌍뿔달재	0.00	원재료	0.00	쌍뿔달재	0.00	0.00	-
589		쌈뱅이	0.00	원재료	0.00	쌈뱅이	0.00	0.00	-
590		쭈기미	0.00	원재료	0.00	쭈기미	0.00	0.00	-
591		썩감팽	0.00	원재료	0.00	썩감팽	0.00	0.00	-
592		아홉동가리	0.00	원재료	0.00	아홉동가리	0.00	0.00	-
593		얼룩통구멍	0.00	원재료	0.00	얼룩통구멍	0.00	0.00	-
594		여덟동가리	0.00	원재료	0.00	여덟동가리	0.00	0.00	-
595		열쌍동가리	0.00	원재료	0.00	열쌍동가리	0.00	0.00	-
596		용치놀래기	0.00	원재료	0.00	용치놀래기	0.00	0.00	-
597		우각바리	0.00	원재료	0.00	우각바리	0.00	0.00	-
598		웅어	0.00	원재료	0.00	웅어	0.00	0.00	-
599		은대구	0.00	원재료	0.00	은대구	0.00	0.00	-
600		인상어	0.00	원재료	0.00	인상어	0.00	0.00	-
601		장갱이	0.00	원재료	0.00	장갱이	0.00	0.00	-
602		장어베도라치	0.00	원재료	0.00	장어베도라치	0.00	0.00	-
603		점감팽	0.00	원재료	0.00	점감팽	0.00	0.00	-
604		점줄우렁	0.00	원재료	0.00	점줄우렁	0.00	0.00	-
605		정어리	0.00	가공 (고함량)	0.00	정어리통조림	0.00	0.00	-
606		준치	0.00	원재료	0.00	준치	0.00	0.00	-
607		줄노래미	0.00	원재료	0.00	줄노래미	0.00	0.00	-
608		줄삼치	0.00	원재료	0.00	줄삼치	0.00	0.00	-
609		통치	0.00	원재료	0.00	통치	0.00	0.00	-
610		투라치	0.00	원재료	0.00	투라치	0.00	0.00	-
611		평삼치	0.00	원재료	0.00	평삼치	0.00	0.00	-
612		푸령통구멍	0.00	원재료	0.00	푸령통구멍	0.00	0.00	-
613		플반지	0.00	원재료	0.00	플반지	0.00	0.00	-
614		학공치	0.00	가공 (고함량)	0.00	학공치모	0.00	0.00	-
615		홍감팽	0.00	원재료	0.00	홍감팽	0.00	0.00	-
616		홍치	0.00	원재료	0.00	홍치	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
617		황놀래기	0.00	원재료	0.00	황놀래기	0.00	0.00	-
618		황매통이	0.00	원재료	0.00	황매통이	0.00	0.00	-
619		히메치	0.00	원재료	0.00	히메치	0.00	0.00	-
620	심해성어류 (0.41)	적어	0.20	원재료	0.20	적어	0.20	0.20	100%
621		먹장어	0.12	원재료	0.12	먹장어	0.12	0.09	75%
622		고래고기	0.06	원재료	0.06	고래고기	0.06	0.06	100%
623		상어	0.02	원재료	0.02	상어	0.02	0.03	121%
624		붉은메기	3.7.E-03	원재료	3.7.E-03	붉은메기	3.7.E-03	3.4.E-03	93%
625		다금바리	9.3.E-04	원재료	9.3.E-04	다금바리	9.3.E-04	9.3.E-04	100%
626		금눈돔	0.00	원재료	0.00	금눈돔	0.00	0.00	-
627	은상어	0.00	원재료	0.00	은상어	0.00	0.00	-	
628	다량어류 및 새치류 (2.80)	다량어	2.80	원재료	0.93	참다랑어	0.48	0.48	99%
						황다랑어	0.44	0.39	89%
						가다랑어	0.01	0.02	299%
				가공 (고함량)	1.87	가다랑어통조림	1.20	1.50	125%
				다량어통조림	0.67	0.79	118%		
629		황새치	5.3.E-04	원재료	5.3.E-04	황새치	5.3.E-04	5.3.E-04	100%
630		몽치다래	0.00	원재료	0.00	몽치다래	0.00	0.00	-
631		물치다래	0.00	원재료	0.00	물치다래	0.00	0.00	-
632		청새치	0.00	원재료	0.00	청새치	0.00	0.00	-
633		명태알	0.05	원재료	0.05	명태알	0.05	0.05	100%
634	어란류 (0.18)	대구알	0.05	원재료	0.05	대구알	0.05	0.05	89%
635		연어알	0.04	원재료	0.04	연어알	0.04	0.05	138%
636		날치알	0.04	원재료	0.04	날치알	0.04	0.03	72%
637		청어알	1.0.E-03	원재료	1.0.E-03	청어알	1.0.E-03	6.1.E-04	59%
638		민어알(염장)	0.00	원재료	0.00	민어알(염장)	0.00	0.00	-
639	송어알(염건)	0.00	원재료	0.00	송어알(염건)	0.00	0.00	-	
640	어패류부산물 (0.03)	어류부산물	0.03	원재료	0.03	어류부산물	0.03	0.03	100%
641		패류부산물	1.0.E-03	원재료	1.0.E-03	패류부산물	1.0.E-03	1.6.E-03	154%
642		고래고기 부산물(꼬리)	0.00	원재료	0.00	고래고기부산물(꼬리)	0.00	0.00	-
643		게	1.78	원재료	1.78	게	1.78	1.77	99%
				가공 (고함량)	0.00	게통조림	0.00	0.00	-
644	갑각류 (3.23)	새우	1.41	원재료	1.41	새우	1.41	1.17	84%
				가공 (고함량)	0.00	새우통조림	0.00	0.00	-
645		바닷가재	0.03	원재료	0.03	바닷가재	0.03	0.03	80%
646		방게	2.1.E-03	원재료	2.1.E-03	방게	2.1.E-03	2.6.E-03	124%
647		갯가재	0.00	원재료	0.00	갯가재	0.00	0.00	-
648		크릴	0.00	원재료	0.00	크릴	0.00	0.00	-
649	패류 (5.15)	바지락	1.41	원재료	1.41	바지락	1.41	1.36	97%
				가공 (고함량)	0.00	바지락통조림	0.00	0.00	-
650		굴	0.86	원재료	0.86	굴	0.86	0.86	100%
				가공 (고함량)	0.00	굴통조림	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
651		홍합	0.62	원재료	0.62	홍합	0.62	0.75	120%
				가공 (고함량)	0.00	홍합통조림	0.00	0.00	-
652		꼬막	0.47	원재료	0.47	꼬막	0.47	0.47	100%
653		가리비	0.38	원재료	0.38	가리비	0.38	0.39	101%
				가공 (고함량)	0.00	가리비통조림	0.00	0.00	-
654		고동	0.37	원재료	0.05	고동	0.05	0.06	118%
				가공 (고함량)	0.26	고동통조림	0.26	0.26	99%
				0.05	골뱅이통조림	0.05	0.05	106%	
655		전복	0.31	원재료	0.30	전복	0.30	0.30	100%
				가공 (고함량)	0.01	전복통조림	0.01	0.01	162%
656		맛살	0.17	원재료	0.17	맛살	0.17	0.17	100%
657		백합	0.14	원재료	0.14	백합	0.14	0.14	100%
				가공 (고함량)	0.00	백합통조림	0.00	0.00	-
658		키조개	0.12	원재료	0.12	키조개	0.12	0.12	100%
659		피조개	0.06	가공 (고함량)	0.06	피조개통조림	0.06	0.06	105%
660		우럭조개	0.05	원재료	0.05	우럭조개	0.05	0.05	100%
661		우렁	0.05	원재료	0.05	우렁	0.05	0.05	98%
662		소라	0.05	원재료	0.05	소라	0.05	0.05	100%
				가공 (고함량)	1.9.E-03	소라통조림	1.9.E-03	2.4.E-03	128%
663		다슬기	0.04	원재료	0.04	다슬기	0.04	0.04	100%
664		재첩	0.03	원재료	0.03	재첩	0.03	0.03	100%
665		동죽	0.01	원재료	0.01	동죽	0.01	0.01	100%
666		개량조개	4.2.E-03	원재료	4.2.E-03	개량조개	4.2.E-03	4.2.E-03	100%
667		접시조개	3.5.E-03	원재료	3.5.E-03	접시조개	3.5.E-03	3.5.E-03	100%
668		새꼬막	2.9.E-03	원재료	2.9.E-03	새꼬막	2.9.E-03	2.9.E-03	100%
669		새조개	2.2.E-03	원재료	2.2.E-03	새조개	2.2.E-03	2.2.E-03	100%
670		개조개	9.0.E-04	원재료	9.0.E-04	개조개	9.0.E-04	9.0.E-04	100%
671		가무락조개	8.6.E-04	원재료	8.6.E-04	가무락조개	8.6.E-04	8.6.E-04	100%
672		각시수랑	0.00	원재료	0.00	각시수랑	0.00	0.00	-
673		대수리	0.00	원재료	0.00	대수리	0.00	0.00	-
674		떡조개	0.00	원재료	0.00	떡조개	0.00	0.00	-
675		맛조개	0.00	원재료	0.00	맛조개	0.00	0.00	-
676		복방대합	0.00	원재료	0.00	복방대합	0.00	0.00	-
677		살조개	0.00	원재료	0.00	살조개	0.00	0.00	-
678		수랑	0.00	원재료	0.00	수랑	0.00	0.00	-
679		오분자기	0.00	원재료	0.00	오분자기	0.00	0.00	-
680		죽합	0.00	원재료	0.00	죽합	0.00	0.00	-
681		진주조개	0.00	원재료	0.00	진주조개	0.00	0.00	-
682		펼조개	0.00	원재료	0.00	펼조개	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)									
No	소분류 (섭취량 (g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태*	수분보정**	
683	두족류 (7.05)	오징어	4.77	원재료	4.42	오징어	4.42	5.24	119%
				가공 (고함량)	0.36	오징어포	0.33	1.07	328%
						오징어(조미)	0.03	0.11	316%
684		낙지	1.64	원재료	1.64	낙지	1.64	1.64	100%
685						문어	0.32	0.42	129%
686						주꾸미	0.22	0.22	100%
687						갑오징어	0.07	0.07	101%
688	꼴뚜기	0.04	원재료	0.04	꼴뚜기	0.04	0.05	137%	
					가공 (고함량)	0.00	꼴뚜기(훈제)	0.00	0.00
689	기타 연체류 (0.10)	해파리	0.09	원재료	0.09	해파리	0.09	0.09	100%
690		개불	0.01	원재료	0.01	개불	0.01	0.01	100%
691		군소	0.00	원재료	0.00	군소	0.00	0.00	-
692	극피류 (0.09)	해삼	0.09	원재료	0.09	해삼	0.09	0.09	100%
693		성게알	4.3.E-03	원재료	4.3.E-03	성게알	4.3.E-03	4.4.E-03	101%
694		성게	0.00	원재료	0.00	성게	0.00	0.00	-
	가공 (고함량)					0.00	성게통조림	0.00	0.00
695	피낭류 (0.34)	미더덕	0.20	원재료	0.20	미더덕	0.20	0.20	100%
696		멍게	0.15	원재료	0.15	멍게	0.15	0.13	91%
697	파충류 및 양서류 (0.00)	개구리	0.00	원재료	0.00	개구리	0.00	0.00	-
698		자라	0.00	원재료	0.00	자라	0.00	0.00	-
699	기타동물 (0.12)	번데기	0.12	원재료	4.6.E-03	번데기	4.6.E-03	1.9.E-03	41%
				가공 (고함량)	0.11	번데기통조림	0.11	0.11	100%
700		메뚜기	0.01	원재료	0.01	메뚜기	0.01	0.01	100%
701		달팽이	0.00	가공 (고함량)	0.00	달팽이통조림	0.00	0.00	-

* 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량

** 수분보정 섭취량 : 대상식품의 원재료에 대해 원상태(또는 주로 유통되는 상태) 기준으로 생성한 환산계수를 곱한 값

*** 잡곡의 경우 여러가지 곡류가 섞여있으므로, 원재료 또는 가공식품으로의 분류가 애매하여 활용시 검토 요구됨

〈가공식품 섭취량〉

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
1	과자류	과자	6.97	스낵과자	3.48	3.47	100%
				쿠키	0.91	0.77	84%
				비스킷	0.77	0.77	99%
				한과류	0.57	0.60	107%
				크래커	0.56	0.56	100%
				기타과자	0.30	0.30	100%
				웨이퍼	0.14	0.14	101%
				만주	0.10	0.11	115%
				건빵	0.08	0.08	100%
				강정	0.07	0.07	100%
2		추잉껌	0.13	버섯과자	0.00	0.00	-
				껌	0.13	0.13	101%
3		캔디류	1.70	젤리	0.74	0.75	101%
				사탕	0.69	0.68	99%
				카라멜	0.19	0.19	100%
				양갱	0.08	0.07	99%
4	빵 또는 떡류	떡류	6.63	시루떡	1.93	2.14	111%
				찰쌀떡	1.29	1.72	134%
				송편	1.17	1.13	96%
				인절미	0.98	1.01	103%
				약식	0.31	0.35	113%
				개피떡	0.22	0.21	98%
				경단	0.20	0.21	106%
				꿀떡	0.19	0.20	104%
				쑥설기	0.17	0.19	116%
				호박떡	0.10	0.11	109%
5		만두류	4.63	감자떡	0.09	0.08	96%
				만두	4.63	4.40	95%
6		빵류	25.39	기타빵	7.80	7.40	95%
				식빵	5.99	6.02	100%
				케이크	4.67	4.01	86%
				핫도그	1.10	0.93	84%
				카스텔라	0.93	1.03	111%
				크로켓	0.84	0.71	84%
				도넛	0.77	0.85	111%
				소보로빵	0.66	0.79	120%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)											
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)				
					원상태*	수분보정**					
				머핀	0.56	0.53	94%				
				베이글	0.36	0.37	102%				
				피자	0.29	0.37	127%				
				롤빵	0.29	0.30	105%				
				모카빵	0.26	0.31	119%				
				페이스트리	0.25	0.30	118%				
				파이	0.21	0.19	89%				
				바게트빵	0.16	0.17	106%				
				마늘빵	0.14	0.18	130%				
				와플	0.10	0.09	87%				
7	코코아 가공품류 또는 초콜릿류	코코아 가공품류 또는 초콜릿류 (2개 목록)	3.51	초코파이	1.04	1.04	100%				
				초코바	0.51	0.49	96%				
				밀크초콜릿	0.47	0.47	100%				
				초콜릿-비스킷	0.34	0.34	101%				
				초콜릿-쿠키	0.32	0.32	101%				
				초콜릿-스낵과자	0.24	0.24	97%				
				초콜릿	0.18	0.18	100%				
				코코아분말	0.17	0.17	102%				
				시리얼초콜릿	0.07	0.07	99%				
				아몬드초콜릿	0.04	0.04	100%				
8				다크초콜릿	0.04	0.04	100%				
				초코시럽	0.03	0.02	92%				
				초코블	0.02	0.02	100%				
				땅콩초콜릿	0.02	0.02	100%				
				초콜릿-크레커	0.02	0.02	100%				
				화이트초콜릿	0.01	0.01	100%				
				초콜릿-기타	0.00	0.00	-				
				초콜릿-웨이퍼	0.00	0.00	-				
				9	잼류	잼류	0.46	딸기잼	0.39	0.39	100%
								블루베리잼	0.03	0.02	71%
사과잼	0.01	0.02	105%								
포도잼	0.01	0.01	101%								
귤잼	0.01	0.02	122%								
살구잼	2.1.E-03	2.2.E-03	107%								
오렌지마멀레이드	1.4.E-03	1.3.E-03	98%								
복숭아잼	5.8.E-04	5.6.E-04	96%								
감잼	0.00	0.00	-								

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
10	설탕	갈색설탕	0.31	갈색설탕	0.31	0.31	100%
11		백설탕	4.54	백설탕	4.54	4.54	100%
12		기타설탕	4.8.E-04	빙설탕	4.4.E-04	4.4.E-04	100%
				뉴슈가	3.8.E-05	3.8.E-05	100%
				미분당	0.00	0.00	-
13	포도당	포도당	4.0.E-06	포도당	4.0.E-06	4.0.E-06	100%
14	과당	과당	1.4.E-05	과당	1.4.E-05	1.4.E-05	100%
15	엿류	물엿	1.82	물엿	1.82	1.82	100%
16		기타엿	0.02	기타엿	0.02	0.02	110%
17	당시럽류	당시럽류	0.10	사탕무시럽	0.07	0.07	100%
				단풍나무시럽	0.03	0.03	89%
18	올리고당류	프락토올리고당	0.07	올리고당	0.07	0.07	100%
19	어육가공품	어육	6.01	어육	5.91	5.83	99%
				계맛살	0.10	0.10	102%
				바닷가재맛살	0.00	0.00	-
				새우맛살	0.00	0.00	-
20		어육소시지	0.12	어육소시지	0.12	0.12	100%
21	두부	19.86	두부	17.43	17.40	100%	
			순두부	2.08	1.41	68%	
			연두부	0.34	0.28	81%	
22	가공두부	0.67	비지	0.35	0.41	115%	
			유부	0.31	1.18	381%	
			동두부	0.00	0.00	-	
			жат두부	0.00	0.00	-	
			도토리묵	2.09	2.09	100%	
23	묵류	2.60	녹두묵	0.24	0.21	86%	
			메밀묵	0.11	0.16	145%	
			곤약	0.10	0.09	88%	
			우무묵	0.05	1.8.E-03	3%	
			청포묵	2.5.E-03	1.9.E-03	75%	
			옥수수묵	0.00	0.00	-	
24	식용유지류	콩기름	4.18	콩기름	4.18	4.18	100%
25		옥수수기름	0.07	옥수수기름	0.07	0.07	100%
26		채종유	0.45	채종유	0.45	0.45	100%
27		미강유	0.01	미강유	0.01	0.01	100%
28		참기름	1.56	참기름	1.56	1.56	100%
29		들기름	0.27	들기름	0.27	0.27	100%
30		홍화유	7.0.E-05	홍화유	7.0.E-05	7.0.E-05	100%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)										
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)			
					원상태*	수분보정**				
31		해바라기유	0.04	해바라기유	0.04	0.04	100%			
32		면실유	0.00	면실유	0.00	0.00	-			
33		땅콩기름	1.7.E-03	땅콩기름	1.7.E-03	1.7.E-03	100%			
34		올리브유	0.13	올리브유	0.13	0.13	100%			
35		팜유	0.00	팜유	0.00	0.00	-			
36		코코넛유	7.7.E-04	코코넛유	7.7.E-04	7.7.E-04	100%			
37		혼합식물성유	5.8.E-06	혼합식물성유	5.8.E-06	5.8.E-06	100%			
38		쇼트닝	0.00	쇼트닝	0.00	0.00	-			
39		마가린류	0.01	마가린	0.01	0.01	100%			
40		기타 식용유지	0.09	포도씨유	0.08	0.08	100%			
	우지			2.6.E-03	2.6.E-03	100%				
	돼지기름			7.7.E-04	7.7.E-04	100%				
	닭기름			1.3.E-06	1.3.E-06	100%				
	복숭아씨기름			0.00	0.00	-				
	양기름			0.00	0.00	-				
	연어기름			0.00	0.00	-				
41	면류	국수	2.93	우동	2.31	2.37	103%			
				짜장면	0.62	0.57	92%			
				짬뽕	4.1.E-03	7.3.E-04	18%			
				녹두국수	0.00	0.00	-			
				도토리국수	0.00	0.00	-			
				생라면	0.00	0.00	-			
				울무국수	0.00	0.00	-			
				칼국수	0.00	0.00	-			
				42	냉면	0.00	냉면	0.00	0.00	-
				43	당면	1.50	당면	1.50	1.38	92%
44	유당면류	12.55	라면	8.97	8.88	99%				
			컵라면	1.84	1.87	102%				
			자장라면	1.16	1.08	93%				
			비빔면	0.52	0.50	97%				
			스파게티	0.06	0.06	97%				
			45	다류	침출차	4.3.E-03	병입차	3.6.E-03	1.2.E-05	0%
				녹차 ***	6.2.E-04	0.18	29,457%			
				결명자차	0.00	0.00	-			
				국화차	0.00	0.00	-			
				구기자차	0.00	0.00	-			
				구절초차	0.00	0.00	-			
				쑥차	0.00	0.00	-			

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)											
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)				
					원상태*	수분보정**					
46		액상차	26.12	오미자차	0.00	0.00	-				
				옥수수차	0.00	0.00	-				
				장군차	0.00	0.00	-				
				치커리차	0.00	0.00	-				
				현미차	0.00	0.00	-				
				홍차 ***	0.00	0.00	-				
				녹차 ***	11.49	11.49	100%				
				보리차	6.01	6.01	100%				
				홍차 ***	2.43	2.43	100%				
				대추차	1.53	1.53	100%				
				등글레차	1.24	1.24	100%				
				매실액	1.15	1.16	101%				
				유자차 ***	0.42	0.42	100%				
				호박즙	0.41	0.41	100%				
				도라지차	0.36	0.36	100%				
				헛개나무차	0.25	0.25	100%				
				두충차	0.24	0.24	100%				
				수정과	0.21	0.21	100%				
				오미자차	0.18	0.16	87%				
				민들레차	0.13	0.13	100%				
				가시오가피즙	0.04	0.04	100%				
				야콘차	0.03	0.03	100%				
				솔잎추출액	0.01	7.9.E-04	6%				
				모과차	4.5.E-03	4.5.E-03	100%				
				다래나무순차	0.00	0.00	-				
				사과차	0.00	0.00	-				
				자스민차	0.00	0.00	-				
				47		고형차	0.30	울무차	0.20	0.20	100%
								마차	0.03	0.03	101%
홍삼차	0.02	0.02	100%								
홍차 ***	0.02	2.88	16,616%								
생강차	0.01	0.01	100%								
쌍화차	0.01	0.01	100%								
레몬에이드	3.9.E-03	0.09	2,378%								
대추차	2.8.E-03	2.8.E-03	100%								
한방차	2.6.E-03	2.6.E-03	100%								
유자차 ***	2.2.E-03	0.05	2,379%								
인삼차	1.0.E-03	1.0.E-03	100%								

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
				계피차	3.6.E-05	3.6.E-05	100%
				상지차	0.00	0.00	-
48	커피류	커피류	61.04	커피침출액	44.42	0.65	1%
				커피음료	9.35	0.73	8%
				커피믹스분말	6.41	6.55	102%
				커피분말	0.86	0.86	100%
49	음료류	과채음료	30.06	오렌지주스	6.76	6.56	97%
				포도주스	3.93	3.81	97%
				레몬에이드	2.80	2.80	100%
				사과주스	2.23	1.93	87%
				과일음료	2.02	2.02	100%
				토마토주스	1.80	1.74	97%
				매실주스	1.79	1.79	100%
				자몽주스	1.44	2.02	141%
				배주스	1.42	1.70	120%
				망고주스	1.20	1.20	100%
				귤주스	0.97	0.97	100%
				알로에주스	0.80	0.80	100%
				키위주스	0.59	0.59	100%
				레몬주스	0.47	0.47	99%
				당근주스	0.39	0.39	100%
				석류주스	0.36	0.36	100%
				복숭아주스	0.28	0.28	100%
				파인애플주스	0.28	0.26	92%
				오미자음료	0.24	0.24	100%
				녹즙(명일엽)	0.21	0.21	100%
				솔잎음료	0.05	0.05	100%
				라임주스	0.02	0.01	77%
				패션후르츠주스	0.01	0.02	125%
				코코넛밀크	0.01	1.8.E-03	33%
				구아바주스	3.7.E-03	3.7.E-03	100%
				대추음료	3.0.E-03	3.0.E-03	100%
				감주스	0.00	0.00	-
				머루주스	0.00	0.00	-
살구주스	0.00	0.00	-				
코코넛워터	0.00	0.00	-				
크랜베리주스	0.00	0.00	-				

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
50		탄산음료	51.27	콜라	29.04	29.04	100%
				사이다	13.71	13.71	100%
				탄산음료	8.51	8.51	100%
				토닉워터	0.00	0.00	-
51		두유액	0.78	두유액	0.78	0.78	100%
52		두유	8.07	두유	8.07	7.96	99%
53		기타두유	0.86	기타두유	0.86	0.86	100%
54		인삼홍삼음료	0.01	홍삼추출액	0.01	0.03	221%
55		혼합음료	13.18	혼합음료	8.74	8.74	100%
				식혜	3.58	3.58	100%
				코코아음료	0.73	0.14	19%
				쌀음료	0.13	0.13	100%
56	특수용도 식품	영아용조제식	1.5.E-03	이유식	1.5.E-03	1.5.E-03	100%
특수의료용도등 식품		0.02	환자용식품	0.02	0.02	100%	
58	장류	간장	6.44	간장	6.44	6.44	100%
59		된장	4.92	된장	4.92	4.93	100%
60		고추장	6.10	고추장	6.10	6.04	99%
61		춘장	4.3.E-03	춘장	4.3.E-03	4.3.E-03	100%
62		혼합장	1.84	쌈장	1.82	1.82	100%
63		발효식초	1.42	막장	0.02	0.02	100%
				발효식초	1.42	1.42	100%
64	조미식품	소스류	71.20	멸치육수	37.04	37.04	100%
				다시마국물	18.67	18.67	100%
				사골국물	6.41	15.14	236%
				무국물	2.73	2.73	100%
				어묵국물	1.95	1.95	100%
				짜장소스	1.14	1.16	101%
				닭육수	1.03	1.00	96%
				스파게티소스	0.36	0.29	81%
				가다랑어육수	0.36	0.36	100%
				돈가스소스	0.31	0.32	102%
				양념통닭소스	0.26	0.26	100%
				머스터드소스	0.24	0.24	100%
				혼합양념	0.17	0.88	528%
				우스터소스	0.14	0.14	100%
				맛술	0.12	0.12	100%
고기소스통조림	0.11	0.11	100%				

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)								
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
					원상태*	수분보정**		
				토마토소스	0.05	0.05	100%	
				타르타르소스	0.04	0.04	100%	
				굴소스	0.02	0.02	100%	
				핫소스	0.02	0.02	100%	
				스테이크소스	0.02	0.04	222%	
				칠리소스	3.7.E-03	0.01	304%	
				덮밥소스	0.00	0.00	-	
				마파두부소스	0.00	0.00	-	
				피자소스	0.00	0.00	-	
65		토마토케첩	2.16	토마토케첩	2.16	2.16	100%	
66		카레	2.15	카레	2.15	3.32	155%	
67		카레분	0.34	카레분	0.34	0.34	100%	
68		향신료가공품	0.03	겨자가루	0.02	0.02	100%	
				연겨자	9.9.E-04	7.3.E-04	74%	
				울스파이스가루	1.6.E-04	1.6.E-04	100%	
69		복합조미식품	0.26	분말조미료	0.18	0.18	101%	
				주먹밥양념	0.02	0.02	100%	
				라면스프	0.02	0.02	100%	
				분말짜장	0.02	0.01	45%	
				조미가루	0.02	0.02	102%	
				칠리가루	0.00	0.00	-	
70	드레싱류	드레싱	0.19	드레싱	0.19	0.19	97%	
71		마요네즈	2.58	마요네즈	2.58	2.58	100%	
72	김치류	배추김치	64.89	배추김치	64.89	64.89	100%	
73		기타김치	31.80	깍두기	7.83	7.83	7.83	100%
				총각김치	4.72	4.72	4.72	100%
				열무김치	4.40	4.40	4.40	100%
				동치미	3.71	3.71	3.71	100%
				열무물김치	3.40	3.40	3.40	100%
				나박김치	3.23	3.23	3.23	100%
				오이소박이	1.35	1.35	1.35	100%
				파김치	1.24	1.24	1.24	100%
				갓김치	0.89	0.89	0.89	100%
				백김치	0.76	0.76	0.76	100%
				고들빼기김치	0.24	0.24	0.24	100%
				유채물김치	0.01	0.01	0.01	100%
				유채김치	0.01	0.01	0.01	100%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
74		액젓	0.17	멸치액젓	0.15	0.15	100%
				까나리액젓	0.01	0.01	100%
				참치액젓	0.01	0.01	100%
75		양념젓갈	0.27	어패류부산물젓	0.12	0.12	100%
				오징어젓	0.10	0.10	102%
				어리굴젓	0.05	0.05	86%
				꿀뚜기젓	0.01	0.01	95%
				명란젓	0.00	0.00	-
				아가미젓	0.00	0.00	-
				조개젓	0.00	0.00	-
				창란젓	0.00	0.00	-
				청어알젓	0.00	0.00	-
76	젓갈류	젓갈	0.69	새우젓	0.30	0.31	102%
				멸치젓	0.10	0.14	132%
				낙지젓	0.08	0.08	102%
				오징어젓	0.06	0.06	104%
				성게알젓	0.04	0.04	99%
				바지락젓	0.04	0.02	68%
				갈치젓	0.02	0.02	81%
				황새치젓	0.02	0.02	136%
				밴댕이젓	0.01	0.01	125%
				조기젓	0.01	0.01	112%
				꿀뚜기젓	0.01	0.01	124%
				창란젓	7.2.E-04	6.9.E-04	97%
				송어젓	4.5.E-04	4.7.E-04	103%
				조개젓	3.1.E-04	3.0.E-04	95%
				잡젓	2.4.E-04	2.4.E-04	103%
				전어젓	1.1.E-04	1.2.E-04	107%
				게젓	0.00	0.00	-
				까나리젓	0.00	0.00	-
				눈강달이젓	0.00	0.00	-
				대구젓	0.00	0.00	-
				삼치젓	0.00	0.00	-
				아가미젓	0.00	0.00	-
				연어젓	0.00	0.00	-
				오징어젓(내장)	0.00	0.00	-
				전복젓	0.00	0.00	-
				해삼젓(내장)	0.00	0.00	-

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
77	절임식품	당절임	0.01	복숭아당절임	0.01	0.02	123%
				편강	6.0.E-05	3.4.E-04	563%
78	절임식품	절임류	0.02	울외장아찌	0.02	0.02	100%
				감장아찌	3.2.E-03	0.01	191%
				무말랭이무침	8.9.E-04	0.01	584%
79	농산물조림	0.11	콩자반	0.09	0.40	448%	
			팔양금	0.02	0.01	42%	
			연근조림	0.01	0.03	332%	
80	조림식품	수산물조림	0.07	빙어(조림)	0.07	0.24	342%
				다시마조림	3.3.E-03	0.01	440%
				독중개(조림)	0.00	0.00	-
				문절망둑(조림)	0.00	0.00	-
				바지락장조림	0.00	0.00	-
				새우조림	0.00	0.00	-
				연어(조림)	0.00	0.00	-
				오징어조림	0.00	0.00	-
				은어(조림)	0.00	0.00	-
81	주류	탁주	19.70	막걸리	19.70	19.70	100%
82		약주	1.2.E-03	오가피주	1.2.E-03	1.2.E-03	100%
83		청주	0.75	청주	0.75	0.75	100%
84		맥주	63.53	맥주	63.53	63.53	100%
85		과실주	1.66	포도주	1.06	1.06	100%
	복분자주			0.26	0.26	100%	
	매실주			0.24	0.24	100%	
	과일주			0.07	0.07	100%	
	삼페인			0.02	0.02	100%	
86	소주	39.11	복숭아주	4.1.E-03	4.1.E-03	100%	
86	소주	39.11	소주	39.11	39.11	100%	
87	위스키	0.38	위스키	0.38	0.38	100%	
88	브랜디	0.02	브랜디	0.02	0.02	100%	
89	일반증류주	0.25	고량주	0.15	0.15	100%	
			보드카	0.10	0.10	100%	
			진	0.01	0.01	100%	
			럼	4.3.E-04	4.3.E-04	100%	
90	리큐르	0.28	한방주	0.18	0.18	100%	
			도라지술	0.06	0.06	100%	
			백세주	0.02	0.02	100%	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
				인삼주	0.01	0.01	100%
				더덕주	0.01	0.01	100%
				국화주	0.00	0.00	-
				당귀주	0.00	0.00	-
				백두산들쪽술	0.00	0.00	-
91		기타주류	0.17	카테일	0.17	0.17	100%
92	건포류	조미건어포류	3.9.E-05	새조개포	3.9.E-05	1.2.E-04	300%
				말쥐치포	0.00	0.00	-
				새우(조미)	0.00	0.00	-
				오징어포	0.00	0.00	-
93		땅콩 또는 견과류 가공품	0.09	땅콩(가공)	0.05	0.05	100%
				믹스너트	0.04	0.04	96%
				아몬드(가공)	0.00	0.00	-
94		땅콩버터	0.05	땅콩버터	0.05	0.05	100%
95		캡슐류	0.00	젤라틴	0.00	0.00	-
96		전분	0.52	전분	0.52	0.52	100%
97		기타전분	0.35	옥수수전분	0.35	0.40	113%
98		과채가공품류	0.27	후르츠카테일통조림	0.27	0.38	144%
				송화가루	1.0.E-04	1.0.E-04	100%
				깻잎통조림	5.9.E-05	9.5.E-05	162%
				유자과피가루	1.0.E-06	6.7.E-06	643%
99		조미김	0.43	조미김	0.36	0.39	110%
				김자반	0.07	0.08	107%
100	기타식품류	튀김식품	1.67	감자튀김	0.98	3.89	399%
				새우튀김	0.65	0.73	113%
				김말이튀김	0.02	0.01	55%
				군만두튀김	0.01	0.01	131%
				가리비튀김	0.01	0.01	123%
				명태튀김	0.01	0.01	183%
				다시마튀각	1.8.E-03	0.02	1,094%
				미역튀각	9.8.E-04	1.1.E-03	111%
				양파튀김	2.5.E-05	1.6.E-04	637%
				크로켓(튀김)	0.00	0.00	-
				가다랑어튀김	0.00	0.00	-
				가자미튀김	0.00	0.00	-
				굴튀김	0.00	0.00	-
				대구가공품	0.00	0.00	-
대구튀김	0.00	0.00	-				

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
				민어튀김	0.00	0.00	-
				붕장어뼈튀김	0.00	0.00	-
				새우까스	0.00	0.00	-
				오징어튀김	0.00	0.00	-
				전갱이튀김	0.00	0.00	-
				전복튀김	0.00	0.00	-
				참다랑어튀김	0.00	0.00	-
				채소튀김	0.00	0.00	-
101		벌꿀	0.36	꿀	0.14	0.14	100%
				아카시아꿀	0.12	0.12	101%
				잡화꿀	0.07	0.07	95%
				토종꿀	0.01	0.01	103%
				밤꿀	0.01	0.01	100%
				벌꿀	1.6.E-03	1.6.E-03	100%
102		식물성크림	1.76	커피프림	1.48	1.48	100%
				푸딩/커스터드	0.27	0.27	100%
				커피프림(액상)	1.4.E-04	4.3.E-05	31%
103		팝콘용옥수수 가공품	0.26	팝콘	0.26	0.71	271%
104		가공소금	0.02	가공소금	0.02	0.02	100%
105		재제소금	3.7.E-03	재제소금	3.7.E-03	3.7.E-03	100%
106		정제소금	2.29	정제소금	2.29	2.29	100%
107		천일염	0.10	천일염	0.10	0.10	100%
108		태움용용소금	0.01	태움용용소금	0.01	0.01	100%
109		시리얼류	1.08	시리얼	1.08	1.08	100%
110		즉석섭취식품	5.95	햄버거	3.44	3.85	112%
				샌드위치	1.78	1.87	105%
				미숫가루	0.71	0.71	100%
				샐러드	0.02	0.07	294%
				감자샐러드	0.00	0.00	-
				생식	0.00	0.00	-
				선식	0.00	0.00	-
				초밥	0.00	0.00	-
콘샐러드	0.00	0.00	-				
111		즉석조리식품	3.27	순대	1.88	1.79	95%
				죽	0.48	0.09	18%
				삼각김밥	0.36	0.17	46%
				스프	0.28	0.23	84%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
				볶음밥	0.08	0.04	45%
				육개장	0.07	0.07	100%
				어묵국	0.04	0.04	100%
				추어탕	0.03	0.03	100%
				갈비탕	0.02	0.02	100%
				스파게티	0.01	0.01	99%
				스튜	0.01	0.01	100%
				떡볶이	0.01	4.0.E-03	71%
				미역국	3.0.E-03	3.0.E-03	100%
				복어국	2.3.E-03	2.3.E-03	100%
				녹두전	2.2.E-03	2.2.E-03	100%
				돼지고기볶음	1.0.E-03	9.5.E-04	90%
				덮밥	0.00	0.00	-
				비빔밥	0.00	0.00	-
				연잎밥	0.00	0.00	-
				간짜장	0.00	0.00	-
				곰탕	0.00	0.00	-
				김치찌개	0.00	0.00	-
				깐풍기	0.00	0.00	-
				꼬리곰탕	0.00	0.00	-
				난자완스	0.00	0.00	-
				내장탕	0.00	0.00	-
				도가니탕	0.00	0.00	-
				된장찌개	0.00	0.00	-
				떡만두국	0.00	0.00	-
				막국수	0.00	0.00	-
				만두국	0.00	0.00	-
				물냉면	0.00	0.00	-
				비빔국수	0.00	0.00	-
				비빔냉면	0.00	0.00	-
				삼계탕	0.00	0.00	-
				소머리국밥	0.00	0.00	-
				순대국	0.00	0.00	-
				열무냉면	0.00	0.00	-
				콩나물해장국	0.00	0.00	-
				당수육	0.00	0.00	-
				팔보채	0.00	0.00	-
112		생로알젤리	1.5.E-04	로알젤리	1.5.E-04	6.9.E-05	47%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)								
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)	
					원상태*	수분보정**		
113		곡류가공품	1.88	빵가루	0.99	0.99	100%	
				부침가루	0.60	0.63	104%	
				튀김가루	0.19	0.19	100%	
				팬케이크믹스	0.10	0.10	103%	
				도넛믹스	0.00	0.00	-	
				식빵믹스	0.00	0.00	-	
				케이크가루	0.00	0.00	-	
114		두류가공품	0.03	빈대떡	0.03	0.03	101%	
115		당류가공품	0.00	딸기시럽	0.00	0.00	-	
116	규격외 가공식품	수산물가공품	0.02	어패류완자	0.02	0.02	92%	
				멸치볶음	3.4.E-03	4.1.E-03	120%	
				꼰뚜기조림	0.00	0.00	-	
				새우버거패티	0.00	0.00	-	
				아귀찜	0.00	0.00	-	
				오징어가공품	0.00	0.00	-	
				오징어채볶음	0.00	0.00	-	
117		기타가공품	0.46	고로쇠나무수액	0.46	0.46	100%	
				완자	4.4.E-03	4.8.E-03	109%	
				누에가루	2.4.E-04	2.4.E-04	100%	
				한천	0.00	0.00	-	
				라면국물	0.00	0.00	-	
118-130	유가공품	무지방우유류	0.31	무지방우유	0.31	0.31	100%	
		우유류	52.38	우유	52.38	52.38	100%	
		유당분해우유	0.00	유당분해우유	0.00	0.00	-	
		저지방우유류	8.16	저지방우유	8.16	8.16	100%	
		가공우유류	9.26	가공우유	9.26	9.26	100%	
		농축우유류	0.06	연유	0.06	0.05	99%	
		124	발효우유류	17.66	액상요구르트	9.61	10.51	109%
					호상요구르트	8.05	7.26	90%
		125	산양유	0.00	산양유	0.00	0.00	-
		126	버터류	0.27	버터	0.27	0.27	100%
		127	유크림류	0.26	크림	0.26	0.28	107%
		128	가공치즈	1.78	치즈	1.78	1.63	92%
		129	자연치즈	0.00	자연치즈	0.00	0.00	-
		130	분유류	0.18	분유	0.18	0.17	99%

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)							
No	중분류	식품섭취량 품목 (세분류)	세분류 평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
					원상태*	수분보정**	
131		조제유류	0.13	조제분유	0.13	0.13	100%
132		아이스크림류	12.97	아이스크림	6.69	7.21	108%
				샤베트	4.08	4.05	99%
				아이스밀크	1.35	1.35	100%
				셰이크	0.85	0.85	100%
133		건조저장육류	0.03	육포	0.03	0.03	100%
134	식육가공품 및 포장육	분쇄가공육제품	3.97	닭고기튀김	2.91	4.94	170%
				돈까스	0.60	0.81	136%
				육류완자	0.23	0.25	107%
				고기산적	0.17	0.17	100%
				햄버거패티	0.06	0.07	117%
				장조림통조림	6.2.E-04	6.4.E-04	104%
				닭고기가공품	0.00	0.00	-
				장조림	0.00	0.00	-
135		소시지류	1.90	소시지	1.90	1.95	102%
136		양념육류	0.21	소불고기	0.12	0.10	77%
				돼지불고기	0.08	0.06	69%
				돼지주물럭	0.00	0.00	-
137		햄류	4.35	햄	3.06	3.06	100%
				햄통조림	1.29	1.81	140%
138	기타	기타	0.09	수세미수액	0.05	0.05	100%
				효모	0.04	0.04	100%
				홍삼	2.3.E-03	0.01	310%
				베이킹파우더	1.0.E-03	1.0.E-03	100%
				프로폴리스	1.8.E-04	1.8.E-04	100%
				녹용	0.00	0.00	-
				대나무추출액	0.00	0.00	-
				모유	0.00	0.00	-
				새우껍질	0.00	0.00	-
				아미	0.00	0.00	-
				아미(젓)	0.00	0.00	-
				아미(조림)	0.00	0.00	-
참나무수액	0.00	0.00	-				

* 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량

** 수분보정 섭취량 : 대상식품의 원재료에 대해 원상태(또는 주로 유통되는 상태) 기준으로 생성한 환산계수를 곱한 값

*** 다류의 경우 유형별 품목이 중복되는 경우 발생. 동일한 명칭의 다류임에도 세부 종류에 따라 유형(침출차, 액상차, 고형차)이 다르기 때문에 품목이 중복되는 것이며 섭취량값의 중복은 아님(1차코드 활용을 통해 개별 분류 후 산출된 섭취량 결과)

2. 식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화

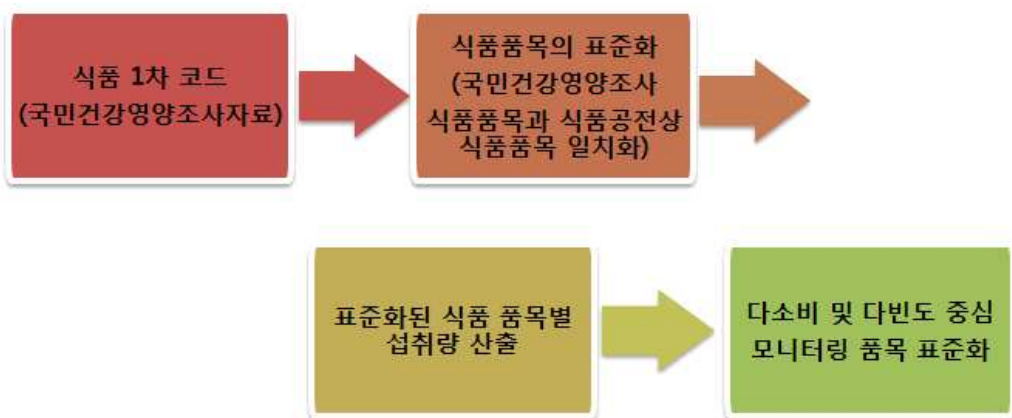
1) 식품섭취량 산출에 필요한 식품품목의 표준화

- 국건영 자료 중 식품 1차코드(식품명, 제품명, 업체명 등의 정보가 함께 포함된 가장 세분화된 코드) 만을 활용해서 식품품목 재분류
- 국민건강영양조사 식품품목 및 식품의 기준규격(식품공전)상 식품 품목의 연계를 통한 식품섭취량 품목의 표준화

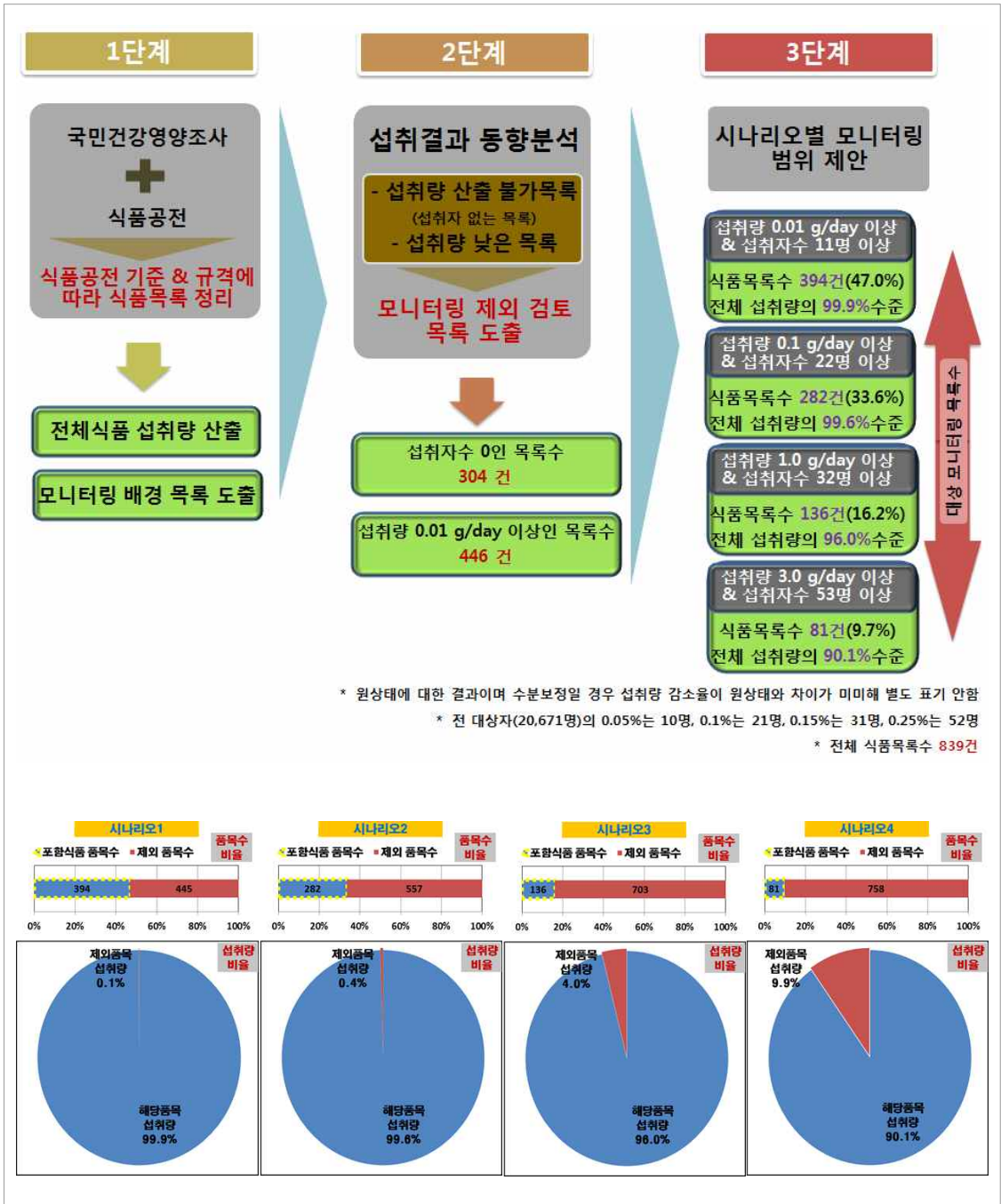
2) 표준화된 식품품목을 중심으로 식품섭취량 산출

- 식품의 기준규격 적용품목에 가장 근접한 식품섭취량 산출

3) 산출된 식품섭취량 기반 다소비 및 다빈도 중심 모니터링 품목 표준화



- 식품 섭취량 산출 및 모니터링 품목 표준화 단계



가. 다소비(섭취)식품 및 다빈도 섭취식품 품목 도출

- 식품공전상의 식품 품목 중에 섭취대상자가 없는 품목의 경우 모니터링의 필요성이 없다고 볼 수 있음. 또한 다른 식품에 비해 상대적으로 섭취량이 낮거나, 실제 섭취 대상자수가 적은 경우 중요도 또는 대표성이 낮기 때문에 제외하는 것이 권고

- 다소비섭취 식품 품목 : **평균섭취량 상위 순위로 결정**
- 다빈도섭취 식품 품목 : **섭취대상자수 상위 순위로 결정**

- 품목별 섭취량의 경우 다소비 섭취량 순서로 정렬하였고, 그 상위 분류인 세분류 및 소분류의 경우 식품공전의 순서에 따라 나열
- 섭취량은 섭취대상자 범위 선택에 따라 두가지 섭취량 산출 가능. 주로 활용되는 섭취량은 **전체대상자에 대한 평균 섭취량**

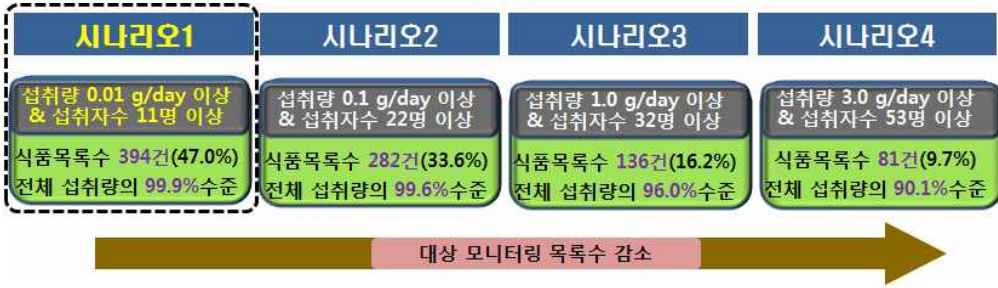
- 전체대상자(20,671명)에 대한 평균 섭취량
- 대상식품 섭취대상자*에 대한 평균 섭취량

* 대상식품 섭취대상자는 식품에 따라 모두 다름

- 품목별로 같은 행에 섭취자수(해당섭취자의 섭취량 포함)를 기입하여 다소비 및 다빈도 특성의 검토에 용이
- 소분류별 섭취량의 경우 다소비 및 다빈도를 고려하여 상위순위별로 나열하고, 그 기여율(비율, %)을 수록하여 중요 식품군 선정에 활용 가능

나. 식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화

- 식품별 섭취량 및 섭취빈도 순위 검토를 통한 모니터링 우선순위 결정
- 섭취량의 수준 및 대상자수의 범위를 조정해 시나리오별 모니터링 방안을 제안
- 그 예시로 시나리오1 의 경우 모니터링 권고 품목의 경우 섭취대상자가 없어서 섭취량 확보가 불가하거나, 섭취량 수준이 미미하여 0.005 g/day 미만인 경우, 실제 섭취 대상자수(10명 이하)가 작아 대표성이 떨어지는 것을 제외 권고 품목으로 도출



- 모니터링 품목 예시는 시나리오1에 대한 결과만 수록하였으며, 나머지 시나리오에 대한 결과는 시나리오1을 활용해 산출 가능

※ 시나리오에 따른 섭취량 산출결과 활용의 예시

시나리오1
섭취량 0.01 g/day 이상 & 섭취자수 11명 이상

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제 섭취자수		
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량(g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
1	곡류 (225.80)	쌀	185.29 (22.75%)	백미, 찰쌀, 현미, 떡류(가래떡, 맥실기, 절편, 중편, 찰떡, 무지개떡), 죽석조리 및 편쌀(밥, 죽석밥, 누룽지, 편쌀), 곡류가공품(찰쌀가루, 백미가루, 현미가루), 국수(쌀국수), 파자(짜밥)	20,142 (97.44%)	191.18
2		밀	26.35 (3.23%)	밀(밀국수, 쌀국수, 국수, 울면), 파스타류(스파게티, 마카로니), 밀가루, 냉면	7,602 (36.78%)	68.63
3		보리	4.23 (0.52%)	보리, 보리가루, 보리국수	6,212 (30.06%)	14.88
4		잡곡	3.76 (0.46%)	잡곡, 죽석조리식품 (잡곡밥, 잡곡죽석밥)	1,627 (7.87%)	47.84
5		옥수수	3.07 (0.38%)	옥수수, 옥수수종조합, 강냉이, 옥수수가루	1,006 (4.87%)	63.10
6		메밀	1.03 (0.13%)	메밀, 메밀국수, 메밀가루	178 (0.86%)	104.70
7		귀리	0.75 (0.09%)	귀리	1,606 (7.77%)	10.29
8		조	0.68 (0.08%)	조	3,573 (17.29%)	3.93
9		수수	0.53 (0.06%)	수수, 수수가루	215 (9.19%)	6.06
10		율무	0.11 (0.01%)	율무	215 (1.04%)	11.65

피 - 섭취량 미달
호밀 - 섭취량 미달

모니터링의 세부품목 활용
섭취량 0인 품목
함께 제공하되 -로 표시

실제 섭취자수 및
해당 섭취량 제공

모니터링 품목 중
시나리오 기준에 미달되는
2품목을 제외한 10품목을
대상으로 선정
비주류 모니터링 품목 제외

각 모니터링 품목 섭취량과
전체 중 섭취량 비율
비율 검토를 통한
대상식품 기여도 확인

전체 대상자에 대한
섭취자수 비율 검토를 통해
다빈도 경향 검토

다. 모니터링 품목 표준화 결과

- 식품 총 섭취량의 99.9%에 해당하는 모니터링 품목(시나리오1 적용)

- 전체식품 : 모니터링 품목수 394건, 전체섭취량의 99.9% (1,572.83 g/day)
 - 원재료식품 : 모니터링 품목수 284건, 전체섭취량 813.77 g/day
 - 가공식품 : 모니터링 품목수 110건, 전체섭취량 759.06 g/day
- 고함량 가공식품 회색 셀로 표기
- 대상자수 0명인 세부 품목 ---로 표기

<원재료식품 섭취량>

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수					
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)				
1	곡류 (225.80)	쌀	185.29 (22.75%)	백미, 찹쌀, 현미	20,142 (97.44%)	191.18				
				떡류(가래떡, 백설기, 절편, 증편, 찰떡, 무지개떡) 증석조리 및 찐쌀						
				(밥, 즉석밥, 누룽지, 찌쌀) 곡류가공품						
				(찹쌀가루, 백미가루, 현미가루) 국수(쌀국수) 과자(튀밥)						
				밀			7,602 (36.78%)	68.63		
				국수 (밀국수, 칼국수, 국수, 쫄면) 파스타류(스파게티, 마카로니) 밀가루, 냉면						
				보리					6,212 (30.05%)	14.88
				보리가루, 보리국수						
				옥수수					1,006 (4.87%)	63.10
옥수수통조림, 강냉이, 옥수수가루										
메밀	178 (0.86%)	104.70								
메밀국수, 메밀가루										
귀리	1,606 (7.77%)	10.29								
귀리										
조	3,573 (17.29%)	3.93								
조										
수수	1,900 (9.19%)	6.06								
수수										
울무	215 (1.04%)	11.65								
울무										

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수			
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)	
10		잡곡***	3.76 (0.46%)	잡곡	1,627 (7.87%)	47.84	
				즉석조리식품 (잡곡밥, 잡곡즉석밥)			
11	서류 (33.61)	감자	17.00 (2.09%)	감자	6,614 (32.00%)	53.03	
냉동감자							
12		고구마	16.03 (1.97%)	고구마	2,039 (9.86%)	172.19	
고구마(조림)							
13		마	0.38 (0.05%)	마	142 (0.69%)	64.53	
14		토란	0.18 (0.02%)	토란	108 (0.52%)	35.43	
15	돼지감자	0.03 (0.00%)	돼지감자	13 (0.06%)	67.99		
16	두류 (6.22)	대두	4.25 (0.52%)	대두	7,369 (35.65%)	12.64	
청국장, 낫또, 콩가루, 청국장가루							
17		팥	0.73 (0.09%)	팥	1,221 (5.91%)	13.67	
18		강낭콩	0.49 (0.06%)	강낭콩	1,316 (6.37%)	8.79	
19		완두콩	0.28 (0.03%)	완두콩	800 (3.87%)	7.02	
20		참두	0.12 (0.01%)	참두	304 (1.47%)	7.94	
21				녹두			189 (0.91%)
22		동부	0.11 (0.01%)	동부 동부통조림	169 (0.82%)	15.28	
23		쥐눈이콩	0.11 (0.01%)	쥐눈이콩	240 (1.16%)	9.67	
24		밤콩	0.02 (0.00%)	밤콩	42 (0.20%)	12.13	
25		작두콩	0.01 (0.00%)	작두콩	11 (0.05%)	9.31	
26		땅콩 또는 견과류 (3.93)	밤	1.89 (0.23%)	밤	1,496 (7.24%)	27.78
27					밤통조림		
27	땅콩		0.97 (0.12%)	땅콩	2,101 (10.16%)	9.60	
				땅콩(조미), 땅콩가루			
28	아몬드		0.56 (0.07%)	아몬드	1,686 (8.16%)	7.03	
아몬드(가공)							
29	호두	0.26 (0.03%)	호두	1,492 (7.22%)	3.88		
30	캐슈넛	0.07 (0.01%)	캐슈넛(가공)	236 (1.14%)	5.93		

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수	
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
31		잣	0.07 (0.01%)	잣	923 (4.47%)	1.40
32		은행	0.06 (0.01%)	은행	277 (1.34%)	4.94
33		도토리	0.03 (0.00%)	도토리 도토리가루, 도토리국수	59 (0.29%)	12.22
34		피스타치오넛	0.01 (0.00%)	피스타치오넛 피스타치오넛(조미)	51 (0.25%)	5.63
35		마카다미아	0.01 (0.00%)	마카다미아 마카다미아(조미)	44 (0.21%)	2.51
36		유지 종실류 (1.32)	깨	1.07 (0.13%)	깨	15,770 (76.29%)
37	올리브				0.16 (0.02%)	
38	해바라기씨		0.05 (0.01%)	해바라기씨 해바라기씨(조미)	793 (3.84%)	1.41
39	호박씨		0.03 (0.00%)	호박씨 호박씨(조미)	688 (3.33%)	0.86
40	인과류 (74.99)	사과	48.56 (5.96%)	사과	5,315 (25.71%)	195.42
41				감		
42		배	11.16 (1.37%)	배 배통조림	2,062 (9.98%)	113.69
43		석류	0.20 (0.03%)	석류	58 (0.28%)	105.09
44	감귤류 (28.19)	귤	21.96 (2.70%)	귤	2,978 (14.41%)	159.10
45				오렌지		
46		자몽	0.45 (0.06%)	자몽	41 (0.20%)	272.84
47		레몬	0.05 (0.01%)	레몬	329 (1.59%)	2.71
48		금귤	0.04 (0.01%)	금귤	14 (0.07%)	47.97
49	핵과류 (11.61)	복숭아	9.38 (1.15%)	복숭아	1,202 (5.81%)	160.24
50				자두		
51		대추	0.24 (0.03%)	대추	786 (3.80%)	6.20
52		버찌	0.20 (0.03%)	버찌 버찌통조림	61 (0.30%)	64.85

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수		
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
53		매실	0.10 (0.01%)	매실	136 (0.66%)	17.80
				매실절임		
54		살구	0.06 (0.01%)	살구	28 (0.14%)	
	살구통조림					
55		앵두	0.03 (0.00%)	앵두	16 (0.08%)	40.71
56	장과류 (17.05)	포도	11.49 (1.41%)	포도	2,331 (11.28%)	104.25
				포도통조림		
57		딸기	4.37 (0.54%)	딸기	853 (4.13%)	
58		블루베리	0.66 (0.08%)	블루베리	362 (1.75%)	
				블루베리통조림		
59		무화과	0.28 (0.03%)	무화과	63 (0.30%)	
				무화과통조림		
60		오디	0.09 (0.01%)	오디	41 (0.20%)	
61		산딸기	0.08 (0.01%)	산딸기	22 (0.11%)	
62		복분자	0.05 (0.01%)	복분자	22 (0.11%)	
63	열대과일류 (12.39)	바나나	9.87 (1.21%)	바나나	1,882 (9.10%)	111.25
64		키위	1.09 (0.13%)	키위	860 (4.16%)	24.32
65		파인애플	1.05 (0.13%)	파인애플	758 (3.67%)	
				파인애플통조림		
66		망고	0.25 (0.03%)	망고	65 (0.31%)	85.12
67	리치	0.08 (0.01%)	리치	29 (0.14%)	53.52	
68	결구 엽채류 (17.17)	양배추	9.29 (1.14%)	양배추	5,070 (24.53%)	34.36
69		배추	6.85 (0.84%)	배추	3,305 (15.99%)	
				절임배추		
70		브로콜리	1.01 (0.12%)	브로콜리	957 (4.63%)	
				브로콜리가루		
71	꽃양배추	0.02 (0.00%)	꽃양배추	16 (0.08%)	27.27	
72	엽채류 (28.44)	상추	7.59 (0.93%)	상추	3,382 (16.36%)	44.60
73		시금치	7.07 (0.87%)	시금치	3,480 (16.84%)	41.56
74		무청	3.64 (0.45%)	무청	1,389 (6.72%)	
	무청절임					

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수		
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
75		깻잎	2.07 (0.25%)	깻잎	4,026 (19.48%)	10.12
				깻잎장아찌		
76		취나물	1.70 (0.21%)	취나물	854 (4.13%)	42.26
77		양상추	1.32 (0.16%)	양상추	768 (3.72%)	32.98
78		엇갈이배추	0.58 (0.07%)	엇갈이배추	740 (3.58%)	15.06
79		숙갓	0.55 (0.07%)	숙갓	1,776 (8.59%)	6.19
80		아욱	0.48 (0.06%)	아욱	278 (1.34%)	38.68
81		냉이	0.43 (0.05%)	냉이	310 (1.50%)	30.51
82		머위	0.36 (0.04%)	머위	170 (0.82%)	46.37
83		열무	0.34 (0.04%)	열무	164 (0.79%)	49.44
84		봄동	0.29 (0.04%)	봄동	183 (0.89%)	39.41
85		고춧잎	0.27 (0.03%)	고춧잎	618 (2.99%)	8.47
86		비름	0.24 (0.03%)	비름	117 (0.57%)	44.67
87		치커리	0.22 (0.03%)	치커리	637 (3.08%)	6.64
88		유채	0.17 (0.02%)	유채	90 (0.44%)	50.14
89		근대	0.17 (0.02%)	근대	124 (0.60%)	30.44
90		호박잎	0.16 (0.02%)	호박잎	149 (0.72%)	25.14
91		참나물	0.15 (0.02%)	참나물	123 (0.60%)	26.37
92		썩	0.12 (0.01%)	썩	167 (0.81%)	16.95
	썩차가루					
93		돌나물	0.09 (0.01%)	돌나물	95 (0.46%)	20.51
94		민들레	0.06 (0.01%)	민들레	53 (0.26%)	30.59
95		곤드레	0.05 (0.01%)	곤드레	33 (0.16%)	30.51
96		깨나물	0.04 (0.01%)	깨나물	59 (0.29%)	13.39
97		겨자잎	0.04 (0.00%)	겨자잎	37 (0.18%)	23.71

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수		
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)	
98		청경채	0.04 (0.00%)	청경채	20 (0.10%)	40.27	
99		씀바귀	0.03 (0.00%)	씀바귀	51 (0.25%)	15.05	
100		콩잎	0.03 (0.00%)	콩잎	60 (0.29%)	9.99	
101				콩잎장아찌			
102		케일	0.03 (0.00%)	케일	67 (0.32%)	7.80	
103		곰취	0.02 (0.00%)	곰취	127 (0.61%)	3.56	
104		쌈추	0.02 (0.00%)	쌈추	11 (0.05%)	34.19	
105		고들빼기	0.01 (0.00%)	고들빼기	16 (0.08%)	27.66	
106		갓	0.01 (0.00%)	갓	15 (0.07%)	31.11	
107		비타민채	0.01 (0.00%)	비타민채	67 (0.32%)	2.57	
108		엽경채류 (33.30)	대파	11.23 (1.38%)	대파	17,595 (85.12%)	13.06
109			콩나물	10.25 (1.26%)	콩나물	5,230 (25.30%)	39.29
110					콩나물가루		
111	부추		3.34 (0.41%)	부추	3,738 (18.08%)	17.26	
112	고사리		2.45 (0.30%)	고사리	1,534 (7.42%)	32.10	
113	숙주나물		1.33 (0.16%)	숙주나물	1,685 (8.15%)	15.69	
114	미나리		1.02 (0.13%)	미나리	1,566 (7.58%)	13.10	
115	토란대		0.77 (0.09%)	토란대	640 (3.10%)	23.70	
116	고구마출기		0.68 (0.08%)	고구마출기	523 (2.53%)	27.80	
117	콜라비		0.49 (0.06%)	콜라비	61 (0.30%)	179.94	
118	마늘쫑		0.48 (0.06%)	마늘쫑	723 (3.50%)	13.23	
119				마늘쫑장아찌			
120	두릅		0.37 (0.05%)	두릅	135 (0.65%)	57.45	
121	쪽파	0.29 (0.04%)	쪽파	1,148 (5.55%)	4.90		
122	셀러리	0.14 (0.02%)	셀러리	298 (1.44%)	9.76		
123	죽순	0.09 (0.01%)	죽순	144 (0.70%)	12.30		
124			죽순통조림				

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수	
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
121		실파	0.08 (0.01%)	실파	399 (1.93%)	3.93
122		달래	0.08 (0.01%)	달래	533 (2.58%)	2.70
123		새싹채소	0.06 (0.01%)	새싹채소	513 (2.48%)	2.13
124		풋마늘	0.05 (0.01%)	풋마늘	87 (0.42%)	14.48
125		염교	0.05 (0.01%)	염교 염교장아찌	51 (0.25%)	16.66
126	근채류 (70.49)	양파	26.63 (3.27%)	양파 양파가루	16,151 (78.13%)	33.26
127		무	25.99 (3.19%)	무 단무지, 무장아찌, 무절임, 순무절임	10,436 (50.49%)	49.91
128		당근	8.86 (1.09%)	당근	10,937 (52.91%)	15.88
129		마늘	4.56 (0.56%)	마늘 마늘장아찌, 마늘가루, 마늘페이스트	18,906 (91.46%)	4.98
130		참부리	1.45 (0.18%)	참부리	55 (0.27%)	504.70
131		도라지	0.79 (0.10%)	도라지 도라지가루	774 (3.74%)	20.90
132		우엉	0.59 (0.07%)	우엉	978 (4.73%)	12.42
133		연근	0.47 (0.06%)	연근	352 (1.70%)	30.21
134		생강	0.40 (0.05%)	생강 생강피클, 생강가루, 생강페이스트	5,827 (28.19%)	1.32
135		인삼	0.32 (0.04%)	인삼	534 (2.58%)	12.38
136	더덕	0.19 (0.02%)	더덕 더덕가루	177 (0.86%)	26.66	
137	고추냉이부리	0.12 (0.01%)	고추냉이부리 와사비(페이스트, 분말)	547 (2.65%)	3.88	
138	야콘	0.08 (0.01%)	야콘	11 (0.05%)	160.66	
139	비트부리	0.05 (0.01%)	비트부리 바드통조림	40 (0.19%)	33.50	
140	박과 과채류 (54.69)	수박	18.05 (2.22%)	수박	1,310 (6.34%)	291.28
141		참외	11.83 (1.45%)	참외	1,046 (5.06%)	257.66

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수		
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
142		오이	11.18 (1.37%)	오이	6,702 (32.42%)	32.92
				오이피클, 오이지		
143		애호박	11.01 (1.35%)	애호박	7,151 (34.59%)	31.26
144		멜론	1.03 (0.13%)	멜론	169 (0.82%)	122.43
145		단호박	0.89 (0.11%)	단호박	438 (2.12%)	44.33
146		늪은호박	0.63 (0.08%)	늪은호박	211 (1.02%)	72.34
147		박	0.04 (0.00%)	박	19 (0.09%)	66.14
148		호박고지	0.01 (0.00%)	호박고지	43 (0.21%)	7.61
149	박과 이외 과채류 (28.36)	토마토	13.41 (1.65%)	토마토	2,318 (11.21%)	118.35
				토마토페이스트, 토마토통조림		
150		고추	8.48 (1.04%)	풋고추, 파프리카, 오이고추, 피망, 청양고추, 파리고추, 붉은고추	17,233 (83.37%)	10.06
				고춧가루, 고추장아찌, 파프리카가루		
151		방울토마토	3.79 (0.47%)	방울토마토	1,651 (7.99%)	45.47
152		가지	2.65 (0.33%)	가지	1,230 (5.95%)	45.34
				커자절임		
153		버섯류 (5.72)	새송이버섯	2.22 (0.27%)	새송이버섯	1,674 (8.10%)
	새송이버섯분말					
154	느타리버섯		1.20 (0.15%)	느타리버섯	2,152 (10.41%)	11.75
155	표고버섯		1.02 (0.12%)	표고버섯	3,322 (16.07%)	6.23
				표고버섯분말		
156	팽이버섯		0.60 (0.07%)	팽이버섯	2,245 (10.86%)	5.12
157	양송이버섯		0.57 (0.07%)	양송이버섯	1,356 (6.56%)	8.23
				양송이버섯분말, 양송이버섯통조림		
158	애느타리버섯	0.04 (0.01%)	애느타리버섯	141 (0.68%)	6.06	
159	목이버섯	0.04 (0.00%)	목이버섯	394 (1.91%)	1.80	
160	송이버섯	0.02 (0.00%)	송이버섯	19 (0.09%)	25.41	
			송이버섯통조림			
161	향신료 (0.18)	후추	0.18 (0.02%)	후추	10,741 (51.96%)	0.33

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수			
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)	
162	조류 (2.95)	미역	1.38 (0.17%)	미역	2,898 (14.02%)	10.18	
				미역가루			
163		김	0.45 (0.06%)	김	3,411 (16.50%)		2.70
164		미역줄기	0.36 (0.04%)	미역줄기	280 (1.35%)		24.70
165		다시마	0.28 (0.03%)	다시마	1,389 (6.72%)		4.17
				다시마말아			
166		파래	0.27 (0.03%)	파래	432 (2.09%)		11.63
167		툫	0.10 (0.01%)	툫	126 (0.61%)		17.69
168	매생이	0.03 (0.00%)	매생이	62 (0.30%)	12.64		
169	기타 식물류 (0.24)	가시오가피순	0.07 (0.01%)	가시오가피순	27 (0.13%)	55.45	
170		갯기름나물	0.03 (0.00%)	갯기름나물	28 (0.14%)	27.00	
171		방아잎	0.02 (0.00%)	방아잎	48 (0.23%)	8.21	
172		엄나무잎	0.01 (0.00%)	엄나무잎	11 (0.05%)	34.15	
173		녹차잎	0.01 (0.00%)	녹차가루	37 (0.18%)	4.45	
174	돼지고기 (33.78)	돼지고기-등심	14.65 (1.80%)	돼지고기-등심	5,474 (26.48%)	50.97	
175		돼지고기-삼겹살	7.99 (0.98%)	돼지고기-삼겹살	3,228 (15.62%)	46.67	
				베이컨			
176		돼지고기-갈비	4.29 (0.53%)	돼지고기-갈비	1,178 (5.70%)	69.37	
177		돼지고기-다리	3.10 (0.38%)	돼지고기-다리	3,019 (14.61%)	20.16	
178		돼지고기-목살	1.44 (0.18%)	돼지고기-목살	1,919 (9.28%)	14.44	
179		돼지고기	1.20 (0.15%)	돼지고기	1,752 (8.48%)	13.14	
180		돼지고기-사태	0.78 (0.10%)	돼지고기-사태	1,575 (7.62%)	9.60	
181	돼지고기-안심	0.33 (0.04%)	돼지고기-안심	1,042 (5.04%)	6.11		
182	소고기 (19.85)	소고기-등심	8.66 (1.06%)	소고기-등심	4,142 (20.04%)	40.99	
183		소고기-양지	5.44 (0.67%)	소고기-양지	4,280 (20.71%)	26.03	
184		소고기-갈비	2.77 (0.34%)	소고기-갈비	1,217 (5.89%)	44.71	

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수		
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)	
185		소고기-우둔	0.86 (0.11%)	소고기-우둔	1,792 (8.67%)	9.14	
186		소고기	0.78 (0.10%)	소고기 육회	1,065 (5.15%)	14.91	
187		소고기-사태	0.64 (0.08%)	소고기-사태	1,678 (8.12%)	7.62	
188		소고기-안심	0.32 (0.04%)	소고기-안심	473 (2.29%)	13.28	
189		소고기-목심	0.20 (0.03%)	소고기-목심	735 (3.56%)	5.23	
190		소고기-설도	0.11 (0.01%)	소고기-설도	557 (2.69%)	3.97	
191		소고기-채끝	0.06 (0.01%)	소고기-채끝	498 (2.41%)	2.52	
192		식육부산물 (4.96)	돼지고기-족발	1.38 (0.17%)	돼지고기-족발 돼지고기-족발(조리)	292 (1.41%)	90.58
193	소부산물-소장		1.08 (0.13%)	소부산물-소장	211 (1.02%)	97.92	
194	소부산물-선지		0.86 (0.11%)	소부산물-선지	312 (1.51%)	50.75	
195	돼지고기-소장		0.71 (0.09%)	돼지고기-소장	189 (0.91%)	62.81	
196	돼지고기-머리		0.26 (0.03%)	돼지고기-머리	115 (0.56%)	40.50	
197	소부산물-꼬리		0.20 (0.02%)	소부산물-꼬리	46 (0.22%)	78.74	
198	닭부산물		0.13 (0.02%)	닭부산물	24 (0.12%)	120.92	
199	소부산물-간		0.08 (0.01%)	소부산물-간	92 (0.45%)	17.46	
200	돼지고기-간		0.07 (0.01%)	돼지고기-간	53 (0.26%)	21.85	
201	소부산물-양		0.06 (0.01%)	소부산물-양	77 (0.37%)	14.67	
202	돼지고기-허파		0.05 (0.01%)	돼지고기-허파	41 (0.20%)	21.52	
203	돼지껍데기		0.03 (0.00%)	돼지껍데기	20 (0.10%)	43.51	
204	소부산물-천엽		0.03 (0.00%)	소부산물-천엽	85 (0.41%)	6.08	
205	가금류 (29.10)		닭고기	24.85 (3.05%)	닭고기 닭꼬치	3,241 (15.68%)	147.58
206			오리고기	4.25 (0.52%)	오리고기	611 (2.96%)	138.00
207	기타식육류 (0.58)		개고기	0.57 (0.07%)	개고기	107 (0.52%)	115.08

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수				
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)		
208	알류 (27.86)	달걀	27.27 (3.35%)	달걀	11,505 (55.66%)	46.95		
209				메추라기알			메추라기알	570 (2.76%)
210	민물어류 (1.30)	미꾸리	0.90 (0.11%)	미꾸리	228 (1.10%)	87.94		
211		메기	0.18 (0.02%)	메기	33 (0.16%)	102.32		
212		붕어	0.14 (0.02%)	붕어	20 (0.10%)	134.60		
213	회유어류 (2.00)	뱀장어	1.46 (0.18%)	뱀장어	299 (1.45%)	89.36		
214				연어			0.53 (0.07%)	연어(훈제), 연어통조림, 연어(절임)
215	일반어류 (19.03)	고등어	3.63 (0.45%)	고등어	1,381 (6.68%)	55.95		
216				자반고등어, 고등어통조림			명태	1,744 (8.44%)
217		명태	2.80 (0.34%)	명태	명태살	8,544 (41.33%)	4.05	
218		멸치	1.65 (0.20%)	멸치	멸치가루, 멸치통조림	846 (4.09%)	38.46	
219		조기	1.42 (0.17%)	조기	345 (1.67%)	75.44		
220		넙치(광어)	1.37 (0.17%)	넙치(광어)	572 (2.77%)	43.75		
221		일반어류 (19.03)	갈치	1.12 (0.14%)	갈치	540 (2.61%)	36.59	
222					공치			0.95 (0.12%)
223			홍어	0.72 (0.09%)	홍어	226 (1.09%)	60.96	
224			볼락	0.71 (0.09%)	볼락	112 (0.54%)	115.18	
225			아귀	0.66 (0.08%)	아귀	225 (1.09%)	62.56	
226			삼치	0.64 (0.08%)	삼치	248 (1.20%)	52.05	
227			가자미	0.57 (0.07%)	가자미	가자미	229 (1.11%)	44.06
228			대구	0.53 (0.07%)	대구	대구포, 대구살	228 (1.10%)	22.83
228			쥐치	0.29 (0.04%)	쥐치	쥐치	228 (1.10%)	22.83

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)				실제섭취자수			
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)	
229		복어	0.27 (0.03%)	복어	49 (0.24%)	112.64	
				복어포			
230		붕장어	0.22 (0.03%)	붕장어	62 (0.30%)		65.72
231		전어	0.22 (0.03%)	전어	49 (0.24%)		
				전어(절임)			
232		임연수어	0.19 (0.02%)	임연수어	75 (0.36%)		52.80
233		돔	0.16 (0.02%)	돔	88 (0.43%)		44.21
234		도다리	0.11 (0.01%)	도다리	19 (0.09%)		99.79
235		민어	0.09 (0.01%)	민어	43 (0.21%)		
				민어포			
236		송어	0.09 (0.01%)	송어	27 (0.13%)		77.97
237		도루묵	0.09 (0.01%)	도루묵	54 (0.26%)		41.28
238		농어	0.08 (0.01%)	농어	14 (0.07%)		115.72
239		양미리	0.06 (0.01%)	양미리	34 (0.16%)		47.29
240		가오리	0.05 (0.01%)	가오리	21 (0.10%)		
				카오리포			
241		청어	0.04 (0.01%)	청어	16 (0.08%)		
				청어(훈제)			
242		병어	0.04 (0.01%)	병어	26 (0.13%)		32.56
243		방어	0.03 (0.00%)	방어	11 (0.05%)		
				방어통조림			
244		뱅어	0.03 (0.00%)	뱅어	278 (1.34%)		
				뱅어포			
245		서대	0.02 (0.00%)	서대	13 (0.06%)		43.97
246	심해성어류 (0.41)	적어	0.20 (0.03%)	적어	19 (0.09%)	216.74	
247		먹장어	0.12 (0.01%)	먹장어	18 (0.09%)	153.77	
248	다랑어류 및 새치류 (2.80)	다랑어	2.80 (0.34%)	참다랑어, 황다랑어, 가다랑어	1,978 (9.57%)	27.37	
				가다랑어통조림, 다랑어통조림			
249	어란류 (0.18)	명태알	0.05 (0.01%)	명태알	36 (0.17%)	33.61	
250		대구알	0.05 (0.01%)	대구알	56 (0.27%)	19.17	

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수	
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
251		연어알	0.04 (0.00%)	연어알	223 (1.08%)	3.34
252		날치알	0.04 (0.00%)	날치알	64 (0.31%)	13.26
253	수산물부산물 (0.03)	어류부산물	0.03 (0.00%)	어류부산물	36 (0.17%)	15.11
254	갑각류 (3.23)	계	1.78 (0.22%)	계 게통조림	856 (4.14%)	41.85
255		새우	1.41 (0.17%)	새우 새우통조림	2,129 (10.30%)	13.09
256		바닷가재	0.03 (0.00%)	바닷가재	17 (0.08%)	37.17
257	패류 (5.15)	바지락	1.41 (0.17%)	바지락 바지락통조림	2,392 (11.57%)	11.61
258		굴	0.86 (0.11%)	굴 굴통조림	562 (2.72%)	31.48
259		홍합	0.62 (0.08%)	홍합 홍합통조림	588 (2.84%)	19.78
260		꼬막	0.47 (0.06%)	꼬막	124 (0.60%)	71.36
261		가리비	0.38 (0.05%)	가리비 카리버통조림	72 (0.35%)	96.72
262		고동	0.37 (0.05%)	고동 고동통조림, 골뱅이통조림	129 (0.62%)	52.19
263		전복	0.31 (0.04%)	전복 전복통조림	396 (1.92%)	15.40
264		맛살	0.17 (0.02%)	맛살	89 (0.43%)	36.93
265		백합	0.14 (0.02%)	백합 백합통조림	212 (1.03%)	12.41
266		키조개	0.12 (0.01%)	키조개	43 (0.21%)	49.24
267		피조개	0.06 (0.01%)	피조개통조림	46 (0.22%)	26.13
268		우럭조개	0.05 (0.01%)	우럭조개	17 (0.08%)	61.23
269		우렁	0.05 (0.01%)	우렁	178 (0.86%)	5.54
270		소라	0.05 (0.01%)	소라 소라통조림	88 (0.43%)	10.35
271	다슬기	0.04 (0.01%)	다슬기	35 (0.17%)	26.92	
272	재첩	0.03 (0.00%)	재첩	61 (0.30%)	8.45	

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제섭취자수	
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
273		동족	0.01 (0.00%)	동족	25 (0.12%)	4.36
274	두족류 (7.05)	오징어	4.77 (0.59%)	오징어	3,489 (16.88%)	26.18
				오징어포, 오징어(조미)		
275		낙지	1.64 (0.20%)	낙지	552 (2.67%)	55.29
276		문어	0.32 (0.04%)	문어	340 (1.64%)	17.86
277		주꾸미	0.22 (0.03%)	주꾸미	126 (0.61%)	30.88
278		갑오징어	0.07 (0.01%)	갑오징어	49 (0.24%)	22.47
279		꿀뚜기	0.04 (0.00%)	꿀뚜기	22 (0.11%)	31.57
				꿀뚜기(훈제)		
280	기타연체류 (0.10)	해파리	0.09 (0.01%)	해파리	77 (0.37%)	23.62
281	극피류 (0.09)	해삼	0.09 (0.01%)	해삼	66 (0.32%)	26.53
282	피낭류 (0.34)	미더덕	0.20 (0.02%)	미더덕	323 (1.56%)	12.32
283		멍게	0.15 (0.02%)	멍게	59 (0.29%)	47.30
284	기타동물 (0.12)	번데기	0.12 (0.01%)	번데기	59 (0.29%)	36.68
				번데기통조림		

* 대상자수 0명인 세부 품목 — 로 표기(모니터링 품목에서 제외해도 무관)

** 세분류의 합산섭취량은 시나리오 적용과 무관하게 해당분류의 모든 품목 합산 섭취량임

*** 잡곡의 경우 여러가지 곡류가 섞여있으므로, 원재료 또는 가공식품으로의 분류가 애매하여
활용시 검토 요구됨

〈가공식품 섭취량〉

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수	
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
285	과자류	과자류 (8.80)	과자	6.97 (0.92%)	스낵과자, 쿠키, 비스킷, 한과류, 크래커, 기타과자, 웨이퍼, 만주, 건빵, 강정, 버섯과자	3,724 (18.02%)	38.30
286			캔디류	1.70 (0.22%)	젤리, 사탕, 카라멜, 양갱	1,884 (9.11%)	20.40
287			추잉껌	0.13 (0.02%)	껌	642 (3.11%)	4.17
288	빵 또는 떡류	빵 또는 떡류 (36.65)	빵류	25.39 (3.34%)	식빵, 케이크, 핫도그, 카스텔라, 크로켓, 도넛, 소보로빵, 머핀, 베이글, 피자, 롤빵, 모카빵, 페이스트리, 파이, 바게트빵, 마늘빵, 와플, 기타빵	4,945 (23.92%)	103.94
289			떡류	6.63 (0.87%)	시루떡, 찹쌀떡, 송편, 인절미, 약식, 개피떡, 경단, 꿀떡, 썩설기, 호박떡, 감자떡	1,427 (6.90%)	105.93
290			만두류	4.63 (0.61%)	만두	1,124 (5.44%)	79.51
291	코코아 가공품류	코코아 가공품류 (3.51)	초콜릿류	3.34 (0.44%)	초코파이, 초코바, 밀크초콜릿, 초콜릿비스킷, 초콜릿쿠키, 초콜릿스낵과자, 초콜릿, 코코아분말, 시리얼초콜릿, 아몬드초콜릿, 다크초콜릿, 초코시럽, 초코볼, 땅콩초콜릿, 초콜릿크래커, 화이트초콜릿, 초콜릿가타, 초콜릿웨어퍼	1,898 (9.18%)	34.83
292			코코아 가공품류	0.17 (0.02%)		138 (0.67%)	28.72
293	잼류	잼류 (0.46)	잼	0.46 (0.06%)	딸기잼, 블루베리잼, 사과잼, 포도잼, 귤잼, 살구잼, 오렌지마말레이드, 복숭아잼, 감잼	532 (2.57%)	17.40
294	설탕	설탕 (4.84)	백설탕	4.54 (0.60%)	백설탕	13,454 (65.09%)	6.69
295			갈색설탕	0.31 (0.04%)	갈색설탕	2,880 (13.93%)	2.41
296	엿류	엿류 (1.84)	물엿	1.82 (0.24%)	물엿	9,270 (44.85%)	3.90
297			기타엿	0.02 (0.00%)	기타엿	14 (0.07%)	44.89
298	당시럽류	당시럽류 (0.10)	당시럽류	0.10 (0.01%)	사탕무시럽, 단풍나무시럽	214 (1.04%)	8.46
299	올리고당류	올리고당류 (0.07)	프락토 올리고당	0.07 (0.01%)	올리고당	623 (3.01%)	2.61

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수	
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
300	어육가공품	어육가공품 (6.13)	어묵	6.01 (0.79%)	어묵, 게맛살, 바닷가재맛살, 새우맛살	3,961 (19.16%)	29.38
301			어육소시지	0.12 (0.02%)	어육소시지	34 (0.16%)	70.20
302	두부류 또는 목류	두부류 또는 목류 (23.12)	두부	19.86 (2.62%)	두부, 순두부, 연두부	8,384 (40.56%)	48.08
303			목류	2.60 (0.34%)	도토리목, 녹두목, 메밀목, 곤약, 우무목, 청포목, 옥수수목	581 (2.81%)	93.32
304			가공두부	0.67 (0.09%)	비지, 유부, 동두부, 잣두부	518 (2.51%)	25.16
305	식용유지류	식용유지류 (6.81)	콩기름	4.18 (0.55%)	콩기름	12,304 (59.52%)	6.70
306			참기름	1.56 (0.21%)	참기름	15,632 (75.62%)	2.02
307			채종유	0.45 (0.06%)	채종유	4,023 (19.46%)	2.38
308			들기름	0.27 (0.04%)	들기름	7,430 (35.94%)	0.75
309			올리브유	0.13 (0.02%)	올리브유	2,264 (10.95%)	1.14
310			기타 식용유지	0.09 (0.01%)	포도씨유, 우지, 돼지기름, 닭기름, 복숭아씨기름, 양기름, 연어기름	648 (3.13%)	2.98
311			옥수수기름	0.07 (0.01%)	옥수수기름	2,450 (11.85%)	0.51
312			해바라기유	0.04 (0.01%)	해바라기유	1,386 (6.71%)	0.63
313			마가린류	0.01 (0.00%)	마가린	215 (1.04%)	1.07
314			미강유	0.01 (0.00%)	미강유	434 (2.10%)	0.23
315	면류	면류 (16.98)	유당면류	12.55 (1.65%)	라면, 컵라면, 자장라면, 비빔면, 스파게티	2,623 (12.69%)	85.76
316			국수	2.93 (0.39%)	우동, 짜장면, 짬뽕, 녹두국수, 도토리국수, 생라면, 울무국수, 칼국수	608 (2.94%)	86.07
317			당면	1.50 (0.20%)	당면	1,771 (8.57%)	16.97
318	다류	다류 (26.42)	액상차	26.12 (3.44%)	녹차, 보리차, 홍차***, 대추차, 동글레차, 매실액, 유자차***, 호박즙, 도라지차, 헛깨나무차, 두충차, 수정과, 오미자차, 민들레차, 가시오가피즙, 야콘차, 슬임추출액,	5,321 (25.74%)	101.33

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수				
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)			
319			고형차	0.30 (0.04%)	모과차, 타래나무순차, 사과차, 차스만차	334 (1.62%)	19.77			
					울무차, 마차, 홍삼차, 홍차***, 생강차, 쌍화차, 레몬에이드, 대추차, 한방차, 유자차***, 인삼차, 계피차, 상저차					
320	커피	커피 (61.04)	커피류	61.04 (8.04%)	커피침출액, 커피음료, 커피믹스분말, 커피분말	10,647 (51.51%)	113.37			
321	음료류	과일채소류 음료 (30.06)	과채음료	30.06 (3.96%)	오렌지주스, 포도주스, 레몬에이드, 사과주스, 과일음료, 토마토주스, 매실주스, 자몽주스, 배주스, 망고주스, 귤주스, 알로에주스, 키위주스, 레몬주스, 당근주스, 석류주스, 복숭아주스, 파인애플주스, 오미자음료, 녹즙(명일업), 솔잎음료, 라임주스, 패션후르츠주스, 코코넛밀크, 구아바주스, 대추음료, 감주스, 머루주스, 살구주스, 코코넛워터, 크랜베리주스	2,496 (12.07%)	245.00			
322					탄산음료류 (51.27)	탄산음료	51.27 (6.75%)	콜라, 사이다, 탄산음료, 톨닉워터	3,119 (15.09%)	290.60
323					두유류 (9.71)	두유	8.07 (1.06%)	두유	779 (3.77%)	216.34
324						기타두유	0.86 (0.11%)	기타두유	92 (0.45%)	214.21
325						두유액	0.78 (0.10%)	두유액	44 (0.21%)	403.73
326					인삼홍삼 음료 (0.01)	인삼홍삼음료	0.01 (0.00%)	홍삼추출액	55 (0.27%)	6.09
327					기타음료 (13.18)	혼합음료	13.18 (1.74%)	혼합음료, 식혜, 코코아음료, 쌀음료	910 (4.40%)	268.17
328					장류	장류 (19.30)	간장	6.44 (0.85%)	간장	16,721 (80.89%)
329	고추장	6.10 (0.80%)	고추장	11,652 (56.37%)			10.49			
330	된장	4.92 (0.65%)	된장	8,915 (43.13%)			11.79			
331	혼합장	1.84 (0.24%)	쌈장, 막장	2,229 (10.78%)			15.48			
332	조미식품	식초 (1.42)	발효식초	1.42 (0.19%)	발효식초	6,696 (32.39%)	4.16			
333		소스류 (71.20)	소스류	71.20 (9.38%)	멸치육수, 다시마국물, 사골국물, 무국물, 어묵국물, 짜장소스, 닭육수, 스파게티소스, 가다랑어육수,	8,945 (43.27%)	159.55			

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수	
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
					돈가스소스, 양념통닭소스, 머스터드소스, 혼합양념, 우스터소스, 맛술, 고기소스통조림, 토마토소스, 타르타르소스, 굴소스, 핫소스, 스테이크소스, 칠리소스, 뎀밤소스 , 마파두부소스, 피자소스		
334		토마토케첩 (2.16)	토마토케첩	2.16 (0.28%)	토마토케첩	3,662 (17.72%)	10.99
335		카레 (2.49)	카레	2.15 (0.28%)	카레	382 (1.85%)	110.25
336	카레분		0.34 (0.04%)	카레분	406 (1.96%)		
337		향신료가공품 (0.03)	향신료가공품	0.03 (0.00%)	겨자가루, 연겨자, 올스파이스가루	391 (1.89%)	1.20
338		복합조미식품 (0.26)	복합조미식품	0.26 (0.03%)	분말조미료, 주먹밥양념, 라면스프, 분말짜장, 조미가루, 칠라카루	10,709 (51.81%)	0.49
339	드레싱류	드레싱류 (2.77)	마요네즈	2.58 (0.34%)	마요네즈	2,998 (14.50%)	15.72
340			드레싱	0.19 (0.03%)	드레싱	229 (1.11%)	15.29
341	김치류	김치류 (96.70)	배추김치	64.89 (8.55%)	배추김치	15,571 (75.33%)	85.27
342			기타김치	31.80 (4.19%)	깍두기, 총각김치, 열무김치, 동치미, 열무물김치, 나박김치, 오이소박이, 파김치, 갓김치, 백김치, 고들빼기김치, 유채물김치, 유채김치	8,041 (38.90%)	84.43
343	젓갈류	젓갈류 (1.13)	젓갈	0.69 (0.09%)	새우젓, 멸치젓, 낙지젓, 오징어젓, 성게알젓, 바지락젓, 갈치젓, 황새치젓, 밴댕이젓, 조기젓, 꼰뚜기젓, 창란젓, 송어젓, 조개젓, 잡젓, 전어젓, 깨젓, 까나리젓, 눈강달어젓, 대구젓, 삼치젓, 아가미젓, 연어젓, 오징어젓(내장), 전복젓, 해삼젓(내장)	3,544 (17.14%)	4.00
344			양념젓갈	0.27 (0.04%)	어패류부산물젓, 오징어젓, 어리굴젓, 꼰뚜기젓, 명란젓, 아가미젓, 조개젓, 창란젓, 청어알젓	466 (2.25%)	11.71
345			액젓	0.17 (0.02%)	멸치액젓, 까나리액젓, 참치액젓	2,718 (13.15%)	1.21
346	절임식품	절임식품 (0.03)	절임류	0.02 (0.00%)	올외장아찌, 감장아찌, 무말랭이무침	19 (0.09%)	24.41
347	조림식품	조림식품 (0.19)	농산물조림	0.11 (0.01%)	콩자반, 팔랑금, 연근조림	180 (0.87%)	12.87

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수	
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
348	주류	주류 (125.86)	맥주	63.53 (8.37%)	맥주	1,479 (7.15%)	699.42
349			소주	39.11 (5.15%)	소주	2,336 (11.30%)	297.49
350			탁주	19.70 (2.59%)	막걸리	479 (2.32%)	761.42
351			과실주	1.66 (0.22%)	포도주, 복분자주, 매실주, 과일주, 샴페인, 복숭아주	444 (2.15%)	72.20
352			청주	0.75 (0.10%)	청주	1,360 (6.58%)	11.05
353			위스키	0.38 (0.05%)	위스키	33 (0.16%)	196.71
354			리큐르	0.28 (0.04%)	한방주, 도라지술, 백세주, 인삼주, 더덕주, 국화주, 당귀주, 백두산들쪽술	40 (0.19%)	139.54
355			일반증류주	0.25 (0.03%)	고량주, 보드카, 진, 럼	26 (0.13%)	146.16
356	기타 가공품	땅콩 또는 견과류 가공품류 (0.14)	땅콩 또는 견과류 가공품	0.09 (0.01%)	땅콩(가공), 믹스너트, 아몬드(가공)	67 (0.32%)	23.39
357			땅콩버터	0.05 (0.01%)	땅콩버터	68 (0.33%)	16.45
358		전분류 (0.87)	전분	0.52 (0.07%)	전분	1,314 (6.36%)	7.84
359			기타전분	0.35 (0.05%)	옥수수전분	781 (3.78%)	8.31
360		과채가공품류 (0.27)	과채가공품류	0.27 (0.03%)	후르츠카테일통조림, 송화가루, 깻잎통조림, 유자과파가루	259 (1.25%)	19.61
361		조미김 (0.43)	조미김	0.43 (0.06%)	조미김, 김자반	2,606 (12.61%)	3.44
362		튀김식품 (1.67)	튀김식품	1.67 (0.22%)	감자튀김, 새우튀김, 김말이튀김, 군만두튀김, 가리비튀김, 명태튀김, 다시마튀각, 미역튀각, 양파튀김, 크로켓, 카다랑어튀김, 카자머튀김, 굴튀김, 대구가공품, 대구튀김, 민어튀김, 봉장어뼈튀김, 새우까스, 오징어튀김, 전갱어튀김, 전복튀김, 참다랑어튀김, 채소튀김	856 (4.14%)	34.11
363		벌꿀류 (0.36)	벌꿀	0.36 (0.05%)	꿀, 아카시아꿀, 잡화꿀, 토종꿀, 밭꿀, 벌꿀	2,228 (10.78%)	3.26
364	식물성크림 (1.76)	식물성크림	1.76 (0.23%)	커피프림, 푸딩/커스터드, 커피프림(액상)	2,669 (12.91%)	12.60	

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수	
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
365		팝콘용옥수수 가공품 (0.26)	팝콘용옥수수 가공품	0.26 (0.03%)	팝콘	200 (0.97%)	23.84
366			식염 (2.44)	정제소금	2.29 (0.30%)	정제소금	16,417 (79.42%)
367		천일염		0.10 (0.01%)	천일염	3,070 (14.85%)	0.73
368		가공소금		0.02 (0.00%)	가공소금	729 (3.53%)	0.69
369		태움용용소금		0.01 (0.00%)	태움용용소금	290 (1.40%)	0.85
370		시리얼류 (1.08)	시리얼류	1.08 (0.14%)	시리얼	844 (4.08%)	25.84
371		즉석섭취 편의식품류 (9.23)	즉석섭취식품	5.95 (0.78%)	햄버거, 샌드위치, 미숫가루, 샐러드, 감자샐러드, 생식, 선식, 초밥, 콘샐러드	885 (4.28%)	126.06
372			즉석조리식품	3.27 (0.43%)	순대, 죽, 삼각김밥, 스프, 볶음밥, 육개장, 어묵국, 추어탕, 갈비탕, 스파게티, 스투, 떡볶이, 미역국, 북어국, 녹두전, 돼지고기볶음, 덮밥, 비빔밥, 연잎밥, 간짜장, 곰탕, 김치찌개, 깻콩가, 꼬리곰탕, 난자완스, 내장탕, 도카니탕, 된장찌개, 떡만두국, 막국수, 만두국, 물냉면, 비빔국수, 비빔냉면, 삼계탕, 소머리국밥, 순대국, 열무냉면, 콩나물해장국, 탕수육, 팔보채	618 (2.99%)	100.63
373	규격외 가공식품	규격외 일반 가공식품 (2.40)	곡류가공품	1.88 (0.25%)	빵가루, 부침가루, 튀김가루, 팬케이크믹스, 도우넛믹스, 식빵믹스, 케이크가루, 옛가루	2,782 (13.46%)	12.99
374			기타가공품	0.46 (0.06%)	고로쇠나무수액, 완자, 누에가루, 한천, 라면국물, 채소완자	13 (0.06%)	644.58
375			두류가공품	0.03 (0.00%)	빈대떡	60 (0.29%)	10.84
376			수산물가공품	0.02 (0.00%)	어패류완자, 멸치볶음, 꿀뚜가조림, 새우버거패타, 어귀찜, 오징어가공품, 오징어채볶음, 크릴(가공)	24 (0.12%)	17.23
377	유가공품	유가공품 (103.39)	우유류	52.38 (6.90%)	우유	4,658 (22.53%)	245.94
378			발효유류	17.66 (2.33%)	액상요구르트, 호상요구르트	3,029 (14.65%)	132.52
379			아이스크림류	12.97 (1.71%)	아이스크림, 사베트, 아이스밀크, 쉐이크	2,211 (10.70%)	116.59

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)						실제섭취자수	
No	중분류	소분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
380			가공유류	9.26 (1.22%)	가공우유	699 (3.38%)	19.11
381			저지방우유류	8.16 (1.07%)	저지방우유	730 (3.53%)	242.87
382			가공치즈	1.78 (0.23%)	치즈	1,856 (8.98%)	19.11
383			무지방우유류	0.31 (0.04%)	무지방우유	43 (0.21%)	144.78
384			버터류	0.27 (0.04%)	버터	1,398 (6.76%)	3.57
385			유크림류	0.26 (0.03%)	크림	98 (0.47%)	43.99
386			분유류	0.18 (0.02%)	분유	105 (0.51%)	30.59
387			조제유류	0.13 (0.02%)	조제분유	57 (0.28%)	72.76
388			농축유류	0.06 (0.01%)	연유	176 (0.85%)	6.02
389			햄류	4.35 (0.57%)	햄, 햄통조림	3,484 (16.85%)	23.69
390	식육가공품 및 포장육	식육가공품 및 포장육 (10.45)	분쇄가공육 제품	3.97 (0.52%)	닭고기튀김, 돈까스, 육류완자, 고기산적, 햄버거패티, 장조림통조림, 닭고기가공품, 장조림	896 (4.33%)	80.56
391			소시지류	1.90 (0.25%)	소시지	968 (4.68%)	37.35
392			양념육류	0.21 (0.03%)	소불고기, 돼지불고기, 돼저주물럭	510 (2.47%)	7.79
393			건조저장육류	0.03 (0.00%)	육포	57 (0.28%)	11.26
394	기타	기타 (0.09)	기타	0.09 (0.01%)	수세미수액, 효모, 홍삼, 베이킹파우더, 프로폴리스, 녹용, 태나무추출액, 모유, 새우껍질, 아마, 아마(전), 아마(조림), 참나무수액	882 (4.27%)	1.97

* 대상자수 0명인 세부 품목 — 로 표기(모니터링 품목에서 제외해도 무관)
 ** 소분류의 합산섭취량은 시나리오 적용과 무관하게 해당분류의 모든 품목 합산 섭취량임
 *** 다류의 경우 유형별 품목이 중복되는 경우 발생. 동일한 명칭의 다류임에도 세부 종류에 따라 유형(침출차, 액상차, 고형차)이 다르기 때문에 품목이 중복되는 것이며 섭취량값의 중복은 아님(1차코드 활용을 통해 개별 분류 후 산출된 섭취량 결과)

3. 식품섭취량 산출 및 모니터링 품목 매뉴얼 활용방법

○ 식품섭취량 산출결과 해석

- 전체식품 : 식품 품목수 839건, 전체섭취량 1,574.01 g/day
 - 원재료식품 : 식품 품목수 701건, 전체섭취량 814.63 g/day
 - 가공식품 : 식품 품목수 138건, 전체섭취량 759.38 g/day

No	소분류 (섭취량(g/day))	식품섭취량 품목	평균 섭취량 (g/day)	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
							원상태	수분보정	
1	곡류 (225.80)	쌀	185.29	원재료	167.74	백미	148.92	148.92	100%
						잡쌀	10.39	8.48	96%
				가공 (고함량)	17.56	현미	8.43	8.48	101%
						떡류 (가래떡, 백설기, 절편, 증원 찰떡, 무지개떡)	9.97	10.02	100%
						즉석조리 및 찌쌀 (밥, 즉석밥, 누룽지, 찌쌀)	6.87	3.57	52%
						곡류가공품 (찰쌀가루, 백미가루, 현미가루)	0.29	0.30	105%
						국수 (쌀국수)	0.28	0.28	99%
						과자 (튀밥)	0.13	0.14	109%

- ① 식품 품목에 대한 번호 부여됨. 원재료식품 품목수의 경우 701건이고, 가공식품 품목수의 경우 138건
- ② 식품섭취량 품목의 경우 소분류(세분류)별로 묶여져있고, 식품공전 순서대로 정렬해서 섭취량을 수록
- ③ 식품품목별의 경우 섭취량 상위순위로 정렬해서 제시. 쌀의 평균섭취량 사용 시, 일부 세부품목만 모니터링 했을 경우 해당 품목의 함산 값을 쌀의 총 섭취량으로 적용해 평가
- ④ 식품세부품목은 기본 모니터링 품목의 하위 품목으로, 마찬가지로 각각의 섭취량 상위순위 순으로 정렬해 표기하였으며, 원재료 고함량 가공식품이 포함된 경우 회색으로 표시해 검토 가능
- ⑤ 각 식품세부품목에 대한 섭취량을 원상태와 수분보정된 상태 모두 수록. 수분보정에 대한 차이 검토를 위해 편차에 대한 결과도 제공

○ 식품섭취량 결과 목록의 활용방법

섭취량 표준화를 통한 전체 식품



* 동일원재료 90% 이상 포함된 가공식품의 경우 단일원재료 고함량 가공식품으로 간주

쌀 관련 섭취량

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)											
소분류	식품섭취량 품목 (섭취량(g/day))	품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	식품섭취량 세부품목		수분보정 편차 (수분보정 / 원상대 %)					
				원상대	수분보정						
쌀	쌀 (225.80)	원재료	167.74	백미	148.82	148.82	100%				
				찰밥	10.39	10.19	98%				
				현미	8.42	8.48	101%				
		가공 (고함량)	17.55	떡볶이	9.97	10.02	100%				
				가래떡, 떡실기, 찰편, 종편, 찰떡, 우지개떡	6.87	3.57	52%				
				죽식조리 및 찰밥 (밥, 죽식밥, 누룬지, 찰밥)	0.29	0.30	105%				
				죽 (찰밥가루, 백미가루, 현미가루)	0.28	0.28	99%				
				국수 (쌀국수)	0.13	0.14	109%				
				과자 (떡볶이)							
가공식품	떡볶이	떡볶이	17.55	시루떡	1.93	2.14	111%				
				찰떡	1.29	1.72	134%				
				송편	1.17	1.13	96%				
				인절미	0.98	1.01	103%				
				약식	0.31	0.36	113%				
				개피떡	0.22	0.21	98%				
				경단	0.20	0.21	105%				
				꿀떡	0.19	0.20	104%				
				떡실기	0.17	0.19	116%				
				호박떡	0.10	0.11	109%				
				감자떡	0.09	0.08	96%				
				식혜	3.58	3.58	100%				
				찰음료	0.13	0.13	100%				
				죽	0.46	0.09	18%				
				삼각김밥	0.36	0.17	46%				
				볶음밥	0.08	0.04	45%				
				음료류	혼합음료	혼합음료	17.55	식혜	3.58	3.58	100%
								찰음료	0.13	0.13	100%
				기타식품류	죽식조리 식품	죽식조리 식품	17.55	죽	0.46	0.09	18%
								삼각김밥	0.36	0.17	46%
				볶음밥	0.08	0.04	45%				

기존 원재료 식품

단일원재료 고함량 가공식품 (원재료 90% 이상 포함식품)

가공식품 (단일원재료 고함량 가공식품 제외)

○ 모니터링 품목 표준화 해석(시나리오1)

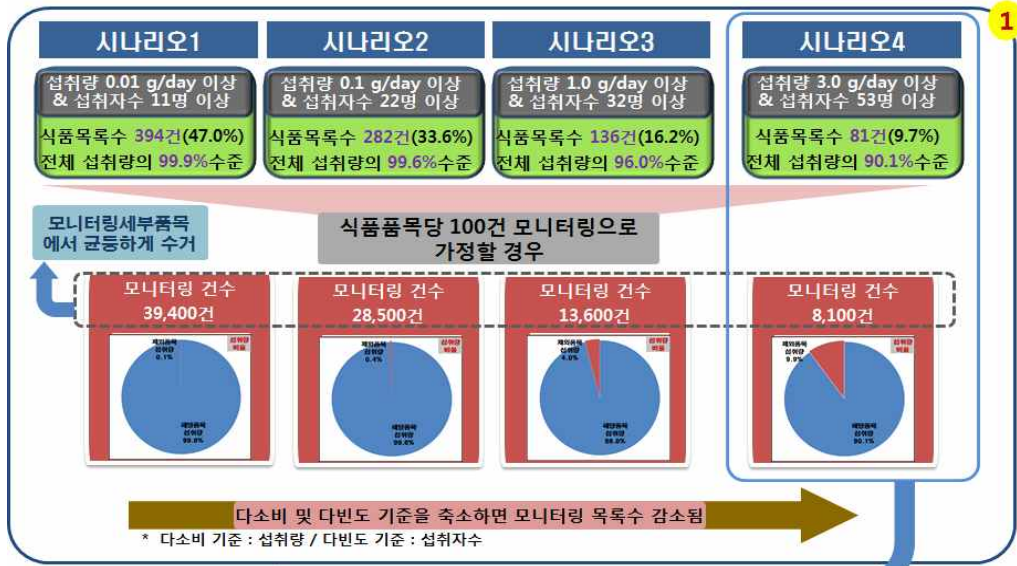
- 전체식품 : 모니터링 품목수 394건, 전체섭취량의 99.9% (1,572.83 g/day)
 - 원재료식품 : 모니터링 품목수 284건, 전체섭취량 813.77 g/day
 - 가공식품 : 모니터링 품목수 110건, 전체섭취량 759.06 g/day
- 시나리오별 섭취량 결과는 모두 원상태 섭취량값임

섭취량 우선순위(전체대상자수 : 20,671명)					실제 섭취자수	
No	세분류 (섭취량(g/day))	모니터링 품목	평균 섭취량(g/day) (전체 중 비율(%))	모니터링 세부 품목	실제 섭취자수 (비율(%))	평균 섭취량 (g/day)
1	곡류 (225.80)	쌀	185.29 (22.75%)	백미(가래떡, 백설기, 질척떡, 찰떡, 무지개떡) 죽석조리 및 편쌀(밥, 죽석밥, 누룽지, 찐쌀) 곡류가공품(찰쌀가루, 백미가루, 현미가루) 국수(쌀국수) 과자(튀김)	20,142 (97.44%)	191.18
2		밀	26.35 (3.23%)	국수(밀국수, 칼국수, 국수, 쫄면) 파스타류(스파게티, 마카로니) 밀가루, 냉면	7,802 (36.78%)	68.63
3		보리	4.23 (0.52%)	보리 보리가루, 보리국수	6,212 (30.05%)	14.88
4		잡곡	3.76 (0.46%)	잡곡 죽석조리식품 (잡곡밥, 잡곡죽석밥)	1,827 (7.87%)	47.84
5		옥수수	3.07 (0.38%)	옥수수 옥수수통조림, 강냉이, 옥수수가루	1,006 (4.87%)	63.10
6		메밀	1.03 (0.13%)	메밀 메밀국수, 메밀가루	178 (0.85%)	104.70
7		귀리	0.75 (0.09%)	귀리	1,606 (7.77%)	10.29
8		조	0.68 (0.08%)	조	3,573 (17.29%)	3.93
9		수수	0.53 (0.06%)	수수 수수가루	1,900 (9.19%)	6.06
10		용무	0.11 (0.01%)	용무	215 (1.04%)	11.65

- ① 식품별 섭취량 산출 품목에 대한 번호 부여됨. 식품섭취량 산출 품목수 (모니터링 품목)의 경우 원재료식품 284건, 가공식품 110건
- ② 모니터링 품목의 경우 세분류(소분류)별로 묶여져있고, 식품공전 순서대로 정렬해서 섭취량 수록
- ③ 식품품목별의 경우 섭취량 상위순위별로 정렬해서 제시. 전체 식품 섭취량에 대한 각 품목별 비율을 같이 제공하였고, 모니터링 세부 품목에서 각 품목을 제시하되, 품목은 있으나 섭취량이 0인 경우 — 로 나타냄
- ④ 각 식품섭취량 산출품목에 대한 실제 섭취자수를 제공하고, 전체 대상자에 대한 각각의 비율 산출. 그리고 해당 섭취자에 대한 섭취량도 함께 제공

○ 모니터링 품목 표준화 활용방법

- ① 식품섭취량의 90% 수준에 해당하는 식품품목을 모니터링 하고자 할 경우(시나리오4), 식품품목별 섭취량이 3.0g/day 이상이고, 식품 품목별 섭취자수 53명 이상의 품목으로 대상범위를 적용 (다소비 및 다빈도에 의한 대상목록 선정)
- ② 이 경우 식품품목은 총 81품목이고, 원재료 47품목, 가공식품 34 품목이 해당됨(식품 기준규격 적용의 분류 단위). 해당 모니터링 품목을 수거하여, 품목별 평균오염도를 산출하고, 각 품목의 섭취량을 활용하여 유해물질의 노출량 산출
- ③ 각 모니터링 세부품목별 섭취량 비율을 고려하여 그 품목의 모니터링 건수 결정. 예시로, 81개 품목 중 1개 품목(예. 쌀)을 오염도 조사할 경우, 그 품목 중 모니터링 세부품목(백미, 찹쌀, 현미, 떡류, 즉석조리 및 찐쌀, 곡류가공품, 국수, 과자)을 대상으로 오염도 조사하여, 그 품목(예. 쌀)의 평균을 오염도로 함



시나리오4 적용시

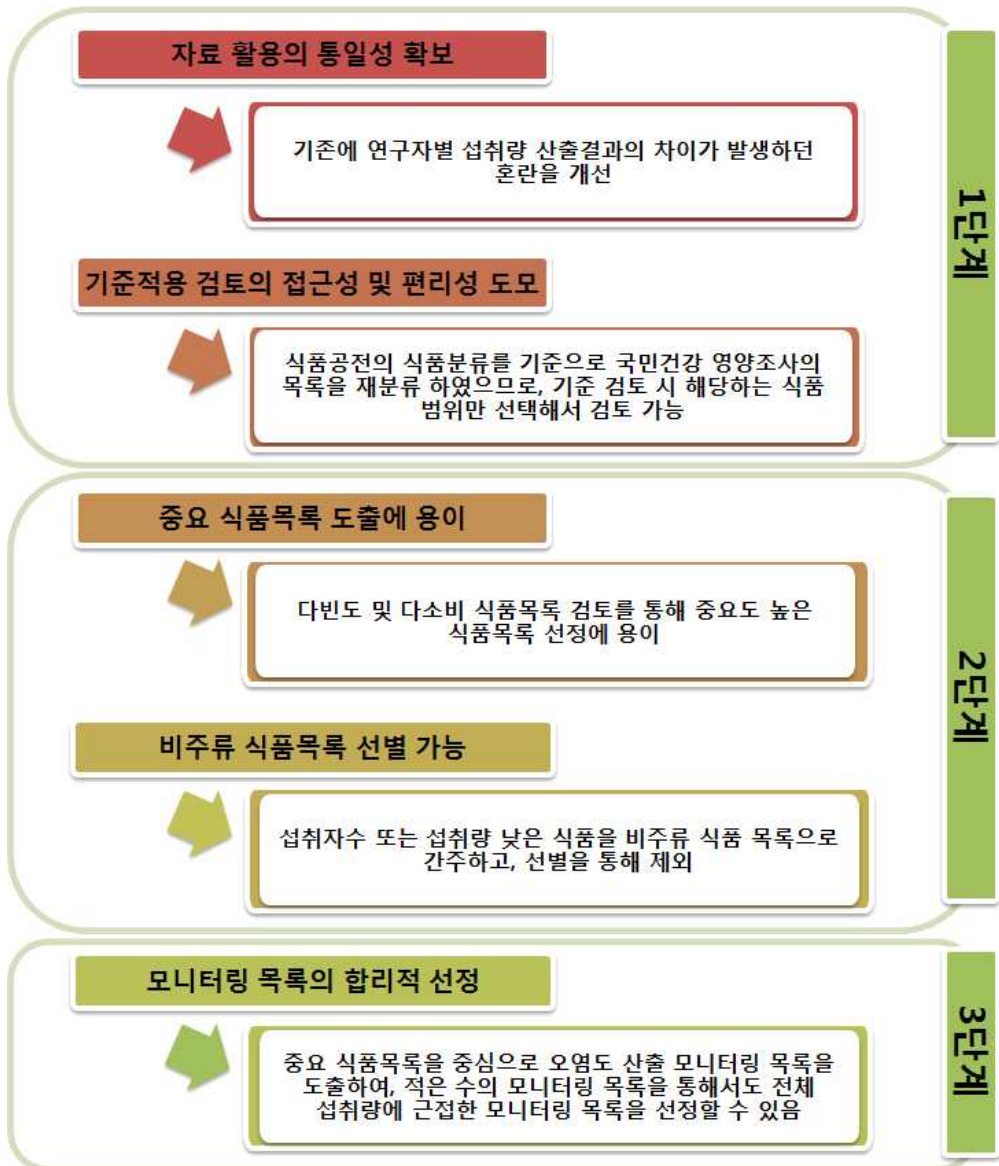
식품목록수 81건 (9.7%)

원재료 (47종목)	식품분류	모니터링 품명	가공식품 (34종목)	모니터링 품명 (새분류)
곡류(5종목)	쌀	밀, 보리, 잡곡, 옥수수	과자류(1종목)	과자
서유(2종목)	감자, 고구마	대두	빵 또는 떡류(2종목)	빵류, 떡류, 만두류
두류(1종목)	사과, 갈, 배	복숭아	크로아카공용류 또는 초콜릿류(1종목)	초콜릿류
인과류(2종목)	귤, 오렌지	포도, 딸기	실링(1종목)	백설탕
감귤류(1종목)	복숭아	바나나	어육가공품(1종목)	어육
핵과류(1종목)	호도, 밤	알배추, 배추	두부류 또는 육류(1종목)	두부
열대과일류(1종목)	상추, 시금치, 무청	대파, 쏘나물, 무추	식용유(1종목)	식용유
원재료 (47종목)	대파, 쏘나물, 무추	양파, 우, 닭고기, 마늘	연육(1종목)	유당연육
근채류(4종목)	수박, 참외, 오이, 애호박	토마토, 고추, 방울토마토	다육(1종목)	다육
떡과 이의 과채류(2종목)	동심, 삼겹살, 갈비, 다리	닭고기, 오리고기	커피(1종목)	커피류
채지고기(4종목)	떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리	달걀	과일채소류(1종목)	과일채소
소고기(2종목)	떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리	고등어	탄산음료(1종목)	탄산음료
가공육(2종목)	떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리	오징어	우유류(1종목)	우유
말류(1종목)	떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리		기타음료(1종목)	혼합음료
일반어류(1종목)	떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리		장류(1종목)	간장, 고추장, 된장
두류류(1종목)	떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리		소스류(1종목)	소스류
			김치류(1종목)	김치류, 기타김치
			떡(1종목)	떡
			면류(1종목)	면
			소주(1종목)	소주
			죽(1종목)	죽
			유가공품(5종목)	유가공품
			식육가공품 및 포장육(2종목)	식육가공품, 포장육
				떡볶이, 떡갈비, 갈비, 다리

81개 식품목록을 100건씩 모니터링 할 경우 총 8,100건을 수거

품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	모니터링 세부품목	평균 섭취량 (g/day)		수분보정 편차 (수분보정 / 원상태 %)
			원상태	수분보정	
원 재료	167.74	백미	148.92	148.92	100%
		찰쌀	10.39	10.19	98%
		현미	8.43	8.48	101%
가공 (고함량)	17.55	떡볶이	9.97	10.02	100%
		가래떡, 떡갈비, 절편, 증편, 찰떡, 무지개떡	6.87	3.57	52%
		죽(죽조리 및 전쌀 (밥, 죽석판, 누룽지, 전쌀))	0.29	0.30	105%
		곡류가공품 (찰쌀가루, 백미가루, 현미가루)	0.28	0.28	99%
		곡수 (쌀곡수) 과자 (튀김)	0.13	0.14	109%

4. 기대효과



5. 자료의 업데이트

- 식품공전 개정(2018년) 및 국건영 최신 공개자료(2016년)를 반영 표준화 매뉴얼 업데이트(2018년)

- 장기적으로 3년마다 매뉴얼 개정판 마련(2019년)
 - 국건영 기수별(3년) 섭취량 및 기준규격(식품공전) 제개정 사항 반영
 - * 국민건강영양조사 원시자료 기수 : 3년 단위로 통합 (2017년, 2020년, 2023년...)

[참고자료] 전체 식품품목 소분류별 섭취량

〈원재료식품 섭취량〉

- 원재료식품 품목 소분류수 34건, 전체섭취량 814.63 g/day
- 소분류 섭취량 값은 모두 원상태 섭취량 결과임

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)					대상자수 우선순위				
No	소분류	섭취량 평균 (g/day)	비율 (%)	누적 비율 (%)	No	소분류	대상자 수 (명)	대상자수 비율 (%)	대상자 섭취량 평균 (g/day)
1	곡류	225.80	27.72%	27.72%	1	곡류	20,477	99.06%	228.53
2	식육류	88.27	10.84%	38.55%	2	근채류	19,803	95.80%	73.42
3	인과류	74.99	9.21%	47.76%	3	엽경채류	18,349	88.77%	37.24
4	근채류	70.49	8.65%	56.41%	4	박과 이외 과채류	17,574	85.02%	33.04
5	박과 과채류	54.69	6.71%	63.13%	5	유지 종실류	16,022	77.51%	1.68
6	서류	33.61	4.13%	67.25%	6	식육류	14,839	71.79%	118.67
7	엽경채류	33.30	4.09%	71.34%	7	해양어류	12,663	61.26%	36.70
8	엽채류	28.44	3.49%	74.83%	8	박과 과채류	11,934	57.73%	93.08
9	박과 이외 과채류	28.36	3.48%	78.31%	9	엽채류	11,868	57.41%	49.05
10	감귤류	28.19	3.46%	81.77%	10	알류	11,740	56.79%	46.95
11	알류	27.86	3.42%	85.19%	11	향신료	10,766	52.08%	0.33
12	해양어류	22.25	2.73%	87.92%	12	두류	9,222	44.61%	14.79
13	결구 엽채류	17.17	2.11%	90.03%	13	서류	8,107	39.22%	86.83
14	장과류	17.05	2.09%	92.13%	14	결구 엽채류	7,881	38.13%	43.06
15	열대과일류	12.39	1.52%	93.65%	15	인과류	7,565	36.60%	212.57
16	연채류	12.30	1.51%	95.16%	16	조류	7,301	35.32%	8.34
17	핵과류	11.61	1.43%	96.58%	17	버섯류	7,171	34.69%	16.09
18	두류	6.22	0.76%	97.34%	18	연채류	6,202	30.00%	39.27
19	버섯류	5.72	0.70%	98.05%	19	땅콩 또는 견과류	4,734	22.90%	17.74
20	땅콩 또는 견과류	3.93	0.48%	98.53%	20	감귤류	3,890	18.82%	153.69
21	감각류	3.23	0.40%	98.92%	21	장과류	3,428	16.58%	105.08
22	조류	2.95	0.36%	99.29%	22	열대과일류	2,988	14.46%	84.50
23	회유어류	2.00	0.25%	99.53%	23	감각류	2,699	13.06%	24.03
24	유지 종실류	1.32	0.16%	99.69%	24	핵과류	2,327	11.26%	103.80
25	민물어류	1.30	0.16%	99.85%	25	회유어류	479	2.32%	77.73
26	피낭류	0.34	0.04%	99.90%	26	피낭류	377	1.82%	18.19
27	기타 식물류	0.24	0.03%	99.92%	27	어란류	343	1.66%	10.53
28	어란류	0.18	0.02%	99.95%	28	민물어류	304	1.47%	92.25
29	향신료	0.18	0.02%	99.97%	29	기타 식물류	199	0.96%	27.40
30	기타동물	0.12	0.02%	99.99%	30	극피류	75	0.36%	26.29

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)					대상자수 우선순위				
No	소분류	섭취량 평균 (g/day)	비율 (%)	누적 비율 (%)	No	소분류	대상자 수 (명)	대상자수 비율 (%)	대상자 섭취량 평균 (g/day)
31	극피류	0.09	0.01%	100.00%	31	기타동물	63	0.30%	36.55
32	수산물부산물	0.03	0.00%	100.00%	32	수산물부산물	37	0.18%	15.05
33	음료 및 감미 종실류	3.9.E-05	0.00%	100.00%	33	음료 및 감미 종실류	1	0.00%	0.60
34	파총류 및 양서류	0.00	0.00%	100.00%	34	파총류 및 양서류	0	0.00%	.

* 대상자 섭취량 평균값의 경우, 해당 식품류의 실제 섭취자만의 섭취량 평균값 결과임

〈가공식품 섭취량〉

- 원재료식품 품목 소분류수 64건, 전체섭취량 759.38 g/day
- 소분류 섭취량 값은 모두 원상태 섭취량 결과임

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)					대상자수 우선순위				
No	소분류	섭취량 평균 (g/day)	비율 (%)	누적비율 (%)	No	소분류	대상자 수 (명)	대상자수 비율 (%)	대상자 섭취량 평균 (g/day)
1	유가공품	103.39	13.62%	13.62%	1	장류	18,862	91.25%	21.18
2	김치류	96.70	12.73%	26.35%	2	식용유지류	18,544	89.71%	7.50
3	소스류	71.20	9.38%	35.73%	3	김치류	17,542	84.86%	114.10
4	맥주	63.53	8.37%	44.09%	4	식염	17,465	84.49%	2.84
5	커피	61.04	8.04%	52.13%	5	설탕	14,314	69.25%	6.78
6	탄산음료류	51.27	6.75%	58.88%	6	복합조미식품	10,709	51.81%	0.49
7	소주	39.11	5.15%	64.03%	7	커피	10,647	51.51%	113.37
8	빵 또는 떡류	36.65	4.83%	68.86%	8	유가공품	10,005	48.40%	215.20
9	과일채소류음료	30.06	3.96%	72.82%	9	엿류	9,273	44.86%	3.94
10	다류	26.42	3.48%	76.30%	10	소스류	8,945	43.27%	159.55
11	두부류 또는 묵류	23.12	3.04%	79.34%	11	두부류 또는 묵류	8,904	43.07%	52.82
12	탁주	19.70	2.59%	81.93%	12	빵 또는 떡류	6,829	33.04%	110.11
13	장류	19.30	2.54%	84.48%	13	식초	6,696	32.39%	4.16
14	면류	16.98	2.24%	86.71%	14	젓갈류	5,653	27.35%	4.05
15	기타음료	13.18	1.74%	88.45%	15	다류	5,584	27.01%	98.02
16	식육가공품 및 포장육	10.45	1.38%	89.83%	16	과자류	5,515	26.68%	33.35
17	두유류	9.71	1.28%	91.10%	17	식육가공품 및 포장육	4,964	24.01%	40.05
18	즉석섭취 편의식품류	9.23	1.22%	92.32%	18	면류	4,705	22.76%	67.69

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)					대상자수 우선순위				
No	소분류	섭취량 평균 (g/day)	비율 (%)	누적비율 (%)	No	소분류	대상자 수 (명)	대상자수 비율 (%)	대상자 섭취량 평균 (g/day)
19	과자류	8.80	1.16%	93.48%	19	어육가공품	3,979	19.25%	29.83
20	식용유지류	6.81	0.90%	94.37%	20	토마토케첩	3,662	17.72%	10.99
21	어육가공품	6.13	0.81%	95.18%	21	드레싱류	3,131	15.15%	16.23
22	설탕	4.84	0.64%	95.82%	22	탄산음료류	3,119	15.09%	290.60
23	코코아가공품류 또는 초콜릿류	3.51	0.46%	96.28%	23	규격외 일반가공식품	2,857	13.82%	16.16
24	드레싱류	2.77	0.36%	96.65%	24	식물성크림	2,669	12.91%	12.60
25	카레	2.49	0.33%	96.97%	25	조미김	2,606	12.61%	3.44
26	식염	2.44	0.32%	97.29%	26	과일채소류음료	2,496	12.07%	245.00
27	규격외 일반가공식품	2.40	0.32%	97.61%	27	소주	2,336	11.30%	297.49
28	토마토케첩	2.16	0.28%	97.89%	28	벌꿀류	2,228	10.78%	3.26
29	엿류	1.84	0.24%	98.14%	29	코코아가공품류 또는 초콜릿류	2,012	9.73%	34.85
30	식물성크림	1.76	0.23%	98.37%	30	전분류	1,882	9.10%	8.92
31	튀김식품	1.67	0.22%	98.59%	31	맥주	1,479	7.15%	699.42
32	과실주	1.66	0.22%	98.81%	32	즉석섭취 편의식품류	1,468	7.10%	118.50
33	식초	1.42	0.19%	98.99%	33	청주	1,360	6.58%	11.05
34	젓갈류	1.13	0.15%	99.14%	34	두유류	913	4.42%	225.55
35	시리얼류	1.08	0.14%	99.28%	35	기타음료	910	4.40%	268.17
36	전분류	0.87	0.11%	99.40%	36	기타	882	4.27%	1.97
37	청주	0.75	0.10%	99.50%	37	튀김식품	856	4.14%	34.11
38	잼류	0.46	0.06%	99.56%	38	시리얼류	844	4.08%	25.84
39	조미김	0.43	0.06%	99.61%	39	카레	777	3.76%	65.09
40	위스키	0.38	0.05%	99.66%	40	올리고당류	623	3.01%	2.61
41	벌꿀류	0.36	0.05%	99.71%	41	잼류	532	2.57%	17.40
42	과채가공품류	0.27	0.03%	99.75%	42	탁주	479	2.32%	761.42
43	복합조미식품	0.26	0.03%	99.78%	43	과실주	444	2.15%	72.20
44	팝콘용옥수수가공품	0.26	0.03%	99.82%	44	향신료가공품	391	1.89%	1.20
45	리큐르	0.26	0.03%	99.85%	45	과채가공품류	259	1.25%	19.61
46	일반증류주	0.25	0.03%	99.88%	46	당시럽류	214	1.04%	8.46
47	조림식품	0.19	0.02%	99.91%	47	팝콘용옥수수가공품	200	0.97%	23.84
48	기타주류	0.17	0.02%	99.93%	48	조림식품	190	0.92%	20.54

섭취량 우선순위(대상자수 20,671명)					대상자수 우선순위				
No	소분류	섭취량 평균 (g/day)	비율 (%)	누적비율 (%)	No	소분류	대상자 수 (명)	대상자수 비율 (%)	대상자 섭취량 평균 (g/day)
49	땅콩 또는 견과류 가공품류	0.14	0.02%	99.95%	49	땅콩 또는 견과류 가공품류	133	0.64%	20.28
50	당시럽류	0.10	0.01%	99.96%	50	인삼홍삼음료	55	0.27%	6.09
51	기타	0.09	0.01%	99.97%	51	리큐르	36	0.17%	143.04
52	올리고당류	0.07	0.01%	99.98%	52	위스키	33	0.16%	196.71
53	절임식품	0.03	0.00%	99.99%	53	일반증류주	26	0.13%	146.16
54	향신료가공품	0.03	0.00%	99.99%	54	절임식품	22	0.11%	33.76
55	약주	0.02	0.00%	99.99%	55	기타주류	10	0.05%	281.46
56	특수의료용도등식품	0.02	0.00%	100.00%	56	약주	8	0.04%	68.41
57	브랜드	0.02	0.00%	100.00%	57	브랜드	4	0.02%	156.37
58	인삼홍삼음료	0.01	0.00%	100.00%	58	로얄젤리가공식품	4	0.02%	0.61
59	영아용조제식	1.5.E-03	0.00%	100.00%	59	포도당	3	0.01%	0.03
60	로얄젤리가공식품	1.5.E-04	0.00%	100.00%	60	건포류	2	0.01%	0.27
61	건포류	3.9.E-05	0.00%	100.00%	61	과당	1	0.00%	0.25
62	과당	1.4.E-05	0.00%	100.00%	62	영아용조제식	1	0.00%	26.47
63	포도당	4.0.E-06	0.00%	100.00%	63	특수의료용도등식품	1	0.00%	456.00
64	캡슐류	0.00	0.00%	100.00%	64	캡슐류	0	0.00%	.

* 대상자 섭취량 평균값의 경우, 해당 식품류의 실제 섭취자만의 섭취량 평균값 결과임

연락처	식품위해평가부 오염물질과	전화	043)719-4251
	강 길 진 과장		043)719-4263
	김 수 환 연구원	FAX	043)719-4250

본 매뉴얼에 대하여 수정 또는 문의사항이 있을 경우 위 연락처로 연락 바랍니다.

식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인

발 행 일 : 2018년 4월

발 행 인 : 식품의약품안전평가원장 이선희

편집위원장 : 식품위해평가부장 홍진환

편집 위원 : 강길진, 최장덕, 김신희, 권유진, 박혜영, 신민수, 신춘식, 김태훈, 김수환

주 소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187, 오송보건의료행정타운
식품의약품안전처, 식품의약품안전평가원

홈 페이지 : 식품의약품안전평가원 <http://www.nifds.go.kr>
