

발 간 등 록 번 호
11-1471057-000376-01

국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신
보다나은 식약처



식품 중 유해오염물질 위해평가를 위한

식품 섭취량 산출 표준화 가이드라인

2019. 5.



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 학 인(부서장)		김수환 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
	2018. 12. 28.	식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인 개정

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	48
가. 다소비(섭취)식품 및 다빈도 섭취식품 품목 도출	50
나. 식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화	50
다. 모니터링 품목 표준화 결과	52
3. 식품섭취량 산출 및 모니터링 품목 매뉴얼 활용방법	74
4. 기대효과	79
5. 자료의 업데이트	80
[참고자료] 전체 식품품목 상위분류별 섭취량	81

◆ 추진배경

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

◆ 주요내용

- 식품유형(기준규격 적용)에 기반한 식품 섭취량 표준화
 - 국민건강영양조사(2010-2015년) 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
- 국민건강영양조사 식품품목과 기준규격 (식품공전)에 따른 분류 : 연계해서 분석되어 있지 않아, 조사자별로 통일성이 없어 혼란 발생	- 식품섭취량(국민건강영양조사) 품목과 식품공전 분류 품목의 연계를 통한 섭취량 자료 표준화 분류체계 마련
- 모니터링 설계시 국민건강영양조사 식품품목 또는 유통식품 품목 등 여러 자료원을 중심으로 다소비 및 다빈도 식품을 도출	- 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
- 섭취량 산출시 식품유형별, 단순가공식품 및 원재료 식품 배합 비율 미고려 - 가공식품의 경우, 실제 섭취 경향과 접근성 낮음	- 단순가공식품 및 원재료 고품량 가공식품을 원재료 식품 섭취로 포함해 섭취량 산출 - 실제 섭취패턴과 유사하도록 섭취량 경향 보완
- 통계프로그램을 이용한 식품섭취량 산출	- 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 가공 식품의 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
곶감, 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 가공식품**으로 분류하고, 식품 특성에 따라 **원재료식품**에 포함

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

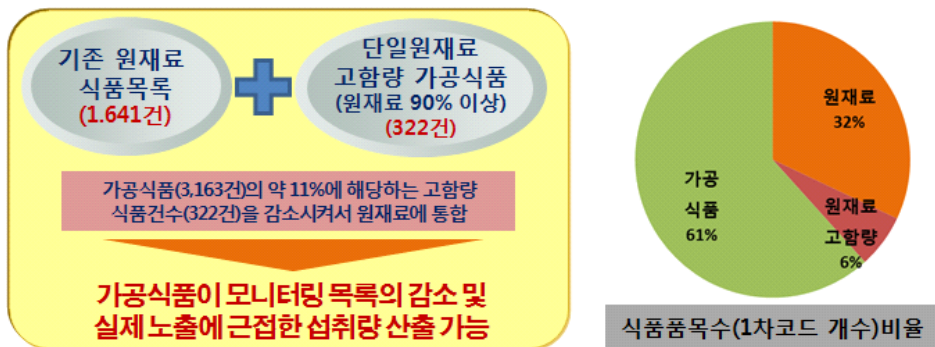
가. 식품 기준규격 적용대상별, 식품품목 표준화

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

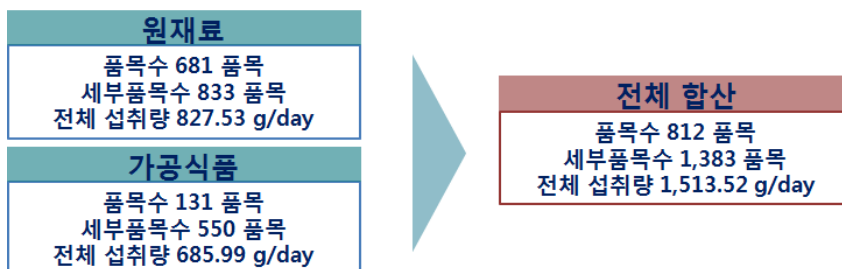
○ 국건영 식품섭취량 전제 세부식품데이터(1차코드) 수 : 5,126건

- 원재료식품 데이터수 : 1,641건(+고함량 322건)
(고함량 포함 원재료식품 데이터수 : 1,963건)
- 가공식품 데이터수 : 3,163건



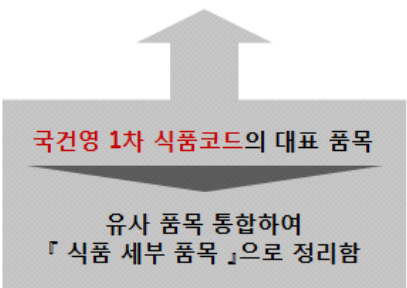
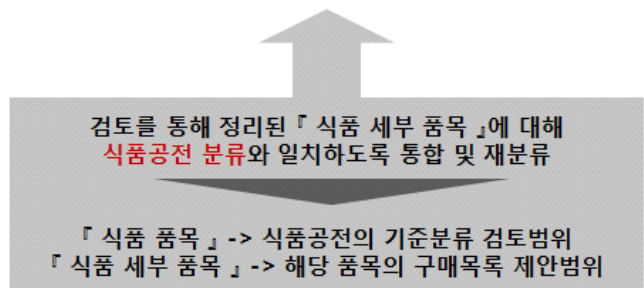
○ 식품 기준 및 규격 중심의 식품품목 표준화 목록

- 식품품목수 : 원재료식품 681품목 / 가공식품 131품목



- 기준규격 중심의 식품품목으로 연계한 결과 예시(곡류)

세분류	분류	품목 특성	세부품목	1차코드 목록
곡류	쌀	원재료	백미	백미
			찰쌀	현미찰쌀, 백미찰쌀
		가공 (고환량)	현미, 현미가루	홍미, 칩토드미, 배아미, 말이현미
			백미밥, 백미중성밥, 백미가루	현미밥, 중성밥, 백미가루
	밀	원재료	찰쌀가루	찰쌀가루
			가래떡, 누룽지, 쌀국수, 튀밥, 찌쌀	가래떡, 홍미가래떡, 누룽지, 쌀국수, 홍미찰국수, 튀밥, 찌쌀
		가공 (고환량)	밀가루, 건면, 생면, 숙면	밀가루(중력분, 통밀가루, 강력분, 박력분, 찹밀가루), 건면(국수, 쫄면, 칼국수, 냉면, 마카로니, 스파게티), 생면(국수, 칼국수, 냉면), 숙면(국수, 쫄면, 우동, 칼국수, 냉면, 마카로니, 스파게티)
			원재료	옥수수
	옥수수	가공 (고환량)	통조림, 강냉이, 옥수수가루	통조림(스위트콘, 옥수수콘), 강냉이, 옥수수가루
			원재료	보리
	보리	가공 (고환량)	보리가루, 건면	보리가루, 볶은보리가루, 보리국수
			원재료	조
	조	가공 (고환량)	수수	찰수수, 수수
			원재료	수수가루
	수수	가공 (고환량)	귀리	겉귀리, 쌀귀리, 오토밀
			원재료	기장
귀리	가공 (고환량)	기장	물우	
		원재료	메밀	메밀
메밀	가공 (고환량)	메밀가루	메밀가루	
		원재료	피	피
피	가공 (고환량)	호밀	통호밀	
		원재료	호밀가루	호밀가루
호밀	가공 (고환량)	잡곡	혼합잡곡	
		원재료	잡곡밥, 잡곡중성밥	물우밥, 잡곡밥, 옥곡중성밥



- 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 다를 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	멥쌀 가공(밥죽류), 누룽지	1204	누룽지	1173	백미	1.0866051
01208	멥쌀 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	밥류(조리)	1173	백미	0.4284065
01173	멥쌀, 백미, 생것	1173	백미	1173	백미	1
01182	멥쌀, 현미, 흑미, 생것	1173	백미	1173	백미	1.02194
01231	멥쌀 가공(과자류), 쌀엿강정	1173	백미	1173	백미	1.0969977
01232	멥쌀 가공(과자류), 튀밥	1173	백미	1173	백미	1.0900693
61164	아유식, 말미암보글보글(매실유)	18030	아유식	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	생라면, 조리	17099	면류(조리)	1029	국수	0.313063063
17172	칼국, 조리	17099	면류(조리)	1029	국수	0.179054054
17184	해물칼국수, 조리	17099	면류(조리)	1029	국수	0.199324324
17185	화냉면, 조리	17099	면류(조리)	1029	국수	0.314189189
17197	삼각김밥, 고추장(불고기, 조리)	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.467667436
17198	삼각김밥, 유포칼비, 조리	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.453810624
17199	삼각김밥, 참치(마요네즈, 조리)	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.461893764
17153	연말밥, 조리	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.599307159
17159	유부초밥, 조리	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.487297921
17176	초밥, 장어(초밥, 조리)	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.430715935
17177	초밥, 모듬(초밥, 조리)	17099	밥류(조리)	1173	백미	0.429405467
17164	죽, 계살죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.198514319
17165	죽, 채죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.163972286
17166	죽, 소고기(버섯죽, 조리)	17099	죽	1173	백미	0.202078522
17167	죽, 전복죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.203232556
17168	죽, 달걀죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.240184758
17169	죽, 오박죽, 조리	17099	죽	1173	백미	0.205542725
17145	순대, 조리	17099	순대	9118	순대	1
17107	달포차, 조리	17099	구이(죽조리)	9015	겉고기	1.620915033
17150	양념장어(구이, 조리)	17099	구이(죽조리)	11352	갈어	1.486322188
17091	갈비탕, 조리	17099	국탕류(조리)	17091	소고기탕	1
17095	곰탕, 조리	17099	국탕류(조리)	17091	소고기탕	1
17104	꼬리곰탕, 조리	17099	국탕류(조리)	17091	소고기탕	1
17106	내장탕, 조리	17099	국탕류(조리)	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 - 5,126건

기준규격 분류체계와 불일치하는 경우 많음

재분류 과정을 통해서 기준규격 분류와 일치하는 845개 품목으로 도출

나. 표준화된 식품품목별 섭취량 산출

① 원재료식품과 가공식품으로 분류하여 식품섭취량 산출

- 국민건강영양조사(국건영) 최근의 5-6기(2010~2015)결과 활용
: 국건영에서 2018년 공개된 가장 최근의 영양조사 코드자료
(10-15년 전체 응답자 평균 체중 : 59.44kg)

○ 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 **원재료식품**에 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

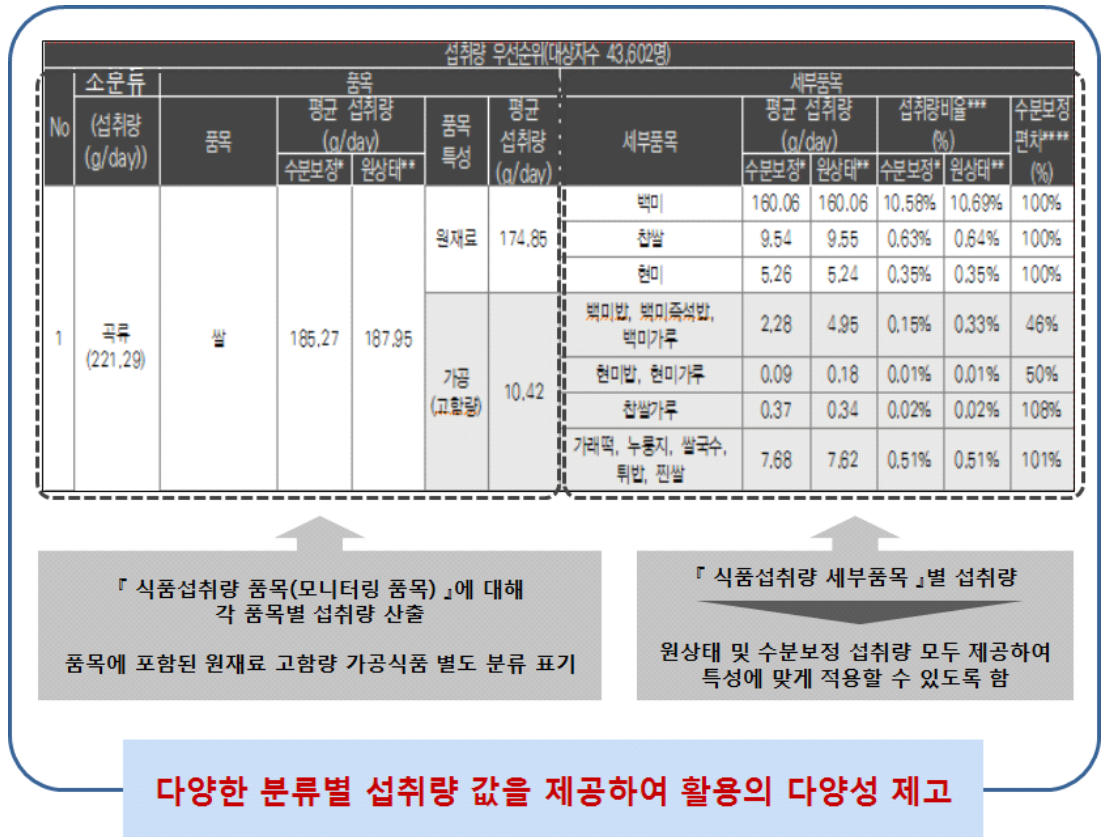
- 섭취량은 수분함량 고려 여부에 따라 원상태와 수분보정된 상태로 구분할 수 있음
- **원상태 섭취량** : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량
- **수분보정 섭취량** : 대상식품의 원재료에 대해 원상태(또는 주로 유통되는 상태) 기준으로 생성한 환산계수를 곱한 값

○ 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



- 평가방법 및 식품 특성에 따라 수분보정 필요 여부 달라짐
- 수분보정 섭취량 중심으로 결과를 수록하였으며, 원상태의 식품섭취량 일부 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, 평가 시 활용에 용이

다. 섭취량 산출 표준화 결과

- 전체식품 : 식품 품목수 812건, 전체섭취량 1,513.52 g/day
 - 원재료식품 : 식품 품목수 681건, 전체섭취량 827.53 g/day
 - 가공식품 : 식품 품목수 131건, 전체섭취량 685.99 g/day
- 고탍량 가공식품 회색 셀로 표기
- 별도의 표기 없는 경우 수분보정 섭취량 값으로 수록

〈원재료식품 섭취량〉

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목					
			수분보정*	원상태**			세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
								수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
1		쌀	185.27	187.95	원재료	174.85	백미	160.06	160.06	10.58%	10.69%	100%
					가공 (고함량)	10.42	찰쌀	9.54	9.55	0.63%	0.64%	100%
						현미	5.26	5.24	0.35%	0.35%	100%	
						가래떡, 누룽지, 쌀국수, 튀밥, 찌쌀	7.68	7.62	0.51%	0.51%	101%	
						백미밥, 백미즉석밥, 백미가루	2.28	4.95	0.15%	0.33%	46%	
					찰쌀가루	0.37	0.34	0.02%	0.02%	108%		
현미밥, 현미가루	0.09	0.18	0.01%	0.01%	50%							
2		밀	24.82	29.05	원재료	0.01	밀	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	24.81	밀가루, 건면, 생면, 숙면	24.81	29.04	1.64%	1.94%	85%
3	곡류 (221.29)	옥수수	3.92	3.53	원재료	3.32	옥수수	3.32	2.96	0.22%	0.20%	112%
					가공 (고함량)	0.61	통조림, 강냉이, 옥수수가루	0.61	0.57	0.04%	0.04%	107%
4		보리	2.31	2.30	원재료	2.31	보리	2.31	2.30	0.15%	0.15%	100%
					가공 (고함량)	2.E-03	보리가루, 건면	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	95%
5		조	0.76	0.78	원재료	0.76	조	0.76	0.78	0.05%	0.05%	98%
6		수수	0.49	0.50	원재료	0.49	수수	0.49	0.50	0.03%	0.03%	99%
					가공 (고함량)	1.E-03	수수가루	1.E-03	9.E-04	0.00%	0.00%	105%
7		귀리	0.27	0.27	원재료	0.27	귀리	0.27	0.27	0.02%	0.02%	100%
8		기장	0.25	0.25	원재료	0.25	기장	0.25	0.25	0.02%	0.02%	100%
9		울무	0.10	0.10	원재료	0.10	울무	0.10	0.10	0.01%	0.01%	100%
10		메밀	0.04	0.04	원재료	0.01	메밀	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.02	메밀가루	0.02	0.03	0.00%	0.00%	97%
11		피	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	피	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
12		호밀	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	호밀	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					가공 (고함량)	0.E+00	호밀가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
13		잡곡*****	3.05	4.09	원재료	2.16	잡곡	2.16	2.20	0.14%	0.15%	98%
					가공 (고함량)	0.89	잡곡밥, 잡곡즉석밥	0.89	1.89	0.06%	0.13%	47%
14		감자	17.66	17.51	원재료	17.66	감자	17.66	17.51	1.17%	1.17%	101%
					가공 (고함량)	0.E+00	냉동감자	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
15	서류 (31.49)	고구마	13.36	13.34	원재료	13.36	고구마	13.36	13.34	0.88%	0.89%	100%
					가공 (고함량)	2.E-03	고구마(조림)	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	98%
16		마	0.28	0.26	원재료	0.28	마	0.28	0.26	0.02%	0.02%	108%
17		토란	0.17	0.19	원재료	0.17	토란	0.17	0.19	0.01%	0.01%	93%
18		돼지감자	0.02	0.02	원재료	0.02	돼지감자	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
19		아피오스감자	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	아피오스감자	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
20		대두	4.49	4.37	원재료	3.28	대두	3.28	3.43	0.22%	0.23%	96%
					가공 (고함량)	1.21	청국장, 콩가루, 낫또, 청국장가루, 템페	1.21	0.95	0.08%	0.06%	128%
21		팥	0.59	0.64	원재료	0.59	팥	0.59	0.64	0.04%	0.04%	92%
22		강낭콩	0.47	0.44	원재료	0.47	강낭콩	0.47	0.44	0.03%	0.03%	107%
23		완두콩	0.33	0.30	원재료	0.33	완두콩	0.33	0.30	0.02%	0.02%	109%
					가공 (고함량)	6.E-04	완두콩통조림	6.E-04	6.E-04	0.00%	0.00%	107%
24	두류 (6.28)	동부	0.13	0.11	원재료	0.13	동부	0.13	0.11	0.01%	0.01%	120%
					가공 (고함량)	3.E-05	동부통조림	3.E-05	3.E-05	0.00%	0.00%	100%
25		녹두	0.09	0.09	원재료	0.09	녹두	0.09	0.09	0.01%	0.01%	97%
26		쥐눈이콩	0.09	0.09	원재료	0.09	쥐눈이콩	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%
27		참두	0.06	0.06	원재료	0.06	참두	0.06	0.06	0.00%	0.00%	94%
28		밤콩	0.02	0.02	원재료	0.02	밤콩	0.02	0.02	0.00%	0.00%	99%
29		작두콩	0.01	4.E-03	원재료	0.01	작두콩	0.01	4.E-03	0.00%	0.00%	138%
30		라이마콩	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	라이마콩	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
31		팥	1.11	1.36	원재료	1.10	팥	1.10	1.36	0.07%	0.09%	81%
					가공 (고함량)	0.01	팥통조림	0.01	0.01	0.00%	0.00%	134%
32	땅콩 또는 견과류 (2.79)	땅콩	0.83	0.87	원재료	0.79	땅콩	0.79	0.82	0.05%	0.05%	96%
					가공 (고함량)	0.05	땅콩(조미), 땅콩가루	0.05	0.05	0.00%	0.00%	102%
33		아몬드	0.41	0.41	원재료	0.36	아몬드	0.36	0.36	0.02%	0.02%	100%
					가공 (고함량)	0.05	아몬드(조미)	0.05	0.05	0.00%	0.00%	104%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
34	유지종실류 (1.15)	호두	0.24	0.24	원재료	0.24	호두	0.24	0.24	0.02%	0.02%	100%
35		은행	0.06	0.06	원재료	0.06	은행	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%
36		잣	0.06	0.06	원재료	0.06	잣	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%
37		캐슈넛	0.04	0.04	가공 (고함량)	0.04	캐슈넛(조미)	0.04	0.04	0.00%	0.00%	100%
38		도토리	0.02	0.02	원재료	2.E-03	도토리	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.02	도토리가루	0.02	0.02	0.00%	0.00%	104%
39		피스타치오넛	0.01	0.01	원재료	0.01	피스타치오넛	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	2.E-03	피스타치오넛(조미)	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	102%
40		마카다미아	4.E-03	4.E-03	원재료	0.E+00	마카다미아	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					가공 (고함량)	4.E-03	마카다미아(조미)	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%
41		피칸	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	피칸	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	5.E-05	피칸(조미)	5.E-05	5.E-05	0.00%	0.00%	102%
42		개암	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	개암	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	104%
43		브라질너트	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	브라질너트	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
44		참깨	0.74	0.73	원재료	0.65	참깨	0.65	0.64	0.04%	0.04%	102%
	가공 (고함량)				0.09	깨소금	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%	
45	들깨	0.22	0.22	원재료	0.22	들깨	0.22	0.22	0.01%	0.01%	100%	
46	올리브	0.13	0.14	원재료	0.E+00	올리브	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
				가공 (고함량)	0.13	올리브피클	0.13	0.14	0.01%	0.01%	93%	
47	해바라기씨	0.04	0.04	원재료	0.04	해바라기씨	0.04	0.04	0.00%	0.00%	101%	
				가공 (고함량)	3.E-04	해바라기씨(조미)	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	101%	
48	호박씨	0.02	0.02	원재료	0.02	호박씨	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%	
				가공 (고함량)	2.E-04	호박씨(조미)	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	102%	
49	연씨	4.E-05	4.E-05	원재료	4.E-05	연씨	4.E-05	4.E-05	0.00%	0.00%	100%	
				가공 (고함량)	0.E+00	연씨(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
50	수박씨	2.E-05	2.E-05	원재료	2.E-05	수박씨	2.E-05	2.E-05	0.00%	0.00%	100%	
				가공 (고함량)	0.E+00	수박씨(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
51	삼씨	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	삼씨	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
52	음료 및 감미종실류 (0.02)	커피원두	0.02	0.02	원재료	0.02	커피원두	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
53	인과류 (67.90)	사과	38.05	38.19	원재료	38.05	사과	38.05	38.19	2.51%	2.55%	100%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)													
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목						
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)	
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**		
					가공 (고함량)	0.E+00	사과통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
54		감	16.39	15.29	원재료	16.39	감	16.39	15.29	1.08%	1.02%	107%	
55		배	13.32	13.32	원재료	13.32	배	13.32	13.32	0.88%	0.89%	100%	
56		석류	0.14	0.14	원재료	0.14	석류	0.14	0.14	0.01%	0.01%	100%	
57		비파	6.E-04	6.E-04	원재료	6.E-04	비파	6.E-04	6.E-04	0.00%	0.00%	100%	
58		모과	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	모과	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
59	감귤류 (24.09)	귤	18.31	17.90	원재료	18.15	귤	18.15	17.80	1.20%	1.19%	102%	
60			오렌지	5.30	5.30	원재료	5.30	오렌지	5.30	5.30	0.35%	0.35%	100%
61			자몽	0.34	0.34	원재료	0.34	자몽	0.34	0.34	0.02%	0.02%	100%
62			금귤	0.10	0.10	원재료	0.10	금귤	0.10	0.10	0.01%	0.01%	97%
63			레몬	0.03	0.03	원재료	0.03	레몬	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
64			라임	0.01	0.01	원재료	0.01	라임	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
65			유자	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	유자	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
66			탱자	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	탱자	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
67			복숭아	8.35	8.98	원재료	7.95	복숭아	7.95	8.72	0.53%	0.58%	91%
68						가공 (고함량)	0.40	복숭아통조림	0.40	0.26	0.03%	0.02%	153%
69		자두	1.61	1.54	원재료	1.61	자두	1.61	1.54	0.11%	0.10%	105%	
70		대추	0.42	0.19	원재료	0.42	대추	0.42	0.19	0.03%	0.01%	218%	
71	핵과류 (11.15)	매실	0.39	0.11	원재료	1.E-03	매실	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%	
72					가공 (고함량)	0.39	매실절임	0.39	0.11	0.03%	0.01%	350%	
73			버찌	0.24	0.23	원재료	0.24	버찌	0.24	0.23	0.02%	0.02%	108%
74					가공 (고함량)	2.E-04	버찌통조림	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	108%	
75			살구	0.11	0.06	원재료	0.11	살구	0.11	0.06	0.01%	0.00%	177%
76					가공 (고함량)	0.E+00	살구통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
77			앵두	0.02	0.02	원재료	0.02	앵두	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
78			오미자	0.01	2.E-03	원재료	0.01	오미자	0.01	2.E-03	0.00%	0.00%	456%
79		산수유	7.E-04	7.E-04	원재료	7.E-04	산수유	7.E-04	7.E-04	0.00%	0.00%	100%	
80		보리밥열매	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	보리밥열매	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
81		소귀나무열매	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	소귀나무열매	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
82		칼슘나무열매	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	칼슘나무열매	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
79	장과류 (20.23)	포도	13.86	12.27	원재료	13.86	포도	13.86	12.27	0.92%	0.82%	113%
80					가공 (고함량)	0.E+00	포도통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
81		블루베리	0.44	0.45	원재료	0.43	블루베리	0.43	0.44	0.03%	0.03%	97%
82					가공 (고함량)	0.01	블루베리통조림	0.01	5.E-03	0.00%	0.00%	150%
83		무화과	0.25	0.23	원재료	0.24	무화과	0.24	0.22	0.02%	0.01%	109%
84					가공 (고함량)	4.E-03	무화과통조림	4.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	132%
85		오디	0.08	0.09	원재료	0.08	오디	0.08	0.09	0.01%	0.01%	90%
86		산딸기	0.08	0.08	원재료	0.08	산딸기	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%
87		복분자	0.03	0.03	원재료	0.03	복분자	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
88		머루	0.01	0.01	원재료	0.01	머루	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
89		다래	0.01	0.01	원재료	0.01	다래	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
90		크랜베리	0.01	0.01	원재료	0.01	크랜베리	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
91		블랙베리	9.E-04	1.E-03	원재료	9.E-04	블랙베리	9.E-04	1.E-03	0.00%	0.00%	80%
92		엘더베리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	엘더베리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
93		으름	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	으름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
94		바나나	7.78	7.69	원재료	7.78	바나나	7.78	7.69	0.51%	0.51%	101%
95	키위				1.54	1.54	원재료	1.54	키위	1.54	1.54	0.10%
96	파인애플	1.15	1.08	원재료	1.00	파인애플	1.00	1.00	0.07%	0.07%	100%	
97				가공 (고함량)	0.15	파인애플통조림	0.15	0.09	0.01%	0.01%	175%	
98	망고	0.20	0.20	원재료	0.20	망고	0.20	0.20	0.01%	0.01%	100%	
99	리치	0.09	0.09	원재료	0.09	리치	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%	
100	코코넛	0.04	0.04	원재료	0.04	코코넛	0.04	0.04	0.00%	0.00%	110%	
101				가공 (고함량)	8.E-04	코코넛가루	8.E-04	8.E-04	0.00%	0.00%	100%	
102	파파야	0.02	0.02	원재료	0.02	파파야	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%	
103	아보카도	0.01	0.01	원재료	0.01	아보카도	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%	
104	용과	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	용과	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%	
105	구아바	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	구아바	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%	
106	대추야자	9.E-04	9.E-04	원재료	9.E-04	대추야자	9.E-04	9.E-04	0.00%	0.00%	100%	
107	아세로라	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	아세로라	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
108	두리안	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	두리안	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
109	롱간스	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	롱간스	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
110	아떼모야	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	아떼모야	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
111	결구엽채류 (15.45)	배추	7.76	7.19	원재료	7.72	배추	7.72	7.17	0.51%	0.48%	108%
112					가공 (고함량)	0.04	절임배추	0.04	0.02	0.00%	0.00%	203%
113	양배추	6.77	8.60	원재료	6.77	양배추	6.77	8.60	0.45%	0.57%	79%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
109		브로콜리	0.91	0.92	원재료	0.90	브로콜리	0.90	0.92	0.06%	0.06%	98%
					가공 (고함량)	4.E-03	브로콜리가루	4.E-03	5.E-04	0.00%	0.00%	837%
110		꽃양배추	0.02	0.02	원재료	0.02	꽃양배추	0.02	0.02	0.00%	0.00%	97%
111		콩나물	9.60	9.87	원재료	9.60	콩나물	9.60	9.87	0.63%	0.66%	97%
					가공 (고함량)	0.E+00	콩나물가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
112		상추	7.22	5.89	원재료	7.22	상추	7.22	5.89	0.48%	0.39%	123%
113		시금치	6.52	7.13	원재료	6.52	시금치	6.52	7.13	0.43%	0.48%	91%
114		무청	6.51	4.60	원재료	6.51	무청	6.51	4.59	0.43%	0.31%	142%
					가공 (고함량)	2.E-04	무청절임	2.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	133%
115		깻잎	2.57	2.12	원재료	1.73	깻잎	1.73	1.77	0.11%	0.12%	98%
					가공 (고함량)	0.84	깻잎장아찌	0.84	0.35	0.06%	0.02%	239%
116		취나물	1.95	1.58	원재료	1.95	취나물	1.95	1.58	0.13%	0.11%	123%
117		숙주나물	1.43	1.44	원재료	1.43	숙주나물	1.43	1.44	0.09%	0.10%	99%
118		양상추	1.35	1.34	원재료	1.35	양상추	1.35	1.34	0.09%	0.09%	100%
119		아욱	0.86	0.86	원재료	0.86	아욱	0.86	0.86	0.06%	0.06%	99%
120		썩갓	0.56	0.57	원재료	0.56	썩갓	0.56	0.57	0.04%	0.04%	99%
121		엇갈이배추	0.50	0.50	원재료	0.50	엇갈이배추	0.50	0.50	0.03%	0.03%	100%
122		열무	0.44	0.40	원재료	0.44	열무	0.44	0.40	0.03%	0.03%	110%
123		봄동	0.41	0.24	원재료	0.41	봄동	0.41	0.24	0.03%	0.02%	173%
124	엽채류 (43.16)	참나물	0.33	0.12	원재료	0.33	참나물	0.33	0.12	0.02%	0.01%	287%
125		냉이	0.33	0.32	원재료	0.33	냉이	0.33	0.32	0.02%	0.02%	104%
126		근대	0.31	0.29	원재료	0.31	근대	0.31	0.29	0.02%	0.02%	105%
127		머위	0.27	0.34	원재료	0.27	머위	0.27	0.34	0.02%	0.02%	79%
128		썩	0.25	0.16	원재료	0.15	썩	0.15	0.16	0.01%	0.01%	95%
					가공 (고함량)	0.10	썩차가루	0.10	3.E-04	0.01%	0.00%	31769 %
129		유채	0.24	0.21	원재료	0.24	유채	0.24	0.21	0.02%	0.01%	116%
130		고춧잎	0.22	0.25	원재료	0.22	고춧잎	0.22	0.25	0.01%	0.02%	89%
131		비름	0.21	0.21	원재료	0.21	비름	0.21	0.21	0.01%	0.01%	100%
132		호박잎	0.18	0.18	원재료	0.18	호박잎	0.18	0.18	0.01%	0.01%	103%
133	치커리	0.17	0.18	원재료	0.17	치커리	0.17	0.18	0.01%	0.01%	92%	
134	돌나물	0.13	0.13	원재료	0.13	돌나물	0.13	0.13	0.01%	0.01%	100%	
135	동글레잎	0.11	0.02	원재료	0.11	동글레잎	0.11	0.02	0.01%	0.00%	561%	
136		콩잎	0.08	0.04	원재료	0.01	콩잎	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.07	콩잎장아찌	0.07	0.03	0.00%	0.00%	286%
137	청경채	0.07	0.07	원재료	0.07	청경채	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%	
138	씀바귀	0.04	0.04	원재료	0.04	씀바귀	0.04	0.04	0.00%	0.00%	95%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
139		곰취	0.04	0.02	원재료	0.04	곰취	0.04	0.02	0.00%	0.00%	160%
140		민들레	0.03	0.03	원재료	0.03	민들레	0.03	0.03	0.00%	0.00%	97%
141		케일	0.03	0.03	원재료	0.03	케일	0.03	0.03	0.00%	0.00%	98%
142		곤드레	0.03	0.03	원재료	0.03	곤드레	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
143		쌈추	0.03	0.03	원재료	0.03	쌈추	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
144		깨나물	0.03	0.03	원재료	0.03	깨나물	0.03	0.03	0.00%	0.00%	92%
145		겨자잎	0.03	0.03	원재료	0.03	겨자잎	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
146		아주까리	0.01	0.01	원재료	0.01	아주까리	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
147		질경이	0.01	0.01	원재료	0.01	질경이	0.01	0.01	0.00%	0.00%	96%
148		원추리	0.01	0.01	원재료	0.01	원추리	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
149		고들빼기	0.01	0.01	원재료	0.01	고들빼기	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
150		파슬리	0.01	2.E-03	원재료	0.01	파슬리	0.01	2.E-03	0.00%	0.00%	405%
151		갯	0.01	0.01	원재료	0.01	갯	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
152		비트잎	0.01	0.01	원재료	0.01	비트잎	0.01	0.01	0.00%	0.00%	95%
153		비타민채	0.01	0.01	원재료	0.01	비타민채	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
154		신선초 (명일엽)	5.E-03	5.E-03	원재료	5.E-03	신선초(명일엽)	5.E-03	5.E-03	0.00%	0.00%	100%
155		고추냉이잎	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	고추냉이잎	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
156		고구마잎	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	고구마잎	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
157		콩잎	3.E-03	3.E-03	가공 (고함량)	3.E-03	콩잎가루	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
158		보리순	2.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	보리순	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
				가공 (고함량)	9.E-04	보리순가루	9.E-04	7.E-05	0.00%	0.00%	1292 %	
159		곤달비	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	곤달비	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
160		산마늘	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	산마늘	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
161		부지깅이	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	부지깅이	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
162		썩부쟁이	9.E-04	9.E-04	원재료	9.E-04	썩부쟁이	9.E-04	9.E-04	0.00%	0.00%	100%
163		당귀잎	8.E-04	8.E-04	원재료	8.E-04	당귀잎	8.E-04	8.E-04	0.00%	0.00%	95%
164		영경귀	7.E-05	7.E-05	원재료	7.E-05	영경귀	7.E-05	7.E-05	0.00%	0.00%	100%
165		뉴그린	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	뉴그린	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
166		열대비름	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	열대비름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
167		파드득나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	파드득나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
168	엽경채류 (22.38)	파	12.29	12.45	원재료	12.29	파	12.29	12.45	0.81%	0.83%	99%
169		부추	3.08	3.09	원재료	3.08	부추	3.08	3.09	0.20%	0.21%	100%
170		고사리	2.76	2.15	원재료	2.76	고사리	2.76	2.15	0.18%	0.14%	128%
171		미나리	1.12	1.09	원재료	1.12	미나리	1.12	1.09	0.07%	0.07%	103%
172		마늘쫑	0.73	0.52	원재료	0.58	마늘쫑	0.58	0.43	0.04%	0.03%	135%
				가공 (고함량)	0.15	마늘쫑장아찌	0.15	0.09	0.01%	0.01%	169%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
173		토란대	0.71	0.75	원재료	0.71	토란대	0.71	0.75	0.05%	0.05%	94%
174		고구마줄기	0.52	0.79	원재료	0.52	고구마줄기	0.52	0.79	0.03%	0.05%	66%
175		두릅	0.32	0.32	원재료	0.32	두릅	0.32	0.32	0.02%	0.02%	102%
176		콜라비	0.28	0.28	원재료	0.28	콜라비	0.28	0.28	0.02%	0.02%	100%
177		죽순	0.17	0.15	원재료	0.16	죽순	0.16	0.14	0.01%	0.01%	116%
					가공 (고함량)	5.E-03	죽순통조림	5.E-03	0.01	0.00%	0.00%	60%
178		셀러리	0.15	0.15	원재료	0.15	셀러리	0.15	0.15	0.01%	0.01%	100%
179		달래	0.08	0.08	원재료	0.08	달래	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%
180		새싹채소	0.05	0.06	원재료	0.05	새싹채소	0.05	0.06	0.00%	0.00%	97%
181		풋마늘	0.03	0.03	원재료	0.03	풋마늘	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
182		염교	0.03	0.03	원재료	3.E-03	염교	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.02	염교장아찌	0.02	0.03	0.00%	0.00%	71%
183		고비	0.02	0.02	원재료	0.02	고비	0.02	0.02	0.00%	0.00%	99%
184		아스파라거스	0.01	0.01	원재료	0.01	아스파라거스	0.01	0.01	0.00%	0.00%	118%
					가공 (고함량)	6.E-05	아스파라거스통조림	6.E-05	5.E-05	0.00%	0.00%	104%
185		공심채	0.01	0.01	원재료	0.01	공심채	0.01	0.01	0.00%	0.00%	109%
186		세발나물	0.01	0.01	원재료	0.01	세발나물	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
187		삼나물	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	삼나물	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
188		갯나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	갯나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
189		고추냉이줄기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	고추냉이줄기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
190		리크	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	리크	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
191		옥수수순	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	옥수수순	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
192		양파	26.51	26.51	원재료	26.51	양파	26.51	26.51	1.75%	1.77%	100%
					가공 (고함량)	2.E-04	양파가루	2.E-04	2.E-05	0.00%	0.00%	960%
193		무	20.47	24.79	원재료	14.66	무	14.66	19.93	0.97%	1.33%	74%
					가공 (고함량)	5.81	단무지, 무장아찌, 무절임, 순무절임	5.81	4.86	0.38%	0.32%	119%
194		당근	7.53	7.53	원재료	7.53	당근	7.53	7.53	0.50%	0.50%	100%
195	근채류 (63.07)	마늘	4.70	4.66	원재료	4.36	마늘	4.36	4.35	0.29%	0.29%	100%
						가공 (고함량)	0.34	마늘장아찌, 마늘페이스트, 마늘가루	0.34	0.31	0.02%	0.02%
196		도라지	0.84	0.85	원재료	0.84	도라지	0.84	0.85	0.06%	0.06%	98%
					가공 (고함량)	0.01	도라지가루	0.01	1.E-03	0.00%	0.00%	400%
197		우엉	0.71	0.71	원재료	0.71	우엉	0.71	0.71	0.05%	0.05%	100%
198		취부리	0.68	1.39	원재료	0.68	취부리	0.68	1.39	0.04%	0.09%	49%
199		연근	0.46	0.46	원재료	0.46	연근	0.46	0.46	0.03%	0.03%	100%
200		생강	0.43	0.43	원재료	0.41	생강	0.41	0.41	0.03%	0.03%	100%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
201					가공 (고함량)	0.02	생강피클, 생강가루, 생강페이스트	0.02	0.02	0.00%	0.00%	89%
		인삼	0.31	0.30	원재료	0.31	인삼	0.31	0.30	0.02%	0.02%	101%
202		더덕	0.19	0.19	원재료	0.19	더덕	0.19	0.19	0.01%	0.01%	100%
					가공 (고함량)	8.E-05	더덕가루	8.E-05	2.E-05	0.00%	0.00%	393%
203		야콘	0.13	0.13	원재료	0.13	야콘	0.13	0.13	0.01%	0.01%	100%
204		고추냉이부리	0.08	0.11	원재료	0.E+00	고추냉이부리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					가공 (고함량)	0.08	와사비페이스트, 와사비분말	0.08	0.11	0.01%	0.01%	70%
205		비트부리	0.03	0.03	원재료	0.03	비트부리	0.03	0.03	0.00%	0.00%	106%
					가공 (고함량)	4.E-04	비트통조림	4.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	255%
206		당귀부리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	당귀부리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
207		좁흥당무	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	좁흥당무	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
208		치커리부리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	치커리부리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
209		수박	18.18	18.18	원재료	18.18	수박	18.18	18.18	1.20%	1.21%	100%
210		오이	16.35	11.39	원재료	9.93	오이	9.93	10.03	0.66%	0.67%	99%
					가공 (고함량)	6.41	오이피클, 오이지	6.41	1.36	0.42%	0.09%	471%
211		애호박	10.42	10.23	원재료	10.42	애호박	10.42	10.23	0.69%	0.68%	102%
212		참외	9.91	9.91	원재료	9.91	참외	9.91	9.91	0.65%	0.66%	100%
213	박과과채류 (57.21)	멜론	0.97	0.97	원재료	0.97	멜론	0.97	0.97	0.06%	0.06%	100%
214		늪은호박	0.75	0.71	원재료	0.75	늪은호박	0.75	0.71	0.05%	0.05%	105%
215		단호박	0.57	0.70	원재료	0.57	단호박	0.57	0.70	0.04%	0.05%	81%
216		박	0.06	0.05	원재료	0.06	박	0.06	0.05	0.00%	0.00%	116%
217		여주	0.01	0.01	원재료	0.01	여주	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
218		동아	3.E-06	3.E-06	원재료	3.E-06	동아	3.E-06	3.E-06	0.00%	0.00%	100%
219		국수호박	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	국수호박	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
220		풋고추	0.97	0.97	원재료	0.97	풋고추	0.97	0.97	0.06%	0.07%	100%
221		오이고추	0.52	0.52	원재료	0.52	오이고추	0.52	0.52	0.03%	0.03%	101%
222		파리고추	0.34	0.34	원재료	0.34	파리고추	0.34	0.34	0.02%	0.02%	101%
223		청양고추	0.33	0.32	원재료	0.33	청양고추	0.33	0.32	0.02%	0.02%	102%
224		붉은고추	0.26	0.13	원재료	0.26	붉은고추	0.26	0.13	0.02%	0.01%	200%
225	박과 이외 과채류 (45.10)	고추	21.48	2.29	가공 (고함량)	21.48	고춧가루, 고추장야찌	21.48	2.29	1.42%	0.15%	939%
					원재료	11.11	토마토	11.11	11.11	0.73%	0.74%	100%
226		토마토	13.75	12.01	가공 (고함량)	2.64	토마토페이스트, 토마토통조림	2.64	0.90	0.17%	0.06%	294%
227		방울토마토	3.21	3.33	원재료	3.21	방울토마토	3.21	3.33	0.21%	0.22%	96%
228		가지	2.51	2.40	원재료	2.51	가지	2.51	2.40	0.17%	0.16%	105%
					가공 (고함량)	0.E+00	가지절임	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
229	버섯류 (5.18)	파프리카	0.92	0.86	원재료	0.92	파프리카	0.92	0.86	0.06%	0.06%	108%
					가공 (고함량)	0.E+00	파프리카가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
230		피망	0.79	0.76	원재료	0.79	피망	0.79	0.76	0.05%	0.05%	104%
231		오크라	0.01	0.01	원재료	0.01	오크라	0.01	0.01	0.00%	0.00%	108%
232		느타리버섯	1.49	1.37	원재료	1.49	느타리버섯	1.49	1.37	0.10%	0.09%	109%
233		표고버섯	1.33	0.90	원재료	1.29	표고버섯	1.29	0.89	0.09%	0.06%	144%
					가공 (고함량)	0.05	표고버섯분말	0.05	5.E-03	0.00%	0.00%	1016 %
234		새송이버섯	1.12	1.12	원재료	1.12	새송이버섯	1.12	1.12	0.07%	0.07%	100%
					가공 (고함량)	2.E-05	새송이버섯분말	2.E-05	2.E-06	0.00%	0.00%	768%
235		팽이버섯	0.57	0.57	원재료	0.57	팽이버섯	0.57	0.57	0.04%	0.04%	100%
236		양송이버섯	0.54	0.54	원재료	0.54	양송이버섯	0.54	0.54	0.04%	0.04%	100%
					가공 (고함량)	9.E-05	양송이버섯분말, 양송이버섯통조림	9.E-05	9.E-06	0.00%	0.00%	987%
237		상황버섯	0.03	0.03	원재료	0.03	상황버섯	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
238		애느타리버섯	0.03	0.03	원재료	0.03	애느타리버섯	0.03	0.03	0.00%	0.00%	95%
239		목이버섯	0.03	0.03	원재료	0.03	목이버섯	0.03	0.03	0.00%	0.00%	84%
240		송이버섯	0.02	0.02	원재료	0.02	송이버섯	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.E+00	송이버섯통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
241		만가닥버섯	0.01	0.01	원재료	0.01	만가닥버섯	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
242		싸리버섯	0.01	0.01	원재료	0.01	싸리버섯	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
243		아워버섯	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	아워버섯	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
244		능이버섯	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	능이버섯	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
245		참타리버섯	7.E-04	7.E-04	원재료	7.E-04	참타리버섯	7.E-04	7.E-04	0.00%	0.00%	100%
246		석이버섯	4.E-04	4.E-04	원재료	4.E-04	석이버섯	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	100%
247		영지버섯	1.E-04	1.E-04	원재료	1.E-04	영지버섯	1.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	100%
248		버들송이버섯	4.E-05	4.E-05	원재료	4.E-05	버들송이버섯	4.E-05	4.E-05	0.00%	0.00%	100%
249		동충하초	4.E-06	4.E-06	원재료	4.E-06	동충하초	4.E-06	4.E-06	0.00%	0.00%	100%
250		검은비늘버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	검은비늘버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
251		나도팽나무 버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	나도팽나무버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
252		노루궁뎅이 버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	노루궁뎅이버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
253	밤버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	밤버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
254	봉나무버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	봉나무버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
255	울무느타리 버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	울무느타리버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
256	임새버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	임새버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
257	잣버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	잣버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
258		포터벨라버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	포터벨라버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
259		플버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	플버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
260		흰갈대기버섯	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	흰갈대기버섯	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
261	허브류 (0.02)	방아잎	0.01	0.01	원재료	0.01	방아잎	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
262		국화꽃	0.01	5.E-04	원재료	0.01	국화꽃	0.01	5.E-04	0.00%	0.00%	1066%
263		향채	8.E-04	8.E-04	원재료	8.E-04	향채	8.E-04	8.E-04	0.00%	0.00%	100%
264		마타리	3.E-04	3.E-04	원재료	3.E-04	마타리	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	100%
265		월계수잎	3.E-04	3.E-04	원재료	3.E-04	월계수잎	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	100%
266		로즈마리	6.E-05	6.E-05	원재료	6.E-05	로즈마리	6.E-05	6.E-05	0.00%	0.00%	100%
267		바실	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	바실	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
268		골든세이지	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	골든세이지	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
269		라벤다	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	라벤다	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
270		민트	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	민트	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
271		올리브잎	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	올리브잎	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
272		코리아타임	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	코리아타임	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
273		스테비아	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	스테비아	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
274		타입	0.E+00	0.E+00	가공 (고함량)	0.E+00	타입가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
275		향신열매 (0.18)	후추	0.18	0.18	가공 (고함량)	0.18	후추가루	0.18	0.18	0.01%	0.01%
276	산초		2.E-03	2.E-03	가공 (고함량)	2.E-03	산초가루	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
277	향신씨 (0.03)	겨자	0.03	0.03	가공 (고함량)	0.03	겨자가루	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
278		육두구	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	육두구	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
279	기타향신 식물 (3.E-04)	계피	3.E-04	3.E-04	가공 (고함량)	3.E-04	계피가루	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	100%
280		정향	0.E+00	0.E+00	가공 (고함량)	0.E+00	정향가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
281	조류 (7.18)	미역	4.63	1.62	원재료	4.63	미역	4.63	1.62	0.31%	0.11%	286%
282					가공 (고함량)	0.E+00	미역가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
		다시마	1.30	0.31	원재료	1.30	다시마	1.30	0.31	0.09%	0.02%	417%
가공 (고함량)					0.E+00	다시마말이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
283		김	0.41	0.40	원재료	0.41	김	0.41	0.40	0.03%	0.03%	103%
284		파래	0.38	0.34	원재료	0.38	파래	0.38	0.34	0.03%	0.02%	113%
285		미역줄기	0.22	0.36	원재료	0.22	미역줄기	0.22	0.36	0.01%	0.02%	61%
286		툇	0.09	0.09	원재료	0.09	툇	0.09	0.09	0.01%	0.01%	102%
287		매생이	0.08	0.05	원재료	0.08	매생이	0.08	0.05	0.01%	0.00%	180%
288		우뭇가사리	0.04	0.04	원재료	0.04	우뭇가사리	0.04	0.04	0.00%	0.00%	100%
289	모자반	0.02	0.02	원재료	0.02	모자반	0.02	0.02	0.00%	0.00%	88%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목				세부품목						
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
				가공 (고함량)	4.E-04	모자반가루	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	99%	
290		청각	2.E-03	0.01	원재료	2.E-03	청각	2.E-03	0.01	0.00%	0.00%	37%
291		꼬시래기	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	꼬시래기	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
292		청태	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	청태	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
293		곰피	1.E-04	1.E-04	원재료	1.E-04	곰피	1.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	100%
	가공 (고함량)				0.E+00	곰피가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
294		갈래곰보	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	갈래곰보	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
295		대황	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	대황	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
296		뜸부기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	뜸부기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
297		불등풀가사리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	불등풀가사리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
298		비단풀	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	비단풀	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
299		석묵	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	석묵	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
300		순채	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	순채	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
301		진두발	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	진두발	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
302		클로렐라	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	클로렐라	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
303		녹차	1.83	0.01	가공 (고함량)	1.83	녹차가루	1.83	0.01	0.12%	0.00%	31736%
304		선인장	0.32	0.02	원재료	0.32	선인장	0.32	0.02	0.02%	0.00%	1813%
305		엄나무잎	0.03	0.05	원재료	0.03	엄나무잎	0.03	0.05	0.00%	0.00%	69%
306		가시오가피 순	0.03	0.05	원재료	0.03	가시오가피 순	0.03	0.05	0.00%	0.00%	66%
307		갯기름나물	0.01	0.01	원재료	0.01	갯기름나물	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
308		출입나물	0.01	4.E-03	원재료	0.01	출입나물	0.01	4.E-03	0.00%	0.00%	331%
309		쌈바귀부리	0.01	0.01	원재료	0.01	쌈바귀부리	0.01	0.01	0.00%	0.00%	146%
310		가죽나물	0.01	0.01	원재료	0.01	가죽나물	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
311		백모근	0.01	2.E-03	원재료	0.01	백모근	0.01	2.E-03	0.00%	0.00%	318%
312		박가오리	0.01	4.E-03	원재료	0.01	박가오리	0.01	4.E-03	0.00%	0.00%	135%
313	기타식물류 (2.28)	참죽나물	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	참죽나물	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
314		알로에	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	알로에	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
315		물ս	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	물ս	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
316		날개콩	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	날개콩	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
317		영아지	8.E-04	8.E-04	원재료	8.E-04	영아지	8.E-04	8.E-04	0.00%	0.00%	96%
318		양하	5.E-04	5.E-04	원재료	5.E-04	양하	5.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	100%
319		삼백초	2.E-04	2.E-04	원재료	2.E-04	삼백초	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	100%
320		적하수오잎	1.E-04	1.E-04	원재료	1.E-04	적하수오잎	1.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	100%
321		구지봉잎	1.E-04	1.E-04	원재료	1.E-04	구지봉잎	1.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	100%
322		머루씨	9.E-05	9.E-05	원재료	9.E-05	머루씨	9.E-05	9.E-05	0.00%	0.00%	100%
323		마가목열매	5.E-05	5.E-05	원재료	5.E-05	마가목열매	5.E-05	5.E-05	0.00%	0.00%	100%
324		솔잎	3.E-05	3.E-05	원재료	3.E-05	솔잎	3.E-05	3.E-05	0.00%	0.00%	100%
325		홍화잎	3.E-05	3.E-05	원재료	3.E-05	홍화잎	3.E-05	3.E-05	0.00%	0.00%	100%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목				세부품목						
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
326		감잎차	3.E+05	3.E+05	가공 (고함량)	3.E+05	감잎차가루	3.E+05	3.E+05	0.00%	0.00%	100%
327		강남조나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	강남조나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
328		갸추	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	갸추	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
329		꼬깔나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	꼬깔나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
330		꿀풀	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	꿀풀	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
331		넙취	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	넙취	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
332		누룩치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	누룩치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
333		누리장나무잎	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	누리장나무잎	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
334		느쟁이냉이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	느쟁이냉이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
335		때죽	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	때죽	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
336		마름	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	마름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
337		로카	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	로카	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
338		모시대참물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	모시대참물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
339		물냉이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	물냉이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
340		물활강	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	물활강	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
341		바셀라	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	바셀라	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
342		박쥐나무잎	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	박쥐나무잎	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
343		방가지뚱	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	방가지뚱	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
344		버드장이 (쟁이)	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	버드장이(쟁이)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
345		사탕수수	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	사탕수수	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
346		삼주나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	삼주나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
347		섬초롱	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	섬초롱	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
348		소리장이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	소리장이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
349		솔장다리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	솔장다리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
350		쇠귀나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	쇠귀나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
351		스벽흔	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	스벽흔	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
352		어수리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	어수리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
353		얼레지부리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	얼레지부리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
354		왕호장잎	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	왕호장잎	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
355		왜우산풀	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	왜우산풀	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
356		이밥추	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	이밥추	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
357		자운영	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	자운영	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
358		잔대	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	잔대	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
359		전호	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	전호	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
360		제비숙	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	제비숙	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
361		조뱅이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	조뱅이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
362		출나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	출나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
363		진달래	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	진달래	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
364		참반디	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	참반디	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
365		참빗살나무	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	참빗살나무	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
366		치자꽃	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	치자꽃	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
367		칠면초	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	칠면초	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
368		호박나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	호박나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
369		홍치나물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	홍치나물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
370		휴잎	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	휴잎	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
371		두충차	0.E+00	0.E+00	가공 (고함량)	0.E+00	두충차가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
372		컴프리차	0.E+00	0.E+00	가공 (고함량)	0.E+00	컴프리차가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
373	소고기 (20.11)	소고기	20.11	19.72	원재료	20.10	소고기	20.10	19.71	1.33%	1.32%	102%
					가공 (고함량)	0.01	소고기-육회	0.01	0.01	0.00%	0.00%	97%
374	돼지고기 (39.73)	돼지고기	39.73	35.19	원재료	39.22	돼지고기	39.22	34.83	2.59%	2.33%	113%
					가공 (고함량)	0.51	베이컨	0.51	0.36	0.03%	0.02%	139%
375	닭고기 (21.92)	닭고기	21.92	24.16	원재료	21.92	닭고기	21.92	24.16	1.45%	1.61%	91%
					가공 (고함량)	0.E+00	닭고기-꼬치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
376		개고기	0.62	0.62	원재료	0.62	개고기	0.62	0.62	0.04%	0.04%	100%
377		멧돼지고기	0.01	0.01	원재료	0.01	멧돼지고기	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
378		염소고기	0.01	0.01	원재료	0.01	염소고기	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
379	기타식육류 (0.63)	토끼고기	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	토끼고기	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
380		양고기	7.E-05	7.E-05	원재료	7.E-05	양고기	7.E-05	7.E-05	0.00%	0.00%	100%
381		사슴고기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	사슴고기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
382		송아지고기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지고기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
383		어린양고기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	어린양고기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
384		오리고기	3.13	4.28	원재료	3.13	오리고기	3.13	4.28	0.21%	0.29%	73%
385		칠면조고기	0.08	0.08	원재료	0.08	칠면조고기	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%
386	기타가금류 (3.22)	꿩고기	0.01	0.01	원재료	0.01	꿩고기	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
387		메추라기고기	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	메추라기고기	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
388		거위	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	거위	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
389		비둘기고기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	비둘기고기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
390		돼지고기-족발	1.74	1.12	원재료	0.04	돼지고기-족발	0.04	0.03	0.00%	0.00%	122%
					가공 (고함량)	1.70	돼지고기-족발(조미)	1.70	1.09	0.11%	0.07%	156%
391	식육부산물 (4.90)	소부산물-소장	1.09	1.42	원재료	1.09	소부산물-소장	1.09	1.42	0.07%	0.09%	76%
392		돼지고기-소장	0.62	0.66	원재료	0.62	돼지고기-소장	0.62	0.66	0.04%	0.04%	94%
393		돼지고기-머리	0.41	0.27	원재료	0.41	돼지고기-머리	0.41	0.27	0.03%	0.02%	154%
394		소부산물-선지	0.38	0.71	원재료	0.38	소부산물-선지	0.38	0.71	0.03%	0.05%	54%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목				세부품목						
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
395		소부산물-꼬리	0.25	0.18	원재료	0.25	소부산물-꼬리	0.25	0.18	0.02%	0.01%	137%
396		닭-내장	0.15	0.15	원재료	0.15	닭-내장	0.15	0.15	0.01%	0.01%	99%
397		돼지고기-간	0.09	0.07	원재료	0.09	돼지고기-간	0.09	0.07	0.01%	0.00%	134%
398		소부산물-간	0.06	0.06	원재료	0.06	소부산물-간	0.06	0.06	0.00%	0.00%	110%
399		돼지-껍데기	0.05	0.04	원재료	0.05	돼지-껍데기	0.05	0.04	0.00%	0.00%	128%
400		돼지고기-허파	0.02	0.04	원재료	0.02	돼지고기-허파	0.02	0.04	0.00%	0.00%	69%
401		소부산물-양	0.02	0.03	원재료	0.02	소부산물-양	0.02	0.03	0.00%	0.00%	45%
402		돼지고기-심장	0.01	0.01	원재료	0.01	돼지고기-심장	0.01	0.01	0.00%	0.00%	112%
403		소부산물-대장	0.01	0.01	원재료	0.01	소부산물-대장	0.01	0.01	0.00%	0.00%	84%
404		소부산물-천엽	0.01	0.01	원재료	0.01	소부산물-천엽	0.01	0.01	0.00%	0.00%	42%
405		소부산물-허파	9.E-04	1.E-03	원재료	9.E-04	소부산물-허파	9.E-04	1.E-03	0.00%	0.00%	72%
406		소부산물-심장	5.E-04	6.E-04	원재료	5.E-04	소부산물-심장	5.E-04	6.E-04	0.00%	0.00%	77%
407		소부산물-신장	3.E-04	5.E-04	원재료	3.E-04	소부산물-신장	3.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	67%
408		돼지고기-대장	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	돼지고기-대장	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
409		돼지고기-맹장	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	돼지고기-맹장	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
410		돼지고기-비장	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	돼지고기-비장	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
411		돼지고기-신장	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	돼지고기-신장	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
412		소부산물-골	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	소부산물-골	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
413		소부산물-허	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	소부산물-허	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
414		송아지부산물-간	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지부산물-간	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
415		송아지부산물-골	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지부산물-골	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
416		송아지부산물-신장	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지부산물-신장	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
417		송아지부산물-심장	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지부산물-심장	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
418		송아지부산물-허파	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지부산물-허파	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
419		송아지부산물-허	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송아지부산물-허	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
420		어린양부산물-간	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	어린양부산물-간	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
421		거위간	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	거위간	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
422	알류 (28.06)	달걀	27.52	26.24	원재료	27.52	달걀	27.52	26.24	1.82%	1.75%	105%
가공 (고함량)					0.E+00	달걀가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
423		메추라기알	0.53	0.55	원재료	0.53	메추라기알	0.53	0.55	0.03%	0.04%	96%
424		오리알	0.01	0.01	원재료	0.01	오리알	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
가공 (고함량)					5.E-05	오리알-피단	5.E-05	5.E-05	0.00%	0.00%	94%	
425		거위알	6.E-05	6.E-05	원재료	6.E-05	거위알	6.E-05	6.E-05	0.00%	0.00%	100%
426		기러기알	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	기러기알	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
427		청둥오리알	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	청둥오리알	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
428	민물어류 (1.21)	미꾸리	0.85	0.85	원재료	0.85	미꾸리	0.85	0.85	0.06%	0.06%	100%
429		메기	0.18	0.18	원재료	0.18	메기	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
430		붕어	0.10	0.08	원재료	0.10	붕어	0.10	0.08	0.01%	0.01%	119%
431		항어	0.03	0.03	원재료	0.03	항어	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
432		잉어	0.02	0.02	원재료	0.02	잉어	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
433		쏘가리	0.01	0.01	원재료	0.01	쏘가리	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
434		빙어	0.01	0.01	원재료	0.01	빙어	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
435		피라미	5.E-03	5.E-03	원재료	5.E-03	피라미	5.E-03	5.E-03	0.00%	0.00%	100%
436		황어	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	황어	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
437		동자개	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	동자개	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
438		칠성장어	7.E-04	4.E-04	원재료	7.E-04	칠성장어	7.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	195%
439		초어	6.E-04	6.E-04	원재료	6.E-04	초어	6.E-04	6.E-04	0.00%	0.00%	100%
440		가물치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	가물치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
441		강준치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	강준치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
442		기름종개	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	기름종개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
443		깍저기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	깍저기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
444		납지리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	납지리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
445		누치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	누치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
446		대두어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	대두어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
447		독중개	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	독중개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
448		동사리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	동사리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
449		드렁허리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	드렁허리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
450		무래무지	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	무래무지	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
451		백연	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	백연	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
452		베스	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	베스	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
453		블루길	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	블루길	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
454		참마자	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	참마자	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
455		참붕어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	참붕어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
456	틸라피아	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	틸라피아	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
457	회유어류 (1.76)	뱀장어	1.22	1.23	원재료	1.22	뱀장어	1.22	1.23	0.08%	0.08%	99%
가공 (고함량)					0.E+00	뱀장어구이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
458		연어	0.52	0.47	원재료	0.37	연어	0.37	0.37	0.02%	0.02%	102%
					가공 (고함량)	0.14	훈제연어, 연어통조림, 연어절임	0.14	0.10	0.01%	0.01%	138%
459		송어	0.03	0.03	원재료	0.03	송어	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.E+00	송어통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
460		무지개송어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	무지개송어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
461		은어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	은어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
462		은연어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	은연어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
463		고등어	4.61	3.99	원재료	4.58	고등어	4.58	3.95	0.30%	0.26%	116%
					가공 (고함량)	0.03	고등어통조림	0.03	0.04	0.00%	0.00%	87%
464		명태	4.28	3.53	원재료	4.28	명태	4.28	3.53	0.28%	0.24%	121%
					가공 (고함량)	2.E-04	명태포(조미)	2.E-04	5.E-05	0.00%	0.00%	419%
465		멸치	3.84	1.95	원재료	3.80	멸치	3.80	1.92	0.25%	0.13%	198%
					가공 (고함량)	0.03	멸치가루, 멸치통조림	0.03	0.02	0.00%	0.00%	147%
466		조기	2.43	1.83	원재료	2.43	조기	2.43	1.83	0.16%	0.12%	132%
467		넙치(광어)	1.27	1.27	원재료	1.27	넙치(광어)	1.27	1.27	0.08%	0.08%	100%
468		꽁치	1.21	1.13	원재료	0.87	꽁치	0.87	0.85	0.06%	0.06%	102%
					가공 (고함량)	0.34	꽁치통조림	0.34	0.28	0.02%	0.02%	120%
469	일반어류 (25.85)	쥐치	1.18	0.29	원재료	1.18	쥐치	1.18	0.29	0.08%	0.02%	401%
					가공 (고함량)	0.E+00	쥐치포(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
470		갈치	1.08	1.04	원재료	1.08	갈치	1.08	1.04	0.07%	0.07%	104%
471		볼락	0.72	0.74	원재료	0.72	볼락	0.72	0.74	0.05%	0.05%	98%
472		홍어	0.69	0.69	원재료	0.69	홍어	0.69	0.69	0.05%	0.05%	100%
473		아귀	0.67	0.67	원재료	0.67	아귀	0.67	0.67	0.04%	0.04%	100%
474		대구	0.62	0.52	원재료	0.62	대구	0.62	0.52	0.04%	0.03%	119%
475		가자미	0.55	0.55	원재료	0.55	가자미	0.55	0.55	0.04%	0.04%	100%
476		삼치	0.53	0.53	원재료	0.53	삼치	0.53	0.53	0.03%	0.04%	100%
477		돔	0.29	0.27	원재료	0.29	돔	0.29	0.27	0.02%	0.02%	109%
478		복어	0.22	0.23	원재료	0.22	복어	0.22	0.23	0.01%	0.02%	95%
					가공 (고함량)	0.E+00	복어포(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
479		임연수어	0.21	0.21	원재료	0.21	임연수어	0.21	0.21	0.01%	0.01%	100%
480		전어	0.18	0.18	원재료	0.18	전어	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
					가공 (고함량)	0.E+00	전어(절임)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
481		붕장어	0.16	0.22	원재료	0.16	붕장어	0.16	0.22	0.01%	0.01%	71%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
482		뱅어	0.12	0.02	원재료	0.12	뱅어	0.12	0.02	0.01%	0.00%	518%
483		도루묵	0.11	0.10	원재료	0.11	도루묵	0.11	0.10	0.01%	0.01%	105%
484		송어	0.11	0.11	원재료	0.11	송어	0.11	0.11	0.01%	0.01%	100%
485		도다리	0.11	0.11	원재료	0.11	도다리	0.11	0.11	0.01%	0.01%	100%
486		양미리	0.08	0.06	원재료	0.08	양미리	0.08	0.06	0.01%	0.00%	133%
487		병어	0.07	0.07	원재료	0.07	병어	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%
488		민어	0.06	0.06	원재료	0.06	민어	0.06	0.06	0.00%	0.00%	101%
					가공 (고함량)	4.E-03	민어포(조미)	4.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	407%
489		방어	0.06	0.06	원재료	0.06	방어	0.06	0.06	0.00%	0.00%	102%
					가공 (고함량)	0.E+00	방어통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
490		농어	0.05	0.05	원재료	0.05	농어	0.05	0.05	0.00%	0.00%	100%
491		가오리	0.05	0.05	원재료	0.05	가오리	0.05	0.05	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.E+00	가오리포(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
492		청어	0.05	0.05	원재료	0.05	청어	0.05	0.05	0.00%	0.00%	100%
					가공 (고함량)	0.E+00	훈제청어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
493		전갱이	0.05	0.04	원재료	0.05	전갱이	0.05	0.04	0.00%	0.00%	123%
					가공 (고함량)	0.E+00	전갱이포(조미), 전갱이통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
494		물메기	0.04	0.04	원재료	0.04	물메기	0.04	0.04	0.00%	0.00%	100%
495		갯장어	0.04	0.04	원재료	0.04	갯장어	0.04	0.04	0.00%	0.00%	95%
496		양태/장대	0.02	0.02	원재료	0.02	양태/장대	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
497		서대	0.02	0.02	원재료	0.02	서대	0.02	0.02	0.00%	0.00%	93%
498		웅어	0.02	0.02	원재료	0.02	웅어	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
499		노래미	0.01	0.01	원재료	0.01	노래미	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
500		문절망둑	0.01	0.01	원재료	0.01	문절망둑	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
501		쥐노래미	0.01	0.01	원재료	0.01	쥐노래미	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
502		박대	0.01	4.E-03	원재료	0.01	박대	0.01	4.E-03	0.00%	0.00%	125%
503		밴댕이	5.E-03	3.E-03	원재료	5.E-03	밴댕이	5.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	170%
504		애꼬치	4.E-03	4.E-03	원재료	4.E-03	애꼬치	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	109%
505		놀래기	4.E-03	4.E-03	원재료	4.E-03	놀래기	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%
506		성대	4.E-03	4.E-03	원재료	4.E-03	성대	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%
507		불볼락	4.E-03	3.E-03	원재료	4.E-03	불볼락	4.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	105%
508		정어리	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	정어리	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	107%
					가공 (고함량)	0.E+00	정어리통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
509		불기우럭	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	불기우럭	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
510		눈볼대	3.E-03	3.E-03	원재료	3.E-03	눈볼대	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
511		꼼치	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	꼼치	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
512		삼세기	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	삼세기	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
					원재료	2.E-03	학공치	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
513		학공치	2.E-03	2.E-03	가공 (고함량)	0.E+00	학공치포(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
514		바다빙어	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	바다빙어	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
515		풀망둑	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	풀망둑	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
516		도치	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	도치	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
517		점줄우럭	4.E-04	4.E-04	원재료	4.E-04	점줄우럭	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	100%
518		황태통이	4.E-04	4.E-04	원재료	4.E-04	황태통이	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	100%
519		눈강달이	1.E-04	1.E-04	원재료	1.E-04	눈강달이	1.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	100%
520		까나리	9.E-05	3.E-05	원재료	9.E-05	까나리	9.E-05	3.E-05	0.00%	0.00%	263%
521		달고기	3.E-05	3.E-05	원재료	3.E-05	달고기	3.E-05	3.E-05	0.00%	0.00%	100%
522		보리멸	6.E-06	6.E-06	원재료	6.E-06	보리멸	6.E-06	6.E-06	0.00%	0.00%	100%
523		가라지	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	가라지	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
524		가시망둑	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	가시망둑	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
525		게르치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	게르치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
526		곰치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	곰치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
527		괴도라치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	괴도라치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
528		군평선이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	군평선이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
529		그물베도라치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	그물베도라치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
530		꼬치고기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	꼬치고기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
531		공지양태	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	공지양태	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
532		날치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	날치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
533		네동가리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	네동가리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
534		노랑벤자리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	노랑벤자리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
535		노랑촉수	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	노랑촉수	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
536		눈양태	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	눈양태	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
537		눈통멸	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	눈통멸	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
538		능성어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	능성어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
539		달강어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	달강어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
540		대구횃대	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	대구횃대	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
541		도도바리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	도도바리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
542		도화양태	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	도화양태	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
543		독가시치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	독가시치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
544		동갈치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	동갈치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
545		동동갈치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	동동갈치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
546		돛양태	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	돛양태	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
547		등가시치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	등가시치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
548		만새기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	만새기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
549		말쥐치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	말쥐치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
550		망상어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	망상어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
551		매통이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	매통이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
552		민달고기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	민달고기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
553		민태	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	민태	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
554		베도라치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	베도라치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
555		베로치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	베로치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
556		벤자리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	벤자리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
557		별성대	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	별성대	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
558		별쪽지성대	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	별쪽지성대	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
559		보구치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	보구치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
560		부세	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	부세	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
561		부시리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	부시리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
562		불바리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	불바리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
563		빨간횬대	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	빨간횬대	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
564		빨강부치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	빨강부치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
565		사랑놀래기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	사랑놀래기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
566		살살치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	살살치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
567		새다래	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	새다래	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
568		셋멸	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	셋멸	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
569		쌍동가리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	쌍동가리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
570		쌍별달재	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	쌍별달재	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
571		솜뱅이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	솜뱅이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
572		썩기미	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	썩기미	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
573		썩감팽	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	썩감팽	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
574		아흠동가리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	아흠동가리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
575		얼룩통구멍	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	얼룩통구멍	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
576		여덩동가리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	여덩동가리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
577		열쌍동가리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	열쌍동가리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
578		용치놀래기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	용치놀래기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
579		우각바리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	우각바리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
580		인상어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	인상어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
581		장갱이	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	장갱이	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
582		장어베도라치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	장어베도라치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
583		점감팽	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	점감팽	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
584		준치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	준치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
585		줄노래미	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	줄노래미	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
586		줄삼치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	줄삼치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
587		통치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	통치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
588		투라치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	투라치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
589		평삼치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	평삼치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
590		푸령통구멍	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	푸령통구멍	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
591		풀반지	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	풀반지	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
592		홍감팽	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	홍감팽	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
593		홍치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	홍치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
594		황놀래기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	황놀래기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
595		히메치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	히메치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
596	심해성어류 (0.28)	적어	0.11	0.11	원재료	0.11	적어	0.11	0.11	0.01%	0.01%	100%
597		먹장어	0.10	0.13	원재료	0.10	먹장어	0.10	0.13	0.01%	0.01%	74%
598		고래고기	0.03	0.03	원재료	0.03	고래고기	0.03	0.03	0.00%	0.00%	101%
599		상어	0.03	0.03	원재료	0.03	상어	0.03	0.03	0.00%	0.00%	103%
600		은대구	0.01	0.01	원재료	0.01	은대구	0.01	0.01	0.00%	0.00%	113%
601		붉은메기	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	붉은메기	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	93%
602		다금바리	5.E-04	5.E-04	원재료	5.E-04	다금바리	5.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	100%
603		금눈돔	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	금눈돔	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
604	은상어	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	은상어	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
605	다랑어류 및 새치류 (3.56)	가다랑어	1.40	1.11	원재료	0.02	가다랑어	0.02	0.01	0.00%	0.00%	299%
606					가공 (고함량)	1.38	가다랑어통조림	1.38	1.10	0.09%	0.07%	125%
607		참다랑어	0.73	0.71	원재료	0.63	참다랑어	0.63	0.63	0.04%	0.04%	100%
					가공 (고함량)	0.10	참다랑어통조림	0.10	0.07	0.01%	0.00%	140%
608		황다랑어	0.42	0.47	원재료	0.41	황다랑어	0.41	0.45	0.03%	0.03%	89%
					가공 (고함량)	0.02	황다랑어통조림	0.02	0.01	0.00%	0.00%	117%
609		황새치	5.E-04	5.E-04	원재료	5.E-04	황새치	5.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	100%
610		몽치다래	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	몽치다래	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
611	물치다래	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	물치다래	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
612	청새치	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	청새치	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
613	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	원재료	0.07	연어알	0.07	0.04	0.00%	0.00%	165%
614		명태알	0.06	0.06	원재료	0.06	명태알	0.06	0.06	0.00%	0.00%	105%
615		대구알	0.05	0.05	원재료	0.05	대구알	0.05	0.05	0.00%	0.00%	107%
616		날치알	0.03	0.04	원재료	0.03	날치알	0.03	0.04	0.00%	0.00%	85%
617		청어알	3.E-04	5.E-04	원재료	3.E-04	청어알	3.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	59%
618		상어-알	1.E-05	6.E-06	원재료	1.E-05	상어-알	1.E-05	6.E-06	0.00%	0.00%	204%
619		민어알	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	민어알(염장)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
620		송어알	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	송어알(염건)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
621	어패류 부산물 (0.04)	패류부산물	0.03	0.03	원재료	0.03	패류부산물	0.03	0.03	0.00%	0.00%	86%
622		어류부산물	0.02	0.02	원재료	0.02	어류부산물	0.02	0.02	0.00%	0.00%	88%
623		상어-지느러미	2.E-03	6.E-04	원재료	2.E-03	상어-지느러미	2.E-03	6.E-04	0.00%	0.00%	408%
624		고래고기부산물	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	고래고기부산물(꼬리)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
625	갑각류 (3.08)	계	1.61	1.62	원재료	1.61	계	1.61	1.62	0.11%	0.11%	99%
					가공 (고함량)	0.E+00	계통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목				세부품목						
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
626	패류 (5.03)	새우	1.45	1.26	원재료	1.45	새우	1.45	1.26	0.10%	0.08%	116%
가공 (고함량)					0.E+00	새우통조림, 건새우(조미)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
627		바닷가재	0.02	0.02	원재료	0.02	바닷가재	0.02	0.02	0.00%	0.00%	86%
628		갯가재	3.E-03	4.E-03	원재료	3.E-03	갯가재	3.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	94%
629	크릴	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	크릴	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
630	패류 (5.03)	바지락	1.33	1.34	원재료	1.33	바지락	1.33	1.34	0.09%	0.09%	99%
가공 (고함량)					0.E+00	바지락통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
631		굴	1.13	0.98	원재료	1.13	굴	1.13	0.98	0.07%	0.07%	115%
가공 (고함량)					0.E+00	굴통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
632		홍합	0.57	0.49	원재료	0.57	홍합	0.57	0.49	0.04%	0.03%	116%
가공 (고함량)					1.E-03	홍합통조림	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	119%	
633		꼬막	0.34	0.34	원재료	0.34	꼬막	0.34	0.34	0.02%	0.02%	100%
634		전복	0.32	0.31	원재료	0.31	전복	0.31	0.31	0.02%	0.02%	102%
가공 (고함량)					5.E-03	전복통조림	5.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	158%	
635		고등	0.31	0.34	원재료	0.04	고등	0.04	0.04	0.00%	0.00%	113%
가공 (고함량)					0.27	고등통조림	0.27	0.31	0.02%	0.02%	86%	
636		가리비	0.30	0.29	원재료	0.30	가리비	0.30	0.29	0.02%	0.02%	103%
가공 (고함량)					0.E+00	가리비통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
637		백합	0.17	0.17	원재료	0.17	백합	0.17	0.17	0.01%	0.01%	100%
가공 (고함량)					0.E+00	백합통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
638		맛살	0.15	0.15	원재료	0.15	맛살	0.15	0.15	0.01%	0.01%	100%
639		키조개	0.08	0.08	원재료	0.08	키조개	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%
640		소라	0.07	0.07	원재료	0.07	소라	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%
가공 (고함량)					2.E-03	소라통조림	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	115%	
641		재첩	0.07	0.07	원재료	0.07	재첩	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%
642	우렁	0.06	0.06	원재료	0.06	우렁	0.06	0.06	0.00%	0.00%	99%	
643	피조개	0.04	0.04	가공 (고함량)	0.04	피조개통조림	0.04	0.04	0.00%	0.00%	105%	
644	우럭조개	0.03	0.03	원재료	0.03	우럭조개	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%	
645	다슬기	0.02	0.02	원재료	0.02	다슬기	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%	
646	맛조개	0.02	0.02	원재료	0.02	맛조개	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%	
647	동죽	0.01	0.01	원재료	0.01	동죽	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%	
648	개랑조개	0.01	0.01	원재료	0.01	개랑조개	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%	
649	개조개	0.01	0.01	원재료	0.01	개조개	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)													
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목						
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)	
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**		
650		북방대합	0.01	0.01	원재료	0.01	북방대합	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%	
651		새꼬막	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	새꼬막	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%	
652		접시조개	2.E-03	2.E-03	원재료	2.E-03	접시조개	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%	
653		새조개	1.E-03	1.E-03	원재료	1.E-03	새조개	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%	
					가공 (고함량)	6.E-05	새조개포(조미)	6.E-05	2.E-05	0.00%	0.00%	299%	
654		가무락조개	4.E-04	4.E-04	원재료	4.E-04	가무락조개	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	100%	
655		각시수랑	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	각시수랑	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
656		대수리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	대수리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
657		떡조개	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	떡조개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
658		살조개	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	살조개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
659		수랑	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	수랑	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
660		오분자기	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	오분자기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
661		죽합	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	죽합	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
662		진주조개	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	진주조개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
663		펼조개	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	펼조개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
664		오징어	6.59	4.87	원재료	5.54	오징어	5.54	4.55	0.37%	0.30%	122%	
					가공 (고함량)	1.04	오징어포(조미)	1.04	0.32	0.07%	0.02%	328%	
665		낙지	1.47	1.47	원재료	1.47	낙지	1.47	1.47	0.10%	0.10%	100%	
666	두족류 (8.83)	문어	0.43	0.36	원재료	0.43	문어	0.43	0.36	0.03%	0.02%	122%	
667		주꾸미	0.25	0.25	원재료	0.25	주꾸미	0.25	0.25	0.02%	0.02%	100%	
668		꼴뚜기	0.04	0.04	원재료	0.04	꼴뚜기	0.04	0.04	0.00%	0.00%	121%	
					가공 (고함량)	0.E+00	훈제꼴뚜기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
669		갑오징어	0.04	0.04	원재료	0.04	갑오징어	0.04	0.04	0.00%	0.00%	102%	
670	기타연체류 (0.10)	해파리	0.08	0.08	원재료	0.08	해파리	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%	
671		개불	0.02	0.02	원재료	0.02	개불	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%	
672		군소	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	군소	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
673	극피류 (0.09)	해삼	0.08	0.08	원재료	0.08	해삼	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%	
674		성게알	0.01	0.01	원재료	0.01	성게알	0.01	0.01	0.00%	0.00%	110%	
					가공 (고함량)	0.E+00	성게알통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
675	피낭류 (0.36)	미더덕	0.21	0.21	원재료	0.21	미더덕	0.21	0.21	0.01%	0.01%	100%	
676		멍게	0.15	0.15	원재료	0.15	멍게	0.15	0.15	0.01%	0.01%	100%	
677	파충류 및 양서류 (0.E+00)	개구리	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	개구리	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
678		자라	0.E+00	0.E+00	원재료	0.E+00	자라	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
679	기타동물 (0.10)	번데기	0.09	0.12	원재료	3.E-03	번데기	3.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	68%	
					가공 (고함량)	0.09	번데기통조림	0.09	0.11	0.01%	0.01%	78%	
680		메뚜기	4.E-03	4.E-03	원재료	4.E-03	메뚜기	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)												
No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목					세부품목					
		품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
681		달팽이	0.E+00	0.E+00	가공 (고함량)	0.E+00	달팽이통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

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

** 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량

*** 전체 섭취량 중의 대상식품 섭취량 비율

**** 수분보정 편차(%) = (수분보정 섭취량 / 원상태 섭취량) × 100

***** 잡곡의 경우 여러가지 곡류가 섞여있으므로, 원재료 또는 가공식품으로의 분류가 애매하여 활용시 검토 요구됨.
때문에 곡류의 순위에서 가장 하위로 정렬함

<가공식품 섭취량>

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류 (섭취량 (g/day))	품목			세부품목					
		품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
1	과자류, 빵 또는 떡류 (40.04)	빵류	22.34	23.19	식빵	5.72	5.70	0.38%	0.38%	100%
					팔방	3.21	3.29	0.21%	0.22%	98%
					크림빵	3.05	3.36	0.20%	0.22%	91%
					케이크	3.01	3.85	0.20%	0.26%	78%
					카스텔라	1.00	0.91	0.07%	0.06%	110%
					핫도그	0.94	0.94	0.06%	0.06%	100%
					소보로빵	0.92	0.77	0.06%	0.05%	120%
					도넛	0.87	0.79	0.06%	0.05%	110%
					기타빵	0.58	0.58	0.04%	0.04%	100%
					크로켓	0.46	0.54	0.03%	0.04%	84%
					머핀	0.44	0.47	0.03%	0.03%	94%
					모카빵	0.39	0.33	0.03%	0.02%	119%
					페이스트리	0.32	0.28	0.02%	0.02%	115%
					베이글	0.27	0.26	0.02%	0.02%	102%
					피자	0.25	0.21	0.02%	0.01%	118%
					롤빵	0.24	0.23	0.02%	0.02%	105%
					마늘빵	0.18	0.13	0.01%	0.01%	137%
					파이	0.14	0.17	0.01%	0.01%	83%
					와플	0.12	0.14	0.01%	0.01%	87%
					바게트빵	0.09	0.08	0.01%	0.01%	106%
찐빵	0.08	0.09	0.00%	0.01%	82%					
호떡빵	0.07	0.08	0.00%	0.01%	92%					
2		떡류	9.23	9.23	시루떡	1.72	1.65	0.11%	0.11%	104%
					백설기	1.43	1.38	0.09%	0.09%	103%
					인절미	1.22	1.28	0.08%	0.09%	95%
					참쌀떡	1.18	0.96	0.08%	0.06%	123%
					송편	0.99	1.07	0.07%	0.07%	92%
					절편	0.91	1.03	0.06%	0.07%	89%
					증편	0.52	0.63	0.03%	0.04%	83%
					약식	0.27	0.24	0.02%	0.02%	110%
					경단	0.20	0.20	0.01%	0.01%	101%
					찰떡	0.19	0.18	0.01%	0.01%	106%
					개피떡	0.19	0.21	0.01%	0.01%	93%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
3					꿀떡	0.17	0.18	0.01%	0.01%	97%
					썩설기	0.13	0.12	0.01%	0.01%	113%
					감자떡	0.06	0.07	0.00%	0.00%	93%
					무지개떡	0.05	0.04	0.00%	0.00%	110%
		과자	6.83	6.52	스낵과자	3.06	3.07	0.20%	0.20%	100%
					쿠키	0.81	0.91	0.05%	0.06%	89%
					비스킷	0.60	0.60	0.04%	0.04%	99%
					팝콘	0.58	0.20	0.04%	0.01%	297%
					크래커	0.56	0.56	0.04%	0.04%	100%
					한과류	0.53	0.51	0.03%	0.03%	104%
					건빵	0.17	0.17	0.01%	0.01%	100%
					전병	0.15	0.15	0.01%	0.01%	99%
					기타과자	0.15	0.15	0.01%	0.01%	101%
					웨이퍼	0.11	0.11	0.01%	0.01%	101%
					만주	0.06	0.05	0.00%	0.00%	115%
					강정	0.04	0.04	0.00%	0.00%	100%
버섯과자	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—					
4		캔디류	1.53	1.51	사탕	0.66	0.64	0.04%	0.04%	103%
					젤리	0.60	0.60	0.04%	0.04%	101%
					카라멜	0.20	0.20	0.01%	0.01%	100%
					양갱	0.06	0.07	0.00%	0.00%	99%
5		추잉껌	0.11	0.11	껌	0.11	0.11	0.01%	0.01%	101%
6	빙과류 (12.59)	아이스크림	7.27	6.87	아이스크림	6.67	6.28	0.44%	0.42%	106%
					쉐이크	0.60	0.60	0.04%	0.04%	100%
7		사베트	4.13	4.15	사베트	4.13	4.15	0.27%	0.28%	99%
8		아이스밀크	1.20	1.17	아이스밀크	1.20	1.17	0.08%	0.08%	102%
9	코코아가공품류 또는 초콜릿류***** (3.41)	초콜릿류	0.58	0.58	밀크초콜릿	0.34	0.34	0.02%	0.02%	100%
					초콜릿	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
					다크초콜릿	0.05	0.05	0.00%	0.00%	100%
					화이트초콜릿	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
10	코코아가공품류	2.83	2.85	초코파이	1.09	1.08	0.07%	0.07%	100%	
				초코바	0.45	0.47	0.03%	0.03%	96%	
				초콜릿-쿠키	0.42	0.41	0.03%	0.03%	101%	
				초콜릿-비스킷	0.38	0.37	0.02%	0.03%	101%	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
					초콜릿-스넵과자	0.22	0.23	0.01%	0.02%	97%
					코코아분말	0.15	0.15	0.01%	0.01%	100%
					시리얼초콜릿	0.04	0.04	0.00%	0.00%	99%
					아몬드초콜릿	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
					초코시럽	0.02	0.02	0.00%	0.00%	92%
					초코볼	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					땅콩초콜릿	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					초콜릿-크레커	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					초콜릿-기타	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					초콜릿-웨이퍼	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
11		설탕	5.01	5.01	백설탕	4.70	4.70	0.31%	0.31%	100%
					갈색설탕	0.31	0.31	0.02%	0.02%	100%
					빙설탕	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	100%
					미분당	1.E-04	1.E-04	0.00%	0.00%	100%
					뉴슈가	8.E-05	8.E-05	0.00%	0.00%	100%
12	당류***** (6.85)	당시럽류	0.06	0.06	사탕무시럽	0.04	0.04	0.00%	0.00%	105%
					단풍나무시럽	0.02	0.02	0.00%	0.00%	89%
					딸기시럽	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	90%
13		올리고당	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%			
14		포도당	7.E-04	7.E-04	포도당	7.E-04	7.E-04	0.00%	0.00%	100%
15		과당	7.E-06	7.E-06	과당	7.E-06	7.E-06	0.00%	0.00%	100%
16		엿류	1.69	1.69	물엿	1.60	1.60	0.11%	0.11%	100%
17	엿				0.09	0.09	0.01%	0.01%	95%	
18	잼류 (0.40)	잼	0.40	0.40	딸기잼	0.33	0.33	0.02%	0.02%	100%
					사과잼	0.02	0.02	0.00%	0.00%	105%
					블루베리잼	0.01	0.02	0.00%	0.00%	71%
					포도잼	0.01	0.01	0.00%	0.00%	101%
					굴잼	0.01	0.01	0.00%	0.00%	122%
					살구잼	0.01	0.01	0.00%	0.00%	107%
					감잼	4.E-03	5.E-03	0.00%	0.00%	90%
					복숭아잼	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	96%
오렌지마멀레이드	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	98%					
19	두부류 또는 목류 (22.67)	두부	19.34	20.31	두부	17.85	17.95	1.18%	1.20%	99%
					순두부	1.28	2.06	0.08%	0.14%	62%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
20		목류	1.99	2.26	연두부	0.21	0.31	0.01%	0.02%	69%
					도토리묵	1.52	1.73	0.10%	0.12%	88%
					메밀묵	0.22	0.20	0.01%	0.01%	112%
					녹두묵	0.15	0.21	0.01%	0.01%	75%
					곤약	0.08	0.07	0.01%	0.01%	110%
					청포묵	0.01	0.01	0.00%	0.00%	55%
					우무묵	1.E-03	0.03	0.00%	0.00%	3%
					옥수수묵	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
21		가공두부	1.34	0.61	유부	1.00	0.30	0.07%	0.02%	333%
					비지	0.34	0.31	0.02%	0.02%	108%
					동두부	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					젓두부	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
22	식용유지류***** (8.18)	식물성유지류- 콩기름	4.13	4.13	콩기름	4.13	4.13	0.27%	0.28%	100%
23		식물성유지류- 참기름	1.57	1.57	참기름	1.57	1.57	0.10%	0.10%	100%
24		식물성유지류- 채종유	0.34	0.34	채종유	0.34	0.34	0.02%	0.02%	100%
25		식물성유지류- 들기름	0.23	0.23	들기름	0.23	0.23	0.02%	0.02%	100%
26		식물성유지류- 기타식물성유지	0.13	0.13	포도씨유	0.13	0.13	0.01%	0.01%	100%
					복숭아씨기름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
27		식물성유지류- 올리브유	0.10	0.10	올리브유	0.10	0.10	0.01%	0.01%	100%
28		식물성유지류- 옥수수기름	0.07	0.07	옥수수기름	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%
29		식물성유지류- 해바라기유	0.04	0.04	해바라기유	0.04	0.04	0.00%	0.00%	100%
30		식물성유지류- 미강유	0.01	0.01	미강유	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
31		식물성유지류- 땅콩기름	9.E-04	9.E-04	땅콩기름	9.E-04	9.E-04	0.00%	0.00%	100%
32		식물성유지류- 야자유	4.E-04	4.E-04	코코넛유	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	100%
33		식물성유지류- 홍화유	4.E-05	4.E-05	홍화유	4.E-05	4.E-05	0.00%	0.00%	100%
34	식물성유지류- 목화씨기름	0.E+00	0.E+00	면실유	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
35		식물성유지류- 팜유류	0.E+00	0.E+00	팜유	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
36		동물성유지류- 식용우지(축산물)	1.E-03	1.E-03	우지	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
37		동물성유지류- 기타동물성유지	1.E-03	1.E-03	달기름	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
					양기름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
38		동물성유지류- 식용돈지(축산물)	6.E-04	6.E-04	돼지기름	6.E-04	6.E-04	0.00%	0.00%	100%
39		동물성유지류- 어유	0.E+00	0.E+00	연어기름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
40		식용유지가공품- 식물성크림	1.54	1.54	커피프림	1.54	1.54	0.10%	0.10%	100%
41		식용유지가공품- 마가린	0.01	0.01	마가린	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
42		식용유지가공품- 향미유	1.E-03	1.E-03	향미유	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
43		식용유지가공품- 혼합식용유	6.E-05	6.E-05	혼합식물성유	6.E-05	6.E-05	0.00%	0.00%	100%
44		식용유지가공품- 쇼트닝	0.E+00	0.E+00	쇼트닝	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
45		유당면류	13.52	13.51	라면	9.32	9.33	0.62%	0.62%	100%
					용기면	2.75	2.66	0.18%	0.18%	103%
					자장라면	0.97	1.03	0.06%	0.07%	94%
					비빔면	0.41	0.42	0.03%	0.03%	98%
					스파게티	0.07	0.07	0.00%	0.00%	99%
46		건면	1.35	1.35	당면(건면)	1.35	1.35	0.09%	0.09%	100%
					녹두국수(건면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					도토리국수(건면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					올무국수(건면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
47		숙면	1.02	1.07	우동(숙면)	0.47	0.36	0.03%	0.02%	131%
					짜장면(숙면)	0.39	0.42	0.03%	0.03%	93%
					당면(숙면)	0.09	0.21	0.01%	0.01%	41%
					스파게티(숙면)	0.07	0.07	0.00%	0.00%	97%
					라면(숙면)	2.E-03	0.01	0.00%	0.00%	25%
					짬뽕(숙면)	4.E-04	2.E-03	0.00%	0.00%	18%
					냉면(숙면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					도토리국수(숙면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
48	음료류***** (131.37)	다류- 액상차*****	25.05	24.88	비빔국수(숙면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					해물칼국수(숙면)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					녹차(액상)	13.93	13.93	0.92%	0.93%	100%
					보리차	3.77	3.77	0.25%	0.25%	100%
					매실액	2.58	1.18	0.17%	0.08%	220%
					홍차(액상)	1.29	2.45	0.09%	0.16%	53%
					대추차	0.83	0.83	0.06%	0.06%	100%
					등글레차	0.62	0.62	0.04%	0.04%	100%
					유자차(액상)	0.36	0.36	0.02%	0.02%	100%
					호박즙	0.33	0.33	0.02%	0.02%	100%
					수정과	0.33	0.33	0.02%	0.02%	100%
					도라지차	0.29	0.29	0.02%	0.02%	100%
					헛개나무차	0.28	0.28	0.02%	0.02%	100%
					민들레차	0.13	0.13	0.01%	0.01%	100%
					두충차	0.12	0.12	0.01%	0.01%	100%
					오미자차	0.08	0.09	0.01%	0.01%	87%
					가시오가피즙	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%
					모과차	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					아론차	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					자스민차	4.E-04	0.07	0.00%	0.00%	1%
솔잎추출액	4.E-04	0.01	0.00%	0.00%	6%					
다래나무순차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—					
사과차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—					
49		다류- 고형차*****	1.81	0.29	홍차(분말)	1.48	0.04	0.10%	0.00%	4224%
					울무차	0.16	0.16	0.01%	0.01%	100%
					레몬에이드	0.05	0.01	0.00%	0.00%	658%
					마차	0.03	0.03	0.00%	0.00%	101%
					유자차(분말)	0.03	1.E-03	0.00%	0.00%	2378%
					생강차	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					쌍화차	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					홍삼차	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					한방차	5.E-03	5.E-03	0.00%	0.00%	100%
					대추차	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
인삼차	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%					

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
50		다류- 침출차*****	0.17	0.01	계피차	2.E-05	2.E-05	0.00%	0.00%	100%
					상지차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					녹차(침출)	0.16	5.E-04	0.01%	0.00%	29429%
					봉잎차	0.01	0.01	0.00%	0.00%	84%
					구기자차	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	91%
					결명자차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					구절초차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					국화차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					속차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					오미자차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					옥수수차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					장군차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					치커리차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					현미차	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
홍차(침출)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—					
51		커피류	8.64	49.58	커피믹스분말	6.56	6.42	0.43%	0.43%	102%
					커피분말	0.90	0.89	0.06%	0.06%	100%
					커피음료	0.70	8.74	0.05%	0.58%	8%
					커피침출액	0.49	33.53	0.03%	2.24%	1%
52		과일채소류음료	30.58	30.68	오렌지주스	7.70	7.92	0.51%	0.53%	97%
					포도주스	3.59	3.71	0.24%	0.25%	97%
					과일음료	1.96	1.96	0.13%	0.13%	100%
					토마토주스	1.95	1.98	0.13%	0.13%	99%
					사과주스	1.91	2.36	0.13%	0.16%	81%
					레몬에이드	1.85	1.85	0.12%	0.12%	100%
					귤주스	1.81	1.69	0.12%	0.11%	107%
					배주스	1.67	1.45	0.11%	0.10%	115%
					매실주스	1.52	1.52	0.10%	0.10%	100%
					자몽주스	1.14	0.82	0.08%	0.05%	139%
					망고주스	1.06	1.06	0.07%	0.07%	100%
					알로에주스	0.98	0.98	0.06%	0.07%	100%
					석류주스	0.63	0.63	0.04%	0.04%	100%
					키위주스	0.57	0.57	0.04%	0.04%	100%
복숭아주스	0.37	0.37	0.02%	0.03%	100%					

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
					과채주스	0.32	0.32	0.02%	0.02%	100%
					당근주스	0.30	0.30	0.02%	0.02%	100%
					녹즙	0.27	0.27	0.02%	0.02%	100%
					파인애플주스	0.27	0.28	0.02%	0.02%	97%
					오미자음료	0.24	0.24	0.02%	0.02%	100%
					레몬주스	0.24	0.24	0.02%	0.02%	99%
					패션후르츠주스	0.07	0.06	0.00%	0.00%	125%
					솔잎음료	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%
					코코넛밀크	0.05	0.01	0.00%	0.00%	438%
					머루주스	0.02	0.01	0.00%	0.00%	116%
					라임주스	0.01	0.01	0.00%	0.00%	74%
					살구주스	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%
					크랜베리주스	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	102%
					구아바주스	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
					감주스	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
					코코넛워터	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
53		탄산음료	43.96	43.96	클라	24.58	24.58	1.62%	1.64%	100%
					사이다	12.15	12.15	0.80%	0.81%	100%
					탄산음료	7.23	7.23	0.48%	0.48%	100%
					토닉워터	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
54		두유류-원액두유	8.69	8.88	두유	8.09	8.27	0.53%	0.55%	98%
					두유액	0.60	0.60	0.04%	0.04%	100%
55		두유류-가공두유	1.04	1.04	기타두유	1.04	1.04	0.07%	0.07%	100%
56		인삼홍삼음료	0.57	0.26	홍삼추출액	0.57	0.26	0.04%	0.02%	221%
57		혼합음료	10.87	11.42	혼합음료	7.98	7.98	0.53%	0.53%	100%
					식혜	2.68	2.68	0.18%	0.18%	100%
					코코아음료	0.12	0.67	0.01%	0.04%	18%
					쌀음료	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%
58	특수용도식품***** (0.21)	조제유류	0.17	0.17	조제분유	0.17	0.17	0.01%	0.01%	99%
영아용조제식		2.E-03	2.E-03	이유식	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%	
특수의료용도등식품		0.03	0.03	환자용식품	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%	
61	장류 (20.11)	간장	6.55	6.49	간장	6.55	6.49	0.43%	0.43%	101%
62		고추장	6.01	6.04	고추장	6.01	6.04	0.40%	0.40%	100%
63		된장	5.56	5.53	된장	5.56	5.53	0.37%	0.37%	101%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
64		혼합장	1.98	1.98	쌈장	1.97	1.97	0.13%	0.13%	100%
	막장				0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%	
65		춘장	3.E-03	3.E-03	춘장	3.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	100%
66		식초	1.29	1.36	발효식초	1.29	1.36	0.09%	0.09%	95%
67	조미식품***** (14.47)	소스류-소스	3.15	2.60	짜장소스	0.93	0.92	0.06%	0.06%	101%
					혼합양념	0.75	0.18	0.05%	0.01%	417%
					돈가스소스	0.25	0.24	0.02%	0.02%	103%
					스파게티소스	0.23	0.28	0.02%	0.02%	81%
					머스터드소스	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
					양념통닭소스	0.17	0.17	0.01%	0.01%	100%
					드레싱	0.16	0.16	0.01%	0.01%	98%
					우스터소스	0.14	0.14	0.01%	0.01%	100%
					맛술	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%
					고기소스통조림	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%
					스테이크소스	0.04	0.02	0.00%	0.00%	222%
					타르타르소스	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
					토마토소스	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
					칠리소스	0.03	0.03	0.00%	0.00%	94%
					굴소스	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					핫소스	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					갈릭소스	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
									덮밥소스	3.E-03
				피자소스	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
68		소스류-마요네즈	2.25	2.25	마요네즈	2.25	2.25	0.15%	0.15%	100%
69		소스류-토마토케첩	1.93	1.93	토마토케첩	1.93	1.93	0.13%	0.13%	100%
70		소스류-복합조미식품	0.22	0.23	분말조미료	0.17	0.17	0.01%	0.01%	100%
					분말짜장	0.02	0.03	0.00%	0.00%	78%
					주먹밥양념	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					라면스프	0.01	0.02	0.00%	0.00%	69%
					칠리가루	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
71		카레-카레	2.73	2.09	카레소스	2.73	2.09	0.18%	0.14%	130%
72		카레-카레분	0.36	0.36	카레분	0.22	0.22	0.01%	0.01%	100%
					분말카레	0.14	0.14	0.01%	0.01%	100%
73		향신료가공품	5.E-04	7.E-04	연겨자	5.E-04	6.E-04	0.00%	0.00%	74%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)														
No	중분류	품목			세부품목									
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)				
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**					
					올스파이스가루	8.E-05	8.E-05	0.00%	0.00%	100%				
74					가공소금	2.42	2.42	0.16%	0.16%	100%				
75					재제소금	5.E-03	5.E-03	0.00%	0.00%	100%				
76		식염	2.54	2.54	정제소금	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—				
77	천일염				0.10	0.10	0.01%	0.01%	95%					
78	태움용용소금				0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%					
								배추김치	65.85	65.85	4.35%	4.40%	100%	
								깍두기	8.47	8.47	0.56%	0.57%	100%	
					열무김치	5.48	5.48	0.36%	0.37%	100%				
					총각김치	4.97	4.97	0.33%	0.33%	100%				
					동치미	4.11	4.11	0.27%	0.27%	100%				
					나박김치	3.66	3.66	0.24%	0.24%	100%				
					열무물김치	3.26	3.26	0.22%	0.22%	100%				
					오이소박이	1.60	1.60	0.11%	0.11%	100%				
					파김치	1.20	1.20	0.08%	0.08%	100%				
					백김치	0.89	0.89	0.06%	0.06%	100%				
					갓김치	0.84	0.84	0.06%	0.06%	100%				
					고들빼기김치	0.26	0.26	0.02%	0.02%	100%				
					유채김치	0.05	0.05	0.00%	0.00%	100%				
					유채물김치	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%				
	절임류 또는 조림류***** (101.25)	절임류-당절임	0.01	0.01	복숭아당절임	0.01	0.01	0.00%	0.00%	123%				
80					편강	0.01	1.E-03	0.00%	0.00%	563%				
					울외장아찌	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%				
					감장아찌	3.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	180%				
					무말랭이무침	3.E-03	4.E-04	0.00%	0.00%	583%				
					콩자반	0.38	0.27	0.02%	0.02%	140%				
					빙어조림	0.13	0.04	0.01%	0.00%	342%				
					다시마조림	0.03	0.01	0.00%	0.00%	440%				
					연근조림	0.02	5.E-03	0.00%	0.00%	332%				
					돼지고기조림	0.01	0.02	0.00%	0.00%	70%				
					팔양금	0.01	0.01	0.00%	0.00%	42%				
					새우조림	7.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	328%				
					꿀뚜기조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—				
					독중개조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—				
79	절임류 또는 조림류***** (101.25)	김치	100.64	100.64	배추김치	65.85	65.85	4.35%	4.40%	100%				
									깍두기	8.47	8.47	0.56%	0.57%	100%
									열무김치	5.48	5.48	0.36%	0.37%	100%
									총각김치	4.97	4.97	0.33%	0.33%	100%
									동치미	4.11	4.11	0.27%	0.27%	100%
									나박김치	3.66	3.66	0.24%	0.24%	100%
									열무물김치	3.26	3.26	0.22%	0.22%	100%
									오이소박이	1.60	1.60	0.11%	0.11%	100%
									파김치	1.20	1.20	0.08%	0.08%	100%
									백김치	0.89	0.89	0.06%	0.06%	100%
									갓김치	0.84	0.84	0.06%	0.06%	100%
									고들빼기김치	0.26	0.26	0.02%	0.02%	100%
									유채김치	0.05	0.05	0.00%	0.00%	100%
									유채물김치	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
81						절임류-절임식품	0.02	0.02	울외장아찌	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					감장아찌	3.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	180%				
					무말랭이무침	3.E-03	4.E-04	0.00%	0.00%	583%				
82		조림류	0.57	0.35	콩자반	0.38	0.27	0.02%	0.02%	140%				
					빙어조림	0.13	0.04	0.01%	0.00%	342%				
					다시마조림	0.03	0.01	0.00%	0.00%	440%				
					연근조림	0.02	5.E-03	0.00%	0.00%	332%				
					돼지고기조림	0.01	0.02	0.00%	0.00%	70%				
					팔양금	0.01	0.01	0.00%	0.00%	42%				
					새우조림	7.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	328%				
					꿀뚜기조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—				
					독중개조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—				

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)											
No	중분류	품목			세부품목						
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)	
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**		
					문질망둑조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
					바지락장조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
					연어조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
					오징어조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
					은어조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
83	주류***** (119.01)	탁주	20.84	20.84	막걸리	20.84	20.84	1.38%	1.39%	100%	
84		약주	0.03	0.03	오가피주	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%	
85		청주	0.92	0.92	청주	0.92	0.92	0.06%	0.06%	100%	
86		맥주	56.52	56.52	맥주	56.52	56.52	3.73%	3.77%	100%	
87		과실주	1.53	1.53	포도주	0.93	0.93	0.06%	0.06%	100%	
					복분자주	0.27	0.27	0.02%	0.02%	100%	
					매실주	0.19	0.19	0.01%	0.01%	100%	
					삼페인	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%	
					과일주	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%	
						복숭아주	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
88		소주	38.08	38.08	소주	38.08	38.08	2.52%	2.54%	100%	
89		위스키	0.50	0.50	위스키	0.50	0.50	0.03%	0.03%	100%	
90		브랜디	0.02	0.02	브랜디	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%	
91		일반증류주	0.19	0.19	고량주	0.13	0.13	0.01%	0.01%	100%	
					보드카	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%	
	진				4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%		
	럼				9.E-04	9.E-04	0.00%	0.00%	100%		
92	리큐르	0.29	0.29	한방주	0.11	0.11	0.01%	0.01%	100%		
				인삼주	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%		
				백세주	0.06	0.06	0.00%	0.00%	100%		
				도라지술	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%		
				더덕주	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%		
				국화주	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	100%		
				당귀주	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—		
					들쪽술	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
93	기타주류	0.10	0.10	각테일	0.10	0.10	0.01%	0.01%	100%		
94	농산가공 식품류***** (8.13)	전분	0.92	0.88	전분	0.92	0.88	0.06%	0.06%	105%	
땅콩또는 견과류가공품류- 땅콩버터		0.07	0.07	땅콩버터	0.07	0.07	0.00%	0.00%	100%		

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
96		땅콩또는 견과류가공품류- 땅콩또는 견과류가공품	0.06	0.06	믹스너트	0.04	0.04	0.00%	0.00%	97%
					땅콩(가공)	0.03	0.03	0.00%	0.00%	101%
					아몬드(가공)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
97		시리얼류	1.10	1.10	시리얼	1.10	1.10	0.07%	0.07%	100%
98		기타-두류가공품	0.03	0.03	빈대떡믹스	0.03	0.03	0.00%	0.00%	101%
99		기타-서류가공품	2.47	0.65	감자튀김	2.47	0.65	0.16%	0.04%	380%
100		기타-곡류가공품	1.80	1.77	빵가루	0.99	0.99	0.07%	0.07%	100%
					부침가루	0.55	0.52	0.04%	0.03%	106%
					튀김가루	0.17	0.17	0.01%	0.01%	98%
					팬케이크믹스	0.09	0.09	0.01%	0.01%	101%
					도우넛믹스	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					식빵믹스	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					엿기름	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
101		기타-과채가공품	1.67	1.04	깻잎통조림	1.24	0.77	0.08%	0.05%	162%
					후르츠각테일통조림	0.32	0.22	0.02%	0.01%	145%
					크로켓(튀김)	0.08	0.04	0.01%	0.00%	209%
					양파튀김	0.02	4.E-03	0.00%	0.00%	635%
					채소완자	0.01	3.E-03	0.00%	0.00%	179%
					유자과피가루	3.E-06	5.E-07	0.00%	0.00%	643%
					채소튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
102		기타-두류가공품	0.03	0.03	빈대떡믹스	0.03	0.03	0.00%	0.00%	101%
103		햄	4.06	3.87	햄	2.56	2.73	0.17%	0.18%	94%
					햄통조림	1.50	1.14	0.10%	0.08%	131%
104		소시지	1.90	1.93	소시지	1.90	1.93	0.13%	0.13%	98%
105		건조저장육류	0.04	0.04	육포	0.04	0.04	0.00%	0.00%	100%
106	식육가공품 및 포장육***** (10.21)	양념육류- 분쇄가공육제품	4.06	2.66	달고기튀김	2.96	1.75	0.20%	0.12%	169%
					돈가스	0.55	0.40	0.04%	0.03%	137%
					육류완자	0.27	0.25	0.02%	0.02%	109%
					고기산적	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
					햄버거패티	0.06	0.05	0.00%	0.00%	115%
					달고기가공품	0.03	0.02	0.00%	0.00%	120%
					탕수육	0.01	0.01	0.00%	0.00%	92%
돼지고기완자	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	109%					

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
107		양념육류-양념육	0.16	0.23	간풍기	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					소불고기	0.08	0.11	0.01%	0.01%	77%
					돼지불고기	0.08	0.11	0.01%	0.01%	69%
					돼지주물럭	4.E-03	0.01	0.00%	0.00%	69%
					돼지고기볶음	5.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	90%
108	유가공품***** (97.18)	우유류-우유	66.03	66.03	우유	58.22	58.22	3.85%	3.89%	100%
저지방우유					7.48	7.48	0.49%	0.50%	100%	
무지방우유					0.33	0.33	0.02%	0.02%	100%	
109		우유류-유당분해우유	0.E+00	0.E+00	유당분해우유	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
110		가공유	9.12	9.12	가공우유	9.12	9.12	0.60%	0.61%	100%
111		산양유	0.03	0.03	산양유	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
112		발효유	20.02	18.52	액상요구르트	11.83	10.49	0.78%	0.70%	113%
호상요구르트					8.19	8.03	0.54%	0.54%	102%	
113		농축우유	0.04	0.04	연유	0.04	0.04	0.00%	0.00%	98%
114		유크림	0.17	0.16	크림	0.17	0.16	0.01%	0.01%	104%
115		버터	0.23	0.23	버터	0.23	0.23	0.02%	0.02%	100%
116		치즈류-가공치즈	1.36	1.49	치즈	1.36	1.49	0.09%	0.10%	91%
117		치즈류-자연치즈	2.E-03	2.E-03	자연치즈	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	102%
118		분유	0.18	0.18	분유	0.18	0.18	0.01%	0.01%	99%
119		어육가공품류-어육	6.52	6.59	어묵	6.39	6.46	0.42%	0.43%	99%
게맛살					0.13	0.13	0.01%	0.01%	103%	
바닷가재맛살					0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
새우맛살					0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—	
120	어육가공품류-어육소시지	0.08	0.08	어육소시지	0.08	0.08	0.01%	0.01%	100%	
121	수산가공 식품류***** (10.35)	젓갈류-젓갈	1.00	0.86	새우젓	0.35	0.31	0.02%	0.02%	115%
					멸치젓	0.20	0.13	0.01%	0.01%	150%
					명란젓	0.10	0.09	0.01%	0.01%	111%
					낙지젓	0.09	0.08	0.01%	0.01%	113%
					오징어젓	0.08	0.06	0.01%	0.00%	117%
					바지락젓	0.05	0.06	0.00%	0.00%	79%
					성게알젓	0.05	0.04	0.00%	0.00%	111%
					갈치젓	0.03	0.04	0.00%	0.00%	94%
					황새치젓	0.02	0.01	0.00%	0.00%	148%
밴댕이젓	0.02	0.01	0.00%	0.00%	140%					

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
					조기젓	0.01	0.01	0.00%	0.00%	128%
					꿀투기젓	0.01	5.E-03	0.00%	0.00%	130%
					아가미젓	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	125%
					전어젓	1.E-03	8.E-04	0.00%	0.00%	130%
					송어젓	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	109%
					까나리젓	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	115%
					잡젓	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	111%
					청어알젓	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	113%
					조개젓	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	96%
					게젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					눈강달이젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					대구젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					삼치젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					어패류부산물젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					연어젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					전복젓	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
122		젓갈류-양념젓갈	0.29	0.26	오징어젓(양념)	0.17	0.15	0.01%	0.01%	117%
					어리굴젓(양념)	0.05	0.05	0.00%	0.00%	96%
					창란젓(양념)	0.05	0.04	0.00%	0.00%	115%
					꿀투기젓(양념)	0.01	0.01	0.00%	0.00%	111%
					조개젓(양념)	4.E-04	4.E-04	0.00%	0.00%	108%
					명란젓(양념)	8.E-05	6.E-05	0.00%	0.00%	127%
					아가미젓(양념)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
123		젓갈류-액젓	0.24	0.24	멸치액젓	0.21	0.21	0.01%	0.01%	100%
					까나리액젓	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					참치액젓	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
124		조미김	1.00	0.90	조미김	0.91	0.82	0.06%	0.05%	111%
					김자반	0.09	0.09	0.01%	0.01%	107%
125		한천	0.E+00	0.E+00	한천	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
126		기타수산물가공품	1.22	0.89	새우튀김	0.89	0.63	0.06%	0.04%	140%
					다랑어통조림(양념)	0.24	0.21	0.02%	0.01%	115%
					어패류완자	0.03	0.02	0.00%	0.00%	122%
					다시마튀각	0.02	2.E-03	0.00%	0.00%	1093%
					미역튀각	0.02	3.E-03	0.00%	0.00%	690%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
					오징어튀김	0.01	5.E-03	0.00%	0.00%	177%
					명태튀김	0.01	3.E-03	0.00%	0.00%	183%
					가리비튀김	0.01	4.E-03	0.00%	0.00%	123%
					김말이튀김	5.E-03	0.01	0.00%	0.00%	55%
					멸치볶음	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	120%
					가다랑어튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					가자미튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					굴튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					대구튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					민어튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					붕장어뼈튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					새우버거패티	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					오징어가공품	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					오징어채볶음	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					전갱이튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					전복튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					참다랑어튀김	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					크릴(가공)	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					정어리토마토통조림	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
127	별골 및 화분 가공품류***** (0.37)	별골	0.37	0.37	꿀	0.15	0.15	0.01%	0.01%	100%
					야카시아꿀	0.12	0.12	0.01%	0.01%	101%
					잡화꿀	0.06	0.06	0.00%	0.00%	95%
					토종꿀	0.02	0.02	0.00%	0.00%	103%
					밤꿀	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
128		로열젤리	4.E-04	9.E-04	로얄젤리	4.E-04	9.E-04	0.00%	0.00%	47%
129	즉석식품류***** (62.93)	즉석섭취편의식품류- 즉석조리식품	53.45	41.62	사골국물	20.61	7.95	1.36%	0.53%	259%
					멸치육수	18.69	18.69	1.24%	1.25%	100%
					다시마국물	9.42	9.42	0.62%	0.63%	100%
					무국물	1.38	1.38	0.09%	0.09%	100%
					어묵국물	0.99	0.99	0.07%	0.07%	100%
					순대	0.91	0.96	0.06%	0.06%	95%
					닭육수	0.66	0.68	0.04%	0.05%	97%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
					스프	0.20	0.35	0.01%	0.02%	55%
					가다랑어육수	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
					죽	0.13	0.70	0.01%	0.05%	18%
					육개장	0.12	0.04	0.01%	0.00%	314%
					삼각김밥	0.08	0.18	0.01%	0.01%	46%
					볶음밥	0.02	0.05	0.00%	0.00%	44%
					어묵국	0.02	0.02	0.00%	0.00%	100%
					추어탕	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					갈비탕	0.01	0.01	0.00%	0.00%	100%
					스튜	4.E-03	4.E-03	0.00%	0.00%	100%
					떡볶이	2.E-03	3.E-03	0.00%	0.00%	71%
					녹두전	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
					미역국	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
					복어국	1.E-03	1.E-03	0.00%	0.00%	100%
					곰탕	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					김치찌개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					난자완스	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					내장탕	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					덮밥	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					도가니탕	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					된장찌개	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					떡만두국	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					라면국물	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					마파두부	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					만두국	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					비빔밥	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					삼계탕	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					소머리국밥	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					순대국	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					아귀찜	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					연잎밥	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					콩나물해장국	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					팔보채	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
130		즉석섭취편의식품류-	5.60	5.14	햄버거	3.05	2.71	0.20%	0.18%	112%

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)										
No	중분류	품목			세부품목					
	(섭취량 (g/day))	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)
			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
		죽석섭취식품			샌드위치	1.57	1.46	0.10%	0.10%	108%
					미숫가루	0.76	0.77	0.05%	0.05%	99%
					푸딩/커스터드	0.18	0.18	0.01%	0.01%	100%
					샐러드	0.04	0.01	0.00%	0.00%	270%
					옥수수샐러드	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	95%
					감자샐러드	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					초밥	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
131		만두	3.88	4.01	만두	3.87	4.00	0.26%	0.27%	97%
					만두튀김	0.01	0.01	0.00%	0.00%	131%
132	기타식품류 (0.38)	기타가공품	0.38	0.35	고로쇠나무수액	0.27	0.27	0.02%	0.02%	100%
					효모	0.06	0.03	0.00%	0.00%	188%
					수세미수액	0.03	0.03	0.00%	0.00%	100%
					홍삼	0.01	2.E-03	0.00%	0.00%	310%
					베이킹파우더	2.E-03	2.E-03	0.00%	0.00%	100%
					참나무수액	5.E-04	5.E-04	0.00%	0.00%	100%
					누에가루	3.E-04	3.E-04	0.00%	0.00%	100%
					젤라틴	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	100%
					송화가루	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	100%
					프로폴리스	2.E-04	2.E-04	0.00%	0.00%	100%
					녹용	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					대나무추출액	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					모유	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					새우껍질	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—
					아미	0.E+00	0.E+00	0.00%	0.00%	—

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

** 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량

*** 전체 섭취량 중의 대상식품 섭취량 비율

**** 수분보정 편차(%) = (수분보정 섭취량 / 원상태 섭취량) × 100

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

***** 중분류와 세분류 사이에 추가 분류가 있기 때문에, 세분류에 해당하는 항목의 순서는 식품공전상의 순서(섭취량 상위 순위별 적용 안함)

2. 식품 중 오염도 모니터링 품목 표준화

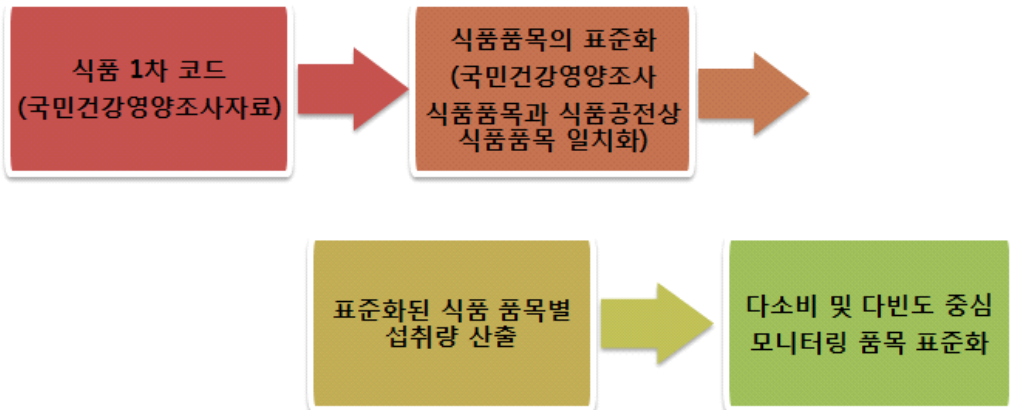
1) 식품섭취량 산출에 필요한 식품품목의 표준화

- 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 식품 섭취량 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



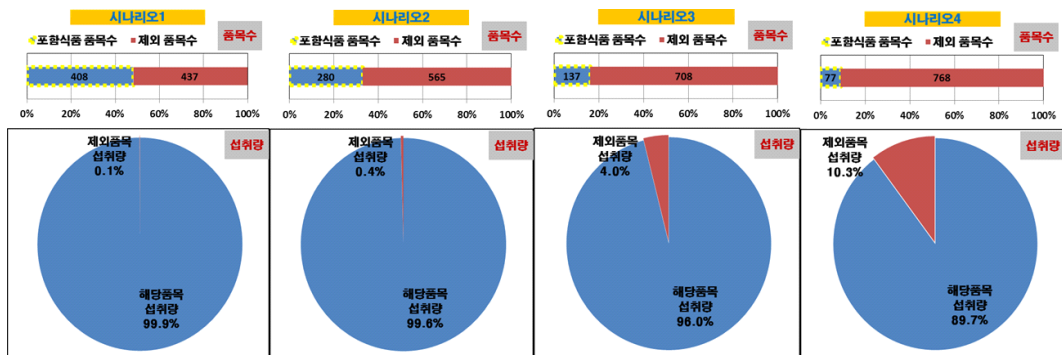
- 식품 섭취량 산출 및 모니터링 품목 표준화 단계



* 수분보정상태에 대한 결과이며, 원상태일 경우 섭취량 감소율이 원상태와 차이가 미미해 별도 표기 안함

* 전 대상자(43,602명)의 0.025%는 11명, 0.050%는 22명, 0.075%는 33명, 0.100%는 44명

* 전체 식품목록수 812건



가. 다소비(섭취)식품 및 다빈도 섭취식품 품목 도출

- 식품공전상의 식품 품목 중에 대상 식품에 응답자가 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 순위**로 결정
- 다빈도섭취 식품 품목 : **섭취대상자수 상위 순위**로 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**

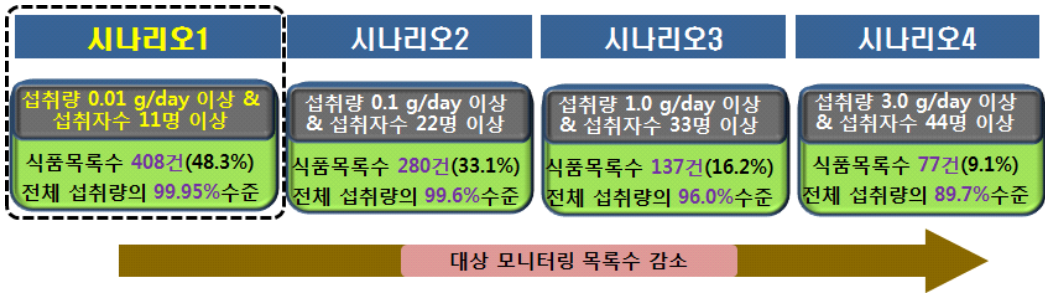
- 전체대상자(43,602명)에 대한 평균 섭취량
- 대상식품 섭취대상자*에 대한 평균 섭취량

* 대상식품 섭취대상자는 식품에 따라 모두 다름

- 품목별로 같은 행에 섭취자수(해당섭취자의 섭취량 포함)를 기입하여 다소비 및 다빈도 특성의 검토에 용이
- 모니터링 품목의 경우 다소비 및 다빈도를 고려하여 상위순위별로 나열하고, 대상자수 비율(%)을 수록하여 중요 식품목록 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 품목은 대상 식품의 응답자가 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 추정 가능

※ 시나리오에 따른 섭취량 산출결과 활용의 예시

시나리오1

섭취량 0.01 g/day 이상 & 섭취자수 11명 이상

No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	실제 섭취자	
			평균 섭취량 (g/day) 수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
1	곡류 (221.29)	쌀	186.27	187.96	백미, 현미, 현미 백미가공품(백미밥, 현미죽, 현미 백미가루) 현미가공품(현미가루) 현미가공품(현미밥, 현미가루) 기타가공품(가래떡, 누룬지, 쌀국수, 튀밥, 찰쌀)	42,581 (97.66%)	190.65	193.41
2		밀	24.82	29.05	밀 밀가루, 건면, 생면, 숙면	16,625 (38.13%)	62.34	72.98
3		옥수수	3.92	3.53	옥수수 통조림, 강냉이, 옥수수가루	2,074 (4.76%)	82.67	74.32
4		보리	2.31	2.30	보리 보리가루, 건면	6,649 (15.25%)	15.17	15.13
5		조	0.76	0.78	조 조	7,037 (16.14%)	4.72	4.80
6		수수	0.49	0.50	수수 수수가루	3,570 (8.19%)	6.42	6.47
7		귀리	0.27	0.27	귀리 귀리	741 (1.70%)	14.73	14.73
8		기장	0.25	0.25	기장 기장	1,643 (3.77%)	7.36	7.36
9		울무	0.10	0.10	울무 울무	453 (1.04%)	10.12	10.12
10		메밀	0.04	0.04	메밀 메밀가루	79 (0.18%)	23.55	24.03
11		잡곡*****	3.05	4.09	잡곡 잡곡밥, 잡곡죽, 현미	3,666 (8.41%)	37.21	49.80

피 - 섭취량 미달
호밀 - 섭취량 미달

모니터링 품목 중 시나리오1 기준에 미달되는 2품목을 제외한 11품목을 대상으로 선정
비주류 모니터링 품목 제외

모니터링의 세부품목 활용

응답자가 없어 섭취량 산출 불가능한 품목도 함께 제공하되 -로 표시

각 모니터링 품목 섭취량을 수분보정 및 원상태 수록
수분보정 여부에 따른 필요에 맞는 섭취량 활용

실제 섭취자수 및 해당 섭취량 제공

전체 대상자에 대한 섭취자수 비율 검토를 통해 다빈도 경향 검토

다. 모니터링 품목 표준화 결과

- 식품 총 섭취량의 99.95%에 해당하는 모니터링 품목(시나리오1 적용)

- 전체식품 : 모니터링 품목수 408건, 전체섭취량의 99.95% (1,512.75 g/day)
 - 원재료식품 : 모니터링 품목수 303건, 전체섭취량 826.86 g/day
 - 가공식품 : 모니터링 품목수 105건, 전체섭취량 685.89 g/day
- 고탍량 가공식품 회색 셀로 표기
- 대상식품 섭취응답자가 없는 세부 품목 —로 표기
- 별도의 표기 없는 경우 수분보정 섭취량 값으로 수록

〈원재료식품 섭취량〉

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)				실제 섭취자			
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
1	곡류 (221.29)	쌀	185.27	187.95	백미, 찹쌀, 현미	42,581 (97.66%)	190.65	193.41
백미가공품(백미밥, 백미즉석밥, 백미가루) 찹쌀가공품(찹쌀가루) 현미가공품(현미밥, 현미가루) 기타가공품(가래떡, 누룽지, 쌀국수, 튀밥, 찌쌀)								
2		밀	24.82	29.05	밀	16,625 (38.13%)	62.34	72.98
밀가루, 건면, 생면, 숙면								
3		옥수수	3.92	3.53	옥수수	2,074 (4.76%)	82.67	74.32
통조림, 강냉이, 옥수수가루								
4		보리	2.31	2.30	보리	6,649 (15.25%)	15.17	15.13
보리가루, 건면								
5		조	0.76	0.78	조	7,037 (16.14%)	4.72	4.80
수수								
6		수수	0.49	0.50	수수	3,570 (8.19%)	6.42	6.47
수수가루								
7	귀리	0.27	0.27	귀리	741 (1.70%)	14.73	14.73	
기장								
8	기장	0.25	0.25	기장	1,643 (3.77%)	7.36	7.36	
울무								
9	울무	0.10	0.10	울무	453 (1.04%)	10.12	10.12	
메밀								
10	메밀	0.04	0.04	메밀	79 (0.18%)	23.55	24.03	
메밀가루								
11	잡곡*****	3.05	4.09	잡곡	3,666 (8.41%)	37.21	49.80	
잡곡밥, 잡곡즉석밥								

전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
12	서류 (31.49)	감자	17.66	17.51	감자	13,287 (30.47%)	57.89	57.39
냉동감자								
13		고구마	13.36	13.34	고구마	3,983 (9.13%)	159.09	158.86
고구마(조림)								
14		마	0.28	0.26	마	272 (0.62%)	54.68	50.61
15		토란	0.17	0.19	토란	171 (0.39%)	48.17	51.96
16	돼지감자	0.02	0.02	돼지감자	17 (0.04%)	71.20	71.20	
17	두류 (6.28)	대두	4.49	4.37	대두	15,007 (34.42%)	13.86	13.50
청국장, 콩가루, 낫또, 청국장가루, 템페								
18		팥	0.59	0.64	팥	2,173 (4.98%)	13.05	14.16
19		강낭콩	0.47	0.44	강낭콩	2,112 (4.84%)	11.14	10.38
20		완두콩	0.33	0.30	완두콩	1,619 (3.71%)	8.90	8.15
완두콩통조림								
21		동부	0.13	0.11	동부	386 (0.89%)	16.06	13.38
동부통조림								
22		녹두	0.09	0.09	녹두	343 (0.79%)	12.23	12.67
23		쥐눈이콩	0.09	0.09	쥐눈이콩	440 (1.01%)	8.81	8.81
24		참두	0.06	0.06	참두	304 (0.70%)	7.47	7.94
25		밤콩	0.02	0.02	밤콩	74 (0.17%)	12.72	12.86
26		작두콩	0.01	4.E-03	작두콩	20 (0.05%)	11.43	8.27
27		땅콩 또는 견과류 (2.79)	밤	1.11	1.36	밤	2,639 (6.05%)	19.40
밤통조림								
28	땅콩		0.83	0.87	땅콩	4,060 (9.31%)	9.00	9.36
땅콩(조미), 땅콩가루								
29	아몬드		0.41	0.41	아몬드	3,175 (7.28%)	5.79	5.77
아몬드(조미)								
30	호두		0.24	0.24	호두	2,990 (6.86%)	3.62	3.62
31	은행		0.06	0.06	은행	532 (1.22%)	5.45	5.46
32	잣	0.06	0.06	잣	2,063 (4.73%)	1.19	1.18	

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자		
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
33		캐슈넛	0.04	0.04	캐슈넛(조미)	268 (0.61%)	6.38	6.38
34		도토리	0.02	0.02	도토리 도토리가루	116 (0.27%)	9.50	9.15
35		피스타치오넛	0.01	0.01	피스타치오넛 피스타치오넛(조미)	61 (0.14%)	9.66	9.62
36	유지종실류 (1.15)	참깨	0.74	0.73	참깨	31,748 (72.81%)	1.01	1.00
37					들깨	3,263 (7.48%)		
38		올리브	0.13	0.14	올리브	1,267 (2.91%)	4.08	4.37
39					올리브피클			
39		해바라기씨	0.04	0.04	해바라기씨	1,711 (3.92%)	1.03	1.02
40					해바라기씨(조미)			
40		호박씨	0.02	0.02	호박씨	1,551 (3.56%)	0.55	0.55
41	호박씨(조미)							
41	인과류 (67.90)	사과	38.05	38.19	사과	9,822 (22.53%)	180.04	180.69
42					사과통조림			
42		감	16.39	15.29	감	3,704 (8.50%)	215.08	200.64
43					배	4,159 (9.54%)		
44	배통조림							
44	석류	0.14	0.14	석류	86 (0.20%)	97.59	97.59	
45	감귤류 (24.09)	귤	18.31	17.90	귤	4,539 (10.41%)	182.46	178.36
46					귤통조림			
46		오렌지	5.30	5.30	오렌지	1,462 (3.35%)	169.11	169.11
47		자몽	0.34	0.34	자몽	67 (0.15%)	265.87	265.87
48		금귤	0.10	0.10	금귤	39 (0.09%)	102.96	106.49
49	레몬	0.03	0.03	레몬	343 (0.79%)	3.53	3.53	
50	핵과류 (11.15)	복숭아	8.35	8.98	복숭아	2,001 (4.59%)	177.77	191.17
51					복숭아통조림			
51		자두	1.61	1.54	자두	533 (1.22%)	136.21	130.26
52		대추	0.42	0.19	대추	1,432 (3.28%)	13.06	6.00
53	매실	0.39	0.11	매실	292 (0.67%)	70.88	20.45	
53				매실절임				

전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
54		버찌	0.24	0.23	버찌	124 (0.28%)	78.72	72.75
버찌통조림								
55		살구	0.11	0.06	살구	55 (0.13%)	100.60	56.81
살구통조림								
56		앵두	0.02	0.02	앵두	19 (0.04%)	41.01	41.01
57		오미자	0.01	2.E-03	오미자	11 (0.03%)	26.40	5.78
58	장과류 (20.23)	포도	13.86	12.27	포도	4,297 (9.86%)	139.95	123.86
포도통조림								
59		딸기	5.47	5.47	딸기	1,872 (4.29%)	134.13	134.13
60		블루베리	0.44	0.45	블루베리	508 (1.17%)	39.75	40.70
블루베리통조림								
61		무화과	0.25	0.23	무화과	73 (0.17%)	154.39	141.76
무화과통조림								
62		오디	0.08	0.09	오디	97 (0.22%)	41.24	45.64
63		산딸기	0.08	0.08	산딸기	49 (0.11%)	70.66	70.66
64		복분자	0.03	0.03	복분자	22 (0.05%)	39.98	39.98
65	열대과일류 (10.83)	바나나	7.78	7.69	바나나	3,667 (8.41%)	94.92	93.91
66		키위	1.54	1.54	키위	1,463 (3.36%)	43.69	43.69
67		파인애플	1.15	1.08	파인애플	1,249 (2.86%)	37.16	35.05
파인애플통조림								
68		망고	0.20	0.20	망고	106 (0.24%)	88.42	88.42
69	리치	0.09	0.09	리치	64 (0.15%)	60.37	60.37	
70	결구엽채류 (15.45)	배추	7.76	7.19	배추	6,326 (14.51%)	53.67	49.74
절임배추								
71		양배추	6.77	8.60	양배추	9,066 (20.79%)	29.35	37.26
72		브로콜리	0.91	0.92	브로콜리	1,553 (3.56%)	26.26	26.68
브로콜리가루								
73	꽃양배추	0.02	0.02	꽃양배추	55 (0.13%)	13.82	14.29	
74	엽채류 (43.16)	콩나물	9.60	9.87	콩나물	11,023 (25.28%)	37.43	38.47
콩나물가루								

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)				실제 섭취자			
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
75		상추	7.22	5.89	상추	7,020 (16.10%)	43.66	35.62
76		시금치	6.52	7.13	시금치	7,494 (17.19%)	37.89	41.44
77		무청	6.51	4.60	무청	3,098 (7.11%)	93.71	66.18
	무청절임							
78		깻잎	2.57	2.12	깻잎	6,672 (15.30%)	15.83	13.05
	깻잎장아찌							
79		취나물	1.95	1.58	취나물	1,784 (4.09%)	49.44	40.05
80		숙주나물	1.43	1.44	숙주나물	3,155 (7.24%)	19.07	19.26
81		양상추	1.35	1.34	양상추	1,556 (3.57%)	35.08	35.07
82		아욱	0.86	0.86	아욱	585 (1.34%)	69.81	70.17
83		숙갓	0.56	0.57	숙갓	3,524 (8.08%)	6.80	6.88
84		엇갈이배추	0.50	0.50	엇갈이배추	1,080 (2.48%)	18.84	18.84
85		열무	0.44	0.40	열무	289 (0.66%)	77.40	70.19
86		봄동	0.41	0.24	봄동	283 (0.65%)	73.81	42.64
87		참나물	0.33	0.12	참나물	275 (0.63%)	56.46	19.68
88		냉이	0.33	0.32	냉이	589 (1.35%)	27.44	26.38
89		근대	0.31	0.29	근대	298 (0.68%)	49.57	47.11
90		머위	0.27	0.34	머위	342 (0.78%)	38.52	49.05
91		숙	0.25	0.16	숙	406 (0.93%)	33.03	21.40
	숙차가루							
92		유채	0.24	0.21	유채	171 (0.39%)	74.71	64.13
93		고춧잎	0.22	0.25	고춧잎	1,023 (2.35%)	9.09	10.22
94		비름	0.21	0.21	비름	240 (0.55%)	40.96	41.16
95		호박잎	0.18	0.18	호박잎	319 (0.73%)	29.46	28.74
96		치커리	0.17	0.18	치커리	799 (1.83%)	8.09	8.83

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)				실제 섭취자			
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
97	엽경채류 (22.38)	돌나물	0.13	0.13	돌나물	188 (0.43%)	33.70	33.70
98		등글레잎	0.11	0.02	등글레잎	117 (0.27%)	39.32	7.01
99		콩잎	0.08	0.04	콩잎	144 (0.33%)	27.57	11.88
					콩잎장아찌			
100		청경채	0.07	0.07	청경채	56 (0.13%)	49.70	49.70
101		쌈바귀	0.04	0.04	쌈바귀	118 (0.27%)	20.51	21.70
102		곰취	0.04	0.02	곰취	260 (0.60%)	6.88	4.29
103		민들레	0.03	0.03	민들레	70 (0.16%)	26.93	27.74
104		케일	0.03	0.03	케일	116 (0.27%)	9.78	9.95
105		곤드레	0.03	0.03	곤드레	48 (0.11%)	28.36	28.33
106		쌈추	0.03	0.03	쌈추	26 (0.06%)	50.18	50.18
107		깨나물	0.03	0.03	깨나물	76 (0.17%)	13.11	14.25
108		겨자잎	0.03	0.03	겨자잎	51 (0.12%)	23.06	23.06
109		아주까리	0.01	0.01	아주까리	17 (0.04%)	29.71	29.71
110		고들빼기	0.01	0.01	고들빼기	19 (0.04%)	29.41	29.41
111		파슬리	0.01	2.E-03	파슬리	279 (0.64%)	1.37	0.34
112		갓	0.01	0.01	갓	20 (0.05%)	18.65	18.65
113		비트잎	0.01	0.01	비트잎	20 (0.05%)	17.25	18.16
114	비타민채	0.01	0.01	비타민채	68 (0.16%)	2.55	2.55	
115		파	12.29	12.45	파	37,444 (85.88%)	14.19	14.36
116		부추	3.08	3.09	부추	6,248 (14.33%)	20.46	20.54
117		고사리	2.76	2.15	고사리	3,185 (7.30%)	36.87	28.77
118		미나리	1.12	1.09	미나리	2,897 (6.64%)	16.94	16.39

전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자				
No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)		
			수분보장**	원상태***			수분보장**	원상태***	
119	근채류 (63.07)	마늘종	0.73	0.52	마늘종	1,330 (3.05%)	23.23	16.45	
					마늘종장아찌				
120		토란대	0.71	0.75	토란대	1,352 (3.10%)	22.08	23.40	
121		고구마줄기	0.52	0.79	고구마줄기	1,078 (2.47%)	21.06	31.86	
122		두릅	0.32	0.32	두릅	233 (0.53%)	62.12	60.91	
123		콜라비	0.28	0.28	콜라비	76 (0.17%)	156.87	156.87	
124		죽순	0.17	0.15	죽순	281 (0.64%)	24.25	21.48	
					죽순통조림				
125		셀러리	0.15	0.15	셀러리	533 (1.22%)	12.93	12.93	
126		달래	0.08	0.08	달래	777 (1.78%)	4.30	4.30	
127		새싹채소	0.05	0.06	새싹채소	605 (1.39%)	3.37	3.48	
128		풋마늘	0.03	0.03	풋마늘	125 (0.29%)	13.85	13.85	
129		염교	0.03	0.03	염교	88 (0.20%)	9.80	13.39	
					염교장아찌				
130		고비	0.02	0.02	고비	19 (0.04%)	49.29	49.56	
131		세발나물	0.01	0.01	세발나물	21 (0.05%)	16.29	16.29	
132		근채류 (63.07)	양파	26.51	26.51	양파	32,758 (75.13%)	34.47	34.47
						양파가루			
133			무	20.47	24.79	무	21,581 (49.50%)	40.40	48.93
	단무지, 무장아찌, 무절임, 순무절임								
134	당근		7.53	7.53	당근	21,273 (48.79%)	14.60	14.61	
135	마늘		4.70	4.66	마늘	39,645 (90.92%)	5.16	5.12	
					마늘장아찌, 마늘페이스트, 마늘가루				
136	도라지		0.84	0.85	도라지	1,520 (3.49%)	24.19	24.49	
					도라지가루				
137	우영		0.71	0.71	우영	2,404 (5.51%)	13.14	13.15	
138	참부리		0.68	1.39	참부리	112 (0.26%)	244.68	504.34	
139	연근		0.46	0.46	연근	733 (1.68%)	29.50	29.56	

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)				실제 섭취자				
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)		
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***	
140		생강	0.43	0.43	생강	11,414 (26.18%)	1.54	1.55	
					생강피클, 생강가루, 생강페이스트				
141		인삼	0.31	0.30	인삼	1,065 (2.44%)	12.63	12.49	
142		더덕	0.19	0.19	더덕	363 (0.83%)	28.28	28.27	
					더덕가루				
143		야콘	0.13	0.13	야콘	32 (0.07%)	187.95	187.95	
144		고추냉이뿌리	0.08	0.11	고추냉이뿌리	1,141 (2.62%)	2.55	3.67	
					와사비페이스트, 와사비분말				
145		비트뿌리	0.03	0.03	비트뿌리	46 (0.11%)	30.99	29.04	
					비트통조림				
146		박과 과채류 (57.21)	수박	18.18	18.18	수박	2,871 (6.58%)	294.95	294.95
147			오이	16.35	11.39	오이	13,325 (30.56%)	51.31	35.76
						오이피클, 오이지			
148			애호박	10.42	10.23	애호박	14,013 (32.14%)	31.88	31.30
149	참외		9.91	9.91	참외	2,034 (4.66%)	238.48	238.48	
150	멜론		0.97	0.97	멜론	370 (0.85%)	117.12	117.12	
151	늪은호박		0.75	0.71	늪은호박	449 (1.03%)	89.90	85.41	
152	단호박		0.57	0.70	단호박	625 (1.43%)	41.82	51.81	
153	박		0.06	0.05	박	34 (0.08%)	103.75	89.29	
154	고추		21.48	2.29	고춧가루, 고추장아찌	31,303 (71.79%)	29.36	3.13	
155	토마토		13.75	12.01	토마토	4,193 (9.62%)	142.40	124.40	
					토마토페이스트, 토마토통조림				
156	방울토마토		3.21	3.33	방울토마토	2,734 (6.27%)	48.93	50.84	
157	박과이외 과채류 (45.10)		가지	2.51	2.40	가지	2,095 (4.80%)	53.50	51.06
		커져철암							
158	풋고추	0.97	0.97	풋고추	7,189 (16.49%)	5.47	5.47		
159	파프리카	0.92	0.86	파프리카	1,835 (4.21%)	21.68	20.11		
				파프리카가루					
160	피망	0.79	0.76	피망	5,531 (12.69%)	5.74	5.54		

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자		
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
161		오이고추	0.52	0.52	오이고추	385 (0.88%)	61.09	60.35
162		파리고추	0.34	0.34	파리고추	2,864 (6.57%)	5.28	5.22
163		청양고추	0.33	0.32	청양고추	4,054 (9.30%)	3.20	3.13
164		붉은고추	0.26	0.13	붉은고추	4,574 (10.49%)	2.38	1.19
165	버섯류 (5.18)	느타리버섯	1.49	1.37	느타리버섯	4,212 (9.66%)	15.67	14.41
166		표고버섯	1.33	0.90	표고버섯	5,871 (13.46%)	9.72	6.53
					표고버섯분말			
167		새송이버섯	1.12	1.12	새송이버섯	1,674 (3.84%)	26.86	26.92
					새송이버섯분말			
168		팽이버섯	0.57	0.57	팽이버섯	3,426 (7.86%)	6.82	6.82
169		양송이버섯	0.54	0.54	양송이버섯	2,592 (5.94%)	8.55	8.55
					양송이버섯분말, 양송이버섯통조림			
170		애느타리버섯	0.03	0.03	애느타리버섯	213 (0.49%)	6.29	6.66
171		목이버섯	0.03	0.03	목이버섯	730 (1.67%)	1.54	1.84
172		송이버섯	0.02	0.02	송이버섯	66 (0.15%)	11.42	11.42
					송이버섯통조림			
173	만가닥버섯	0.01	0.01	만가닥버섯	16 (0.04%)	37.73	37.73	
174	싸리버섯	0.01	0.01	싸리버섯	19 (0.04%)	18.57	18.57	
175	허브류 (0.02)	방아잎	0.01	0.01	방아잎	82 (0.19%)	5.36	5.36
176	향신열매 (0.18)	후추	0.18	0.18	후추가루	20,621 (47.29%)	0.36	0.36
177	향신씨 (0.03)	겨자	0.03	0.03	겨자가루	696 (1.60%)	1.48	1.48
178	조류 (7.18)	미역	4.63	1.62	미역	6,223 (14.27%)	33.67	11.78
					미역가루			
179		다시마	1.30	0.31	다시마	3,914 (8.98%)	14.27	3.42
					다시마말아			
180		김	0.41	0.40	김	6,935 (15.91%)	2.55	2.47
181	파래	0.38	0.34	파래	784 (1.80%)	20.70	18.39	
182	미역줄기	0.22	0.36	미역줄기	548 (1.26%)	16.79	27.37	

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)				실제 섭취자			
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
183		툇	0.09	0.09	툇	204 (0.47%)	20.94	20.61
184		매생이	0.08	0.05	매생이	95 (0.22%)	39.54	22.02
185		우뭇가사리	0.04	0.04	우뭇가사리	19 (0.04%)	77.11	77.11
186		모자반	0.02	0.02	모자반 모자반가루	18 (0.04%)	43.48	49.28
187	기타식물류 (2.28)	녹차	1.83	0.01	녹차가루	66 (0.15%)	1371.27	4.32
188		선인장	0.32	0.02	선인장	12 (0.03%)	1254.27	69.17
189		엄나무잎	0.03	0.05	엄나무잎	26 (0.06%)	74.52	108.32
190		가시오가피 순	0.03	0.05	가시오가피 순	38 (0.09%)	36.68	55.51
191		갯기름나물	0.01	0.01	갯기름나물	28 (0.06%)	27.00	27.00
192	소고기 (20.11)	소고기	20.11	19.72	소고기 소고기-육회	16,539 (37.93%)	51.46	50.47
193	돼지고기 (39.73)	돼지고기	39.73	35.19	돼지고기 베이컨	18,255 (41.87%)	88.92	78.77
194	닭고기 (21.92)	닭고기	21.92	24.16	닭고기 닭고기-꼬치	6,551 (15.02%)	135.65	149.52
195	기타식육류 (0.63)	개고기	0.62	0.62	개고기	241 (0.55%)	119.50	119.50
196	기타가금류 (3.22)	오리고기	3.13	4.28	오리고기	1,263 (2.90%)	110.02	150.64
197	식육부산물 (4.90)	돼지고기-족발	1.74	1.12	돼지고기-족발 돼지고기-족발(조미)	525 (1.20%)	128.84	82.91
198		소부산물-소장	1.09	1.42	소부산물-소장	653 (1.50%)	65.52	85.68
199		돼지고기-소장	0.62	0.66	돼지고기-소장	355 (0.81%)	60.57	64.27
200		돼지고기-머리	0.41	0.27	돼지고기-머리	227 (0.52%)	65.90	42.67
201		소부산물-선지	0.38	0.71	소부산물-선지	588 (1.35%)	24.14	44.66
202		소부산물-꼬리	0.25	0.18	소부산물-꼬리	97 (0.22%)	115.98	84.58
203		닭-내장	0.15	0.15	닭-내장	38 (0.09%)	107.50	118.65
204		돼지고기-간	0.09	0.07	돼지고기-간	86 (0.20%)	40.33	30.05

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자		
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
205		소부산물-간	0.06	0.06	소부산물-간	102 (0.23%)	24.63	22.44
206		돼지-껍데기	0.05	0.04	돼지-껍데기	34 (0.08%)	70.46	54.92
207		돼지고기-허파	0.02	0.04	돼지고기-허파	54 (0.12%)	15.97	23.22
208		소부산물-양	0.02	0.03	소부산물-양	80 (0.18%)	7.36	16.28
209		돼지고기-심장	0.01	0.01	돼지고기-심장	12 (0.03%)	34.71	31.09
210		소부산물-대장	0.01	0.01	소부산물-대장	79 (0.18%)	5.59	6.67
211		소부산물-천엽	0.01	0.01	소부산물-천엽	91 (0.21%)	2.71	6.40
212		알류 (28.06)	달걀	27.52	26.24	달걀	23,683 (54.32%)	48.48
213	달걀가루							
213		메추라기알	0.53	0.55	메추라기알	1,159 (2.66%)	20.49	21.41
214	민물어류 (1.21)	미꾸리	0.85	0.85	미꾸리	456 (1.05%)	84.00	83.97
215		메기	0.18	0.18	메기	71 (0.16%)	106.12	106.12
216		붕어	0.10	0.08	붕어	33 (0.08%)	131.10	110.10
217		향어	0.03	0.03	향어	11 (0.03%)	82.95	82.95
218	회유어류 (1.76)	뱀장어	1.22	1.23	뱀장어	619 (1.42%)	75.31	75.81
219					뱀장어구어			
219		연어	0.52	0.47	연어	494 (1.13%)	42.80	38.80
220					훈제연어, 연어통조림, 연어절임			
220	송어	0.03	0.03	송어	16 (0.04%)	81.67	81.67	
221				송어통조림				
221	고등어	4.61	3.99	고등어	3,146 (7.22%)	64.38	55.69	
222				고등어통조림				
222	명태	4.28	3.53	명태	3,897 (8.94%)	49.48	40.78	
223				명태포(조미)				
223	멸치	3.84	1.95	멸치	19,626 (45.01%)	8.59	4.36	
224				멸치가루, 멸치통조림				
224	조기	2.43	1.83	조기	2,112 (4.84%)	56.05	42.31	
225	넙치(광어)	1.27	1.27	넙치(광어)	706 (1.62%)	72.75	72.75	
226	공치	1.21	1.13	공치	1,376 (3.16%)	38.18	35.77	
226				공치통조림				

전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
227		쥐치	1.18	0.29	쥐치 쥐치포(조마)	460 (1.05%)	99.04	24.67
228		갈치	1.08	1.04	갈치	1,231 (2.82%)	41.20	39.58
229		블락	0.72	0.74	블락	535 (1.23%)	55.39	56.38
230		홍어	0.69	0.69	홍어	409 (0.94%)	70.11	70.11
231		아귀	0.67	0.67	아귀	259 (0.59%)	116.62	116.62
232		대구	0.62	0.52	대구	468 (1.07%)	53.87	45.13
233		가자미	0.55	0.55	가자미	478 (1.10%)	55.24	55.49
234		삼치	0.53	0.53	삼치	423 (0.97%)	59.70	59.70
235		돔	0.29	0.27	돔	239 (0.55%)	60.29	55.55
236		복어	0.22	0.23	복어 복어포(조마)	82 (0.19%)	113.24	119.03
237		임연수어	0.21	0.21	임연수어	178 (0.41%)	55.39	55.14
238		전어	0.18	0.18	전어 전어(절임)	105 (0.24%)	71.40	71.40
239		붕장어	0.16	0.22	붕장어	117 (0.27%)	56.19	78.89
240		뱅어	0.12	0.02	뱅어	943 (2.16%)	5.62	1.08
241		도루묵	0.11	0.10	도루묵	101 (0.23%)	51.62	49.24
242		송어	0.11	0.11	송어	77 (0.18%)	68.24	68.24
243		도다리	0.11	0.11	도다리	47 (0.11%)	91.67	91.67
244		양미리	0.08	0.06	양미리	56 (0.13%)	57.53	43.15
245		병어	0.07	0.07	병어	104 (0.24%)	35.03	35.03
246		민어	0.06	0.06	민어 민어포(조미)	59 (0.14%)	55.93	52.47
247		방어	0.06	0.06	방어 방어등조림	53 (0.12%)	50.72	49.72
248		농어	0.05	0.05	농어	25 (0.06%)	82.20	82.20

전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자																																																																																																																																																																																							
No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)																																																																																																																																																																																					
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***																																																																																																																																																																																				
249		가오리	0.05	0.05	가오리	53 (0.12%)	38.57	38.57																																																																																																																																																																																				
					카오리포(조마)				250		청어	0.05	0.05	청어	30 (0.07%)	61.15	60.99	훈채청어	251		전갱이	0.05	0.04	전갱이	26 (0.06%)	81.55	66.15	전갱이포(조마), 전갱이통조림	252		물메기	0.04	0.04	물메기	13 (0.03%)	127.92	127.92	253		갯장어	0.04	0.04	갯장어	17 (0.04%)	100.10	105.87	254		양태/장대	0.02	0.02	양태/장대	26 (0.06%)	50.16	50.16	255		서대	0.02	0.02	서대	25 (0.06%)	46.50	50.04	256		문질망둑	0.01	0.01	문질망둑	13 (0.03%)	29.79	29.79	257		박대	0.01	4.E-03	박대	13 (0.03%)	21.63	17.33	258	심해성어류 (0.28)	적어	0.11	0.11	적어	29 (0.07%)	177.86	177.86	259	먹장어	0.10	0.13	먹장어	34 (0.08%)	138.97	188.98	260	상어	0.03	0.03	상어	18 (0.04%)	50.90	49.37	261	다랑어류 및 새치류 (3.56)	가다랑어	1.40	1.11	가다랑어	2,207 (5.06%)	24.89	19.76		가다랑어통조림	262	다랑어	1.01	0.87	다랑어통조림	1,086 (2.49%)	39.51	34.25	263	참다랑어	0.73	0.71	참다랑어	674 (1.55%)	43.10	41.46	참다랑어통조림	264	황다랑어	0.42	0.47	황다랑어	337 (0.77%)	49.51	54.97	황다랑어통조림	265	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44	266	명태알	0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42	267	대구알	0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17	268	날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26	269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56	270	갑각류 (3.08)
250		청어	0.05	0.05	청어	30 (0.07%)	61.15	60.99																																																																																																																																																																																				
					훈채청어				251		전갱이	0.05	0.04	전갱이	26 (0.06%)	81.55	66.15	전갱이포(조마), 전갱이통조림	252		물메기	0.04	0.04	물메기	13 (0.03%)	127.92	127.92	253		갯장어	0.04	0.04	갯장어	17 (0.04%)	100.10	105.87	254		양태/장대	0.02	0.02	양태/장대	26 (0.06%)	50.16	50.16	255		서대	0.02	0.02	서대	25 (0.06%)	46.50	50.04	256		문질망둑	0.01	0.01	문질망둑	13 (0.03%)	29.79	29.79	257		박대	0.01	4.E-03	박대	13 (0.03%)	21.63	17.33	258	심해성어류 (0.28)	적어	0.11	0.11	적어	29 (0.07%)	177.86	177.86	259	먹장어		0.10	0.13	먹장어	34 (0.08%)	138.97	188.98	260	상어	0.03	0.03	상어	18 (0.04%)	50.90	49.37	261	다랑어류 및 새치류 (3.56)	가다랑어	1.40	1.11	가다랑어	2,207 (5.06%)	24.89	19.76			가다랑어통조림	262	다랑어	1.01	0.87	다랑어통조림	1,086 (2.49%)	39.51	34.25	263	참다랑어	0.73	0.71	참다랑어	674 (1.55%)	43.10	41.46	참다랑어통조림	264	황다랑어	0.42	0.47	황다랑어	337 (0.77%)	49.51	54.97	황다랑어통조림	265	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44		266	명태알	0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42	267	대구알	0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17	268	날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26	269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56	270	갑각류 (3.08)	게	1.61	1.62	게	1,668 (3.83%)	41.94	42.24
251		전갱이	0.05	0.04	전갱이	26 (0.06%)	81.55	66.15																																																																																																																																																																																				
					전갱이포(조마), 전갱이통조림				252		물메기	0.04	0.04	물메기	13 (0.03%)	127.92	127.92	253		갯장어	0.04	0.04	갯장어	17 (0.04%)	100.10	105.87	254		양태/장대	0.02	0.02	양태/장대	26 (0.06%)	50.16	50.16	255		서대	0.02	0.02	서대	25 (0.06%)	46.50	50.04	256		문질망둑	0.01	0.01	문질망둑	13 (0.03%)	29.79	29.79	257		박대	0.01	4.E-03	박대	13 (0.03%)	21.63	17.33	258	심해성어류 (0.28)	적어	0.11	0.11	적어	29 (0.07%)	177.86	177.86	259	먹장어		0.10	0.13	먹장어	34 (0.08%)	138.97	188.98	260	상어	0.03	0.03	상어	18 (0.04%)	50.90	49.37	261	다랑어류 및 새치류 (3.56)	가다랑어	1.40	1.11	가다랑어	2,207 (5.06%)	24.89	19.76		가다랑어통조림		262	다랑어	1.01	0.87	다랑어통조림	1,086 (2.49%)	39.51	34.25	263	참다랑어	0.73	0.71	참다랑어	674 (1.55%)	43.10	41.46	참다랑어통조림	264	황다랑어	0.42	0.47	황다랑어	337 (0.77%)	49.51	54.97	황다랑어통조림	265	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44	266	명태알		0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42	267	대구알	0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17	268	날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26	269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56	270	갑각류 (3.08)	게	1.61	1.62	게	1,668 (3.83%)	41.94	42.24	캐통조림									
252		물메기	0.04	0.04	물메기	13 (0.03%)	127.92	127.92																																																																																																																																																																																				
253		갯장어	0.04	0.04	갯장어	17 (0.04%)	100.10	105.87																																																																																																																																																																																				
254		양태/장대	0.02	0.02	양태/장대	26 (0.06%)	50.16	50.16																																																																																																																																																																																				
255		서대	0.02	0.02	서대	25 (0.06%)	46.50	50.04																																																																																																																																																																																				
256		문질망둑	0.01	0.01	문질망둑	13 (0.03%)	29.79	29.79																																																																																																																																																																																				
257		박대	0.01	4.E-03	박대	13 (0.03%)	21.63	17.33																																																																																																																																																																																				
258	심해성어류 (0.28)	적어	0.11	0.11	적어	29 (0.07%)	177.86	177.86																																																																																																																																																																																				
259		먹장어	0.10	0.13	먹장어	34 (0.08%)	138.97	188.98																																																																																																																																																																																				
260		상어	0.03	0.03	상어	18 (0.04%)	50.90	49.37																																																																																																																																																																																				
261	다랑어류 및 새치류 (3.56)	가다랑어	1.40	1.11	가다랑어	2,207 (5.06%)	24.89	19.76																																																																																																																																																																																				
					가다랑어통조림				262	다랑어	1.01	0.87	다랑어통조림	1,086 (2.49%)	39.51	34.25	263	참다랑어	0.73	0.71	참다랑어	674 (1.55%)	43.10	41.46	참다랑어통조림	264	황다랑어	0.42	0.47	황다랑어	337 (0.77%)	49.51	54.97	황다랑어통조림	265	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44	266	명태알	0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42	267	대구알	0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17	268	날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26	269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56	270	갑각류 (3.08)	게	1.61	1.62	게	1,668 (3.83%)	41.94	42.24	캐통조림																																																																																																						
262		다랑어	1.01	0.87	다랑어통조림	1,086 (2.49%)	39.51	34.25																																																																																																																																																																																				
263		참다랑어	0.73	0.71	참다랑어	674 (1.55%)	43.10	41.46																																																																																																																																																																																				
	참다랑어통조림				264				황다랑어	0.42	0.47	황다랑어	337 (0.77%)	49.51	54.97	황다랑어통조림	265	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44	266	명태알	0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42	267	대구알		0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17	268	날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26	269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56	270	갑각류 (3.08)	게	1.61	1.62	게	1,668 (3.83%)	41.94	42.24	캐통조림																																																																																																																							
264	황다랑어	0.42	0.47	황다랑어		337 (0.77%)	49.51	54.97																																																																																																																																																																																				
				황다랑어통조림	265				어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44	266		명태알	0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42	267	대구알	0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17	268	날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26	269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56	270	갑각류 (3.08)	게	1.61	1.62	게	1,668 (3.83%)	41.94	42.24	캐통조림																																																																																																																																
265	어란류 (0.21)	연어알	0.07	0.04	연어알	447 (1.03%)	5.69	3.44																																																																																																																																																																																				
266		명태알	0.06	0.06	명태알	76 (0.17%)	34.99	33.42																																																																																																																																																																																				
267		대구알	0.05	0.05	대구알	86 (0.20%)	25.76	24.17																																																																																																																																																																																				
268		날치알	0.03	0.04	날치알	141 (0.32%)	8.72	10.26																																																																																																																																																																																				
269	어패류부산물 (0.04)	어류부산물	0.02	0.02	어류부산물	47 (0.11%)	14.58	16.56																																																																																																																																																																																				
270	갑각류 (3.08)	게	1.61	1.62	게	1,668 (3.83%)	41.94	42.24																																																																																																																																																																																				
					캐통조림																																																																																																																																																																																							

전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
No	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
			수분보장**	원상태***			수분보장**	원상태***
271	패류 (5.03)	새우	1.45	1.26	새우	3,794 (8.70%)	16.19	14.00
					새우통조림, 건새우(조마)			
272		바닷가재	0.02	0.02	바닷가재	20 (0.05%)	34.19	39.96
273		바지락	1.33	1.34	바지락	4,490 (10.30%)	12.28	12.43
					바지락통조림			
274		굴	1.13	0.98	굴	1,224 (2.81%)	40.02	34.83
					굴통조림			
275		홍합	0.57	0.49	홍합	1,009 (2.31%)	23.61	20.28
					홍합통조림			
276		꼬막	0.34	0.34	꼬막	268 (0.61%)	55.98	55.98
277		전복	0.32	0.31	전복	756 (1.73%)	17.08	16.65
					전복통조림			
278		고둥	0.31	0.34	고둥	282 (0.65%)	42.26	47.73
					고둥통조림			
279		가리비	0.30	0.29	가리비	126 (0.29%)	85.45	82.86
					가리비통조림			
280		백합	0.17	0.17	백합	428 (0.98%)	16.03	16.03
					백합통조림			
281		맛살	0.15	0.15	맛살	228 (0.52%)	27.30	27.30
					맛살통조림			
282	키조개	0.08	0.08	키조개	61 (0.14%)	52.13	52.13	
283	소라	0.07	0.07	소라	162 (0.37%)	17.90	17.84	
				소라통조림				
284	재첩	0.07	0.07	재첩	138 (0.32%)	20.97	20.97	
285	우렁	0.06	0.06	우렁	281 (0.64%)	7.73	7.84	
286	피조개	0.04	0.04	피조개통조림	61 (0.14%)	26.80	25.63	
287	우럭조개	0.03	0.03	우럭조개	19 (0.04%)	58.12	58.12	
288	다슬기	0.02	0.02	다슬기	35 (0.08%)	26.92	26.92	
289	맛조개	0.02	0.02	맛조개	15 (0.03%)	65.77	65.77	
290	동죽	0.01	0.01	동죽	28 (0.06%)	11.62	11.62	
291	두족류 (8.83)	오징어	6.59	4.87	오징어	6,653 (15.26%)	39.35	29.12
					오징어포(조미)			

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)		
			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***	
292		낙지	1.47	1.47	낙지	959 (2.20%)	60.15	60.15	
293		문어	0.43	0.36	문어	623 (1.43%)	26.66	21.81	
294		주꾸미	0.25	0.25	주꾸미	183 (0.42%)	54.94	54.94	
295		꼰뚜기	꼰뚜기	0.04	0.04	꼰뚜기	40 (0.09%)	42.59	35.33
						훈제꼰뚜기			
296		갑오징어	0.04	0.04	갑오징어	54 (0.12%)	23.24	22.86	
297	기타연체류 (0.10)	해파리	0.08	0.08	해파리	150 (0.34%)	23.30	23.30	
298		개불	0.02	0.02	개불	35 (0.08%)	22.05	22.05	
299	극피류 (0.09)	해삼	0.08	0.08	해삼	127 (0.29%)	26.38	26.38	
300		성게알	성게알	0.01	0.01	성게알	20 (0.05%)	31.90	28.98
	성게알통조림								
301	피낭류 (0.36)	미더덕	0.21	0.21	미더덕	632 (1.45%)	14.26	14.26	
302		멍게	0.15	0.15	멍게	139 (0.32%)	41.38	41.57	
303	기타동물 (0.10)	번데기	0.09	0.12	번데기	110 (0.25%)	29.98	38.61	
					번데기통조림				

* 세분류의 합산섭취량은 시나리오 적용과 무관하게 해당분류의 모든 품목 합산 섭취량임

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

*** 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량

**** 대상자수 비율(%) = (해당 식품 섭취자수 / 전체 대상자수(43,602명)) × 100

***** 잡곡의 경우 여러가지 곡류가 섞여있으므로, 원재료 또는 가공식품으로의 분류가 애매하여 활용시 검토 요구됨.
때문에 곡류의 순위에서 가장 하위로 정렬함

***** 대상식품 섭취응답자가 없는 세부 품목 → 로 표기

(유통은 되고 있으나 조사시에 응답자가 없는 경우로, 사용이 이용자의 판단이 필요)

〈가공식품 섭취량〉

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)						실제 섭취자		
	중분류*	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
	(섭취량(g/day))			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
1	과자류, 빵 또는 떡류 (40.04)	과자류, 빵 또는 떡류	빵류	22.34	23.19	식빵, 필빵, 크림빵, 케이크, 카스텔라, 핫도그, 소보로빵, 도넛, 기타빵, 크로켓, 머핀, 모카빵, 페이스트리, 베이글, 피자, 롤빵, 마늘빵, 파이, 와플, 바게트빵, 쪄빵, 호떡빵	9,955 (22.83%)	97.04	100.76
2			떡류	9.23	9.23	시루떡, 백설기, 인절미, 찰쌀떡, 송편, 절편, 증편, 약식, 경단, 찰떡, 개피떡, 꿀떡, 숙설기, 감자떡, 무지개떡	3,960 (9.08%)	111.87	111.94
3			과자	6.83	6.52	스낵과자, 쿠키, 비스킷, 팝콘, 크래커, 한과류, 건빵, 전병, 기타과자, 웨이퍼, 만주, 강정, 버섯과자	7,634 (17.51%)	38.66	36.91
4			캔디류	1.53	1.51	사탕, 젤리, 카라멜, 양갱	3,357 (7.70%)	21.58	21.27
5			추잉껌	0.11	0.11	껌	1,067 (2.45%)	4.36	4.33
6	빙과류 (12.59)	아이스크림류	아이스크림	7.27	6.87	아이스크림, 셰이크	2,780 (6.38%)	108.23	102.34
7			샤베트	4.13	4.15	샤베트	1,258 (2.89%)	146.04	82.59
8			아이스밀크	1.20	1.17	아이스밀크	602 (1.38%)	84.03	82.59
9	코코아가공품류 또는 초콜릿류 (3.41)	초콜릿류	초콜릿류	0.58	0.58	밀크초콜릿, 초콜릿, 다크초콜릿, 화이트초콜릿	1,101 (2.53%)	22.22	22.23
10		코코아가공품류	코코아가공품류	2.83	2.85	초코파이, 초코바, 초콜릿-쿠키, 초콜릿-비스킷, 초콜릿- 스낵과자, 코코아분말, 시리얼초콜릿, 아몬드초콜릿, 초코시럽, 초코볼, 망콩초콜릿, 초콜릿-크래커, 초콜릿-커다, 초콜릿-웨이퍼	2,942 (6.75%)	40.75	41.01
11	당류 (6.85)	설탕류	설탕	5.01	5.01	백설탕, 갈색설탕, 빙설탕, 미분당, 뉴슈가	29,599 (67.88%)	7.20	7.21
12		당시럽류	당시럽류	0.06	0.06	사탕무시럽, 단풍나무시럽, 딸기시럽	243 (0.56%)	9.04	9.13
13		올리고당류	올리고당	0.09	0.09	올리고당	1,714 (3.93%)	2.47	2.47
14		엿류	물엿	1.60	1.60	물엿	17,770 (40.76%)	3.80	3.81
15			기타엿	0.09	0.09	기타엿	66 (0.15%)	59.18	62.39

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
	중분류*	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
	(섭취량(g/day))			수분보장**	원상태***			수분보장**	원상태***
16	잼류 (0.40)	잼류	잼	0.40	0.40	딸기잼, 사과잼, 블루베리잼, 포도잼, 꿀잼, 살구잼, 감잼, 복숭아잼, 오렌지마멀레이드	1,102 (2.53%)	16.28	16.43
17	두부류 또는 묵류 (22.67)	두부류 또는 묵류	두부	19.34	20.31	두부, 순두부, 연두부	17,336 (39.76%)	47.83	50.25
18			묵류	1.99	2.26	도토리묵, 메밀묵, 녹두묵, 곤약, 청포묵, 우무묵, 옥수수묵	1,135 (2.60%)	80.39	91.14
19			가공두부	1.34	0.61	유부, 비지, 동두부, 잿두부	949 (2.18%)	60.51	27.60
20	식용유지류 (8.18)	식물성유지류	콩기름	4.13	4.13	콩기름	25,366 (58.18%)	6.76	6.76
21			참기름	1.57	1.57	참기름	32,271 (74.01%)	2.08	2.08
22			채종유	0.34	0.34	채종유	6,132 (14.06%)	2.47	2.47
23			들기름	0.23	0.23	들기름	12,219 (28.02%)	0.84	0.84
24			기타식물성유지	0.13	0.13	포도씨유, 복숭아씨기름	2,052 (4.71%)	3.06	3.06
25			올리브유	0.10	0.10	올리브유	3,041 (6.97%)	1.41	1.41
26			옥수수기름	0.07	0.07	옥수수기름	2,950 (6.77%)	0.94	0.94
27			해바라기유	0.04	0.04	해바라기유	1,750 (4.01%)	0.96	0.96
28			미강유	0.01	0.01	미강유	601 (1.38%)	0.53	0.53
29			식용유지가공품	식물성크림	1.54	1.54	커피프림	5,843 (13.40%)	10.67
30	마가린	0.01		0.01	마가린	254 (0.58%)	1.64	1.64	
31	면류 (15.89)	면류	유당면류	13.52	13.51	라면, 용기면, 자장라면, 비빔면, 스파게티	5,664 (12.99%)	88.00	87.93
32			건면	1.35	1.35	당면(건면), 녹두국수(건면), 도토리국수(건면), 울무국수(건면)	3,486 (8.00%)	16.21	16.21
33			숙면	1.02	1.07	우동(숙면), 짜장면(숙면), 당면(숙면), 스파게티(숙면), 라면(숙면), 짬뽕(숙면), 냉면(숙면), 도토리국수(숙면), 비빔국수(숙면), 해물칼국수(숙면)	389 (0.89%)	103.49	108.44
34	음료류 (131.37)	다류*****	액상차	25.05	24.88	녹차(액상), 보리차, 매실액, 홍차(액상), 대추차, 동글레차, 유자차(액상), 호박즙, 수정과, 도라지차, 햇깨나무차, 민들레차,	9,470 (21.72%)	115.62	114.86

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
	중분류*	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
	(섭취량(g/day))			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
						두충차, 오미자차, 가시오가피즙, 모과차, 아곤차, 자스민차, 솔잎추출액, 닥재나무순차, 사과차			
35			고형차	1.81	0.29	홍차(분말), 울무차, 레몬에이드, 마차, 유자차(분말), 생강차, 쌍화차, 홍삼차, 한방차, 대추차, 인삼차, 계피차, 상저차	719 (1.65%)	118.39	18.91
36			침출차	0.17	0.01	녹차(침출), 봉입차, 구기자차, 결명자차, 구절초차, 국화차, 쑥차, 오미자차, 옥수수차, 장군차, 처커리차, 현미차, 홍차(침출)	20 (0.05%)	329.59	24.14
37		커피	커피류	8.64	49.58	커피믹스분말, 커피분말, 커피음료, 커피침출액	22,060 (50.59%)	16.37	93.89
38		과일채소류음료	과일채소류음료	30.58	30.68	오렌지주스, 포도주스, 과일음료, 토마토주스, 사과주스, 레몬에이드, 귤주스, 배주스, 매실주스, 자몽주스, 망고주스, 알로에주스, 석류주스, 키위주스, 복숭아주스, 과채주스, 당근주스, 녹즙, 파인애플주스, 오미자음료, 레몬주스, 패션후르츠주스, 솔잎음료, 코코넛밀크, 머루주스, 라임주스, 살구주스, 크랜베리주스, 구아바주스, 감주스, 코코넛워터	5,127 (11.76%)	251.19	252.02
39		탄산음료류	탄산음료	43.96	43.96	콜라, 사이다, 탄산음료, 톨나워터	5,589 (12.82%)	286.59	286.59
40		두유류	원액두유	8.69	8.88	두유, 두유액	1,667 (3.82%)	233.62	238.61
41			가공두유	1.04	1.04	기타두유	204 (0.47%)	235.58	235.77
42		인삼홍삼음료	인삼홍삼음료	0.57	0.26	홍삼추출액	419 (0.96%)	68.14	30.86
43		기타음료	혼합음료	10.87	11.42	혼합음료, 식혜, 코코아음료, 쌀음료	1,630 (3.74%)	252.01	264.74
44	특수용도식품 (0.21)	조제유류	영아용조제유	0.17	0.17	조제분유	142 (0.33%)	78.48	78.96
45	장류 (20.11)	장류	간장	6.55	6.49	간장	34,928 (80.11%)	8.17	8.09
46			고추장	6.01	6.04	고추장	23,355 (53.56%)	10.82	10.87
47			된장	5.56	5.53	된장	19,054 (43.70%)	13.18	13.11

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자					
	중분류*	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)			
	(섭취량(g/day))			수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***		
48			혼합장	1.98	1.98	쌈장, 막장	5,079 (11.65%)	15.55	15.55		
49		식초	발효식초	1.29	1.36	발효식초	12,305 (28.22%)	4.36	4.59		
50		조미식품 (14.47)	소스류	3.15	2.60	짜장소스, 혼합양념, 돈가스소스, 스파게티소스, 머스터드소스, 양념통닭소스, 드레싱, 우스터소스, 맛술, 고기소스통조림, 스테이크소스, 타르타르소스, 토마토소스, 칠리소스, 굴소스, 핫소스, 갈릭소스, 닭볶소스, 피자소스	9,129 (20.94%)	14.20	11.73		
51	마요네즈					2.25	2.25	마요네즈	5,705 (13.08%)	15.14	15.16
52	토마토케첩					1.93	1.93	토마토케첩	7,080 (16.24%)	10.80	10.81
53	복합조미식품		0.22	0.23	분말조미료, 분말짜장, 주먹밥양념, 라면스프, 칠리커루	18,009 (41.30%)	0.52	0.55			
54	카레		카레	2.73	2.09	카레소스	877 (2.01%)	141.67	110.22		
55			카레분	0.36	0.36	카레분, 분말카레	653 (1.50%)	15.54	15.54		
56	식염	가공소금	2.42	2.42	가공소금	34,844 (79.91%)	2.97	2.97			
57		천일염	0.10	0.10	천일염	5,327 (12.22%)	0.81	0.85			
58		태움용용소금	0.02	0.02	태움용용소금	1,070 (2.45%)	0.84	0.84			
59	절임류 또는 조림류 (101.25)	김치류	김치	100.64	100.64	배추김치, 깍두기, 열무김치, 총각김치, 동치미, 나박김치, 열무물김치, 오이소박이, 파김치, 백김치, 갓김치, 고들빼김치, 유채김치, 유채물김치	37,638 (86.32%)	116.62	116.61		
60		절임류	절임식품	0.02	0.02	울외장아찌, 감장아찌, 무말랭이무침	34 (0.08%)	33.61	27.84		
61			당절임	0.01	0.01	복숭아당절임, 편강	12 (0.03%)	56.91	32.51		
62		조림류	조림류	0.57	0.35	콩자반, 빙어조림, 다시마조림, 연근조림, 돼지고기조림, 팔랑금, 새우조림, 꼴뚜기조림, 독중개조림, 문절망둑조림, 바지락장조림, 연어조림, 오징어조림, 은어조림	725 (1.66%)	34.20	20.87		
63	주류 (119.01)	탁주	탁주	20.84	20.84	막걸리	1,144 (2.62%)	728.67	728.67		
64		약주	약주	0.03	0.03	오가피주	17 (0.04%)	92.77	92.77		

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)						실제 섭취자		
	중분류*	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
	(섭취량(g/day))			수분보장**	원상태***			수분보장**	원상태***
65		청주	청주	0.92	0.92	청주	3,018 (6.92%)	12.50	12.50
66		맥주	맥주	56.52	56.52	맥주	2,655 (6.09%)	726.82	726.82
67		과실주	과실주	1.53	1.53	포도주, 복분자주, 매실주, 삼페인, 과일주, 복숭아주	966 (2.22%)	66.41	66.41
68		소주	소주	38.08	38.08	소주	4,400 (10.09%)	319.12	319.12
69		위스키	위스키	0.50	0.50	위스키	79 (0.18%)	222.86	222.86
70		일반증류주	일반증류주	0.19	0.19	고량주, 보드카, 진, 럼	38 (0.09%)	151.14	151.14
71		리큐르	리큐르	0.29	0.29	한방주, 인삼주, 백세주, 도라지술, 더덕주, 국화주, 당귀주, 들쭉술	80 (0.18%)	157.44	157.44
72		기타주류	기타주류	0.10	0.10	칵테일	12 (0.03%)	280.24	280.24
73		전분류	전분	0.92	0.88	전분	3,650 (8.37%)	10.12	9.66
74		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터	0.07	0.07	땅콩버터	237 (0.54%)	12.89	12.87
75			땅콩 또는 견과류가공품	0.06	0.06	믹스너트, 땅콩(가공), 아몬드(가공)	92 (0.21%)	26.62	26.98
76		시리얼류	시리얼류	1.10	1.10	시리얼	1,706 (3.91%)	28.34	28.27
77	농산가공식품류 (8.13)	기타 농산가공품류	서류가공품	2.47	0.65	감자튀김	507 (1.16%)	173.26	45.65
78			곡류가공품	1.80	1.77	빵가루, 부침가루, 튀김가루, 팬케이크믹스, 도우넛믹스, 식빵믹스, 옛가루, 케이크가루	5,542 (12.71%)	13.16	12.94
79			과채가공품	1.67	1.04	깻잎통조림, 후르츠칵테일통조림, 크로켓(튀김), 앙파튀김, 채소완자, 유자과피가루, 채소튀김	1,758 (4.03%)	44.28	27.43
80			두류가공품	0.03	0.03	빈대떡믹스	108 (0.25%)	10.93	10.81
81	식육가공품 및 포장육 (10.21)	햄류	햄	4.06	3.87	햄, 햄통조림	6,312 (14.48%)	25.70	24.51
82		소시지류	소시지	1.90	1.93	소시지	1,917 (4.40%)	39.71	40.44
83		건조저장육류	건조저장육류	0.04	0.04	육포	127 (0.29%)	12.70	12.70
84		양념육류	분쇄가공육제품	4.06	2.66	닭고기튀김, 돈가스, 육류완자, 고기산적, 햄버거패티, 닭고기가공품, 탕수육, 돼지고기완자, 깐풍기	1,299 (2.98%)	117.86	77.38

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
	중분류*	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
	(섭취량(g/day))			수분보장**	원상태***			수분보장**	원상태***
85			양념육	0.16	0.23	소불고기, 돼지불고기, 돼지주물럭, 돼지고기볶음	888 (2.04%)	7.50	10.32
86	유가공품 (97.18)	우유류	우유	66.03	66.03	우유, 저지방우유, 무지방우유	11,836 (27.15%)	260.11	260.11
87		가공우유류	가공우유	9.12	9.12	가공우유	1,491 (3.42%)	256.92	256.92
88		발효우유류	발효우유	20.02	18.52	액상요구르트, 호상요구르트	6,439 (14.77%)	147.29	136.28
89		농축우유류	농축우유	0.04	0.04	연유	322 (0.74%)	5.33	5.45
90		유크림류	유크림	0.17	0.16	크림	173 (0.40%)	36.85	35.46
91		버터류	버터	0.23	0.23	버터	2,800 (6.42%)	3.33	3.33
92		치즈류	가공치즈	1.36	1.49	치즈	3,383 (7.76%)	17.41	19.07
93		분유류	분유	0.18	0.18	분유	186 (0.43%)	36.52	36.74
94	어육가공품류	어묵	어묵	6.52	6.59	어묵, 게맛살, 바닷카제맛살, 새우맛살	8,266 (18.96%)	32.32	32.64
95		어육소시지	어육소시지	0.08	0.08	어육소시지	40 (0.09%)	71.96	71.77
96	수인가공식품류 (10.35)	젓갈류	젓갈	1.00	0.86	새우젓, 멸치젓, 명란젓, 낙지젓, 오징어젓, 바지락젓, 성게알젓, 갈치젓, 황새치젓, 뱅뱅이젓, 조기젓, 꼴뚜기젓, 아가미젓, 전어젓, 송어젓, 까나리젓, 잡젓, 청어알젓, 조개젓, 캐젓, 농강달어젓, 대구젓, 삼치젓, 어패류부산물젓, 연어젓, 전복젓	8,020 (18.39%)	5.55	4.73
97			양념젓갈	0.29	0.26	오징어젓(양념), 어리굴젓(양념), 창란젓(양념), 꼴뚜기젓(양념), 조개젓(양념), 명란젓(양념), 아가미젓(양념)	735 (1.69%)	16.46	14.68
98			액젓	0.24	0.24	멸치액젓, 까나리액젓, 참치액젓	4,688 (10.75%)	2.10	2.10
99			조미김	조미김	1.00	0.90	조미김, 김자반	11,008 (25.25%)	4.04
100	기타수산물 가공품	기타수산물가공 품	1.22	0.89	새우튀김, 다량어통조림(양념), 어패류원자, 다시마튀각, 미역튀각, 오징어튀김, 명태튀김, 가리비튀김, 김말이튀김, 멸치볶음, 카타랑어튀김, 카자마튀김, 굴튀김, 대구튀김, 민어튀김, 붕장어뼈튀김, 새우버거패타,	1,132 (2.60%)	40.36	29.45	

No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)					실제 섭취자			
	중분류* (섭취량(g/day))	소분류	세분류	평균 섭취량 (g/day)		모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day)	
				수분보정**	원상태***			수분보정**	원상태***
						오징어가공품, 오징어채볶음, 전갱이튀김, 전복튀김, 참다랑어튀김, 크릴(가공), 정어리토마토등조림			
101	벌꿀 및 화분가공품류 (0.37)	벌꿀류	벌꿀	0.37	0.37	꿀, 아카시아꿀, 잡화꿀, 토종꿀, 밤꿀, 벌꿀	4,081 (9.36%)	3.89	3.91
102	즉석식품류 (62.93)	즉석섭취 편의식품류	즉석조리식품	53.45	41.62	사골국물, 멸치육수, 다시마국물, 무국물, 어묵국물, 순대, 닭육수, 스프, 가다랑어육수, 죽, 육개장, 삼각김밥, 볶음밥, 어묵국, 추어탕, 갈비탕, 스톱, 떡볶이, 녹두전, 미역국, 북어국, 곰탕, 김치찌개, 난자완스, 내장탕, 닭밥, 도가니탕, 된장찌개, 떡만두국, 라면국물, 마파두부, 만두국, 비빔밥, 삼계탕, 소머리국밥, 순대국, 아귀찜, 연잎밥, 콩나물해장국, 팔보채	6,737 (15.45%)	326.60	254.31
103			즉석섭취식품	5.60	5.14	햄버거, 샌드위치, 미숫가루, 푸딩/커스터드, 샐러드, 옥수수샐러드, 감자샐러드, 초밥	1,781 (4.08%)	125.25	114.85
104		만두류	만두	3.88	4.01	만두, 만두튀김	1,877 (4.30%)	81.24	83.97
105	기타식품류 (0.38)	기타가공품	기타가공품	0.38	0.35	고로쇠나무수액, 효모, 수세미수액, 홍삼, 베이킹파우더, 참나무수액, 누에가루, 젤라틴, 송화가루, 프로폴리스, 녹용, 대나무추출액, 모유, 새우껍질, 아미	1,916 (4.39%)	8.22	7.52

* 중분류의 합산섭취량은 시나리오 적용과 무관하게 해당분류의 모든 품목 합산 섭취량임
 ** 수분보정 섭취량 : 대상식품의 원재료에 대해 원상태(또는 주로 유통되는 상태) 기준으로 생성한 환산계수를 곱한 값
 *** 원상태 섭취량 : 대상식품 그대로의 상태에 대한 섭취량
 **** 대상자수 비율(%) = (해당 식품 섭취자수 / 전체 대상자수(43,602명)) × 100
 ***** 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)
 ***** 대상식품 섭취응답자가 없는 세부 품목 —로 표기
 (유통은 되고 있으나 조사시에 응답자가 없는 경우로, 사용이 이용자의 판단이 필요)

3. 식품섭취량 산출 및 모니터링 품목 매뉴얼 활용방법

○ 식품섭취량 산출결과 해석

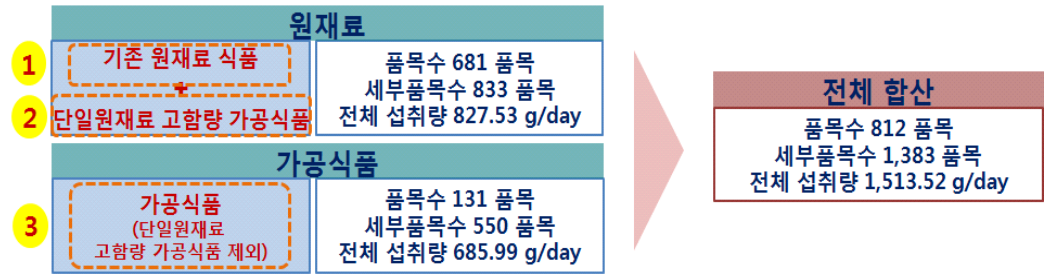
- 전체식품 : 식품 품목수 812건, 전체섭취량 1,513.52 g/day
 - 원재료식품 : 식품 품목수 681건, 전체섭취량 827.53 g/day
 - 가공식품 : 식품 품목수 131건, 전체섭취량 685.99 g/day

No	소분류 (섭취량 (g/day))	품목	품목 평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목	세부품목 평균 섭취량 (g/day)		섭취량비율*** (%)		수분보정 편차*** (%)
			수분보정*	원상태**				수분보정*	원상태**	수분보정*	원상태**	
1	곡류 (221,29)	쌀	186.27	187.95	원재료	174.85	백미	160.06	160.06	9%	10.69%	100%
							찬밥	9.54	9.55	0.63%	0.64%	100%
							현미	5.26	5.24	0.35%	0.35%	100%
			가공 (교합량)	10.42	백미밥, 백미죽석밥, 백미가루	2.28	4.95	0.15%	0.33%	46%		
					현미밥, 현미가루	0.09	0.18	0.01%	0.01%	50%		
					찬밥가루	0.37	0.34	0.02%	0.02%	108%		
					가래떡, 누룽지, 쌀국수 튀밥, 짬뽕	7.68	7.62	0.51%	0.51%	101%		

- ① 식품 품목에 대한 번호 부여됨. 원재료식품 품목수의 경우 681건이고, 가공식품 품목수의 경우 131건
- 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 세부 품목만 모니터링 했을 경우 해당 품목의 합산 값을 쌀의 총 섭취량으로 적용해 평가
- ④ 식품세부품목은 기본 모니터링 품목의 하위 품목으로, 마찬가지로 각각의 섭취량 상위순위 순으로 정렬해 표기하였으며, 원재료 교합량 가공식품이 포함된 경우 회색으로 표시해 검토 가능
- ⑤ 각 식품세부품목에 대한 섭취량을 원상태와 수분보정된 상태 모두 수록. 전체 섭취량에 대한 각 품목별 섭취량 비율과 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

No	소분류 (섭취량 g/day)	품목	평균 섭취량 (g/day)		품목 특성	평균 섭취량 (g/day)	세부품목		평균 섭취량 (g/day)	섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)					
			수분보정*	원상태**			수분보정*	원상태**		수분보정*	원상태**						
1	곡류 (221.29)	쌀	186.27	187.98	가공 (고함량)	원재료	174.86	떡미	160.06	160.06	10.52%	10.69%	100%				
						현미	9.54	9.55	0.63%	0.64%	100%						
						찰미	5.26	5.24	0.35%	0.36%	100%						
						떡미엮, 떡미죽엮, 떡미가루	2.28	4.95	0.15%	0.33%	46%						
						현미엮, 현미가루	0.09	0.18	0.01%	0.01%	50%						
						찰미가루	0.37	0.34	0.02%	0.02%	108%						
						가래떡, 누룽지, 불국수, 떡밥, 짬뽕	7.68	7.62	0.51%	0.51%	101%						
						기타											
						기타											
						기타											

기본 원재료 식품

단일원재료 고함량 가공식품
(원재료 90% 이상 포함식품)

1

2

종류	소분류 (섭취량 g/day)	품목 (세분류)	평균 섭취량 (g/day)		세부품목	평균 섭취량 (g/day)	섭취량비율*** (%)		수분보정 편차**** (%)	
			수분보정*	원상태**			수분보정*	원상태**		
과자류, 빵, 면류	곡류	떡볶이	9.23	9.23	시루떡	1.72	1.65	0.11%	0.11%	102%
					떡볶이	1.23	1.38	0.09%	0.09%	103%
					인절미	1.22	1.28	0.08%	0.08%	95%
					찰떡볶이	1.18	0.95	0.08%	0.08%	123%
					떡볶이	0.98	1.07	0.07%	0.07%	93%
					떡볶이	0.98	1.03	0.06%	0.07%	83%
					떡볶이	0.52	0.83	0.03%	0.04%	83%
					떡볶이	0.27	0.27	0.02%	0.02%	110%
					떡볶이	0.20	0.20	0.01%	0.01%	101%
					떡볶이	0.19	0.18	0.01%	0.01%	106%
					떡볶이	0.19	0.21	0.01%	0.01%	93%
					떡볶이	0.17	0.18	0.01%	0.01%	97%
					떡볶이	0.13	0.12	0.01%	0.01%	113%
					떡볶이	0.06	0.07	0.00%	0.00%	93%
					떡볶이	0.06	0.04	0.00%	0.00%	110%
					떡볶이	2.58	2.68	0.18%	0.18%	100%
					떡볶이	0.09	0.09	0.01%	0.01%	100%
					떡볶이	0.13	0.70	0.01%	0.05%	18%
					떡볶이	0.08	0.18	0.01%	0.01%	46%
					떡볶이	0.02	0.05	0.00%	0.00%	43%
죽	죽	떡볶이	21.96	8.96	0.00%	0.00%	71%			
		떡볶이	0.00	0.40	0.00%	0.00%	—			
		떡볶이	0.00	0.40	0.00%	0.00%	—			
		떡볶이	0.00	0.40	0.00%	0.00%	—			

가공식품
(원재료 함량 90% 미만인 식품의 경우 가공식품으로 표함)

3

○ 모니터링 품목 표준화 해석(시나리오1)

• 전체식품 : 모니터링 품목수 408건, 전체섭취량의 99.95% (1,512.75 g/day)

- 원재료식품 : 모니터링 품목수 303건, 전체섭취량 826.86 g/day
- 가공식품 : 모니터링 품목수 105건, 전체섭취량 685.89 g/day

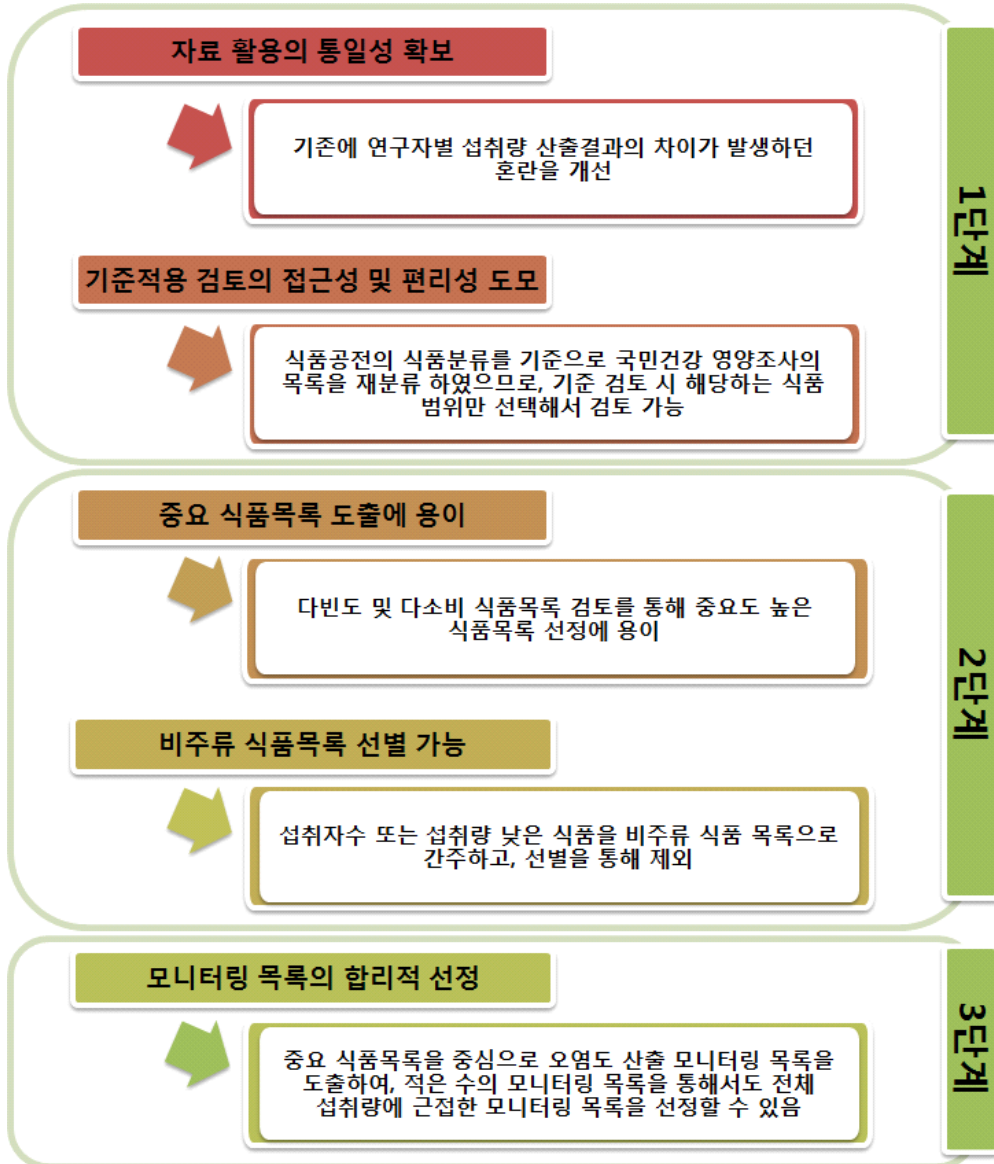
No	전체 대상자 섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)				실제 섭취자						
	세분류 (섭취량(g/day))*	모니터링 품목	평균 섭취량 (g/day) 수분보정**	원상태***	모니터링 세부품목	대상자수 (비율(%))****	평균 섭취량 (g/day) 수분보정**	원상태***			
1	곡류 (221,29)	쌀	185,27	187,95	백미, 잡곡, 현미 백미가공품(백미밥, 백미죽, 쌀밥, 백미가루) 잡곡가공품(잡곡밥, 쌀밥) 현미가공품(현미밥, 현미가루) 기타가공품(가래떡, 누룽지, 쌀국수, 튀밥, 찐쌀)	42,581 (97.66%)	190.65	193.41			
2					밀	24.82			29.05	밀 밀가루, 건면, 생면, 숙면	16,625 (38.13%)
3					옥수수	3.92			3.53	옥수수 통조림, 강냉이, 옥수수가루	2,074 (4.76%)
4					보리	2.31			2.30	보리 보리가루, 건면	6,649 (15.25%)
5					조	0.76			0.78	조	7,037 (16.14%)
6					수수	0.49			0.50	수수 수수가루	3,570 (8.19%)
7					귀리	0.27			0.27	귀리	741 (1.70%)
8					기장	0.25			0.25	기장	1,643 (3.77%)
9					울무	0.10			0.10	울무	453 (1.04%)
10					메밀	0.04			0.04	메밀 메밀가루	79 (0.18%)
11					잡곡*****	3.05			4.09	잡곡 잡곡죽, 잡곡죽선밥	3,666 (8.41%)

- ① 식품별 섭취량 산출 품목에 대한 번호 부여됨. 식품섭취량 산출 품목수(모니터링 품목)의 경우 원재료식품 303건, 가공식품 105건
- ② 모니터링 품목의 경우 세분류(소분류)별로 묶여져있고, 식품공전 순서대로 정렬해서 섭취량 수록
- ③ 식품품목별의 경우 섭취량 상위순위별로 정렬해서 제시. 수분보정한 상태와 원상태의 섭취량을 같이 제공하였고, 모니터링 세부 품목에서 품목을 제시하되, 대상식품 섭취응답자가 없는 세부품목은 — 로 나타냄
- ④ 각 식품섭취량 산출품목에 대한 실제 섭취자수를 제공하고, 전체 대상자에 대한 각각의 비율 산출. 그리고 해당 섭취자에 대한 섭취량도 수분보정 유무 함께 제공

○ 모니터링 품목 표준화 활용방법

- ① 식품섭취량의 약 90% 수준에 해당하는 식품품목을 모니터링 하고자 할 경우(시나리오4), 식품품목별 섭취량이 3.0g/day 이상이고, 식품품목별 섭취자수 44명 이상의 품목으로 대상범위를 적용 (다소비 및 다빈도에 의한 대상목록 선정)
- ② 이 경우 식품품목은 총 77품목이고, 원재료 45품목, 가공식품 32품목이 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, 77개 품목 중 1개 품목(예. 쌀)을 오염도 조사할 경우, 그 품목 중 모니터링 세부품목 (백미, 찰쌀, 현미, 백미가공품, 현미가공품, 찰쌀가공품, 기타쌀 가공품)을 대상으로 오염도 조사하여, 그 품목(예. 쌀)의 평균을 오염도로 함

4. 기대효과



5. 자료의 업데이트

- 연간 업데이트 및 보완
 - 신규 원시자료 공개시마다 변경사항 반영 및 기존 내용 보완
 - 매년 식품공전 개정 분류 수정 적용

- 기수별 업데이트 : 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 상위분류별 섭취량

〈원재료식품 섭취량〉

- 원재료식품 품목 소분류수 34건, 전체섭취량(수분보정) 827.53 g/day

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)						대상자수 우선순위					
No	소분류	섭취량 평균 (g/day)		비율* (%)		No	소분류	대상자		대상자 섭취량**	
		수분보정	원상태	해당비율	누적비율			명수(명)	비율(%)	수분보정	원상태
1	곡류	221.29	228.85	26.74	26.74	1	곡류	43,245	99.18	223.57	231.20
2	식육류	90.51	88.84	10.94	37.68	2	근채류	41,681	95.59	65.86	71.12
3	인과류	67.90	66.94	8.21	45.88	3	엽경채류	38,283	87.80	25.28	24.83
4	근채류	63.07	68.12	7.62	53.51	4	박과 이외 과채류	35,447	81.30	54.77	29.07
5	박과 과채류	57.21	52.15	6.91	60.42	5	유지 종실류	32,727	75.06	1.53	1.52
6	박과 이외 과채류	45.10	23.94	5.45	65.87	6	식육류	30,634	70.26	124.23	121.94
7	엽채류	43.16	39.38	5.22	71.08	7	엽채류	28,246	64.78	66.53	60.70
8	서류	31.49	31.31	3.81	74.89	8	해양어류	27,965	64.14	46.77	38.26
9	해양어류	29.69	24.28	3.59	78.48	9	알류	24,132	55.35	48.51	46.34
10	알류	28.06	26.80	3.39	81.87	10	박과 과채류	23,975	54.99	102.54	93.48
11	감귤류	24.09	23.68	2.91	84.78	11	향신료	20,955	48.06	0.44	0.43
12	엽경채류	22.38	21.98	2.70	87.48	12	두류	18,696	42.88	15.57	15.20
13	장과류	20.23	18.64	2.44	89.93	13	서류	16,248	37.26	86.02	85.53
14	결구 엽채류	15.45	16.72	1.87	91.79	14	조류	15,784	36.20	19.91	8.97
15	연채류	13.96	11.97	1.69	93.48	15	결구 엽채류	14,780	33.90	43.30	46.87
16	핵과류	11.15	11.13	1.35	94.83	16	인과류	14,448	33.14	216.64	213.56
17	열대과일류	10.83	10.68	1.31	96.14	17	버섯류	12,998	29.81	16.98	15.18
18	조류	7.18	3.23	0.87	97.00	18	연채류	12,241	28.07	47.46	40.70
19	두류	6.28	6.13	0.76	97.76	19	땅콩 또는 견과류	8,837	20.27	14.25	15.69
20	버섯류	5.18	4.63	0.63	98.39	20	장과류	6,471	14.84	138.22	127.33
21	감각류	3.08	2.90	0.37	98.76	21	감귤류	6,254	14.34	173.15	170.22
22	땅콩 또는 견과류	2.79	3.07	0.34	99.10	22	열대과일류	5,623	12.90	83.73	82.56
23	기타 식물류	2.28	0.17	0.28	99.37	23	감각류	4,997	11.46	26.52	24.96
24	회유어류	1.76	1.72	0.21	99.59	24	핵과류	4,146	9.51	119.41	119.18
25	민물어류	1.21	1.19	0.15	99.73	25	회유어류	1,012	2.32	68.63	67.08
26	유지 종실류	1.15	1.15	0.14	99.87	26	피낭류	759	1.74	19.91	19.95
27	피낭류	0.36	0.36	0.04	99.92	27	어란류	679	1.56	12.31	10.80
28	향신료	0.23	0.22	0.03	99.94	28	민물어류	604	1.39	88.82	87.59
29	어란류	0.21	0.19	0.03	99.97	29	기타 식물류	236	0.54	479.25	35.28
30	기타동물	0.10	0.12	0.01	99.98	30	극피류	147	0.34	26.85	26.60
31	극피류	0.09	0.09	0.01	99.99	31	기타동물	121	0.28	28.56	36.44
32	부산물	0.04	0.05	0.01	100.00	32	부산물	56	0.13	33.36	36.90
33	음료 및 감미 종실류	0.02	0.02	0.00	100.00	33	음료 및 감미 종실류	6	0.01	86.49	86.49
34	파충류 및 양서류	0.E+00	0.E+00	0.00	100.00	34	파충류 및 양서류	-	0.00	.	.

* 섭취량 비율값은 수분보정 섭취량을 기준으로 산출하였음

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

〈가공식품 섭취량〉

- 가공식품 품목 중분류수 21건, 전체섭취량(수분보정) 685.99 g/day

섭취량 우선순위(대상자수 43,602명)						대상자수 우선순위					
No	중분류	섭취량 평균 (g/day)		비율* (%)		No	중분류	대상자		대상자 섭취량** (g/day)	
		수분보정	원상태	해당비율	누적비율			명수(명)	비율(%)	수분보정	원상태
1	음료류	131.37	171.01	19.15	19.15	1	조미식품	39,911	91.53	15.69	14.50
2	주류	119.01	119.01	17.35	36.50	2	장류	39,902	91.51	22.02	21.96
3	절임류 또는 조림류	101.25	101.02	14.76	51.26	3	식용유지류	39,358	90.27	8.97	8.97
4	유가공품	97.18	95.81	14.17	65.43	4	절임류 또는 조림류	37,704	86.47	117.13	116.86
5	즉석식품류	62.93	50.77	9.17	74.60	5	당류	32,673	74.93	8.97	8.98
6	과자류, 빵 또는 떡류	40.04	40.57	5.84	80.44	6	음료류	32,454	74.43	171.21	222.85
7	두부류 또는 목류	22.67	23.18	3.30	83.74	7	수산가공식품류	24,128	55.34	18.56	17.60
8	장류	20.11	20.05	2.93	86.67	8	과자류, 빵 또는 떡류	20,014	45.90	88.40	89.57
9	면류	15.89	15.93	2.32	88.99	9	유가공품	19,049	43.69	229.00	225.78
10	조미식품	14.47	13.37	2.11	91.10	10	두부류 또는 목류	18,322	42.02	53.25	54.46
11	빙과류	12.59	12.20	1.84	92.93	11	농산가공식품류	11,232	25.76	29.94	20.63
12	수산가공식품류	10.35	9.81	1.51	94.44	12	주류	10,177	23.34	453.27	453.27
13	식육가공품 및 포장육	10.21	8.73	1.49	95.93	13	즉석식품류	9,545	21.89	269.30	217.25
14	식용유지류	8.18	8.18	1.19	97.12	14	면류	9,077	20.82	68.03	68.19
15	농산가공식품류	8.13	5.60	1.19	98.31	15	식육가공품 및 포장육	9,074	20.81	45.14	38.57
16	당류	6.85	6.86	1.00	99.31	16	빙과류	4,388	10.06	121.35	117.61
17	코코아가공품류 또는 초콜릿류	3.41	3.43	0.50	99.80	17	벌꿀 및 화분가공품류	4,085	9.37	3.89	3.92
18	잼류	0.40	0.40	0.06	99.86	18	코코아가공품류 또는 초콜릿류	3,888	8.92	37.01	37.22
19	기타식품류	0.38	0.35	0.06	99.92	19	기타식품류	1,916	4.39	8.22	7.52
20	벌꿀 및 화분가공품류	0.37	0.37	0.05	99.97	20	잼류	1,102	2.53	16.28	16.43
21	특수용도식품	0.21	0.21	0.03	100.00	21	특수용도식품	150	0.34	89.85	90.32

* 섭취량 비율값은 수분보정 섭취량을 기준으로 산출하였음

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

식품섭취량 산출 및 오염도 모니터링 표준화 가이드라인

발 행 일 : 2019년 5월

발 행 인 : 식품의약품안전평가원장

편집위원장 : 식품위해평가부장 황인균

편집 위원 : 강길진, 최장덕, 김신희, 권유진, 신민수, 신춘식, 이준구, 천소영, 한송이, 김수환

주 소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187, 오송보건의료행정타운

식품의약품안전처, 식품의약품안전평가원

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

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.