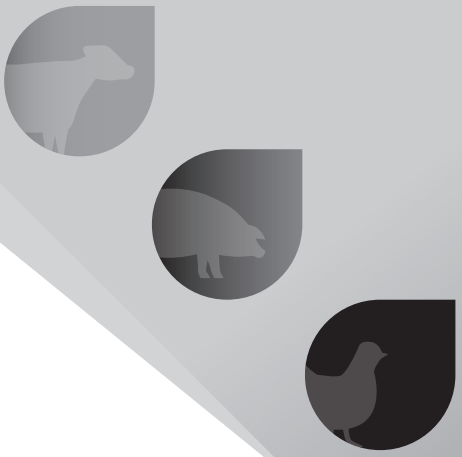
발 간 등 록 번 호
11-1471000-000084-10

청렴韓세상



2018년도
식품안전관리지침
(축산물위생분야)

식품의약품안전처

CONTENTS

축산물 위생관리 제도 및 지도·감독

Ⅰ. 축산물 관련 영업허가 등 관리 ····· 3

Ⅱ. 축산물의 기준 및 규격 관련 업무 ····· 11

Ⅲ. 축산물 안전성 검사 ····· 13

Ⅳ. 축산물 위생감시 중점 추진사항 ····· 18

Ⅴ. 축산물 위생감시 요령 ····· 29

Ⅵ. 허위표시 및 과대광고 단속 ····· 45

Ⅶ. 축산물 수거검사 ····· 47

Ⅷ. 위해 축산물 회수 ····· 59

Ⅸ. 부적합 축산물 긴급통보시스템 운영 관리 ····· 86

Ⅹ. 명예축산물위생감시원 운영 ····· 89

Ⅺ. 축산물분야 통계관리 ····· 91

Ⅻ. '17「축산물 위생관리법령」주요 개정내용 ····· 93

ⅩⅢ. 식용란 잔류농약 부적합 시 조치사항 ····· 96

ⅩⅣ. 기타 사항 ····· 101

[업종별 위생감시 점검표]

1. 축산물가공업 위생감시 점검표 ····· 109
2. 식육포장처리업 위생감시 점검표 ····· 110
3. 축산물판매업 위생감시 점검표 ····· 111
4. 축산물운반업(지육운반차량) 위생감시 점검표 ····· 112
5. 축산물보관업 위생감시 점검표 ····· 113
6. 식용란수집판매업 위생감시 점검표 ····· 114
7. 식육즉석판매가공업 위생감시 점검표 ····· 115

[부 록]

1. 축산물가공품 원재료 함량 표시(기재) 지침 ····· 119
2. 업종별 감시 착안사항 ····· 121

[축산물위생감시 참고자료]

1. 시·도별 축산물작업장 현황 (총괄표) ····· 145
2. 식품행정통합시스템 위생감시·수거검사 등 입력방법 ····· 149
3. 식품의 기준 및 규격 ····· 169
- 제1 총칙 ····· 171
- 제2 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 ····· 185
- 제3 장기보존식품의 기준 및 규격 ····· 219
- 제4 식품별 기준 및 규격 ····· 223

축산물 위생관리 제도 및 지도·감독

- **적용범위: 축산물위생관리법 소관의 축산물 및 축산물영업장**
  - 「축산물위생관리법」에서 정하는 식육·원유·식용란 및 그 가공품과 「축산물 위생관리법 시행령」 제2조에서 정하는 축산물을 말한다.
  - 도축업, 집유업, 축산물가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 축산물보관업, 축산물운반업, 축산물판매업, 식육즉석판매가공업
    * 미검사품 및 법 제33조(판매 등의 금지)제1항에 해당하는 축산물을 조사하는 경우에는 「식품위생법」에 따른 식품제조·가공업소, 식품접객업소 또는 집단급식소 포함

- **적용기관: 농림축산식품부, 시·도, 시·군·구 및 지방식약청 축산물위생기관(부서)**

Ⅰ | 축산물 관련 영업허가 등 관리

1 기본 방향

가. 다음 표에 기재된 바와 같이 업종별로 허가·신고 절차를 준수하도록 조치

1) 축산물 위생관리법령에 따른 영업은 허가업과 신고업으로 구분

2) 업종별 구비서류 및 관련 확인사항을 철저히 검토하여 허가·신고의 적정관리

구 분	시, 도지사	시·군·구청장
허 가	○ 도축업 ○ 집유업 ○ 축산물가공업(품목제조보고) (식육가공업, 유가공업, 알가공업) ○ 식용란선별포장업('18. 4. 25. 시행)	○ 식육포장처리업(품목제조보고) ○ 축산물보관업
신 고		○ 축산물운반업 ○ 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물 전문판매업, 우유류판매업, 축산물유통 전문판매업, 식용란수집판매업) ○ 식육즉석판매가공업

나. 원료 등의 배합비율에 따라 축산물가공품으로 분류되는 유형에 대해 영업허가 및 품목제조보고시 확인 철저

분류기준	식품 유형	축산물 유형
유고형분, 유지방 함량	■ **빙과** – 먹는 물에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 냉동 – 무지유고형분 2% 미만	■ **아이스크림류, 아이스크림믹스류** – 원유, 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 혼합 하여 냉동 – 무지유고형분 2% 이상
	■ **영아용 조제식, 성장기용 조제식** – 분리대두단백 또는 단백질함유식품이 주원료 – 분말상 : 유성분 60% 미만 – 액상 : 유성분 9.0% 미만	■ **영아용 조제유, 성장기용 조제유** – 원유 또는 유가공품이 주원료 – 분말상 : 유성분 60.0% 이상 – 액상 : 유성분 9.0% 이상

분류기준	식품 유형	축산물 유형
	■ **모조치즈, 기타가공품 등** – 자연치즈 유래 유고형분 18% 미만	■ **자연치즈** – 원유 또는 유가공품을 응고시킨 후 유청을 제거한 것 ■ **가공치즈** – 자연치즈 유래 유고형분 18% 이상
	■ **발효음료류 등** – 무지유고형분 3% 미만 발효유	■ **발효유류** – 무지유고형분 3% 이상
육 함량	■ **식육함유가공품** – 식육 함량 75% 미만 햄류 제품 – 식육 함량 70% 미만 소시지류 제품 – 식육 함량 85% 미만 건조저장육류 제품 – 식육 함량 60% 미만 양념육 제품 – 식육 함량 50% 미만 분쇄가공육제품 **※ 기타 동물성가공식품** – 「축산물 위생관리법」의 식육에 해당되지 않는 동물성원료*를 주원료로 하여 제조·가공한 제품 * 타조, 뉴트리아, 오소리, 개구리, 달팽이, 메뚜기 등	■ **햄류** – 식육*(「축산물 위생관리법」의 식육에 한함)함량 75% 이상, 전분 8% 이하 * 소, 말, 양, 돼지, 닭, 오리, 사슴, 토끼, 칠면조, 거위, 메추리, 꿩, 당나귀 (13종)
		■ **소시지류** – 식육함량 70% 이상
		■ **건조저장육류** – 식육함량 85% 이상 건조 (육포 등)
		■ **양념육** – 식육함량 60% 이상
		■ **분쇄가공육제품** – 식육함량 50% 이상(햄버거 패티, 미트볼, 돈가스 등)
	■ **추출가공식품** – 식용동물성소재(축산물 제외)를 주원료로 하여 물로 추출한 것 또는 이를 가공한 것	■ **식육추출가공품** – 식육 추출물
	■ **기타식육 또는 기타알** – 「축산물 위생관리법」의 식육에 해당되지 않는 동물성원료 100% 제품 * 기타알 : 「축산물 위생관리법」의 식용란(닭, 오리, 메추리의 알) 에 해당되지 않는 동물의 알	■ **포장육** – 식육함량 100%
알내용물 함량	■ **알함유가공품** – 알 내용물 80~90% 이하의 액란, 난분 제품 – 알가열제품 중 알 내용물 30% 이하 **※ 기타 동물성가공식품** – 「축산물위생관리법」의 식용란(닭, 오리, 메추리의 알)을 제외한 동물의 알(거위알, 타조알 등)을 가공한 것	■ **알가공품** – 「축산물 위생관리법」의 식용란(닭, 오리, 메추리의 알)을 가공한 것 – 알 내용물 80~90% 이상의 액란, 난분 제품 – 알가열제품 중 알내용물 30% 이상

2 영업의 허가

가. 근거법령

「축산물 위생관리법」 제22조 및 같은 법 시행규칙 제30조

나. 허가기관(처리기한)

1) 시, 도지사(8일)

도축업, 집유업, 축산물가공업, 식용란선별포장업('18.4.25. 시행)

2) 특별자치시장, 특별자치도지사, 시장, 군수, 구청장(8일)

식육포장처리업, 축산물보관업

다. 구비서류 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」제30조 및 별지 제16호 서식참조

1) 영업의 허가에 관한 사무를 처리하기 위해서 「개인정보 보호법 시행령」 제19조제1호에 따른 주민등록번호가 포함된 자료를 처리할 수 있음

2) 영업의 허가를 받고자 하는 자가 피성년후견인이거나 파산 선고를 받고 복권되지 아니한 자 등 영업제한 사유에 해당하는지를 여부를 확인하여야 함

3) 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 법인 등기사항증명서(법인인 경우만 해당), 건축물대장 및 토지이용계획 확인서를 확인하여야 함

4) 영업허가 신청서 서식 기재사항 누락 여부 등을 확인하고 첨부서류 구비여부를 확인하여야 함

첨부서류

1. 작업장의 시설내역 및 배치도
2. 책임수의사 지정승인신청서(집유업만 제출)
3. 검사위탁계약서 사본(「축산물 위생관리법」 제12조제 4 항에 따라 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 하는 경우만 제출)

4. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 사본(수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우만 제출)
5. 건강진단서 사본(「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조에 따른 건강진단 대상자만 제출)
6. 작업장에 대하여 작성한 자체안전관리인증기준(「축산물 위생관리법」 제9조제2항에 따라 자체안전관리인증기준 적용 대상만 제출)

3 영업의 신고

가. 근거법령

「축산물 위생관리법」 제24조 및 같은 법 시행규칙 제35조

나. 신고기관(처리기한)

1) 특별자치시장, 특별자치도지사, 시장, 군수, 구청장(3일)
축산물운반업, 축산물판매업(식육판매업, 식육부산물전문판매업, 우유류판매업, 축산물유통전문판매업, 식용란수집판매업), 식육즉석판매가공업

다. 구비서류 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제35조 및 별지 제23호 서식 참조

1) 영업의 신고에 관한 사무를 처리하기 위해서 「개인정보 보호법 시행령」 제19조제1호에 따른 주민등록번호가 포함된 자료를 처리할 수 있음
2) 영업소폐쇄명령을 받고 6개월이 지나기 전에 같은 장소에서 같은 영업을 하려는 경우 등 영업신고 제한 사유에 해당하는지를 여부를 확인하여야 함
3) 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 법인 등기사항증명서(법인인 경우만 해당), 건축물대장 및 토지이용계획 확인서를 확인하여야 함
4) 영업신고서 서식 기재사항 누락 여부 등을 확인하고 첨부서류 구비여부를 확인하여야 함

첨부서류

1. 영업장의 시설내역 및 배치도 1부
2. 시설사용계약서 사본(시설을 임대하여 사용하는 경우만 해당한다) 1부.
3. 건강진단서 사본(「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조에 따른 건강진단 대상자만 해당)
4. 가공하려는 식육가공품의 유형 및 제조방법 설명서(식육즉석판매가공업의 경우에만 해당)
5. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사성적서(식육즉석판매가공업 신고를 하는 경우로서 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 축산물의 가공과정 등에 사용하는 경우만 해당)

라. 영업신고 관련 확인 사항 등

1) 축산물판매업의 경우 동일인이 같은 시설에서 식육판매업·식육부산물전문판매업의 영업을 하려는 경우에도 영업별로 각각 영업의 신고를 하여야 함. 다만, 식육판매업의 영업자가 같은 시설에서 식육부산물을 판매하는 때에는 그러지 아니할 수 있음

2) 식육즉석판매가공업의 영업자가 같은 시설에서 식육부산물을 판매하는 경우에는 식육부산물전문판매업 영업신고를 하지 아니할 수 있음

<영업허가·신고 절차 및 검토사항>

접수 전 상담

- ○ 민원인의 재산상 손실을 최대한 방지하는 차원에서 영업허가영업신고시 반드시 축산물의 허가신고처리 담당자와 상담을 한 후 접수하도록 할 것
- ○ 허가신고에 대하여는 다른 법령에 위반되거나 저촉되는 사항이 있는지에 대하여 허가신청인 또는 신고인이 직접 확인하여야 하고
- ○ 다른 법령에 위반되거나 저촉이 되면 그 법령에 의거 고발되거나 처분되므로 축산물 위생관리법령에 의하여 허가 또는 신고수리가 되더라도 영업하기가 어렵다는 것을 반드시 알려주기 바람(※)

접 수

- ○ 수수료 확인(1만원, 온라인신청시 9천원)

서류검토

- ○ 축산물 위생관리법령으로 규정한 구비서류의 완비여부검토
- ○ 제출된 구비서류 검토
  - – 건축법 등 이 법에 명시된 타 법령 관련사항에 대하여는 그 법령에 위반되거나 저촉되는 사항이 있는지 여부 확인
  - – 이 법 및 관련법령에서 규정한 사항에 적합한 때에는 즉시 처리하되, 적합하지 아니하거나 제출서류가 미비한 때에는 보완요청하거나 반려할 것

현장조사 및 시설조사

- ○ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 상 업종별 시설기준에 적합한지 여부 판별

결 재

- ○ 영업허가의 경우 영업허가를 받으려는 자의 결격사유 조회(등록기준지) 필요

허가·신고필증 교부

※ 영업의 허가를 받거나 영업신고를 하고자 하는 자는 축산물 위생관리법령 외에 해당 영업 허가신고와 관련된 다음 법령에 위반되거나 저촉여부를 검토하도록 적극 홍보할 것

○ 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」, 「도축장 구조조정법」, 「한강수계상수원 수질개선 및 주민지원 등에 관한 법률」, 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」, 「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률」, 「지방세법」 등 그 밖의 관련 법령

4 축산물가공품 및 포장육의 품목제조보고

가. 근거법령

「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

나. 대상업종 및 보고기관

1) 축산물가공업: 시·도지사

2) 식육포장처리업 : 시장·군수·구청장

다. 보고기한

제품생산 개시 전이나 개시 후 7일 이내

라. 미보고시 과태료 처분

제품별로 품목제조보고를 하여야 하며 이를 위반한 때에는 시행령 제32조 관련 [별표 4] 과태료의 부과기준 2. 개별기준 카목 따라 품목제조보고를 하지 아니하거나 이를 거짓으로 보고한 자에 대하여 품목별로 200만원(1차 위반)의 과태료 부과

마. 구비서류 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조제1항 및 별지 제28호 서식

첨부서류

1. 제조방법설명서
2. 축산물 시험·검사기관이 발급한 축산물의 한시적 가공기준 및 성분규격 검토서(축산물의 가공기준 및 성분규격이 정해지지 아니한 축산물만 해당)
3. 유통기간 및 기간설정 사유서(식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기간 설정 기준(식약처 고시)에 따라 작성되어야 함)
4. 할랄인증 축산물 인증서 사본(할랄인증 축산물의 표시·광고를 하는 경우만 해당)

바. 검토사항

1) 품목제조보고를 받은 허가관청은 보고 받은 사항이 「축산물 위생관리법」에 위반되거나 저촉되는 사항이 있는지 여부 및 내용이 구체적인지 상세 검토

가) 축산물로 사용가능한 원료사용여부 및 식품의 기준 및 규격(식품공전) 위반여부

○ 「식품의 기준 및 규격」(식품공전)에 따른 식품원료 기준 적합 여부 철저 검토

※ 품목제조보고시 원재료 입력은 문장형태에서 식품원재료 표준코드로 입력하고 사용금지원료 식품행정통합시스템[품목조회→품목조회(금지원료포함)]에서 확인

나) 「축산물의 표시기준」에 따른 제품명의 적정성 여부 등 검토

다) 유통기간 설정사유서 검토

라) 포장방법 및 포장단위 등의 항목이 실제 생산제품별로 구체적으로 명시되었는지 검토

2) 축산물가공품은 식품의 기준 및 규격의 축산물군에 따른 제조·가공온도를 제조방법 설명서에 상세히 보고받아 전산입력[식품의 기준 및 규격 제2. 2. 제조·가공기준]

가) 유가공품

- 저온 장시간 살균법(63~65℃에서 30분간), 고온단시간 살균법(72~75℃에서 15초 내지 20초간), 초고온순간처리법(130~150℃에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하고 살균제품은 살균 후 즉시 10℃ 이하로 냉각(살균 또는 멸균 공정이 따로 정하여진 경우 제외)

나) 식육가공품

- 살균제품 : 중심부 온도를 63℃이상에서 30분간 가열 살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균한 후 오염되지 않도록 위생적으로 포장

3) 보고받은 사항은 즉시 새올행정시스템에 입력 조치

Ⅱ | 축산물의 기준 및 규격 관련 업무

1 근거법령

가. 「축산물 위생관리법」 제4조(축산물의 기준 및 규격)
나. 식품의 기준 및 규격(식약처 고시)

2 관련기관 : 시·도, 시·군·구

3 관리사항

가. 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물가공품과 「식품위생법」에 따른 축산물 함유 가공식품에 대하여 관련 법령의 영업 허가(축산물 위생관리법) 및 영업 등록(식품위생법) 등에 따른 소관 부서를 명확히 구분하여 관리 필요

※ 축산식품의 유형 분류에 따라 자치단체별로 영업허가 또는 등록관청이 다르거나 법령 적용에 차이가 있는 등 관리방법이 다르므로 관리 철저(축산물은 허가, 식품은 등록)

나. 「축산물 위생관리법」 적용대상 품목(31종 73유형) 이외의 축산물 함유 가공식품은 「식품위생법」 적용대상임

다. 「축산물의 가공기준 및 성분규격」과 「식품의 기준 및 규격」 통합

○ 축산물과 식품의 기준·규격을 통합한 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, ‘16.12.29, 전면시행일 : ’18.1.1.)

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」은 통합 「식품의 기준 및 규격」 전면시행과 동시에 폐지(‘18.1.1.)
- 다만, 통합 「식품의 기준 및 규격」 전면시행 전 제조·가공 또는 수입된 축산물(선적일 기준)은 종전의 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 따름

「축산물 위생관리법」 적용대상 축산물

군	종	유 형
유가공품 (35)	우유류(2)	우유, 환원유
	가공유류(4)	강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유, 가공유
	산양유(1)	산양유
	발효유류(6)	발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말
	버터유(1)	버터유
	농축유류(5)	농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유
	유크림류(2)	유크림, 가공유크림
	버터류(3)	버터, 가공버터, 버터오일
	치즈류(2)	자연치즈, 가공치즈
	분유류(4)	전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유
	유청류(3)	유청, 농축유청, 유청단백분말
	유당(1)	유당
	유단백가수분해식품(1)	유단백가수분해식품
특수용도식품(2)	조제유류(2)	영아용 조제유, 성장기용 조제유
빙과류(10)	아이스크림류(5)	아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 저지방아이스크림, 비유지방아이스크림
	아이스크림믹스류(5)	아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 저지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스
식육가공품 (17)	햄류(3)	햄, 생햄, 프레스햄
	소시지류(3)	소시지, 혼합소시지, 발효소시지
	베이컨류(1)	베이컨류
	건조저장육류(1)	건조저장육류
	양념육류(4)	양념육, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 천연케이싱
	식육추출가공품(1)	식육추출가공품
	동물성유지류(4)	원료우지, 식용우지, 원료돈지, 식용돈지
포장육(1)	포장육(1)	포장육
알가공품 (8)	전란액(1)	전란액
	난황액(1)	난황액
	난백액(1)	난백액
	전란분(1)	전란분
	난황분(1)	난황분
	난백분(1)	난백분
	알가열제품(1)	알가열제품
	피단(1)	피단
	계 : 73개 축산물유형	

Ⅲ | 축산물 안전성 검사

1 목적

가. 국내산 식육 및 식용란의 유해화학물질에 대한 효율적인 잔류검사 실시를 통한 축산물의 안전성 확보로 소비자 신뢰 향상 및 국제경쟁력 강화

나. 도축장, 식육포장처리장, 식육판매장의 위생관리수준 파악 및 미생물의 오염 감소

다. 식용란의 검사항목인 분변·혈액 등 이물질 및 변질·부패란의 관리와 미생물의 효율적 검사 실시

2 안전성검사의 개요

가. 관련 부처(기관) : 식품의약품안전처, 농식품부(농림축산검역본부), 시·도 축산물 위생관리법 담당 부서 및 축산물 시험·검사기관

나. 검사분야

1) 식육의 잔류물질 및 미생물 검사

2) 식용란의 잔류물질 및 미생물 검사

3) 원유검사

다. 검사대상

1) 국내 도축장에 출하되었거나 출하하고자 하는 소, 돼지, 닭, 오리, 양(염소), 말 등 및 그 식육

2) 식육포장처리장 및 식육판매장에서 처리·가공·판매되는 소, 돼지, 닭, 오리 및 양(염소), 말 등의 식육

3) 국내 닭, 오리, 메추리에서 생산되는 식용란

4) 기타 위해발생 우려 축산물 등

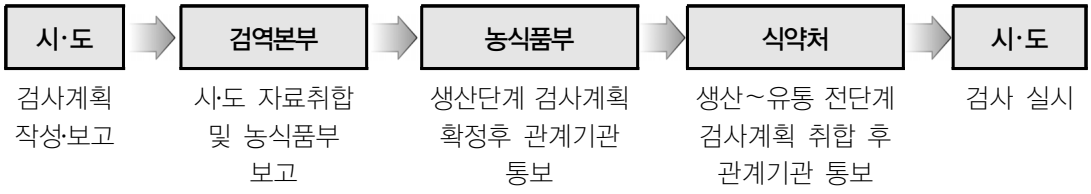
라. 관련 기관 간 업무수행 체계

1) 시·도는 자체 실정에 맞게 차년도 안전성검사계획을 수립하여 생산단계는 검역본부에 유통단계는 식약처에 제출(10월말)

2) 검역본부는 차년도 생산단계 안전성검사계획을 수립하여 농식품부에 보고(11월말)

3) 농식품부는 식약처와 협의하여 차년도 안전성검사계획을 확정하여 식약처장에게 통보(12월)하고 식약처는 생산단계 안전성검사계획을 포함한 전단계 검사계획을 마련하여 관계기관에 통보

4) 시도는 축산물 위생관리법령 및 관련 고시에 따라 검사 수행



5) 시도 축산물시험·검사기관장은 매 분기별 실적을 다음분기 첫 달 5일(또는 10일)까지 검역본부로, 검역본부는 해당 월의 20일까지 종합 분석보고서를 식품의약품안전처 및 농식품부에 제출

3 축산물 안전성 검사 세부대상

가. 생산단계 축산물 안전성검사

1) 식육의 생산과정 중 오염될 수 있는 항균제, 호르몬 및 농약 등 잔류물질에 대하여 모니터링 및 규제검사 실시

2) 식용란의 생산과정 등에서 오염될 수 있는 항균제 등에 대하여 모니터링 및 규제검사 실시

3) 식육은 영업장에서 일반세균수 및 대장균수 등 미생물 모니터링 검사 실시

4) 정규 검사 항목 이외의 병원성 미생물 및 국내허용기준 미설정 물질 등 식육 및 식용란의 안전성 확보를 위한 탐색조사 실시

* 해당 년도에 별도의 탐색조사 계획을 수립 및 시행

나. 유통단계 축산물 안전성조사

1) 식육포장처리장 및 식육판매장에서 처리되는 식육에 대하여 일반세균수 및 대장균수 등 미생물 모니터링 검사 실시

2) 유통 중인 식육, 식용란, 포장육, 식육가공품, 유가공품, 알가공품 등에 대한 수거검사 실시

4 축산물 안전성검사 방법

가. 생산단계 축산물 안전성검사

1) 식육의 잔류물질 검사

- 시도 축산물 시험·검사기관 소속 검사관이 관내 도축장에서 월별계획에 따라 출하 농장별로 중복되지 않도록 시료채취

2) 식육의 미생물 검사

- 시도 축산물 시험·검사기관 소속 검사관이 관내 도축장을 대상으로 월 4회 이상, 매회 축종별 각 3건 이상의 시료 채취

3) 식용란의 잔류물질 및 미생물 검사

- 시도 축산물 시험·검사기관이 식용란 수집판매업 영업장과 산란계 사육농장을 방문하여 직접 채취

4) 원유 검사

- 시도 원유검사기관(또는 집유장)에서 집유 전 검사 및 실험실 검사 실시
- 세균수시험 및 체세포수시험은 각각 농가별로 15일에 1회 이상 실시
- 그 외 항목(적정산도, 세균수시험, 체세포수시험, 세균발육억제물질, 성분검사 등)은 책임수의사가 필요한 기간을 정하여 정기적으로 실시

나. 유통단계 축산물 안전성조사

1) 식육의 미생물 검사

- 시도 축산물 시험·검사기관에서 년간 배정 물량 및 월별 계획에 따라 시료 채취

5 축산물 안전성검사 결과 조치

가. 생산단계 축산물 안전성검사

1) 식육의 잔류물질 검사

- 모니터링검사 결과 잔류물질 검출 시 출하 및 동거축 양도 제한, 출고보류 조치 및 규제검사 실시(6개월 간 잔류위반농가로 관리, 규제검사 실시 후 출고)

2) 식용란의 잔류물질 검사

- 모니터링검사 결과 잔류물질 검출 시 출고보류 조치 및 규제검사를 실시하고 위반 시 6개월 간 잔류위반농가로 관리하며 규제검사 실시하여 출고

3) 식육의 미생물 검사

- 모니터링 검사결과 권장기준을 초과한 경우 작업장의 영업자에게 위생감독 강화 지시 및 축산물 위생관리법에 따른 관련 규정 위반 사항이 없는지 조사 실시

4) 식용란의 미생물 검사

- 이물질 및 변질·부패란에 대하여는 폐기조치
- 살모넬라균 검출 시 오염원인 조사 및 2주 간격 4회 연속검사 후 출고

5) 원유 검사

- 부적합 판정을 받은 원유는 폐기하며, 납유농가의 원유에 대해 수시 검사 실시

나. 유통단계 축산물 안전성조사

1) 식육의 미생물 검사

- 모니터링 검사결과 권장기준을 초과한 경우 작업장의 영업자에게 위생감독 강화 지시 및 축산물 위생관리법에 따른 관련 규정 위반 사항이 없는지 조사 실시

Ⅳ 축산물 위생감시 중점 추진사항

1 계란(식용란) 안전관리

가. 계란(식용란) 판매업종 및 점검 사항

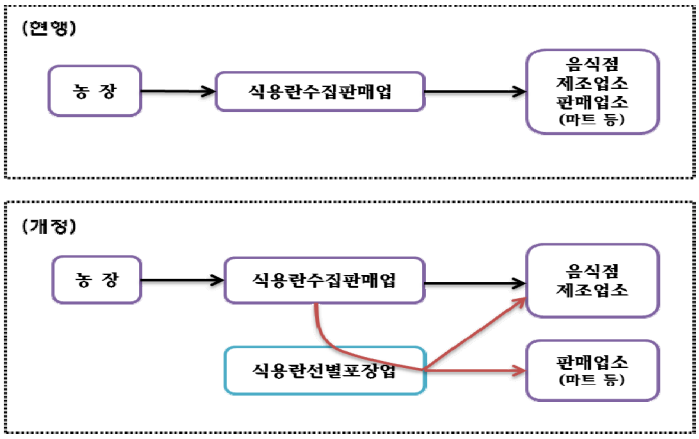
구 분	신고기관	업종	정의
허 가	시·도지사	○ 식용란선별포장업 ('18. 4. 25.시행)	식용란(달걀만 해당)을 전문적으로 선별·세척·건조·살균·검란·포장 처리하는 영업
신 고	시·군·구청장	○ 식용란수집판매업	식용란(달걀만 해당)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매하는 영업

○ 무허가·신고 영업행위 집중 단속

- 식용란수집판매업소의 업종외 영업 행위 단속
- 관할 내 유통·판매되는 식용란 제품에 표시된 영업자 정보(판매자명 및 소재지)를 기준으로 정상 영업자의 제품 여부 확인

* 영업장 정보는 "식품행정통합시스템"에서 확인(업체조회)하고 확인되지 아니한 경우 현장 점검(단, 타 관할의 경우에는 해당 관청에 조사토록 통보)

〈 식용란선별포장업 신설 후 계란 유통도 〉



* 최종 소비를 목적으로 하는 가정용으로 유통·판매하려는 식용란의 경우 식용란선별포장장에서 선별·포장 등 위생적으로 처리된 것이어야 함

나. 식용란선별포장업(신설) 점검 사항

○ 시설기준 준수여부

○ 영업자 준수사항 준수여부

○ 축산물 표시기준 준수여부 등

다. 식용란수집판매업 점검 사항

1) 수집 및 판매·폐기 기록관리 점검

○ 식용란 거래·폐기내역서에 식용란의 수집·포장 및 판매내역을 기록하고 그 기록을 식용란 수집일로부터 6개월 이상 보관[축산물 위생관리법 시행규칙 별제 제40호 서식]

- 매입하는 계란의 산란일자 등 거래명세서 확인

* 「축산법」 제2조제8호에 따른 가축사육업을 경영하는 자는 식용란을 출하하는 때에는 산란일자, 사육방식 등을 포함한 거래명세서를 발급('18.4.25.부터 시행)

- 기준 및 규격 위반 식용란은 "폐기용"으로 표시한 폐기용기에 담고, 해당 식용란을 색소와 섞어 판매할 수 없도록 관리하고 폐기내역 기록(폐기일로부터 6개월 이상 보관)

2) 판매용 계란 안전관리 점검

○ 「식품의 기준 및 규격」 제2.1.식품원료 기준 1)원료 등의 구비요건을 위반한 식용에 부적합 알을 판매하거나 판매목적으로 보관·운반하는 행위

- 식품 제조·가공 등에 사용하는 원료알은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 하며, 알의 잔류허용기준에 적합하여야 함

○ 식용란수집판매업 자가품질검사 기준에 따른 식용란 검사 여부('18.4.25.부터 시행)

3) 판매용 계란 표시 및 광고 점검

○ 난각표시 및 포장지의 표시기준 준수 여부

- 제품명, 유통기한, 생산자명(난각 포함), 판매자명 및 소재지, 내용량, 기타 표시사항(보존방법 및 보존온도, 냉장 보관 권유 안내)

○ 소비자를 오도하거나 혼돈시키는 제품명 사용 및 허위·과대의 표시·광고

- 영양성분 강조, 사육환경, 사육방법 등에 관하여 소비자를 기만하는 표시·광고(그림, 사진 포함)

○ 최소 포장단위에 산란일이 동일하지 않은 식용란으로 포장하는 행위

4) 영업자 중점 지도사항

❍ 식용으로 판매가 부적합하거나 원료알로 사용이 부적합한 알은 즉시 폐기용으로 표시된 폐기용기에 담아 색소와 섞어 식용으로 유통되지 않도록 조치

❍ 실금란은 정상란과 달리 견고하지 못해 쉽게 난막이 손상될 우려가 있어 소비자용이 아닌 가공용으로 신속하게 공급

❍ 계란을 농장에서 수집하여 포장·표시하기 전에 반드시 선별과정을 거쳐 유통할 수 없는 알을 제거

❍ 식용란수집판매업 영업자는 수집하는 계란이 휴약기간을 준수한 닭에서 생산되었는지 여부를 확인하여 잔류위반 계란 유통 방지

❍ 난각의 최종 표시 의무와 책임은 식용란수집판매업 영업자임

❍ 계란과 관련 없는 문자, 그림, 사진 등을 사용하여 소비자를 기만하는 행위 금지 (사실과 다른 사육환경, 사육방법 등)

❍ 계란을 세척할 때는 아래와 같이 실시하고 즉시 건조하여 냉장으로 보관·유통·판매하고 포장에 '냉장보관'을 반드시 표시

* 세척하지 않는 경우에는 현행처럼 냉소(0~15℃)에 보관 권장

▸ **계란 세척 시 준수사항**

- 세척수는 음용 적합한 물이어야 하고 수돗물 이외의 물을 사용하는 경우 1년 1회 검사
- 세척은 흐르는 물로 세척(담그는 방식은 금지)
- 세척한 계란에 대한 기록 관리(생산농장, 세척한 량, 세척 방법 등)
- 세척수 온도는 30℃이상이면서 계란의 온도보다 5℃ 이상의 온도이어야 하며, 100~200ppm이상의 차아염소산나트륨 용액 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 살균제(식품에 사용가능한 안전한 것) 사용 가능
- 헹구는 물의 온도는 세척수의 온도보다 5℃이상 높아야 함
- 세척수와 헹구는 물은 수시로 교환하여야 함
- 세척 후에는 즉시 건조하여야 하고, 세척한 계란은 냉장 온도에서 유통

2 축산물 가공품 안전관리

가. 영업장 위생관리 점검

○ 원료의 건전성, 가공전 원료 취급상태, 가공 작업장의 청결유지, 주기적 소독상태, 가공작업실 실내온도 적정 유지 등 자체위생관리기준 또는 자체안전관리인증기준 준수 여부 등을 확인

○ 비살균제품을 생산하는 가공장은 신선한 원료 사용, 오염방지를 위한 시설 청결유지, 작업실 및 제품보관실 온도 관리 등을 중점 점검

나. 중점 점검 사항

○ 원료의 입고·사용에 관한 원료수불서류, 생산·작업기록에 관한 서류, 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류 작성·보관 여부

○ 원료의 구비요건을 위반하여 부적정 원료 사용 행위

○ 원료 보관 온도 준수 여부[식품의 기준 및 규격 제2.4.보존 및 유통기준 10)]

- 원료알(0~15℃), 원유(0~10℃), 원료육(냉장 0~10℃이하, 냉동 -18℃이하)

○ 품목제조보고에 따른 원료사용 및 배합비율 준수 여부

○ 축산물 가공품별 가공온도 준수여부[식품의 기준 및 규격 제2. 2. 제조·가공기준 14)~17)]

○ 제조일자, 유통기한 관련 허위·초과표시(미표시 행위 포함)

○ 살균여부에 따른 멸균·살균·비살균제품 표시 누락 행위

○ 폐기대상 축산물의 부적정 보관 행위

○ 자체위생관리기준(자체안전관리인증기준) 미작성·운용행위

○ 영업자 자가품질검사 미실시 및 부적합 제품 부적정 처리 행위

다. '18년 위생점검 및 수거검사

구 분	점검대상	점검시기	활동내용
지방청	제12조제3항에 따른 검사를 직접하는 축산물가공업소	연중(수시)	위생점검 및 수거검사
지자체	축산물가공업소	연중(수시)	

라. 행정사항

○ 점검 및 수거검사 실적은 전산시스템에 입력

3 포장육 안전관리

가. 영업장 위생관리 점검

○ 원료의 건전성, 가공전 원료 취급상태, 가공 작업장의 청결유지, 주기적 소독상태, 가공작업실 실내온도 적정 유지 등 자체위생관리기준 준수 여부 등을 확인

나. 중점 점검 사항

○ 원료의 입고·사용에 관한 원료수불서류, 생산·작업기록에 관한 서류, 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류 작성·보관 여부

○ 원료의 구비요건을 위반하여 부적정 원료 사용 행위

- 유통기한이 경과한 원료·제품을 보관하였다가 재포장하는 행위

○ 작업실(15℃ 이하), 원료육보관실(냉장 0~10℃이하, 냉동 -18℃이하), 제품 보관실(냉장 0~10℃이하, 냉동 -18℃이하)

○ 식육제품의 등급 및 인증(할랄, 안전관리인증기준) 등 허위표시·광고

○ 제조연월일, 유통기한 관련 허위·초과표시(미표시 행위 포함)

○ 폐기대상 축산물의 부적정 보관 행위(폐기용 표시 및 구분 보관)

○ 자체위생관리기준 미작성·운용행위

다. 제품표시사항 관리

1) 제품명 : 품목제조보고한 제품명 기재

예) 품목제조보고 : 한우고기(냉장) – 제품명 : 한우고기(냉장)
품목제조보고 : 한우 안심살 – 제품명 : 한우 안심살

2) 유형 표시 : 포장육(식육의 종류와 부위명 표시)

※ 식육의 종류와 부위명을 제품명이나 제품명 일부 사용시 생략 가능

3) 제조연월일 : 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점을 표시. 다만, 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 포장육의 경우에는 원료포장육의 제조연월일로 함

4) 유통기한 : 품목제조보고 시 설정한 유통기한을 표시

※ 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 포장육의 경우 재포장일자를 표시하고자 하면 원료포장육의 제조연월일과 유통기한(원료포장육의 유통기한 및 품목제조보고시 유통기한 중 단기간)을 모두 표시하여야 한다.

예) 제조일자 : 2018.01.01. 포장일자 : 2018.02.01. 유통기한: 제조일부터 45일까지

4 냉동전환 축산물 안전관리

가. 냉동전환 보고 절차(영업자)

○ 식품안전정보포털(www.foodsafetykorea.go.kr) 화면 위쪽의 “우리회사 안전관리 서비스” 클릭 후 로그인(회원가입 필요) 하여 “우리회사민원”란의 “축산물 냉동전환” 매뉴에서 냉동전환 보고

○ 냉동전환 보고사항을 위 시스템으로 보고하여야 하며, 부득이하게 문서로 보고하는 건에 대해서는 담당공무원이 수동 등록

○ 보고한 내용에 변경사항 발생 시 즉시 관할 관청에 ‘냉동전환 보고사항 변경보고’ 제출(보고된 내용은 임의로 영업자가 수정 불가)

* 보고내용 변경은 관할 관청만 수정 가능

○ 냉동전환 보고에 대해 관할 관청의 별도 승인조치가 없으므로 성실하게 보고사항 입력하고 신속하게 급속냉동을 실시

* 전산시스템에서 보고사항 출력하여 냉동전환하는 시설의 영업자에게 제시

○ 냉동전환 완료 후 결과를 시스템에 입력(자율)

- 전환완료한 제품의 **표시사항***이 나오도록 촬영한 사진

* "기존 냉장제품의 유통기한을 포함한 표시사항", "냉동제품의 유통기한", "본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.", "냉동전환일", "냉동제품의 보관온도"

나. 냉동전환 축산물 안전관리(관할 관청)

○ 식품행정통합시스템(admin.foodsafetykorea.go.kr)에서 냉동전환 보고내역 주기적으로 관리

* 지방청 : 행정업무처리[식약처], 지자체 : 행정업무처리[공통]

○ 전산 등록 내역을 활용하여 냉동전환 실태점검을 실시(연중)

점검기관	점검대상	점검회수	점검시기	결과입력
지자체	냉동전환 축산물 신청업소	신청 업소별 1회이상	냉동전환 신청 후 10일 이후	통합전산망에 결과 입력 *계획명 : 냉동전환 축산물 점검

다. 주요 점검 사항

○ 냉동전환 보고사항 일치 여부

* 제품명, 중량, 보관방법, 냉동 전후 유통기한, 냉동전환 시설, 냉동전환 실시일과 완료일, 축산물수입신고필증번호(수입축산물에 한함)

○ 유통기한 경과 후 냉동전환 보고 및 실시 여부

○ 냉동전환 완료 전에 유통기한 경과 여부

○ 타사의 제품 냉동전환 여부

○ 냉동전환 축산물에 표시 적정 여부

✓ 기존 냉장제품의 표시사항을 가리거나 제거하는 행위

✓ 표시사항 누락 여부

① “본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.”

② “냉동전환일”

③ “냉동제품에 해당하는 유통기한과 보관온도”

<냉동전환 관련 중점 지도사항>

1. 영업자는 냉동전환 물량을 줄이기 위한 냉장제품 생산 및 수입량 조절에 노력
2. 냉장제품을 원료로 냉동제품을 생산하는 것은 품목제조보고된 냉동제품 생산 활동이므로 냉동전환 신고대상이 아님
3. 닭·오리 등의 가금류 도축장에서 냉장보관, 유통기한 등을 표시하여 반출된 닭·오리 등의 식육은 표시된 유통기한이 경과하면 원료사용 및 판매가 불가하므로 식육가공업, 식육포장처리업 또는 식육판매업 영업자는 반드시 자신의 생산능력이나 판매현황 등의 여건을 고려하여 적당한 물량을 입고하여야 함. 냉장보관 및 유통기한이 표시된 동 식육을 임의로 냉동하여 보관하는 경우 보존 및 유통기준 위반 또는 유통기한 경과제품의 판매목적 보관 행위에 해당 * 축산물가공업·식육포장처리업·축산물수입판매업 영업자가 자신이 생산하거나 수입한 냉장축산물만 냉동전환이 가능하므로 도축장에서 반출된 냉장 닭·오리 식육은 냉동전환 불가.
4. 냉동전환 신고사항에 변경이 있는 경우 냉동전환 실시 전 반드시 변경 신고하고 냉동전환하여야 함. 미신고시 사실과 다르게 신고한 행위에 해당

5 축산물 가공품의 검사 관리

가. 근거법령

○ 「축산물 위생관리법」 제12조제3항 및 같은 법 시행규칙 제14조제1항 [별표 5]

○ 「축산물 위생관리법」 제12조제2항·제3항·제5항 및 같은 법 시행규칙 제12조 [별표 4]

○ 축산물 가공품 자가품질검사 항목(식약처 고시)

나. 검사 항목 및 검사주기

○ 검사기준[시행규칙 제14조 [별표 5] 및 식약처 고시(축산물가공품 자가품질검사 항목)]

구분	업종	대상제품	검사주기 (개정사항)	검사항목
가공품 검사	축산물가공업 (식육·유·알)	식육가공품, 알가공품, 유가공품	매월 1회이상	「축산물 가공업영업자 등의 검사규정」 고시의 유형별 검사항목
		유가공품(일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품 생산)	2개월에 1회 이상	
	식육즉석판매가공업	식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품	9개월마다 1회 이상	
	동일 생산단위별로 1회 이상 성상·이물 검사 실시			

다. 검사기준

1) 동일한 검사항목의 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 축산물 유형별(같은 유형에 해당되는 품목 중에 대표 품목 한 개)로 실시

※ 동일한 유형이라 하더라도 살균한 제품과 살균을 하지 않은 제품은 미생물 규격이 각기 다르므로 각각의 제품별로 자가품질검사를 실시하여야 함

2) 검사항목의 적용은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 당해 제품의 해당항목에 한하고, 검사항목의 규격은 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 규격을 준수함. 다만, 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있음.

3) 자가품질검사 주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 함

라. 검사관리 부적합제품의 처리

1) 축산물 가공업 영업자는 자가품질검사 결과 식품 등의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 경우에는 지체 없이 관할 지자체에 통보하여야 하고, 다음에 따른 조치를 취하여야 함

가) 회수대상 부적합 사항은「축산물 위생관리법」제31조2 규정에 따라 회수폐기 토록 조치

나) 회수대상이 되지 않은 자가품질검사 부적합 사항에 대하여도 부적합 원인을 분석하여 개선하고, 필요한 경우 재검사를 실시하는 등 필요한 조치를 취하도록 조치

※ 식약처 식품안전정보포털 (www.fodsafetykorea.go.kr) → 통합민원상담서비스 → 협업시스템 → 부적합긴급통보 시스템으로 통보

2) 「축산물 위생관리법」 제31조제2항 규정에 의한 자가품질위탁 시험·검사기관의 자가품질위탁검사 결과 부적합 판정되어 이를 통보받은 등록(신고)관청은 의뢰한 축산물 등의 영업자가 해당 부적합제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 신속히 이행하도록 조치하여야 함.

마. 자가품질검사 지도·점검 등

○ 자가품질검사 지도·점검

가) 지방식약청, 시·군·구는 위생감시계획에 자가품질검사 지도·점검을 반드시 포함시켜 관리업종에 따라 지도·점검 실시

- 자가품질검사 주기에 따른 이행 여부
- 자가품질검사 부적합 제품의 유통 및 재사용 여부
- 검사 결과 부적합 사항 관할 기관 보고 여부
- 자체 검사를 수행할 수 있는 인력, 검사실 및 장비·기구·시약류 등 보유 여부
- 검사성적서 허위작성 여부 확인(실제 검사 여부, 시험검사 결과와 다르게 판정, 검사관련 기록 위·변조, 다른 제품의 검사 결과 인용 등)

※ 자가품질검사를 직접 실시하는 업체는 검사결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리 시스템 설치·운영하여야 함(동일 생산단위별로 1회 이상 실시하는 성상·이물 검사결과는 입력대상 제외)

- 검사관련 장부 작성 및 보관 여부 확인(검사일시 기재, 검사 실시대장·검사 일지·시약 장부대장 작성, 장비 사용·점검·유지보수 일지, 초자 구입대장 등 구비)
- 식품 및 식품첨가물 공전 등에서 정한 기준 및 규정에 따라 검사하는지 여부(표준물질 사용 여부, 미생물 배양시간 준수, 필요시 확인시험 및 공시험 여부, 유효기간 경과 표준물질 사용, 판정이 모호한 피크(Peak) 확인검사 등)

- 회수·폐기 대상식품의 적정 처리 여부
- 회수·폐기 대상이 아닌 경우 원인규명 및 개선조치 등 필요한 조치를 하지 않았다고 판단될 경우에는 신속하게 유통 중인 해당제품을 수거·검사하여 그 결과에 따라 조치
- 자가품질검사에 관한 기록서 2년간 보관 여부 등

나) 자가품질검사와 관련 당해 영업자가 제품제조·가공시 특정 식품첨가물(보존료 등)을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있도록 함에 따라 그 사실 여부를 철저히 확인

- 지도·점검 시 특정 식품첨가물의 검사항목 생략시 그 사실 확인
- 필요시 수거·검사 병행실시

○ 자가품질검사제도 홍보

가) 신규 영업자에 대한 자가품질검사 홍보 강화

- 영업허가(신고), 품목제조보고시 자가품질검사 의무사항과 행정처분 내용 홍보
- 축산물의 자가품질검사 항목 및 검사주기 등

나) 기존 영업자에 대한 홍보강화

- 영업자 교육시 자가품질검사제도 홍보
- 축산물 가공업 영업자는 자가품질검사결과 식품의 기준 및 규격에 부적합한 경우 지체 없이 식약처 식품안전정보포털 (www.fodsafetykorea.go.kr) → 통합민원상담서비스 → 협업시스템 →부적합긴급통보 시스템으로 통보하여야 함을 기존영업자에게도 홍보

6 문제 영업자 지정 · 관리

○ 식품안전관리지침 Ⅲ. 식품관련업체 관리 및 지도·감독 3 식품제조가공업체 등 안전관리 2. 식품제조·가공업체 등의 안전관리 다. 문제영업자 지정·관리 준용

Ⅴ | 축산물 위생감시 요령

1 축산물 위생감시 의의 및 법적 근거

가. 축산물의 도살·처리·제조·가공·유통·판매 등 전반적인 과정에 대한 축산물의 위생상 문제점을 조사하고 수거·검사의뢰 등의 수단을 통하여 안전하고 위생적인 축산물을 소비자에게 공급하는데 있음

나. 법적 근거

1) 출입·검사·수거 권한

축산물위생관리법 제19조(출입·검사·수거)

2) 법령에 따른 축산물 위생감시 관계자

① 검사관(축산물위생관리법 제13조 관련)

② 축산물위생감시원(축산물위생관리법 제20조의2 관련)

③ 명예축산물위생감시원(축산물위생관리법 제20조의3 관련)

2 축산물 검사 및 감시관계자의 주요임무

구 분		근 거	주 요 임 무
공무원	검사관	축산물위생관리법 제13조 및 동법시행령 제14조	○ 가축 및 그 식육의 검사 ○ 착유하는 소 또는 양의 검사 ○ 책임수의사 및 검사원의 업무 이행 여부 확인 ○ 축산물가공업의 영업자가 실시하는 검사의 적정 여부 확인 ○ 규격 등에 적합한 용기등의 사용 여부 확인 ○ 축산물의 유통에 관한 지도 ○ 축산물의 표시기준 위반 여부 확인 ○ 영업장 시설의 검사 ○ 자체위생관리기준 작성·운영 여부 확인

구 분		근 거	주 요 임 무
			○ 자체위해요소중점관리기준의 작성·운영 여부 확인 및 기준 준수 여부에 대한 조사·평가에 관한 업무 ○ 행정처분의 이행 여부 확인 ○ 검사에 불합격한 가축 및 축산물의 처리 ○ 축산물의 검사 및 수거검사 ○ 가축 외 동물 및 그 지육·정육·내장 그 밖의 부분에 대한 검사·처리 ○ 그 밖에 가축 및 축산물의 위생관리에 관련된 업무
	축산물 위생 감시원	축산물위생 관리법 제20조의2 및 같은 법 시행령 제20조의2	○ 안전관리인증기준(HACCP) 적용작업장등에 대한 점검·지도 ○ 영업자 및 그 종업원의 준수사항 이행 여부 확인·지도 ○ 허위표시·과대광고 또는 과대포장금지 위반여부에 관한 점검·지도 ○ 판매금지 축산물의 판매행위에 대한 점검·지도 ○ 축산물의 압류·폐기 ○ 그 밖의 행정처분의 이행 여부 등 법령에 따른 의무이행사항의 이행 여부 확인·지도
비 공 무 원	책임 수의사	축산물위생 관리법 제13조 및 동법시행령 제15조	○ 원유의 검사 ○ 영업장시설의 위생관리 ○ 종업원에 대한 위생교육 ○ 검사에 불합격한 원유의 처리 ○ 검사기록의 유지 및 검사에 관한 보고 ○ 검사원의 업무이행 여부 확인 ○ 착유하는 소 또는 양의 위생관리에 관한 지도 ○ 그 밖에 원유의 위생관리에 관련된 업무
	검사원	축산물위생 관리법 제14조 및 동법시행령 제18조	○ 검사관이 수행하는 가축 및 그 식육의 검사에 대한 보조업무 ○ 검사관이 수행하는 도축장의 자체위생관리기준 및 자체위해요소중점관리기준 이행 여부 확인에 대한 보조업무 ○ 검사에 불합격한 가축 및 축산물의 처리에 관한 보조업무 ○ 검사관이 수행하는 실험실 검사의 보조업무 ○ 검사기록부 등 검사와 관련된 문서의 정리 ○ 영업장안의 기구·장비·시설 등의 위생관리 ○ 그 밖에 가축 및 축산물의 위생관리 업무와 관련하여 검사관이 지시하는 업무
	명예 축산물 위생 감시원	축산물위생 관리법 제20조의3 및 동법시행령 제20조의3	○ 축산물위생감시원이 수행하는 축산물의 수거·검사·압류·폐기 지원 ○ 법령 위반행위자에 대한 신고 및 정보제공 ○ 그 밖에 축산물의 위생 및 거래질서 유지를 위한 홍보·계몽 등의 업무

3 위생감시 역할 분담

가. 기본방향

1) 전문성과 업무의 효율성을 최대한 높이기 위해 중앙과 지방의 기능별 역할 분담 추진

2) 중앙과 지방의 유기적 협조체계 구축을 통한 축산물안전관리 추진

나. 역할분담체계

중앙과 지방의 행정여건, 감시단속 업무의 세부 활동별 특성, 축산물안전관리 여건, 업무의 전문성 등을 종합적으로 고려하여 합리적인 「기능적 역할분담체계」 구축

다. 세부기능별 업무 분담체계

1) 식품의약품안전처(이하 "식약처"), 농림축산식품부(도축·집유장에 한함. 이하 "농식품부"), 지방자치단체별 세부기능별 업무분담체계는 아래 표와 같다.

[감시체계 및 기본 역할분담 사항]

식품의약품안전처*	지방자치단체
○ 전국적으로 생산·유통되는 축산물에 대한 기획단속 활동 ○ 위해사고 사전예방을 위한 기획감시 ○ 유해물질 중심의 축산물안전관리 ○ 수입축산물의 위생안전관리 ○ 각종 감시단속 매뉴얼 및 가이드라인 개발 ○ 전국 회수안전관리 총괄 ○ 국내·외 정보의 수집·분석·전파 ○ '18년 중점감시 추진	○ 지역 내에서 생산·판매·유통되는 축산물에 대한 정기적인 감시단속 활동 ○ 관할 허가영업장의 정기점검 활동 ○ 시설, 개인위생 등 기초위생안전관리 ○ 현장 중심의 지도·계몽 활동 ○ 지역내 회수 안전관리 ○ 지역내에서 발생되는 정보 수집 및 공유 ○ '18년 중점감시 추진

* 집유·도축장에 관해서는 농림축산식품부

2) 식약처는 기획·계통조사, 소비자·언론 제보 등에 따른 특별조사와 필요한 경우 기획점검계획 추진 및 지자체 교육·기술·정보 전파

3) 농림축산검역본부(이하 "검역본부")는 도축장·집유장에 대한 기획감시 계획 수립 및 활동 수행

4) 시·도는 도축업 및 축산물가공업소의 시설 및 안전관리 중점 감시단속 활동 수행

5) 시·군·구는 식육포장처리업소, 축산물보관·운반·판매업소 및 식육즉석판매가공업소의 시설 및 안전관리 중점 감시단속 활동 수행

라. 지방식약청, 검역본부 및 지방자치단체간의 파트너십 위생감시 체계구축

1) 지방식약청, 검역본부 및 시·도(시·군·구)는 「축산물위생감시 협의체」를 구성·운영하고, 정기 또는 수시로 긴밀한 업무협의 관계 유지

2) 지방식약청, 검역본부 및 시·도(시·군·구)는 축산물위생관리에 관한 각종 정보 교류 등 협력

3) 지방식약청, 검역본부 및 시·도(시·군·구)는 자체적으로 감시단속을 실시할 경우 사전에 상호 협의하여 중복단속 등을 방지하고, 필요할 경우 합동단속 실시 또는 감시·단속인력 상호 지원 등 유기적으로 협조

4) 상호 시험분석 관련 업무 협조

[세부 기능별 업무 분담체계]

업무별	식품의약품안전처 (지방식약청)	농림축산식품부 (농림축산검역본부)	시·도 (시·군·구)
1) 축산물위생 감시지침 운용	·위생감시지침 개정 ·지침에 따른 위생감시	·위생감시지침 개정의견제출 ·지침에 따른 위생감시	·위생감시지침 개정의견제출 ·지침에 따른 위생감시
2) 중앙감시반 운영	·중앙감시반 운영계획 수립·시행 –위생관리취약·사각지대 감시	·중앙감시반 운영계획 수립·시행	·중앙감시 협조

업무별	식품의약품안전처 (지방식약청)	농림축산식품부 (농림축산검역본부)	시·도 (시·군·구)
3) 작업장·영업장 위생관리	·기획·계통 조사	·도축·집유장 위생관리 총괄	·관할 업소 관리
4) 허위·과대광고 단속	·정보수집·분석·전파	·농장·도축·집유장의 표시·광고 지도·단속	·관할 내 생산·유통 축산물 표시·광고 지도·단속
5) 축산물 안전성 조사	·정보수집·분석·평가 ·유통단계 축산물 수거·검사	·생산단계 안전성조사	·관내 생산 축산물 수거검사 ·생산단계 안전성조사
6) 하절기 축산물 특별점검	·특별점검계획 수립·시행	·도축·집유단계 점검계획 수립·시행	·시·도 단위 계획 수립·시행
7) 성수기 축산물 특별점검	·위생감시지침 제·개정 ·점검계획 수립·시행	·도축·집유단계 점검계획 수립·시행	·시·도 단위 계획 수립·시행
8) 위해축산물 등의 회수·폐기	·전국 회수안전관리 총괄 ·유통 축산물 회수·폐기관리	·도축·집유단계 회수·폐기 관리	·관내 영업장 생산 회수대상 축산물 조치
9) 부정·불량식품 민원업무 처리	·식품안전소비자신고센터 구축·운영 –(지방청)부정·불량 식품 신고접수 및 식품안전소비자신고센터 관리, 수입축산물 관련 소비자신고 처리		·부정·불량식품 신고접수 및 식품안전소비자신고센터 관리 ·국내축산물 관련 소비자신고 처리
10) 명예축산물 위생감시원 운영	·제도 운영 및 운영계획 수립 ·활동수당 지급	·자체운영계획 수립·시행	·자체운영계획 수립·시행

4 위생감시 구분

감시는 목적, 취지, 성격 등에 따라 아래와 같이 **'정기감시', '특별감시'** 및 **'기획감시'** 세 가지로 구분한다.

4-1 정기감시

영업의 허가·신고 등의 업무를 관할하는 기관에서 축산물위생관리법 시행규칙 제25조 제1항 단서에서 정하는 바에 따라 의무적으로 실시하는 것으로써 예방중심의 지도·홍보·교육활동 포함.

가. 업소별 점검

1) 도축업·집유업

가) 도축업

(1) 현장점검

(가) 도축업의 경우 냉장(냉동)실에서부터 시작하여 작업실·도살실·내장처리실·가축의 하차·계류장 등 청정구역에서 오염구역으로 점검하는 것을 원칙으로 한다.

(나) 점검도중 그때마다 위반사항이나 의심되는 사항이 있으면 증거물을 확보(수거·압류 또는 사진촬영 등)한다.

① 냉장실 : 외부에 온도계 설치 여부, 규정에 위반된 도체 보관 여부 등

② 지육상차대 : 현수시설이 없는 지육운반차량에 상차 여부

③ 작업실

㉮ 바닥에서 해체작업을 하는 행위, 외부인 출입 여부

㉯ 장기 및 내장을 바닥에서 끄는 행위

㉰ 바닥에 닿은 채로 도체를 이동시키는 행위

㉱ 종사원의 위생복, 위생모, 위생화 착용 여부 등

④ 도살실 : 현수하지 않고 방혈하는 행위 등

⑤ 계류장 : 도살금지 가축 및 급수시설 및 샤워시설 설치 확인 등

(2) 사무실(서류점검)

(가) 안전관리인증기준(HACCP) 및 자체위생관리기준(SSOP) 운용 확인

(나) 도축검사신청서 확인 및 검사원 지정 확인

(다) 건강진단 및 위생교육 확인 등

나) 집유업

(1) 현장점검

(가) 점검도중 그때마다 위반사항이나 의심되는 사항이 있으면 증거물을 확보(수거·압류 또는 사진촬영 등)한다.

① 주차장·차도 : 도로포장 등

② 원유 취급실 : 저유조의 원유 저장 여부 등

③ 검사실 : 검사 장비 및 기구 비치 및 면적 등

(2) 사무실(서류점검)

(가) 자체위생관리기준(SSOP) 운용 확인

(나) 책임수의사의 검사 및 지정 여부 등

2) 축산물가공업·식육포장처리업

가) 축산물가공업

(1) 현장점검

구입원료부터 제품생산·검사에 이르기까지 제조공정 순서에 따르되, 청정구역에서 오염구역으로 점검하는 것을 원칙으로 한다. 점검도중 그때마다 위반사항이나 의심되는 사항이 있으면 증거물(위반제품, 포장지, 기계기구류 등)을 확보(수거·압류 또는 사진촬영 등)한다.

(가) 생산제품 확인 : 생산되는 제품의 종류를 파악(영업허가증, 품목제조보고서, 생산일지 등으로 확인)

(나) 제조공정 확인 : 제품의 종류에 따라 공정이 다를 수 있으므로 제조공정을 확인하여 제조공정 순으로 점검을 한다.(입회한 관계직원에게 제조공정 도면을 요구하거나 설명요구)

(다) 종사자수 확인 : 각 공정별 현장근무자를 확인(점검 후 건강진단서와 대조)

(라) 제조가공실

① 원료배합이 보고한 품목제조보고서와 일치하는 지 확인

② 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한 지 확인

- 기준 및 규격 준수, 허용 외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 등

③ 원료의 보관상태 확인

(마) 원료처리장

① 원료 등의 구비요건에 위반되는 사항이 없는 지 확인

② 원료선별, 세척 등이 제대로 이루어지는 지 확인

③ 유통기한 경과 제품 및 반품된 제품 재사용 확인

(바) 포장실

① 제품의 포장상태가 안전한 가

② 포장과정에서의 위해요소는 없는 가

③ 사용포장지는 적절한 가

④ 표시기준 위반 및 허위표시·과대광고는 없는 가 등을 확인한다.

(사) 제품창고

① 생산된 제품은 선입선출로 관리되나 확인

② 유통기한, 제조일자 등이 허위로 표시된 것은 없는 가 확인

③ 완제품의 보관상태(냉동, 냉장 등) 적합여부 확인

(아) 원료창고 점검

① 생산제품에 대한 원료 등이 구입되어 있는 지 확인

② 비식용원료, 무허가(신고)원료, 유통기한 경과제품, 표시기준 위반제품 등이 보관되어 있는 지 확인

(자) 검사실

① 실험실 기기류 및 시약류 비치 여부

② 실험실 요원 근무상태 및 실험적정 여부

③ 법령에 의한 검사항목 및 검사 주기 준수 여부 등

(차) 기타

① 탈의실에는 위생복, 위생모 등이 충분히 확보되어 있으며 위생적으로 관리되는지 여부

② 냉장제품을 신고 없이 냉동제품으로 보관·판매 했는지 여부

③ 화장실 관리상태가 양호한 지 등을 점검

(2) 사무실(서류점검)

(가) 사무실에서는 아래와 같이 서류 확인으로 점검

① 영업허가증, 품목제조보고서

② 자가 검사자 지정 유무

③ 종업원 현황 : 사무직원, 생산직원, 기타

④ 생산·작업기록에 관한 서류

⑤ 자가검사 : 원료 및 부원료 검사일지, 완제품 검사일지, 시약 사용대장 및 실험실 기계, 기구류 사용대장 등)

⑥ 자체위생관리기준서 및 점검일지

⑦ 종업원 건강진단서 및 위생교육일지

⑧ 제품포장지(생산품목 전체)

⑨ 원료의 입고· 사용에 관한 원료수불서류

⑩ 먹는물(지하수) 수질검사성적서

⑪ 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류(이하 거래내역서류)

⑫ 원료 또는 기구·용기·포장지 검사관계 서류

⑬ 수입축산물 및 일반식품 현황 및 관계서류

⑭ 출입·검사 등 기록부

나) 식육포장처리업

(1) 현장점검

구입원료부터 제품생산·포장에 이르기까지 제조공정 순서에 따르되, 청정구역에서 오염구역으로 점검하는 것을 원칙으로 한다. 점검도중 그때마다 위반사항이나 의심되는 사항이 있으면 증거물(위반제품, 포장지, 기계기구류 등)을 확보(수거·압류 또는 사진촬영 등)한다.

(가) 생산제품 확인 : 생산되는 제품의 종류를 파악(영업허가증, 품목제조보고서, 생산일지 등으로 확인)

(나) 종사자수 확인 : 현장근무자를 확인(점검 후 건강진단서와 대조)

(다) 원료보관실

① 원료 등이 구입되어 있는 지 확인
② 무허가(신고)원료, 유통기한 경과제품, 표시기준 위반제품 등이 보관되어 있는 지 확인
③ 원료의 보관상태 확인
④ 유통기한 경과 제품 및 반품된 제품 재사용 확인
⑤ HACCP업체의 경우 HACCP 원료 사용여부

(라) 포장실

① 사용포장지는 적절한 가
② 표시기준 위반 등이 없는 가 등을 확인한다.

(마) 완제품보관실

① 유통기한, 제조일자 등이 허위로 표시된 것은 없는지 확인
② 완제품의 보관상태(냉동, 냉장 등) 적합여부 확인

(바) 기타

① 탈의실에는 위생복, 위생모 등이 충분히 확보되어 있으며 위생적으로 관리되는지 여부
② 냉장제품을 신고 없이 냉동제품으로 판매 했는지 여부

(2) 사무실(서류점검)

(가) 사무실에서는 아래와 같이 서류 확인으로 점검

① 영업허가증, 품목제조보고서
② 원료수불서류, 생산·작업기록에 관한 서류, 거래내역서류
③ 종업원 현황 : 사무직원, 생산직원, 기타
④ 종업원 건강진단서 및 위생교육일지
⑤ 먹는물(지하수) 수질검사성적서
⑥ 자체위생관리점검일지
⑦ 출입·검사 등 기록부

3) 축산물보관업·운반업·판매업, 식육즉석판매가공업

가) 공통 점검사항

(1) 허가(신고)대상 업종의 허가(신고) 이행 여부

(2) 축산물의 표시기준 위반제품 점검

(가) 무허가·무표시 및 미포장 제품의 제조 및 보관·판매행위

(나) 유통기한 또는 제조일자를 변조하여 보관·판매하는 행위

(다) 수입축산물을 신고내용과 다르게 표시하여 보관·판매하는 행위

(라) 수입쇠고기에 국내 등급 표시·광고 행위 여부 등

(3) 유통 및 위생관리에 대한 점검

(가) 유통기한 경과제품 보관·진열·판매행위

(나) 부패·변질축산물 보관·판매행위

(다) 냉장·냉동제품의 적정보관·진열·판매여부

(라) 자체위생관리기준(SSOP) 작성 및 운용 여부(최종기재일로부터 3개월간 보관여부)

(4) 불법 수입축산물 취급 판매행위 점검

(가) 수입신고미필 축산물의 불법 판매행위

(나) 자가소비용, 외화획득용, 자사제품제조원료, 연구·조사용 등 수입축산물의 시판행위

(5) 허위·과대광고 행위 점검

(가) 중앙일간지·TV 등의 매체를 이용한 허위·과대광고 행위

(나) 관할지역의 방송, 신문, 잡지 등 광고매체를 대상으로 한 허위·과대광고 행위

(다) 연중 지속적 감시와 더불어 위반업체에 대하여는 허위표시·과대광고 내용을 첨부하여 관할 허가관청에 행정처분 의뢰

(6) 영업자(직접 종사자) 및 종업원 건강진단서 및 위생교육일지 확인

나. 지도점검 및 조치요령

1) **업종별 감시 착안사항 중 굵은 글씨(볼드체)의 항목은 필수 점검토록 하고, 작업장 위생관리 상태를 고려하여 다른 항목 추가 점검**

2) 무허가 제품, 표시 없는 제품, 유통기한 변조 또는 허위 표시 제품 등에 대해서는 유통경로를 추적하여 행위자 적발, 고발 등 필요한 조치

3) 위반제품이 타 시·도(시·군·구) 허가(신고)품목인 경우 즉시 해당 시·도(시·군·구)에 통보

4) 고의적이거나 상습적인 위반행위에 대해서는 고발조치 병행

다. 압류·폐기 요령 및 절차

1) 무허가(미신고) 축산물영업소

가) 시설 : 폐쇄조치

나) 축산물 등 : 압류조치

다) 영업자 : 확인서, 관계서류 및 증거사진 확보, 관계기관 고발

2) 부정·불량축산물

가) 압류·폐기 대상품목에 대한 압류증 교부 및 확인서 징구

나) 당해제품을 일정 장소에 모아 사진 촬영

다) 당해제품 폐기(소각·매몰) 등

라) 폐기증거자료 확보, 폐기보고

※ 축산물위생관리법 시행규칙 제24조 [별표9] 검사불합격품의 용도전환의 방법과 기준에 따라 처리 가능

4-2 특별감시

공중위생 또는 축산물의 거래질서 유지를 위해 당해 년도 위생감시 지침에서 정하는 특별위생점검으로써 계절별·분야별 위해사고의 사전예방에 중점을 두어 실시한다. 주요감시사항은 정기감시에 준한다.

가. 기본방향

1) 부정·불량축산물 근절을 위한 사회적 감시 분위기 조성하여 안전한 먹을거리 제공

2) 국민건강 위해우려 축산물, 문제업소 및 취약지역을 선정 중점단속

3) 계절적 요인, 사회적 분위기 등에 기인한 위해발생우려 업소에 대한 중점관리

4) 국내에서 개최되는 국제 행사 등에 납품하는 축산물에 대한 안전관리

나. '18년 주요 특별감시 활동

구분	감시활동	시기	비고
공 통	○ 공휴일, 야간시간 등 단속 취약시기 특별 점검	년중	단속계획에 포함하여 실시
	○ 국제 행사 등에 축산물을 생산·납품 영업소 점검	수요발생시	
시기별	○ 성수기(설, 추석) 대비 위생점검	1월 / 9월	일제점검추진 (식약처)
	○ 하절기 축산물위생 취약분야 위생점검	6~7월	
분야별	○ 냉장축산물 냉동전환 보고이행사항 점검	수시	공통
	○ 축산물 허위과대광고 행위 단속	2월/10월	식약처 주관 (지자체참여)
	○ 자가품질검사 부적합 이력 축산물가공업소 위생점검	연중	식약처
	○ 자가품질검사를 직접하는 축산물가공업소 위생점검	연중	식약처

4-3 기획감시

언론동향, 국내·외 정보수집에 의하여 감시 사각지대 및 취약시기에 위해방지 또는 위해 해소를 위한 활동으로써, 사육·도축·가공·운반·판매 등의 단계별 위해 발생 요인을 분석하여 해당 위해요인 해소를 위한 활동

가. 기본방향

1) 언론보도 및 사회적 이슈화 된 축산물에 대한 신속한 대응조치 또는 사전예방활동을 통해 국민 불안감 해소

2) 고의·상습적인 위반행위 근절하여 축산물 안전체계 구축

나. 준비사항

1) 언론·업계·소비자 동향 등 정보 수집·분석 및 고의·상습적 위반행위 분류

2) 실시목적, 기간, 인력 등을 고려하여 위해의 신속한 해소를 선별적 감시대상 및 항목 선정

다. 추진사항

1) 신속·집중 감시 실시

2) 감시결과의 평가 및 보고(결과에 따라 필요한 경우 일제점검으로 확대)

3) 필요시 신속한 보도자료 배포로 정보 공개

5 위생관리 취약업소·시기 관리

가. 목 적

업종별 영업특성에 따라 위생관리가 상대적으로 소홀할 수 있는 전통시장·영세업소 및 취약시간 영업활동 업소 대상 특별지도·단속을 강화하여 공중위생상 위해의 사전 예방

나. 감시대상

1) 소규모 영세 축산물가공업소 또는 전통시장 소재 축산물판매업소

2) 토요일·공휴일 및 야간시간대 영업이 이루어지는 업종

3) 행사 또는 축제기간의 축산물이동판매차량(특장차)

다. 주요 감시사항

1) 축산물 비위생적 취급행위 여부

2) 보존 및 유통기준 위반 여부

3) 유통기한 위·변조 행위 여부

4) 비정상적인 원료의 사용 여부

5) 유통기한 경과제품의 판매 여부

6) 시설기준준수 여부

7) 승인된 장소 및 차량 여부 등

라. 감시요령

지방식약청, 검역본부, 시·도 및 시·군·구에서는 특별·기획감시 추진 시 위생관리 취약 우려 영업장(차량)을 감시대상으로 선정하여 주요 감시사항에 대하여 점검

6 행정사항

가. 지침에서 정하는 정기·특별·기획감시는 기관별로 자체 실시계획에 따라 실시시기와 기간을 정하여 실시하되, 식품의약품안전처장이 수립한 감시계획 또는 지방식약청과 시·도 간 협의에 따라 합동으로 실시할 수 있다.

나. 타 기관(부서) 관할 영업장(불법도축·무허가·미신고 영업장도 포함)의 위반사항에 대하여는 그 사실을 해당 기관(부서)에 지체없이 통보하여 가공·처리업소 추적 및 행정처분 등이 적기에 이루어질 수 있도록 하고, 행정처분기관은 처분완료와 동시에 처분결과를 식품행정통합시스템에 등록하고 그 결과를 통보기관에 문서로 회신하여야 한다.

다. 고발조치의 주체는 위반행위가 일어난 지역의 관할 기관으로 하되, 수입축산물과 관련한 위반행위는 그 행위가 일어난 지역의 관할 지방식약청장으로 한다.

라. 고의적인 위반행위에 대해서는 행정처분과 고발조치를 병행하는 것을 원칙으로 한다.

Ⅵ | 허위표시 및 과대광고 단속

1 단속근거

축산물위생관리법 제32조(허위표시 등의 금지) 및 동법시행규칙 제52조(허위표시등의 범위와 적용)의 규정에 따라 단속

2 정보수집

인터넷, 방송(홈쇼핑·지역케이블방송 포함), 신문, 잡지, 인쇄물, 간판, 음악, 영상 등을 통한 축산물광고에 대한 조사·분석

3 위반행위 조치

가. 보도(적발)일자, 보도(발행)기관명, 보도면, 허위표시·과대광고 내용 등을 기재한 확인서와 증거품 등을 확보

나. 제품 표시사항에 기재되어 있는 것을 적발한 경우 제품의 포장지를 첨부하여 해당관청에 통보, TV·라디오 등 방송광고의 위반내용은 반드시 녹화 또는 녹취

다. 적발한 기관은 확인서 및 증거품을 첨부하여 허가(신고)관청으로 이첩

4 행정처분 절차

가. 허위표시·과대광고가 명백하다고 판단되는 내용을 적발하거나, 이첩 받았을 때에는 별도의 확인서 없이 그 내용만으로 청문을 실시하여 그 결과에 따라 신속히 행정처분

나. 위반내용을 이첩 받은 영업허가(신고)관청은 행정처분과 동시에 처분내용을 적발 기관에 반드시 통보

5 행정사항

가. (적발기관) 허위표시·과대광고 적발내용 식품행정통합시스템에 입력

나. (처분기관) 행정처분 등 조치내역을 식품행정통합시스템에 입력

Ⅶ | 축산물 수거검사

1 기본방향

가. 목표달성 위주의 획일적인 수거검사를 지양하고 정보에 의한 부정·불량축산물 단속과 연계, 부적합 가능성이 높은 품목을 중심으로 지역별 및 계절별 특성을 고려한 기획수거 실시

나. 축산물가공업소 등 점검 시 제조공정상 문제가 있거나 위반내용이 반복되는 축산물 위주로 수거검사 실시

다. 시중유통 점유율이 높은 축산물, 어린이 기호 축산물 및 집단급식소 납품 축산물에 대한 집중적 수거검사

라. 신규품목 및 변경된 품목과 언론이나 소비자단체 등에서 문제제기한 축산물에 대하여 수거검사 실시

마. 재래시장 등 위생관리 취약지역의 축산물에 대한 기획수거 실시

바. 제품수거는 축산물가공업소(직영판매장 및 대리점 등)·식육포장처리업소·축산물보관업소·축산물판매업소에서 실시함을 원칙으로 함

사. 냉장제품을 냉동제품으로 전환하여 유통기한이 연장된 제품을 우선 수거

2 수거검사 대상품목

가. 축산물 : 식육(포장육 포함)·식용란·식육가공품·유가공품·알가공품·수입축산물

* 수입축산물은 위해정보, 부적합정보 등에 따라 긴급 수거검사(식약처 수입유통안전과 소관)

나. 중점수거대상

1) 하절기·성수기 등 유통량 증가로 관리 소홀이 우려되는 축산물

2) 공중위생상 중대한 문제가 있었거나 발생될 우려가 높은 축산물

3) 과거 수거검사에서 부적합 이력이 있는 업소의 축산물

4) 육회용 등 익히지 않고 섭취할 목적으로 생산·유통되는 식육

5) 기타 공중위생상 문제발생 우려 축산물 등

3 수거·검사기관

가. 수거기관 : 식약처(지방식약청 포함), 시·도(축산물위생검사기관 포함), 시·군·구

나. 검사기관 : 식품의약품안전평가원, 지방식약청, 시·도 축산물 시험·검사기관

4 ′18년도 기관별 수거·검사 물량

가. 지방청·지자체에서는 자체 수거검사 계획 수립

나. 기관별 수거목표량은 최소 수거량으로, 각 기관은 목표량 이상을 수거검사

다. 품목별 수거목표량은 자체 실정에 따라 조정 가능

라. 시·도에서는 목표 수거량에 맞춰 위생검사기관 및 시·군·구에 수거 물량 재배정

(단위 : 건수)

구분 / 기관명		합계	식육 · 포장육	식용란	식육가공품	유가공품	알가공품
계		12,000	2,400	2,300	4,500	2,400	400
식약처		1,830	360	1,200	60	110	100
지자체	서 울	1,350	250	80	760	250	10
	부 산	505	100	60	260	80	5
	대 구	550	120	60	260	100	10
	인 천	450	80	60	250	50	10
	광 주	420	100	60	160	100	0
	대 전	490	100	60	160	150	20
	울 산	310	60	60	160	30	0
	세 종	200	30	60	30	80	0
	경 기	2,005	350	120	1,060	400	75
	강 원	505	100	60	180	160	5
	충 북	540	100	60	170	160	50
	충 남	505	100	60	170	150	25
	전 북	504	100	60	160	160	24
	전 남	455	100	60	180	100	15
	경 북	490	100	60	200	100	30
	경 남	550	150	60	200	120	20
	제 주	341	100	60	80	100	1

5 검사시료의 채취 및 취급방법

「식품의 기준 및 규격」 제6. 검체의 채취 및 취급방법 준용

* 식품의 기준 및 규격 제6. 규정「축산물 위생관리법」적용 확대('18.상반기)

6 수거방법

가. 수거기준

1) 축산물위생관리법 시행규칙 제16조 관련 「별표 6」"검사시료의 채취 및 축산물의 수거기준"에 따라 제품수거

2) 식약처는 수입축산물을 시·도 등 지방자치단체는 국내산 축산물을 중점적으로 수거

- 계절별 성수품 등을 고려한 월별 수거계획을 수립하여 수거

3) 제품수거 시 특정업소와 특정품목에 편중되지 않도록 수거 대상업소 및 대상품목을 최대한 적절히 배분

※ 지방식약청 또는 지방자치단체에서 수거한 검사시료는 해당 검사기관에 의뢰하여 검사하는 것을 원칙으로 하되, 미생물검사 등 신속을 요하는 검사시료의 경우에는 수거장소와 가까운 검사기관을 이용

나. 재래시장·영세업소 등 상대적으로 위생관리가 취약한 지역의 축산물 수거검사 물량을 지속적으로 확대(수거기관은 수거물량 중 일정비율을 위생취약지역·시기에 수거)

다. 수거검사 시 명예축산물위생감시원을 적극 참여시켜 공정성 확보

라. 수거검사 제품에 대한 확인 철저

1) 축산물의 표시기준 적정여부

- 표시기준 위반제품은 검사 의뢰 전 사진으로 증거 확보하고 관할 기관에 행정조치 요청

2) 허위표시·과대광고 여부

3) 표시하지 않은 식품첨가물(보존료 등) 사용 여부

4) 부적합 발생 시 신속한 회수 및 판매차단을 위해 제품 사진, 제조일자, 유통기한, 바코드(해당 제품에 한함) 등의 정보 기록 보관

- 부적합 식용란은 난각사진, 난각코드, 제품사진을 반드시 확보하고 난각코드와 생산자 정보 사실관계 확인 후 수거증 작성·교부

7 검사항목 : 「식품 등의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따름

가. 식육·포장육·식용란

1) 식육(분쇄육) 및 포장육(분쇄)은 장출혈성대장균 중점검사 실시

2) 식용란은 잔류물질(동물용의약품·잔류농약) 중점검사 실시

나. 축산물가공품(식육가공품·유가공품·알가공품)

1) “식품의 기준 및 규격(식약처고시)”에 의함(축산물가공품 유형별 기준 및 규격을 우선 적용하고, 필요시 식품일반에 대한 기준 및 규격을 함께 적용)

2) 아래 9의 “축산물 중점검사 항목” 및 검사기관의 검사능력을 고려해서 구체적인 검사항목을 정하여 검사를 의뢰하되 검사기관은 제품의 특성, 제조공정 등을 감안하여 검사를 수행

- 미생물 검사항목의 경우 반드시 검사제외사항 등을 확인하여 검사의뢰

8 축산물 중점검사 항목

가. 식품일반의 기준 및 규격 검사항목

가공품별	중점검사 항목	비 고
6개월 미만의 영유아를 대상으로 하는 가공식품	세균수. 대장균군	개별 기준 및 규격에 항목이 있을 경우 개별 기준 및 규격에 따름
조제유류	납, 아플라톡신 M1, 벤조피렌	
우유류	아플라톡신 M1	
통·병조림 축산물 및 레토르트 축산물	세균발육시험	세균발육시험을 하는 통조림 등 제품은 식중독균, 대장균군 및 세균수 검사를 생략할 수 있음

나. 축산물별 검사항목

분 류	유 형	중점검사항목[주1)]	비고
Ⅰ. 빙과류			
1. 아이스크림류	아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 저지방아이스크림, 비유지방아이스크림	세균수, 대장균군, 리스테리아 모노사이토제네스	
2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 저지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스	
Ⅱ. 식용유지류			
3. 동물성유지류	원료우지, 원료돈지	산가, 산화방지제	
	식용우지, 식용돈지	산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제	

분 류	유 형		중점검사항목[주1)]	비고
Ⅲ. 특수용도식품				
4. 조제유류	영아용 조제유, 성장기용 조제유		조단백, 세균수, 대장균군(멸균제품은 제외), 크로노박터(영아용 조제유에 한함, 멸균제품은 제외), 탄화물(분말제품에 한함), 바실러스 세레우스(멸균제품은 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스	
Ⅳ. 식육가공품 및 포장육				
5. 햄류	햄, 생햄, 프레스햄	비살균 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 황색포도상구균(생햄에 한함)	
		살균·멸균 제품 및 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한함), 세균수(멸균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균	
6. 소시지류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지	비살균 제품	아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품)	
		살균·멸균 제품 및 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 보존료, 대장균군(살균제품에 한함), 세균수(멸균제품에 한함), 장출혈성대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토 제네스, 황색포도상구균	

분 류	유 형		중점검사항목[주1)]	비고
7. 베이컨류 8. 건조저장육류	베이컨류 건조저장육류	비살균 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료	
		살균·멸균 제품 및 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한함), 세균수(멸균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
9. 양념육류	양념육, 분쇄가공 육제품, 갈비가공품, 천연케이싱	비살균 제품	아질산이온(천연케이싱 제외), 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균(분쇄가공육제품에 한함)	
		살균·멸균 제품 및 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군(살균제품에 한함), 세균수(멸균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균(분쇄가공육제품에 한함)	
10. 식육추출가공품	식육추출가공품		타르색소, 세균수(그대로 섭취하는 액상제품에 한함), 대장균군(살균제품이나 그대로 섭취하는 액상제품에 한함), 대장균(살균제품이나 그대로 섭취하는 액상제품은 제외), 살모넬라(살균제품이나 그대로 섭취하는 제품에 한함), 리스테리아 모노사이트제네스(살균제품이나 그대로 섭취하는 제품에 한함)	
11. 포장육	포장육		타르색소, 보존료, 휘발성염기질소, 장출혈성 대장균(분쇄에 한함)	
Ⅴ. 알가공품				
12. 알가공품	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열성형제품, 피단		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아모노사이토제네스, 잔류물질(퀴놀론계, 테트라싸이클린계, 설파제)	

분 류	유 형	중점검사항목[주1)]	비고
Ⅵ. 유가공품			
13. 우유류	우유, 환원유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
14. 가공유류	강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유, 가공유	유당, 유산균수, 세균수, 대장균군(멸균제품은 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
15. 산양유	산양유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
16. 발효유류	발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말	유산균수 또는 효모수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
17. 버터유	버터유	세균수, 대장균군(멸균제품은 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
18. 농축유류	농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
19. 유크림류	유크림, 가공유크림	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
20. 버터류	버터, 가공버터, 버터오일	타르색소, 보존료, 산화방지제, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 황색포도상구균	
21. 치즈류	자연치즈, 가공치즈	보존료, 대장균, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균원유로 만든 치즈에 한함)	

분 류	유 형		중점검사항목[주1)]	비고
22. 분유류	전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스	
23. 유청류	유청, 농축유청, 유청단백분말		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스	
24. 유당	유당		유당, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스	
25. 유단백가수분해 식품	유단백가수분해식품		조단백질, 아미노산질소, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스	
Ⅶ. 식육·식용란				
26. 식육	식육	생식용	휘발성염기질소, 살모넬라, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균	
		가공·가열 조리용	휘발성염기질소, 장출혈성 대장균(분쇄육에 한함)	
27. 식용란	식용란	생식용	살모넬라, 잔류물질(퀴놀론계, 테트라 싸이클린계,설파제, 잔류농약[주2)])	
		가공·가열 조리용	잔류물질(퀴놀론계, 테트라싸이클린계, 설파제, 잔류농약[주2)])	

주1) 중점검사항목 외의 항목은 필요시 검사

주2) 잔류농약은 검사지시에 따른 성분을 검사

9 행정사항

가. 유상으로 수거하는 것을 원칙으로 하여 시·도지사는 유상수거를 위한 예산을 적극 확보할 것. 다만, 축산물위생관리법 제19조 제1항에 따라 검사에 필요한 최소량의 축산물은 무상으로 수거할 수 있음

나. 수거 및 검사결과 관리

1) 생산업소에서 수거하는 경우에는 부적합 축산물의 유통을 조기에 차단할 수 있도록 가급적 유통초기의 축산물에 대해 실시하여야 한다.

- 유통기한의 1/10이 경과하지 않은 제품(단, 유통기한이 1개월 이하인 경우에는 1/5이 경과하지 않은 제품)

2) 수거기관의 수거검사 의뢰 및 검사기관의 결과통보는 법 제37조의2 및 시행규칙 제55조의3에 따라 반드시 **식품행정통합시스템**을 활용하여야 한다.

3) 수거기관의 장은 식품행정통합시스템에 수거검사 결과 등이 누락되지 않도록 관리·감독을 철저히 하여야 한다.

4) 검사기관에서는 접수된 검체에 대해 가급적 15일 이내에 검사를 완료하고 그 결과를 수거기관(부서)에 통보하여야 한다.

다. 부적합 제품 신속처리

검사결과 부적합으로 판정되었을 경우 검사기관은 지체 없이 검사의뢰기관에 통보하고 식품행정통합시스템(부적합긴급통보)에 부적합 정보를 등록한다.

라. 유통 매장 등 판매단계에서 위해축산물의 판매차단을 위한 수거검사 부적합정보 입력 철저

* 수거자는 수거증에 수거한 제품의 **바코드** 기록 관리 선행

판매차단 개요

- 수거기관이 **식품행정통합시스템**에 수거검사 의뢰
- 검사기관이 **식품행정통합시스템(부적합긴급통보)**에 부적합 결과 입력
- 식품의약품안전처(축산물위생안전과)에서 대한상공회의소의 위해상품차단시스템에 해당 내용 전송
- 대한상공회의소에서 전국 가맹 유통매장 등에 해당 내용 전송
- 가맹 유통매장에서 해당 제품 판매 중단

Ⅷ | 위해 축산물 회수

제 1 장 총칙

1 목 적

이 지침은「축산물 위생관리법」(이하 "법"이라 한다) 제31조의2 및 제36조에 따라 위해축산물을 신속하고 체계적으로 회수하기 위하여 **축산물위생 행정기관에서 필요한 업무처리 절차와 기준** 등을 정함을 목적으로 한다.

2 용어의 정의

이 지침에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

가. "축산물"이라 함은「축산물 위생관리법」제2조(정의)에서 규정하고 있는 축산물을 말한다.

나. "회수"라 함은 축산물 위생상 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있는 경우에 영업자가 해당 축산물이 더 이상 유통·판매·진열·사용되지 않도록 거두어들이는 것을 말한다.

다. "회수실적"이라 함은 유통재고량 대비 회수량의 비율을 말한다.

회수실적(%) = (회수량/유통재고량) × 100

라. "회수계획량"이라 함은 회수명령을 받거나 회수를 실시한 회수영업자가 당해 제품의 유통경로, 유통기한, 소비량, 평균 소비주기를 고려하여 조사·산출한 유통재고량을 말한다.

마. "회수량"이라 함은 회수계획량 중 실제로 회수가 된 양을 말한다.

바. "회수영업자"라 함은 회수대상 축산물을 처리·제조·가공, 포장, 유통·판매 또는 수입한 영업자를 말한다.

사. "유통재고량"이라 함은 출고량 중 최종 소비자에게 판매된 소비량을 제외한 유통·판매업소에서 판매를 목적으로 보관·진열하고 있는 양을 말한다.

유통재고량 = 출고량 - 소비량

아. "출고량"이라 함은 회수영업자의 보관창고(자가 또는 계약된 물류창고와 수입 축산물의 경우 보세창고를 포함)에서 판매를 목적으로 출고된 양으로서 유통단계에서 보관·진열중인 유통 재고량과 소비자에게 최종 판매된 소비량을 합한 양을 말한다.

출고량 = 유통재고량 + 소비량

자. "생산(수입)량"이라 함은 회수대상 축산물과 동일한 유통기한 또는 제조일자의 생산(수입)량 전체를 말한다.

생산(수입)량 = 창고재고량 + 출고량(유통재고량 + 소비량)

차. "창고재고량"이라 함은 회수영업자가 자가 또는 계약된 물류창고(수입축산물의 경우 보세창고)에 보관하고 있는 양을 말하는 것으로 회수량이나 회수실적과는 무관한 압류·폐기 등의 조치 대상이다.

카. "소비량"이라 함은 최종 소비자에게 판매된 양을 말한다.

타. "회수명령기관"이라 함은 축산물 위생관리법 제36조의 규정에 따라 회수명령을 내리는 기관을 말한다.

파. "회수효율성 점검"이라 함은 회수영업자가 회수를 위해 1차, 2차 및 3차 거래처 등 각 유통단계의 거래처에 전화, 도는 기타의 방법으로 신속하고 정확하게 정보를 전달하였는지, 또한 회수사실을 통보받은 거래처에서는 회수대상 축산물의 판매중지 및 반품 등의 적절한 조치를 신속하게 취했는지 점검하는 것을 말한다.

제 2 장 회수의 종류, 대상 및 등급

1 회수의 종류

가. 영업자 회수 : 「축산물 위생관리법」 제31조의2(위해 축산물의 회수 및 폐기 등)에 근거한 회수

- 영업자가 제4조,제5조 또는 제33조 위반된 사실을 알게 된 경우(축산물의 위해와 관련이 없는 위반사항 제외)

나. 정부 회수 : 「축산물 위생관리법」 제36조(압류·폐기 또는 회수)에 근거한 회수

- 제4조제5,6항, 제5조제2항, 제6조제2,3항, 제22조제1,2항, 제24조. 제32조제1항 위반, 제33조제1항 해당
- 공중위생상 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정되는 경우

다. 자율 회수 : 영업자 회수 및 정부 회수 이외의 위생상 위해우려가 의심되거나, 품질 결함 등의 이유로 영업자가 스스로 실시하는 회수

2 회수대상 축산물

축산물 위생관리법 제36조(압류·폐기 또는 회수) 제1항의 규정에 따라 공중위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정되는 축산물로서 다음 각 항목에 해당하는 경우

가. 「축산물 위생관리법」 제4조(축산물의 기준 및 규격)제5항 또는 제6항 및 제5조(용기등의 규격 등) 제2항의 기준·규격을 위반한 축산물

나. 「축산물 위생관리법」 제6조(축산물의 표시기준) 제2항 또는 제3항 및 제32조(허위표시등의 금지) 제1항 규정을 위반한 축산물

다. 「축산물 위생관리법」 제22조(영업의 허가) 내지 제24조(영업의 신고) 규정을 위반한 축산물

라. 「축산물 위생관리법」 제33조(판매등의 금지) 제1항 규정을 위반한 축산물

마. 기타 인체의 건강에 위해를 가할 가능성이 있어 식품의약품안전처장이 회수하여야 한다고 인정하는 경우

3 회수등급

회수등급은 위해요소의 종류, 인체건강에 영향을 미치는 위해의 정도, 위반행위의 경중 등을 고려하여 1,2등급으로 분류한다. 다만, 위해물질 등이 기준을 초과한 정도, 사회적 여건 등을 종합적으로 고려하여 필요하다고 판단되는 경우에는 회수등급을 조정할 수 있다.

가. 1등급

축산물의 섭취 또는 사용으로 인해 인체건강에 미치는 위해영향이 매우 크거나 중대한 위반행위로서 다음 각 항목에 해당하는 경우

1) 식품(축산물)에 사용이 금지된 아래 각 항목의 원료를 사용한 경우

① 식품공전 별표 1 및 별표 2에 따라 식품에 사용할 수 없는 동·식물
② 식용으로 부적합한 비가식 부분
③ 기타 식품의약품안전처장이 식용으로 부적절하다고 인정한 동·식물
④ 유통기한이 경과한 식품(축산물)
⑤ 한글표시사항 전부 또는 유통기한이 표시되지 않은 식품(축산물)

2) 식중독균 및 엔테로박터 사카자키균 검출 기준을 초과하여 검출된 경우

3) 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 포름알데히드, o-톨루엔설폰아미드, 다이옥신 또는 폴리옥시에틸렌의 기준을 위반한 경우

4) 비소·카드뮴·납·수은·중금속·메탄올 및 시안화물의 기준을 위반한 경우

5) 축산물의 농약잔류허용기준을 초과한 경우

6) 동물용의약품 등의 잔류허용기준을 초과하거나 또는 초과한 것을 원료로 사용한 경우

7) 인체에 직접적인 손상을 줄 수 있는 금속성 이물, 유리조각 등의 경우(이물 혼입의 원인이 규명된 단발성인 경우는 제외)

8) 사람에게 심한 혐오감을 주는 이물(위생동물의 사체 등)이 혼입된 경우

9) 식품첨가물공전에 등재되지 않은 인체에 위해한 공업용 첨가물을 사용한 경우

10) 영업허가·신고를 하지 않고 축산물을 제조·수입한 경우

11) 축산물에 한글표시사항을 전부 표시하지 않았거나, 제조일자 또는 유통기한을 표시하지 않은 경우

12) 제조일자 또는 유통기한을 임의연장 또는 변조한 경우

13) 표시대상 알레르기 유발 원료성분 등을 표시하지 아니한 경우

14) 「축산물 위생관리법」 제33조(판매등의 금지)를 위반한 경우

15) 국제기구 및 외국의 정부 등에서 위생상 위해우려를 제기하여 식품의약품안전처장이 사용금지한 원료나 성분이 검출된 경우

16) 기타 인체건강에 미치는 위해의 정도나 위반행위의 정도가 위의 1) 내지 15)항목과 동등하거나 유사하다고 판단되는 경우로서 식품의약품안전처장이 1등급으로 결정하는 경우

나. 2등급

축산물의 섭취 또는 사용으로 인해 인체건강에 미치는 위해영향이 크거나 일시적인 경우로서 다음 각 항목에 해당하는 경우

1) 세균발육 기준을 위반한 경우
2) 주석, 포스파타제, 암모니아성질소, 아질산이온 또는 형광증백제시험에서 부적합하다고 판정된 경우
3) 바륨이 기준을 초과하여 검출된 경우
4) 축산물 방사선 조사처리기준을 위반한 경우

다. 회수등급 외 영업자 회수 기준

회수등급에는 해당하지 않으나 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조의2 관련 [별표 14의3] 제4호에 따라 영업자가 스스로 제품의 안전한 공급을 위하여 필요하다고 판단하는 경우

1) 「축산물 위생관리법」 제12조(축산물의 검사)제3항에 따른 검사결과 허용된 첨가물 외의 첨가물이 검출된 경우
2) 대장균검출기준을 위반한 사실이 확인된 경우
3) 그 밖에 제품의 안전성이 의심되는 경우

라. 회수등급별 회수절차 시한

구분		1등급	2등급	회수등급 외
정부 회수	회수명령	회수인식(부적합긴급통보 받은 후) 36시간 이내	회수인식(부적합긴급통보 받은 후) 48시간 이내	
	회수계획	회수명령을 받은 후 36시간 이내	회수명령을 받은 후 48시간 이내	
영업자 회수	회수계획	회수인식 후 36시간 이내	회수인식 후 48시간 이내	회수 인식 후 48시간 이내
회수 및 검증완료		회수계획 제출일로부터 10일 이내	회수계획 제출일로부터 15일 이내	회수계획 제출일로부터 15일 이내
회수 결과		회수완료 즉시 보고		

1) 회수명령 및 회수계획서 제출은 직접 전달 또는 우편(등기), Fax 송부 가능

2) 회수계획서를 기한 내 보고할 수 없을 경우 인허가기관에 지연사유를 제출하여 승인을 받은 후 보고기한을 연장할 수 있으며, 회수계획서 보고 후 회수계획량 등 변경사항이 발생할 경우 즉시 변경내용을 보고하여야 한다.

3) 회수기간 연장이 불가피할 경우 인허가기관에 미리 연장사유를 제출하여 승인을 받은 후 연장할 수 있다.

제 3 장 회수절차

1 회수결정

가. 회수인식

1) 영업자 회수 인식

영업자가 자신이 생산(수입)·보관·운반·유통·판매한 축산물이 법 제4조·제5조 또는 제33조에 위반된 사실(축산물의 위해와 관련이 없는 위반사항은 제외)을 알게 된 경우

※ 자가품질검사 결과(위탁검사도 포함), 자체점검, 수입축산물 정밀검사 결과, 국내외 위해정보 등

2) **정부 회수 인식**

가) 정부 시험·검사기관의 검사결과 부적합 판정을 한 때

나) 현장 점검에서 회수대상 위반사항을 적발한 때(법 제36조)

나. 회수대상 확인

1) 인허가 기관은 부적합식품긴급통보를 받는 즉시 회수대상 여부 확인

2) 인허가 기관은 회수대상 여부를 분류할 수 없을 경우에 신속히 식품의약품안전처와 협의

3) 식품의약품안전처는 인허가 기관으로부터 회수대상 여부 확인 요청이 있을 경우 즉시 '축산물위해평가'를 실시하여 그 결과를 회수명령기관에 통보

4) '축산물위해평가'에서 회수대상을 결정 할 수 없는 경우에는 '축산물위생심의위원회'의 심의를 거쳐 회수대상 결정

2 회수절차

가. 정부 회수

	절 차	관련기관	내 용
1	검사결과통보	검사(적발)기관 또는 영업자 → 관할기관	검사결과 및 지도점검 결과 부적합식품긴급통보 실시
2	회수명령 및 위해식품 공표	관할기관 → 영업자	회수명령과 축산물위생관리법 제36조제2항에 해당되는 경우 위해식품 공표 명령 실시 (관할기관 부적합긴급통보시스템에 회수명령사항 입력)
3	홈페이지 공개	관할기관 → 식약처 및 시도	회수사실 홈페이지 공개 요청
4	회수계획서 제출	영업자 → 관할기관	영업자가 관할기관(회수명령기관)에 회수계획서 제출하
		관할기관→ 식약처	식약처에 회수계획 보고
5	회수 모니터링	관할기관 → 영업자	회수가 신속하고 적절하게 진행되고 있는지에 대한 회수 과정 모니터링 실시

6	회수결과 보고	영업자 → 관할기관	회수 완료 후 결과 관할 기관에 제출 (재발방지를 위한 대책)
		관할기관→ 식약처	식약처에 회수결과 보고 (관할기관 부적합긴급통보시스템에 회수결과사항 입력)
7	회수결과 검증	관할기관 → 영업자	회수가 적절하게 이루어 졌는지에 대한 검증 및 회수 물품 압류
8	회수 제품 폐기	영업자 → 관할기관	회수 제품 폐기(매립, 소각 등) 후 최종 폐기 결과 제출
9	시정 및 예방조치	영업자 → 관할기관	원인 분석과 재발방지대책 시행
10	행정처분	관할기관 → 영업자	행정처분 실시 (강제회수는 행정처분 감면 대상 아님)

1) 검사결과(회수사유 적발) 통보

○ 수거·검사 및 현장 지도·단속 결과가 회수대상에 해당되는 경우, **부적합식품 긴급통보시스템**을 통하여 영업허가(신고) 기관에 긴급 통보

※ 우선 부적합식품 긴급통보시스템(http://admin.foodsafetykorea.go.kr 접속 통합사후관리 → 부적합식품긴급통보등록)을 통하여 긴급 통보 후 필요시 공문 시행

2) 회수명령 및 위해식품 공표

○ 회수 영업자에게 회수 당해 식품에 대해 회수할 것을 명하고 「축산물 위생관리법」 제37조(공표)의 요건에 해당되는 경우 공표를 명함

※ 관할 인허가기관은 우선 유선으로 영업자에게 신속히 회수명령 후 부적합식품 긴급통보시스템에 회수명령 사실 등록 및 공유 조치 후 회수명령 공문 시행

※ 영업자에게 「신문 등의 진흥에 관한 법률」 제9조제1항에 따라 등록한 전국을 보급지역으로 하는 일간지에 회수계획을 공표하도록 명령하고, 식품의약품안전처장에게 긴급회수문의 게재 요청 의무가 있음을 안내

3) 홈페이지 공개

○ 식약처 및 전국 시·도 홈페이지에 회수 정보(사실) 게시 등 공개 요청

※ 요청 받은 시·도에서는 시·군·구 홈페이지에도 게시될 수 있도록 요청받은 내용을 시·군·구에 전달

4) 회수계획서 제출

○ 회수명령을 받은 영업자는 회수계획서를 작성하여 회수명령기관에 제출

○ 회수계획서를 제출받은 영업허가(신고) 기관에서는 시·도를 경유하여 식약처장에게 통보

5) 회수 모니터링

○ 영업자의 회수 진행 사항 전반에 대한 지속적인 모니터링 실시

※ 모니터링 결과 미흡한 부분에 대해서는 시정될 수 있도록 조치

6) 회수 결과 보고

○ 회수계획에 따라 회수를 완료한 영업자는 회수결과를 회수 명령 기관에 보고

7) 회수 결과 검증

○ 회수 영업자가 제출한 회수결과를 검증하고 회수 제품에 대한 압류·봉인

※ 검증결과 회수가 미흡한 경우 추가 회수 지시

8) 회수 제품 폐기

○ 회수 제품에 대한 폐기 등의 조치 실시

※ 폐기는 반드시 담당 공무원 입회하여 실시

9) 시정 및 예방조치

○ 회수 영업자는 회수 사유 발생 원인을 분석하여 동일한 회수 사유가 발생되지 않도록 재발방지 대책을 마련하여 회수결과 보고 시 함께 제출하고 회수 명령 기관에서는 재발방지 대책 이행 여부 최종 확인

10) 행정처분

○ 회수 영업자에 대한 행정처분 실시

※ 축산물위생관리법 제36조제2항에 의한 행정기관 강제회수는 축산물위생관리법 시행령 제26조의4 회수 영업자에 대한 행정처분 감면 규정에 해당되지 않음

나. 영업자 회수

인허가 기관은 자가품질검사 결과 부적합 판정 확인시 영업자 회수계획서 제출과 상관없이 자가품질검사 부적합 제품이 유통 중인 경우 정부 수거검사(법 제19조)를 실시하고 그 결과에 따라 행정처분을 실시하며 영업자가 회수한 경우 회수량에 따라 감면처분

절 차		관련기관	내 용
1	회수인식 및 결정	영업자	자가품질검사 결과, 자체점검 등에 따라 회수 대상 기준에 해당되는 경우 회수 결정
2	회수계획서 제출	영업자 → 관할기관	회수계획서 작성 및 제출
		관할기관 → 식약처	식약처에 회수계획 보고 (관할기관 부적합긴급통보시스템에 회수계획 입력)
3	위해식품 공표	관할기관 → 영업자	위해식품 공표 명령 실시
4	홈페이지 공개	관할기관 → 식약처 및 시도	식약처 및 시도 홈페이지 공개 요청
5	유통중인 해당식품 등의 수거·검사	관할기관 → 영업자	수거·검사로 위반사실이 확인될 경우 행정처분
6	회수 모니터링	관할기관 → 영업자	회수가 신속하고 적절하게 진행되고 있는지에 대한 회수 과정 모니터링 실시

7	회수결과 보고	영업자 → 관할기관	회수 완료 후 결과 관할 기관에 제출 (재발방지를 위한 대책)
		관할기관 → 식약처	식약처에 회수 결과 보고 (관할기관 부적합긴급통보시스템에 회수결과사항 입력)
8	회수결과 검증	관할기관 → 영업자	회수가 적절하게 이루어 졌는지에 대한 검증 및 화수 물품 압류
9	회수 제품 폐기	영업자 → 관할기관	회수 제품 폐기(매립, 소각 등) 후 최종 폐기 결과 제출
10	시정 및 예방조치	영업자 → 관할기관	원인 분석과 재발방지대책 시행
11	행정처분	관할기관 → 영업자	행정처분 실시 (회수량에 따라 감면 처분)

1) 회수결정

○ 자가품질검사, 축산물시험·검사기관의 위탁 검사 등을 통하여 해당 제품이 「축산물 위생관리법」 제4조, 제5조, 제33조에 적합하지 않은 경우로 시행규칙 [별표 14의3]의 회수대상 축산물에 해당되는 경우

2) 회수계획서 제출

○ 회수를 결정한 영업자는 회수계획서를 작성하여 영업허가(신고) 기관에 제출

※ 관할 인허가기관은 부적합식품 긴급통보시스템에 회수계획 등록

3) 위해식품 공표

○ 「축산물 위생관리법」 제37조(공표)의 요건에 해당되는 경우 공표를 명함

※ 영업자에게 「신문 등의 진흥에 관한 법률」 제9조제1항에 따라 등록한 전국을 보급지역으로 하는 일간지에 회수계획을 공표하도록 명령하고, 식품의약품안전처장에게 긴급회수문의 게재 요청 의무가 있음을 안내

4) 홈페이지 공개

○ 식약처 및 전국 시·도 홈페이지에 회수 정보 게시 등 공개 요청

※ 요청 받은 시·도에서는 시·군·구 홈페이지에도 게시될 수 있도록 요청받은 내용을 시·군·구에 전달

5) 유통제품 수거·검사

○ 유통 중인 해당 축산물 수거·검사로 위반 사실이 확인되면 행정처분 등 조치 실시

6) 회수 모니터링 ~ 10)시정 및 예방조치 정부회수 규정과 동일

11) 행정처분

○ 행정처분 대상이 되는 경우 회수결과에 따라 행정처분 감면 처분

다. 자율 회수

절 차		관련기관	내 용
1	회수인식 및 결정	영업자	품질 결함 사유 등으로 회수 결정
2	회수계획서 제출	영업자 → 관할기관	회수계획서 작성 및 제출
		관할기관 → 식약처	식약처에 회수계획 보고 (관할기관 부적합긴급통보시스템에 회수계획 입력/발생구분 자율회수)
3	유통중인 해당식품 등의 수거·검사	관할기관 → 영업자	제품의 안정성 여부 확인
4	회수결과 보고	영업자 → 관할기관	회수 완료 후 결과 관할 기관에 제출
		관할기관 → 식약처	식약처에 회수 결과 보고 (관할기관 부적합긴급통보시스템에 회수결과사항 입력)

3 회수 세부조치사항

가. 회수개시

회수는 회수영업자가 인허가 기관으로부터 전화 등으로 회수명령을 최초로 통보받은 때 또는 영업자 회수 인식시점부터 개시된다.

나. 회수공개 및 정보교류

1) 회수공개

가) 행정기관

① 식품의약품안전처 또는 인허가 기관에서는 회수대상 축산물의 제품명, 제조회사, 회수사유 등 상세내역을 자체 홈페이지에 신속히 공개하여야 하고 위해정도가 심각하여 사회적 문제가 야기될 가능성이 있는 경우에는 회수사실을 언론보도 등을 통해 공개 하여야 한다.

나) 회수영업자

① 회수영업자는 자사 홈페이지에 회수대상 축산물의 상세내역 및 반품방법 등을 게재하거나 유선, 팩스 등의 방법으로 거래처 및 소비자에게 회수사실을 알려야 한다.

② 회수영업자는 판매업소 매장 내에 회수대상 축산물의 상세내역이 게시될 수 있도록 판매업자에게 요청하여야 하며, 요청을 받은 판매업자는 소비자들이 회수대상 축산물을 반품할 수 있도록 회수사실 및 반품방법을 매장 내에 게시하여야 하고, 소비자에게 개별통지가 가능한 경우에는 e-mail, 전화 등의 방법으로 회수사실을 개별 통지하여야 한다.

2) 정보교류

가) 회수영업자는 회수개시 즉시 1차, 2차, 3차 거래처(판매처)를 파악하여 회수사실을 신속히 연락하여 회수대상 축산물의 진열 및 판매중지를 요청하고, 각 거래처에 보관중인 유통재고량을 파악한 후 반품토록 신속히 조치하여야 한다.

나) 회수영업자는 각 유통단계별로 회수사실을 전파한 일시 및 시간, 통화자, 통화내용 등 상세내역을 기록·보관하여야 한다.

다. 회수계획 보고

1) 회수계획서 작성(별지 제1호 서식)

회수영업자는 회수개시와 더불어 아래 항목이 포함된 회수계획서를 신속히 작성하여 인허가기관에 제출하여야 한다.

가) 제품명, 영업소 명칭 및 소재지, 제조일자(유통기한), 생산(수입)량, 창고재고량, 1차, 2차, 3차 등 각 거래처 업소명, 연락처, 업소별 판매량과 유통 재고량

나) 회수계획량(축산물 등의 평균 소비주기, 잔존 유통기한 등을 고려하여 산출)

다) 회수사유, 회수방법, 회수완료예정일, 회수식품 처리계획, 회수공개 및 정보교류 방법 등

라) 회수효율성 점검 계획

회수영업자는 신속한 회수를 위해 회수정보가 각 유통단계별 모든 거래처에 전달이 되었는지 회수사실을 통보받은 각 거래처가 회수를 위한 적절한 조치를 취하는지 등을 자체 점검하는 회수효율성 점검 계획을 회수계획서에 포함시켜야 한다.

2) 회수계획서 보고

회수영업자는 작성한 회수계획서와 생산·판매 관련서류 등 관련 자료를 등급별 제출시한 내에 인허가기관에 제출하여야 한다.

라. 회수 모니터링

인허가 기관은 회수계획서의 타당성을 검토하고 회수영업자의 회수 상황을 지속적으로 모니터링 하여야 한다.

1) 회수계획 타당성 검토

가) 인허가 기관은 생산 및 판매관련 서류를 제출받아 생산(수입)량과 창고재고량, 출고량, 1차, 2차 및 3차 거래처 별 유통 재고량이 정확한지 확인하고, 필요시 창고재고량 및 유통재고량에 대해 현장조사를 실시

나) 회수영업자가 유통경로 등 1차, 2차, 3차 거래처 및 거래처별 판매량을 정확하게 파악하고 있는 지 확인하고, 거래처별 유통재고량과 소비량을 감안하여 회수계획량·회수방법·회수기간이 적정하게 설정되어 있는지 검토하고 필요시 보완 명령

다) 회수효율성 점검계획 등이 적정하게 계획되어 있는지 검토하고 필요시 보완명령

2) 회수효율성 점검

인허가 기관은 회수영업자가 1차, 2차 및 3차 거래처별로 신속하게 회수사실을 연락했는지, 회수사실을 연락받은 거래처에서는 진열 및 판매중지, 반품 등의 적절한 조치를 하고 있는 지 점검하여야 한다.

3) 회수대상 축산물에 대한 조치

가) 회수영업자가 보관하고 있는 창고재고량 압류·봉인

나) 인허가 기관 관할지역외에 소재하고 있는 거래처에 판매된 회수대상 축산물에 대해서는 해당 관할 행정기관에 회수대상 축산물이 신속히 압류·봉인 될 수 있도록 관련 내용(판매업소명, 보관량 등)을 통보하여 협조를 요청하고 이행여부를 확인

다) 압류·봉인 요청을 받은 각 행정기관은 즉시 회수영업자의 거래처에 출장하여 회수대상 축산물을 압류·봉인하고 그 결과를 인허가기관에 통보

라) 압류·봉인제품을 반품하기 위해 회수영업자의 거래처에서 봉인해제를 요청하면 압류 기관에서는 회수대상 축산물의 봉인을 해제하고 그 결과를 인허가기관에 통보

마) 3개 이상 시·군·구에서 압류·봉인 등의 조치를 동시에 실시해야 할 경우 식품의약품안전처에 업무지원 등 협조요청

마. 회수결과 검증

1) 회수완료 보고(별지 제3호 서식)

회수영업자는 회수가 계획대로 완료가 되었다고 판단되면, 회수된 제품을 일정장소에 다른 제품과 섞이지 않게 보관하고 최종 회수량을 파악한 후 아래 사항이 포함된 회수완료 보고서를 작성하여 회수완료 즉시 회수명령기관에 제출하여야 한다.

가) 회수대상 축산물 내역 및 생산(수입)량, 출고량, 회수계획량, 회수량 및 미회수량, 회수실적

나) 미회수량에 조치계획 및 폐기 계획

다) 각 거래처에서 받은 반품관련 증빙 서류 등

라) 회수사유가 발생된 원인 분석자료 및 재발방지 대책

2) 회수 검증

가) 회수제품 압류·봉인

인허가기관은 회수제품 보관 장소에 출장하여 회수제품 압류 및 봉인을 하여야 한다.

나) 회수완료 검증

인허가기관에서는 회수계획에 따라 회수가 실행되었는지 회수결과를 검증하여야 한다.

① 최종 회수량 확인

② 실제 회수대상 축산물이 회수되었는지 반품관련 서류 및 현품 확인

③ 각 유통단계별 판매업소별 유통재고량이 제대로 회수 되었는지 확인하고 필요시 명예축산물위생감시원을 활용하여 판매업소 현장 확인

④ 회수량 등 회수결과가 미흡하다고 판단되는 경우 미흡한 부분에 대해서는 보완명령

3) 회수효율성 검증(별지 제4호 서식)

인허가기관은 회수영업자가 회수효율성 점검계획에 따라 신속하게 회수 사실을 각 유통단계별 거래처에 전달하고 거래처에 적절한 조치를 취했는지 여부 등 회수영업자의 회수효율성 점검이 제대로 실행되었는지 검증(거래처 별 판매중지 요청 일시, 거래처에서 반품한 일자 등 확인)하여 각 유통단계별 거래처에 회수사실이 전달되지 않아 회수가 미흡한 경우에는 보완명령

바. 회수제품 처리

관할관청(회수명령기관)은 회수 또는 압류조치된 축산물에 대해 아래의 방법으로 처리하여야 한다.

1) **소각·매몰** 등의 방법으로 폐기처분하는 경우에는 시행령 [별표 2] 검사불합격품의 폐기처리방법과 기준을 준용하고 처리를 위한 봉인 해제 및 필요시 현장입회하여 조치상황을 확인하거나 처리결과를 보고받아야 한다.

2) 식용 외의 **다른 용도로 전환**하는 경우에는 시행규칙 [별표 9] 검사불합격품의 용도전환의 방법과 기준을 준용하고 처리를 위한 봉인 해제 및 필요시 현장입회하여 조치상황을 확인하거나 처리결과를 보고받아야 한다.

3) 수입한 축산물을 수출국으로의 **반송** 또는 다른 나라로 **반출**하는 경우에는 영업자에게 반송계획서와 수출계약서, B/L 등 관련서류를 제출받아야하며 반송 완료 후에는 관련 서류(수출면장 등)을 제출받아 반송여부를 확인하여 한다.

사. 시정 및 예방조치

1) 축산물 위생관리법 행정처분기준에 따라 행정처분 조치

2) 영업자가 제출한 회수발생 원인 및 재발방지 대책에 대해 평가 및 현장 조사를 실시하여 시설개수 등의 조치가 필요할 경우 행정조치를 명령

아. 회수 종료

회수명령기관은 회수영업자의 회수완료 보고를 검증하고 시정 및 예방조치 결과를 확인하여 모든 회수절차가 완료되었다고 판단되면 회수영업자 및 식품의약품안전처장에게 회수종료(회수결과) 공문을 발송하고 회수를 종료한다.

제 4 장 이의신청

1 이의신청(별지 제2호 서식)

가. 회수영업자는 회수명령이 부당하다고 판단되면 이의를 제기할 수 있다.

나. 이의신청을 하고자 하는 경우에는 회수영업자는 회수명령기관에 전화로 이의신청 의사를 먼저 알리고, 회수명령을 받은 날로부터 48시간 이내에 이의신청 사유와 관계 증빙자료 등을 첨부하여 회수명령기관에 제출하여야 한다.

2 이의 신청에 대한 처리

가. 이의신청을 받은 회수명령기관은 영업자로부터 이의 신청서가 접수되면 이의신청 내용을 검토하여 그 결과를 영업자에게 통보하되, 이의신청에 대하여 결정을 내리기 곤란한 경우 식품의약품안전처에 이의신청 내용을 신속히 통보하고 협의요청

나. 식품의약품안전처는 회수명령기관으로부터 이의신청 협의요청을 받은 경우 이의신청 내용에 대해 축산물위해평가를 실시하여 그 결과를 회수명령기관에 즉시 통보

제 5 장 축산물위해평가

1. '축산물위해평가'는 회수명령기관이 회수대상 여부에 관하여 협의 요청한 사항 및 회수영업자가 이의신청한 사항에 대해 평가·결정하는 것으로 '축산물위해평가'에서 결정할 수 없는 사항은 '축산물위생심의위원회'에 상정하여 심의·결정한다.
2. '축산물위해평가'는 식품의약품안전처 축산물위생안전과장이 식품기준기획관 및 식품의약품안전평가원 식품위해평가부장의 의견을 들어 실시하며, 필요시 관계 전문가 등의 의견을 들을 수 있다.

제 6 장 행정사항

1 회수관리 및 실적 보고(별지 제5호 서식)

가. 식품행정통합시스템에서 통합사후관리 → 회수폐기 → 회수대상목록조회에서 회수명령, 회수계획승인, 회수실적, 회수결과 입력 철저

나. 지방식품의약품안전청 및 시·도는 축산물의 회수현황(별지 제1호 서식)을 **분기 종료 후 15일 이내**에 식품의약품안전처장에게 보고(통보)

* 분기 실적이 없는 경우에도 "실적없음"을 제출

2 자가품질검사 부적합 제품의 유통제품 수거 · 검사 철저 시행

가. 인허가 기관은 자가품질검사 결과 부적합 판정 확인시 영업자 회수계획서 제출과 상관없이 자가품질검사 부적합 제품이 유통 중인 경우 정부 수거검사(법 제19조)를 실시하고 그 결과에 따라 행정처분을 실시하며 영업자가 회수계획서를 제출하고 회수한 경우 회수량에 따라 감면처분

3 회수의 종류 별 행정처분(감면) 등 적용 철저

가. 자가품질검사, 자체점검 등을 통해 영업자가 인지하여 회수를 실시하는 경우 위해사실 확인을 위해 수거검사를 실시하여 그 결과에 따라 행정처분. 단, 법 제31조의2 및 영 제26조의4를 적용하여 회수실적을 반영하여 처분의 감면 가능

나. 수거검사, 위생점검 등에 의해 정부가 인지한 경우
법 제36조에 따라 회수를 명령하고 동시에 위반사실 및 행위에 대해 행정처분.

4 회수계획을 보고받은 허가관청(신고관청)의 조치사항 이행 철저

가. 보고받은 회수계획을 식품의약품안전처장(축산물위생안전과)에게 통보

나. **회수계획의 공표 명령.** 다만 회수영업자가 생산(수입)하여 출고한 **회수대상 축산물 전체를** 거래처 등에서 이미 신속하게 회수하여 **유통재고량과 소비량이 "0"인 경우**에는 **공표 명령 생략 가능**

예시) "두 개의 거래처에 각 100kg씩 총 200kg을 판매하였으나 거래처가 소비자에게 판매하지 않고 전량 보관중인 상황"에서

– 위해사실을 인지한 영업자가 회수계획 보고와 동시에 거래처로부터 전량 회수 조치를 완료한 경우

다. 영업자가 인지한 위해 또는 위반사실의 확인을 위한 유통 축산물의 수거검사

[별지 제1호 서식] 회수계획서

회 수 계 획 서

「축산물 위생관리법」 제31조2 또는 제36조 의 규정에 의하여 회수명령을 받거나 영업자 회수결정 축산물에 대한 회수를 아래와 같이 실시합니다.

제품내역 및 회수계획	회수제품명		
	제조일자(유통기한)		
	수입일자 및 신고수리번호 (수입식품에 한함)		
	업소명 및 소재지		
	생산(수입)량(kg)		
	창고보관량(kg)		
	회수계획량(kg)		
판매내역	판매업소명	판매량	판매업소 유통재고량

○ 판매·유통경로(1차, 2차, 3차 거래처로 구분하여 제출)

○ 회수사유 :

○ 회수방법 :

○ 회수효율성 점검계획 :

○ 회수완료 예정일 :

○ 회수제품 처리계획 :

○ 회수공개 및 정보교류 방법 등

- 소비자
- 거래처

년 월 일

보 고 인 (서명 또는 인)

지방자치단체장(시장·군수·구청장), 지방식품의약안전청장 귀하

[별지 제2호 서식] 회수명령에 대한 이의 신청서

회수명령에 대한 이의 신청서

귀 기관이 본인에게 통보한 회수명령에 대해 아래와 같은 사유로 이의를 신청합니다.

○ 업소명 :

○ 대표자 :

○ 연락처 :

○ 소재지 :

○ 회수명령 일자 :

○ 회수명령 문서번호 :

제품 내역	제품명	
	제조일자(유통기한)	
	수입일자 및 신고수리번호 (수입식품에 한함)	
	생산(수입)량(kg)	
	출고량(kg)	
	창고보관량(kg)	

○ 이의제기 사유 :

○ 이의제기 내용 :

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

지방자치단체장(시장·군수·구청장), 지방식품의약안전청장 귀하

[별지 제3호 서식] 회수완료 보고서

회 수 완 료 보 고 서

「축산물 위생관리법」 제31조2 또는 제36조 의 규정에 의하여 회수명령을 받거나 영업자 회수결정 축산물에 대한 회수를 아래와 같이 실시합니다.

제품 내역	회수제품명	
	제조일자(유통기한)	
	수입일자(수입식품에한함)	
	업소명 및 소재지	
회수내역 (kg)	생산(수입)량	
	출고량	
	회수계획량	
	회수량	
	미회수량	

○ 미회수량에 대한 조치계획

○ 폐기 등 사후처리 계획

○ 시정 및 예방조치 계획

- 주요 내용
- 완료 예정일

년 월 일

보 고 인 (서명 또는 인)

지방자치단체장(시장·군수·구청장), 지방식품의약안전청장 귀하

[별지 제4호 서식] 회수효율성 평가결과서

회수효율성 평가결과서

□ 평가기관:

업체현황	업체명		업 종	
	소재지		연락처	
회수대상 제품현황	제품명		제조일자 (유통기한)	
	회수구분	강제( ), 자진( )	회수기간	00. 00. 00 ~ 00. 00. 00
	회수사유		회수등급	

회수결과	생산(수입)량(kg)	판매량(kg)	보관량(kg)	회수량(kg)	*회수율(%)*

평가항목별 평가표

구분	평가항목 및 배점	평가결과	점수
1.사전조치 (30점)	**1-1. 회수사실 전파 및 판매중단 조치의 신속성** 회수사실을 안 날로부터 거래업체에 회수사실 통보 및 보관 물량에 대한 진열·판매 중단 등 요청 소요 일수 배점 15 / 배점 기준: 24시간 이내 15점, 48시간 이내 10점, 72시간 이내 5점, 72시간 초과 0점		
	1-2. 거래업체별 판매물량 및 보관물량 파악 여부 회수제품의 거래업체별 판매물량 파악 여부 배점 15 / 배점 기준: 거래업체별 판매물량 및 보관물량 모두 파악 15점 거래업체별 판매물량 파악 10점 거래업체별 판매물량 미파악 0점		
2.회수실행 (40점)	**2-1. 회수계획서 제출기한 준수 여부** 위해사실을 안 날로부터 회수계획서 제출까지 소요 일수 배점 20 / 배점 기준: 24시간 이내 20점, 48시간 이내 10점 72시간 이내 5점, 72시간 초과 0점		
	2-2. 회수기간 준수 여부 회수계획서상의 회수 기간내에 회수를 완료하였는지 여부 배점 10 / 배점 기준: 회수기간내 완료 10점 회수기간의 50%이내 초과 5점 회수기간의 50%이상 초과 0점		

	2-3. 회수결과서 제출의 신속성 회수종료 후 회수결과서 제출 소요 일수 배점 10 배점기준 2일 이내 10점, 2~4일 이내 5점, 4일 이상 0점		
3.사후조치 (30점)	**3-1. 회수결과의 적정성** 회수된 식품등의 제품명, 제조일자(유통기한) 및 물량이 회수계획서 또는 회수결과서상의 제품명, 제조일자(유통기한) 및 물량과 일치하는지 여부 배점 15 배점기준 일치 15점, 불일치 0점		
	3-2. 재발방지 대책의 적절성 부적합 원인 파악 및 재발방지를 위한 개선대책의 적절성 배점 15 배점기준 우수 15점, 보통 5점, 미흡 0점		
4.가점 (10점)	**1. 회수사실 공지 여부** 회수사실을 자사 홈페이지 또는 판매 매장 게시, 보도자료 배포 등의 방법으로 소비자에게 공지한 사실이 있는지 여부 배점 5 배점기준 있음 5점, 없음 0점		
	2. 회수 모니터링 실시 여부 회수 영업자가 자체적으로 거래업체의 회수가 신속하고 적절하게 이루어지고 있는지를 모니터링하고 거래업체에 독려한 사실이 있는지 여부 배점 5 배점기준 있음 5점, 없음 0점		
합 계			**점**
평가의견			

20 년 월 일

평가자(공무원)

(소속) (성명) (서명)

(소속) (성명) (서명)

확인자(영업자)

(직위) (성명) (서명)

[별지 제5호 서식] 축산물의 회수현황

축산물의 회수 현황

(　　년도　분기)

□ **기관명 : ○○도**

(단위: kg)

연번	계획보고일자	결과보고일자	구분		업소명	영업의종류	소재지	회수사유	제품명	축산물유형	제조국	유통기한	생산(수입)량 (A)	출고량	창고재고량 (B)	회수계획량 (C)	회수량 (D)	미회수량 (C–D)	회수실적 (%) (D/C ×100)	최종소비량 (A–B –D)	행정처분일자	행정처분내역	조치(처리)방법	회수기간	공표여부	미회수량발생사유
			영업자의무	정부																						
1	00.00.00.	00.00.00.		○	00축산	유가공업	00시00구	살모넬라 검출	0 0 치즈	자연치즈	국내	00.00.00.	200	100	100	100	99	1	99.0		00.00.00.	품목류제조정 지1개월과 해당제품 폐기	소각	00.00.00. ~ 00.00.00.	○	
2	00.00.00.	00.00.00.	○		00축산	유가공업	00시00구	자가검사 – 살모넬라 검출	0 0 치즈	자연치즈	국내	00.00.00.	200	100	100	100	99	1	99.0		00.00.00.	품목류제조정 지1개월과 해당제품 폐기 – 4/5 이상 회수하여 면제	소각	00.00.00. ~ 00.00.00.	○	

※ 분기별로 누계보고(예시를 참고하여 엑셀로 작성)

Ⅸ | 부적합 축산물 긴급통보시스템 운영 관리

1 목적

○ 부적합 축산물 및 회수대상 축산물 정보를 관계기관 간에 신속히 통보하여 상호 공유, 활용함으로써 부적합 축산물 등의 유통을 조기 차단함을 목적으로 한다.

2 적용기관 및 긴급통보대상

적용기관	긴급통보 대상	통보 시기
식약처 (지방식약청)	○ 검사결과 부적합 판정 축산물 ○ 공중위생상 위해 방지를 위해 회수명령 받은 축산물	즉시
시·도 (시군구)	○ 공중위생상 위해 방지를 위해 회수명령 받은 축산물 ○ 영업자가 기준 및 규격 위반이나 위해정보를 인지하여 회수계획보고 후 회수하는 축산물	즉시
보건환경연구원 축산위생연구(시험)소	○ 검사결과 부적합 판정 축산물	즉시
(민간)축산물 시험·검사 기관	○ 검사결과 부적합 판정 축산물	즉시
자가품질검사를 직접 실시하는 영업자	○ 검사결과 부적합 판정 축산물	즉시

3 부적합 긴급통보 등록(입력매뉴얼 참조)

○ 지방식약청, 보건환경연구원 및 축산위생(시험)소에서는 수거검사 및 자가품질검사결과 일부 항목에서 부적합이 확인되면, 전체 항목 시험 완료전이라도 해당제품에 대한 회수와 판매차단이 신속히 이루어질 수 있도록 즉시 부적합 정보를 등록

* 식품행정통합시스템(http://admin.foodsafetykorea.go.kr) → 통합사후관리, 부적합긴급통보 → 부적합식품긴급통보등록

○ 부적합 제품의 전면과 주표시면 사진을 부적합식품긴급통보시스템의 '제품이미지 등록'에 파일첨부하고, 바코드가 있는 제품은 반드시 바코드 번호 입력

* 부적합 식용란은 난각사진, 난각코드, 제품사진을 확보하고 제품명 옆에 난각코드를 기재

4 행정사항

○ 통보된 부적합 축산물에 대해서는 우선 회수 조치하고, 행정처분 등은 전체 시험 완료 후 진행

5 부적합에 따른 업무 처리 절차(자가품질 검사)

절차		식약처	관할관청	영업자	민간 시험검사기관
1	부적합 판정	부적합 정보 확인 (긴급통보시스템)	부적합 정보 확인 (긴급통보시스템, 공문)	부적합 정보 확인	1. 부적합정보 등록 (긴급통보시스템) 2. 부적합정보 통보 (관할관청, 영업자)
2	해당제품 판매중지 및 회수 실시	회수계획 수신 (공문)	1. 회수계획 검토 2. 회수계획 보고 (식약처)	1. 해당제품 판매 중지 2. 회수계획 보고 (관할관청)	
3	위해 축산물 공표	1. 영업자로부터 공표 요청 수신 (공문) 2. 위해축산물 정보 홈페이지 게재	1. 공표 명령 (영업자) 2. 공표실행 확인	위해축산물 정보 공표 요청 (식약처, 일간지)	
4	회수완료 및 제품폐기	회수결과 수신 (공문)	1. 회수결과 및 제품폐기 확인 2. 회수결과 보고 (식약처)	1. 회수결과 보고 (관할관청) 2. 제품 폐기	

6 부적합에 따른 업무 처리 절차(수거 검사)

절차		식약처	관할관청	영업자	정부 시험검사기관
1	부적합 판정	부적합 정보 확인 (긴급통보시스템)	부적합 정보 확인 (긴급통보시스템, 공문)	부적합 정보 확인	1. 부적합정보 등록 (긴급통보시스템) 2. 부적합정보 통보 (관할관청, 영업자)
2	해당제품 판매중지 및 회수 실시	회수계획 수신 (공문)	1. 회수 명령 2. 회수계획 검토 3. 회수계획 보고 (식약처)	1. 해당제품 판매 중지 2. 회수계획 보고 (관할관청)	
3	위해 축산물 공표	1. 영업자로부터 공표 요청 수신 (공문) 2. 위해축산물 정보 홈페이지 게재	1. 공표 명령 (영업자) 2. 공표실행 확인	위해축산물 정보 공표 요청 (식약처, 일간지)	
4	회수완료 및 제품폐기	회수결과 수신 (공문)	1. 회수결과 및 제품폐기 확인 2. 회수결과 보고 (식약처)	1. 회수결과 보고 (관할관청) 2. 제품 폐기	

Ⅹ | 명예축산물위생감시원 운영

1 목 적

「축산물위생관리법 시행령」 제20조의3에 따라 위촉된 명예축산물위생감시원의 운영을 통해 축산물위생 관리를 위한 지도·계몽

2 근거법령 등

가. 축산물위생관리법 제20조의3(명예축산물위생감시원),
나. 축산물위생관리법 시행령 제20조의3(명예축산물위생감시원의 위촉 등)
다. 명예축산물위생감시원 운영요령(식약처 고시)

3 명예축산물위생감시원 자격

가. 축산물의 위생 및 유통에 관한 지식이 풍부한 사람(단, 축산물위생관리법 제21조에 따른 영업을 하는 영업자 및 종업원은 제외)

1) 축산관련 공무원으로 근무한 경력이 있는 자
2) 축산물품질평가원 등 축산관련 기관에서 근무하는 자
3) 수의사, 축산기사 또는 식육처리기능사 자격증 소지자로서 육류유통 관련업체에서 근무하는 자
4) 축산 및 식육관련 신문·잡지사에 근무하는 자

나. 소비자단체, 축산 관련 생산자단체 또는 협회(법 제21조에 따른 영업을 하는 영업자의 공동이익을 도모하기 위하여 설립한 단체 또는 협회는 제외)의 소속 직원 중에서 해당 단체등의 장이 추천한 사람

4 명예축산물위생감시원의 업무범위

가. 축산물위생감시원이 수행하는 축산물의 수거·검사·압류·폐기 지원

나. 밀도살, 물먹인 소 도축 등 부정·불법 축산물 유통행위자 신고

다. 축산물의 운반·보관·가공·판매업자 등의 위법행위 신고

라. 식육판매업소에 대한 식육의 부위별·등급별·종류별 구분표시제 등의 홍보 및 위반업소에 대한 신고

마. 수입 축산물의 부정유통 행위자 신고

바. 축산물위생감시원의 단속활동에 참여

사. 그 밖에 축산물의 위생 및 거래질서 유지를 위한 홍보·계몽 등의 업무

5 명예축산물위생감시원 교육

가. 교육내용 : 축산물등급화 거래, 구분 판매 등 축산물유통제도, 명예감시원의 임무 및 활동요령, 부정·불량 축산물 신고요령 등

나. 위 교육내용에 대하여 연 1회 이상 정기교육을 실시

6 명예축산물위생감시원의 활동 등 수당 지급

가. 활동수당은 1일 4시간 이상의 활동 시 1인당 연 50일 범위안에서 50,000원 지급

나. 교육 참석 수당은 50,000원 지급

7 행정사항

가. 지방식약청장, 검역본부장 및 시·도지사는 축산물위생관리를 위한 활동에 교육 이수자를 우선적으로 활용

나. 소속 명예축산물위생감시원에 대하여 해촉 사유 발생 시 지체없이 해촉하는 등 주기적으로 명예축산물위생감시원단을 정비하여야 한다.

XI | 축산물분야 통계관리

1 축산물위생 관련통계 보고

가. 도축실적 보고

1) 보고시기 : 월간보고(다음달 10일 이내)

2) 보고방법 : 영업자가 「축산물 위생관리법」 시행규칙 별지 제34호 서식으로 작성하여 제출한 월별 도축실적을 종합하여 식품의약품안전처장에게 통보

* 영업자는 다음달 5일까지 시·도지사에게 실적 보고

3) 보고체계 : 관련업체(작성, 보고) → 시·도(취합, 식약처 통보) → 식약처(통계생산)

4) 보고수신부서 : 식품소비안전국 농축수산물안전과(전자문서 취합)

나. 집유실적 보고

1) 보고시기 : 월간보고(다음달 10일 이내)

2) 보고방법 : 영업자가 「축산물 위생관리법」 시행규칙 별지 제35호 서식으로 작성하여 제출한 월별 도축실적을 종합하여 식품의약품안전처장에게 통보

* 영업자는 다음달 5일까지 시·도지사에게 실적 보고

3) 보고체계 : 관련업체(작성, 보고) → 시·도(취합, 식약처 통보) → 식약처(통계생산)

4) 보고수신부서 : 식품소비안전국 농축수산물안전과(전자문서 취합)

다. 축산물가공품, 포장육 생산실적 보고

1) 보고시기 : 연간보고(연도 종료 후 1개월 이내)

2) 보고방법

가) 방법 1 : 영업자가 식품안전정보포털(www.foodsafetykorea.go.kr)의 “식품 및 식품첨가물 생산실적보고” 사이트에 직접 생산실적 입력한 것을 확인 보고

※ 식품안전통합정보망 구축에 따라 '15년도 생산실적부터 식품안전정보포털 〉 '우리 회사 안전관리서비스'에서 회원가입 후 작성

나) 방법 2 : 영업자가 직접 전산입력을 하지 않는 경우 관할 기관에서는 영업자로부터 별지 제36호 서식(축산물 위생관리법)으로 생산실적을 보고 받아 식품행정통합시스템(admin.foodsafetykorea.go.kr)의 "식품 및 식품첨가물 생산실적보고" 사이트에 생산실적 입력

※ 신속한 자료취합 및 통계작성을 위해 영업자가 직접 입력토록 적극 유도(보고업체용 가이드는 식약처 홈페이지 → 법령·자료 → 자료실 → 매뉴얼/지침란에 '영업자 대상 식품 및 식품첨가물 생산실적 보고서 매뉴얼'에 게재

2 행정사항

가. 축산물 생산실적을 보고하는 시·도 및 시·군·구 담당자는 식품의약품안전처 통보 전에 반드시 작성된 내용을 검토하여 오기 또는 과장보고(업체규모 대 매출액 등) 등이 없는지 확인 후 보고 조치

나. 생산실적 보고실시 이전에 보고대상 업체를 검토하여 누락되는 업체가 없는 지 확인 후 수정(추가) 조치

※ 생산실적 보고시작 1개월 전 담당 관할지역의 보고대상 업체목록 확인 후 수정/추가 조치

다. 생산실적을 보고하지 않거나 거짓으로 보고한 업소에 대한 과태료 부과 조치

※ 축산물 위생관리법 제47조 제2항 제4호 위반 : 30만원

행정처분 입력

1) 위생감시 결과를 식품행정통합시스템에 입력 시, 부적합 업소는 행정처분대상여부에 체크 표시 후 행정처분 의뢰(타기관 의뢰 시 공문발송 요망)

2) 식품행정통합시스템 → 통합사후관리 → 행정처분관리 → 행정처분대상목록조회에서 행정처분 대상업소를 선택하여 행정처분사항 입력

Ⅻ | ’17「축산물 위생관리법령」 주요 개정내용

□ 「축산물 위생관리법」 주요 개정내용

개정일 (시행일)	개정 주요내용
‘17.10.24 (‘18.4.25)	○ 축산물판매업의 영업자 중 대통령령으로 정하는 영업자는 그가 판매한 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 함 ○ 「축산법」 제2조제8호에 따른 가축사육업을 경영하는 자가 식용란을 출하하는 때에는 총리령으로 정하는 바에 따라 산란일 등을 포함한 거래명세서를 발급하여야 함 ○ 식품의약품안전처장 등은 검사관 또는 관계 공무원에게 식용란을 생산하는 가축사육시설에 출입하여 축산물, 시설 등을 검사하게 할 수 있도록 함 ○ 식용란을 전문적으로 선별·포장하는 식용란선별포장업을 허가 업종으로 신설함 ○ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 관할 세무서장에게 영업자의 폐업여부에 대한 정보 제공을 요청할 수 있도록 함 ○ 부정축산물 신고포상금 지급 대상에서 직무 관련성이 있는 공무원을 제외함 ○ 식품의약품안전처장은 축산물의 안전과 위생관리 등을 위해 국제협력에 노력하도록 함
‘17.3.7 (국회제출)	○ 축산물가공품의 관리를 「식품위생법」으로 이관함 ○ 축산물 등의 기준 및 규격을 고시에서 총리령으로 상향 입법화함 ○ 벌칙 수준을 식품위생법과 동일하게 조정하며, 벌금의 금액기준을 징역 1년당 벌금 1천만원 수준으로 조정함 ○ 축산물 관련 영업의 신고 또는 허가의 직권말소를 위해 관할 세무서장에게 해당 영업자의 폐업 여부에 대한 정보 제공을 요청할 수 있는 법적 근거를 신설함
‘17.9.29 (국회제출)	○ 축산물위생심의위원회의 법적 성격(식약처장의 자문에 응하여 조사·심의 실시함)을 명확히 함 ○ 식품 및 축산물 안전관리 인증기준(식약처 고시)에서 규정한 안전관리인증기준 교육·훈련기관의 지정, 지정취소 등을 법률로 상향 입법화함 ○ 영업신고 수리 간주(看做)제 도입 ○ 축산물 위생교육기관 지정 및 교육 실시요령(식약처 고시)에서 규정한 축산물 위생교육기관의 지정, 평가와 자료제출 및 지정취소 등을 법률로 상향 입법화함

□ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 주요 개정내용

개정일 (시행일)	개정 주요내용
'17.3.7 ('17.3.7)	○ 포장된 식용란(OEM, PB 제품) 유통자도 해당 제품에 위법사항이 있는 경우 수집·포장한 영업자와 동일하게 처분 ○ 식용란수집판매업 영업자는 벌크(300개 이상 단위)로 포장된 식용란을 재포장하여 판매할 수 있음 ○ 위생교육 받은 날로부터 일정기간 이내에 동일 영업을 추가로 하는 경우 신규 교육을 생략함 ○ 가공업(축산물, 건강기능식품)은 동일 공정 사용 시설의 공동사용을 허용함 ○ 자동화시설된 보관업은 조명시설 준수 예외 인정함 ○ 1인1차량 운반업은 자신의 거주지를 영업소로 할 수 있도록 허용함 ○ 안전사고 우려가 없는 구역에서는 안전모 착용의무 예외함 ○ 시설개선 명령 위반에 대한 도축업·집유업 처분기준 신설함 ○ 종업원 없이 영업자만 영업을 하는 HACCP업체의 정기교육 완화 대상을 확대함 * (현행) 축산물운반업·식육판매업·식육즉석판매가공업 → (개정) 축산물가공업·식육포장처리업·축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업·식육즉석판매가공업 ○ 1차 위반 시 허가취소·영업소 폐쇄 대상으로 행정처분 기준을 강화함 – 생산연월일·유통기한 변조(가공 없이 포장만을 다시 하여 표시한 경우를 포함) – 가축에 강제로 물을 먹이거나 식육에 물 주입 – 부적합 판정한 물을 계속 사용 – 사료용·공업용으로 사용되는 등 식용을 목적으로 수집·처리·가공 또는 관리되지 않은 것을 원료로 사용 – 자가 검사나, 위탁검사 결과 부적합 사실을 확인·통보받았음에도 해당 축산물을 유통·판매 – 시설개선 명령 또는 축산물 회수·폐기 명령을 이행하지 않았으나 이행한 것으로 속인 경우 ○ 제출 서류는 전자문서도 허용함 ○ 회수명령 대상도 별표14의3 기준에 따르도록 정함 ○ 검거자는 포상금 지급대상에서 제외함 ○ 도살·처리·집유·가공 등에 사용 용수는 검사대상으로 규정함 ○ 축산물 광고시 유통기한 확인 문구 표현을 삭제함 ○ 이력번호 기재 대상에 돼지고기를 추가함

개정일 (시행일)	개정 주요내용
'17.3.7 ('17.4.1)	○ 부적합 식용란의 폐기내역 기록을 의무화함
'17.3.7 ('17.7.1)	○ 식용란수집판매업 영업자 준수사항에서 부적합 식용란(부패, 곰팡이, 난각 손상 등) 판매금지 삭제함(축산물의 가공기준 및 성분규격(식약처 고시)을 준수함) ○ 부적합식용란 판매시 행정처분 기준을 강화함(영업정지 1개월과 해당 제품 폐기(1차)) ○ 식육부산물전문판매업 영업자 준수사항에서 식육부산물 종류 외에 유통기한과 보관방법을 표시의무로 추가함
'17.11.17 ('17.11.17)	○ 「식품위생법」에 따라 식품이력추적관리등록을 한 기타식품판매업자가 축산물가공품이력 등록을 추가 신청한 경우 현지방문을 생략할 수 있음 ○ 차량을 이용한 도축업 시설기준 특례를 마련함(이동식 도축장 허용) ○ 식육 또는 포장육을 직접 취급하지 않는 통신판매업 형태의 식육판매업은 전기 냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자, 저울 설치를 생략할 수 있음 ○ 식용란을 직접 취급하지 않는 통신판매업 형태의 식용란수집판매업은 냉방시설 설치를 생략할 수 있음 ○ 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」에 따른 국내산이력관리대상축산물을 보관·운반·판매하는 경우로서 해당 이력번호를 통해 축산물이력관리시스템 등 전자적 방법으로 도축검사증명서 확인이 가능한 경우 도축검사증명서 보관·휴대 의무를 제외함 ○ 먹는물 수질검사는 수질검사를 받은 날의 다음날부터 기산하도록 함 ○ 원료의 적합성 관리를 위해 노력한 축산물가공업 영업자도 행정처분을 경감함 ○ 식육즉석판매가공업 영업자 준수사항에서 표시의무를 삭제함(축산물의 표시기준에 따른 축산물 표시대상으로 관리함) ○ 식육즉석판매가공업 영업자가 이력관리시스템으로 기록·관리한 경우 거래내역서 기록·보관 의무를 생략함 ○ 회수대상 식중독균을 축산물의 가공기준 및 성분규격(식약처 고시)에서 정한 식중독균과 동일하게 규정함 ○ 행정처분 기간이 소수점 이하로 산출된 경우 소수점 이하는 버리도록 정함 ○ 허가 민원처리기한은 10일에서 8일로 단축함
'17.12월 (예정)	○ 식육가공품 HACCP 적용을 의무화함 ○ 원유의 잔류물질 관리체계 구축을 위한 법적근거를 마련함 ○ 축산물 HACCP 적용업소 인증서에 영문증명서를 마련함

XIII | 식용란 잔류농약 부적합 시 조치사항

1 장소 別 추적조사 절차

농장	→	식용란수집판매업	→	전통시장(마트) 등
출하		수거(1)		수거(2)

가. (수거1) 관할 식용란수집판매업체에서 직접 수거

식용란수집판매업	농장	1차 판매 * 식용란수집판매업	2·3차 판매
▸ **수거** ▸ 2차 판매처 확인 ▸ 행정처분 ▸ 회수명령 ▸ 유통기한, 난각표시, 생산자정보 확인	▸ 1차 판매처 확인	▸ 행정처분 ▸ 압류·폐기, 회수명령 ▸ 2차 판매처 확인 ▸ **난각표시** 확인	▸ 압류·폐기, 회수

나. (수거2) 전통시장(마트)에서 수거

전통시장(마트)	식용란수집판매업	농장	1차 판매 * 식용란수집판매업	2·3차 판매
▸ **수거**	▸ 2차 판매처 확인 ▸ 행정처분 ▸ 회수명령 ▸ 유통기한, 난각표시, 생산자정보 확인	▸ 1차 판매처 확인	▸행정처분 ▸압류·폐기, 회수명령 ▸2차 판매처 확인 ▸**난각표시** 확인	▸ 압류· 폐기, 회수

2 검사기관

○ 지체 없이 검사의뢰기관에 결과 통보하고, 식품행정통합시스템**(부적합긴급통보)에 부적합 정보* 등록**

*** 등록 정보** : 부적합 계란의 **촬영사진(한글표시사항, 난각표시)**, **바코드 번호** → 판매단계에서 판매차단을 위함, 단 **바코드 번호는 해당 부적합 계란에만 사용하는 것**이어야 함

3 수거기관

○ 생산자 정보 등 사실관계 확인 후 **수거증**에 **난각표시** 및 **생산자 정보(생산자명, 주소, 연락처)** 반드시 작성

○ 부적합 내역을 즉시 **식약처(농축수산물안전과)**, 농식품부(방역정책과, 조류인플루엔자방역과), **농장 관할 지자체, 식용란수집판매업체 관할 지자체**에 **아래 양식으로 공문통보(회수·폐기 및 행정처분** 등 요청)

수거 일자	부적합 일자	제품명	유통 기한	생산 농장 (축주명)	농가 소재지	부적합내용			수거 장소 (업체명, 소재지)	난각 표시(기호) (*증거사진 포함)
						항목	기준 (ppm)	결과 (ppm)		

< 수거기관이 부적합 계란 '식용란수집판매업체' 관할 지자체일 경우 >

○ **판매자**(식용란수집판매업)**에게** 유통 중인 해당 축산물 **회수·폐기·반품** 및 **위해 축산물 공표 명령**(「축산물위생관리법」 제36조 및 37조)

○ **식약처**에 **회수사실 홈페이지 공개 요청**

○ 회수계획·회수결과 보고 및 부적합긴급통보시스템에 **결과 입력철저**

* 회수과정 적정 여부 지도·감독, 회수물품 압류 및 최종폐기 입회

○ 해당 판매처 **추적조사**, 부적합 **계란 압류 및 2차 판매처 현황을 확보**, 아래 양식으로 **2차 판매처 관할 시도(시군구)에 추적조사 공문 요청[식약처(농축수산물안전과), 농식품부(방역정책과, 조류인플루엔자방역과)에 동시 통보]**

농장정보					1차 판매처 정보									
연번	부적합농장명	주소	연락처	난각코드	연번	업체명	업종	대표자	시도	주소	연락처	구매량	압류량(개)	판매량(개)
							식용란 수집 판매업							

2차 판매처 정보							
연번	업체명	업종	대표자	시도	주소	연락처	판매량(개)

4 농장 관할 지자체

○ 농장 **판매처** 현황을 확보하여 **아래 양식으로** 판매처 관할 시도(시군구)에 **추적조사 공문 요청[식약처(농축수산물안전과), 농식품부(방역정책과, 조류인플루엔자방역과)에 동시 통보**

농장정보						1차 판매처 정보					
연번	부적합 농장명	농장주	주소	연락처	난각코드	연번	업체명(대표자)	시도	주소	연락처	출하량

5 판매업체 관할 지자체

○ **판매자**(식용란수집판매업)**에게** 유통 중인 해당 축산물 **회수·폐기·반품** 및 **위해 축산물 공표 명령**(「축산물위생관리법」 제36조 및 37조)

○ **식약처**에 **회수사실 홈페이지 공개 요청**

○ 회수계획·회수결과 보고 및 부적합긴급통보시스템에 **결과 입력철저**

* 회수과정 적정 여부 지도·감독, 회수물품 압류 및 최종폐기 입회

○ 해당 판매처 추적조사, 부적합 **계란 압류 및 2차 판매처 현황을 확보**, 아래 양식으로 **2차 판매처 관할 시도(시군구)에 추적조사 공문 요청[식약처(농축수산물안전과), 농식품부(방역정책과, 조류인플루엔자방역과)에 동시 통보]**

농장정보					1차 판매처 정보									
연번	부적합농장명	주소	연락처	난각코드	연번	업체명	업종	대표자	시도	주소	연락처	구매량	압류량(개)	판매량(개)
							식용란 수집 판매업							

2차 판매처 정보							
연번	업체명	업종	대표자	시도	주소	연락처	판매량(개)

< 2차 판매업체 관할 지자체 >

○ 해당 2차 판매처 추적조사, 부적합 **계란 압류 및 3차 판매처 현황을 확보**, 아래 양식으로 **3차·4차 판매처 관할 시도(시군구)에 추적조사 공문 요청[식약처(농축수산물안전과), 농식품부(방역정책과, 조류인플루엔자방역과)에 동시 통보]**

농장정보				1차 판매처 정보									
연번	부적합농장명	연락처	난각코드	연번	업체명	업종	대표자	시도	주소	연락처	구매량 (부적합 동일 산란 일자 계란)	압류량 (개)	판매량 (개)
						식용란 수집 판매업							

2차 판매처 정보										3차, 4차 판매처 정보
연번	업체명	업종	대표자	시도	주소	연락처	구매량 (개)	판매량 (개)	압류량 (개)	대표자, 시도, 주소, 연락처, 구매량, 판매량, 압류량

XIV | 기타 사항

1 위생점검 실명제 추진

가. 목적

검사관 또는 관계공무원이 축산물영업장에 출입하여 위생검사를 실시하는 경우 출입목적, 점검내용 및 점검결과를 영업자에게 명확히 알려줌으로써 형식적인 감시관행 타파 및 점검의 투명성 제고

나. 대상

도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업·축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업

다. 관련법령 내용

1) 영업장 출입 시 관계공무원 증표 제시의무(축산물위생관리법 제19조제3항)

- 출입·검사·수거를 하는 검사관 또는 관계공무원은 그 권한을 표시하는 증표(검사관 증 등)를 관계인에게 내보여야 함

2) 검사결과의 기록의무(축산물위생관리법시행규칙 제25조제3항)

- 출입·검사를 실시한 검사관 또는 축산물위생감시원은 출입·검사등기록부에 검사결과를 기록하고, 이를 영업자에게 교부하여야 함

라. 행정사항

1) 축산물위생검사기관은 사전에 자체 축산물위생감시계획을 수립하고 이에 따라 축산물영업장에 대한 출입·검사·수거 실시

2) 명예축산물위생감시원을 적극 참여시켜 영업장에 위생감시 투명성 제고

3) 출입·검사·수거를 실시한 검사관 또는 축산물위생감시원은 출입·검사 등 기록부에 점검목적, 점검자의 소속·직급·성명을 반드시 기재하고, 검사내용 및 결과를 상세히 기록할 것

※ 중점 기재사항

- 점검목적 : 정기위생검사, 하절기·성수기 특별단속, 수거검사 구분 기재
- 주요지도·지시내용 : 관련 법조항을 명시하고 세부내용을 기록
- 위반사항이 있는 경우 위반조항, 위반내용 및 확인서 징구여부 기록

* 법 제4조(축산물의 기준 및 규격), 제6조(축산물의 표시기준), 제7조(가축의 도살 등), 제8조(위생관리기준), 제9조(위해요소중점관리기준), 제10조(부정행위의 금지), 제11조(가축의 검사), 제12조(축산물의 검사), 제13조(검사관과 책임수의사), 제15조(수입축산물의 신고 등), 제16조(합격표시), 제17조(미검사품의 반출금지), 제18조(검사불합격품의 처리), 제21조(영업의 종류 및 시설기준), 제22조(영업의 허가), 제24조(영업의 신고), 제25조(품목제조보고), 제26조(영업의 승계), 제29조(건강진단), 제30조(위생교육), 제31조(영업자 등의 준수사항), 제32조(허위표시 등의 금지), 제33조(판매 등의 금지) 등

2 기업규제 완화를 위한 준수사항

가. 축산물위생검사기관은 영업자의 편의와 권익 보호를 위한 기업규제 완화차원에서 다음의 사항을 준수하고, 시·도지사 및 시장·군수·구청장은 이를 관련 영업자에게 서면으로 알려주어야 한다.

1) 축산물위생관리법령에 따라 출입·검사를 실시하는 경우 하나의 종류의 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 영업자에 대해서는 6월 이내에 2회 이상의 출입·검사를 실시하지 아니하도록 함으로써 자유로운 영리 활동을 보장하여야 한다.

2) 축산물위생관리법, 식품위생법 등에 따른 식품의 안전관리와 관련하여 2개 이상의 부처에서 출입·검사의 대상이 되는 업소의 영업자는 소관기관에 합동조사를 요청할 수 있으며, 축산물위생관리법령에 따른 출입·검사의 경우 6월 이내에 유사한 목적으로 2회 이상 검사대상이 될 때에는 중복조사를 거부할 수 있다.

3) 다만, 위법사항에 대한 시정조치의 이행여부를 점검하거나, 신고·제보 및 위해정보 입수에 따른 점검, 특별단속 등 특별한 사유가 있는 때에는 1) 및 2)의 경우에도 불구하고 출입·검사를 실시할 수 있다.

나. 동일인이 동일한 소재지에 축산물위생관리법, 식품위생법, 농산물품질관리법 및 수산물품질관리법에 의한 영업허가(신고)를 한 영업소에 대하여 행정조사(출입·검사·수거)를 실시할 경우에는 행정조사기본법 등 관련규정에 따라 실시한다.

다. 축산물 HACCP 적용작업장 등으로 인증된 업소에 대하여 영업자의 건전한 영업활동을 보장하기 위해 축산물 위생관리법 제19조에 의한 출입·검사 및 수거 등을 완화할 수 있다.

3 식품행정통합시스템 통계관리 등

가. 지방식약청, 검역본부, 시·도 및 시·군·구는 법 제37조의2 및 시행규칙 제55조의3에 따라 식품행정통합시스템에 관련분야의 자료를 정확하고 신속하게 입력

1) 위생감시·수거검사 실시 후 바로 입력하여 점검기관 간 중복 지도·점검 방지
2) 검사기관은 부적합긴급통보시스템에 부적합 정보 입력 실시

나. 행정사항

1) 식품행정통합시스템을 통한 통계관리를 위해 관련자료 미입력 등으로 인한 오류가 발생하지 않도록 관리
2) 영업장 인허가 변동사항 발생 시 새올 등 전산시스템에 신속히 반영
3) 각 시·도는 시·군·구의 식품행정통합시스템 실적 입력이 잘 될 수 있도록 분기 1회 이상 주기적으로 점검·독려
4) 검역본부(지역본부 포함) 및 시·도(시·군·구 포함)는 축산물위생감시 및 축산물수거검사의 실적과 식품행정통합시스템 입력사항을 확인하여 분기별(매분기 종료 후 15일 이내)로 '축산물 위생감시' 및 '축산물 수거검사' 실적 입력이 완료되었음을 공문으로 식약처에 통보

4 위반업소 확인서 작성방법

가. 업소명, 소재지, 대표자, 허가(신고)사항, 확인자 및 위반사항을 6하원칙에 의거 [별지 1]의 서식으로 명확히 작성한다. 작성 내용이 지면을 초과하는 경우에는 확인서에 별지에 이어서 작성함을 명확히 기재하고 확인서와 별지는 확인자의 간인을 할 것.

나. 위반사항에 대하여는 실제 위반행위를 6하 원칙에 의거하여 사실 그대로를 서술식으로 구체적으로 기재하며, 가능한 한 축산물위생관리법상의 용어를 사용할 것

1) 시설 및 운영규모 사항(제조량, 판매량, 금액 등)
2) 글로 서술하기 어려운 경우 그림·사진 등 추가
3) 해당품목별의 위반내용, 위반기간, 사용원료, 사용기계·기구류, 생산 등 종사자, 생산량·판매처 및 판매량(금액 포함) 등

다. 작성된 확인서 이외에 증거서류 또는 증거품이 필요하다고 판단될 경우 필히 확보하고, 서류는 확인자가 임의 제출한다는 내용을 기재하게 한 후 확인서 뒤에 첨부하고 접인 할 것

라. 확인서 상 첨부가 불가능하거나, 증거인멸등으로 행정처분시 다툼이 있을 가능성이 있는 사항에 대하여는 반드시 사진 등을 촬영하여 증거를 보존할 것(시설, 장비 등의 멸실 또는 무단이전, 제품폐기 등)

마. 조사원이 자필 또는 워드 등의 문서로 작성한 후 조사대상자의 기명·날인 또는 서명을 받도록 한다. 다만, 확인서 말미에 '이 확인서는 조사원이 작성하고 ○○○가 읽고 사실과 다름이 없기에 서명한다'는 취지의 문구를 삽입한다. 조사대상자가 기명·날인 등을 거부하는 경우에는 조사대상자의 거부사유를 확인서 말미에 기재하고 조사자(담당공무원) 2인 이상 서명 날인하도록 한다.

바. 압류제품에 대하여는 반드시 압류증을 발급하여야 한다. 보관 장소가 관공서외의 장소일 경우 봉합지 등을 사용하거나 [별지 2]의 압류조치 스티커를 부착하고 압류증 발급자의 허가 없이 개봉하거나 훼손하지 못하도록 할 것.

사. 확인서 내용 중 일부를 삽입, 삭제 등 정정할 때에는 그 부분을 해독할 수 있도록 정정하고자 하는 글자를 두줄로 그어 삭제 표시를 하고 그 위에 정정하는 글자를 기재한 후 정정한 부분에 날인하고 여백 부위에 수정 내용을 적는다.

* 확인서 여백에 정정한 글자를 "정O자", "삭O자" 및 "가O자"라고 기재하고 그 부분에 작성자가 날인함

<확인서 작성 예시(무허가 포장육 생산 판매)>

상기 본인은 식육포장처리업 영업허가를 득하지 아니하고 00년 00월 00일부터 00년 00월 00일까지 00시(도) 00동 000번지 소재 건물2층 30평에 발골작업대 1대, 냉장고 1대, 냉동고 1대 등 영업설비를 갖추고 종업원 3명(성명, 성별, 주민등록번호)으로 하여금 식육(쇠고기 등)을 원료로 하여 단순절단 하여 포장하는 방법으로 1일 평균 00kg(00만원 상당)의 포장육을 제조하여 동 기간 동안 합계 000kg(소매가격 00만원 상당)을 시내 000백화점 등 20여개 업소에 납품(판매)하여 온 사실이 있음을 확인합니다.

첨부 1) 영업장 시설 사진
2) 포장육 압류증
3) 발골작업대, 냉장고, 냉동고 압류증
4) 식육(쇠고기 등) 압류증
5) 납품처의 업소명, 전화, 소재지 및 제품납품(판매)대장 등

5 축산물위생감시 투명성 제고

가. 위생점검기관은 지도·단속의 투명성을 제고하기 위하여 일련번호가 부여된 [별지 1]의 확인서를 인쇄하여 사용

- 일련번호는 1~50까지로 하고 기관별 권 단위로 작성하여 사용

나. 재작성 등의 사유로 훼손된 확인서는 점검자가 임의로 파기해서는 아니되며, 부서장의 서명란에 확인을 받아 1년간 보관하여야 한다.

[별지 1]

발급(일련)번호	호

부서장	(서 명)

확 인 서

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일 (법인등록번호)	

본인은 상기 업소의 로서 위의 장소에서 영업에 종사하여 오던 중 20 년 월 일 시경 에 의해 다음 사항이 적발되었음을 확인 합니다.

다 음

* 붙임 증거물은 확인자가 임의 제출함

확인자 : 주소

성명 (인) 주민등록번호 :

조사자 : 소속 직 성명 (인)

직 성명 (인)

업종별 위생감시 점검표

1. 축산물가공업 위생감시 점검표 ····· 109
2. 식육포장처리업 위생감시 점검표 ····· 110
3. 축산물판매업 위생감시 점검표 ····· 111
4. 축산물운반업(지육운반차량) 위생감시 점검표 ····· 112
5. 축산물보관업 위생감시 점검표 ····· 113
6. 식용란수집판매업 위생감시 점검표 ····· 114
7. 식육즉석판매가공업 위생감시 점검표 ····· 115

* 도축업은 “HACCP 운용상황 조사·평가”로 대체

축산물가공업 위생감시 점검표

□ 영업장 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
시설기준	• 작업장(원료처리실·가공실·포장실) 등은 독립 건물 및 다른 용도로 사용되는 시설과 분리·구획 여부	
	• 작업장의 조명(밝기)은 220룩스 이상 여부	
	• 방충·방서 시설 설치 여부	
	• 가공실 실내온도가 15℃이내 유지 온도조절시설 설치 여부(식육·알)	
위생관리 등 영업자 준수사항	• 작업장의 시설 및 축산물 위생적 관리 여부	
	• 품목제조보고(변경) 여부	
	• ①원료의 입고·사용에 대한 원료수불 서류, ②생산·작업기록에 관한 서류 ③제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류의 작성·보관(2년) 여부 * 구매내역 및 가공내역 일치 여부 등 조사	
	• 원료 및 식품첨가물 사용의 적정성 여부 - 비식용 원료 사용 여부 - 유통기한 경과제품 가공에 사용 여부	
	• 축산물가공품 유형별 자가품질검사(매월 1회) 실시·보관(2년) 여부 * 자가품질검사 항목은 식약처고시 참조	
	• 보존 및 유통기준 준수 여부	
	• 축산물의 표시기준 적정성 여부	
	• 허위표시·과대광고 여부	
	• 영업자 및 자가검사자 위생교육 수료 여부	
	• 수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 사용 여부 - 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년마다 1회) 여부	
	• 종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용여부	
	• 종업원 위생교육(월 1시간) 이수 여부	
	• 영업자 및 종업원 건강진단(매년 1회)실시 여부 - 건강진단 미필자의 영업 종사 여부 확인	
	• 자체위생관리기준(SSOP) 운영(3개월 보관) 여부	
	• 유통기한이 경과한 축산물 '폐기용' 표시 및 구분 보관 여부	
기타	• 기타 축산물위생관리법 위반 사항	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)

출장자 : 소속 직 성명 (서명)

소속 직 성명 (서명)

식육포장처리업 위생감시 점검표

□ 영업장 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
시설기준	• 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실) 등은 독립 건물 및 다른 용도로 사용되는 시설과 분리·구획 여부	
	• 원료 및 식육포장처리실의 조명(밝기)은 220룩스 이상 여부	
	• 작업실내의 환기시설 설치 여부	
	• 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지 가능토록 온도 조절 시설 설치 여부	
위생관리 등 영업자 준수사항	• 자체위생관리기준(SSOP)운영(3개월 보관) 여부	
	• 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계서류 작성·보관(2년)여부 - 구매내역 및 가공내역 일치여부 - 비식용 원료 사용여부 - 보관 및 관리기준 준수여부 - 유통기한 경과제품 가공에 사용여부	
	• 제조일자·유통기한 허위표시 여부	
	• 냉장제품을 냉동제품으로 전환 시 사전에 영업허가 기관(시·군·구청)에 보고 여부 - 전환 품목명·중량·보관방법·유효기간·축산물의 표시기준 준수 사항 등	
	• 냉동식육을 해동하여 냉장 포장육으로 유통·판매 여부	
	• 수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 사용 여부 - 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년마다 1회) 여부	
	• 작업장 종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용 여부	
	• 종업원 위생교육(월 1시간 이상) 및 건강진단 실시 여부 - 건강진단 미필자의 영업 종사 여부 확인	
	• 유통기한이 경과한 축산물 '폐기용' 표시 및 구분 보관 여부	
기타	• 기타 축산물위생관리법 위반 사항	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)

출장자 : 소속 직 성명 (서명)

소속 직 성명 (서명)

축산물판매업 위생감시 점검표

□ 영업장 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
시설기준	• 전기냉동시설·전기냉장실·진열상자·저울 설치여부	
	• 전기냉장시설 및 진열상자는 10℃이하 온도유지 및 온도계 설치 여부	
	• 수돗물이나 먹는물관리법의 규정에 적합한 지하수 등의 급수시설 설치여부 등	
위생관리 등 영업자 준수사항	• 축산물을 위생적으로 보관·운반·판매·가공하는지 여부	
	• 무허가·무신고 제품 진열·판매 여부	
	• 냉장·냉동제품의 적정보관·진열·판매 여부	
	• 부패·변질·유통기한 경과 축산물의 진열·판매 여부	
	• 도축검사증명서 1년간 보관 여부	
	• 수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 사용 여부 - 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년 및 3년마다 1회) 여부	
	• 부위별·등급별·국내산의 구분(한우·육우·젖소고기) 및 수입산 구분 판매 여부	
	• 냉동제품을 해동하여 냉장제품으로 보관·판매 여부	
	• 유통기한이 경과한 축산물 '폐기용' 표시 및 구분 보관 여부	
	• 종업원 위생교육 계획 수립 및 실시(월 1시간 이상) 여부	
	• 영업자 및 종업원 건강진단(매년 1회) 실시 여부	
	• 거래내역서 작성 기록 유지 여부	
	• 자체위생관리기준(SSOP) 작성·운용(3개월 보관) 여부	
기타	• 기타 축산물위생관리법 위반 사항	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)
출장자 : 소속 직 성명 (서명)
소속 직 성명 (서명)

축산물운반업(지육운반차량) 위생감시 점검표

□ 영업(장) 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
영업신고	• 축산물운반업으로 신고한 차량이 운반하는지 여부 * 축산물을 해당 영업자의 영업장으로 운반하는 경우와 해당 영업자가 처리·가공(포장)한 축산물 운반의 경우는 예외	
시설기준	• 도축장 출입 지육 운반차량의 경우 현수설비 설치 여부	
	• 차량외부에서 내부온도를 알 수 있는 온도계 설치 여부	
	• 혈액 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조의 적재고 설치 여부	
	• 냉장시설을 갖춘 적재고 설치 및 냉장설비 가동여부	
	• 기타 시설기준 사항	
영업자 준수사항	**• 도축장 반출 운반차량의 위생적 운반 여부** * 매단 상태로 운반(식육이 차량 적재고 바닥에 직접 닿으면 않됨), 포장한 상태로 운반, 위생용기에 넣은 상태로 운반	
	• 운반차량의 세척·소독처리 등 청결관리 여부	
	• 운반차량을 이용한 생축 등 운반 여부	
	• 운반시 냉장·냉동상태 유지 여부	
위생관리 기준	• 축산물의 상차 작업시 위생복 등 착용 및 청결 유지 여부	
	• 작업전 운반차량 적재함·작업도구 등 세척, 소독 여부	
	• 식육이 벽이나 바닥에 닿지 아니하도록 위생적 취급 여부	
	• 지육 운반 전 냉장고 가동 및 적정 온도 유지 여부	
기 타	• 그 외 축산물위생관리법령 위반 여부	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)
출장자 : 소속 직 성명 (서명)
소속 직 성명 (서명)

축산물보관업 위생감시 점검표

□ 영업장 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
시설기준	• 냉동·냉장실의 온도를 외부에서 알 수 있는 온도계 설치 여부	
	• 작업장의 조명(밝기)은 75룩스 이상 여부	
	• 작업실내의 환기시설 설치 여부	
	• 상호 오염원이 될 수 있는 축산물을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별 보관 여부	
위생관리 등 영업자 준수사항	• 자체위생관리기준 작성 및 운영 여부	
	• 냉장·냉동실의 적정 온도 유지 여부	
	• 포장·용기가 파손된 축산물의 보관 여부	
	• 무허가·미표시 및 미포장 제품의 보관 여부	
	• 유통기한·제조일자 변조하여 보관 여부	
	• 유통기한 경과 축산물 보관 여부	
	• 부패·변질 축산물 보관 여부	
	• 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품 첨가물 등과의 분리 보관 여부	
	• 식육의 경우 도축검사증명서 보관 여부	
기타	• 그 밖의 축산물위생관리법 위반여부 등	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)
출장자 : 소속 직 성명 (서명)
소속 직 성명 (서명)

식용란수집판매업 위생감시 점검표

□ 영업장 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
식용란 포장	• 소매단위(1~30개) 또는 벌크(300개 이하)로 포장 여부	
	• 최소포장단위에 생산농장과 산란일이 같은 계란포장 여부	
식용란의 개별표시기준	**〈최소포장단위 표시사항〉**	
	• 유통기한 표시여부	
	• 생산자명(소유자명 또는 생산농장명) 표시여부	
	• 판매자명 및 소재지 표시여부	
	• 제품명 표시여부	
	• 내용량(개수로 표시하고 괄호 안에 중량 표시) 표시여부	
	• 제품의 품질유지에 필요한 보존방법 및 보존온도 표시여부	
	• “구입 후 냉장 보관하시기 바랍니다” 안내 표시여부	
	〈난각(계란 껍데기) 표시사항〉	
	• 생산자명(소유자명 또는 생산농장명) 표시 및 사실관계 여부	
	• 또는 생산자명 기호표시(해당하는 경우)방법 준수 여부	
허위표시·과대광고 등	• HACCP 미지정 업체의 HACCP 마크 사용 등	
	• 계란 등급판정확인서(축산물품질평가원 발급)와 대조하여 등급표시 일치 여부	
	• 법 32조 관련 허위·과대광고 표시 여부	
기타	• 자체위생관리기준 운영 여부(3개월 보관)	
	• 보존 및 유통기준 준수 여부	
	• 부패란 등 비정상적인 란의 보관·판매 여부	
	• 영업자 및 종업원의 건강진단 실시 여부	
	• 식용란 거래·폐기내역서 작성·보관(6개월 이상)여부	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)

출장자 : 소속 직 성명 (서명)

소속 직 성명 (서명)

식육즉석판매가공업 위생감시 점검표

□ 영업(장) 현황

업 종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일(법인등록번호)	

구분	점검사항	점검결과
시설기준	• 전기냉장냉동시설·진열상자의 내부 온도를 알 수 있는 온도계 설치 및 보존 및 유통기준에 적합한 온도 유지 가능여부	
	• 전기냉장실·진열상자·저울 설치여부	
	• 식육 및 식육가공품과 직접 접촉하는 기계류의 내수성 재질 여부	
	• 수돗물이나 먹는물관리법의 규정에 적합한 지하수 등의 급수시설 설치여부 등	
위생관리 및 영업자 준수사항	• 종업원은 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑 등 착용여부	
	• 식육·식육가공품의 처리·가공에 사용하는 기계·구류 세척·소독 여부	
	• 자체위생관리기준(SSOP) 작성·운용(3개월 보관) 여부	
	• 영업자 및 종업원 건강진단(매년 1회) 실시 여부	
	• 종업원 위생교육 계획 수립 및 실시(월 1시간 이상) 여부	
	• 냉장·냉동제품의 적정보관·진열·판매 여부	
	• 보관·진열·포장판매하는 식육의 표시내용 준수 여부	
	• 도축검사증명서 1년간 보관 여부	
	• 식육거래내역서 작성 기록 유지 여부	
	• 수돗물이나 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년마다 1회)여부	
	• 식육가공품 제품별 가격 표시 여부	
	• 유통기한 경과제품을 판매 목적으로 운반·진열 또는 보관여부	
	• 유통기한 경과제품의 “폐기용” 표시 및 구분·보관 여부	
	• 자가품질검사(유형별) 9개월에 1회 이상 실시 여부	
	• 식육가공품의 표시기준(식약처 고시) 준수 여부	
기타	• 기타 축산물 위생관리법 위반 사항	

20 . . .

확인자 : 소속 직 성명 (서명)

출장자 : 소속 직 성명 (서명)

소속 직 성명 (서명)

부 록

[부록 1] 축산물가공품 원재료 함량 표시(기재) 지침 ····· 119
[부록 2] 업종별 감시 착안사항 ····· 121

[부록 1]

축산물가공품 원재료 함량 표시(기재) 지침

□ 품목제조보고서 기재 여부 관련

○ **정제수**

– 축산물제조·가공 시 사용된 모든 원재료는 기재되어야 하므로 정제수가 사용된 경우 **최종제품에 남아있지 아니하여도 기재**

○ **원재료 배합비율**

– 배합에 사용된 **총 원재료(정제수 포함) 대비 개별 원재료 비율 산출 및 기재**

□ 최종제품 원재료명 및 함량 표시

○ **원재료명 표시**

– 처리·제조·가공 시 사용된 것으로 최종제품에 들어있는 모든 원재료명 표시
– 최종 제품에 정제수가 남아 있는 경우 정제수도 표시

○ **원재료 함량**(육함량) **표시를 위한 산출 방법**

– **(원칙)** 정제수를 제외한 원재료는 투입 시 중량이 최종제품에 그대로 남아있는 것을 원칙으로 함

《원재료 함량 산출식》

◆ 원재료 함량(%)=(표시하고자 하는 원재료 투입량/최종 제품량)×100
* 최종 정제수 함량(g) = 최종 제품량(g) – 전체 원재료(정제수 제외) 투입량(g)
**** 정제수 함량 ≤ 0 인 경우, 배합시를 기준으로 정제수를 제외한 투입원료로만 산출**

⇒ **(적용 예시 1 : 정제수 함량 〉 0 인 경우)** 돈육800g, 조미료5g, 물195g을 혼합하여 소시지 850g을 제조한 경우 각 원재료 함량은?

○ 최종제품 정제수 함량
→ 소시지850g – (돈육800g+조미료5g) = 45g(5.3%)

○ 돈육 함량
→ (투입 돈육량 800g÷최종제품 소시지량 850g)×100=94.1%

○ 조미료 함량
→ (투입 조미료량 5g÷최종제품 소시지량 850g)×100=0.6%

⇒ **(적용 예시 2 : 정제수 함량 ≤ 0 인 경우)** 돈육800g, 조미료5g, 물195g을 혼합하여 육포 400g을 제조한 경우 각 원재료 함량은?

○ 최종제품 정제수 함량
→ 육포 400g – (돈육800g+조미료5g) = – 405g**(무시)**

○ 돈육 함량
→ (투입 돈육량 800g÷투입 원료량(정제수 제외) 805g)×100=99.4%

○ 조미료 함량
→ (투입 조미료량 5g÷투입 원료량(정제수 제외) 805g)×100=0.6%

□ 「**축산물의 가공기준 및 성분규격**(식약처 고시)」**상 유형적용**

○ 표시기준과는 별개로 원료 배합시의 기준에는 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외토록 규정되어 있음에 따라 축산물가공품의 유형분류를 위해서는 제품의 특성을 고려하여 정제수를 제외하여 육함량 산출 및 적용 가능

[부록 2]

업종별 감시 착안사항

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
도축업	시설 기준 점검	계류장	• 가축의 종류별 구획하여 개방식 구조 여부 • 하차시설과 출입통제가 가능한 출입문 설치 여부 • 급수시설 및 샤워시설 설치 여부
		생 체 검사장	• 보정틀·조명장치(220룩스 이상)설치 여부 • 생체검사장과 작업실 사이의 통로시설 여부
		작업실	• 천정에 설치한 아이빔은 도체가 바닥에 닿지 않을 정도의 높이로 설치 여부 • 인공 또는 자연채광장치(220룩스 이상) 및 환기장치 설치 여부 • 도살실·지육처리실·내장처리실의 구획 여부 **• 온수소독기 설치여부(83℃ 이상)** • 외부출입자를 통제할 수 있는 출입문(공기스크린장치 또는 자동·반자동문) 설치 여부 **• 지육검사대 및 내장검사대 설치 여부(540룩스)** • 전기톱 및 지육세척장치 설치 여부 **• 내장처리실의 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조 설치 여부**
		냉장 (냉동)실	• 외부에 온도계 설치 여부 • 규정에 위반된 도체 보관 여부
		기타 시설	• 발골정형실 별도 설치시 작업실과 구획여부 및 온수소독기(83℃ 이상) 설치 여부 • 도살실은 현수방혈 설비 및 식용혈액일 경우 별도의 시설 설치 여부 **• 급수시설은 수돗물 또는 먹는물관리법의 수질에 적합한 물 사용**
	위생 관리 기준	자체 위생 관리 기준	**• 자체위생관리기준서 작성 및 운용 여부** • 작업전 작업실, 화장실 등 청결 유지 • 작업중 식육이 벽·바닥에 닿지 않도록 하는지 여부 • 작업중 위생복을 입은 상태로 출입하는 지 여부 • 작업중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하는 지 여부 **• 작업중 사용하는 칼·기구 등의 도구 수시 세척·소독하는 지 여부** • 가축의 도살·처리는 현수상태에서 하는 지 여부 • 도축장에서 반출하는 식용부산물의 처리기준 준수 여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
도축업	위해 요소 중점 관리 기준	자체위해 요소 중점관리 기준	• 자체위해요소중점관리기준 작성 및 운용 여부 • 선행요건프로그램 작성 및 운용 여부 • 자체위해요소중점관리기준과 동일하게 운용하는 지 여부
	영업자 준 수 사 항	영업자 준 수 사 항	**• 종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용여부** • 외부인 출입통제 여부 • 먹는물관리법 규정에 의한 1년마다 수질검사 여부(지하수일 경우) **• 검사관의 지시 없이 작업하는 지 여부** **• 종업원의 위생교육 여부확인** - 매월 1시간 이상
	기타	위생 교육	• 위생교육수료 여부확인 - (신규영업자) 6시간, (기존영업자) 매년3시간 - (신규 검사원) 40시간 이상 (기존 검사원) 매년 4시간 • 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 위생교육 미필자의 영업에 종사여부
		건강 진단	**• 도살·처리에 직접 종사하는 영업자 및 종사원의 건강진단여부** - 매년 1회 이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 **부적격자의 영업에 종사여부**
		기타 사항	**• 정당한 사유 없이 도살·처리의 요구를 거부** • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령의 위반 사항

[집유업]

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
집유업	시설 기준 점검	원 유 취급실	• 저유조·교반기 및 밀크펌프 설치여부 • 바닥은 타일·콘크리트 등 내수성자재 사용여부 • 방충·방서시설 설치여부 • 계량기의 관계법령 적정여부
		검사실	• 면적(30㎡이상)의 적정여부 • 기구 및 장비의 설치여부(축산물위생관리법시행규칙 별표10 집유업 검사실 장비 참조) • 자연채광 또는 인공조명장치(220룩스 이상) 및 환기장치 설치여부
		급수 시설	• 먹는물관리법 규정에 의한 시설설치 여부
	위생 관리 기준	자체 위생 관리 기준	• **자체위생관리기준서 작성 및 운용 여부** • 작업전 작업실, 화장실 등 청결 유지 • 작업전 집유(수유)설비 작동상태 확인 • 집유차량의 보냉탱크 및 저유조내 원유는 냉장상태 유지 여부 • 집유차량의 집유호스 및 저유조 수유호스 등 벽·바닥 등과 닿는 지 여부
	영업자 준수 사항	영업자 준수 사항	• **종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용여부** • 외부인 출입통제 여부 • **먹는물관리법 규정에 의한 1년마다 수질검사 여부(지하수일 경우)** • 책임수의사의 검사업무 독립성 보장여부 • 종업원의 위생교육 여부확인 : 매월 1시간
	기타	위생 교육	• 위생교육수료 여부확인 – (신규 책임수의사 및 검사원) 24시간, (기존 책임수의사 및 검사원) 매년 4시간 – (신규 영업자) 6시간, (기존 영업자) 매년3시간 • 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 내 4시간 • **위생교육 미필자의 영업에 종사여부**
		건강 진단	• **원유수집·여과·냉각·저장에 직접 종사하는 영업자 및 종사원의 건강진단여부** – 매년 1회 이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 **부적격자의 영업에 종사여부**
		기타 사항	• 전반적인 청결·위생상태 • 기타 열거하지 아니한 축산물위생관리법령의 위반 사항

[축산물가공업]

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업	시설 기준 점검	작업장	• 작업장 건물의 주변환경 – 축산폐수·화학물질, 기타 오염물질로부터 오염가능성여부 • 건축물의 구조 및 자재 – 독립건물이거나 다른 용도 사용시설과 구분, 환기·채광적정 및 건축기자재로부터 오염가능성 여부 • 작업장별 분리·구획 – 원료처리실·제조가공실·포장실 등의 구획 및 오염구역과 비오염구역으로 구분여부 • 작업장 바닥 – 내수성재질이나 내수처리, 배수로 적정 설치 및 물이 고이거나 습기가 차는 부분이 없는지 확인 • 작업장 내벽 – 내수처리(내수성설비, 방균페인트 도색등)여부, 미생물이 번식하지 않게 청결유지 여부 • 작업장 천정 – 청소용이 시설여부, 먼지가 쌓이거나 응결수가 떨어지지 않는지와 미생물이 번식하지 않게 청결유지 여부 • 환기시설 – 악취·유해가스·매연·증기 등의 환기설비가 충분한지 여부 • 조명시설 – 조명 또는 채광시설 적정여부(220룩스이상) **• 방충·방서시설** **– 출입문·창문·배수구 등 방충·방서시설 설치여부** • 방진시설 – 분말 등이 날리는 작업공정의 방진시설 설치여부 • 출입구 및 창 – 출입구·창의 밀폐가능여부, 내수성재질 및 청소가 용이한 구조인지 여부 • 세수시설 : 작업원의 손 씻는 시설 설치여부 • 공구함 – 작업장에서 사용되는 소작업도구·공구 등을 위생적으로 보관할 수 있는 보관함 비치 및 보관여부 • 온·습도계 – 작업장의 보기 쉬운 곳에 온·습도계설치 여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업	시설 기준 점검	제조·가공설비 (축산물 취급 시설)	• 기계·기구류 및 설비 – 생산품목의 제조에 필요한 설비설치, 정상가동 여부 및 위생관리 상태 여부 (예 : 세척,선별,절단,분쇄,사별,압착,혼합,반죽,추출,농축,발효,건조,냉각,배합,소성,성형,포장설비등) • 제조설비의 재질 – 축산물에 접촉되는 부위가 위생적인 내수성 재질인지 등 확인 **• 제조설비 세척소독** **– C.I.P소독 또는 세척·소독설비 설치여부와 청소하기 쉽게 배치여부 및 다른 공정에서 오염가능성(소독제 및 소독용첨가물 적정사용 실태) 여부** • 배관 – 작업장내 배관의 청결 및 연결부위를 인체 무해한 것으로 사용했는지 여부 **• 온도관리** **– 냉각·냉장·냉동·가열·보온설비의 적정설치, 정상가동 여부, 청결유지상태, 온도계부착 여부 등(자동온도기록계, 고정온도계, 계기식온도측정장치 등)**
		급수 시설	**• 제조 용수** **– 수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물** • 용수정제시설 – 필요에 따라 설치한 저수탱크, 이온수지탱크·활성탄탱크·마이크로여과기·기타 정수장치, 소독설비, 배관설비 등의 적정설치 및 위생관리 상태 • 취수원 – 수돗물이 아닌 경우 지표수가 아닌 지하수로서 취수원이 화장실·동물사육장·폐기물처리시설 및 기타오염시설에서 20m이상 떨어진 곳 여부 확인 • 청소 및 소독 – 저수탱크, 정수설비, 배관시설의 정기적인 청소 및 적정소독실시 여부 ※ 수돗물을 사용하면서 지하수를 기타 용수로 사용하는 업소의 경우 제품생산에 직접 사용되는 수량과 비교검토

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업	시설 기준 점검	화장실	• 화장실설비 : 정화조를 갖춘 수세식설비 • 화장실 구조 등 – 청소하기 쉬운 구조로 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 설치여부 • 화장실 재질 – 내수성재질로 바닥과 내벽은 타일 또는 방수페인트 도색 • 세수시설 – 손 씻는 시설설치 여부 및 급수상태 적정여부
		검사 시설	• 검사실 설치 – 형식적이지 않고 실제 생산제품에 대한 자가검사가 가능한지 여부 • 검사기구·기계류 및 기자재 – 유형별 가공기준 및 성분규격 검사장비 및 시약류 등 기자재 확보여부 • 급수시설 : 검사에 필요한 급수시설 설치여부 • 검사기구류정비 – 검사기구 및 설비의 정기적인 점검 및 관리·유지상태 • 검사기록서 비치 – 원료, 부자재, 반제품 및 완제품에 대한 자가검사 과정 및 결과 기록유지 • 검사기자재수불 – 검사기자재의 구입·사용 및 재고현황 ※ 자가검사를 축산물위생기관에 위탁 계약한 경우 검사실 설치 생략
		보관 시설	• 보관시설구획 – 원료·부자재·반제품·완제품 및 반품을 구분하여 보관·관리가능여부 및 특성에 따른 적정온도 유지 가능여부 • 보관시설면적 – 제품생산능력 대비 적정 넓이의 창고 설치여부 • 보관시설구조 – 원료 및 완제품 등의 선입·선출이 용이한 구조인지 여부 • 냉동·냉장창고 – 생산품목의 특성과 생산량에 따른 충분한 규모의 냉동·냉장보관시설 설치여부 • 위생관리 – 청소 등이 용이하여 보관품의 위생적인 관리가 가능한지 여부
		기타 설비	• 종업원탈의실 : 종업원수에 적정한 규모의 탈의실 설치여부 • 휴게실 : 종업원수에 적정한 규모의 휴게실 설치여부 • 보일러실 : 보일러가 필요한 경우 적정한 규모의 보일러시설 설치여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업	위생 관리 기준	자체위생 관리기준	• **자체위생관리기준 작성 및 운용 여부** • 축산물이 벽·바닥에 닿지 않도록 위생적 처리·운반 여부 • 작업장 출입하는 사람의 손 세척 여부 • 위생복·위생모 및 위생화 등을 착용하고, 청결 유지 여부 • 위생복 등을 착용한 상태로 작업장 밖 출입 여부 • 작업 중 화장실 출입시 앞치마와 장갑 착용 여부 • 작업 중 흡연·음식물 섭취 및 껌 씹는 행위 여부 • 시계·반지·귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 축산물에 접촉 여부 • 작업 중 수시로 손·장갑·칼·가공작업대 등 세척여부 • 모든 장비·컨베어벨트 및 작업대 등 축산물과 직접 접촉하는 시설 등의 표면 청결유지 여부 • 원료작업실에서 가공품작업실로 이동하는 종업원이 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손 세척·소독 실시 여부
	사용 원료 점검	비식용원료	• 공업용으로 생산·수입된 원료(식품첨가물 등)와 용기·포장(식품위생법령 규정 적용) 등의 사용 • 사료용으로 유통되거나 수입된 곡류 등 농·축·수산물 등의 사용 • 식품위생법령 규정에 의거 고시되지 않았거나 공업용으로 생산·수입된 화학적합성품 또는 이를 함유한 원료 사용 • 무신고(허가) 제품·식품첨가물·용기·포장등 사용 • 통념상 식용으로 하지 아니하는 동·식물의 사용 ※ 비식용원료를 축산물가공품의 제조·가공용으로 사용·보관할 때 증거품 등으로 전량압류
		가공기준 및성분 규격	• 원료 입고시 성상, 이물 등 검사 • 가공원료의 공인검사기관 등의 검사성적서 확인 • 부패·변질 원료 등에 대한 자가검사여부 및 처리기록 확인
		유통기한 경과 제품 재사용	• **제조일자 또는 유통기한이 표시되지 않았거나 표시가 훼손된 원료제품 사용 또는 보관시 검토확인** • 표시사항이 기재된 포장지가 없는 원료제품의 다량보관 또는 사용할 때 검토확인
		수입 원료	• 표시사항, 수입신고필증, 공급처 확인 - 의구심이 들때 수입신고기관이나 공급처 등에 확인 • 자사제품 원료용으로 수입한 것을 승인 없이 목적외 용도사용 또는 판매 여부 확인

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업	사용 원료 점검	보관 및 관리	• 적정온도 보존 및 냉장·냉동시설 정상가동 여부 • 원료의 선입·선출이행여부 확인 • 원료에 살충·살균·소독제 등 사용여부 • 축산물의 보존 및 유통기준 준수여부 (식품의 기준 및 규격 제2.2. 제조·가공기준 14) ~ 17) 제2.4. 보존 및 유통기준 10 참조)
	제조 가공 공정 관리	원재료 배합 기준	• 축산물가공품별 주원료 성분배합 기준 준수여부 • 허용외 식품첨가물의 사용이나 허용량 초과 사용여부 **• 품목제조보고서상의 원재료배합비율이 실제 제조에 투입하는 원재료 및 그 비율의 동일여부 확인** • 식품첨가물의 사용기준 준수여부 및 사용의 타당성검토 확인
		제조·가공 공정 관리	• 축산물가공품별 제조·가공기준 준수여부 • 공정별 이물방지 실태 확인 **• 품목제조보고서상의 제조방법과 동일방법으로 제조여부** • 원료 전처리과정의 세척, 선별, 살균·소독 등 철저여부 • 가압·가열공정의 압력·온도·시간 등 적정여부 및 기록상태 확인 • 자동화제조설비 등에 의한 제조시 기계의 특성별 정밀확인 점검 • 배양·발효·숙성공정의 오염방지 및 오염물질생성 가능성방지 실태확인 - 배양·발효공정을 생략 또는 부적절하게 효소제등 불법투입여부 확인 - 배양·발효·건조공정시 허용외 살균제등 사용여부 확인 • 원료배합과정 및 반제품 혼합과정의 적정비율배합 여부확인 - 원료사용량 및 반제품·완제품 생산수율등 검토확인 • 해동과정의 적정성 여부 • 성형·충진공정의 정량 및 이물혼입방지 실태점검 • 왕관(캠핑), 포장공정의 이물혼입방지 및 밀봉정도 등 적정성 확인
		제조설비 위생 관리	• 세병·세관이나 배관설비의 세척·소독적정 및 세척·소독제의 적정여부 • 제조·가공기계·기구류 등의 정상가동여부와 사용전후 세척·소독 및 위생관리 실태
	자가 검사 관리	자가 검사	**• 원료, 용기·포장 및 반제품·완제품 등의 검사여부 확인** - 사용원료, 용기·포장 등의 구입제품은 자가·공급자 또는 공인검사기관 등의 검사성적서 확인 - 유형별 가공기준·성분규격의 검사과정 및 결과기록대장을 생산·작업

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업		자가 검사	일지등과 비교확인 - 시약수불 및 사용일지등과 비교확인 • 자가품질검사할 경우 식약처 림스시스템 사용 및 기록관리 여부 확인 • 유형별 자가검사 여부확인 • 위탁검사시 위탁계약서, 검사성적서 및 검사항목 적정여부 확인
		부적합 제품 처리	**• 자가검사결과 부적합제품량 및 처리내역 적정여부 확인** **• 유통기한 경과 반품제품량 및 처리내역 적정여부 확인** • 부적합으로 행정처분된 제품의 적정처리 여부 확인
	영업자의 준수사항	서류 등의 확인 점검	**• 생산·작업기록에 관한 서류, 거래내역서류 : 최종기재일로부터 2년간 보관여부** **• 원료의 입고·사용에 대한 원료수불서류의 최종기재일로부터 2년간 보관여부** • 지하수 등의 수질검사성적서 : 1년마다 1회 • 종업원에 대한 위생교육 여부 확인 - 매월 1시간 이상 • 행정처분서류 : 시설개수, 시정사항 및 기타 명령사항 이행여부 확인
	허가 품목 제조 보고 사항	허가 사항	• 영업허가 이외의 영업행위 여부 • 영업허가 조건준수 여부 • 허가(신고)사항 임의변경 여부: 변경허가·신고대상 - 대표자 임의변경 여부 - 업소명 임의변경 여부 - 영업시설물의 임의 철거 : 건물주(관리인)·동면·군청직원 확인 - 소재지 무단변경 확인 : 건물주(관리인)·동면·군청직원 확인 - 무단휴업 확인 : 건물주(관리인)·동면·군청직원 확인
		품목 제조 보고 사항	**• 미보고(생산 개시 전 또는 후 7일 이내)품목 생산여부** • 제품명, 주원료변경 등 미보고(생산 개시 전 또는 후 7일 이내) 여부 **• 품목제조보고사항의 적법성 검토확인** **- 제품명의 허위·과대 해당여부** **- 성분배합비율 및 제조방법의 가공기준·성분규격 적합여부** **- 유통기한설정의 타당성 검토확인** **• 현물 표시사항과의 대조 확인**

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 가공업	위생 교육 및 건강 진단	위생 교육	• **위생교육 이수 여부확인** - (자가검사자) 매년 4시간 - (신규영업자) 6시간, (기존영업자) 매년 3시간 • 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 위생교육 미필자의 영업에 종사여부
		건강 진단	• 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원의 **건강진단여부** - 매년 1회이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 **부적격자의 영업에 종사여부**
	표시 및 광고	허위 표시·과대 광고	• Ⅲ. 허위표시 및 과대광고 단속 참조 - 축산물위생관리법 제32조(허위표시 등의 금지) 위반 여부 확인 - 단속 대상 : 인터넷, 방송, 신문, 잡지, 인쇄물 등 광고매체
	기타	재점검 업소	• 행정처분사항 이행여부 - 영업 및 영업의일부정지 명령 준수여부 - 시정지시사항, 시설개수·기타 명령사항 이행여부 • 행정처분사항 이행여부 이외의 위법부당행위 여부확인 - 기 행정처분을 받은 업소는 계속적으로 위반할 소지가 많으므로 집중 점검 실시
		기타 사항	• 전반적인 청결·위생관리 상태 • **냉장제품을 신고 없이 냉동제품으로 판매 하였는지 여부** • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반사항

[식육포장처리업]

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
식육 포장 처리업	시설기준 점검	작업장	• 작업장 건물의 주변환경 – 축산폐수·화학물질, 기타 오염물질로부터 오염가능성여부 • 건축물의 구조 및 자재 – 독립건물이거나 다른 용도 사용시설과 구분, 환기·채광적정 및 건축기자재로부터 오염가능성 여부 • 작업장별 분리·구획 – 원료보관실·식육처리실·포장실 등의 분리·구획 여부 • 작업장바닥 – 내수성재질이나 내수처리, 배수로 적정 설치 및 물이 고이거나 습기가 차는 부분이 없는지 확인 • 작업장내벽 – 내수처리(내수성설비, 방균페인트 도색등)여부, 미생물이 번식하지 않게 청결유지 여부 • 작업장천정 – 청소용이 시설여부, 먼지가 쌓이거나 응결수가 떨어지지 않는지와 미생물이 번식하지 않게 청결유지 여부 • 환기시설 : 악취 등의 환기설비가 충분한지 여부 • 조명시설 : 조명 또는 채광시설 적정여부(220룩스이상) **• 방충·방서시설** **– 출입문·창문·배수구 등 방충·방서시설 설치여부** • 출입구 및 창 – 출입구·창의 밀폐가능여부, 내수성재질 및 청소가 용이한 구조인지 여부 • 세수시설 : 작업원의 손 씻는 시설 설치여부 • 공구함 – 작업장에서 사용되는 소작업 도구·공구 등을 위생적으로 보관할 수 있는 보관함 비치 및 보관여부 • 온도조절시설 – 작업장의 보기 쉬운 곳에 온도계설치 여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
식육 포장 처리업	시설 기준 점검	제조·가공 설비 (식육 취급 시설)	• 기계·기구류 및 설비 – 생산품목의 제조에 필요한 설비설치, 정상가동 여부 및 위생관리 상태여부 (예: 절단, 분쇄, 냉각 포장 설비 등) • 제조설비의 재질 – 축산물에 접촉되는 부위가 위생적인 내수성 재질인지 등 확인 • 제조설비 세척소독 – 세척·소독설비 설치여부와 청소하기 쉽게 배치여부 • 기계·기구류 및 설비 – 생산품목의 제조에 필요한 설비설치, 정상가동 여부 및 위생관리 상태여부 • 배관 – 작업장내 배관의 청결 및 연결부위를 인체 무해한 것으로 사용했는지 여부 **• 온도관리** **– 냉각·냉장·냉동의 적정설치, 정상가동 여부, 청결유지상태, 온도계부착 여부등(자동온도 기록계, 고정온도계, 계기식 온도측정장치 등)**
		급수 시설	• 제조 용수 – 수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 – 수돗물이 아닌 경우 지표수가 아닌 지하수로서 취수원이 화장실·동물사육장·폐기물처리시설 및 기타오염시설에서 20m이상 떨어진 곳 여부 확인 • 청소 및 소독 – 저수탱크, 정수설비, 배관시설의 정기적인 청소 및 적정소독실시 여부 ※ 수돗물을 사용하면서 지하수를 기타 용수로 사용하는 업소의 경우 제품생산에 직접 사용되는 수량과 비교검토
		화장실	• 화장실설비 : 정화조를 갖춘 수세식설비 • 화장실 구조 등 – 청소하기 쉬운 구조로 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 설치 여부 • 화장실 재질 – 내수성재질로 바닥과 내벽은 타일 또는 방수 페인트 도색 • 세수시설 : 손 씻는 시설설치 여부 및 급수상태 적정여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
식육 포장 처리업	시설 기준 점검	보관 시설	• 보관시설구획 – 원료·부자재·완제품 및 반품을 구분하여 보관·관리가능여부 및 특성에 따른 적정온도 유지 가능여부 • 보관시설구조 – 원료 및 완제품 등의 선입·선출이 용이한 구조인지 여부 • 냉동·냉장창고 – 생산품목의 특성과 생산량에 따른 충분한 규모의 냉동·냉장보관 시설 설치여부 • 위생관리 – 청소등이 용이하여 보관품의 위생적인 관리가 가능한지 여부
	위생 관리 기준	자체위생 관리기준	**• 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부** • 축산물이 벽·바닥에 닿지 않도록 위생적 처리·운반 여부 • 작업장 출입하는 사람의 손 세척 여부 • 위생복·위생모 및 위생화 등을 착용하고, 청결 유지 여부 • 위생복 등을 착용한 상태로 작업장 밖 출입 여부 • 작업 중 화장실 출입시 앞치마와 장갑 착용 여부 • 작업 중 흡연·음식물 섭취 및 껌 씹는 행위 여부 • 시계·반지·귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 축산물에 접촉 여부 • 작업 중 수시로 손·장갑·칼·가공작업대 등 세척여부 • 모든 장비·컨베어벨트 및 작업대 등 축산물과 직접 접촉하는 시설 등의 표면 청결유지 여부 • 원료작업실에서 가공품작업실로 이동하는 종업원이 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손 세척·소독 실시 여부
	사용 원료 점검	유통 기한 경과 제품 재사용	**• 제조일자 또는 유통기한이 표시되지 않았거나 표시가 훼손된 원료 제품 사용 또는 보관 시 검토확인** • 표시사항이 기재된 포장지가 없는 원료제품의 다량보관 또는 사용할 때 검토확인
		수입 원료	• 표시사항, 수입신고필증, 공급처 확인 – 의구심이 들때 수입신고기관이나 공급처등에 확인 • 자사제품 원료용으로 수입한 것을 승인 없이 목적외 용도사용 또는 판매여부 확인

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
식육 포장 처리업		보관 및 관리	• 적정온도 보존 및 냉장·냉동시설 정상가동 여부 • 원료의 선입·선출이행여부 확인 • 원료에 살충·살균·소독제 및 화학적 합성품 등 첨가물 사용 여부 • 축산물의 보존 및 유통기준 준수여부 (축산물의 가공기준 및 성분규격 제2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 7. 보존 및 유통기준 참조) • 원료, 용기·포장 등의 검사여부 확인
	제조 공정 관리	제조공정 관리	**• 품목제조보고서상의 제조방법과 동일방법으로 제조여부**
		제조설비 위생관리	• 세척·소독제의 적정 여부 • 제조·가공기계·기구류 등의 정상가동여부와 사용전후 세척·소독 및 위생관리 실태
	영업 자의 준수 사항	서류 등의 확인 점검	**• 생산·작업기록에 관한 서류, 거래내역서류 : 최종기재일로부터 2년간 보관여부** **• 원료의 입고·사용에 대한 원료수불서류 및 허위 작성 여부** **– 최종기재일로부터 2년간 보관여부** • 지하수 등의 수질검사성적서 : 1년마다 1회 • 행정처분서류 : 시설개수, 시정사항 및 기타 명령사항 이행여부 확인 • 종업원의 위생교육(매월 1시간 이상) 여부확인
	허가 품목 제조 보고 사항	허가 사항	• 영업허가 이외의 영업행위 여부 • 영업허가 조건준수 여부 • 허가사항 임의변경 여부: 변경허가대상 – 대표자, 업소명 임의변경 여부 – 영업시설물의 임의 철거 : 건물주(관리인), 동면·군청직원 확인 – 소재지 무단변경 확인 : 건물주(관리인), 동면·군청직원 확인 – 무단휴업 확인 : 건물주(관리인)·동면·군청직원 확인
		품목 제조 보고 사항	**• 미보고(개시 전·후 7일 이내)품목 생산여부** • 제품명, 주원료변경 등 미보고(생산 개시 전 또는 후 7일 이내) 여부 • 품목제조보고사항의 적법성 검토확인 – 제품명의 허위·과대 해당여부 • 품목제조보고사항의 적법성 검토확인 **– 유통기한설정의 타당성 검토확인** • 현물 표시사항과의 대조 확인

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
식육 포장 처리업	위생 교육 및 건강 진단	위생 교육	• **위생교육 이수 여부확인** – (신규영업자) 6시간, (기존영업자) 매년 3시간 • 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 위생교육 **미필자의 영업에 종사여부**
		건강 진단	• 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원의 건강진단여부 – 매년 1회 이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 부적격자의 영업에 종사여부
	표시	표시 기준	• 표시기준에 적합 여부 • 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품의 제조일자를 원료제품의 제조일자가 아닌 단순가공처리하는 일자로 표시 여부 • 수입쇠고기에 국내 등급 표시·광고 행위 여부 등
	기타	재점검 업소	• 행정처분사항 이행여부 – 영업 및 영업의 일부정지 명령 준수여부 – 시정지시사항, 시설개수·기타 명령사항 이행여부 • 행정처분사항 이행여부 이외의 위법부당행위 여부확인 – 기 행정처분을 받은 업소는 계속적으로 위반할 소지가 많으므로 집중점검 실시
		기타 사항	• 전반적인 청결·위생관리 상태 • **냉장제품을 신고 없이 냉동제품으로 판매 하였는지 여부** • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반사항

[축산물보관업·운반업·판매업]

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 보관업	시설 기준 점검	시설 기준	• 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용하는 시설과 분리여부 • 작업장에 상하차대·냉동예비실·냉동실 및 냉장실의 분리 및 구획설치 여부(냉동의 경우에만 냉동예비실·냉동실 설치) • 작업장 바닥의 내수처리 및 물이 고이거나 습기가 차지 않는지 여부 • 작업장 조명시설(75룩스이상)설치 및 환기시설설치여부 **• 작업장의 방충·방서시설 설치여부** • 작업장에 사용하는 기구·용기·포장 중 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로써 씻기 쉬우며 살균소독이 가능한지 여부 • 수돗물이나 먹는물관리법에 적합한 지하수 급수시설 설치 여부
	위생 관리	영업자 준수 사항 및 위생 상태	• 영업허가 이행여부 **• 자체 위생관리기준 작성 및 운용 여부** **• 냉장·냉동실의 적정온도 유지여부** • 포장·용기가 파손된 축산물의 보관여부 **• 무허가·무표시 및 미포장 제품의 보관여부** • 유통기한·제조일자를 변조하여 보관하는지 여부 **• 유통기한 경과 제품 보관 또는 출고 여부(입·출고기록 확인)** • 부패·변질축산물 보관여부 • 축산물과 다른 제품의 분리 보관여부 • 냉동·냉장실의 외부에서 온도를 알 수 있는 온도계 설치여부 • 식육의 경우 도축검사증명서(수입식육은 수입신고필증) 보관여부 • 냉장·냉동제품의 적정보관 여부 • 기타 열거하지 아니한 축산물위생관리법령 위반여부
	위생 교육 및 건강 진단	위생 교육	• 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 신규영업자 위생교육 이수 확인: 6시간 • 위생교육 미필자의 영업에 종사여부
		건강 진단	• 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원의 건강진단여부(완전포장축산물 보관/운반자 제외) - 매년 1회이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 부적격자의 영업에 종사여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 운반업	시설 기준 점검	시설 기준	• 냉장·냉동시설을 갖춘 적재고가 설치된 차량 보유 여부 • 운반축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 유지 여부 **• 시설외부에서 내부온도를 알 수 있는 온도계 설치여부** • 혈액 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조의 적재고 설치 여부 • 수질 및 수생태계 보전에 관한 법률에 적합한 세차장설치 또는 사용계약 여부 • 전용 차고 설치 또는 계약여부 • 영업활동을 할 수 있는 영업소 설치여부 **• 도축장에서 지육을 운반하는 냉장차량의 경우 지육 현수시설 설치 여부**
	위생 관리	영업자 준수 사항 및 위생 상태	• 영업신고 이행여부 **• 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부** • 무허가·무표시 및 미포장 제품의 운반여부 • 부패·변질축산물 운반여부(반품 및 폐기 제외) • 종업원의 위생교육(매월 1시간 이상) 여부확인 • 보존 및 유통기준에 적합하게 관리 및 냉장·냉동시설의 정상작동 여부 **• 식육의 경우 도축검사증명서(수입식육은 수입신고필증) 소지여부**
	영업자의 준수 사항	영업자준수 사항의 이행	• 포장·용기가 파손된 축산물의 운반여부 • 판매목적으로 유통기한경과 제품의 운반여부 • 운반차량에 살아있는 동물을 운반하거나 영업목적외의 사용여부 • 기타 열거하지 아니한 축산물위생관리법령 위반여부
	위생교육 및 건강진단	위생 교육	• 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 신규 영업자 위생교육 이수 여부 : 6시간 **• 위생교육 미필자의 영업에 종사여부**
		건강 진단	• 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원의 건강진단여부(완전포장축산물 보관/운반자 제외) - 매년 1회 이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 부적격자의 영업에 종사여부

업종	점검항목	구분	감시 착안사항
축산물 판매업 (공통 사항)	준수사항 · 위생교육 및 건강진단	위생교육	• 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 종업원의 위생교육(매월 1시간 이상) 여부확인 • 영업자 위생교육 이수 여부 확인 – (신규) 6시간, (기존) 매년 3시간(*우유류·축산물유통전문판매업 제외) **• 위생교육 미필자의 영업에 종사여부**
		건강진단	• 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원의 건강진단여부 – 매년 1회 이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 부적격자의 영업에 종사여부
	표시	표시	**• 수입쇠고기에 국내 등급 표시·광고 행위 여부 등**
축산물 판매업 (식 육 판매업)	시설기준 점검	시설기준	• 전기냉장시설·전기냉동시설·진열상자·저울 설치여부 • 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자 : **축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 유지 및 내부의 온도를 알 수 있는 온도계 설치여부** • 수돗물이나 먹는물관리법의 규정에 적합한 지하수 등의 급수시설 설치여부
	위생관리	위생상태	• 영업신고 이행여부 **• 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부** • 무허가·무신고제품 진열·판매여부 **• 냉장·냉동제품의 적정 보관·진열·판매여부** • 부패·변질축산물의 진열·판매여부
	영업자의 준수사항	영업자 준수사항의 이행	• 도축검사증명서 1년간 보관여부 • 지하수인 경우 수질검사[1년(일부항목) 또는 3년(전항목 검사)마다] 여부 • 부위별·등급별 등 표시사항 표지판 및 용기에 담은 식육표시의 적정 여부, 보관중인 식육표시 적정 여부 **• 식육거래내역서 작성여부** **• 냉동제품을 해동하여 냉장제품으로 보관·판매 여부** • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 판매업 (식 육 부산물 전 문 판매업)	시설 기준 점검	시설 기준	• 세척시설·보관시설·진열상자·저울 설치여부 • 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질 여부 • 진열상자 및 보관시설 : **축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 유지 여부 및 온도계 설치여부** • 세척시설, 채취·수집·운반기구 내수성 재질여부 • 수돗물이나 먹는물관리법의 규정에 적합한 지하수 등의 급수시설 설치 여부
	위생 관리	위생 상태	• 영업신고 이행여부 **• 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부** • 미검사품 진열·판매여부 • 냉장·냉동제품의 적정보관·진열·판매여부 • 부패·변질축산물의 진열·판매여부
	영업자의 준수 사항	영업자준수 사항의 이행	• 도축검사증명서 1년간 보관여부 • 지하수인 경우 수질검사[1년(일부항목) 또는 3년(전항목 검사)마다] 여부 • 식육부산물의 종류별 진열·보관 여부 **• 식육거래내역서 작성여부** • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반여부
축산물 판매업 (우유류 판매업)	시설 기준	시설 기준	• 전용냉장시설 설치 및 온도계 설치여부 • 위생적인 운반용기 비치여부
	위생 관리	위생 상태	• 영업신고 이행여부 **• 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부** **• 유통기한 또는 제조일자를 변조하여 보관·판매하는지 여부** **• 냉장제품의 적정보관·판매여부** • 부패·변질축산물의 진열·판매여부 • 허위표시·과대광고 행위 점검
	영업자의 준수 사항	영업자준수 사항의 이행	**• 유통기한 경과 제품의 보관·판매여부** • 포장·용기가 파손된 유가공품의 보관·판매행위여부 • 무허가·무신고제품 진열·판매여부 • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반여부

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
축산물 판매업 (유통 전문 판매업)	시설 기준 점검	시설 기준	• 독립된 영업소 설치 여부 • 창고 또는 사용계약 여부 • 반품·교환품 보관시설 설치 여부
	위생 관리	위생 상태	• 보존 및 유통기준 준수 여부 • 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부 • 유통기한 또는 제조일자를 변조하여 보관·판매하는지 여부 **• 허위표시·과대광고 행위 점검**
	영업자 준수 사항	영업자 준수 사항의 이행	• 판매 거래내역서류 작성 여부 • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반여부
축산물 판매업 (식용란 수집 판매)	시설 기준 점검	시설 기준	• 독립된 영업소 설치 여부 • 검란·선별(해당하는 경우), 포장·운반, 표면 및 포장에 날짜 인쇄 장비(해당 작업을 하는 경우) 구비 여부 • 직사광선 차단 및 방서·방충·환기 시설 구비 여부 • 식용란 운반차량의 보존 및 유통기준에 적합한 적재고 설치 여부
	위생 관리	위생 상태	• 보존 및 유통기준 준수 여부 • 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부 • 부패란 등 비정상적인 란의 보관·판매하는지 여부 **• 허위표시·과대광고 행위 점검** **- HACCP 미적용업소의 HACCP심볼 사용, 검증되지 않은 영양강조 등**
	영업자 준수 사항	영업자 준수 사항 이행	• 식용란 거래·폐기내역서 기록 및 6개월 이상 보관 여부 • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반여부

[식육즉석판매가공업]

업종	점검 항목	구분	감시 착안사항
식육 즉석 판매 가공업	시설 기준 점검	시설 기준	• 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용하는 시설과 분리여부 • 건물은 오염물질의 발생시설과 적정거리 유지 여부 • 처리·가공하는 식육 및 식육가공품의 특성에 따라 기계·기구류가 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합 • 식육 및 식육가공품과 직접 접촉하는 기계류 재질이 내수성 여부 • 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자 : 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 유지 및 내부 온도 알 수 있는 온도계 설치여부 • 수돗물이나 먹는물관리법의 규정에 적합한 지하수 등의 급수시설 설치 여부
	위생 관리	위생 상태	• 영업신고 이행여부 • 자체위생관리기준 작성 및 운용 여부 • 냉장·냉동제품의 적정 보관·진열·판매 여부 • 축산물 또는 축산물과 접촉하는 기계·기구류 위생적 취급 여부
	영업자 준수 사항	영업자 준수 사항	• 도축검사증명서 1년간 보관여부 • 지하수 수질검사[1년(일부항목) 또는 3년(전항목 검사)마다] 여부 • 보관·진열·포장판매하는 식육의 표시내용 준수 여부 • 식육거래내역서 작성 및 1년간 보관 여부 • 식육가공품 제품별 가격 표시 여부 • 영업장 외의 장소에서 절단·분쇄·포장·보관·가공·판매 여부 • 판매를 목적으로 하는 영업자에게 식육 및 식육가공품 판매 여부 • 법 제6조제1항에 따른 표시사항(영양표시 제외) 표시 여부 • 자가품질검사(유형별) 9개월에 1회 이상 실시 여부 • 냉동식육·냉동식육가공품을 해동하여 냉장제품으로 보관·판매 여부 • 기타 열거하지 아니한 축산물 위생관리법령 위반여부
	위생교육 및 건강진단	위생 교육	• 행정처분을 받은 영업자 : 처분 받은 날부터 6개월 이내에 4시간 • 종업원의 위생교육(매월 1시간 이상) 실시 여부 • 영업자 위생교육 이수 여부 확인 : (신규) 6시간, (기존) 매년 3시간 • 위생교육 미필자의 영업에 종사여부
		건강 진단	• 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 영업자 및 종업원의 건강진단여부(완전포장축산물 보관/운반자 제외) – 매년 1회 이상(위생분야종사자등의 건강진단규칙) • 건강진단 미필자 또는 부적격자의 영업에 종사여부

축산물위생감시 참고자료

1. 시·도별 축산물작업장 현황 (총괄표) ····· 145
2. 식품행정통합시스템 위생감시·수거검사 등 입력방법 ····· 149
3. 식품의 기준 및 규격 ····· 169
- 제1 총칙 ····· 171
- 제2 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 ····· 185
- 제3 장기보존식품의 기준 및 규격 ····· 219
- 제4 식품별 기준 및 규격 ····· 223

축산물위생감시 참고자료

01

시·도별 축산물작업장 현황 (총괄표)

시·도별 축산물작업장 현황(총괄표)

2015.12.14. 식품행정통합시스템 기준, 단위: 개소

시·도	총계	도축업	집유업	축산물가공업				식육포장처리업	축산물보관업	축산물운반업	축산물판매업						식육즉석판매가공업
				계	식육	유	알				계	식육	식육부산물전문	우유류	유통전문	식용란수집	
전국	92,835	136	62	4,345	3,847	347	151	6,748	570	2,371	66,700	49,461	1,293	9,228	4,039	2,679	11,903
서울	14,299	0	0	479	463	13	3	763	46	242	11,325	8,358	552	1,429	729	257	1,444
부산	5,657	0	0	200	191	5	4	447	36	142	3,913	2,858	24	744	191	96	919
대구	4,814	2	3	303	288	6	9	500	16	61	2,954	2,229	41	465	139	80	975
인천	4,136	3	1	245	235	4	6	297	28	92	2,714	1,993	35	418	183	85	756
광주	3,485	2	1	96	91	5	0	281	18	104	2,534	1,871	35	404	130	94	449
대전	2,715	1	0	113	111	1	1	265	10	21	1,756	1,292	24	274	85	81	549
울산	1,917	2	1	55	54	1	0	112	4	91	1,141	815	8	238	37	43	511
세종	386	0	0	16	12	4	0	25	3	12	266	187	1	37	20	21	64
경기	21,460	19	10	1,278	1,140	87	51	1,495	213	775	15,129	11,190	148	1,876	1,107	808	2,541
강원	3,461	9	6	166	142	19	5	295	16	36	2,787	2,190	42	297	125	133	146
충북	3,918	21	5	361	316	35	10	371	26	56	2,823	1,975	216	312	210	110	255
충남	4,306	14	14	214	156	45	13	292	24	152	3,285	2,567	31	380	165	142	311
전북	4,808	20	8	228	171	49	8	336	26	85	3,482	2,516	61	484	274	147	623
전남	4,337	20	2	142	103	29	10	277	24	208	3,285	2,546	23	372	198	146	379
경북	5,877	11	5	150	116	14	20	376	29	117	4,542	3,555	37	575	170	205	647
경남	5,877	9	3	234	202	22	10	451	42	151	3,889	2,772	13	748	172	184	1,098
제주	1,382	3	3	65	56	8	1	165	9	26	875	547	2	175	104	47	236

축산물위생감시 참고자료

02

식품행정통합시스템 위생감시·수거검사 등 입력방법

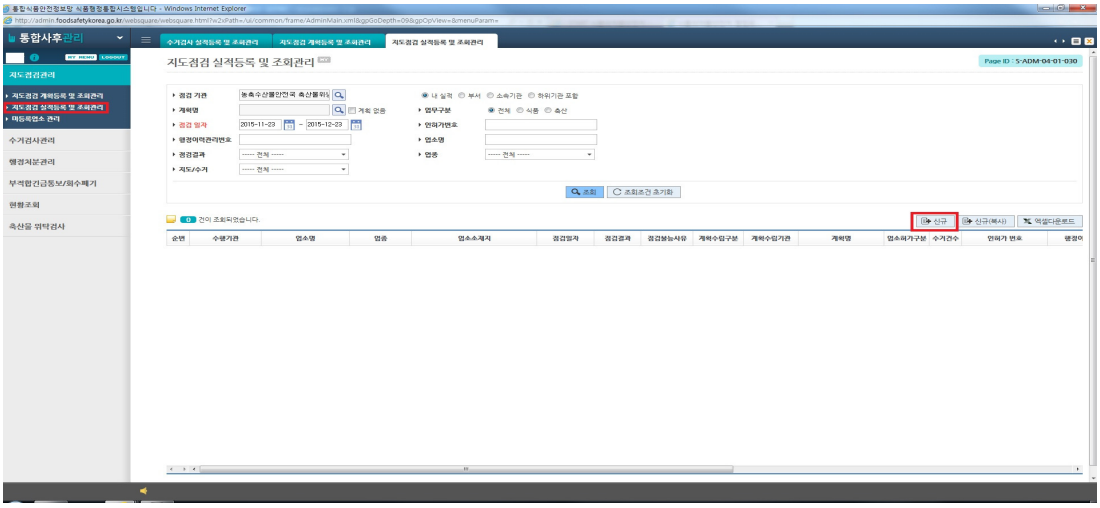
위생감시(지도점검) 입력 매뉴얼

가. 업무 처리순서

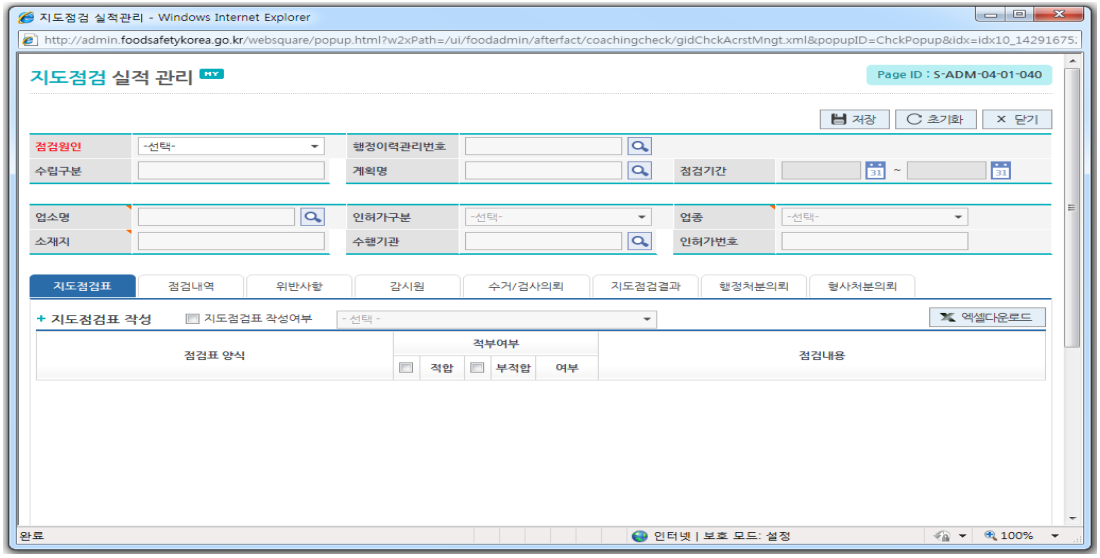
– 통합사후관리/부적합긴급통보 ⇨ 지도점검관리 ⇨ 지도점검 실적등록 및 조회관리 ⇨ 신규버튼 클릭 ⇨ 내용입력 후 저장처리

나. 화면 설명

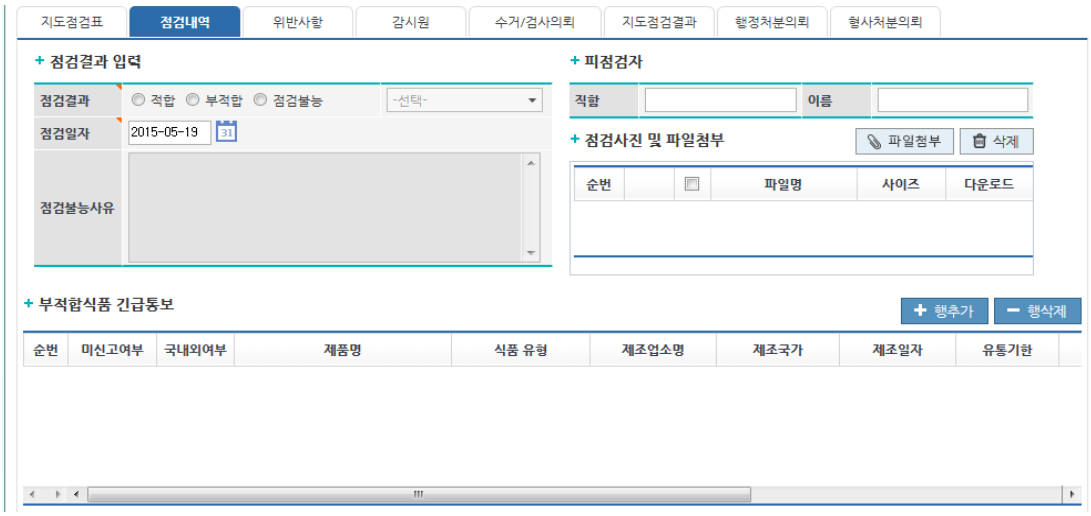
1) 지도점검 실적등록 및 조회관리 – 신규버튼 클릭



2) 지도점검표 작성 : 신규버튼 클릭 후, 지도점검표 작성여부를 체크하고 점검표 양식을 선택하면 선택된 점검표 약식의 자료가 조회 된다



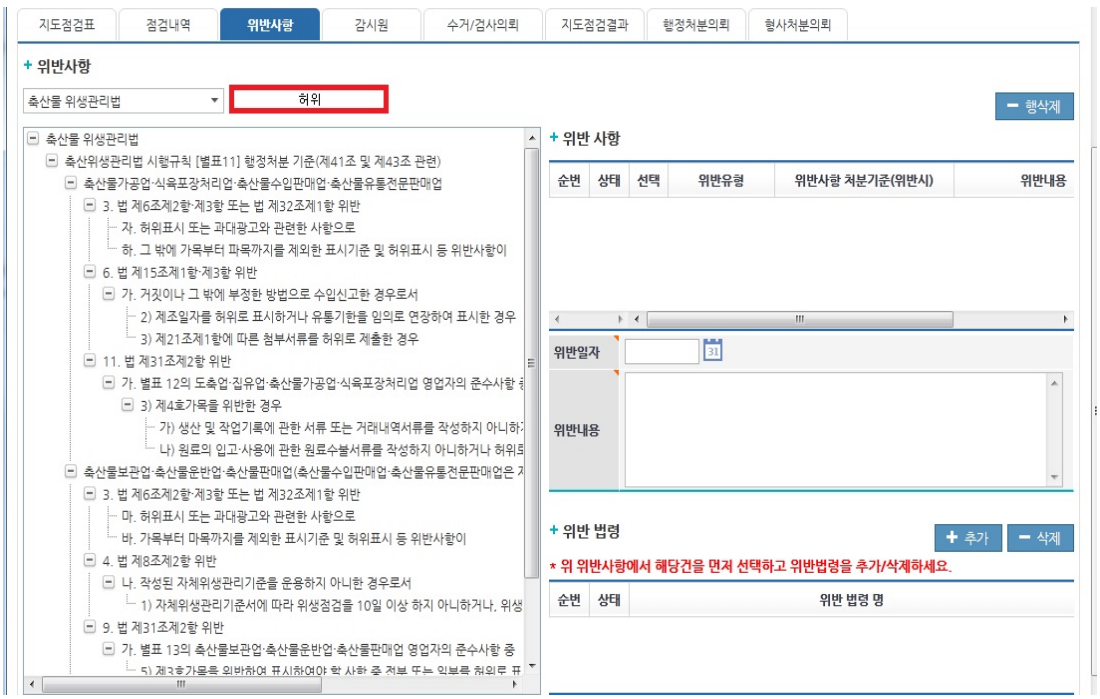
3) 부적합식품 긴급통보 : 부적합식품 긴급통보시 행추가를 클릭하여 자료를 추가



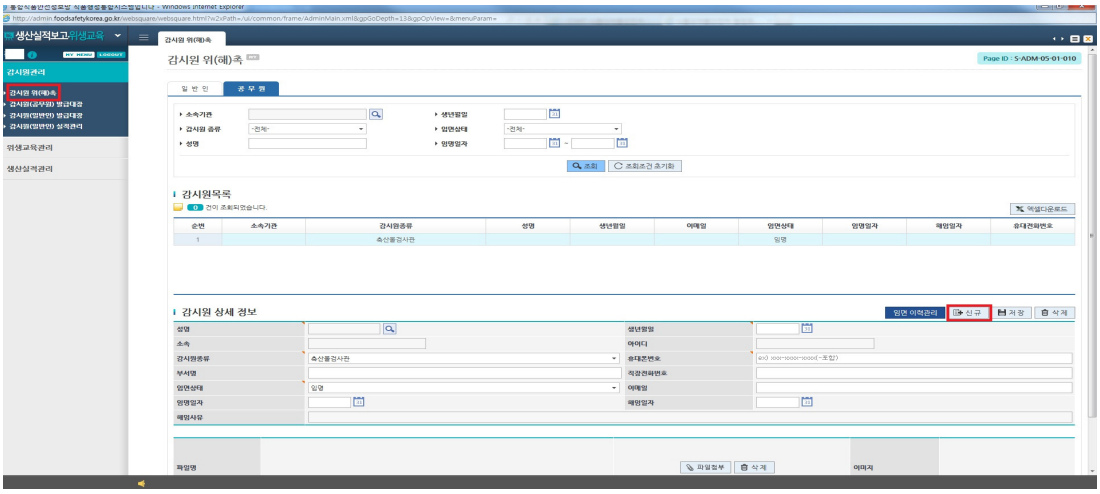
4) 위반사항 및 위반내용 입력

– 위반사항 : 위반사항 선택 콤보를 클릭하여 해당 자료를 더블클릭하면 우측으로 적용된다.
(검색단어를 입력하여 조회할 수 있다.)

– 위반내용 : 구체적인 위반내용을 작성한다.



5) 감시원 : 추가버튼을 클릭하여 감시원 팝업을 등록하며, 팝업에 조회되지 않는 감시원 위(해)촉 메뉴에서 신규로 위촉한다.



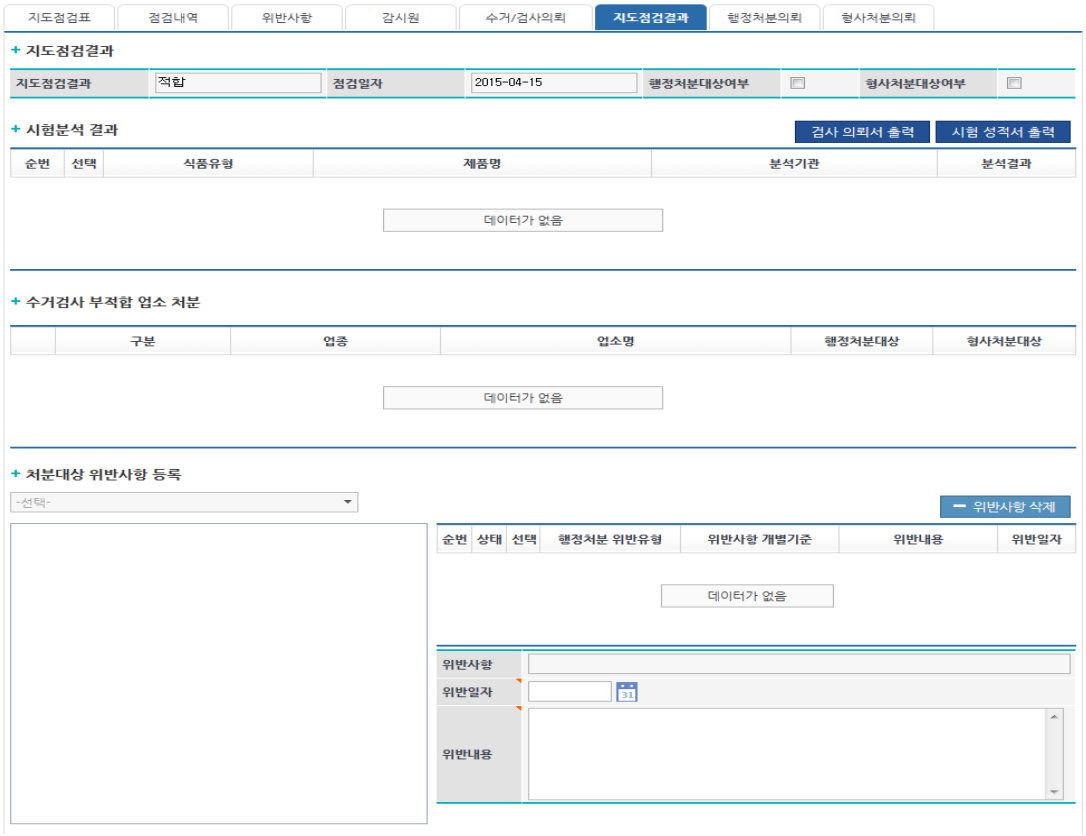
6) 수거내역 등록(수거검사를 병행할 경우)

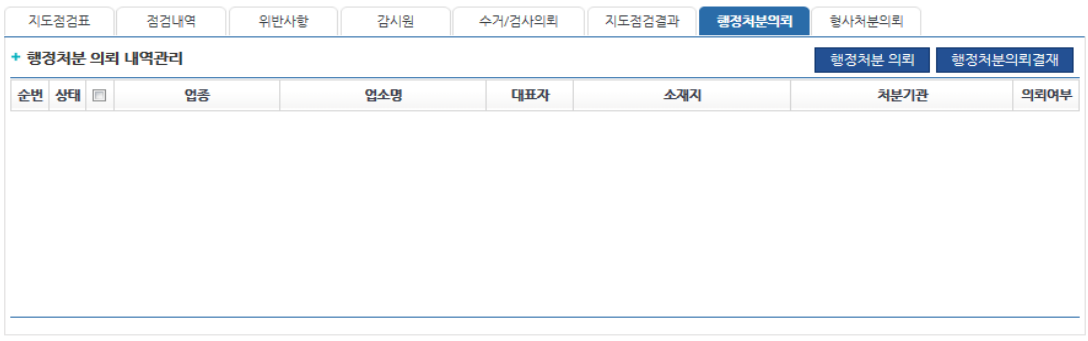
- 수거내역 : 입력된 수거내역을 더블 클릭하면 상세 정보 팝업이 실행된다, 수거내역이 등록되면 검사 의뢰진행 버튼이 보여 지면 클릭 후 검사의뢰를 진행한다.
- 시험검사의뢰 : 시험검사의뢰가 요청되면 시험검사 항목 리스트가 나오고 체크 박스를 선택 후 〉 버튼을 클릭하면 시험항목에 추가 된다, 시험검사 항목에 없는 항목은 시험항목 행 추가를 클릭하여 직접 입력이 가능하다. 반드시 담당자 전결 또는 결재를 하여 실험실시스템으로 전송을 완료해줘야 한다.

7) 행정처분

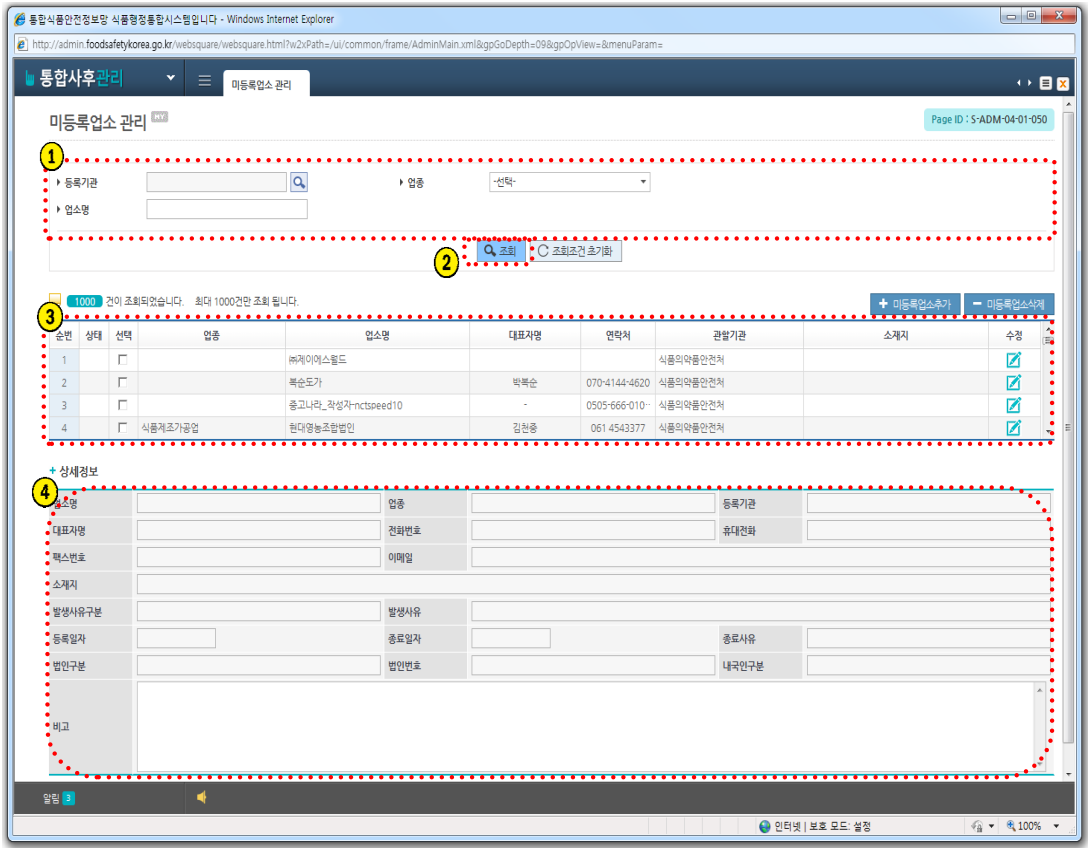
- 행정처분대상여부 : 지도점검결과에서 행정처분대상여부 체크하면 행정처분의뢰 탭에 행정처분 의뢰 내역을 확인 할 수 있다.
- 행정처분의뢰 : 행정처분대상으로 체크된 업소를 처분기관을 지정하고 의뢰 할 수 있다. (담당자 관할관청 업소일 경우 본인 시·도(시·군·구)으로 처분기관을 지정하고 의뢰)

※ 의뢰 내역은 『행정처분관리〈행정처분대상목록조회』에서 확인 할 수 있다.





8) 미등록업소 관리



– 주요버튼 및 용어설명

주요버튼	
등록기관 찾기	기관검색 팝업에서 등록기관을 조회하고 선택함.
조회	조회조건에 해당하는 미등록업소 목록이 나타남.
조회조건초기화	미등록업소 조회조건 항목이 초기화됨.
미등록업소추가	미등록업소 등록 팝업화면이 나타남.
미등록업소삭제	선택한 미등록업소 내역을 삭제함.
수정	미등록업소 수정 팝업화면에서 내역을 수정함.

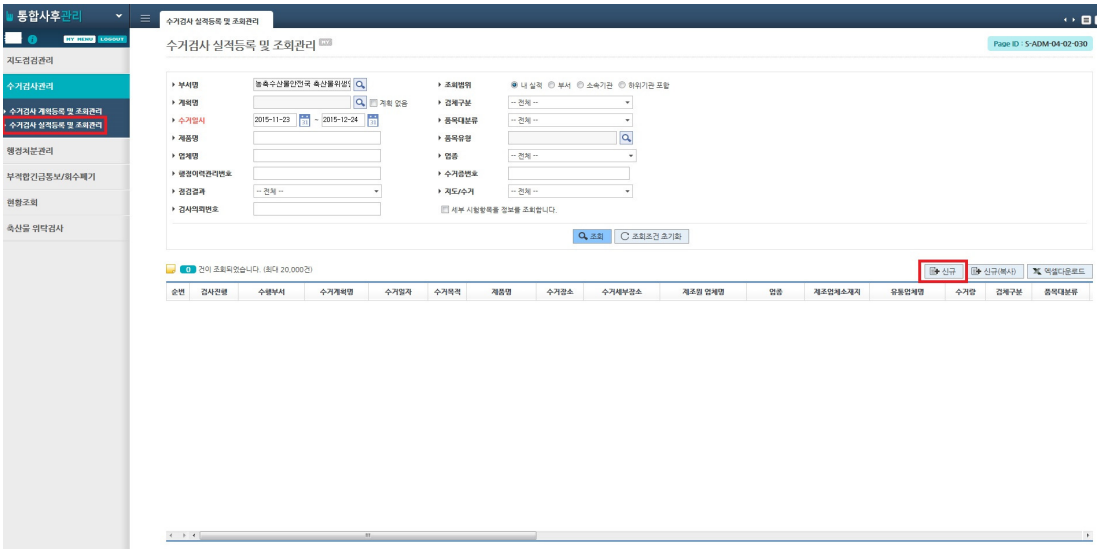
수거검사 입력 매뉴얼

가. 업무 처리순서

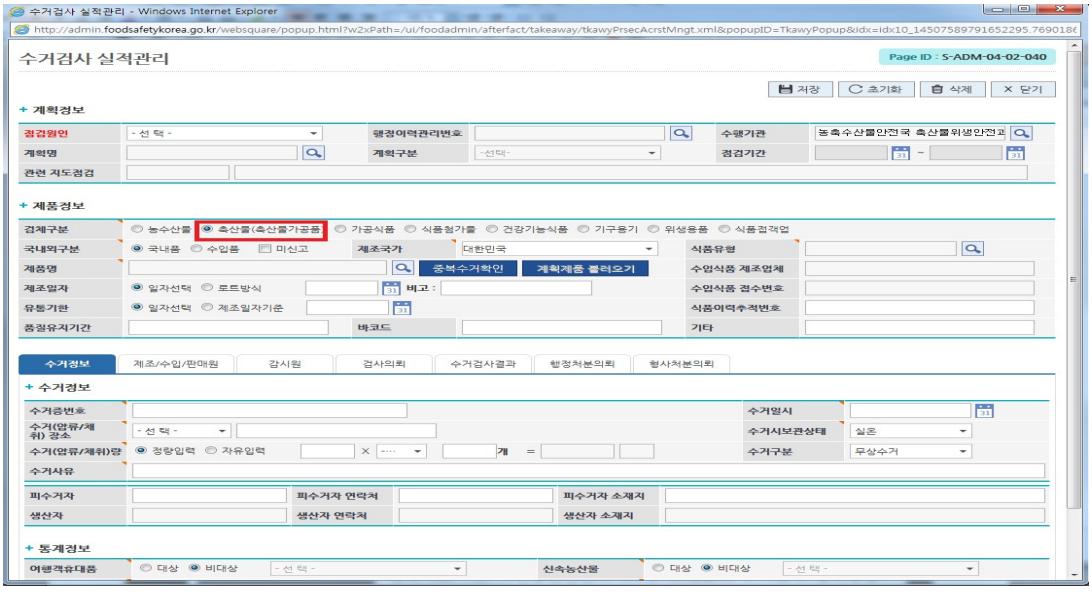
– 통합사후관리/부적합긴급통보 ⇨ 수거검사관리 ⇨ 수거검사 실적등록 및 조회관리 ⇨ 신규버튼 클릭 ⇨ 내용입력 후 저장처리

나. 화면 설명

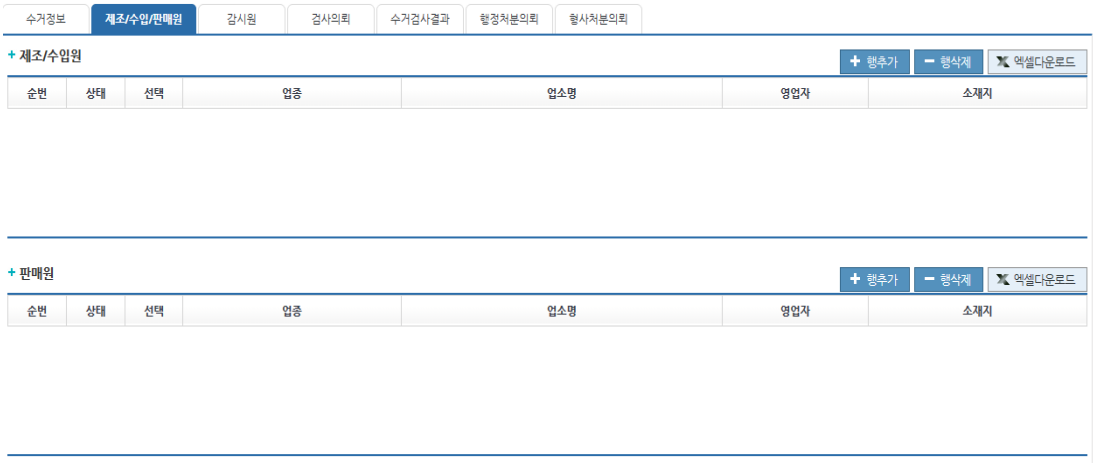
1) 수거검사 실적등록 및 조회관리 – 신규버튼 클릭



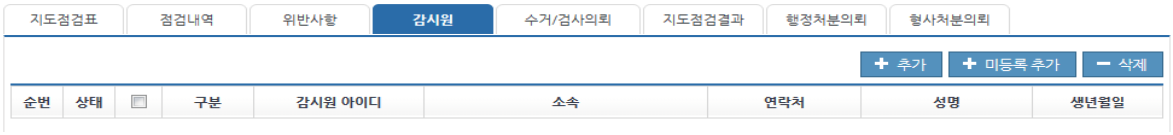
2) 수거정보 입력 : 검체구분에 축산물(축산물가공품), 식품유형에 축산물 체크



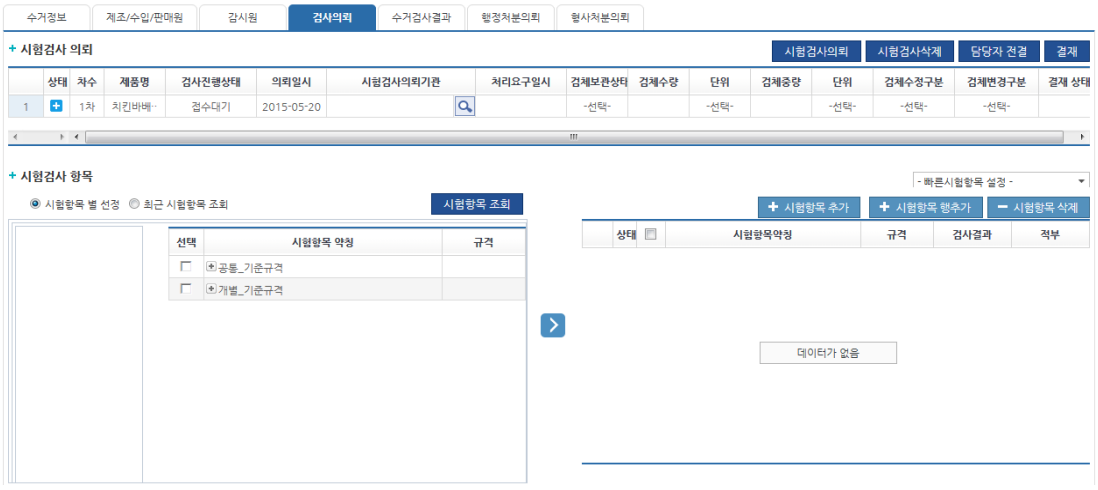
– 제조/수입/판매원 : 제조/수입원과 판매원을 행추가를 통해 입력한다.



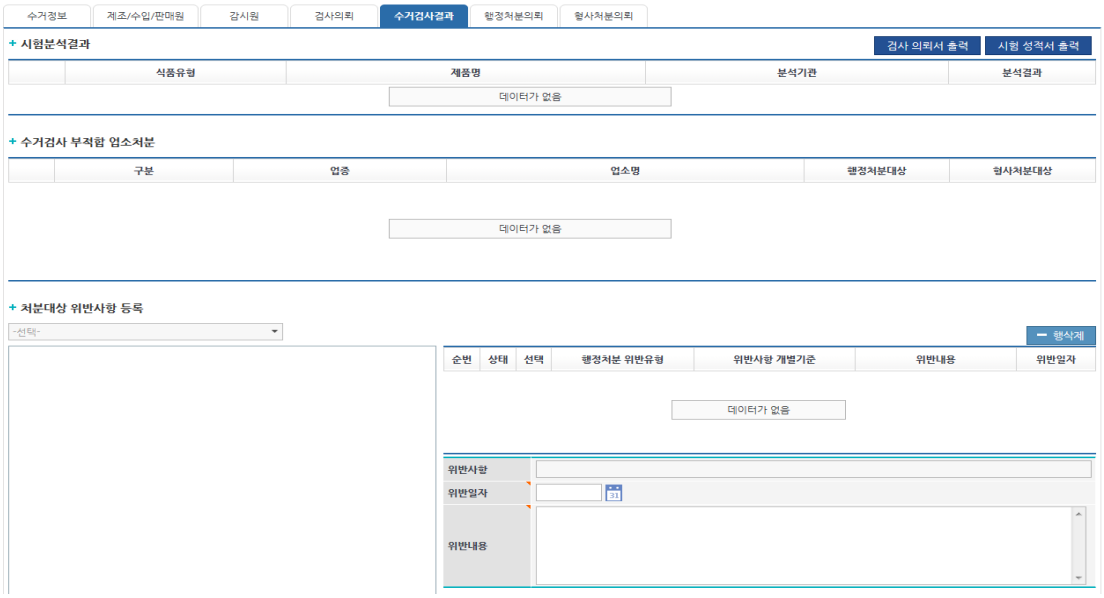
– 감시원 : 추가버튼을 클릭하여 감시원 팝업을 등록하며, 팝업에 조회되지 않는 감시원은 감시원 위(해)촉 메뉴에서 신규로 위촉한다.



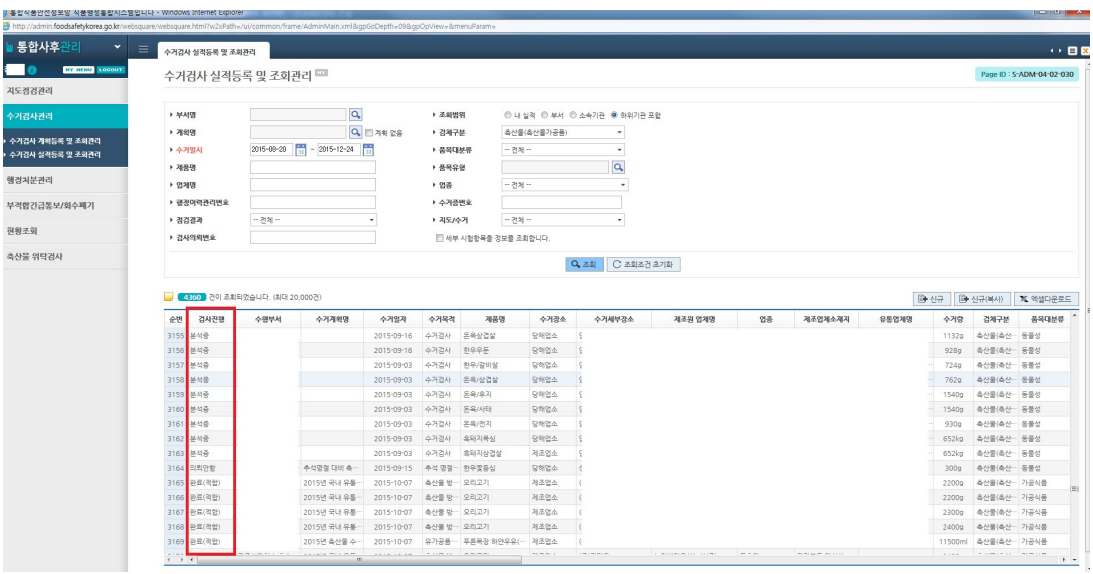
– 시험검사의뢰 : 시험검사의뢰가 요청되면 시험검사 항목 리스트가 나오고 체크 박스를 선택 후 〉 버튼을 클릭하면 시험항목에 추가 된다. 시험검사 항목에 없는 항목은 시험항목 행 추가를 클릭하여 직접 입력이 가능하다. 반드시 담당자 전결 또는 결재를 하여 실험실 시스템으로 전송을 완료해줘야 한다.



3) 수거검사 결과 확인 : 수거검사결과가 수신되면 행정처분대상과 형사처분대상을 선택할 수 있다.



4) 용어 설명



- 의뢰안함 : 수거기관에서 수거정보를 입력했으나 검사의뢰 탭에서 담당자 전결 또는 결재 버튼을 누르지 않아 LIMS시스템으로 전송 안됨
- 분석중 : 검사기관에서 검사를 진행중이며 LIMS시스템에 결과 미입력
- 완료 : 검사기관에서 검사를 완료하고 LIMS시스템에 결과 입력완료

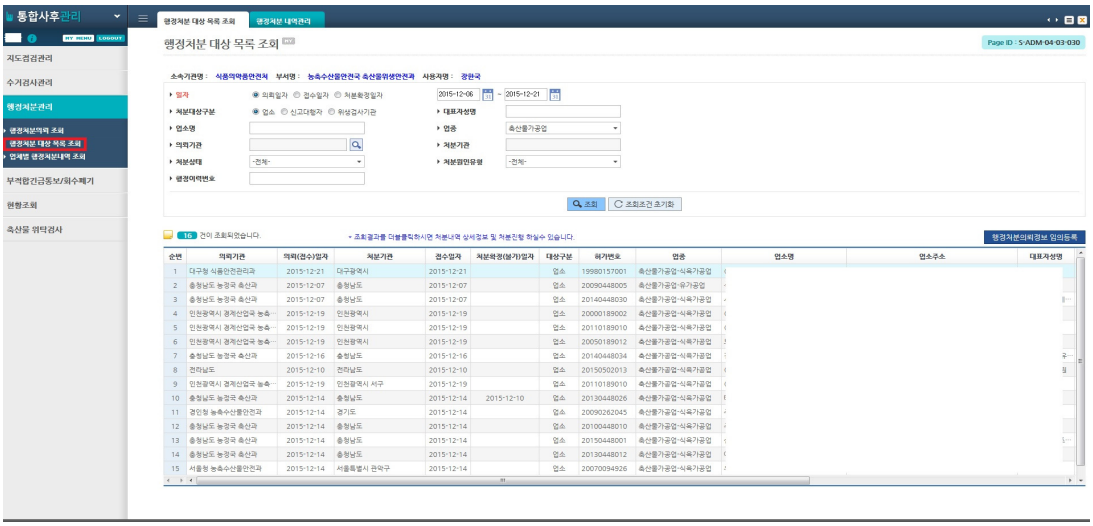
행정처분 입력 매뉴얼

가. 업무 처리순서

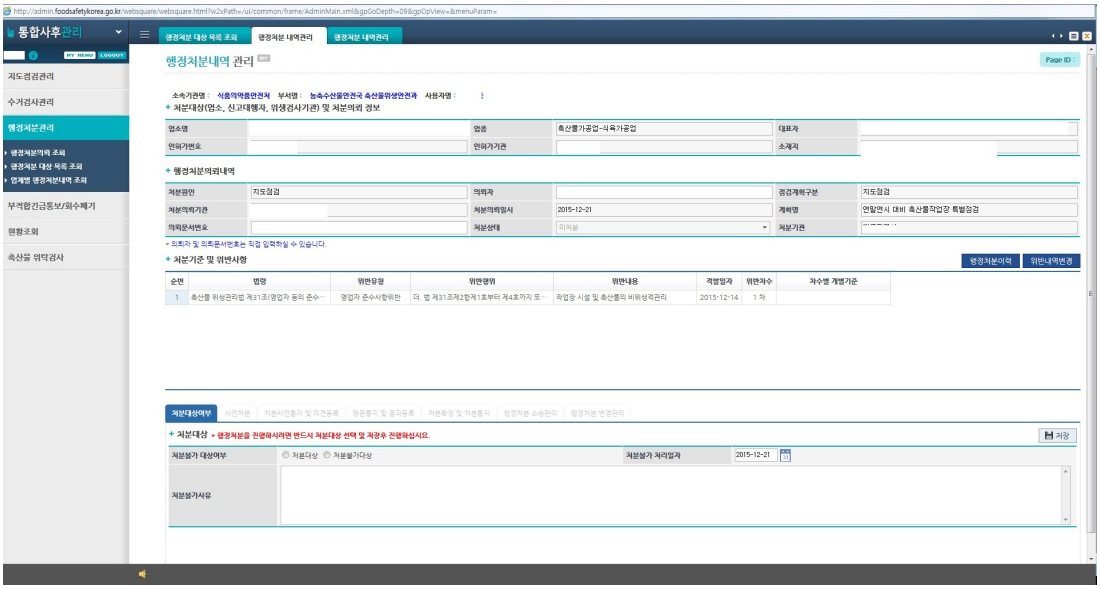
- 통합사후관리/부적합긴급통보 ⇨ 행정처분관리 ⇨ 행정처분 대상 목록 조회 ⇨ 처분대상 클릭 ⇨ 내용입력 후 저장처리

나. 화면 설명

1) 행정처분 대상 목록 조회 – 처분대상 더블클릭

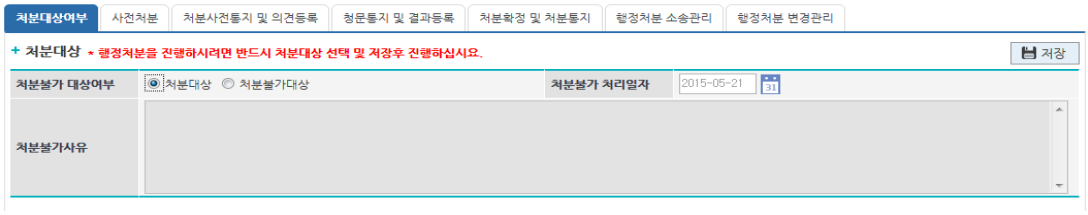


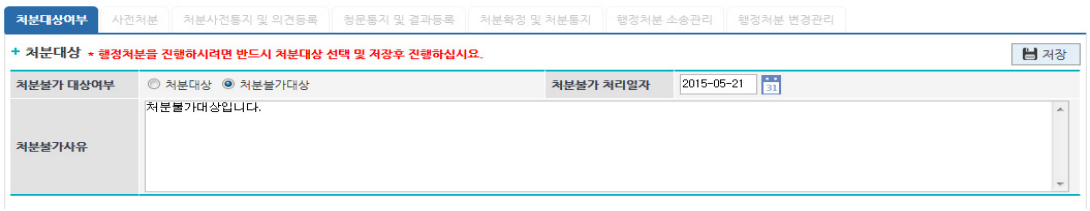
- 행정처분내역을 등록하는 화면은 다음과 같다.



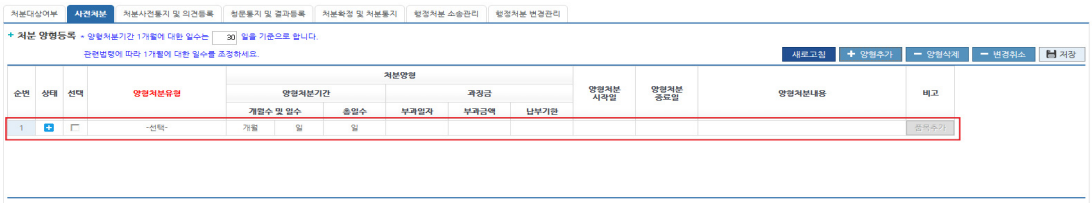
2) 사전처분입력

- 처분대상여부탭에서 처분대상인지 처분불가대상인지 **선택 후 반드시 저장한다**. 처분불가대상인경우는 처분불가처리일자 및 처분불가사유를 입력하고 저장한다.
- 처분대상으로 저장된 경우는 사전처분등의 옆의 탭의 단계를 진행할 수 있으며, 처분불가대상으로 저장된 경우는 다음 단계를 진행할 수 없다.

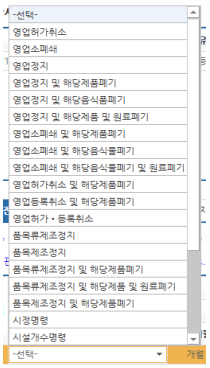




- 사전처분탭에서 처분양형을 등록한다. 품목과 관련된 처분양형이 있으면 해당 품목을 등록할 수 있다. **입력이 끝나면 반드시 저장버튼을 클릭해야 저장된다.**
- 양형추가 버튼을 클릭하면 다음과 같이 양형을 입력할 항목이 생성된다.



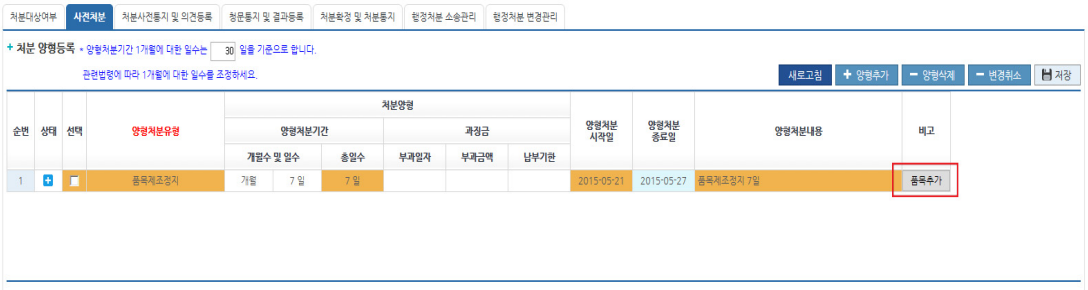
- 신규로 생성된 빈 목록에서 양형처분유형을 클릭하여 처분을 내릴 양형을 선택



– 선택된 양형에 따라서 처분시작일 및 처분종료일을 선택한다. 양형의 기간범위가 있는 경우를 제외하고, 양형에 따라 처분시작일만 입력될 수 있다.

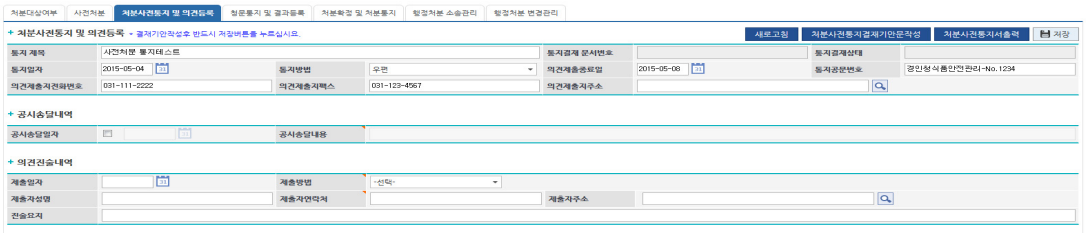
– 기간을 입력하면 최종적으로 처분양형이 다음과 같이 표시된다.

– 품목에 대한 양형처분의 경우는, 대부분 위와 같은 처리절차를 거치며, 다음과 같이 품목추가버튼을 클릭하여 해당품목을 입력할 수 있다.



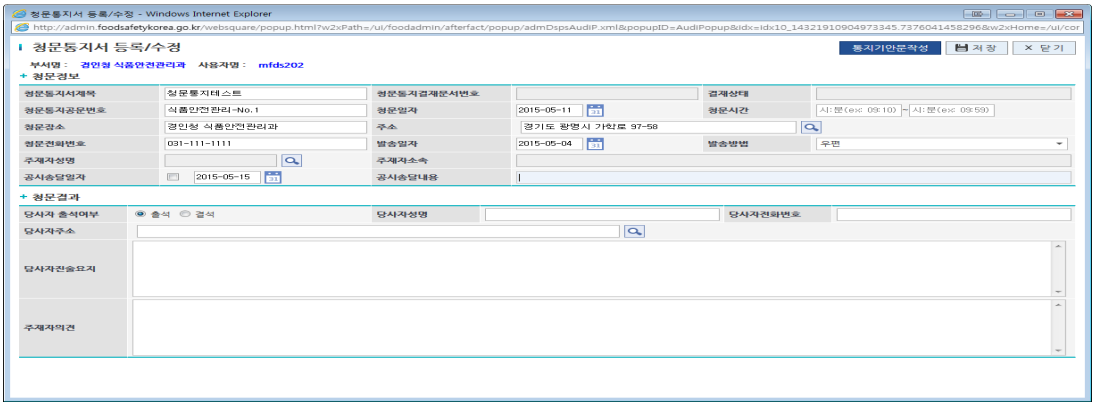
– 입력한 양형을 삭제하고자 할 경우에는 양형을 선택하고 양형삭제버튼을 누른 후 **반드시 저장해야 삭제된다**. 품목과 관련된 양형처분일 경우, 해당품목정보도 모두 삭제된다.

3) 처분사전통지 및 의견등록 : 처분사전통지 및 의견 정보를 등록하고 반드시 저장



4) 청문통지 및 결과등록탭에서 청문통지와 결과에 대한 정보를 입력하고 반드시 저장

- 청문내용을 등록하려면 통지추가버튼을 클릭하고, 청문내용을 수정하려면 목록에서 더블클릭하면 다음과 같은 화면이 나타난다.

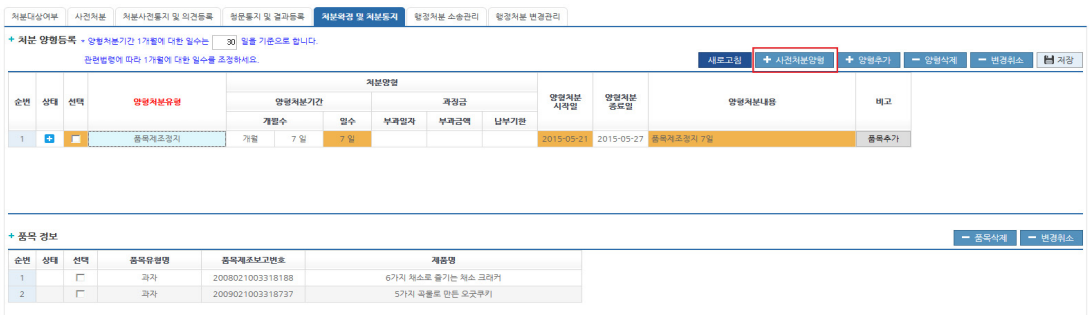


5) 처분확정 및 처분통지

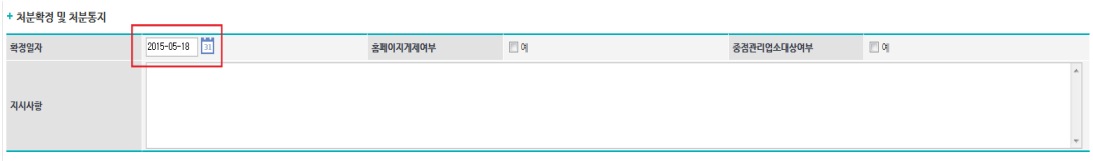
- **확정할 처분양형을 입력하고, 반드시 처분확정일자를 입력한 후 저장한다.**

  만약 처분확정일자를 입력하지 않고 저장하면 처분확정이 안 된 상태이다.

  사전처분에서 등록한 양형을 불러와 사용하려면 사전처분양형버튼을 클릭하면 사전처분에서 등록한 양형을 가져와서 수정할 수 있다.

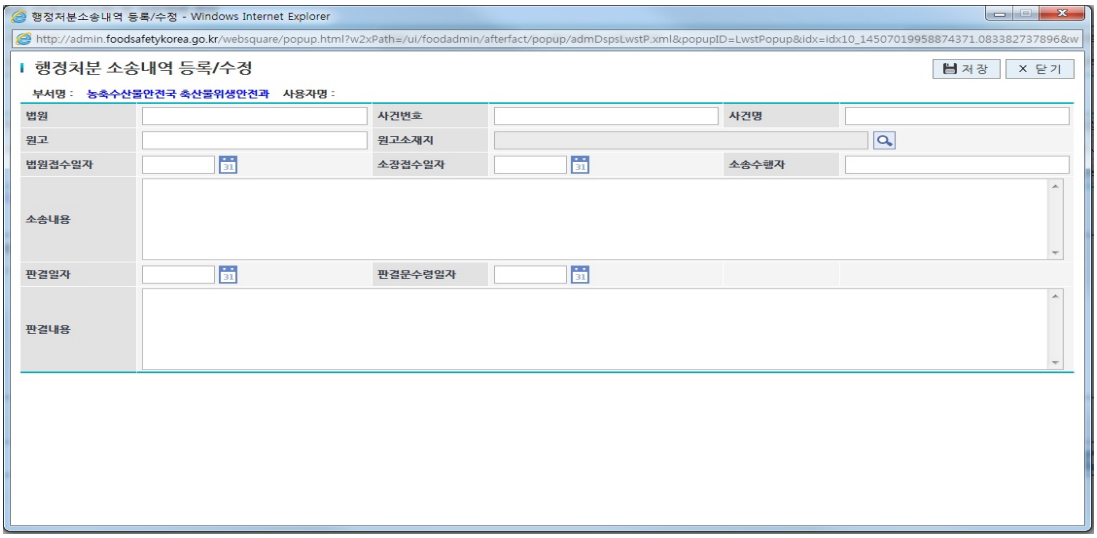


- 양형추가, 양형삭제, 품목추가, 품목삭제 등의 절차는 사전처분탭의 양형처리 절차와 동일하다.
- 처분확정을 위해서는 반드시 확정일자를 선택해야 한다.



6) 행정처분 소송관리탭에서 소송정보를 입력/수정/삭제하고 반드시 저장한다.

- 소송내용을 등록하려면 소송추가버튼을 클릭하고, 소송내용을 수정하려면 목록에서 더블클릭하면 다음과 같은 화면이 나타난다.



7) 행정처분변경관리탭에서 처분양형에 대해서 양형처분정지, 양형처분재게, 양형처분취소를 등록한다.

부적합긴급통보 입력 매뉴얼

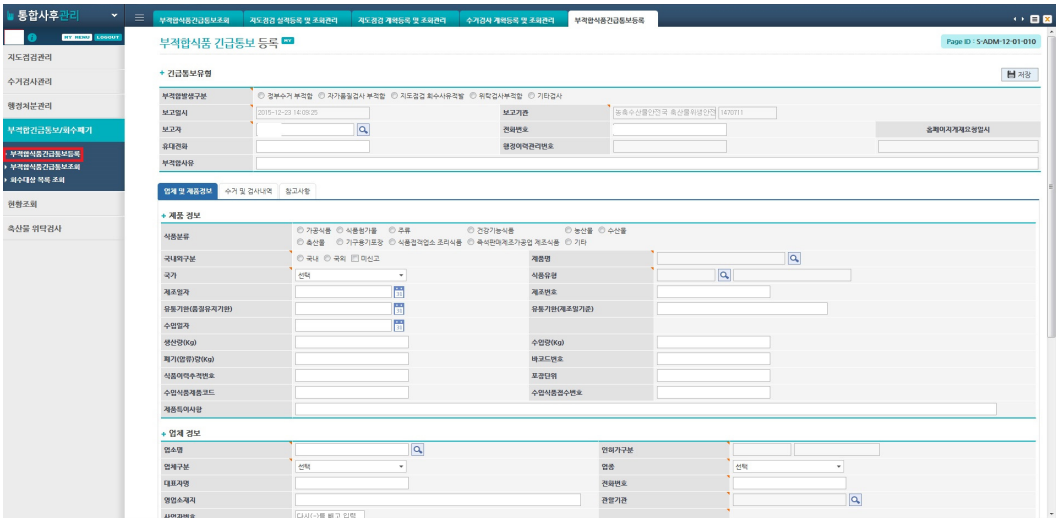
가. 업무 처리순서

– 통합사후관리/부적합긴급통보 ⇨ 부적합긴급통보/회수폐기 ⇨ 부적합식품긴급통보 등록 ⇨ 통보유형 입력 ⇨ 긴급통보 상세내역 입력 ⇨ 저장 처리

나. 화면 설명

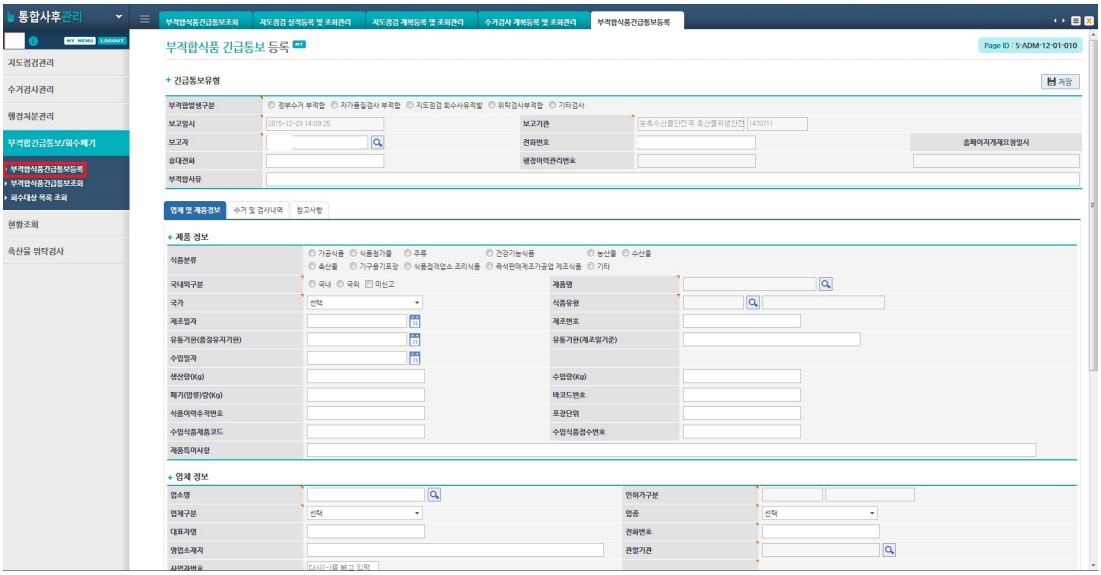
1) 통합사후관리/부적합긴급통보

2) 부적합식품긴급통보등록



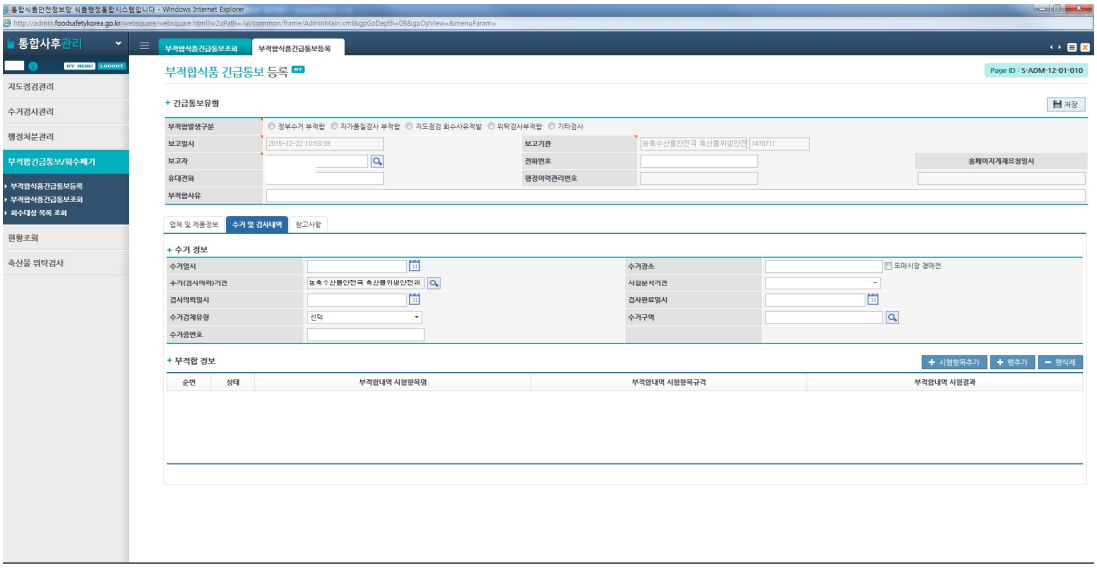
3) 업체 및 제품정보

- 업체 및 제품정보 : 제품 정보 및 업체 정보를 등록하고 관련업소정보 행추가 버튼을 클릭하여 제조원, 생산자, 판매원, 수입원, 첨부파일을 등록 할 수 있다.
- 제품 이미지 : 부적합 제품의 '주표시면과 일괄표시면 사진(JPG파일) 각 1장'을 부적합 긴급통보시스템의 제품이미지 등록에 첨부



4) 수거 및 검사내역

- 수거 및 검사내역 : 수거정보를 등록 하며 부적합 정보의 시험항목을 추가 할 수 있다.

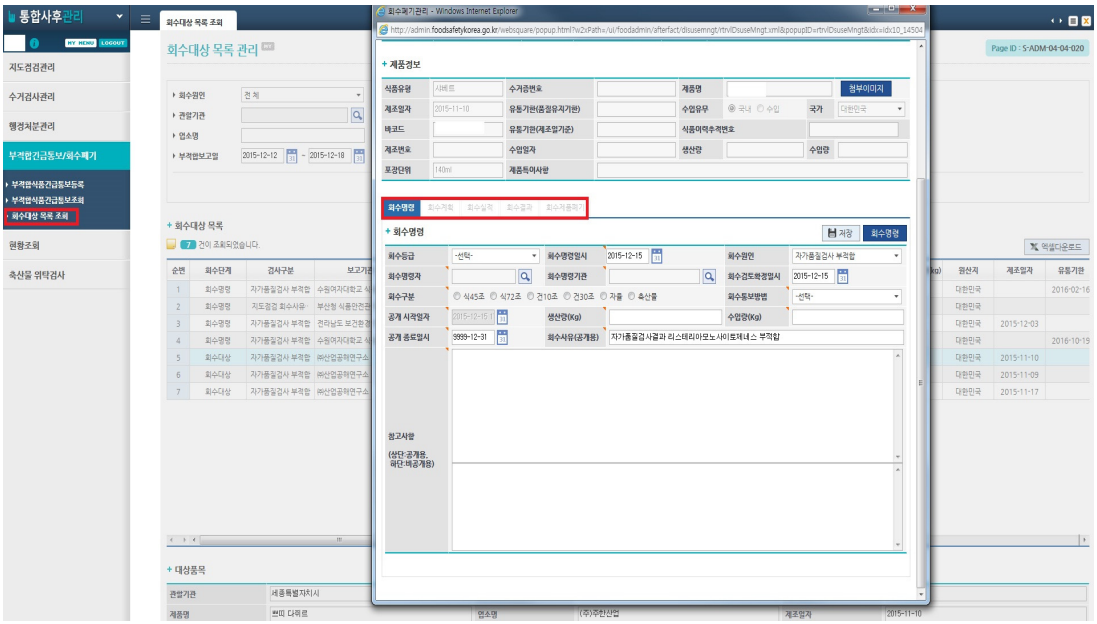


회수/폐기실적 입력 매뉴얼

가. 업무 처리순서

– 통합사후관리/부적합긴급통보 ⇨ 부적합긴급통보/회수폐기 ⇨ 회수대상목록조회 ⇨ 대상목록 더블클릭 ⇨ 회수명령 ⇨ 회수계획 ⇨ 회수결과 ⇨ 회수실적 입력

나. 화면 설명



– 회수명령 : 회수등급, 회수원인 등을 입력 한 후 회수명령 버튼을 클릭 하면 회수계획 탭이 활성화 되면서 회수 계획을 입력 할 수 있다.

– 회수계획 : 회수계획, 판매내역, 첨부파일 등의 자료를 입력 한 후 회수계획승인 버튼을 클릭하면 회수실적과 회수결과를 입력 할 수 있다.

– 회수결과 : 회수효율성평가표작성 버튼을 클릭하여 회수효율성 평가결과서를 작성 할 수 있으며 회수결과승인 클릭 후 회수검증완료 버튼을 클릭하면 회수제품폐기 탭이 활성화되며 제품 폐기를 진행 할 수 있다.

– 회수실적 : 행 추가 버튼을 클릭하여 회수 실적을 등록 한다.

– 회수제품폐기 : 회수결과, 폐기내역, 첨부파일 등을 입력 하고 회수폐기완료를 클릭하여 회수폐기를 완료 한다, 완료 후 새올연계를 클릭하면 새올로 자료가 전송

식품안전소비자신고센터 처리 매뉴얼

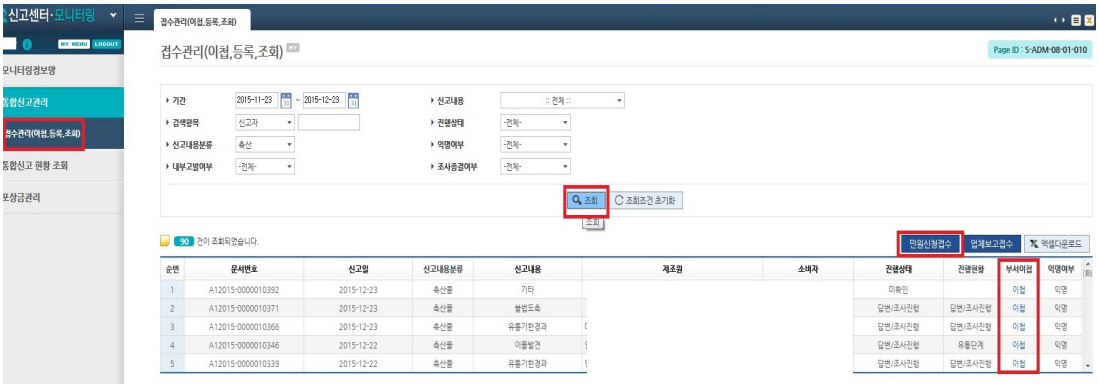
가. 업무 처리순서

– 1399신고센터/광고모니터링 ⇨ 통합신고관리 ⇨ 접수관리(이첩,등록,조회)

나. 화면 설명

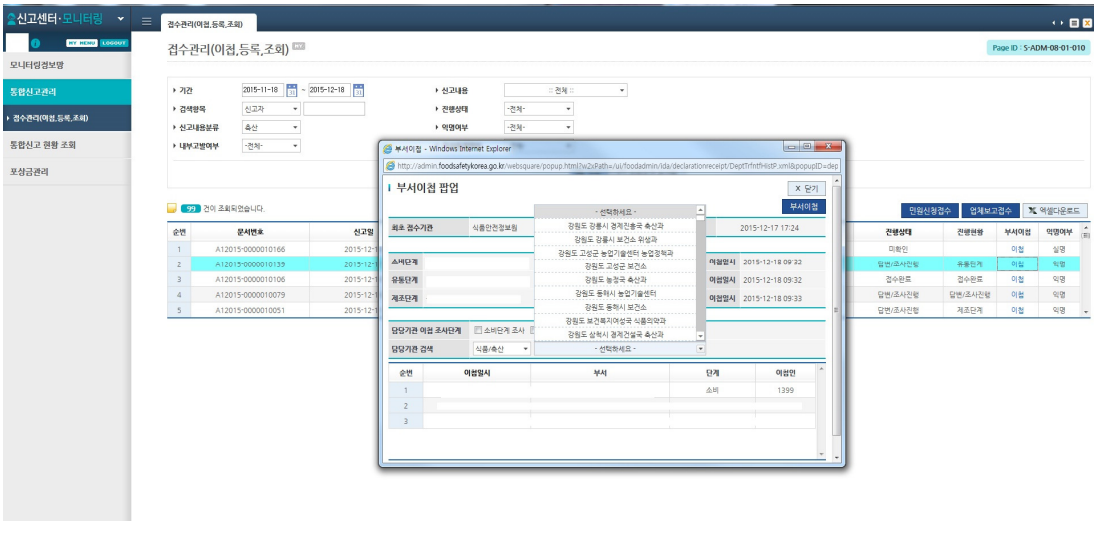
1) 민원신청 접수

– 민원신청접수버튼을 클릭하여 신고자정보, 신고내용, 업체정보, 제품정보를 입력 후 저장버튼 클릭하고 첨부할 파일이 있을 경우 파일첨부 버튼을 눌러서 첨부



2) 조회 및 이첩

– 조회버튼을 누르면 민원목록이 뜨고 타부서로 이첩시 조회목록의 이첩버튼 클릭 후 부서이첩 팝업창에서 단계별로 담당기관검색 후 부서이첩



3) 진행상태 입력(소비.유통.제조단계)

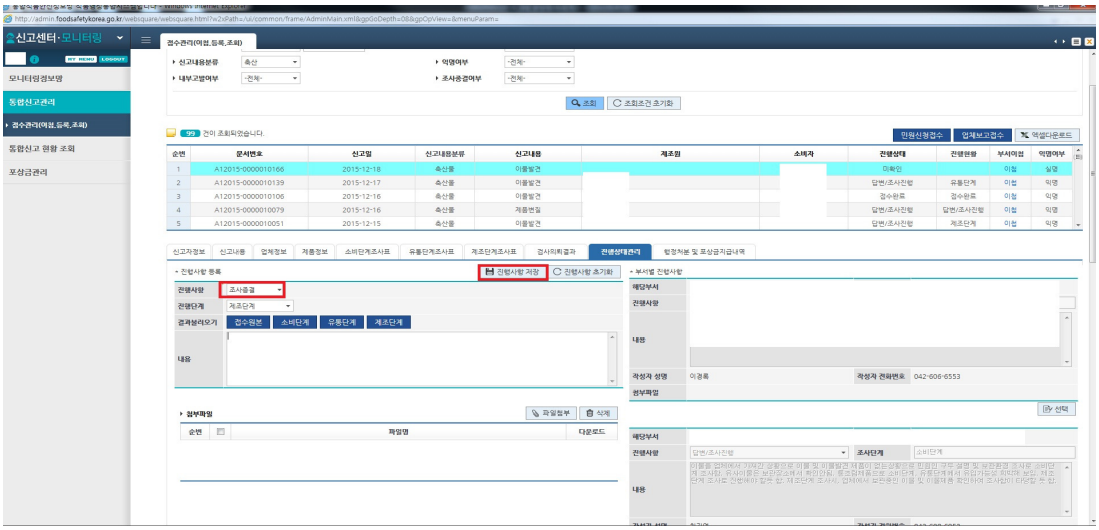
- 이물민원의 경우 단계별(소비,유통,제조) 이첩받은 부서에서 해당단계조사표 작성 후 저장ⓘ
- 이물민원이 아닌경우는 진행사황관리에서 답변 후, 조사종결 처리

4) 진행사항 등록(조사종결이 아닌 경우)

- 진행상태관리 탭에서 진행사항/진행단계 저장ⓚ. (단계별 결과 불러오기 버튼ⓙ으로 조사결과내용 가져와서 저장 할 수 있음.)

5) 진행사항 등록(조사종결인 경우)

- 진행상태관리 탭에서 조사종결 후, 저장



축산물위생감시 참고자료

03

식품의 기준 및 규격

제1

총 칙

제1. 총 칙

1. 일반원칙

이 고시에서 따로 규정한 것 이외에는 아래의 총칙에 따른다.

1) 이 고시의 수록범위는 다음 각 호와 같다.
   가) 식품위생법 제7조제1항의 규정에 따른 식품의 원료에 관한 기준, 식품의 제조·가공·사용·조리 및 보존방법에 관한 기준, 식품의 성분에 관한 규격과 기준·규격에 대한 시험법
   나) 식품위생법 제10조제1항의 규정에 따른 식품·식품첨가물과 기구·용기·포장 및 제12조2의 제1항에 따른 유전자변형식품등의 표시기준
   다) 축산물 위생관리법 제4조제2항의 규정에 따른 축산물의 가공·포장·보존 및 유통의 방법에 관한 기준, 축산물의 성분에 관한 규격, 축산물의 위생등급에 관한 기준
2) 이 고시에서는 가공식품에 대하여 다음과 같이 식품군(대분류), 식품종(중분류), 식품유형(소분류)으로 분류한다.
   식 품 군 : '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 대분류하고 있는 음료류, 조미식품 등을 말한다.
   식 품 종 : 식품군에서 분류하고 있는 다류, 과일·채소류음료, 식초, 햄류 등을 말한다.
   식품유형 : 식품종에서 분류하고 있는 농축과·채즙, 과·채주스, 발효식초, 희석초산 등을 말한다.
3) 이 고시에 정하여진 기준 및 규격에 대한 적·부판정은 이 고시에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 이 고시에서 규정한 시험방법보다 더 정밀·정확하다고 인정된 방법을 사용할 수 있고 미생물 및 독소 등에 대한 시험에는 상품화된 키트(kit) 또는 장비를 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 규정한 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.
4) 이 고시에서 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 것은 잠정적으로 식품의약품안전처장이 해당 물질에 대한 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC)규정 또는 주요외국의 기준·규격과 일일섭취허용량(Acceptable Daily Intake, ADI), 해당 식품의 섭취량 등 해당물질별 관련 자료를 종합적으로 검토하여 적·부를 판정할 수 있다.
5) 이 고시의 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 따로 정하여진 시험방법이 없는 경우에는 '제7. 일반시험법'의 해당 시험방법에 따르고, 이 고시에서 기준·규격이 정하여지지 아니하였거나 기준·규격이 정하여져 있어도 시험방법이 수재되어 있지 아니한 경우에는 식품의약품안전처장이 인정한 시험방법, 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission, CAC) 규정, 국제분석화학회(Association of Official Analytical Chemists, AOAC), 국제표준화

기구(International Standard Organization, ISO), 농약분석메뉴얼(Pesticide Analytical Manual, PAM) 등의 시험방법에 따라 시험할 수 있다. 만약, 상기 시험방법에도 없는 경우에는 다른 법령에 정해져 있는 시험방법, 국제적으로 통용되는 공인시험방법에 따라 시험할 수 있으며 그 시험방법을 제시하여야 한다.

6) 계량 등의 단위는 국제 단위계를 사용한 아래의 약호를 쓴다.
   ① 길이 : m, cm, mm, μm, nm
   ② 용량 : L, mL, μL
   ③ 중량 : kg, g, mg, μg, ng, pg
   ④ 넓이 : cm^2
   ⑤ 열량 : kcal, kj
   ⑥ 압착강도 : N(Newton)
   ⑦ 온도 : ℃
7) 표준온도는 20℃, 상온은 15~25℃, 실온은 1~35℃, 미온은 30~40℃로 한다.
8) 중량백분율을 표시할 때에는 %의 기호를 쓴다. 다만, 용액 100 mL 중의 물질함량(g)을 표시할 때에는 w/v%로, 용액 100 mL중의 물질함량(mL)을 표시할 때에는 v/v%의 기호를 쓴다. 중량백만분율을 표시할 때에는 mg/kg의 약호를 사용하고 ppm의 약호를 쓸 수 있으며, mg/L도 사용할 수 있다. 중량 10억분율을 표시할 때에는 μg/kg의 약호를 사용하고 ppb의 약호를 쓸 수 있으며, μg/L도 사용할 수 있다.
9) 방사성물질 누출사고 발생시 관리해야 할 방사성 핵종(核種)은 다음의 원칙에 따라 선정한다.
   (1) 대표적 오염 지표 물질인 방사성 요오드와 세슘에 대하여 우선 선정하고, 방사능 방출사고의 유형에 따라 방출된 핵종을 선정한다.
   (2) 방사성 요오드나 세슘이 검출될 경우 플루토늄, 스트론튬 등 그 밖의(이하 '기타' 라고 한다) 핵종에 의한 오염여부를 추가적으로 확인할 수 있으며, 기타 핵종은 환경 등에 방출 여부, 반감기, 인체 유해성 등을 종합 검토하여 전부 또는 일부 핵종을 선별하여 적용할 수 있다.
   (3) 기타 핵종에 대한 기준은 해당 사고로 인한 방사성 물질 누출이 더 이상 되지 않는 사고 종료 시점으로부터 1년이 경과할 때까지를 적용한다.
   (4) 기타 핵종에 대한 정밀검사가 어려운 경우에는 방사성 물질 누출 사고 발생국가의 비오염 증명서로 갈음할 수 있다.
10) 식품 중 농약 또는 동물용의약품의 잔류허용기준을 신설, 변경 또는 면제 하려는 자는 [별표 6]의 "식품 중 농약 및 동물용의약품의 잔류허용기준설정 지침"에 따라 신청하여야 한다.

11) 유해오염물질의 기준설정은 식품 중 유해오염물질의 오염도와 섭취량에 따른 인체 총 노출량, 위해수준, 노출 점유율을 고려하여 최소량의 원칙(As Low As Reasonably Achievable, ALARA)에 따라 설정함을 원칙으로 한다.

12) 이 고시에서 정하여진 시험은 별도의 규정이 없는 경우 다음의 원칙을 따른다.

(1) 원자량 및 분자량은 최신 국제원자량표에 따라 계산한다.

(2) 따로 규정이 없는 한 찬물은 15℃ 이하, 온탕 60~70℃, 열탕은 약 100℃의 물을 말한다.

(3) "물 또는 물속에서 가열 한다."라 함은 따로 규정이 없는 한 그 가열온도를 약 100℃로 하되, 물 대신 약 100℃ 증기를 사용할 수 있다.

(4) 시험에 쓰는 물은 따로 규정이 없는 한 증류수 또는 정제수로 한다.

(5) 용액이라 기재하고 그 용매를 표시하지 아니하는 것은 물에 녹인 것을 말한다.

(6) 감압은 따로 규정이 없는 한 15 mmHg 이하로 한다.

(7) pH를 산성, 알카리성 또는 중성으로 표시한 것은 따로 규정이 없는 한 리트머스지 또는 pH 미터기(유리전극)를 써서 시험한다. 또한, 강산성은 pH 3.0 미만, 약산성은 pH 3.0 이상 5.0 미만, 미산성은 pH 5.0 이상 6.5 미만, 중성은 pH 6.5 이상 7.5 미만, 미알카리성은 pH 7.5 이상 9.0 미만, 약알카리성은 pH 9.0 이상 11.0 미만, 강알카리성은 pH 11.0 이상을 말한다.

(8) 용액의 농도를 (1→5), (1→10), (1→100) 등으로 나타낸 것은 고체시약 1 g 또는 액체시약 1 mL를 용매에 녹여 전량을 각각 5 mL, 10 mL, 100 mL 등으로 하는 것을 말한다. 또한 (1+1), (1+5) 등으로 기재한 것은 고체시약 1 g 또는 액체시약 1 mL에 용매 1 mL 또는 5 mL 혼합하는 비율을 나타낸다. 용매는 따로 표시되어 있지 않으면 물을 써서 희석한다.

(9) 혼합액을 (1 : 1), (4 : 2 : 1) 등으로 나타낸 것은 액체시약의 혼합용량비 또는 고체시약의 혼합중량비를 말한다.

(10) 방울수(滴水)를 측정할 때에는 20℃에서 증류수 20방울을 떨어뜨릴 때 그 무게가 0.90~1.10 g이 되는 기구를 쓴다.

(11) 네슬러관은 안지름 20 mm, 바깥지름 24 mm, 밑에서부터 마개의 밑까지의 길이가 20 cm의 무색유리로 만든 바닥이 평평한 시험관으로서 50 mL의 것을 쓴다. 또한 각 관의 눈금의 높이의 차는 2 mm이하로 한다.

(12) 데시케이터의 건조제는 따로 규정이 없는 한 실리카겔(이산화규소)로 한다.

(13) 시험은 따로 규정이 없는 한 상온에서 실시하고 조작 후 30초 이내에 관찰한다. 다만, 온도의 영향이 있는 것에 대하여는 표준온도에서 행한다.

(14) 무게를 "정밀히 단다"라 함은 달아야 할 최소단위를 고려하여 0.1 mg, 0.01 mg 또는 0.001 mg까지 다는 것을 말한다. 또 무게를 "정확히 단다"라 함은 규정된 수치의 무게를 그 자리수까지 다는 것을 말한다.

(15) 검체를 취하는 양에 “약”이라고 한 것은 따로 규정이 없는 한 기재량의 90～110%의 범위 내에서 취하는 것을 말한다.

(16) 건조 또는 강열할 때 “항량”이라고 기재한 것은 다시 계속하여 1시간 더 건조 혹은 강열할 때에 전후의 칭량차가 이전에 측정한 무게의 0.1%이하임을 말한다.

2. 기준 및 규격의 적용

이 고시에 수재된 식품, 식품첨가물(이하 “식품 등”이라 한다)에 대하여 다음과 같이 기준 및 규격을 적용한다.

1) ‘제4. 식품별 기준 및 규격’에서 개별로 정하고 있는 식품은 그 기준 및 규격을 우선 적용하여야 한다.
2) 식품 등은 ‘제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격‘에 적합하여야 한다. 다만, 식품 등의 특성을 고려할 때 그 필요성이 희박하거나 실효성이 적은 경우 그 중요도에 따라 선별 적용할 수 있다.
3) 장기보존식품은 1)에서 정하는 기준 및 규격과 함께 ‘제3. 장기보존식품의 기준 및 규격’을 동시에 적용하여야 하며(다만, 식육, 식육함유가공품 또는 어육가공품 중 비가열제품은 제외) 기준 및 규격항목이 중복될 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 한다.
4) 가공식품에 대한 중금속, 곰팡이독소, 패독소 등 오염물질 기준은 원료 식품의 기준 범위 내에서 적용 할 수 있다. 즉, 원료의 함량에 따라 원료 농·임·축수산물의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다.
5) 규격치가 a～b라고 기재된 것은 a이상 b이하임을 말한다.
6) 규정된 값(규격치라 한다)과 시험에서 얻은 값(실험치라 한다)을 비교하여 적부판정을 할 때에, 실험치는 규격치보다 한자리 수까지 더 구하여 더 구한 한자리수를 반올림해서 규격치와 비교 판정한다.
7) 고시에 정하고 있는 식품 중 잔류농약 및 동물용의약품 등 정량한계가 정해져 있는 시험법에서 정량한계 미만은 불검출로 처리한다.
8) 이 고시의 ‘제6. 검체의 채취 및 취급방법’에 따라 같은 조건에서 여러 개의 시험검체가 의뢰된 경우, 그 중 하나 이상 부적합이면 검사대상 전체를 부적합으로 처리한다.
9) 이 고시에서 정하고 있는 “타르색소”란 식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제5호 및 그 알루미늄레이크를 말한다.

10) 이 고시에서 정하고 있는 "보존료"란 "데히드로초산나트륨, 소브산 및 그 염류(칼륨, 칼슘), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘), 파라옥시안식향산류(메틸, 에틸), 프로피온산 및 그 염류(나트륨, 칼슘)"를 말한다.

11) 이 고시에서 정하고 있는 "산화방지제"라 함은 "디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논, 몰식자산프로필, 이·디·티·에이·이나트륨, 이·디·티·에이·칼슘이나트륨"을 말한다.

12) 과일·채소류음료의 100% 착즙액 기준당도(Brix°)는 다음과 같다.

(1) 망고 : 13° 이상

(2) 파인애플 : 12° 이상

(3) 포도, 오렌지, 서양배 : 11° 이상

(4) 사과, 라임 : 10° 이상

(5) 귤, 자몽, 파파야 : 9° 이상

(6) 배, 수박, 구아바 : 8° 이상

(7) 복숭아, 살구, 딸기, 레몬 : 7° 이상

(8) 자두, 멜론, 매실 : 6° 이상

(9) 토마토 : 5° 이상

(10) 기타 : 근거문헌에 의함

3. 용어의 풀이

1) '정의'는 해당 개별식품을 규정하는 것으로 '식품유형'에 분류되지 않은 식품도 '정의'에 적합한 경우는 해당 개별식품의 기준 및 규격을 적용할 수 있다. 다만, 별도의 개별기준 및 규격이 정하여져 있는 경우는 그 기준 및 규격을 우선적으로 적용하여야 한다.

2) 'A, B, C, ……등'은 예시 개념으로 일반적으로 많이 사용하는 것을 기재하고 그 외에 관련된 것을 포괄하는 개념이다.

3) 'A 또는 B'는 'A와 B', 'A나 B', 'A 단독' 또는 'B 단독'으로 해석할 수 있으며, 'A, B, C 또는 D' 역시 그러하다.

4) 'A 및 B'는 A와 B를 동시에 만족하여야 한다.

5) '적절한 ○○과정(공정)'은 식품의 제조·가공에 필요한 과정(공정)을 말하며 식품의 안전성, 건전성을 얻으며 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 방법을 말한다.

6) '식품 및 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다'는 해당되는 기준 및 규격에 적합하여야 함을 말한다.
7) '보관하여야 한다'는 원료 및 제품의 특성을 고려하여 그 품질이 최대로 유지될 수 있는 방법으로 보관하여야 함을 말한다.
8) '가능한 한', '권장한다'와 '할 수 있다'는 위생수준과 품질향상을 유도하기 위하여 설정하는 것으로 권고사항을 뜻한다.
9) '이와 동등이상의 효력을 가지는 방법'은 기술된 방법이외에 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 것으로 위생학적, 영양학적, 관능적 품질의 유지가 가능한 방법을 말한다.
10) 정의 또는 식품유형에서 '○○%, ○○%이상, 이하, 미만' 등으로 명시되어 있는 것은 원료 또는 성분배합시의 기준을 말한다.
11) '특정성분'은 가공식품에 사용되는 원료로서 제1. 4. 식품원료 분류 등에 의한 단일식품의 가식부분을 말한다.
12) '건조물(고형물)'은 원료를 건조하여 남은 고형물로서 별도의 규격이 정하여 지지 않은 한, 수분함량이 15% 이하인 것을 말한다.
13) '고체식품'이라 함은 외형이 일정한 모양과 부피를 가진 식품을 말한다.
14) '액체 또는 액상식품'이라 함은 유동성이 있는 상태의 것 또는 액체상태의 것을 그대로 농축한 것을 말한다.
15) '환(pill)'이라 함은 식품을 작고 둥글게 만든 것을 말한다.
16) '과립(granule)'이라 함은 식품을 잔 알갱이 형태로 만든 것을 말한다.
17) '분말(powder)'이라 함은 입자의 크기가 과립형태보다 작은 것을 말한다.
18) '유탕 또는 유처리'라 함은 식품의 제조 공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등의 방법으로 제조·가공하는 것을 말한다.
19) '주정처리'라 함은 살균을 목적으로 식품의 제조공정 상 주정을 사용하여 제품을 침지하거나 분사하는 등의 방법을 말한다.
20) '유통기간'이라 함은 소비자에게 판매가 가능한 기간을 말한다.
21) '최종제품'이란 가공 및 포장이 완료되어 유통 판매가 가능한 제품을 말한다.
22) '규격'은 최종제품에 대한 규격을 말한다.
23) '검출되어서는 아니 된다'라 함은 이 고시에 규정하고 있는 방법으로 시험하여 검출되지 않는 것을 말한다.
24) '원료'는 식품제조에 투입되는 물질로서 식용이 가능한 동물, 식물 등이나 이를 가공 처리한 것, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 허용된 식품첨가물, 그리고 또 다른 식품의 제조에 사용되는 가공식품 등을 말한다.

25) '주원료'는 해당 개별식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특정짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.

26) '단순추출물'이라 함은 원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)을 말한다.

27) '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'란 식품 사용에 조건이 있는 식품의 원료를 말한다.

28) '식품에 사용할 수 없는 원료'란 식품의 제조·가공·조리에 사용할 수 없는 것으로, 제2. 1. 2)의 (6)과 (7)에서 정한 것 이외의 원료를 말한다.

29) '원료에서 유래되는'은 해당 기준 및 규격에 적합하거나 품질이 양호한 원료에서 불가피하게 유래된 것을 말하는 것으로, 공인된 자료나 문헌으로 입증할 경우 인정할 수 있다.

30) 원료의 '품질과 선도가 양호'라 함은 농·임산물의 경우, 멍들거나 손상된 부위를 제거하여 식용에 적합하도록 한 것을 말하며, 수산물의 경우는 식품공전 상 '수산물에 대한 규격'에 적합한 것, 해조류의 경우는 외형상 그 종류를 알아 볼 수 있을 정도로 모양과 색깔이 손상되지 않은 것, 농·임·축·수산물 및 가공식품의 경우 이 고시에서 규정하고 있는 기준과 규격에 적합한 것을 말한다.

31) '비가식부분'이라 함은 통상적으로 식용으로 섭취하지 않는 원료의 특정부위를 말하며, 가식부분 중에 손상되거나 병충해를 입은 부분 등 고유의 품질이 변질되었거나 제조 공정 중 부적절한 가공처리로 손상된 부분을 포함한다.

32) '이물'이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등이 있으며, 광물성으로 흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다.

33) '이매패류'라 함은 두 장의 껍데기를 가진 조개류로 대합, 굴, 진주담치, 가리비, 홍합, 피조개, 키조개, 새조개, 개량조개, 동죽, 맛조개, 재첩류, 바지락, 개조개 등을 말한다.

34) '냉장' 또는 '냉동' 이라 함은 이 고시에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉장은 0~10℃, 냉동은 -18℃이하를 말한다.

35) '차고 어두운 곳' 또는 '냉암소'라 함은 따로 규정이 없는 한 0~15℃의 빛이 차단된 장소를 말한다.

36) '냉장·냉동 온도측정값'이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정한 값 중 가장 높은 값을 말한다.

37) '살균'이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양 세포를 불활성화 시켜 감소시키는 것을 말한다.

38) '멸균'이라 함은 따로 규정이 없는 한 미생물의 영양세포 및 포자를 사멸시키는 것을 말한다.

39) '밀봉'이라 함은 용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 막는 것을 말한다.

40) '초임계추출'이라 함은 임계온도와 임계압력 이상의 상태에 있는 이산화탄소를 이용하여 식품원료 또는 식품으로부터 식용성분을 추출하는 것을 말한다.

41) '심해'란 태양광선이 도달하지 않는 수심이 200 m 이상 되는 바다를 말한다.

42) '가공식품'이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.

43) '식품조사(Food Irradiation)처리'란 식품 등의 발아억제, 살균, 살충 또는 숙도조절을 목적으로 감마선 또는 전자선가속기에서 방출되는 에너지를 복사(radiation)의 방식으로 식품에 조사하는 것으로, 선종과 사용목적 또는 처리방식(조사)에 따라 감마선 살균, 전자선 살균, 감마선 살충, 전자선 살충, 감마선 조사, 전자선 조사 등으로 구분하거나, 통칭하여 방사선 살균, 방사선 살충, 방사선 조사 등으로 구분할 수 있다.

44) '식육'이라 함은 식용을 목적으로 하는 동물성원료의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말하며, '지육'은 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체 (carcass)를, '정육'은 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를, '내장'은 식용을 목적으로 처리된 간, 폐, 심장, 위, 췌장, 비장, 신장, 소장 및 대장 등을, '그 밖의 부분'은 식용을 목적으로 도축된 동물성원료로부터 채취, 생산된 동물의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다.

45) '장기보존식품'이라 함은 장기간 유통 또는 보존이 가능하도록 제조·가공된 통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품을 말한다.

46) '식품용수'라 함은 식품의 제조, 가공 및 조리 시에 사용하는 물을 말한다.

47) '인삼', '홍삼' 또는 '흑삼'은 「인삼산업법」에, '산양삼'은 「임업 및 산촌진흥 촉진에 관한 법률」에서 정하고 있는 것을 말한다.

48) '한과'라 함은 주로 곡물류나 과일, 견과류 등에 꿀, 엿, 설탕 등을 입혀 만든 것으로 유과, 약과, 정과 등을 말한다.

49) '슬러쉬'라 함은 청량음료 등 완전 포장된 음료나, 물, 분말주스 등의 원료를 직접 혼합하여 얼음을 분쇄한 것과 같은 상태로 만들거나 아이스크림을 만드는 기계 등을 이용하여 반 얼음상태로 얼려 만든 음료를 말한다.

50) '코코아고형분'이라 함은 코코아매스, 코코아버터 또는 코코아분말을 말하며, '무지방코코아고형분'이라 함은 코코아고형분에서 지방을 제외한 분말을 말한다.

51) '유고형분'이라 함은 유지방분과 무지유고형분을 합한 것이다.
52) '유지방'은 우유로부터 얻은 지방을 말한다.
53) '혈액이 함유된 알'이라 함은 알 내용물에 혈액이 퍼져 있는 알을 말한다.
54) '혈반'이란 난황이 방출될 때 파열된 난소의 작은 혈관에 의해 발생된 혈액 반점을 말한다.
55) '육반'이란 혈반이 특징적인 붉은 색을 잃어버렸거나 산란기관의 작은 체조직 조각을 말한다.
56) '실금란'이란 난각이 깨어지거나 금이 갔지만 난각막은 손상되지 않아 내용물이 누출되지 않은 알을 말한다.
57) '오염란'이란 난각의 손상은 없으나 표면에 분변·혈액·알내용물·깃털 등 이물질이나 현저한 얼룩이 묻어 있는 알을 말한다.
58) '연각란'이란 난각막은 파손되지 않았지만 난각이 얇게 축적되어 형태를 견고하게 유지될 수 없는 알을 말한다.
59) '냉동식용어류머리'란 대구(*Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus macrocephalus*), 은민대구(Merluccius australis), 다랑어류 및 이빨고기(Dissostichus eleginoides, Dissostichus mawsoni)의 머리를 가슴지느러미와 배지느러미 부위가 붙어 있는 상태로 절단한 것과 식용 가능한 모든 어종(복어류 제외)의 머리 중 가식부를 분리해 낸 것을 중심부 온도가 −18℃이하가 되도록 급속냉동한 것으로서 식용에 적합하게 처리된 것을 말한다.
60) '냉동식용어류내장'이란 식용 가능한 어류의 알(복어알은 제외), 창난, 이리(곤이), 오징어 난포선 등을 분리하여 중심부 온도가 −18℃이하가 되도록 급속냉동한 것으로서 식용에 적합하게 처리된 것을 말한다.
61) '생식용 굴'이란 소비자가 날로 섭취할 수 있는 전각굴, 반각굴, 탈각굴로서 포장한 것을 말한다(냉동굴을 포함한다).
62) 미생물 규격에서 사용하는 용어(n, c, m, M)는 다음과 같다.
    (1) n : 검사하기 위한 시료의 수
    (2) c : 최대허용시료수, 허용기준치(m)를 초과하고 최대허용한계치(M) 이하인 시료의 수로서 결과가 m을 초과하고 M 이하인 시료의 수가 c 이하일 경우에는 적합으로 판정
    (3) m : 미생물 허용기준치로서 결과가 모두 m 이하인 경우 적합으로 판정
    (4) M : 미생물 최대허용한계치로서 결과가 하나라도 M을 초과하는 경우는 부적합으로 판정

※ m, M에 특별한 언급이 없는 한 1 g 또는 1 mL 당의 집락수(Colony Forming Unit, CFU)이다.

63) '영아'라 함은 생후 12개월 미만인 사람을 말한다.
64) '유아'라 함은 생후 12개월부터 36개월까지인 사람을 말한다.

4. 식품원료 분류

다음의 식품원료 분류는 일반적인 분류로서 당해 식품과 원료의 특성 및 목적에 따라 이 분류에 의하지 아니할 수 있다.

1) 식물성 원료

대분류	소분류	품 목
곡류	-	쌀, 보리, 밀, 메밀, 조, 수수, 옥수수, 귀리, 호밀, 율무, 기장, 피, 퀴노아, 트리티케일 등
서류	-	감자, 고구마, 토란, 마, 카사바(타피오카), 곤약(구약) 등
두류	-	대두, 녹두, 완두, 강낭콩, 동부, 팥, 잠두, 피전피, 리마콩, 이집트콩, 그린콩, 렌즈콩, 작두콩 등
견과 종실류	땅콩 또는 견과류	밤, 호두, 은행, 잣, 땅콩, 아몬드, 피칸, 케슈너트, 개암, 마카다미아, 피스타치오, 도토리 등
	유지 종실류	참깨, 해바라기씨, 호박씨, 들깨, 올리브, 달맞이꽃씨, 면실(목화씨), 유채(카놀라)씨, 팜, 홍화씨 등
	음료 및 감미 종실류	커피원두, 카카오원두, 콜라 너트, 과라나
과일류	인과류	사과, 배, 모과, 감, 석류 등
	감귤류	감귤, 오렌지, 자몽, 레몬(라임포함), 유자, 금귤, 탱자, 시트론 등
	핵과류	복숭아, 대추, 살구, 자두, 매실, 체리, 앵두, 산수유, 오미자 등
	장과류	포도, 딸기, 무화과, 오디, 월귤, 커런트, 블루베리, 라즈베리, 크랜베리, 구기자, 머루, 복분자(산딸기, 나무딸기 포함), 으름 등
	열대 과일류	바나나, 파인애플, 키위(참다래), 아보카도, 파파야, 대추야자, 망고, 구아바, 코코넛, 리치, 패션 프루트, 두리안, 망고스틴, 용안 등
채소류	결구 엽채류	배추, 양배추, 브로콜리 등
	엽채류	엇갈이배추(쌈배추, 봄동 등 포함), 상추, 양상추, 시금치, 들깻잎, 쑥갓, 아욱, 근대, 머위, 무(열무 포함, 잎), 취나물(곰취, 참취, 미역취), 고춧잎, 참나물, 케일, 청경채, 갓, 냉이, 치커리(잎), 앤디브, 파슬리, 호박잎, 신선초, 고추냉이(잎), 비름나물, 씀바귀, 우엉잎, 겨자채, 뉴그린, 다청채, 당귀잎, 쑥, 둥글레(잎), 뽕잎, 유채(동초), 춘채, 고들빼기, 왕고들빼기, 민들레, 방풍나물, 고려엉겅퀴(곤드레나물), 섬쑥부쟁이(부지깽이나물), 엉겅퀴, 산마늘잎(명이나물), 다채(비타민), 원추리, 파드득나물(삼엽채), 돌나물, 비트잎 등

대분류	소분류	품 목
채소류	엽경채류	파, 부추, 미나리, 고구마줄기, 토란줄기, 고사리, 아스파라거스, 셀러리, 죽순, 콜라비, 두릅, 달래, 고비, 풋마늘(마늘쫑포함), 락교(염교), 갯개미자리(세발나물), 리크, 삼채 등
	근채류	무(뿌리), 양파, 마늘, 당근, 생강, 연근, 우엉, 도라지, 더덕, 비트, 사탕무, 순무, 파스닢, 야콘, 고추냉이(뿌리), 치커리(뿌리), 인삼(산양삼 포함), 둥글레(뿌리) 등
	박과 과채류	오이, 호박, 참외, 수박, 멜론, 서양호박(단호박) 등
	박과 이외 과채류	토마토, 방울토마토, 고추, 피망(파프리카 포함), 가지, 오크라, 풋콩 등
버섯류	-	느타리버섯, 송이버섯, 표고버섯, 양송이, 싸리버섯, 팽이버섯, 목이버섯, 영지버섯, 새송이버섯, 목질진흙버섯(상황버섯), 갓버섯, 나도팽나무버섯(맛버섯), 황금뿔나팔버섯, 신령버섯, 석이버섯 등
향신료	-	겨자, 계지, 계피(육계), 고수열매, 고추냉이, 로즈마리, 몰약, 바질, 박하, 백리향, 사프란, 산초, 서양박하, 월계잎, 육두구, 정향, 차조기, 회향, 후추, 쿠민, 카퍼, 강황, 심황, 소두구 등
차	-	차
호프	-	호프
조류	-	갈래곰보, 갈파래, 곰피, 김, 꼬시래기, 다시마, 돌가사리, 둥근돌김, 뜸부기, 매생이, 모자반, 미역, 불등가사리, 석묵, 스피루리나, 우뭇가사리, 진두발, 청각, 클로렐라, 톳, 파래 등
기타 식물류		사탕수수, 단수수, 결명자, 마테, 쟈스민, 돌외잎, 마타리, 물방기, 질경이, 참나리 등

2) 동물성 원료

대분류	중분류	소분류	품 목
축산물	-	식육류	소고기, 돼지고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 말고기, 사슴고기, 닭고기, 꿩고기, 오리고기, 거위고기, 칠면조고기, 메추리고기 등
	-	우유류	우유, 산양유 등
	-	알류	계란, 오리알, 메추리알 등
수산물	어류	민물어류	가물치, 메기, 미꾸라지, 붕어, 빙어, 쏘가리, 잉어, 참붕어, 칠성장어, 향어 등
		회유어류	송어, 연어, 은어, 뱀장어 등
		해양어류	1) 가오리, 가자미, 갈치, 강달이, 고등어, 꽁치, 날치, 넙치(광어), 노래미, 농어, 다랑어, 대구, 도루묵, 도미, 망둑어, 멸치, 명태, 민어, 박대, 방어, 밴댕이, 뱅어, 병어, 복어, 볼기우럭, 조피볼락(우럭), 볼락, 붕장어, 삼치, 서대, 숭어, 쌍동가리, 양미리, 은대구, 임연수어, 전갱이, 전어, 정어리, 조기, 준치, 쥐치, 청어, 홍어 등 2) 심해성어류 : 쏨뱅이류(적어포함, 연안성제외), 금눈돔, 칠성상어, 얼룩상어, 악상어, 청상아리, 곱상어, 귀상어, 은상어, 청새리상어, 흑기흉상어, 다금바리, 체장메기(홍메기), 블랙오레오도리(*Allocyttus niger*),남방달고기(*Pseudocyttus maculatus*), 오렌지라피(*Hoplostethus atlanticus*), 붉평치, 먹장어(연안성 제외), 흑점샛돔(은샛돔), 이빨고기, 은민대구(뉴질랜드계군에 한함) 등 3) 다랑어류 및 새치류 : 참다랑어, 남방참다랑어, 날개다랑어, 눈다랑어, 황다랑어, 돛새치, 청새치, 녹새치, 백새치, 황새치, 백다랑어, 가다랑어, 점다랑어, 몽치다래, 물치다래 등
	-	어란류	명태알, 연어알, 철갑상어알 등
	무척추동물	갑각류	새우, 게, 바닷가재, 가재, 방게, 크릴 등
		연체류	1) 패류 : 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고둥, 대합, 전복, 바지락, 등 2) 두족류 : 문어, 오징어, 낙지, 갑오징어, 꼴뚜기, 주꾸미 등 3) 기타 연체류 : 개불, 군소, 해파리 등
		극피류	성게, 해삼 등
		피낭류	멍게, 미더덕, 주름미더덕(오만둥이) 등
기타동물	-	파충류 및 양서류	식용자라, 식용개구리 등
	-	-	식용달팽이 등

제2

식품일반에 대한 공통기준 및 규격

제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격

1. 식품원료 기준

1) 원료 등의 구비요건

(1) 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.

(2) 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.

(3) 식품제조·가공영업등록대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 식품용수로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.

(4) 허가, 등록 또는 신고 대상인 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 관련 법 위반식품을 원료로 사용하여서는 아니 된다.

(5) 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물은 그 기준 및 규격에, 인삼·홍삼·흑삼은 「인삼산업법」에, 산양삼은 「임업 및 산촌 진흥촉진에 관한 법률」에, 축산물은 「축산물위생관리법」에 적합한 것이어야 한다. 다만, 최종제품의 중금속 등 유해오염물질 기준 및 규격이 사용 원료보다 더 엄격하게 정해져 있는 경우, 최종제품의 기준 및 규격에 적합하도록 적절한 원료를 사용하여야 한다.

(6) 원료로 파쇄분을 사용할 경우에는 선도가 양호하고 부패·변질되었거나 이물 등에 오염되지 아니한 것을 사용하여야 한다.

(7) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.

(8) 생물의 유전자 중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체의 유전자와 결합시키는 등의 유전자변형기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료 등으로 사용하고자 할 경우는 「식품위생법」 제18조에 의한 '유전자변형식품등의 안전성 심사 등에 관한 규정'에 따라 안전성 심사 결과 적합한 것이어야 한다.

(9) 식품에 사용되는 유산균 등은 식용가능하고 식품위생상 안전한 것이어야 한다.

(10) 옻나무는 옻닭 또는 옻오리 조리에 사용되는 제품의 원료로만 물추출물 또는 물추출물 제조용 티백(Tea bag) 형태로 사용할 수 있다. 이때 옻나무를 사용한 제품은 우루시올 성분이 검출되어서는 아니 된다. 또한 아까시재목버섯(장수버섯, *Fomitella fraxinea*)을 이용하여 우루시올 성분을 제거한 옻나무 물추출물은 장류, 발효식초, 탁주, 약주, 청주, 과실주에 한하여 발효공정 전에만 사용할 수 있으며 이때 사용량은 다음과 같다.

㉮ 장류 및 발효식초 : 추출물 제조에 사용된 옻나무 중량을 기준으로 최종제품 중량의 10.0% 이하

㉯ 탁주, 약주, 청주 및 과실주 : 추출물 제조에 사용된 옻나무 중량을 기준으로 최종제품 중량의 2.0% 이하

(11) 인삼 또는 홍삼 함유 제품류

① 인삼을 원료로 사용하는 경우 춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있다.

② 인삼엽은 다른 식물 등 이물이 함유되지 아니한 것으로서 병든 인삼의 잎이나 줄기 또는 꽃이어서는 아니 된다.

③ 원형그대로 넣는 수삼근은 3년근 이상(다만, 인삼산업법의 수경재배인삼은 제외한다.)이어야 하며, 병삼이나 파삼은 사용할 수 없다.

(12) 식품 제조·가공 등에 사용하는 원료알은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 하며, 알의 잔류허용기준에 적합하여야 한다.

(13) 원유에는 중화·살균·균증식 억제 및 보관을 위한 약제가 첨가되어서는 아니 되며, 우유와 양유는 동일 작업시설에서 수유하여서는 아니 되고 혼입하여서도 아니 된다.

(14) 냉동식용어류머리의 원료는 세계관세기구(World Customs Organzation, WCO)의 통일상품명 및 부호체계에 관한 국제 협약상 식용(HS 0303호)으로 분류되어 위생적으로 처리된 것이 관련기관에 의해 확인된 것으로, 원료의 절단시 내장, 아가미가 제거 되고 위생적으로 처리된 것이어야 하며, 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않은 것이어야 한다.

(15) 냉동식용어류내장의 원료는 세계관세기구(World Customs Organzation, WCO)의 통일상품명 및 부호체계에 관한 국제 협약상 식용(HS 0303호, 0306호 또는 0307호)으로 분류되어 위생적으로 처리된 것이 관련기관에 의해 확인된 것으로, 원료의 분리 시 다른 내장은 제거된 것이어야 하며, 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않은 것이어야 한다.

(16) 생식용 굴은 「정착성 수산동식물 생산해역의 등급설정 기준」(해양수산부 고시)에 따라 청정해역의 수질기준에 적합한 해역에서 생산된 것이거나 자연정화* 또는 인공정화** 작업을 통해 청정해역의 기준에 적합하도록 처리된 것이어야 한다.

* 자연정화 : 굴 내에 존재하는 미생물 수치를 줄이기 위해 굴을 수질기준에 적합한 지역으로 옮겨서 자연 정화 능력을 이용하여 처리하는 과정

** 인공정화 : 굴 내부의 병원체를 줄이기 위하여 육상 시설 등의 제한된 수중 환경으로 처리하는 과정

(17) 수산물 등의 저장 및 보존을 위하여 사용되는 어업용 얼음은 위생적으로 취급되어야 한다.

(18) 프로폴리스추출물 함유식품에 사용되는 원료는 꿀벌이 채집한 오염되지 아니한 원료를 사용하여야 한다.

(19) 클로렐라 함유식품의 클로렐라와 스피루리나 함유식품의 스피루리나는 순수배양한 것이어야 한다.

(20) 키토산 함유식품에 사용되는 원료는 오염되지 않은 키토산 추출이 가능한 갑각류(게, 새우 등)껍질을 사용하여야 하며, 키토산 사용식품 제조에 사용된 제조용제는 식품에 잔류하지 않아야 한다.

(21) 식용곤충은 「곤충산업의 육성 및 지원에 관한 법률」의 식용곤충 사육기준에 적합한 것이어야 한다.

(22) 고추는 병든 것, 곰팡이가 핀 것, 썩은 것, 상한채로 건조되어 희끗희끗하게 얼룩진 것을 사용하여서는 아니 된다.

(23) 식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.

2) 식품원료 판단기준

(1) 다음의 어느 하나에 해당하는 것은 식품의 제조·가공 또는 조리 시 식품원료로 사용하여서는 아니 된다. 다만, 이미 식품의약품안전처장이 인정한 것과 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정기준」에 따라 인정된 것은 식품의 원료로 사용할 수 있다.

① 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것

② 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것

③ 기타 식품의약품안전처장이 식용으로 부적절하다고 인정한 것

(2) 위의 (1)에 해당되지 않는 것은 식품원료로서 사용가능 여부를 식품의약품안전처장이 판단한다. 다만, 식품의약품안전처장은 식품원료의 안전성과 관련된 새로운 사실이 발견되거나 제시될 경우 식품의 원료로서 사용가능 여부를 재검토하여 판단할 수 있다.

(3) 원료에 독성이나 부작용이 없고 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 국내에서 식용근거가 있는 경우 '식품에 사용할 수 있는 원료' 또는 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'로 사용가능한 것으로 판단할 수 있다.

(4) 다음에 해당하는 것들은 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'로 판단할 수 있으며, 사용용도를 특정식품에 제한할 수 있다.

① 향신료, 침출차, 주류 등 특정 식품에만 제한적 사용근거가 있는 것

② 독성이나 부작용 원인 물질을 완전 제거하고 사용해야 하는 것

③ 독성이나 부작용 원인 물질의 잔류기준이 필요한 것

(5) 식품원료 승인을 위한 제출자료

승인을 위해 자료를 제출하고자 할 경우에는 아래의 「식품원료 사용을 위한 의사결정도」를 참고할 수 있으며, 제출자료는 다음과 같다.

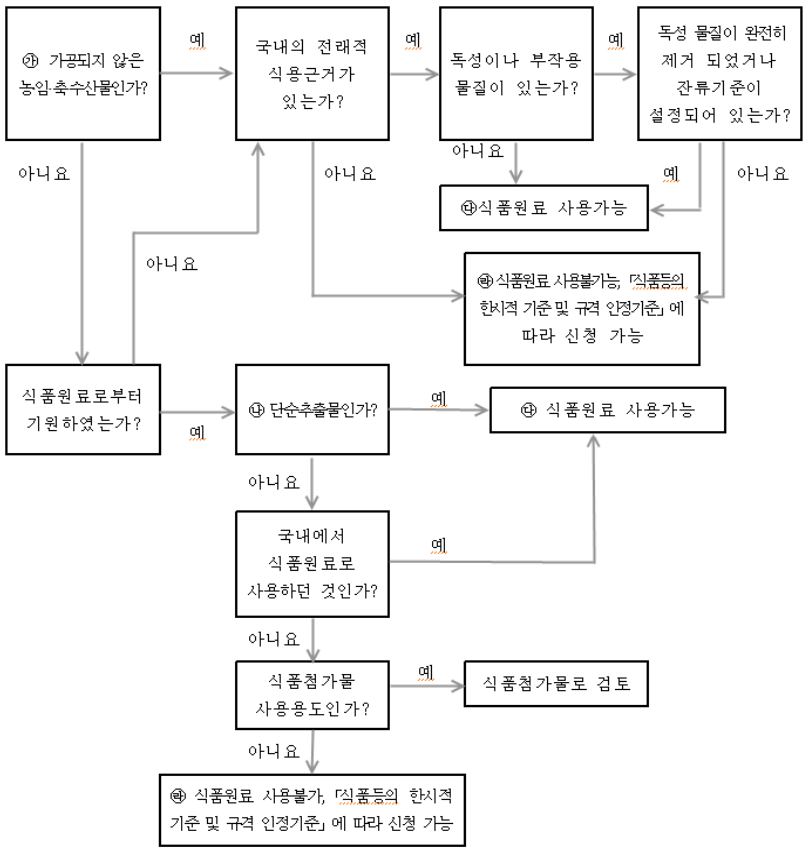
① 원료의 기본특성자료

㉮ 원료명 또는 이명
㉯ 원료의 학명, 사용부위
㉰ 성분 및 함량, 사진, 자생지 등 원료의 특성을 알 수 있는 자료
㉱ 식품에 사용하고자 하는 용도

② 식용근거자료
㉮ 국내에서 전래적으로 식품으로 섭취하였음을 입증할 수 있는 자료

③ 독성이나 부작용이 있는 경우 제출자료
㉮ 독성이나 부작용의 원인물질의 명칭, 분자구조, 특성 등에 관한 자료
㉯ 원인물질의 독성작용이나 부작용에 대한 자료
㉰ 독성물질의 분석방법 등에 관한 자료
㉱ 독성이나 부작용의 원인물질이 완전히 제거되는 경우 이를 입증할 수 있는 자료
㉲ 독성이나 부작용의 원인물질에 대한 잔류기준이 설정되어 있는 경우, 규정 및 설정 사유, 최종 제품에 대한 함유량 등에 관한 자료

「식품원료 사용을 위한 의사결정도」



○ 식품원료 사용가능 : '식품에 사용할 수 있는 원료' 또는 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'로 사용 가능함

○ 식품원료 사용불가 : 식품원료로 사용이 불가능하나, 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정기준」(식품위생법시행규칙 제5조 관련)에 따라 식품원료의 한시적 기준 및 규격으로 신청 가능함

(6) 식품에 사용할 수 있는 원료

① '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록은 **[별표 1]**과 같다

② '제1. 총칙 4. 식품원료 분류'에 등재되어 있는 원료

(7) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료

① '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'의 목록은 **[별표 2]**와 같다.

② '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'로 분류된 원료는 명시된 사용 조건을 준수하여야 하며, 별도의 사용 조건이 정하여지지 않은 원료는 다음의 사용기준에 따른다.

㉮ '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'로 명시되어 있는 동·식물 등은 가공 전 원료의 중량을 기준으로 원료배합시 50% 미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 한다.

㉯ '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'에 속하는 원료를 혼합할 경우, 혼합 원료의 가공 전 중량을 기준으로 총량이 제품의 50% 미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.

㉰ 다만, 다류, 음료류, 주류 및 향신료 제조 시에는 제품의 구성원료 중 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'에 속하는 식물성원료가 1 가지인 경우에는 '식품에 사용할 수 있는 원료'로 사용할 수 있다.

(8) 한시적 인정 식품원료의 식품공전 등재 요건

① 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 인정된 식품원료는 다음의 어느 하나를 충족하면 「식품의 기준 및 규격」[별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록 또는 [별표 2] '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'의 목록에 추가로 등재할 수 있다.

㉮ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 날로부터 3년이 경과한 경우

㉯ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 자가 3인 이상인 경우

㉰ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 자가 등재를 요청하는 경우(다만, 인정받은 자가 2명인 경우 모두 등재를 요청하는 경우)

2. 제조·가공기준

1) 식품 제조·가공에 사용되는 원료, 기계·기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리하여야 한다.
2) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.
3) 식품용수는 먹는물관리법에서 규정하고 있는 수처리제를 사용하거나, 각 제품의 용도에 맞게 물을 응집침전, 여과[활성탄, 모래, 세라믹, 맥반석, 규조토, 마이크로필터, 한외여과(Ultra Filter), 역삼투막, 이온교환수지], 오존살균, 자외선살균, 전기분해, 염소소독 등의 방법으로 수처리하여 사용할 수 있다.
4) '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 원료배합시의 기준이 정하여진 식품은 그 기준에 의하며, 물을 첨가하여 복원되는 건조 또는 농축된 식품의 경우는 복원상태의 성분 및 함량비(%)로 환산 적용한다. 다만, 식육가공품 및 알가공품의 경우 원료배합시 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외할 수 있다.
5) 어떤 원료의 배합기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외하되, 첨가물을 함유한 당해제품은 '제4. 식품별 기준 및 규격'의 당해제품 규격에 적합하여야 한다.
6) 식품 제조·가공 및 조리 중에는 이물의 혼입이나 병원성 미생물 등이 오염되지 않도록 하여야 하며, 제조 과정 중 다른 제조 공정에 들어가기 위해 일시적으로 보관되는 경우 위생적으로 취급 및 보관되어야 한다.
7) 식품은 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출할 수 있다. 다만, 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개별기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따른다.
8) 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.
9) 식품의 제조, 가공, 조리, 보존 및 유통 중에는 동물용의약품을 사용할 수 없다.
10) 가공식품은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 한다.
11) 식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 식염, 장류, 복합조미식품, 당류가공품은 정제형태로, 식용유지류는 캡슐형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조 하여야 한다.
12) 식품의 처리·가공 중 건조, 농축, 열처리, 냉각 또는 냉동 등의 공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.
13) 원유는 이물을 제거하기 위한 청정공정과 필요한 경우 유지방구의 입자를 미세화 하기 위한 균질공정을 거쳐야 한다.

14) 유가공품의 살균 또는 멸균 공정은 따로 정하여진 경우를 제외하고 저온 장시간 살균법(63~65℃에서 30분간), 고온단시간 살균법(72~75℃에서 15초 내지 20초간), 초고온순간처리법(130~150℃에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다. 그리고 살균제품에 있어서는 살균 후 즉시 10℃ 이하로 냉각하여야 하고, 멸균제품은 멸균한 용기 또는 포장에 무균공정으로 충전· 포장하여야 한다.

15) 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다.

16) 식품 중 비살균제품은 다음의 기준에 적합한 방법이나 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 관리하여야 한다.

(1) 원료육으로 사용하는 돼지고기는 도살 후 24시간 이내에 5℃ 이하로 냉각· 유지하여야 한다.

(2) 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃를 넘지 않도록 하여야 한다.

17) 식육가공품 및 포장육의 작업장의 실내온도는 15℃ 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).

18) 식육가공품 및 포장육의 공정상 특별한 경우를 제외하고는 가능한 한 신속히 가공하여야 한다.

19) 어류의 육질이외의 부분은 비가식부분을 충분히 제거한 후 중심부온도를 −18℃ 이하에서 보관하여야 한다.

20) 생식용 굴은 채취 후 신속하게 위생적인 물로써 충분히 세척하여야 하며, 식품첨가물(차아염소산나트륨 제외)을 사용하여서는 안 된다.

21) 기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

22) 식품포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 물질은 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합한 재질로 포장하여야 하고 식품에 이행되지 않도록 포장하여야 한다.

23) 식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다. 다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다.

3. 식품일반의 기준 및 규격

1) 성상

제품은 고유의 형태, 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

2) 이물

(1) 식품은 원료의 처리과정에서 ① 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물, ② 오염된 비위생적인 이물, ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물을 함유하여서는 아니 된다. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.

(2) 금속성 이물로서 쇳가루는 제7. 1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.

3) 식품첨가물

(1) 식품 중 식품첨가물의 사용은 식품첨가물의 기준 및 규격에 따른다.

(2) 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료로부터 유래된 것이라면 원료로부터 이행된 범위 안에서 식품첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다.

4) 위생지표균 및 식중독균

(1) 위생지표균

가. 식품일반

규격 / 항목	제품 특성		n	c	m	M
세균수	6개월 미만의 영유아를 대상으로 하는 가공식품	액상제품	5	1	10	100
		액상제품제외	5	2	1,000	10,000
대장균군	6개월 미만의 영유아를 대상으로 하는 가공식품		5	0	0	-

나. 식품자동판매기 음료류에 대한 미생물 기준(밀봉제품 제외)

가) 세균수 : n=5, c=2, m=1,000, M=10,000(다만, 유가공품, 유산균, 발효제품 및 가열하지 아니한 과일·채소류음료가 함유된 경우는 제외한다.)

나) 대장균 : n=5, c=2, m=0, M=10

다. 수산물

가) 세균수 : 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물 : n=5, c=2, m=100,000, M=500,000

나) 대장균

① 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물 : n=5, c=2, m=0, M=10

② 냉동식용어류머리 또는 냉동식용어류내장 : n=5, c=2, m=0, M=10

③ 생식용 굴 : n=5, c=1, m=230, M=700 MPN/100g

(2) 식중독균

가. 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(*Salmonella* spp.), 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic *Escherichia coli*), 캠필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 여시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 등 식중독균이 n=5, c=0, m=0/25g 이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.

다만, '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 다음과 같이 적용한다.

가) 바실러스 세레우스

① 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류 : g 당 10,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)

② 위 ① 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : g 당 1,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다).

나) 클로스트리디움 퍼프린젠스

① 장류(메주 제외), 고춧가루 또는 실고추, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 향신료가공품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외) : g 당 100 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)

② 햄류, 소시지류, 식육추출가공품: n=5, c=1, m=10, M=100

③ 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100

④ 위 ①, ②, ③ 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : n=5, c=0, m=0/25g

다) 황색포도상구균

① 햄류, 소시지류, 식육추출가공품 : n=5, c=1, m=10, M=100

② 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈 : n=5, c=2, m=10, M=100

③ 위 ①, ② 이외의 식육(제조, 가공용 원료 제외), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품 : n=5, c=0, m=0/25g

나. 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물은 살모넬라(*Salmonella* spp.) 및 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*)가 n=5, c=0, m=0/25g, 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*) 및 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하이어야 한다.

다. 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균(*Salmonella* Enteritidis)이 검출되어서는 아니 된다.

라. 식육(분쇄육에 한함) 및 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 포장육(육함량 100%, 다만, 분쇄에 한함)에서는 장출혈성 대장균이 n=5, c=0, m=0/25g 이어야 한다.

마. 6개월 미만의 영·유아가 섭취할 수 있도록 제조·판매하는 식품

가) 크로노박터(*Cronobacter* spp.) : n=5, c=0, m=0

바. 식품접객업소 등의 노로바이러스 기준

식품접객업소, 집단급식소, 식품제조·가공업소 등에서 식재료 및 식기 등의 세척, 식품의 조리 및 제조·가공, 먹는 물 등으로 사용하는 물 : 불검출(다만, 식품접객업소, 집단급식소 등에서 먹는 물로 제공되는 수돗물은 먹는물관리법에서 규정하고 있는 먹는물 수질기준에 의한다)

5) 오염물질

(1) 중금속 기준

① 농산물

대상식품		납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	무기비소(mg/kg)
곡류(현미 제외)		0.2 이하	0.1 이하 (밀, 쌀은 0.2 이하)	0.2 이하 (쌀에 한한다)*
서류		0.1 이하	0.1 이하	
콩류		0.2 이하	0.1 이하 (대두는 0.2 이하)	
견과 종실류	땅콩 또는 견과류	0.1 이하	0.3 이하	
	유지 종실류	0.3 이하 (참깨에 한한다)	0.2 이하 (참깨에 한한다)	
과일류		0.1 이하 (사과, 귤, 장과류는 0.2 이하)	0.05 이하	
엽채류(결구 엽채류 포함)		0.3 이하	0.2 이하	
엽경채류		0.1 이하	0.05 이하	
근채류		0.1 이하 (인삼, 산양삼, 도라지, 더덕 2.0 이하)	0.1 이하 (양파 0.05 이하, 인삼, 산양삼, 도라지, 더덕 0.2 이하)	
과채류		0.1 이하 (고추, 호박은 0.2 이하)	0.05 이하 (고추, 호박은 0.1 이하)	
버섯류		0.3 이하 (양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯에 한한다)	0.3 이하 (양송이버섯, 느타리버섯, 새송이버섯, 표고버섯, 송이버섯, 팽이버섯, 목이버섯에 한한다)	

*총비소 0.2 mg/kg 초과 검출 시에만, 무기비소로 시험하여 기준 적용

② 축산물

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)
가금류고기*	0.1 이하	-
돼지간	0.5 이하	0.5 이하
돼지고기**	0.1 이하	0.05 이하
돼지신장	0.5 이하	1.0 이하
소간	0.5 이하	0.5 이하
소고기**	0.1 이하	0.05 이하
소신장	0.5 이하	1.0 이하
원유 및 우유류	0.02 이하	-

*가금류고기 : 부착된 지방 및 표피를 포함하는 가금류 도체의 근육조직으로 닭, 오리, 꿩, 거위, 칠면조, 메추리 등의 고기를 말한다.

**소고기, 돼지고기 : 근육 내 지방 및 피하지방과 같이 부착된 지방조직을 포함하는 도체(혹은 이를 자른 덩어리)의 근육조직을 말한다.

③ 수산물

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	수은(mg/kg)	메틸수은(mg/kg)
어류	0.5 이하	0.1 이하 (민물 및 회유 어류에 해당된다) 0.2 이하 (해양어류에 해당된다)	0.5 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 해당된다)
연체류	2.0 이하 (다만, 내장을 포함한 낙지는 2.0 이하)	2.0 이하 (다만, 내장을 포함한 낙지는 3.0 이하)	0.5 이하	-
갑각류	1.0 이하 [다만, 내장을 포함한 꽃게류(꽃게과에 속하는 꽃게 종)는 2.0 이하]	1.0 이하 [다만, 내장을 포함한 꽃게류 (꽃게과에 속하는 꽃게 종)는 5.0 이하]	-	-

대상식품	납(mg/kg)	카드뮴(mg/kg)	수은(mg/kg)	메틸수은(mg/kg)
해조류	-	0.3 이하 [김(조미김을 포함하며, 생물 기준 적용)에 해당된다]	-	-
냉동식용 어류머리	0.5 이하	-	0.5 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 한한다)
냉동식용 어류내장	0.5 이하 (다만, 두족류는 2.0 이하)	3.0 이하 (다만, 어류의 알은 1.0 이하, 두족류는 2.0 이하)	0.5 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류는 제외한다)	1.0 이하 (심해성 어류, 다랑어류 및 새치류에 한한다)

④ 가공식품

대상식품	납(mg/kg)	비소(mg/kg)
○ 식용유지류(다만, 식용우지와 식용돈지는 제외)	0.1 이하	0.1 이하
○ 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유	0.01 이하 [분말제품의 경우 희석하여 섭취하는 형태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 기준적용]	-

⑤ 식용곤충(건조물로서)

① 갈색거저리유충: 납 0.1 mg/kg 이하, 카드뮴 0.05 mg/kg 이하, 비소 0.1 mg/kg 이하

② 쌍별귀뚜라미: 납 0.3 mg/kg 이하, 카드뮴 0.3 mg/kg 이하

③ 장수풍뎅이유충 : 납 0.3 mg/kg 이하, 카드뮴 0.3 mg/kg 이하

④ 흰점박이꽃무지유충 : 납 0.3 mg/kg 이하, 카드뮴 0.05 mg/kg 이하, 비소 0.1 mg/kg 이하

⑥ 건조 농·임·축수산물 등의 중금속 기준은 건조과정으로 인하여 수분함량이 변화된 경우에는 수분함량을 고려하여 적용하여야 한다.

(2) 곰팡이독소 기준

① 총 아플라톡신(B_1, B_2, G_1 및 G_2의 합)

대 상 식 품	기 준(μg/kg)
곡류, 두류, 땅콩, 견과류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	15.0 이하 (단, B_1은 10.0 이하이어야 한다)
곡류가공품 및 두류가공품 (규격외 일반가공식품)	
장류 및 고춧가루 및 카레분	
육두구, 심황(강황), 건조고추, 건조파프리카 및 이를 함유한 천연향신료	
밀가루	
건조과일류	
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	- (B_1은 0.10 이하이어야 한다)

② 아플라톡신 M_1

대 상 식 품	기 준(μg/kg)
제조·가공직전의 원유 및 우유류	0.50 이하
조제유류(영아용 조제유, 성장기용 조제유), 특수용도식품(영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·아용 특수조제식품) 중 유성분 함유제품	0.025 이하 [분말제품의 경우 희석하여 섭취하는 형태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 기준적용]

③ 파튤린(Patulin)

대 상 식 품	기 준(μg/kg)
사과주스 사과주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여)	50 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 기타 영·유아식	10.0 이하

④ 푸모니신(Fumonisin)

대 상 식 품	기 준 (mg/kg, B^1 및 B^2의 합으로서)
옥수수	4 이하
옥수수를 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	2 이하
옥수수를 단순 처리한 것이 50% 이상 함유된 곡류가공품 및 시리얼류 팝콘용옥수수가공품	1 이하

⑤ 오크라톡신 A(Ochratoxin A)

대 상 식 품	기 준(μ g/kg)
곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	5.0 이하
커피콩, 볶은커피	
인스턴트커피	10.0 이하
메주	20 이하
고춧가루	7.0 이하
포도주스, 포도주스농축액(원료용 포함, 농축배수로 환산하여), 포도주	2.0 이하
건조과일류	10.0 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	0.50 이하

⑥ 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol)

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등, 다만 옥수수 및 그것을 단순처리한 것은 제외)	1 이하
옥수수 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	2 이하
시리얼류	0.5 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	0.2 이하
면류	0.75 이하

⑦ 제랄레논(Zearalenone)

대 상 식 품	기 준(μ g/kg)
곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)	200 이하
과자	50 이하
영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식	20 이하
시리얼류	50 이하

(3) 다이옥신

① 소고기 : 4.0 pg TEQ/g fat 이하

② 돼지고기 : 2.0 pg TEQ/g fat 이하

③ 닭고기 : 3.0 pg TEQ/g fat 이하

(4) 폴리염화비페닐(PCBs) : 0.3 mg/kg 이하(어류에 한한다.)

(5) 벤조피렌[Benzo(a)pyrene]

① 식용유지(다만, 식용우지와 식용돈지는 제외) : 2.0 μg/kg 이하

② 숙지황 및 건지황 : 5.0 μg/kg 이하

③ 훈제어육 : 5.0 μg/kg 이하(다만, 건조제품은 제외)

④ 훈제건조어육 : 10.0 μg/kg 이하[생물로 기준 적용(건조로 인하여 수분함량이 변화된 경우 수분함량을 고려하여 적용)하며, 물로 추출하여 제조하는 제품의 원료로 사용하는 경우에 한하여 이 기준을 적용하지 아니할 수 있다. 다만, 이 경우 물로 추출한 추출물에서는 벤조피렌이 검출되어서는 아니 된다.]

⑤ 어류 : 2.0 μg/kg 이하

⑥ 패류 : 10.0 μg/kg 이하

⑦ 연체류(패류는 제외) 및 갑각류 : 5.0 μg/kg 이하

⑧ 특수용도식품(영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용 특수조제식품) : 1.0 μg/kg 이하

⑨ 훈제식육제품 및 그 가공품 : 5.0 μg/kg 이하

⑩ 흑삼(분말 포함) : 2.0 μg/kg 이하

⑪ 흑삼농축액 : 4.0 μg/kg 이하

(6) 3-MCPD(3-Monochloropropane-1,2-diol) 기준

대 상 식 품	기 준
산분해간장, 혼합간장(산분해간장 또는 산분해간장 원액을 혼합하여 가공한 것에 한한다)	0.3 mg/kg 이하
식물성 단백가수분해물 (HVP: Hydrolyzed vegetable protein)	1.0 mg/kg 이하 (건조물 기준으로서)

* 식물성 단백가수분해물(Hydrolyzed vegetable protein, HVP) : 콩, 옥수수 또는 밀 등으로부터 얻은 식물성 단백질원을 산가수분해와 같은 화학적공정(효소분해 제외)을 통해 아미노산등으로 분해하여 얻어진 것을 말한다.

(7) 멜라민(Melamine) 기준

대 상 식 품	기 준
○ 특수용도식품 중 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등식품	불검출
○ 상기 이외의 모든 식품 및 식품첨가물	2.5 mg/kg 이하

(8) 패독소 기준

① 마비성 패독

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
패류	0.8 이하
피낭류(멍게, 미더덕, 오만둥이 등)	

② 설사성 패독 (Okadaic acid 및 Dinophysistoxin-1의 합계)

대 상 식 품	기 준(mg/kg)
이매패류	0.16 이하

③ 건조 수산물의 패독소 잠정 기준 적용

건조 과정으로 인하여 수분함량이 변화된 경우는 수분함량을 고려하여 적용한다.

(9) 방사능 기준

핵 종	대 상 식 품	기준(Bq/kg, L)
^{131}I	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용특수조제식품, 영아용 조제유, 성장기용 조제유, 유 및 유가공품, 아이스크림류	100 이하
	기타 식품★	300 이하
^{134}Cs + ^{137}Cs	모든식품	370 이하

★ 기타식품은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 영·유아용특수조제식품, 유 및 유가공품을 제외한 모든 식품 및 농·축·수산물을 말한다.

6) 식품조사처리 기준

(1) 식품조사처리에 이용할 수 있는 선종은 감마선 또는 전자선으로 한다.

(2) 감마선을 방출하는 선원으로는 ^{60}Co을 사용할 수 있고, 전자선을 방출하는 선원으로는 전자선 가속기를 이용할 수 있다.

(3) ^{60}Co에서 방출되는 감마선 에너지를 사용할 경우 식품조사처리가 허용된 품목별 흡수선량을 초과하지 않도록 하여야 한다.

(4) 전자선가속기를 이용하여 식품조사처리를 할 경우 10 MeV이하에서 조사처리 하여야 하며, 식품조사처리가 허용된 품목별 흡수선량을 초과하지 않도록 하여야 한다.

(5) 식품조사처리는 승인된 원료나 품목 등에 한하여 위생적으로 취급·보관된 경우에만 실시할 수 있으며, 발아억제, 살균, 살충 또는 숙도조절이외의 목적으로는 식품조사처리 기술을 사용하여서는 아니 된다.

(6) 식품별 조사처리기준은 다음과 같다.

① 허용대상 식품별 흡수선량

품 목	조사목적	선량(kGy)
감자 양파 마늘	발아억제	0.15 이하
밤	살충·발아억제	0.25 이하
버섯(건조 포함)	살충·숙도조절	1 이하

품 목	조사목적	선량(kGy)
난분	살균	5 이하
곡류(분말 포함), 두류(분말 포함)	살균·살충	5 이하
전분	살균	5 이하
건조식육	살균	7 이하
어류분말, 패류분말, 갑각류분말	살균	7 이하
된장분말, 고추장분말, 간장분말	살균	7 이하
건조채소류(분말 포함)	살균	7 이하
효모식품, 효소식품	살균	7 이하
조류식품	살균	7 이하
알로에분말	살균	7 이하
인삼(홍삼 포함) 제품류	살균	7 이하
조미건어포류	살균	7 이하
건조향신료 및 이들 조제품	살균	10 이하
복합조미식품	살균	10 이하
소스	살균	10 이하
침출차	살균	10 이하
분말차	살균	10 이하
특수의료용도등식품	살균	10 이하

(7) 한번 조사처리한 식품은 다시 조사하여서는 아니 되며 조사식품(Irradiated food)을 원료로 사용하여 제조·가공한 식품도 다시 조사하여서는 아니 된다.

7) 농약의 잔류허용기준

(1) 농산물의 잔류농약 기준적용

① 농산물에 잔류한 농약에 대하여 「식품의 기준 및 규격」에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않은 경우 다음 각 항의 기준을 순차적으로 적용한다. (단, 제1. 4. 1) 식물성 원료의 분류에서 견과종실류 및 과일류 중 열대과일류의 경우에는 제외)

㉮ 당해 농산물(개별 농산물 그 자체를 의미하며 그룹으로 설정된 농산물은 제외)에 대한 CODEX 기준

㉯ **[별표 3]** 농산물의 농약 잔류허용기준의 그 농약 기준 중 당해농산물과 제1. 4. 1) 식물성 원료의 분류에서 정한 동일 대분류군(단, 소분류가 있을 경우 소분류를 우선 적용)에 속한 농산물의 최저기준

② 제1. 4. 1) 식물성 원료의 분류에서 견과종실류 및 과일류 중 열대과일류에 잔류한 농약에 대하여 「식품의 기준 및 규격」에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않은 경우 0.01 mg/kg을 적용한다.

③ 상기 "①"의 규정에 해당되지 않은 농약의 경우에는 **[별표 3]** 농산물의 농약 잔류허용기준의 그 농약 기준 중 최저기준을 적용한다(단, 해당 농약의 기준 중 기타 농산물의 기준이 있을 경우에는 기타 농산물의 기준을 우선적으로 적용한다.)

(2) 농산물의 농약 잔류허용기준

① 농산물의 농약 잔류허용기준은 **[별표 3]**과 같다. 단, 개별 기준과 그룹 기준이 있을 경우에는 개별 기준을 우선 적용한다.

② 「농약관리법」 상 사용등록된 농약 및 외국에서 해당 국가의 법률에 따라 합법적으로 사용되는 농약에 함유된 유효성분 중 아래의 성분에 대하여는 잔류허용기준 설정을 면제한다.

번호	유 효 성 분
1	1-메틸사이클로프로펜(1-Methylcyclopropene)
2	기계유(Machine oil)
3	데실알코올(Decylalcohol)
4	모나크로스포륨타우마슘케이비시3017(*Monacrosporium thaumasium* KBC3017)
5	바실루스서브틸리스디비비1501(*Bacillus subtilis* DBB1501)
6	바실루스서브틸리스시제이-9(*Bacillus subtilis* CJ-9)
7	바실루스서브틸리스엠 27(*Bacillus subtilis* M 27)
8	바실루스서브틸리스엠비아이600(*Bacillus subtilis* MBI600)
9	바실루스서브틸리스와이1336(*Bacillus subtilis* Y1336)
10	바실루스서브틸리스이더블유42-1(*Bacillus subtilis* EW42-1)
11	바실루스서브틸리스제이케이케이238(*Bacillus subtilis* JKK238)
12	바실루스서브틸리스지비365(*Bacillus subtilis* GB0365)
13	바실루스서브틸리스케이비401(*Bacillus subtilis* KB401)
14	바실루스서브틸리스케이비시1010(*Bacillus subtilis* KBC1010)
15	바실루스서브틸리스큐에스티713(*Bacillus subtilis* QST713)
16	바실루스아밀로리퀴파시엔스케이비시1121(*Bacillus amyloliquefaciens* KBC1121)
17	바실루스푸밀루스큐에스티2808(*Bacillus pumilus* QST2808)
18	보르도혼합액(Bordeaux mixture)
19	뷰베리아바시아나지에이치에이(*Beauveria bassiana* GHA)
20	뷰베리아바시아나티비아이-1(*Beauveria bassiana* TBI-1)
21	비티아이자와이(*Bacillus thuringiensis* subsp. aizawai)
22	비티아이자와이엔티423(*Bacillus thuringiensis* subsp. aizawai NT0423)
23	비티아이자와이지비413(*Bacillus thuringiensis* subsp. aizawai GB413)
24	비티쿠르스타키(*Bacillus thuringiensis* subsp. kurstaki)
25	비티쿠르스타키(*Bacillus thuringiensis* var. kurstaki)

번호	유 효 성 분
26	석회황(Calcium polysulfide, lime sulfur)
27	스트렙토마이세스고시키엔시스더블유와이이324(*Streptomyces goshikiensis* WYE324)
28	스트렙토마이세스콜롬비엔시스더블유와이이20(*Streptomyces colombiensis* WYE20)
29	스프레더스티커(Spreader sticker)
30	폴리에틸렌메틸실록세인(Polyethylene Methyl Siloxane)
31	아이비에이(IBA, 4-indol-3-ylbutyric acid)
32	아이에이에이(IAA, Indol-3-ylacetic acid)
33	알킬설폰화알킬레이트의나트륨염(Sodium salt of alkylsulfonated alkylate)
34	알킬아릴폴리에톡시레이트(Alkyl aryl polyethoxylate)
35	암펠로마이세스퀴스콸리스에이큐94013(*Ampelomyces quisqualis* AQ94013)
36	옥시에틸렌메틸실록세인(Oxyethylene methyl siloxane)
37	지베렐린류(Gibberellin A_3, Gibberellin A_{4+7})
38	칼슘카보네이트(Calcium carbonate)
39	코퍼설페이트베이식(Copper sulfate basic)
40	코퍼설페이트트리베이식(Copper sulfate tribasic)
41	코퍼옥시클로라이드(Copper oxychloride)
42	코퍼하이드록사이드(Copper hydroxide)
43	트리코델마하지아눔와이씨 459(Trichoderma harzianum YC 459)
44	패니바실루스폴리믹사에이시-1(*Paenibacillus polymyxa* AC-1)
45	패실로마이세스퓨모소로세우스디비비-2032(*Paecilomyces fumosoroseus* DBB-2032)
46	폴리나프틸메탄설폰산디알킬디메틸암모니움염(Polynaphthyl methane sulfonic acid dialkyl dimethyl ammonium(PMSAADA))
47	폴리에테르폴리실록세인(Polyether modified polysiloxane)
48	폴리옥시에틸렌메틸폴리실록세인(Polyoxyethylene methyl Polysiloxane)
49	폴리옥시에틸렌알킬아릴에테르(Polyoxyethylene alkylarylether)
50	폴리옥시에틸렌지방산에스테르(Polyoxyethylene fatty acid ester(PFAE))
51	황(Sulfur)
52	니즈(polynaphtyl methane sulfonic + polyoxyethylene fatty acid ester)
53	소듐리그노설포네이트(Sodium ligno sulfonate)
54	심플리실리움라멜리콜라비씨피(*Simplicillium lamellicola* BCP)
55	트리코더마아트로비라이드에스케이티-1(*Trichoderma atroviride* SKT-1)
56	파라핀, 파라핀오일(Paraffin, Paraffinic oil)
57	펠라르곤산(Pelargonic acid)
58	에틸포메이트(Ethyl formate)

(3) 콩나물(숙주나물)의 농약 잔류허용기준 및 적용원칙

① 육-비에이(6-BA, 6-Benzyl aminopurine, Benzyladenine)는 0.1 mg/kg이하로 잔류되어야 한다.

② 카벤다짐, 티아벤다졸, 티람, 캡탄, 이산화황 및 대두(녹두 포함)에 잔류허용기준이 설정되지 않은 농약은 검출되어서는 아니 된다.

③ 대두(녹두 포함)에 잔류허용기준이 설정되어 있는 경우에는 대두(녹두 포함)로부터 기인한 잔류량을 인정하여 대두(녹두 포함)기준의 1/10을 적용한다.

(4) 가공식품의 잔류농약 잠정기준적용

가공식품에 잔류한 농약에 대하여 「식품의 기준 및 규격」에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않은 경우 다음 각 항의 기준을 순차적으로 적용한다.

① CODEX 기준을 우선 적용

② 원료식품의 잔류허용기준 범위이내에서 잔류를 허용할 수 있다. 즉, 원료의 함량에 따라 원료 농산물 및 축산물의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다. (단, 건고추(고춧가루 및 실고추 포함)는 고추의 7배, 녹차 추출물은 차의 6배, 건삼 및 홍삼은 수삼의 4배, 인삼농축액 및 홍삼농축액은 수삼의 8배 농약잔류허용기준을 적용한다)

(5) 축산물의 농약 잔류허용기준 적용범위

① 포유류고기 : 근육내지방 및 피하지방과 같이 부착된 지방조직을 포함하는 동물의 도체(혹은 이를 자른 덩어리)의 근육조직으로 소, 돼지, 양, 염소, 토끼, 말, 사슴 등의 고기를 말한다(해양동물의 고기는 제외).

② 포유류지방 : 동물의 지방조직에서 얻어진 가공되지 않은 지방으로 소, 돼지, 양, 염소, 토끼, 말, 사슴 등의 지방을 말하며, 유지방은 포함하지 않는다.

③ 포유류부산물 : 도살된 동물의 고기 및 지방을 제외한 식용조직 및 기관으로 소, 돼지, 양, 말, 염소, 토끼, 말, 사슴 등의 간, 폐, 심장, 위장, 췌장, 비장, 콩팥, 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액, 뼈(건, 조직이 포함된 뼈) 등 식용 가능한 부위를 말한다.

④ 가금류고기 : 부착된 지방 및 표피를 포함하는 가금류 도체의 근육조직으로 닭, 꿩, 오리, 거위, 칠면조, 메추리 등의 고기를 말한다.

⑤ 가금류지방 : 가금류의 지방조직에서 얻어진 가공되지 않은 지방으로 닭, 꿩, 오리, 거위, 칠면조, 메추리 등의 지방을 말한다.

⑥ 가금류부산물 : 고기 및 지방을 제외한 도살된 가금류의 식용조직 및 기관으로 닭, 꿩, 오리, 거위, 칠면조, 메추리 등의 간, 심장, 모래주머니, 표피, 발 등 식용 가능한 부위를 말한다.

⑦ 유 : 포유류로부터 생산된 우유, 양유, 염소유 등의 원유를 말한다.

⑧ 유가공품 : 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 제조·가공한 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백가수분해식품 등을 말한다.

⑨ 알 : 가금류로부터 생산된 계란, 오리알, 메추리알 등으로 껍질을 제거한 부위를 말한다.

(6) 축산물의 농약 잔류허용기준

축산물의 농약 잔류허용기준은 **[별표 4]**와 같다.

8) 동물용의약품의 잔류허용기준

(1) 식품 중 잔류동물용의약품 기준적용

① 관련법령에서 안전성 및 유효성에 문제가 있는 것으로 확인되어 제조 또는 수입 품목허가를 하지 아니하는 동물용의약품(대사물질 포함)은 검출되어서는 아니 된다. 이에 해당되는 주요 물질은 아래와 같으며, 아래에 명시하지 않은 물질에 대해서도 관련법령에 근거하여 본 항을 적용할 수 있다.

번호	식품*1 중 검출되어서는 아니 되는 물질
1	니트로푸란{푸라졸리돈(Furazolidone), 푸랄타돈(Furaltadone), 니트로푸라존(Nitrofurazone), 니트로푸란토인(Nitrofurantoine), 니트로빈(Nitrovin) 등} 제제 및 대사물질 ◎ 잔류물의 정의 : 3-amino-2-oxazolidinone(AOZ), 3-amino-5-morpholinomethyl- 2-oxazolidinone(AMOZ), semicarbazide(SEM)*2, nitrofurazone*3, 1-aminohydantoin(AHD), nitrovin
2	클로람페니콜(Chloramphenicol) ◎ 잔류물의 정의 : Chloramphenicol
3	말라카이트 그린(Malachite green) 및 대사물질 ◎ 잔류물의 정의 : Malachite green과 Leucomalachite green의 합을 malachite green으로 함
4	디에틸스틸베스트롤(Diethylstilbestrol, DES) ◎ 잔류물의 정의 : Diethylstilbestrol
5	디메트리다졸(Dimetridazole) ◎ 잔류물의 정의 : Dimetridazole과 2-hydroxymethyl-1-methyl-5-nitroimidazole(HMMNI)의 합을 Dimetridazole로 함
6	클렌부테롤(Clenbuterol) ◎ 잔류물의 정의 : Clenbuterol
7	반코마이신(Vancomycin) ◎ 잔류물의 정의 : Vancomycin

번호	식품*1 중 검출되어서는 아니 되는 물질
8	클로르프로마진(Chlorpromazine) ◎ 잔류물의 정의 : Chlorpromazine
9	티오우라실(Thiouracil) ◎ 잔류물의 정의 : 2-thiouracil, 6-methyl-2-thiouracil, 6-propyl- 2-thiouracil 및 6-phenyl- 2-thiouracil의 합을 thiouracil로함
10	콜치신(Colchicine) ◎ 잔류물의 정의 : Colchicine
11	피리메타민(Pyrimethamine) ◎ 잔류물의 정의 : Pyrimethamine
12	메드록시프로게스테론 아세테이트(Medroxyprogesterone acetate, MPA) ◎ 잔류물의 정의 : Medroxyprogesterone acetate
13	카바독스(Carbadox) ◎ 잔류물의 정의 : Quinoxaline-2- carboxylic acid (QCA)
14	답손(Dapsone) ◎ 잔류물의 정의 : Dapsone, monoacetyl dapson의 합을 dapsone으로 함
15	올라퀸독스(Olaquindox) ◎ 잔류물의 정의 : 3-methyl quinoxaline- 2-carboxylic acid (MQCA)
16	로니다졸(Ronidazole) ◎ 잔류물의 정의 : Ronidazole과 2-hydroxymethyl-1-methyl-5-nitroimidazole(HMMNI)의 합을 Ronidazole로 함
17	메트로니다졸(Metronidazole) ◎ 잔류물의 정의 : Metronidazole과 1-(2-hydroxyethyl)-2-hydroxymethyl-5-nitroimidazole(Metronidazole-OH)의 합을 Metronidazole로 함
18	이프로니다졸(Ipronidazole) ◎ 잔류물의 정의 : Ipronidazole과 1-methyl-2- (2'-hydroxyisopropyl) -5-nitroimidazole(Ipronidazole-OH)의 합을 Ipronidazole로 함

*주1. 축산물 및 동물성 수산물과 그 가공식품에 한한다.

*주2. 니트로푸라존의 대사물질인 세미카바자이드(semicarbazide, SEM)는 비가열 축산물 및 동물성 수산물(단순절단 포함, 갑각류 제외)의 가식부위에 한하여 적용한다.

*주3. 갑각류에 한해 적용한다.

② **[별표 5]** 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준에서 따로 식품명이 정해져 있지 않은 식용동물의 부산물(내장, 뼈, 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위)은 축산물의 경우 해당동물의 "근육(고기)", 수산물의 경우 "어류"에 준하여 기준을 적용한다.

③ 잔류허용기준이 정하여진 식품을 원료로 하여 제조·가공된 식품은 원료 식품의 잔류허용기준 범위 이내에서 잔류를 허용할 수 있다. 즉, 원료의 함량에 따라 원료의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다.

④ 로열젤리 및 프로폴리스는 벌꿀의 기준을 적용한다.

⑤ 식용동물 등에 대해 이 고시에 별도로 잔류허용기준이 정해지지 아니한 경우 다음 각 항의 기준을 순차적으로 적용한다.

㉮ CODEX 기준

㉯ 유사 식용동물의 잔류허용기준 중 해당부위의 최저기준. 즉, 기준이 정하여지지 아니한 포유류 중 반추동물, 포유류 중 비반추동물, 가금류, 어류 및 갑각류는 각각 기준이 정하여진 반추동물, 비반추동물, 가금류, 어류, 갑각류 해당 부위의 기준 중 최저기준(단, 비반추동물 중 말은 기준이 있는 반추동물에 해당하는 기준 적용)

㉰ 항균제에 대하여 축·수산물(유, 알 포함) 및 벌꿀(로열젤리, 프로폴리스 포함)의 잔류기준을 0.03 mg/kg으로 적용

(2) 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준은 **[별표 5]**와 같다.

(3) 식품 중 동물용의약품의 잔류허용기준 면제

인체에 위해를 미치지 않는 것이 명확한 물질 및 「동물용의약품등 안전성·유효성 심사에 관한 규정(농림축산검역본부 고시)」에서 잔류에 관한 자료를 면제하는 물질에 대해서는 잔류허용기준 설정을 면제한다. 단, 식약처장이 필요하다고 인정하는 경우 잔류허용기준을 설정할 수 있다.

9) 부정물질

(1) 발기부전치료제, 비만치료제, 당뇨병치료제 등 의약품성분과 그 유사물질은 검출되어서는 아니 된다. 이에 해당되는 물질은 아래와 같다.

① 발기부전치료제 및 그 유사물질

번호	물질명
1	실데나필(sildenafil)
2	타다라필(tadalafil)
3	바데나필(vardenafil)
4	유데나필(udenafil)
5	미로데나필(mirodenafil)
6	아바나필(avanafil)
7	호모실데나필(homosildenafil)
8	홍데나필(hongdenafil)
9	하이드록시호모실데나필(hydroxy homosildenafil)
10	아미노타다라필(amino tadalafil)
11	슈도바데나필(pseudo-vardenafil)
12	하이드록시홍데나필(hydroxy hongdenafil)
13	디메칠실데나필(dimethylsildenafil)
14	잔소안트라필(xanthoanthrafil)
15	하이드록시바데나필(hydroxyvadenafil)
16	노르네오실데나필(norneosildenafil)
17	데메틸홍데나필(demethylhongdenafil)
18	피페리디노홍데나필(piperidinohongdenafil)
19	카보데나필(carbodenafil)
20	치오실데나필(thiosildenafil)
21	디메틸치오실데나필(dimethylthiosildenafil)
22	아세틸바데나필(acetylvardenafil)
23	벤질실데나필(benzylsildenafil)
24	노르네오바데나필(norneovardenafil)
25	옥소홍데나필(oxohongdenafil)
26	치오호모실데나필(thiohomosildenafil)
27	데설포바데나필(desulfovardenafil)
28	니트로데나필(nitrodenafil)
29	싸이클로펜티나필(cyclopentynafil)
30	옥틸노르타다라필(octylnortadalafil)
31	클로로데나필(chlorodenafil)
32	신나밀데나필(cinnamyldenafil)

번호	물질명
33	치오퀴나피페리필(thioquinapiperifil)
34	하이드록시치오호모실데나필(hydroxythiohomosildenafil)
35	클로로프레타다라필(chloropretadalafil)
36	하이드록시클로로데나필(hydroxychlorodenafil)
37	디클로로데나필(dichlorodenafil)
38	데메칠타다라필(demethyltadalafil)
39	아세트아미노타다라필(acetaminotadalafil)
40	메틸하이드록시호모실데나필(methylhydroxyhomosildenafil)
41	프로폭시페닐치오호모실데나필(propoxyphenylthiosildenafil)
42	프로폭시페닐치오하이드록시호모실데나필 (propoxyphenylthiohydroxyhomosildenafil)
43	프로폭시페닐치오실데나필(propoxyphenylthiosildenafil)
44	프로폭시페닐치오아일데나필(propoxyphenylthioaildenafil)
45	호모타다라필(homotadalafil)
46	아세틸산(acetyl acid)
47	겐데나필(gendenafil)
48	이미다조사가트리아지논(imidazosagatriazinone)
49	cis-사이클로펜틸타다라필(cis-cyclopentyltadalafil)
50	trans-사이클로펜틸타다라필(trans-cyclopentyltadalafil)

② 비만치료제 및 그 유사물질

번호	물질명
1	시부트라민(sibutramine)
2	오르리스타트(orlistat)
3	데스메틸시부트라민(desmethylsibutramine)
4	디데스메틸시부트라민(didesmethylsibutramine)
5	클로로시부트라민(chlorosibutramine)

③ 당뇨병치료제 및 그 유사물질

번호	물질명
1	글리벤클라미드(glibenclamide)
2	글리클라짓(gliclazide)
3	글리메피리드(glimepiride)
4	글리피짓(glipizide)

④ 기타 의약품 성분

번호	물질명
1	리오치로닌(T3)
2	레보치록신(T4)
3	에페드린(ephedrine)
4	플루옥세틴(fluoxetine)
5	펜플루라민(fenfluramine)
6	N-니트로소펜플루라민(N-nitrosofenfluramine)

10) 6개월 미만의 영·유아가 섭취할 수 있도록 제조·판매하는 식품의 타르색소

(1) 타르색소 : 불검출

11) 테트라하이드로칸나비놀(δ-9-Tetrahydrocannabinol) 기준

(1) 대마씨앗 : 5 mg/kg 이하

(2) 대마씨유 : 10 mg/kg 이하

12) 우루시올(urushiol) 성분 기준

(1) 옻나무를 사용한 제품 : 불검출

13) 그레이아노톡신(Grayanotoxin) Ⅲ 기준

(1) 벌꿀 : 불검출

14) 식육에 대한 규격

(1) 휘발성염기질소(mg%) : 20 이하

15) 원유에 대한 규격

	우유(착유된 그대로의 것)	양유(착유된 그대로의 것)
세균수 및 체세포수	축산물 위생관리법 제4조2항의 규정에 의한 축산물의 위생등급에 관한 기준에 의함	1mL 당 500,000이하 (표준한천평판배양법)
비중	1.028~1.034(15℃)	1.028~1.034(15℃)
산도	홀스타인종유 0.18% 이하 기타품종우유 0.20% 이하	0.2% 이하
알콜시험	적합	-
진애검사	2.0mg이하	-
관능검사	적합	-
가수검사 및 가염검사	축산물 위생관리법 제4조2항의 규정에 의한 축산물의 위생등급에 관한 기준에 의함	-

16) 수산물에 대한 규격

(1) 히스타민 : 냉동어류, 염장어류, 통조림, 건조 또는 절단 등 단순 처리한 것(어육, 필렛, 건멸치 등) : 200 mg/kg 이하(고등어, 다랑어류, 연어, 꽁치, 청어, 멸치, 삼치, 정어리, 뭉치다래, 물치다래에 한한다)

(2) 복어독 기준

① 육질 : 10 MU/g 이하

② 껍질 : 10 MU/g 이하

③ 식용가능한 복어의 종류

	종 류	학 명
1	복섬	*Fugu niphobles, Takifugu niphobles*
2	흰점복	*Fugu poecilonotus, Takifugu poecilonotus*
3	졸복	*Fugu pardalis, Takifugu pardalis*
4	매리복	*Fugu vermicularis vermicularis, Takifugu vermicuLaris snyderi*
5	검복	*Fugu vermicularis porphyreus, Takifugu porphyreus*
6	황복	*Fugu ocellatus obscurus, Takifugu obscurus*
7	눈불개복	*Fugu chrysops, Takifugu chrysops*
8	자주복	*Fugu rubripes, Takifugu rubripes*
9	검자주복	*Fugu rubripes chinensis, Takifugu chinensis*
10	까치복	*Fugu xanthopterus, Takifugu xanthopterus*
11	금밀복	*Lagocephalus inermis*
12	흰밀복	*Lagocephalus wheeleri*
13	검은밀복	*Lagocephalus gloveri*
14	불룩복	*Sphoeroides pachygaster, Liosaccus pachygaster*
15	삼채복	*Fugu flavidus, Takifugu flavidus*
16	강담복	*ChiLomycterus affinis*
17	가시복	*Diodon holocanthus*
18	브리커가시복	*Diodon liturosus*
19	쥐복	*Diodon hystrix*
20	노란거북복	*Ostracion cubicus*
21	까칠복	*Fugu stictonotus, Takifugu stictonotus*

(3) 일산화탄소 기준

① 수산물에 일산화탄소를 인위적으로 처리하여서는 아니 된다.

② 필렛(Fillet) 또는 썰거나 자른 냉동틸라피아, 냉동참치 및 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 처리 유무판정은 제7. 6. 6.14 6.14.5 다. 1) 나)에 따르며, 진공포장된 냉동틸라피아 및 방어(냉장 또는 냉동)의 일산화탄소 처리 유무판정은 제7. 6. 6.14 6.14.5 다. 2) 나)에 따른다.

17) 식품의 제조·가공에 사용되는 캡슐류
① 붕해시험 : 적합하여야 한다.
② pH : 3.0~7.5
③ 비소(mg/kg) : 1.5이하
④ 중금속(mg/kg) : 50이하
⑤ 보존료 : 파라옥시안식향산메틸, 파라옥시안식향산에틸 : 1.0이하(파라옥시안식향산으로서)

4. 보존 및 유통기준

1) 모든 식품은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다. 또한 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
2) 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 한다.
3) 이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 및 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리 보관하여야 한다.
4) 제품은 직사광선을 피한 실온에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보관 유통하여야 한다.
5) 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 −18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.
6) 즉석섭취편의식품류는 제조된 식품을 가장 짧은 시간내에 소비자에게 공급하도록 하고 운반 및 유통시에는 냉장, 온장, 실온 및 일정한 온도 관리를 위하여 온도 조절이 가능한 설비 등을 이용하여야 하며 이때 냉장은 0~10℃, 온장은 60℃이상을 유지할 수 있어야 한다.
7) 어육가공품(기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 멸균한 제품 제외), 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외), 양념젓갈류 및 가공두부(기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 멸균한 제품 제외)는 10℃ 이하에서, 신선편의식품 및 훈제연어는 5℃ 이하에서 보존하여야 한다. 또한 두부, 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외)는 냉장하거나 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존하여야 한다.
8) 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류 및 유청류의 살균제품은 냉장에서 보관하여야 하며 발효유류, 치즈류, 버터류는 냉장 또는 냉동에서 보관하여야 한다. 다만, 수분제거, 당분첨가 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있다.

9) 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 −2~10℃(다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은 −2~5℃)에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만, 멸균 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다.
10) 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물은 냉장 또는 냉동 보존하여야 하며, 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료는 −10℃ 이하, 원료알은 직사광선을 피하여 0~15℃에, 원유는 냉장에, 원료육은 냉장 또는 냉동에서 보존하여야 한다.
11) 식용란은 가능한 한 0~15℃에, 알가공품은 10℃ 이하(다만, 액란제품은 5℃ 이하)에서 냉장 또는 냉동 보존·유통하여야 한다. 다만, 건조, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있다.
12) 생식용 굴은 덮개가 있는 용기(합성수지, 알루미늄 상자 또는 내수성의 가공용기) 등으로 포장해서 10℃이하로 보존·유통하여야 한다.
13) 냉장제품을 실온에서 유통시켜서는 아니 된다(단, 과일·채소류 제외).
14) 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 제조업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류 또는 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.
15) 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.
16) 실온 또는 냉장제품인 건포류나 건조수산물은 품질의 유지를 위해 냉동으로 보관 및 유통할 수 있다. 이 경우 유통기한은 종전의 제품의 유통기한을 초과할 수 없다.
17) 냉동수산물은 해동 후, 24시간 이내에 한하여 냉장으로 유통할 수 있다. 다만, 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP)한 경우로써, 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시한 경우는 정해진 유통기한 이내에 유통할 수 있다. 이때 해동된 수산물을 재냉동하여서는 아니 된다.
18) 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동수산물의 내장 등 비가식부위를 제거하거나 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 것은 그러하지 아니할 수 있으며 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.
19) 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다. 두부, 전두부, 묵류는 제품운반 소요시간이 4시간 이상의 장거리 이동판매를 할 경우에는 제품의 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 하며 가공두부도 운반시에는 품질유지가 가능하도록 냉장차량을 이용하여야 한다.

20) 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.
21) 제품의 운반 및 포장과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보관하여야 한다.
22) 제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조가공업자, 식육포장처리업영업자, 식육판매업영업자, 식용란수집판매업영업자, 식육즉석판매가공업영업자, 수입업자(수입 냉장식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이한 경우 국내의 보존 및 유통온도에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 유통기한 내에서 별도로 유통기한을 설정하는 경우에 한함)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.
23) "유통기간"의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형완료시점으로 한다. 선물세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통기한이 먼저 도래하는 제품의 유통기한으로 정하여야 하며 단순 혼합 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 유통기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 유통기한을 최종 제품의 유통기한으로 정하여야 한다. 다만, 소분 판매하는 제품은 소분하는 원료 제품의 유통기한을 따르고, 해동하여 출고하는 냉동제품(빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류, 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함))은 해동시점을 유통기간 산출시점으로 본다.
24) 과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입·저장·보관·운송 등을 하고자할 때에는 저장탱크(-5℃ 이하), 자사 보관탱크(0℃ 이하), 운송용 탱크로리(0℃ 이하)의 온도를 준수하고 이송라인 세척 등을 반드시 실시하여야 하며, 식품의 저장·보관·운송 및 이송라인 세척에 사용되는 재질 및 세척제는 식품첨가물이나 기구 또는 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 한다.
25) 염수로 냉동된 통조림제조용 어류에 한해서는 -9℃ 이하에서 운송할 수 있으나 운송시에는 위생적인 운반용기, 운반덮개 등을 사용하여 -9℃ 이하의 온도를 유지하여야만 한다.
26) 얼음류는 -10℃ 이하로 보관·유통하여야 한다.
27) 포장축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.
    (1) 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우
    (2) 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

제3

장기보존식품의 기준 및 규격

제3. 장기보존식품의 기준 및 규격

1. 통·병조림식품

"통·병조림식품"이라 함은 식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.

1) 제조·가공기준

(1) 멸균은 제품의 중심온도가 120℃ 4분간 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다.

(2) pH 4.6을 초과하는 저산성식품(low acid food)은 제품의 내용물, 가공장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.

(3) pH가 4.6 이하인 산성식품은 가열 등의 방법으로 살균처리할 수 있다.

(4) 제품은 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 방법으로 살균 또는 멸균 처리하여야 하며 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.

2) 규 격

(1) 성 상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한하며, 산성 통조림은 200 이하 이어야 한다.)

(3) 세 균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

2. 레토르트식품

"레토르트(retort)식품"이라 함은 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.

1) 제조·가공기준

(1) 멸균은 제품의 중심온도가 120℃ 4분간 또는 이와 같은 수준 이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다. pH 4.6을 초과하는 저산성식품(low acid food)은 제품의 내용물, 가공장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다. pH가 4.6 이하인 산성식품은 가열 등의 방법으로 살균처리 할 수 있다.

(2) 제품은 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 방법으로 살균 또는 멸균 처리하여야 하며 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각시켜야 한다.

(3) 보존료는 일절 사용하여서는 아니 된다.

2) 규격

(1) 성　상 : 외형이 팽창, 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 세　균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

(3) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.

제4

식품별 기준 및 규격

제4. 식품별 기준 및 규격

2. 빙과류

빙과류라 함은 원유, 유가공품, 먹는물에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동하여 섭취하는 아이스크림류, 빙과, 아이스크림믹스류, 식용얼음을 말한다.

2-1 아이스크림류

1) 정의

아이스크림류라 함은 원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품 첨가물 등을 가한 후 냉동, 경화한 것을 말하며, 유산균(유산간균, 유산구균, 비피더스균을 포함한다) 함유제품은 유산균 함유제품 또는 발효유를 함유한 제품으로 표시한 아이스크림류를 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 계란을 사용할 경우에는 사용 전에 계란표면을 세척·소독하여야 한다.

(2) 살균은 제품의 중심부 온도를 68.5℃에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다(단, 유산균 함유제품은 필요한 경우 살균공정을 제외할 수 있다).

(3) 살균처리 후에 다른 원료를 가하는 때에는 미생물이 오염되지 않도록 유의하여야 한다.

(4) 제조 시 최종제품의 무지유고형분은 탈지분유와 성분규격이 같은 것을 75%(중량기준으로 한다)이상 함유하여야 한다.(다만, 빙과는 제외한다).

(5) 샤베트, 소프트 타입의 아이스크림 등 제품의 특성에 따라 경화 또는 냉동 공정을 생략할 수 있다.

4) 식품유형

(1) 아이스크림

아이스크림류이면서 유지방분 6% 이상, 유고형분 16% 이상의 것을 말한다.

(2) 저지방아이스크림

아이스크림류이면서 조지방 2% 이하, 무지유고형분 10% 이상의 것을 말한다.

(3) 아이스밀크

아이스크림류이면서 유지방분 2% 이상, 유고형분 7% 이상의 것을 말한다.

(4) 샤베트

아이스크림류이면서 무지유고형분 2% 이상의 것을 말한다.

(5) 비유지방아이스크림

아이스크림류이면서 조지방 5% 이상, 무지유고형분 5% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

(1) 유지방(%) : 2.0 이상(아이스밀크에 한한다)
6.0 이상(아이스크림에 한한다)

(2) 조지방(%) : 2.0 이하(저지방아이스크림에 한한다)

(3) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=100,000(단, 유산균 함유제품, 발효유 함유제품은 제외한다)

(4) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100

(5) 유산균수 : 표시량 이상이어야 한다(단, 유산균 함유제품에 한한다)

(6) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

2-2 아이스크림믹스류

1) 정의

아이스크림믹스류라 함은 원유 및 유가공품 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 혼합, 살균·멸균한 액상 제품과 이를 건조, 분말화한 제품으로서 그대로 또는 물을 가하여 냉동시키면 아이스크림류가 되는 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 계란을 사용할 경우에는 사용 전에 계란표면을 세척·소독하여야 한다.

(2) 살균은 68.5℃에서 30분 이상 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다(단, 유산균 함유제품은 필요한 경우 살균공정을 제외할 수 있다).

(3) 살균처리 후에 다른 원료를 가하는 때에는 미생물이 오염되지 않도록 유의하여야 한다.
(4) 제조 시 최종제품의 무지유고형분은 탈지분유와 성분규격이 같은 것을 75% (중량기준으로 한다)이상 함유하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 아이스크림믹스
아이스크림믹스류로서 유지방분 6% 이상(분말제품의 경우 18% 이상), 유고형분 16% 이상(분말제품의 경우 48% 이상)의 것을 말한다.
(2) 저지방아이스크림믹스
아이스크림믹스류로서 조지방 2% 이하, 무지유고형분 10% 이상의 것을 말한다.
(3) 아이스밀크믹스
아이스크림믹스류로서 유지방분 2% 이상(분말제품의 경우 6%), 유고형분 7% 이상(분말제품의 경우 21%)의 것을 말한다.
(4) 샤베트믹스
아이스크림믹스류로서 무지유고형분 2% 이상(분말제품의 경우 6%)의 것을 말한다.
(5) 비유지방아이스크림믹스
아이스크림믹스류로서 조지방 5% 이상(분말제품의 경우 15%), 무지유고형분 5% 이상(분말제품의 경우 15%)의 것을 말한다.

5) 규격

(1) 유지방(%)
① 아이스크림믹스 : 6.0 이상(다만, 분말제품은 18.0 이상)
② 아이스밀크믹스 : 2.0 이상(다만, 분말제품은 6.0 이상)
(2) 조지방(%) : 2.0 이하(저지방아이스크림믹스에 한한다)
(3) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=100,000(단, 멸균제품은 n=5, c=0, m=0이어야 하며, 유산균 함유제품, 발효유 함유제품은 제외한다)
(4) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(멸균제품은 제외한다)
(5) 유산균수 : 1 mL당 10,000,000 이상(단, 유산균 함유제품에 한한다)
1 mL당 3,000,000 이상(단, 유산균이 함유된 분말제품에 한한다.)
(6) 수분(%) : 5.0 이하(분말제품에 한한다)
(7) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g
(8) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

2-3 빙과

1) 정의

먹는물에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 냉동한 것으로 2-1∽2-2에 해당되지 아니하는 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 빙과는 그 중심부의 온도를 63℃ 이상에서 30분 가열하거나 이와 같은 수준 이상의 효력이 있는 방법으로 살균 후 냉동하여야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외한다)

(2) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10

(3) 유산균수 : 표시량 이상이어야 한다(단, 유산균함유제품에 한한다)

6) 시험방법

(1) 세균수

검체를 40℃ 이하에서 될 수 있는 대로 단시간에 전부 녹여 그 10 mL를 공전병에 취하고 이에 멸균인산완충희석액 또는 멸균생리식염수를 가하여 100 mL로 한 것을 검액으로 하여 이하 제7. 일반시험법 4.미생물시험법 4.5.1 일반세균수에 따라 시험한다.

(2) 대장균군

제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.7 대장균군에 따라 시험한다.

(3) 유산균수

제7. 일반시험법 4. 미생물시험법 4.9 유산균수에 따라 시험한다.

7. 식용유지류

식용유지류라 함은 유지를 함유한 원료로부터 얻은 원료 유지를 식용에 적합하도록 제조·가공한 것 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 식물성유지류, 동물성유지류, 식용유지가공품을 말한다.

7-2 동물성유지류

1) 정의

동물성유지류라 함은 유지를 함유한 동물성원료로부터 얻은 원료유지나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것으로 식용우지, 식용돈지 등을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

(1) 생지방, 원료우지 또는 원료돈지는 필요에 따라 이화학적 검사를 행한 후 사용하여야 한다.

(2) 원료우지 또는 원료돈지의 포장 또는 운반용기는 같이 사용할 수 없으며, 용기·포장은 내용물의 유출, 산화방지 및 오염 등을 방지할 수 있는 위생적인 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

(1) 원료우지 및 원료돈지는 탈검, 탈산, 탈색, 탈취의 정제공정을 거치거나 이와 동등 이상의 복합정제공정을 거쳐야 한다.

4) 식품유형

(1) 식용우지

원료우지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(2) 식용돈지

원료돈지를 식용에 적합하도록 처리한 것을 말한다.

(3) 원료우지

생지방(소의 지방조직으로 원료우지의 원료)을 가공하여 용출한 것으로 식용우지의 원료를 말한다.

(4) 원료돈지

생지방(돼지의 지방조직으로 원료돈지의 원료)을 가공하여 용출한 것으로 식용돈지의 원료를 말한다.

(5) 기타동물성유지

단일 동물성 원료로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 것으로 식용우지, 식용돈지 이외의 것을 말한다.

5) 규격

항 목 \ 유 형	식용우지	식용돈지	원료우지	원료돈지	기타동물성유지
(1) 비중(40°C/20°)	0.893~0.904	0.894~0.906	-	-	-
(2) 굴절률(40°C)	1.448~1.460	1.448~1.461	-	-	-
(3) 수분(%)	0.3 이하		0.7 이하		-
(4) 비비누화물(%)	1.2 이하		-	-	-
(5) 산가	0.3 이하		4.0 이하		0.6 이하 (압착유는 4.0 이하)
(6) 비누화가	190~202	192~203	-	-	-
(7) 요오드가	32~50	45~70	-	-	-
(8) 산화방지제(g/kg)	다음에서 정하는 것 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니 된다.				
	부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2 이하)			
	몰식자산 프로필	0.1 이하			

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

10. 특수용도식품

특수용도식품이라 함은 영·유아, 병약자, 노약자, 비만자 또는 임산·수유부 등 특별한 영양관리가 필요한 특정 대상을 위하여 식품과 영양성분을 배합하는 등의 방법으로 제조·가공한 것으로 조제유류, 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식, 특수의료용도등식품, 체중조절용 조제식품, 임산·수유부용 식품을 말한다.

10-1 조제유류

1) 정의

조제유류라 함은 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영·유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양성분을 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

(1) 원료는 방사선조사처리를 하지 않은 것이어야 한다.

3) 제조·가공기준

(1) 열에 쉽게 파괴되는 비타민류나 용해가 잘 되지 않는 무기질류를 살균 전에 용액에 첨가할 경우에는 비타민의 파괴율 및 무기질의 용해도를 감안하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.
(2) 첨가하는 비타민류, 무기질류, 영양성분 등은 제품 중에 균일하게 혼합하여야 한다.
(3) 분말제품은 질소, 이산화탄소 또는 질소와 이산화탄소를 혼합하여 포장·충전하고, 액상제품은 멸균하여 무균적으로 포장하여야 한다.
(4) 모유에 들어있는 영양성분을 첨가하기 위하여 또는 영·유아의 유일한 영양 공급원으로서 적합하도록 하기 위하여 필요한 경우 다른 영양성분을 첨가할 수 있다. 단, 해당 영양성분의 유용함이 과학적으로 입증된 것이어야 하며 첨가량은 모유를 표준으로 하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 영아용 조제유
원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 수유가 어려운 경우 대용의 용도로 모유의 성분과 유사하게 제조·가공한 분말상(유성분 60.0% 이상) 또는 그대로 먹을 수 있는 액상(유성분 9.0% 이상)의 것을 말한다.
(2) 성장기용 조제유
생후 6개월 이상된 영·유아용으로 가공한 분말상(유성분 60.0% 이상) 또는 액상(유성분 9.0% 이상)의 것을 말한다.

5) 규격

항 목 \ 유 형	영아용 조제유		성장기용 조제유
		최대권장 기준	
(1) 열량 (kcal/100 mL)	60~70		60~85
(2) 수분(%)	5.0 이하 (단, 액상제품 제외)		5.0 이하 (단, 액상제품 제외)
(3) 조단백질 (g/100 kcal)	1.8~3.0		2.4~5.5
(4) 조지방 (g/100 kcal)	4.4~6.0		3.0~6.0
(5) 리놀레산 (mg/100 kcal)	300 이상	1400	300이상
(6) α-리놀렌산 (mg/100 kcal)	50 이상		-
(7) 리놀레산과 α-리놀렌산의 비율	5:1~15:1		-
(8) 탄수화물 (g/100 kcal)	9.0~14.0		-
(9) 유성분 (g/100 kcal)	12.0 이상		12.00이상
(10) 비타민 A (μg/100 kcal 또는 IU/100 kcal)	60~180 또는 200~600		75~225 또는 250~750
(11) 비타민 D (μg/100 kcal 또는 IU/100 kcal)	1.0~2.5 또는 40~100		1.0~3.0 또는 40~120
(12) 비타민 C (mg/100 kcal)	10.0 이상	30 (단, 액상제품은 70)	8.0 이상
(13) 비타민 B_1 (μg/100 kcal)	60 이상	300	40 이상
(14) 비타민 B_2 (μg/100 kcal)	80 이상	500	60 이상
(15) 나이아신 (μg/100 kcal)	300 이상	1500	250 이상

항목 \ 유형	영아용 조제유		성장기용 조제유
		최대권장 기준	
(16) 비타민 B_6 (㎍/100 kcal)	35 이상	175	45 이상 (다만, 단백질 3.0 g 이상인 경우 초과 단백질 1 g 당 최소한 비타민 B_6 15 ㎍의 비율 이어야 한다)
	(다만, 단백질 2.3 g 이상인 경우 초과 단백질 1 g당 최소한 비타민 B_6 15 ㎍의 비율이어야 한다)		
(17) 엽산 (㎍/100 kcal)	10.0 이상	50	4.0 이상
(18) 판토텐산 (㎍/100 kcal)	400 이상	2000	300 이상
(19) 비타민 B_{12} (㎍/100 kcal)	0.1 이상	1.5	0.15 이상
(20) 비타민 K_1 (㎍/100 kcal)	4.0 이상	27	4.0 이상
(21) 비오틴 (㎍/100 kcal)	1.5 이상	10	1.5 이상
(22) 비타민 E (mg α-TE/100 kcal 또는 IU/100 kcal)	0.5 이상 또는 0.7 이상	5.0 또는 7.0	0.5 이상 또는 0.7 이상 (다만, 리놀레산 1 g 이상인 경우 리놀레산 1 g 당 최소한 0.5 mg α-TE 또는 0.7 IU의 비율이어야 한다)
	(다만, 리놀레산 1 g 이상인 경우 리놀레산 1 g 당 최소한 0.5 mg α-TE 또는 0.7 IU의 비율이어야 한다)		
(23) 나트륨 (mg/100 kcal)	20~60		20 ~ 85
(24) 칼륨 (mg/100 kcal)	60~180		80 이상
(25) 염소 (mg/100 kcal)	50~160		55 이상
(26) 칼슘 (mg/100 kcal)	50 이상	140	90 이상
(27) 인 (mg/100 kcal)	25 이상	100	60 이상 (다만, 칼슘과 인의 비율이 1:1~2:1이어야 한다)
	(다만, 칼슘과 인의 비율이 1:1~2:1이어야 한다)		
(28) 마그네슘 (mg/100 kcal)	5.0 이상	15	6.0 이상
(29) 철 (mg/100 kcal)	0.45 이상 (철분강화제품의 경우 1.0 이상)		1.0~2.0

항 목 \ 유 형	영아용 조제유		성장기용 조제유
		최대권장 기준	
(30) 요오드 (μg/100 kcal)	10.0 이상	60	5.0 이상
(31) 구리 (μg/100 kcal)	35 이상	120	-
(32) 아연 (mg/100 kcal)	0.5 이상	1.5	0.5 이상
(33) 망간 (μg/100 kcal)	1.0 이상	100	5.0 이상
(34) 셀레늄 (μg/100 kcal)	1.0~9.0		9.0 이하
(35) 사카린나트륨	검출되어서는 아니 된다		
(36) 타르색소	검출되어서는 아니 된다		
(37) 세균수	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000 (멸균제품은 n=5, c=0, m=0. 다만, 유산균 첨가 제품은 제외한다)		
(38) 대장균군	n=5, c=1, m=<3, M=10(멸균제품은 제외한다.)		
(39) 크로노박터	n=5, c=0, m=0/60 g (멸균제품은 제외한다)		-
(40) 탄화물 (scorched particle)	100 g당 7.5 mg 이하		
(41) 바실러스 세레우스	n=5, c=0, m=100 (멸균제품은 제외한다)		
(42) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
(43) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		
(44) 황색포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g		
(45) 클로스트리디움 퍼프린젠스	n=5, c=0, m=0/25g		

※ 비타민 A_1 μg=3.33 IU, 비타민 D_1 μg=40 IU, 비타민 E_1 mg=1.49 IU, 1 mg α-TE (alpha-tocopherol equivalent)=1 mg d-α-tocopherol

주) 액상제품의 성분규격 적용은 분말제품의 수분 규격(5.0%)을 기준으로 하여 각각의 성분규격을 환산 적용한다.

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16. 식육가공품 및 포장육

식육가공품 및 포장육이라 함은 식육 또는 식육가공품을 주원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육함유가공품, 포장육을 말한다.

16-1 햄류

1) 정의

햄류라 함은 식육 또는 식육가공품을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성, 건조한 것, 훈연, 가열처리한 것이거나 식육의 고깃덩어리에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성, 건조한 것이거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

(1) 어육을 혼합하여 프레스햄을 제조하는 경우 어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다.

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

(1) 햄 : 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

(2) 생햄 : 식육의 부위를 염지한 것이나 이에 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 숙성·건조한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

(3) 프레스햄 : 식육의 고깃덩어리를 염지한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것으로 육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것을 말한다.

5) 규격

(1) 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.

(3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 이하(소브산으로서)

(4) 세균수 : n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다).

(5) 대장균 : n=5, c=2, m=10, M=100(생햄에 한한다)
(6) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(살균제품에 한한다)
(7) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
(8) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
(9) 황색포도상구균 : n=5, c=1, m=10, M=100(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다. 다만, 생햄의 경우 n=5, c=2, m=10, M=100 이어야 한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16-2 소시지류

1) 정의

소시지류라 함은 식육이나 식육가공품을 그대로 또는 염지하여 분쇄 세절한 것에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 훈연 또는 가열처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것이거나, 또는 케이싱에 충전하여 냉장·냉동한 것을 말한다.(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 건조 소시지류는 수분을 35%이하로, 반건조 소시지류는 수분을 55%이하로 가공하여야 한다.
(2) 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에는 내장을 사용하여서는 아니 된다.

4) 식품유형

(1) 소시지 : 식육(육함량 중 10% 미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조시킨 것, 훈연 또는 가열처리한 것 또는 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 것을 말한다.
(2) 발효소시지 : 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다.

(3) 혼합소시지 : 식육(전체 육함량 중 20% 미만의 어육 또는 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조시킨 것, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.

5) 규격

(1) 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하

(2) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 이하(소브산으로서)

(3) 세균수 : n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다).

(4) 대장균 : n=5, c=2, m=10, M=100(발효소시지에 한한다)

(5) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(살균제품에 한한다)

(6) 장출혈성 대장균 : n=5, c=0, m=0/25 g(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한한다).

(7) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

(8) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

(9) 황색포도상구균 : n=5, c=1, m=10, M=100(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다. 다만, 발효소시지의 경우 n=5, c=2, m=10, M=100 이어야 한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16-3 베이컨류

1) 정의

베이컨류라 함은 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 그대로 또는 식품 또는 식품첨가물을 가하여 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 이하(소브산으로서)

(4) 세균수 : n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다).

(5) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(살균제품에 한한다)

(6) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

(7) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16-4 건조저장육류

1) 정의

건조저장육류라 함은 식육을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것을 말한다(육함량 85% 이상의 것).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 건조저장육류는 수분을 55% 이하로 건조하여야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(3) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	2.0 이하(소브산으로서)

(4) 세균수 : n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다).

(5) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(살균제품에 한한다)

(6) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

(7) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16-5 양념육류

1) 정의

양념육류라 함은 식육 또는 식육가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념하거나 이를 가열 등 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

(1) 양념육 : 식육이나 식육가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념한 것이거나 식육을 그대로 또는 양념하여 가열처리한 것으로 편육, 수육 등을 포함한다(육함량 60% 이상).

(2) 분쇄가공육제품 : 식육(내장은 제외한다)을 세절 또는 분쇄하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 냉장, 냉동한 것이거나 이를 훈연 또는 열처리한 것으로서 햄버거패티·미트볼·돈가스 등을 말한다(육함량 50% 이상의 것).

(3) 갈비가공품 : 식육의 갈비부위(뼈가 붙어 있는 것에 한한다)를 정형하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념하고 훈연하거나 열처리한 것을 말한다.

(4) 천연케이싱 : 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금용액으로 염(수)장 하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공 처리한 것을 말한다.

5) 규격

(1) 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하(다만, 천연케이싱은 제외한다)

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니 된다.

(3) 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니 된다.

(4) 세균수 : n=5, c=0, m=0(멸균제품에 한한다).

(5) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(살균제품에 한한다)

(6) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

(7) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

(8) 장출혈성 대장균 : n=5, c=0, m=0/25 g(분쇄가공육제품에 한한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16-6 식육추출가공품

1) 정의

식육추출가공품이라 함은 식육을 주원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 수분(%) : 10.0 이하(건조제품에 한한다)
(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(3) 세균수 : n=5, c=1, m=100, M=1,000(그대로 섭취하는 액상제품에 한한다).
(4) 대장균군 : n=5, c=1, m=0, M=10(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품에 한한다).
(5) 대장균 : n=5, c=1, m=0, M=10(살균제품 또는 그대로 섭취하는 액상제품은 제외한다)
(6) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
(7) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

16-8 포장육

1) 정의

판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다(육함량 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
(3) 휘발성염기질소(mg%) : 20 이하
(4) 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.
(5) 장출혈성 대장균 : n=5, c=0, m=0/25 g(다만, 분쇄에 한한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

17. 알가공품류

17-1 알가공품

1) 정의

알가공품이라 함은 알 또는 알가공품을 원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것이거나 이를 가공한 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

(1) 비살균 액란제품은 실금란·오염란·연각란을 원료로 사용하여서는 아니 된다.

3) 제조·가공기준

(1) 가공공정에 사용할 원료알은 선별을 실시하여 식용부적합 알을 제거하여야 하며, 알의 껍질을 제거하는 과정은 오염이 되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하여야 한다.

(2) 난각이 분변 등에 오염된 알을 사용하는 경우에는 깨끗이 세척하는 동시에 150 mg/L 이상의 차아염소산나트륨으로 살균 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 살균하여야 한다.

(3) 살균란은 여과, 균질 및 살균공정을 거쳐야 한다.

(4) 가열살균하는 경우 알가열제품은 90℃에서 20분간, 전란액은 64℃에서 2분 30초간, 난황액은 60℃에서 3분 30초간, 난백액은 55℃에서 9분 30초간 가열살균하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열살균 하여야 한다.

(5) 난백분은 제품이 변색·변성되지 않도록 당 성분을 제거한 후 건조하여야 한다.

(6) 비살균 액란제품은 알의 껍질을 제거한 후 속히 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 72시간을 초과하여 보관하여서는 아니 된다.

(7) 살균제품은 미생물의 증식을 최소화시킬 수 있도록 살균공정 후 5℃ 이하로 신속히 냉각시켜야 한다.

(8) 원료용 알을 냉장보관 할 때에는 알가공품과 구획하여 보관하여야 한다.

(9) 혈반, 육반이 함유된 원료알은 이를 적절한 방법으로 제거하고 사용하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 전란액 : 알의 전 내용물이거나 이에 식염, 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).

(2) 난황액 : 알의 노른자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).

(3) 난백액 : 알의 흰자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것을 말한다(알내용물 80% 이상).
(4) 전란분 : 알의 전 내용물을 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).
(5) 난황분 : 알의 노른자를 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).
(6) 난백분 : 알의 흰자를 분말로 한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).
(7) 알가열제품 : 알을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 가열처리공정을 거친 것과 알을 삶은 후 그대로 또는 껍질을 제거하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 조리거나 가공한 것을 말한다(알 내용물 30% 이상).
(8) 피단 : 알껍질 외부로부터 조미·향신료 등을 알 내용물에 침투시켜 특유의 맛과 단단한 조직을 갖도록 숙성한 것을 말한다(알 내용물 90% 이상).

5) 규격

(1) 수분(%) : 10.0 이하(분말제품에 한한다)
(2) 세균수
① 살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품 : n=5, c=1, m=10,000, M=50,000
② 비살균제품 : n=5, c=1, m=500,000, M=1,000,000
(3) 대장균군
① 살균제품 : n=5, c=1, m=10, M=100
② 비살균제품 : n=5, c=1, m=100, M=1,000(다만, 피단은 n=5, c=0, m=0)
(4) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25 g
(5) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g(살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18. 유가공품

유가공품이라 함은 원유를 주원료로 하여 가공한 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백가수분해식품을 말한다. 다만, 커피고형분 0.5% 이상 함유된 음용을 목적으로 하는 제품은 제외한다.

18-1 우유류

1) 정의

우유류라 함은 원유를 살균 또는 멸균처리한 것(원유의 유지방분을 부분 제거한 것 포함)이거나 유지방 성분을 조정한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 우유류는 살균 또는 멸균처리를 하여야 한다.
(2) 우유류는 유지방을 감하여 표준화할 수 있다.
(3) 우유류에는 일체의 다른 물질을 혼합하여서는 아니된다. 다만, 환원유는 원유와 유사한 것을 첨가할 수 있다.

4) 식품유형

(1) 우유 : 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유 100%).
(2) 환원유 : 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

(1) 산도(%) : 0.18 이하(젖산으로서)
(2) 유지방(%) : 3.0 이상(다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)
(3) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)
(4) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품은 제외한다.)
(5) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다)
(6) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g
(7) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g
(8) 황색포도상구균 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-2 가공유류

1) 정의

가공유류라 함은 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 액상의 것을 말한다. 다만 커피 고형분이 0.5% 이상인 제품은 제외한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 살균 또는 멸균 처리를 하거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물을 무균적으로 가하여야 한다.

(2) 우유에 강화제를 보강하는 경우에는 열안정성과 미생물 오염을 고려하여 적절한 시기에 첨가하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 강화우유 : 우유류에 비타민 또는 무기질을 강화할 목적으로 식품첨가물을 가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 식품첨가물 제외).

(2) 유산균첨가우유 : 우유류에 유산균을 첨가한 것을 말한다(우유류 100%, 단, 유산균 제외).

(3) 유당분해우유 : 원유의 유당을 분해 또는 제거한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.

(4) 가공유 : 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 식품유형 (1)~(3)에 정하여지지 아니한 가공유류를 말한다.

5) 규격

(1) 산도(%) : 0.18 이하(젖산으로서, 유산균첨가우유, 가공유는 제외한다.)

(2) 무지유고형분(%) : 8.0 이상(강화우유, 유산균첨가 우유에 한한다.)
4.0 이상(가공유에 한한다.)

(3) 유지방(%)

유형 / 규격	강화우유	유산균첨가우유	유당분해우유
유지방(%)	3.0 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)		

(4) 조지방(%)

유형 / 규격	가공유
조지방(%)	2.7 이상 (다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 제외한다.)

(5) 유당(%) : 1.0 이하(유당분해우유에 한한다.)

(6) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)

(7) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품은 제외한다.)

(8) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다. 유당분해우유, 가공유는 제외한다.).

(9) 유산균수 : 1 mL당 1,000,000 이상(단, 유산균 첨가제품에 한한다)

(10) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g

(11) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

(12) 황색포도상구균 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-3 산양유

1) 정의

산양유라 함은 산양의 원유를 살균 또는 멸균 처리한 것을 말한다(산양의 원유 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

4) 식품유형

5) 규격

(1) 비중(15℃) : 1.030～1.034

(2) 산도(%) : 0.20 이하(젖산으로서)

(3) 무지유고형분(%) : 7.5 이상

(4) 유지방(%) : 3.2 이상

(5) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다. 다만, 유산균 첨가제품은 제외한다)

(6) 대장균군 : n=5, c=2, m=0, M=10(멸균제품은 제외한다.)

(7) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다.).

(8) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g

(9) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

(10) 황색포도상구균 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-4 발효유류

1) 정의

발효유류라 함은 원유 또는 유가공품을 유산균 또는 효모로 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 배합된 원료(유산균, 효모는 제외한다)는 살균 또는 멸균, 냉각공정을 거친 후 원료로 사용한 유산균 또는 효모 이외의 다른 미생물이 오염되지 않도록 하여야 한다.
(2) 유산균 또는 효모는 적절한 온도를 유지하여 배양 또는 발효하여야 한다.
(3) 발효유류는 냉동 공정을 거칠 수 있다.

4) 식품유형

(1) 발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상의 것을 말한다.
(2) 농후발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 8% 이상의 호상 또는 액상의 것을 말한다.
(3) 크림발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 3% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다.
(4) 농후크림발효유 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나, 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 무지유고형분 8% 이상, 유지방 8% 이상의 것을 말한다.
(5) 발효버터유 : 버터유를 발효시킨 것으로 무지유고형분 8% 이상의 것을 말한다.
(6) 발효유분말 : 원유 또는 유가공품을 발효시킨 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 분말화한 것으로 유고형분 85% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	발효유	농후발효유	크림발효유	농 후 크림발효유	발효버터유	발효유 분말
(1) 수분(%)	-	-	-	-	-	5.0 이하
(2) 유고형분(%)	-	-	-	-	-	85 이상
(3) 무지유 고형분(%)	3.0 이상	8.0 이상	3.0 이상	8.0 이상	8.0 이상	-
(4) 유지방(%)	-	-	8.0이상	8.0이상	1.5이하	-
(5) 유산균수 또는 효모수	1 mL당 10,000,000 이상	1 mL당 100,000,000 이상 (단, 냉동제품은 10,000,000 이상)	1 mL당 10,000,000 이상	1 mL당 100,000,000 이상 (단, 냉동제품은 10,000,000 이상)	1 mL당 10,000,000 이상	-
(6) 대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10					
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g					
(8) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g					
(9) 황색포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g					

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-5 버터유

1) 정의

버터유라 함은 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것이거나 이를 분말화한 것을 말한다(원료 버터유 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 가공 중 식품첨가물을 사용할 수 없다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 수분 : 5.0 이하(분말제품에 한한다)

(2) 유고형분(%) : 6.5 이상(분말제품은 95.0 이상이어야 한다)

(3) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)

(4) 대장균군 : n=5, c=2, m=<3, M=10(멸균제품은 제외한다.)

(5) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g

(6) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

(7) 황색포도상구균 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-6 농축유류

1) 정의

농축유류라 함은 원유 또는 우유류를 그대로 농축한 것이거나 원유 또는 우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 석출을 방지하기 위한 목적으로 유당을 사용하는 경우 미세한 분말로서 미생물의 오염을 방지할 수 있도록 처리하여야 한다.

(2) 농축유류에는 일체의 다른 물질을 가하여서는 아니된다. 다만, 가당연유와 가당탈지연유에 있어서는 당류(설탕, 포도당, 과당, 올리고당류)를, 가공연유에 있어서는 식품 또는 식품첨가물을 가할 수 있다.

4) 식품유형

(1) 농축우유 : 원유를 그대로 농축한 것을 말한다.

(2) 탈지농축우유 : 원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정하여 농축한 것을 말한다.

(3) 가당연유 : 원유에 당류를 가하여 농축한 것을 말한다.

(4) 가당탈지연유 : 원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정한 후 당류를 가하여 농축한 것을 말한다.

(5) 가공연유 : 원유 또는 우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것을 말한다.

5) 규격

유형 / 항목	농축우유, 탈지농축우유	가당연유	가당탈지연유	가공연유
(1) 수분(%)	-	27.0 이하	29.0 이하	-
(2) 유고형분(%)	22.0 이상	29.0 이상	25.0 이상	22.0 이상
(3) 유지방(%)	6.0이상 (농축우유에 한한다)	8.0 이상	-	-

항목 \ 유형	농축우유, 탈지농축우유	가당연유	가당탈지연유	가공연유
(4) 산도(%)	0.4이하 (젖산으로서 기준하며 농축우유에 한한다)	-	-	-
(5) 당분 (유당포함%)	-	58.0 이하	58.0 이하	58.0 이하
(6) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(7) 대장균군	n=5, c=2, m=〈3, M=10 (멸균제품은 제외한다.)	n=5, c=2, m=〈3, M=10	n=5, c=2, m=〈3, M=10	n=5, c=2, m=〈3, M=10
(8) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
(9) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
(10) 황색포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g			

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-7 유크림류

1) 정의

유크림류라 함은 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 유크림류는 살균 또는 멸균처리를 하여야 하며, 살균 또는 멸균공정은 저온장시간살균법(65～68℃에서 30분간), 고온단시간 살균법 (74～76℃에서 15초 내지 20초간), 초고온순간처리법(130～150℃에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다.

(2) 유크림에는 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여서는 아니 된다.

4) 식품유형

(1) 유크림 : 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것을 말한다.

(2) 가공유크림 : 유크림에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로 유지방분 18% 이상(분말 제품의 경우 50% 이상)의 것을 말한다.

5) 규격

유형 / 항목	유크림	가공유크림
(1) 성상	유백색~황색의 균질한 유동성 액체 또는 반고형체로서 이미·이취가 없어야 한다.	고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
(2) 수분(%)	-	5.0 이하 (분말제품에 한한다.)
(3) 산도(%)	0.20 이하 (젖산으로서)	-

항목 \ 유형	유크림	가공유크림
(4) 유지방(%)	30.0 이상	18.0 이상 (분말제품은 50.0 이상)
(5) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)
(5) 대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10	n=5, c=2, m=<3, M=10 (멸균제품은 제외한다.)
(6) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
(7) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
(8) 황색포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g	

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-8 버터류

1) 정의

버터류라 함은 원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것이거나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 교반, 연압 등 가공한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 발효버터 가공 시에는 이종 미생물이 오염되지 않도록 하여야 한다.

(2) 가공버터는 제품 중 유지방분의 함량이 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 이상이어야 한다.

4) 식품유형

(1) 버터 : 원유, 우유류 등에서 유지방분을 분리한 것 또는 발효시킨 것을 교반하여 연압한 것을 말한다(식염이나 식용색소를 가한 것 포함).

(2) 가공버터 : 버터의 제조·가공 중 또는 제조·가공이 완료된 버터에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 교반, 연압 등 가공한 것을 말한다.

(3) 버터오일 : 버터 또는 유크림에서 수분과 무지유고형분을 제거한 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	버터	가공버터	버터오일
(1) 수분(%)	18.0 이하	18.0 이하	0.3 이하
(2) 유지방(%)	80.0 이상	30.0 이상	99.6 이상
(3) 산가	2.8 이하 (단, 발효제품 제외)	2.8 이하 (단, 발효제품 제외)	2.8 이하
(4) 지방의 낙산가	20.0±2	-	20.0±2
(5) 타르색소	검출되어서는 아니 된다.		

항목 \ 유형	버터	가공버터	버터오일
(6) 대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10		
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
(8) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		
(9) 황색포도상구균	n=5, c=0, m=0/25g		

(10) 산화방지제(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 산화방지제가 검출되어서는 아니된다.

부틸히드록시아니솔 디부틸히드록시톨루엔 터셔리부틸히드로퀴논	0.2 이하(병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2이하)
몰식자산 프로필	0.1 이하

(11) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

데히드로초산나트륨	0.5 이하(데히드로초산으로서)

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-9 치즈류

1) 정의

치즈류라 함은 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고, 가열, 농축 등의 공정을 거쳐 제조·가공한 자연치즈 및 가공치즈를 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 치즈용 원유 및 유가공품은 63～65℃에서 30분간, 72～75℃에서 15초간 이상 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다. 다만, 2℃ 이상에서 60일 이상 숙성하는 치즈용 원유 및 유가공품은 위에서 정한 온도 등 살균 조건을 적용하지 아니할 수 있다.

(2) 유산균 접종 시 이종 미생물에 2차 오염이 되지 않도록 하여야 한다.

(3) 발효 또는 숙성 시에는 표면에 유해미생물이 오염되지 않도록 숙성실의 온도 및 습도관리를 철저히 하여야 한다.

(4) 가공치즈의 원료로 사용하는 자연치즈는 분쇄한 후 균일한 조직이 되도록 충분히 교반 유화시켜야 한다.

4) 식품유형

(1) 자연치즈 : 원유 또는 유가공품에 유산균, 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말한다. 또한, 유청 또는 유청에 원유, 유가공품 등을 가한 것을 농축하거나 가열 응고시켜 제조한 것도 포함한다.

(2) 가공치즈 : 자연치즈를 원료로 하여 이에 유가공품, 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 유화 또는 유화시키지 않고 가공한 것으로 자연치즈 유래 유고형분 18% 이상인 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	자연치즈	가공치즈
(1) 대장균	n=5, c=1, m=10, M=100	-
(2) 대장균군	-	n=5, c=2, m=10, M=100
(3) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
(4) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
(5) 황색포도상구균	n=5, c=2, m=10, M=100	
(6) 클로스트리디움 퍼프린젠스	n=5, c=2, m=10, M=100(비살균원유로 만든 치즈에 한한다)	
(7) 장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g(비살균원유로 만든 치즈에 한한다)	
(8) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.		
데히드로초산나트륨	0.5 이하(데히드로초산으로서)	
소브산 소브산칼륨 소브산칼슘	3.0 이하(소브산으로서 기준하며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소브산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0 이하)	
프로피온산 프로피온산칼슘 프로피온산나트륨	3.0 이하(프로피온산으로서 기준하며, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소브산의 사용량의 합계가 3.0 이하)	

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-10 분유류

1) 정의

분유류라 함은 원유 또는 탈지유를 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 혼합분유 이외의 분유류에는 일체의 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여서는 아니 된다. 다만, 가당분유에 있어서는 당류(설탕, 과당, 포도당, 올리고당류)를 가할 수 있다.

4) 식품유형

(1) 전지분유

원유에서 수분을 제거하여 분말화한 것을 말한다(원유 100%).

(2) 탈지분유

탈지유(유지방 0.5%이하)에서 수분을 제거하여 분말화한 것을 말한다(탈지유 100%).

(3) 가당분유

원유에 당류(설탕, 과당, 포도당, 올리고당류)를 가하여 분말화한 것을 말한다(원유 100%, 첨가한 당류는 제외).

(4) 혼합분유

원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유에 곡분, 곡류가공품, 코코아가공품, 유청, 유청분말 등의 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것으로 원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유(유고형분으로서) 50% 이상의 것을 말한다.

5) 규격

유형 / 항목	전지분유	탈지분유	가당분유	혼합분유
(1) 수분(%)	5.0 이하			
(2) 유고형분(%)	95.0 이상	95.0 이상	70.0 이상	50.0 이상

항목 \ 유형	전지분유	탈지분유	가당분유	혼합분유
(3) 유지방(%)	25.0 이상	1.3 이하	18.0 이상	12.5 이상 (다만, 탈지분유를 원료로 한 제품은 제외한다)
(4) 당분(%, 유당을 제외한다)	-	-	25.0 이하	-
(5) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000			
(6) 대장균군	n = 5, c = 2, m =〈 3, M = 10			
(7) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
(8) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-11 유청류

1) 정의

유청류라 함은 원유, 우유를 유산균으로 발효시키거나 효소 또는 산을 가하여 생산된 생유청을 그대로 또는 탈염·탈지 등의 처리를 한 후 살균·멸균 또는 농축한 것이거나 분말 상태로 한 것을 말한다.(생유청 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 분말제품은 수분을 5.0% 이하로 가공하여야 한다.

4) 식품유형

(1) 유청 : 생유청을 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.

(2) 농축유청 : 생유청을 농축한 것을 말한다.

(3) 유청단백분말 : 생유청에서 유당이나 무기질 등을 제거하여 분말화 한 것을 말한다.

5) 규격

항목 \ 유형	유청	농축유청	유청단백분말
(1) 유고형분(%)	5.0 이상 (분말제품은 95.0 이상)	25.0 이상	95.0 이상 (유단백질은 유고형 분의 35.0% 이상 이어야 한다)
(2) 세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000 (멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 n=5, c=0, m=0이어야 한다)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(3) 대장균군	n=5, c=2, m=<3, M=10 (멸균제품은 제외한다.)		n=5, c=2, m=<3, M=10
(4) 살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
(5) 리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g		

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-12 유당

1) 정의

유당이라 함은 탈지유 또는 유청에서 탄수화물 성분을 분리하여 분말화한 것을 말한다(원유 또는 유가공품 100%).

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 탄수화물 이외의 성분은 고온으로 가열하거나 응고제를 가하여 충분히 제거하여야 한다.

(2) 이온교환공정 등을 거쳐서 염류 성분을 최대한 제거한 후 분말화하여야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 수분(%) : 5.0 이하

(2) 유당(%) : 95.0 이상

(3) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000

(4) 대장균군 : n=5, c=2, m=<3, M=10

(5) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g

(6) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

18-13 유단백가수분해식품

1) 정의

유단백가수분해식품이라 함은 유단백을 효소 또는 산으로 가수분해하여 가공한 것 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다.

2) 원료 등의 구비요건

3) 제조·가공기준

(1) 산 가수분해의 경우 사용된 산을 제거 또는 중화시켜야 한다.
(2) 산 가수분해에 사용되는 산은 염산에 한한다.
(3) 최종제품 완성 전에 적절한 살균 또는 멸균공정을 거쳐야 한다.

4) 식품유형

5) 규격

(1) 수분(%) : 5.0이하
(2) 조단백질(%) : 표시량 이상이어야 한다.
(3) 아미노산질소(%) : 표시량 이상이어야 한다.
(4) 카제인포스포펩타이드(C.P.P)(%) : 표시량 이상이어야 한다.(다만, 유단백가수분해물 100% 제품에 한한다).
(5) 세균수 : n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
(6) 대장균군 : n=5, c=2, m=<3, M=10
(7) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25g
(8) 리스테리아 모노사이토제네스 : n=5, c=0, m=0/25g

6) 시험방법

제7. 일반시험법에 따라 시험한다.

2018 식품안전관리지침(축산물위생)

2017년 12월 일 인쇄
2017년 12월 일 발행

발 행 처 : 식품의약품안전처
충북 청원군 오송읍 오송생명 2로 187
오송보건의료행정타운
Tel : 043)719-3250

발 행 인 : 식품의약품안전처장 류영진

편 집 인 : 식품의약품안전처 농축산물안전과

인 쇄 처 : 가현기획 ☎ 031)423-6684, 044)864-6684