

## 햄·소시지 권장 유통기한 초과설정 승인요청 요약

건의처 : 보건복지부 식품유통과

'94년 3월~8월까지 당 협회 원회사 9개사 제품의 동일공장에서 생산된 햄·소시지 제품을 Random Sampling하여 1차로 서울대 보건대학원 및 건국대 동물자원연구센터에 유통기한 실험을 의뢰하고 보건복지부에 권장유통기한 초과설정을 신청하여 '95년 6월 30일에

① 햄 : 40일 (0~10℃ : 진공포장제품)

② 소시지 : 40일 (0~5℃ : 진공포장제품)로 각각 권장유통기한 승인을 받은 바 있다.

2. 당 협회에는 다시 1차 실험제품 중 제조공장이 상이하여 유통기한 초과설정 승인 품목에서 제외된 품목에 재차 서울대 보건대학원에 적정 유통기한 설정에 관한 실험을 거쳐 보건복지부에 유통기한 초과설정 승인요청을 하였다. 2차 실험결과에 대한 승인요청 내역은 다음과 같다.

1) 실험에 사용한 시료는 유통기한 실험에 참여를 희망한 4개사에서 생산하는 햄류 및 소시지류 60품목 중 시중에서 유통기한 제품을

특정제품에 국한하지 않고 햄류 및 소시지류를 모집단으로 하여 표본을 추출하는 형식으로 무작위 선정

2) 시료제품에 대한 실험결과 햄·소시지는 10℃에서 50일간 유통이 가능한 실험성적이 제출되었기에 4개사 각각이 동일시장에서 생산된 가열제품으로서 성분 및 배합비율이 유사하고 제조방법과 보관방법 및 포장방법까지 동일한 제품에 한하여 유통기한 초과설정 승인을 요청

3) 아울러 1차적으로 9개사 제품의 권장유통기한 승인품목에서 소시지는 5℃에서 40일로 승인을 받았으나 현실적으로 소시지류에 대한 적용온도 기준이 상이하여 냉장설비를 비롯한 제품이 포장지 표시 및 관리에 따른 인력 소요 등 작업의 이원화로 막대한 추가 생산비가 발생됨에 따라 원가상승으로 작용됨.

4) 따라서 이번 2차 유통기한 초과설정 승인 신청에 따른 소시지 시료제품의 실험성적과 기

승인된 9개사 소시지 시료제품의 실험성적을 비롯하여 기 승인된 소시지제품도 동일하게 유통기한 권장온도 0~10℃에서 유통기한이 초과 설정되도록 요청

- 1) 실험실시기관 : 서울대보건대학원
- 2) 책임연구원 : 이용욱박사
- 3) 실험품목 : 햄(6종), 소시지(7종)
- 4) 실험기간 : 1995. 8. 7~11. 7(3개월간)
- 5) 실험의뢰업체 : 햄(남부햄, 롯데햄우유, 제일제당, 진주햄)  
소시지(남부햄, 제일제당, 진주햄)

### 3. 실험 결과

#### 가. 실험실시기관 및 실험의뢰업체

#### 나. 실험성적요약

실험조건	2차실험(95.8.7~11.7)		1차실험(94.4.1~8.15)※	
	10℃에서 50일저장		5℃에서 60일 저장	4℃에서 60일 저장
품 목	햄	소시지	햄	소시지
가열여부	가열제품	가열제품	가열제품	가열제품
pH값	5.99-6.66	5.16-6.59	6.43	6.22-6.31
수분활성도	0.969-0.971	0.966-0.980	0.974	0.95
VBN	8.75 mg%	10.20 mg%	6.12 mg%	11.86 mg%
TBA값	0.281-0.544	0.727	0.59	0.30
일반세균수	10 <sup>3</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g
대장균군	음성	음성	음성	음성
관능평가	중간이상품질유지	중간이상품질유지	중간정도품질유지	중간정도품질유지
유통가능기간	45일	45일	45~50일 승인내역	45~50일 승인내역
유통기한초과 설정승인요청	45일(0~10℃), 진공 포장제품에 한함	45일(0~10℃), 진공 포장제품에 한함	40일(0~10℃), 진공포장제품에 한함	40일(0~5℃), 진공포장제품에 한함

※ 1차실험 결과요약 : 진공포장상태에서 10℃이하의 냉장상태로 보관시 유통기한이 45일까지 가능함