

‘축산물의 가공기준 및 성분규격’ 개정

국립수의과학검역원이 계란제품 살균 액란(液卵)에만 적용하던 세균수, 살모넬라균 등 미생물 기준규격을 비상균 액란(液卵)까지 확대 적용하는 내용의 미생물 기준을 3월 12일자로 확정 고시했다. 이번 개정 사항은 생산시설 및 위생관리 보완 등 관련 생산업계의 현황을 고려하여 2개월여의 유예기간을 두어 오는 6월 1일부터 생산되는 알가공품(비살균액란)에 적용될 예정이다.

개정이유

- 가. 축산물가공품 중 비살균액란 등 알가공품의 위생관리 강화를 위하여 현재 살균액란에만 적용하는 미생물 기준규격을 비살균액란까지 확대 적용함
- 나. 알가공품 중 비살균제품의 공통기준 및 규격을 Codex 등 국제규격에 부합시켜 비살균제품의 위생적 보관관리를 강화코자 함

주요골자

- 가. 알가공품의 가공기준 중 ‘비살균 제품은 할란 후 속히 5℃ 이하로 냉각, 48시간 이상 보관시 0℃이하에 보관하여야 한다’를 ‘비살균 제품은 할란 후 속히 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니된다’로 개정
- 나. 알가공품(전란액·난황액·난백액·전란분·난황분·난백분·알가열성형제품·엽지란·피단)의 품목별 성분규격
 - 세균수 기준을 살균제품은 1g당 10,000 이하, 비살균 제품은 1g당 500,000 이하로 개정
 - 대장균군 기준을 살균제품은 1g당 10 이하, 비살균 제품은 1g당 100 이하(피단의 경우에는 음성이어야 한다)로 개정
 - 살모넬라균 기준을 음성(살균제품 또는 피단에 한한다)을 전 품목 음성기준으로 개정

〈국가별 액란(液卵) 관련 위생규정 현황〉

구분	우리나라 ¹⁾	CODEX ²⁾	유럽연합 ³⁾	미국 ⁴⁾	일본
살균액란	액란제품 살균조건 있음(전란액은 64℃에서 2분 30초 등)	Treatment(처리)된 제품은 반드시 살균 실시	-	(동결)액란제품에 대해 최소한 살모넬라균 사멸 등을 요구	살균조건 있음(전란 60℃에서 3분30초간 등)
비살균액란	할란 후 5℃이하로 냉각 및 48시간 초과보관 금지	가공장등을 벗어날 때 [살균]처리하지 않음 표시하여야 함	‘저온살균 안된 알가공품은 도착지에서 처리됨’ 표시하여야 함 파란 후 즉시 미가공시 동결 또는 4℃이하 보관시 48시간 초과 금지	-	할란 후 속히 8℃이하로 냉각 요구

1) 살균조건 : 전란액은 64℃에서 2분 30초간, 난황액은 60℃에서 3분 30초간, 난백액은 55℃에서 9분 30초간

2) (살균)처리된 제품 저온처리된 액산란가공품은 신속하게 냉각되어 보관되어야 하고, 처리되지 않는 제품이 가공장을 벗어날 때는 해당제품이 처리되지 않은 제품임을 표시하여야 함

→ Microbiocidal treatment : 식품에 존재하는 병원성미생물을 포함한 수많은 미생물을 실질적으로 제거하거나 보건위험에 영향을 미치지 않는 수준으로 줄이는 통제수단.

→ 병원 미생물의 Indicator로 Salmonella Enteritidis에 특별히 주의를 수어야 함

- 3) 비살균 액란에 대하여 파란 후 즉시 가공이 되지 않으면 동결·4℃ 이하 보존 및 48시간 저장기간 초과 금지 요구
- 4) 액란제품에 대하여 액상(Liquid) 및 동결(Frozen)상태 모두 최소 살모넬라균 시멸 등 요구

〈국가별 액란(液卵) 제품의 미생물기준 현황〉

구분	살균	비살균	비고
CODEX	세균수 n=5, c=2 m=5×10 ⁴ M=106 대장균군 n=5, c=2 m=10 M=103. Salmonella 음성		
EU	Enterobacteriaceae n=5, c=2 m=10 M=102(가공완료 시) Salmonella 음성		권장기준
일본 ¹⁾	Salmonella 음성/25g 일반세균 106/g 이하		
남아공	대장균군 100 이하/g, 살모넬라 25 이하/g 황색포도상구균 음성		
미국 ²⁾	Salmonella 음성		-
호주 ³⁾	살균처리 알가공품 살모넬라 음성		-

1) 일본의 경우 1993년까지 대장균군 기준은 살균액란의 n=5, c=1, m=10¹, M=102, 비살균액란 n=5, c=2, m=10¹, M=102이었으나 2006년 개정시 대장균군기준 삭제됨

2), 3) : 액란제품에 대하여 살균 요구

〈신·구조문 대비표〉

현행	개정안
제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 5. 축산물의 가공기준 (19) 알가공품 (가)~(마) 생략 (바) 비살균제품은 할란 후 속히 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 48시간 이상 보관 시는 0℃ 이하에 보관하여야 한다. (사) 생략	제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 5. 축산물의 가공기준 (19) 알가공품 (가)~(마) 현행과 같음 (바) 비살균제품은 할란 후 속히 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니된다. (사) 현행과 같음
제2. 축산물별 기준 및 규격 3. 알가공품 (3) 성분규격 (가)~(나) 생략 (다) 세균수 : 1g당 10,000 이하(살균제품에 한한다) (라) 대장균군 : 1g당 10 이하(살균제품에 한하며, 피단의 경우에는 음성이어야 한다) (마) 살모넬라균 : 음성이어야 한다(살균제품 또는 피단에 한한다).	제2. 축산물별 기준 및 규격 3. 알가공품 (3) 성분규격 (가)~(나) 현행과 같음 (다) 세균수 : 살균제품은 1g당 10,000 이하, 비살균제품은 1g당 500,000 이하이어야 한다. (라) 대장균군 : 살균제품은 1g당 10 이하, 비살균제품은 1g당 100 이하이어야 한다(피단의 경우에는 음성이어야 한다). (마) 살모넬라균 : 음성이어야 한다.