

축산물가공업 영업자의 자가품질검사 항목 일부 개정고시

▶ 식품의약품안전처 고시 제2014-133호(2014. 7. 28)

1. 개정 이유

「축산물 위생관리법 시행령」일부개정(대통령령 제 25133호, '14.1.31) 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시 제2014-7호, 2014.2.6.)의 최근 개정사항을 반영하여 '무지방 우유류', '무지방유당분해우유', '무지방가공유' 및 '햄류' 유형을 추가하여 자가품질검사 대상을 명확히 하였으며, 병·통조림 축산물의 용어를 식품 기준 및 규격과 통일하고 병·통조림축산물 및 레토르트 축산물의 가공기준 및 성분규격 개정에 따라 자가품질검사 항목을 조정하여 자가품질 검사의 효율성 및 축산물의 안전성을 높이고자 함.

자가품질검사 대상 및 검사항목이 「축산물의 가공기준 및 성분규격」과 일부 부조화 되는 부분을 조정하여 자가품질 검사를 실시하는 영업자의 부담을 경감하고 검사 효율성을 증대하고자 함.

2. 주요내용

- 가. 무지방우유류 유형 및 검사항목 분리 신설(안 [별표1] I.3.)
- 나. '무지방유당분해우유' 및 '무지방가공유' 유형 신설 및 검사항목 추가(안 [별표1] I.4, I.5.)
- 다. '햄류' 유형 분리 신설 및 '생햄' 및 '발효소시지'에 대한 대장균 검사항목 신설(안 [별표1] II)

- 1) 식육가공품 중 큰 비중을 차지하는 햄류가 자가품질검사 항목에 '그 외 식육가공품'으로 분류되어 있어 이를 분리·구체화하고, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」개정에 따라 '생햄' 및 '발효소시지'에 대장균 검사항목 신설 필요
 - 2) 햄류 유형을 신설하고 검사항목은 기존의 것을 따름, 햄류에 포함되는 '생햄' 및 소시지류에 포함되는 '발효소시지'에 대한 대장균 검사항목을 신설
 - 3) 햄류 유형을 분리 신설함으로써 검사자가 보다 쉽게 검사항목을 파악할 수 있으며 생햄 및 발효소시지의 안전관리를 강화
- 라. 병·통조림 및 레토르트축산물에 대한 가공기준 및 성분규격 개정에 따른 용어의 변경 및 자가품질검사 항목 조정(안 제3조 제②항, [별표 2])
- 1) 「축산물의 가공기준 및 성분규격」개정에 따라 병·통조림의 명칭 변경 및 개정된 기준규격에 따른 검사항목 변경 필요
 - 2) 현행 '병·통조림축산물'을 '통·병조림축산물'로 명칭변경하고 검사항목 중 '납'을 삭제하며, 살균제품도 세균검사를 하도록 함
 - 3) 명칭을 통일시켜 소비자 및 검사자의 이해를 돕고 '납' 검사를 제외함으로써 검사의 효율성을 높였으며 살균제품도 세균검사를 하도록 변경하여 상온에서 저장·유통되는 제품의 안전성을 확보
- 마. 「축산물의 가공기준 및 성분규격」과 부조화되는 축산물 유형 및 자가품질검사 항목 조정(안 [별표1] I.18, 20, III.)
- 1) 식육가공품의 분류 및 일부 유형에 대한 검사항목이 「축산물의 가공기준 및 성분규격」과 부조화 되어 기준규격과 부합되도록 개선 필요

2) 식육가공품의 분류 및 유형을 재정비하고 기준규격상 불필요한 검사항목을 삭제(성장기용 조제분유 엔테로박터 사카자키, 기타조제분유·우유 유성분, 피단 낱)하였으며, 기타조제분유 검사항목 중 엔테로박터 사카자키의 검사대상을 '기타조제분유'로 정하고 아이스크림 분말류의 유형을 구체화 및 유지방 검사대상을 지정함.

3) 추가검사로 인한 업계의 부담을 덜고 검사자의 혼선을 방지하여 검사업무의 효율성을 높임.

3. 기타 참고사항

- 가. 관계법령 : 축산물 위생관리법 제12조
- 나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음
- 다. 합 의 : 해당 사항 없음
- 라. 기 타 : (1) 행정예고 (공고 제2014-96호, '14. 4. 17. ~ '14. 5. 8.)
- (2) 규제심사 : 비중요 규제('14. 7. 24.)

식품의약품안전처 고시 제2014 - 133호

「축산물 위생관리법」 제12조제3항 및 같은 법 시행규칙 제14조 별표5에 따른 「축산물가공업 영업자의 자가품질검사 항목」(식품의약품안전처 고시 제2013-146호, 2013. 4. 5.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2014년 7월 28일
식품의약품안전처장

축산물가공업 영업자의

자가품질검사 항목 일부개정 고시

축산물가공업 영업자의 자가품질검사 항목 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “「축산물위생관리법」은 “「축산물 위생관리법」”으로 한다.

제3조제2항 중 “다만 병·통조림 및 레토르트 축산물이 멸균제품에 해당하여 세균검사를 실시하는 경우”를 “다만 통·병조림 및 레토르트 축산물에 대한 세균검사를 실시하는 경우”로 한다.

제4조 중 “다만 조제유류는 검사항목에 따라 구분하여 품목별로 매월1회 또는 제품생산단위별로 검사하여야 한다”를 “다만 조제유류의 경우에는 검사항목에 따라 품목별 매월 1회 이상 검사 및 제품생산단위별 검사를 실시하여야 한다”로 한다.

제6조를 다음과 같이 신설한다.

제6조(재검토기한) 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)에 따라 이 고시 발령 후의 법령이나 현실여건의 변화 등을 검토하여 이 고시의 폐지, 개정 등의 조치를 하여야 하는 기한은 2018년 6월 11일까지로 한다.

별표 1, 별표 2를 각각 별지와 같이 한다.

고시 제2010-8호 부칙 제2조, 고시 제2011-37호 부칙 제2조 및 고시 제2012-127호 부칙 제2조를 각각 삭제한다.

부 칙(2014. 7. 28.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.
제2조(적용례) 이 고시는 고시 시행 후 최초로 실시하는 자가품질검사부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 검사를 신청했거나 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

[별표 1] 축산물가공품별 자가품질검사 항목

분 류	유 형	자 가 품 질 검 사 항 목	
I. 유가공품 (생략)			
II. 식육가공품			
햄류	햄, 생햄, 프레스햄, 혼합프레스햄	비가열제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		가열제품 및 비가열제품 중 직접섭취 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균군(비가열제품 제외), 세균수(멸균제품에 한함)
소시지류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지	비가열제품	아질산이온, 보존료
		가열제품 및 비가열제품 중 직접섭취 제품	아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균군(비가열제품 제외), 세균수(멸균제품에 한함)
분쇄가공육제품	분쇄가공육제품	비가열제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균O157:H7
		가열제품 및 비가열제품 중 직접섭취 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균O157:H7, 대장균군(비가열제품 제외)
식육추출가공품	단순식육추출가공품, 식육추출가공품, 식육추출가공육	비살균제품 (직접 음용 하는 제품)	타르색소, 살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수, 대장균군
		비살균제품 (그 외 제품)	타르색소, 대장균
		살균제품 (직접 음용 하는 제품)	타르색소, 살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수, 대장균군
		살균제품 (그 외 제품)	타르색소, 대장균군

분 류	유 형		자 가 품 질 검 사 항 목
식용우지 식용돈지	식용우지, 식용돈지		산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제
원료우지 원료돈지	원료우지, 원료돈지		산가, 산화방지제
베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 갈비가공품	베이컨류, 건조저장육류, 양념육, 가열양념육, 천 연케이싱, 갈비가공품	비가열제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		가열제품 및 비가열제품 중 직접섭취 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균군(비가열제품 제외), 세균수(멸 균제품에 한함)
Ⅲ. 알가공품			
알가공품	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열성형제품, 염지란	비살균제품	살모넬라균, 세균수, 대장균군
		살균제품	살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 세균수, 대장 균군
	<u>피 단</u>		살모넬라균, 리스테리아 모노사이토제네스, 대장균군

[별표 2] 통·병조림 및 레토르트 축산물 자가품질검사 항목

구 분	자 가 품 질 검 사 항 목
<u>통·병조림축산물</u>	세균, 주석(병 또는 알루미늄 재질 통조림의 경우는 제외)
<u>레토르트축산물</u>	세균, 타르색소