

## 법률상담 - 알기 쉽게 풀이한 축산물위생관리법령

본고는 민원인, 관련 단체 및 행정기관으로부터 축산물위생관리법령과 관련하여 농림축산식품부 및 농림축산검역본부로 질의하여 회신한 주요 사례 중에서 닭고기 관련 내용을 정리한 것입니다.

본 내용은 회신 당시의 관계법령 등에 의하여 회신된 내용이므로 축산물위생관리법령, 축산물의 가공기준 및 성분규격, 축산물의 표시기준, 기타 관련 규정의 개정으로 현행 관련 규정에 부합되지 않을 수도 있습니다.

따라서 관련 규정의 적용근거를 명확히 하기 위하여 질의에 대하여 회신한 일자를 표기했으니 본 질의·응답집의 질의회신내용을 업무에 참고하고자 하는 경우에는 반드시 법령 등의 개정 여부를 확인하시기 바랍니다.


# 보관·운반기준의 심부온도에 관한 질의

질의

공정관리 점검일지를 작성할 때, 원료육의 심부온도를 검사하는 것이 있는데 원료육 심부온도에 관한 법적 기준이 있는지 궁금합니다. 축산물안전관리인증원의 매뉴얼 중 원료육 및 부자재 입고 검사 대장(예시)을 보면 원료육의 심부온도 기준이 냉장은 -2도에서 5도 냉동은 -18도 이하라고 적혀있는데요. 심부온도가 -18도 이하가 되려면 냉동차량의 온도가 훨씬 더 낮아야 하는 것 같아서요. 원료육 심부온도의 법적 기준을 알고 싶습니다.

회신일) 2012. 04. 30

회신내용)

■ 귀하가 문의한 원료육의 보존온도와 관련하여서는 축산물의 가공기준 및 성분규격(농림축산검역본부 고시 제2012-118호; 2012.4.2) 제1.축산물에 대한 공통기준 및 규격 8.보존 및 유통기준 바.에서 “식육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃(다만, 가금육은 -2~5℃, 냉동제품은 -18℃ 이하에서 보존 유통하여야 한다.”라고 정하고 있음을 알려드립니다. 

※출처 : 축산물위생관리법 질의·응답집