

식품의약품안전처 고시 제2014-128호

**축산물의 가공기준 및 성분규격
일부개정고시**

2014. 6.30.

식품의약품안전처

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시

1. 개정 이유

햄류(가열), 소시지류(가열), 자연치즈 및 가공치즈의 황색포도상구균 정량 규격을 설정하여, 식육가공품 및 유기공품 시장의 활성화를 유도하고자 함

「축산물 위생관리법 시행령」이 일부 개정(대통령령 제25133호, '14.1.31)되어 시행령 제2조제3항제1호에 “무지방우유류”가 신설됨에 따라, 「축산물의 가공 기준 및 성분규격」 “지방우유류”에 포함되어 있는 무지방우유 등을 “무지방우유류”로 분리하고자 함.

「축산물 위생관리법 시행령(대통령령 제24800호, '13.10.16) 및 시행규칙(총리령 제1054호, '13.12.19), 일부 개정령 시행으로 시행령 제21조제8호에 “식육즉석판매가공업”이 신설, 시행규칙 제35조, 제51조 등에 그 시설기준과 영업자 준수사항 등이 신설됨에 따라, 축산물의 가공기준 및 성분규격의 보존 및 유통기준 중 유통기간 설정 대상에 “식육즉석판매가공업영업자”를 추가하여 동 영업자가 가공한 제품의 유통기간을 설정하여 유통할 수 있도록 개정하고자 함.

「축산물 위생관리법 시행규칙」 제16조(검사시료의 채취 등)제1항 및 제26조(축산물의 수거·검사 등)제1항에 의한 [별표 6] 검사시료의 채취 및 축산물의 수거기준과 일치시켜 시료채취 기준을 명확히 함

세균발육시험 및 클로스트리디움 보톨리눔 시험법에 등재된 일부 용어를 「식품위생법」 제7조에 의한 「식품의 기준 및 규격」과 일치시켜 사용자의 편의를 도모하고자 함

2. 주요 내용

가. 햄류(가열), 소시지류(가열), 자연치즈 및 가공치즈의 황색포도상구균 정량 규격 설정[안 제1, 6, 가, (3) (나)]

- 햄류(가열), 소시지류(가열)에 대한 황색포도상구균 규격, $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$ 을, 제품 특성을 고려하여 정량 규격 $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (평균제품은 $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$)으로 설정

- 자연치즈, 가공치즈에 대한 황색포도상구균 규격, $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$ 을, 제품 특성을 고려하여 정량규격 $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$ 으로 설정

나. 무지방우유류 분리 및 개정[안 제1, 8, 바 및 제2, 1, 나, (3), (나) 및 (4), (라) 및 제2, 1, 다, 라, 아 및 자, (2), (마) 및 차~서 및 제3, Ⅲ, 9, 다, (1), (다) 및 마, (4), (가), 4) 및 V, 1, 가, (1) 및 다, 라~서]

- “저지방우유류”의 무지방우유 등을 “무지방우유류”로 분리하여 정의, 축산물가공품 유형, 가공기준, 성분규격 및 시험방법 신설
- 무지방우유 등이 포함된 “저지방우유류”의 관련 규정에 “무지방우유류”를 추가하여 현행 규정을 명확히 유지할 수 있도록 함

다. 제품의 유통기간 설정대상 확대[안 제1, 8, ㄱ]

- 유통기간 설정 대상에 “식육즉석판매가공업영업자”를 추가하여 해당 영업자가 가공한 제품의 유통기간을 설정할 수 있도록 함

라. 원유 시료 채취 기준 통일 [안 제3, Ⅲ, 9, 가, (2), (아) 및 제3, Ⅲ, 9, 나,

(1), (라) 및 제3, Ⅲ, 9, 나, (2), (가), (나), (다), (라), (마), (바), (사)]

- 「축산물위생관리법 시행규칙」 제16조제1항 및 제26조제1항 [별표 6] 검사시료의 채취 및 축산물의 수거기준과 일치하도록 원유의 채취·수거량을 개정

마. 세균발육시험 시험법 통일 [안 제3, Ⅲ, 9, 라, (3), (4)]

- 식중독균 등의 검사 시료수(5개)와 동일하게 개정하여 검사 결과의 신뢰성을 높이고, 「식품의 기준 및 규격」과 조화를 이루기 위해 관련 용어 개정

바. 클로스트리디움 보툴리눔 시험법 개정 [안 제3, Ⅲ, 9, 더, (2), (다)]

- 시험법에 제시된 배양 온도, 시간을 「식품의 기준 및 규격」과 조화를 이루기 위해 개정

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 축산물위생관리법

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당 사항 없음

라. 기 타

1) 행정예고(공고 제2014-47호, 2014. 2. 26. ~ 2014. 4. 25.)

2) 축산물위생심의위원회 심의

- 미생물분과(2014. 6. 10.)

3) 규제심사 : 비규제 확인(2014. 6. 27.)

식품의약품안전처 고시 제2014-128호

「축산물 위생관리법」 제4조제2항의 규정에 따른 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시 제2014-7호, 2014.2.6.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2014년 6월 30일

식품의약품안전처장

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정 고시

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1, 6, 가, (3), (나), 1)을 다음과 같이 한다.

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

가열 햄류 및 소시지류: n=5, c=1, m=10, M=100(평균제품은 n=5, c=0,

m=0/25g이어야 한다)

제1, 8의 바 중 “저지방우유류”를 “저지방우유류, 무지방우유류”로 한다.

제1, 8의 더 중 “식용란수집판매업업자(수입축산물의 경우에도 정하여진 유통기간

내에서 수입자)”를 “식용란수집판매영업업자, 식육축식판매가공영업업자(수입축산 물의 경우에도 청하여진 유통기간 내에서 수입자)”로 한다.

제2, 1 중 “저지방우유류”를 “지방우유류, 무지방우유류”로 한다.

제2, 1, 나, (2)의 (바)를 삭제한다.

제2, 1, 나, (3)의 (나) 중 “환원저지방우유, 환원무지방우유”를 “환원저지방우유”로, “강화저지방우유, 강화무지방우유 및 환원강화저지방우유, 환원무지방우유”를 “강화저지방우유 및 환원강화저지방우유”로 한다.

제2, 1, 나, (4)의 (라) 중 단서조항 “단, 무지방우유는 0.5% 이하이어야 한다.”를 삭제한다.

제2, 1, 다부터 사까지를 각각 라부터 아까지로 하고, 다를 다음과 같이 신설한다.

다. 무지방우유류

(1) 정의

원유 또는 저지방우유류의 유지방분을 0.5% 이하로 조정 한 것, 이에 비타민이나 무기질을 강화한 것을 살균 또는 멸균처리한 것, 살균 또는 멸균

후 유산균, 비타민, 무기질을 무균적으로 첨가한 것 또는 유가공품을 무지방상태로 환원하여 각각 살균 또는 멸균 처리한 것을 말한다.

(2) 축산물가공품의 유형

(가) 무지방우유

원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정하여 살균 또는 멸균한 것을 말한다(원유 100%).

(나) 환원무지방우유

유가공품으로 무지방우유와 유사하게 환원한 것으로 무지유고형분(탈지분유와 성분규격이 같은 것) 8% 이상의 것을 말한다.

(다) 강화무지방우유

무지방우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다(원유 100%, 단, 강화제 제외).

(라) 환원강화무지방우유

유가공품으로 무지방우유와 유사하게 환원한 것에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 무지유고형분(탈지분유와 성분규격이 같은 것) 8% 이상의 것을 말한다.

(마) 유산균첨가무지방우유

무지방우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유 100%, 단, 첨가유산균 제외)

(3) 가공기준

(가) 무지방우유에 강화제를 보장하는 경우에는 열안전성과 미생물 오염

을 고려하여 적절한 시기에 첨가하여야 한다.

- (나) 무지방우유류에는 일체의 다른 물질을 혼합하여서는 아니된다. 다만, 환원무지방우유에 있어서는 원유와 유사한 것을, 강화무지방우유 및 환원강화무지방우유에 있어서는 비타민, 무기질을 가할 수 있다.

(4) 성분규격

(가) 색상 : 유백색 ~ 황색의 액체로서 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 비중(15℃) : 1.030~1.045

(다) 산도(%) : 0.18이하(젖산으로서)

(라) 유지방(%) : 0.5이하

(마) 무지유고형분(%) : 8.0이상

(바) 세균수 : 1ml 당 20,000이하(멸균제품의 경우 55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 표준평판 배양법에 의할 때 음성이어야 한다. 단, 유산균 첨가제품의 경우 유산균수를 제외한다)

(사) 대장균군 : $n=5, c=2, m=0, M=10$ (멸균제품의 경우 음성이어야 한다)

(아) 포스파타제 : 음성이어야 한다(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한한다)

(자) 유산균수 : 1ml 당 1,000,000이상(단, 유산균첨가제품에 한한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

제2, 1, “아”를 “자”로 하고, 제2, 1, 아, (1) 및 (2)의 (마)중 “원유·우유류 또는 저지방우유류”를 “원유·우유류·저지방우유류 또는 무지방우유류”로 각각 한다.

제2, 1, 자부터 버까지를 각각 차부터 서까지로 한다.

제3, III, 9, 가, (2), (아) 중 “약 300g(ml)이상의 시료”를 “시료”로 한다.

제3, III, 9, 나, (1), (라) 중 “300ml”을 “500ml”로 한다.

제3, III, 9, 나, (2), (가)의 후단을 삭제하고, (나)부터 (비)까지를 각각 (다)부터 (사)까지로 하고, (나)를 다음과 같이 신설한다.

(나) 미생물 정성시험을 할 때 5개 시료에서 각각 채취한 25g(ml)을 검사하거나 5개 시료에서 25g(ml)씩 채취하여 섞은(pooling) 125g(ml)을 검사할 수 있다.

제3, III, 9, 다, (1), (다) 중 “저지방우유류”를 “저지방우유류, 무지방우유류”로 한다.

제3, III, 9, 라 중 “통조림 등”을 “통·병조림, 레토르트 축산물 등 멸균제품”

으로 한다.

제3, III, 9, 라, (3) 중 “검사시료를 인큐베이터에서 $35.0\pm 1^{\circ}\text{C}$ ”를 “시료 5개를 개봉하지 않은 용기·포장 그대로 배양기에서 $35\pm 1^{\circ}\text{C}$ ”로, “세균발육시험”을 “세균시험”으로 한다.

제3, III, 9, 라, (4)의 제목 “세균발육시험”을 “세균시험”으로 하고, 본문을 다음과 같이 신설 한다.

세균시험은 가온보존시험 음성 시료에 대해 각각 시험한다.

제3, III, 9, 라, (4), (가) 중 “25g(또는 10g)”을 “25g”으로, “225ml(또는 90ml)”을 “225ml”으로, “세균발육시험”을 “세균시험”으로 한다.

제3, III, 9, 라, (4), (나)의 제목 “세균발육시험”을 “시험방법”으로 하고, “ $35.0\pm 1^{\circ}\text{C}$ ”를 “ $35\pm 1^{\circ}\text{C}$ ”로 “어느 배지에서라도”를 “어느 한 배지에서라도”로 한다.

제3, III, 9, 마, (4), (나), 4) 중 “저지방우유류”를 “저지방우유류, 무지방우유류”로 한다.

제3, III, 9, 더, (2), (다), 1) 중 “ 35°C 에서 18~24시간 배양하고”를 “ $35\sim 37^{\circ}\text{C}$

에서 7일간 배양하고 또"로 한다.

제3, Ⅲ, 9, 더, (2), (다), 2) 중 "35°C에서 48시간"을 "35~37°C에서 48±3시간"으로 한다.

제3, Ⅲ, 9, 더, (2), (다), 3) 중 "37°C"를 각각 "35~37°C"로 한다.

제3, Ⅲ, 9, 더, (2), (다), 4) 시험 중 "37°C"를 "35~37°C"로 하고, "①", "②", "③", "④", "⑤"를 각각 "1군", "2군", "3군", "4군", "5군"으로 한다.

제3, Ⅲ, 9, 더, (2), (다), 4), 판정 중 "①", "②", "③", "⑤"을 각각 "1", "2", "3", "5"로 한다.

제3, V, 1, 가, (1) 중 "다만, 저지방우유류는"을 "다만, 저지방우유류, 무지방우유류는"으로 한다.

제3, V, 1 중 다부터 버까지를 각각 라부터 서까지로 하고, 다를 다음과 같이 신설한다.

다. 무지방우유류

위의 가. 우유류의 시험방법에 따라 시험한다.

부칙 <제2014-128호, 2014. 6. 30.>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(황색포도상구균 규격기준에 관한 적용례) 제1. 6. 가. (3). (나)의 개정 규정은 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 제조·가공·판매 또는 수입한 축산물에 대하여도 적용한다.

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