

목 차

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. 주의사항 | 2 |
| 2. 축산물안전관련 경기도 홈페이지 이용방법 | 2 |
| 3. 2013년 이후 축산물가공분야 변화 | 3 |
| 4. 축산물위생관리법령 주요개정 사항 | 7 |
| 5. 제조과정별 중점 확인사항 | 13 |
| 6. 중요사항 상세 설명 | 22 |
| 7. 가공품별 자가품질검사 항목 | 30 |
| 8. 축산물가공업 영업자 준수사항 | 34 |
| 9. 품목제조보고 절차 안내 | 37 |
| 10. 생산실적보고 절차 안내 | 44 |
| 11. 영업장 위생관리기준 | 46 |
| 12. 작성양식예시 | 49 |
| 13. 관련법령 : 축산물의 가공기준 및 성분규격 | 55 |
| 부록1. 표시기준 해설서 | 71 |
| 부록2. 식품안전정보포털 사용자 지침서 | 89 |

1

주 의 사 항

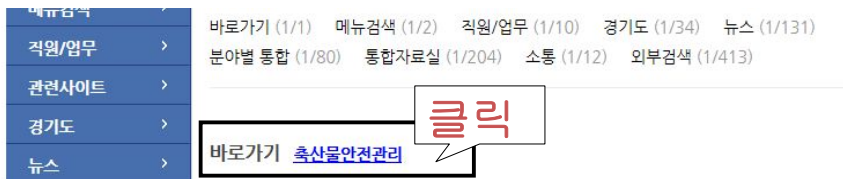
- ☐ 본 책자는 경기도 관내 축산물가공업 영업자들을 대상으로 축산물 위생관리법에 관련한 이해를 돕고자 제작하였습니다.
- ☐ 본문에서 인용된 축산물위생관리법령은 제·개정될 수 있어 반드시 법제처 및 식품의약품안전처에서 최신법령 자료를 확인하기 바랍니다.
- ☐ 본 책자는 2017년 12월을 기준으로 작성되었습니다.

2

축산물안전관련 경기도 홈페이지 이용방법

☐ 접속방법

- 포털에서 경기도청 입력 후 경기도청 홈페이지 접속(www.gg.go.kr)
- 경기도 홈페이지 중간 검색란에 '축산물안전관리' 입력
- 검색결과 : 바로가기 '축산물안전관리' 클릭

☐ 아래의 업무를 안내 받을 수 있습니다.

| 구분 | 명칭 | 세부 설명 |
|----------|---------------|--|
| 교육·지도 | ①축산물 위생교육 | 지역별로 나누어 도 주관하여 위생교육 실시 |
| | ②신규업체 현장지도 | 소규모 업체를 대상으로 허가 이후 3개월 후에 현장 지도 서비스 실시 |
| 지원 | ③가공업체 시설 지원 | 시설 신설·보수 시 용자에 대한 이차보전 사업 |
| | ④HACCP 컨설팅 지원 | 신규 HACCP 인증시 컨설팅비 지원사업 |
| 허가 변경 | ⑤축산물가공업 신규허가 | 신규 허가 신청시 |
| | ⑥축산물가공업 변경 | 허가 이후 시설 등 변경사항 발생시 |

| 구분 | 명칭 | 세부 설명 |
|----------|---------------|--------------------------------|
| | ⑦품목제조(변경)보고 | 신규제품 또는 기존제품 변경시 품목제조보고 등록 |
| 점검 관리 | ⑧수거검사 | 매년 1회 이상 불시에 방문하여 제품수거 후 검사 실시 |
| | ⑨(특별)위생점검 | 성수기 및 취약 시기·분야에 해당업체 점검 |
| | ⑩민원신고 조사 | 1399센터에 신고한 제품 및 업체에 대한 점검 |
| | ⑪유통관리대상 제품 관리 | 자사제품제조용으로 수입한 제품 관리실태 확인 및 점검 |
| 기타 | ⑫포장재 연장사용 | 기존 포장재에 스티커 처리하여 연장사용 해야 할 경우 |
| | ⑬부적합 제품 회수 | 검사 부적합 등 성분 및 규격에 맞지 않는 제품 발생시 |
| | ⑭생산실적 보고 | 익년도 1월까지 전년도 생산실적을 입력 |
| | ⑮표시기준 해설 | 복잡한 표시기준을 예를 들어 설명 |
| | ⑯관련법 링크 | 현행 축산물위생법 및 행정규칙(고시) 링크 |
| | ⑰최신정보(게시판) | 최신 자료·정보 게시판 |

3

2013년 이후 축산물가공분야 변화

□ 13년 국정과제로 4대약 근절 포함

- 국민의 행복을 추구할 권리를 보호하기 위하여 민생안전인 ‘먹을거리 관리’를 핵심가치로 인식할 필요
 - * ‘내 가족의 안전’과 직결되는 문제, ‘건강하고 행복한 삶’을 위한 선결과제
- 국민의 먹을거리 불안 요소인 ‘불량식품’에 대한 근원적 해결을 위하여 부처간 협업과 체계적 추진을 위한 종합계획 수립

【 불량식품 정의와 유형 】

- (정의) 사전적으로 비위생적이고 품질이 낮은 식품을 의미하나, 통상 국민에게 불안감을 조장하는 모든 식품을 의미
 - * (협의) 부패·변질되거나 발암물질 등이 함유되어 인체에 유해한 식품
 - (광의) 허위·과대광고, 가짜식품 등 소비자를 속이는 모든 식품
- (유형) 사회적인 통념상 위생적이지 않거나 부적절한 식품을 고의적으로 생산·제조·유통·판매하는 모든 종류의 행위

□ 불량식품 전담 조직 및 종합대책 마련

- 중앙정부 조직 : 불량식품 근절대책 추진의 컨트롤타워로 「범정부 불량식품 근절 추진단」 구성·운영('13.5월)
 - 검·경찰 자체조직 만들어 대대적 단속 시작
 - (경기도)특별사법경찰 조직 축산물분야 단속 강화
- 불량식품 근절 5개년 종합대책 마련 및 세부시행계획 수립('13.5월)
 - 총 46개 전략과제 선정

□ 불량식품 근절 5개년 종합대책

가. 제도개선 : 식품과 통일성, 처벌기준 강화

- 식품·축산물간 불일치 법령 정비 : 식품안전기준 통일
 - 축산물가공업 분야 식품으로 통합 논의 중
- 형사처벌 강화 : 형량 하한제 적용확대, 부당이득금 최대 10배 환수
 - (기존) 7년, 3년, 2년 이하 징역 → (개선) 10년, 5년, 2년 이하 징역
 - 제32조제1항제1호, 제33조제1항의 죄로 금고 이상의 형을 선고받고 그 형이 확정된 후 5년 이내에 다시 죄를 범한 자는 1년 이상 10년 이하의 징역과 판매한 소매가격의 4배 이상 10배 이하에 해당하는 벌금을 병과
 - * 과징금(행정처분) 상한액 증대('15년)
- 허위·과대광고에 대한 처벌기준 강화
 - 인터넷 등 허위과대광고 모니터링 : 매년 합동 단속 실시 중

나. 통합식품안전정보망 구축

- 행정망 통합을 통한 행정처리 간소화
 - 품목제조보고, 생산실적 자체입력 후 행정관청 승인 체계 구축
 - * 시스템 초기에 따른 미흡한 부분 지속적으로 개선 중
 - 포장지 연장사용신청 등 추가요청 건의
- 위해정보, 행정처분, 부적합제품 등 대국민 정보 제공

〈 이용시 참고사항 〉

- 식품안전정보포털에 들어가서 검색창에 “매뉴얼”로 검색하여,
- 기업인증, 품목제조보고 등의 매뉴얼을 다운받아서 매뉴얼 대로 실행하고,
- 해소되지 않은 의문점은 1899-5590로 전화

다. 안전관리인증기준(HACCP) 의무업종 등 강화

○ 업종별 의무화 일정(기존영업자)

| 회차 | 유가공업 (13년 매출액·종업원수) | 알가공업 (14년 매출액·종업원수) | 식육가공업(예정) (16년 매출액) |
|----|----------------------------|--------------------------|------------------------|
| 1차 | '15.01.01. (20억·51명 이상) | '16.12.01. (1억·5명 이상) | '18.12.01. (20억) |
| 2차 | '16.01.01. (5억·21명 이상) | '17.12.01. (나머지) | '20.12.01. (5억) |
| 3차 | '17.01.01. (1억·6명 이상) | | '22.12.01. (1억) |
| 4차 | '18.01.01. (나머지) | | '24.12.01. (나머지) |

○ 도축업 '03.07.01일 완료, 집유업 '16.07.01일 완료

⇒ 의무화 대상업체는 시설지원, 컨설팅비지원 사업에 적극적으로 신청

- 시설지원사업 : 신청-지방식약청, 지원금-1.4천만원 까지(자부담 30%)
- 컨설팅비지원 : 신청-시군, 지원금-560만원(자부담 30%)

○ 식품·축산물간 HACCP 인증기관통합

- 조사·평가 주체변경 : 도 → 인증원

○ 인증 즉시취소제 도입 : 원료검사 및 CCP 모니터링 미 실시 시

○ 식약처에서 HACCP 인증이 어려운 소규모 업체를 대상으로 HACCP 에서 시설부분을 제외한 '위해예방관리계획' 신설을 추진 중

□ 그간 주요 단속·수사 사항

【('13년)부산물 관련 업체 집중단속】

○ 단속방향 : 도축장에서부터 부산물 위생처리·인허가·표시사항 등 단속

○ 결 과

- 식육부산물판매업에서 가공(삶는 등) 단속 : 무허가로 처분
- 부산물가공업체 기존 식품허가업체 식육가공업으로 전환허가
- 식육부산물 제빙기 설치 지원사업 실시(도축장에 설치)
- 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼 제정('14.12월)

【('14~'15년)식품위생검사기관 허위성적서 발급 수사】

- 원 인 : 식약처에서 검사기관의 문제점 인지 검찰에 수사의뢰
- 결 과
 - (주로 미생물 실험 관련)허위성적서 발급 기관 10개소 지정취소
 - 시험·검사 성적서의 위·변조 가능성을 방지하기 위하여 기록관리 시스템 도입 의무화 ⇒ 검사가 철저하게 이루어짐
 - 저가 수수 경쟁 완화 ⇒ 검사수수료 대폭 상승

【('15년)알가공업 일제점검】

- 원 인 : 한국양계축협 계란가공장 불량계란 보도
- 결 과
 - 한국양계축협 계란가공장 폐업
 - 식용란 및 가공품 원료란 기준강화
 - 원료란에 잔류물질 검사 강화
 - * 완제품을 검사 실시하고 기준초과시 품목류제조정지 1개월
 - (기준강화되는 방향으로)식약처에서 종합대책 마련 중

【('16년)농장의 식용란 판매 근절 추진】

- 원 인 : 불량계란 유통근절 추진
- 결 과
 - 식용란을 판매한 농가 무허가로 처벌

□ 2017년도 주요 개정 사항

<축산물위생관리법>

- 종업원 없이 영업자만 영업을 하는 HACCP업체의 정기교육 완화 대상을 확대함
 - * (현행) 축산물운반업·식육판매업·식육즉석판매가공업 → (개정) 축산물가공업·식육포장처리업
· 축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업·식육즉석판매가공업
- 1차 위반 시 허가취소·영업소 폐쇄 대상으로 행정처분 기준을 강화함
 - 생산연월일·유통기한 변조(가공 없이 포장만을 다시 하여 표시한 경우를 포함)
 - 가축에 강제로 물을 먹이거나 식육에 물 주입
 - 부적합 판정한 물을 계속 사용
 - 사료용·공업용으로 사용되는 등 식용을 목적으로 수집·처리·가공 또는 관리되지 않은 것을 원료로 사용
 - 자가 검사나, 위탁검사 결과 부적합 사실을 확인·통보받았음에도 해당 축산물을 유통·판매
 - 시설개선 명령 또는 축산물 회수·폐기 명령을 이행하지 않았으나 이행한 것으로 속인 경우
- 계란관련 규제 강화
 - 포장된 식용란(OEM, PB 제품) 유통자도 해당 제품에 위법사항이 있는 경우 수집·포장한 영업자와 동일하게 처분
 - 부적합 식용란의 폐기내역 기록을 의무화함
 - 「축산법」 제2조제8호에 따른 가축사육업을 경영하는 자가 식용란을 출하하는 때에는 총리령으로 정하는 바에 따라 산란일 등을 포함한 거래명세서를 발급하여야 함
 - 식품의약품안전처장 등은 검사관 또는 관계 공무원에게 식용란을 생산하는 가축사육시설에 출입하여 축산물, 시설 등을 검사하게 할 수 있도록 함
 - 식용란을 전문적으로 선별·포장하는 식용란선별포장업을 허가 업종으로 신설함
- 차량을 이용한 도축업 시설기준 특례를 마련함(이동식 도축장 허용)

<축산물의 표시기준 (시행일 : 2018.01.01.)>

- 냉동 또는 냉장제품 여부 주표시면 표시 의무화
- 가맹점에 공급하는 제품에 대하여는 표시기준 간소화
 - 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법, 업소명(소재지) 만 표시
- 식품등의 표시기준과 통일

< 기 타 : 식품·축산물 규격 통합 >

○ 식육가공품

| 개정 전 | | | 개정(안) | | |
|-----------------------|---------|-----------|---------------|---------|---------|
| 식품군 | 식품종 | 식품유형 | 식품군 | 식품종 | 식품유형 |
| (축) 식육가공품 및 포장육 | 햄류 | 햄 | 16.식육 가공품류 | 햄류 | 햄 |
| | | 생햄 | | | 생햄 |
| | | 프레스햄 | | | 프레스햄 |
| | | 혼합프레스햄 | | 소시지류 | 소시지 |
| | 소시지류 | 발효소시지 | | | 발효소시지 |
| | | 혼합소시지 | | | 혼합소시지 |
| | | 베이컨류 | | 베이컨류 | 베이컨류 |
| | 건조저장육류 | 건조저장육류 | | 건조저장육류 | |
| | 양념육류 | 양념육 | | 양념육 | |
| | | 가열양념육 | | 천연케이싱 | |
| | | 천연케이싱 | | 분쇄가공육제품 | 분쇄가공육제품 |
| | 분쇄가공육제품 | 갈비가공품 | | | |
| | 갈비가공품 | 갈비가공품 | | | |
| | 식육추출가공품 | 단순식육추출가공품 | | 식육추출가공품 | 식육추출가공품 |
| 혼합식육추출가공품 | | 식육함유가공품 | | | |
| 식육추출가공육 | | | | | |
| 11.식육 또는 알함유 가공품 | | 식육함유가공품 | | | |

○ 알가공품

| 현 행 | | | 개정(안) | | |
|-------------|---------|---------|-----------|--------|---------|
| 식품군 | 식품종 | 식품유형 | 식품군 | 식품종 | 식품유형 |
| (축) 알가공품 | 전란액 | 전란액 | 17. 알가공품류 | 알가공품 | 전란액 |
| | 난황액 | 난황액 | | | 난황액 |
| | 난백액 | 난백액 | | | 난백액 |
| | 전란분 | 전란분 | | | 전란분 |
| | 난황분 | 난황분 | | | 난황분 |
| | 난백분 | 난백분 | | | 난백분 |
| | 알가열성형제품 | 알가열성형제품 | | | 알가열성형제품 |
| | 염지란 | 염지란 | | 알함유가공품 | 알함유가공품 |
| | 피단 | 피단 | | | |

○ 유가공품

| 종 | 유 형 | | |
|--------|------------|---|---------------|
| 식품종 | 현행 | | 개정(안) |
| 우유류 | 우유 | | 우유 |
| | 강화우유 | → | 가공유류(강화우유) |
| | 환원유 | | 환원유 |
| | 유산균첨가우유 | → | 가공유류(유산균첨가우유) |
| 저지방우유류 | 저지방우유 | → | 우유류(저지방우유) |
| | 환원저지방우유 | → | 우유류(환원유) |
| | 강화저지방우유 | → | 가공유류(강화우유) |
| | 환원강화저지방우유 | → | |
| | 유산균첨가저지방우유 | → | 가공유류(유산균첨가우유) |
| 무지방우유류 | 무지방우유 | → | 우유류(저지방우유) |
| | 환원무지방우유 | → | 우유류(환원유) |
| | 강화무지방우유 | → | 가공유류(강화우유) |
| | 환원강화무지방우유 | → | |
| | 유산균첨가무지방우유 | → | 가공유류(유산균첨가우유) |
| 가공유류 | 가공유 | | 가공유류(가공유) |
| | 저지방가공유 | → | |
| | 무지방가공유 | → | |
| | 유음료 | → | |
| 유당분해우유 | 유당분해우유 | | 가공유류(유당분해우유) |
| | 저지방유당분해우유 | → | |
| | 무지방유당분해우유 | → | |
| 산양유 | | | 산양유 |

→

| 개정(안) | |
|-------|----------------------------------|
| 종 | 유형 |
| 우유류 | 우유 환원유 |
| 산양유 | 산양유 |
| 가공유류 | 강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유 |

치즈류 자연 및 가공치즈 세부 유형이 자연치즈와 가공치즈로 통합

□ 2016년도 주요 개정 사항

<축산물위생관리법>

○ 축산물가공품에 대한 이력추적관리제도 신설

- 목 적 : 축산물 가공품의 안전성을 확보하기 위해 가공이후 추적할 수 있는 제도 신설
- 대 상 : 조제유류 제조업체
- 시 기 : 50억 이상 : 16.12.1, 10억이상, 50억 미만: 17.6.1, 1억 이상 10억 미만: 17.12.1, 1억 미만 및 ‘16년 이후 영업허가(신고)자: ’ 18.6.1
- 방 법 : 이력추적관리번호 제품내 표기
- 상세내용 : 식품이력관리시스템(<https://new.tfod.go.kr/tfweb/FtmsMain.do>) 참고

○ 자가소비용 가축 및 그 식육 관한 검사 가능

- (과거)자가소비용 가축 검사 면제 → (변경)요청시 검사관 검사 실시, 합격표시 가능

○ 축산물안전관리인증 인증취소 요건 강화

- 1회 또는 2회 이상 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않는 경우 축산물안전관리인증을 취소할 수 있도록 강화
- 축산물가공품의 자가검사 의무 대상자 확대 및 항목
 - (과거)축산물가공업 → (변경)축산물가공업, 식육즉석판매가공업
- 과징금 상한액 10억으로 상향 조정

< 기 타 >

- 유가공품·알가공품의 자가품질검사 대상 및 주기 조정
 - 대 상 : (현행) 품목별 → (개정)「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 따라 동일한 검사항목을 적용 받는 유형별로 조정
 - 주 기 : (현행) 매월 1회 이상 → (개정) 2개월에 1회 이상
 - ※ 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업에 한함

□ 2015년도 주요 개정 사항

- 축산물위생관리법 개정
 - 시행규칙 [별표 14의2 제2호] : 안전관리인증작업장 등이 안전관리인증기준을 지키지 아니한 경우에는 시정명령만을 하도록 하고 있으나, 중요 사항 위반 시 1회에 인증 취소가 가능하도록 개정
 - 시행규칙 제50조(교육의 생략 등) 제2항 3 : HACCP교육 4시간 이상 이수한 경우 도축업, 집유업, 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육판매업, 식육부산물전문판매업, 축산물수입판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업 영업자 교육 생략 가능
- 식육가공품의 정의 개정
 - 식육가공품 원료의 범위를 식육에서 식육 또는 식육가공품으로 확대
- 양념육류 정의 개정
 - 양념육 : 식육에 식품을 첨가한 것이나 식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념한 것을 말한다.
 - 가열양념육 : 식육을 그대로 또는 이에 식품을 첨가하여 가열처리한 것이나 식

육에 식품 또는 식품 첨가물을 첨가하여 양념 및 가열처리한 것을 말한다.

○ 축산물의 표시기준 개정

- 품목보고번호 의무 표시
- 원재료로 ‘기계발골육’ 사용 시 의무 표시
- 알레르기 표시대상 확대 및 표시방법 개선
 - 1) 표시대상 : 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO₂로 잔류량 10mg/kg 이상 시)
 - 2) 표시방법 : 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시
- 식육추출가공품에서 추출원재료가 제품에 그대로 남아 있거나, 추출액이 없는 제품에는 고형분의 함량 표시가 필요없어 표시 의무에서 제외
- 식육가공품 중 햄류를 영양표시 의무대상에 추가
- 식육가공품에서 ‘멸균제품’, ‘가열제품’, ‘비가열제품’ 표기를 ‘멸균제품’, ‘살균제품’, ‘비살균제품’으로 표시토록 개선

□ 2014년도 주요 개정 사항

○ 축산물위생관리법 개정

- 제19조의2(소비자 등의 위생검사등 요청) 신설 : 같은 영업장 등에 의하여 같은 피해를 입은 5명 이상의 소비자가 위생검사를 요청할 수 있도록 함
- 제28조(영업정지 등의 처분을 갈음하여 부과하는 과징금 처분) 제4항 : 과징금을 내야 할 자가 과징금을 납부기한까지 내지 아니하면 과징금 부과처분 취소
- 제28조의2(위해 축산물 판매 등에 따른 과징금 부과 등) 신설 : 판매금지 대상 축산물을 판매하거나, 허위표시·과대광고 규정을 위반한 경우 부당 이익 환수를 위해 판매한 해당 축산물의 소매가격에 상당하는 금액을 과징금으로 부과
- 제32조(허위표시 등의 금지) : 질병예방 및 치료 또는 의약품, 건강기능식품으로 오인·혼돈할 우려가 있는 표시·광고를 한 자에 대하여 10년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금 부과

- 시행규칙 제50조(교육의 생략 등) 제2항 : 축산물가공업의 영업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업, 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 추가로 개설한 경우 매년 받는 기존영업자 교육은 축산물가공업만 수료 가능
- 시행규칙 [별표5] 축산물가공업 영업자의 검사기준 : 검사항목이 모두 같은 경우에는 유형별로 묶어서 자가검사를 실시할 수 있도록 함
- 시행령 [별표4] 과태료의 부과기준 : 횟수와 상관없이 동일하게 부과되던 과태료를 동일 위법행위 반복 시 과중하여 과태료 부과

○ 식육추출가공품의 정의 개정

- 단순식육추출가공품 : 단일원료 또는 혼합원료를 물로 추출한 것이나 이들 추출물을 단순 혼합한 것으로 원료 추출물 100%의 것을 말한다.
- 혼합식육추출가공품 : 식육이나 단순식육추출가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 추출 등의 방법으로 가공한 것을 말한다.
- 식육추출가공육 : 단일원료 또는 혼합원료를 물로 추출한 후의 원료추출육을 말한다.

○ 식육추출가공품의 규격 개정

- 세균수 : 1 ml 당 100 이하이어야 한다(그대로 섭취하는 제품에 한한다)
- 대장균군 : $n=5, c=0, m=<3/g$ (살균제품이나 그대로 섭취하는 제품에 한한다)
- 대장균 : $n=5, c=0, m=<3/g$ (다만, 살균제품이나 그대로 섭취하는 제품은 제외한다)

○ 축산물의 표시기준 개정

- 축산물의 용기·포장에 “부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399” 또는 “부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399”의 표시
- 영양성분 표시관련 용어 정리를 위해 ‘영양소’를 ‘영양성분’으로 변경

1. 작업장 구성 및 기본 환경

□ 작업장 구성

- 영업허가증 뒷면의 허가도면과 구조와 용도가 같아야 함
 - 냉동·냉장실 : 원료 및 완제품을 보관 하는 장소
 - 원료처리실 : 원료의 포장을 해체하고 세척하는 등 가공실에 원료가 들어가기 전 청결하지 못한 것을 제거하기 위한 장소
 - 가 공 실 : 절단·분쇄·성형 실질적인 제조 공간
 - 열처리실 : 가열가공을 하는 장소(가열 공정이 없는 업체의 경우 생략 가능)
 - 포 장 실 : 제품과 직접 접촉하는 내포장 또는 박스 포장하는 외포장실
 - 위 생 실 : 작업자가 작업 전에 위생복 등 을 갈아입고 손세척·소독
- 원료육 해포 후 부터 가공된 완제품 포장 전 까지 허가구역 내에서 이루어 져야 함(포장이 완료된 원료 및 완제품 축산물보관업체 이용 가능)

□ 작업장·기구·작업자 환경

- 작업장
 - 가공실 온도는 열처리실을 제외하고는 15도 이내를 유지하여야 함
 - 방충·방서 시설 상태가 양호하여야 함
 - 작업장 벽·천정·바닥의 청결한 상태 유지되어야함
 - * 기구 및 바닥세척 시 열수를 사용할 수 있는 시설 필요함
- 기 구 : 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격(식약처고시)
 - 세절기 등 내 절단된 식육이 끼어 오염되지 않도록 주의
 - 법에 의해 필수시설(기구)는 반드시 구비하고 사용하여야함
 - * 필수시설 : 종류-(알가공)검란·세란·파란기 (유가공)자동화시설, 생산규모 등을 고 려하여 필수시설을 사용하여 충분히 제조가 가능하여야 설치되었다고 인정됨
 - 기구 및 기구세척 도구의 일부가 완제품 내 혼입되지 않도록 재질의 강도가 높 은 제품 및 부식에 강한 것으로 사용 권장함
- 작업자
 - 위생복·위생모·위생화 및 개인위생 상태 점검하여 작업에 종사하여야 함

□ 업종별 공정 및 점검 착안사항

| 주력생산품별 | | 생산 공정 특이점 | 점검 착안사항 |
|--------|--------|--|---|
| 대분류 | 소분류 | | |
| 유가공 | 우유류 | 집유→냉각→균질→살균→냉각→충진 | <ul style="list-style-type: none"> * 살균 과정 점검 * CIP(이물필터 포함) 점검 * 충진 시 이물(오염)방지 조치 |
| | 치즈류 | 응고(유산균)→커드와 웨이(액체)분리→성형→숙성 | <ul style="list-style-type: none"> * 수동 공정이 많아 기기 위생상태 점검필요 * 식품(모조치즈) 혼입유무 조사 |
| | | 수입된 벌크치즈 세절 후 분말을 뿌려 재포장 | |
| | 아이스 크림 | 표준화→혼합→살균→균질→숙성→충진→동결 | <ul style="list-style-type: none"> * 살균 및 살균 이후 오염 방지 * 충진공정 과정 위생점검 * CIP(이물필터 포함) 점검 |
| | | 아이스믹스류 혼합→충진→동결 | |
| | 분유류 | 원자재 용해→농축→균질→건조→충진→포장 | * 충진공정에서 이물방지 |
| 알가공 | 가열성형 | <u>원란보관(냉소)→검란→세란</u> →가열→포장 | <ul style="list-style-type: none"> * <u>검란·세란기 사용의무</u> * 실제 검란 실시 유무 |
| | 액 란 | <u>원란보관(냉소)→검란→세란→활란</u> →액란 | <ul style="list-style-type: none"> * <u>검란·세란·활란기 사용의무</u> * 활란기 사용여부 * 살균제품 살균과정 점검 |
| | 염 지 란 | <u>원란보관(냉소)→검란→세란</u> →가열→탈각→염지→포장→살균(필요시) | <ul style="list-style-type: none"> * <u>검란·세란기 사용의무</u> * 실제 검란 실시 유무 |
| 식육가공 | 양념육 | 해동→세절→양념·숙성→포장 | <ul style="list-style-type: none"> * 세절·분쇄기 내부 세척상태 * 해동온도 준수(-2~10℃) |
| | 분쇄가공 | 해동→부재료와 분쇄(초파)→성형→냉동→포장 | <ul style="list-style-type: none"> * 세절·분쇄기 내부 세척상태 * 해동온도 준수(-2~10℃) |
| | 식육추출 | 해동→피빼기→추출→균질→포장 | <ul style="list-style-type: none"> * CIP(이물필터 포함) 점검 * 가열 후에서 포장시까지 위생상태 |
| | | 식육추출가공육 : 원료 세척→부재료등과 가열→포장 | |
| | 햄/소시지 | 해동→계량→부재료와 분쇄(초파)→성형→열처리→포장 | * 계량 시 측정기구 확인 |
| | 건조저장 | 해동→성형→양념·숙성→냉기→건조→포장 | <ul style="list-style-type: none"> * 충분히 건조하는지 확인 * 기기 청결상태 확인 * 건조실 위생관리 점검 (곰팡이 오염 다발) |

□ 주요 위반사항 및 행정처분

| 구분 | 주요 위반 사례 | 적용법 | 행정처분 기준 |
|-------|--------------------|------|--------------------------|
| 시 설 | 영업시설 전부철거 | 제21조 | 영업허가 취소(1년간 같은 위치 허가 불허) |
| | 면적 구조 변경하고 미신고 | 제22조 | 영업정지 7일 |
| | 시설 철거위반, 필수시설 없음 | 제23조 | 시설개선명령 (강제로 시설개선 하여야 함) |
| | 비위생적인 시설(벽면 곰팡이 등) | 제31조 | 경고 및 과태료 30~90만원 |
| | 가공실 15도 이내 미준수 | 제31조 | (기기 미설치 및 고장시)시설개선명령 |
| 용기·기구 | 부적합 용기 등 사용 | 제4조 | 경고 |
| 개인위생 | 위생복 등 미착용 | 제31조 | 과태료 20~60만원, 경고 |

2. 축산물 원료

□ 구매시 법적요건 확인

- 허가(신고)대상 축산물을 원료로 사용하는 경우 허가(신고)등을 마친 것을 사용해야 함(영업허가증 반드시 확인)
- 표시사항이 완벽한 제품을 원료로 사용
 - 포장육 : (식육포장처리업에서 구매)축산물위생관리법 표시기준 준수
 - 원료란 : (식용란수집판매업에서 구매)난각에 생산자명이 표기란 구매
 - 식 육 : (식육판매업에서 구매)포장지에 식육종류, 부위명칭, 등급, 도축장명, 포장일자, 유통기한, 보관방법
 - 가공품 : (축산물가공업에서 구매)축산물위생관리법 표시기준 준수
- * 가공업소에서 생산된 1차 가공품도 재차 가공품의 원료로 사용가능

□ 원료축산물 검사·사용 및 기록

- (공통)원료 사용 불가능한 경우 확인(가공기준 및 성분규격 참고)
- (알가공)원료알 껍질 및 난막의 상태를 검사
 - 사용불가 원료란 : 부패란, 산패취가 있는 알, 곰팡이 생긴알, 이물 혼입란, 내용물 누출란, 난황파괴란, 부화중지 및 실패란
 - 사용가능 원료란 : 비살균액란-정상란, 살균액란-실금란·오염란·연각란
- * 원혈반, 육반이 함유된 원료알은 이를 적절한 방법으로 제거하고 사용
- 가공완제품 수거검사 시 항생물질검사 포함, 의심되는 원료란은 구매금지
- (유가공)원유검사 적합 또는 동등한 조건이라고 인정되는 원유 또는 유가공품만 사용
- (공통)원료가 입고되는 시점에서 원료의 종류별로 성상·이물 등이 가공품 원료로서 적합한지의 여부에 대하여 검사 실시 및 기록
 - 원료검사 및 사용 내역 기록(아래 서식 참고)

| 원료명 | 구입일 | 유통기한 | 성상·이물 | 입고량 | 사용량 | 사용일 | 재고량 | 생산제품 |
|------|----------|--------------|-------|------|------|------|------|------|
| 한우등심 | 16.01.20 | 16.03.19(냉장) | 이상없음 | 30kg | 5kg | 1.25 | 25kg | 등심구이 |
| | | | | | 15kg | 2.10 | 10kg | 떡갈비 |

□ 원료 보관

○ 원료 등 보관온도 규정

| 유형별 | 원 료 | 가 공 | | 유통 |
|--------------|--|---|------------------------------|--|
| | | 살균 | 멸균 | |
| 식육가공 (포장) | 냉장 5도이하, 냉동 -18도이하 (도축장 지육 10도 이하) | 중심부 63도이상 30분이상(포장후) | 중심부 120도이상 4분이상(포장후) | 냉장 : -2~10도(가금 -2~5도) 냉동 : -18도이하 |
| 유 가 공 | 원유 0~10도 | 원유의 살균법- 저온장시간, 고온단시 간, 초고온순간 | 멸균후 멸균용기에 무균공정으로 충전 포장 | 우유류(살균) : 0~10도 발효류 : 냉장 0~10도 냉동 -15도 이하 치즈버터 : 식육과 같음 |
| 알 가 공 | 원료란 냉소(0~15도) | 알가열성형 : 90도 20분 전란액 64도 2분30 난황액 60도 3분30 난백액 55도 9분30 | | 식용란 : 가능한 냉소 알가공품 : -10도이하 (액란 : -5도이하) |
| 비 고 | 이유가 타당할 경우 숙성중인 원료는 온도규정에서 제외 * 숙성중 표기 | 가공실은 15도 이내 (열처리 작업장 제외) | | * 즉석섭취 축산물 6도이하 |

* 멸·살균 기준 : 식육가공품의 멸·살균 열처리 동등성인정을 위한 가이드라인(식약처, '15.9월)

○ 보관참고(냉동·냉장) 관리

- 모든 제품은 표기가 되어있어야 하며, 구획·구분이 확실하여야 함
- 참고에 보관될 수 있는 종류

| 구 분 | 원 료 | 완제품 | 원료 해동(냉장고) | 가공(사용)중 제품 | 폐기용 |
|------|---|-----|-------------------------------|----------------------------|------------|
| 표시상태 | 내포장지가 개봉되지 않은 상태로 제품별로 표시사항이 모두 완벽하여야 함 | | 푯말 등을 이용하여 제품명, 해동시작 일시 등을 기입 | 푯말 등을 이용하여 제품명, 가공일시 등을 기입 | 폐기용 푯말로 기입 |

□ 주요 위반사항 및 행정처분

| 구분 | 주요 위반 사례 | 적용법 | 행정처분 기준 |
|--------------|---------------------------------|------|--------------------------|
| 구 매 시 | 무허가 업체에서 원료구입 | 제33조 | 영업정지 2개월과 해당제품 폐기 |
| | 미표시 축산물 영업에 이용 | 제6조 | 영업정지 1개월과 해당제품 폐기 |
| 원 료 검사·사용 | 원료 자가검사 미 실시 | 제12조 | 경고(완제품 검사 미 실시 경우 추가 처분) |
| | 원료 수불서류 미작성 등 | 제31조 | 영업정지 5일 |
| 원료보관 | 보존온도 미 준수 | 제4조 | 영업정지 7일 |
| | 유통기한 경과 축산물을 “폐기 용” 미표시 후 보관 | 제31조 | 영업정지 7일 |

3. 가공 과정

□ 원료의 준비

- 원료축산물 해동 : 냉장실에서 실시(원료 심부온도가 10도 이하)
- 원료 유통기한 주의 : 원료의 유통기한이 제조일(포장·도축일)을 기준으로 한 경우 ⇒ 유통기한 산정은 제조일 포함
- 원료 사용 가능 여부에 대한 기준
 - 축산물 : 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 원료 등의 구비요건 참고
 - 식품·첨가물 : 식품·첨가물 공전 참고
- * 온라인 - 식품안전정보포털 식품원재료·첨가물DB 검색

□ 가공시 유의점

- 이물이 혼입되지 않도록 주의하여 가공 : 이물은 소비자 불만신고의 대다수
- 성분배합 관련 비율 주의점
 - 품목제조보고서의 성분배합비 대로 제조
 - * 품목제조보고서의 함량은 제조시 투입비 기준
 - 제품 표시사항은 완제품 기준 : 표시기준 원칙- 본 책자 ??페이지 참고
 - * 제조시 열처리하여 정제수 및 원재료의 수분이 증발되는 경우
 - 원료육 원형이 남아있지 않은 경우 육함량 정확하게 측정하여 제조
 - * 원료구입·사용 및 완제품 생산 기록에서 각각의 중량합이 일치해야함(자연손실분 제외)
 - 생산과정에서 발생한 반제품(자투리) 사용가능하나, 자체 사용기준서를 만들어 철저히 관리하고 품목제조보고서 성분함량에 반제품 표기
 - 보존료가 포함된 부재료는 초과투입하지 않도록 주의
 - * 부재료 초과투입으로 인한 보존료 기준초과 일지라도 행정처분 대상임
- 반가공 상태로 보존금지 : 유통기한을 늘리기 위한 행위로 간주됨
 - * 숙성 등 공정상 필요한 경우 숙성시작일시와 숙성종료 예정일시를 표기하여 오해의 소지가 없도록 관리

□ 자가검사 및 생산 기록

- 완제품에 생산기록 및 생산로트별 성상·이물 검사를 실시 기록
 - 성상·이물검사 외 검사항목은 검사항목이 동일한 경우 유형별 월1회 위탁 또는 (가능한 경우)자가검사 실시하여 성적서 2년간 보관

○ 생산일지 및 거래내역 서류기록(아래 서식 참고)

| 제품명 | 생산일 | 생산량 | 성상·이물 | 판매처 | 판매량 | 판매일 |
|-----|----------|------|-------|-----|------|----------|
| 돈까스 | 16.01.20 | 50kg | 이상없음 | A유통 | 30kg | 16.01.23 |
| | | | | B유통 | 20kg | 16.01.24 |

□ 주요 위반사항 및 행정처분

| 구분 | 주요 위반 사례 | 적용법 | 행정처분 기준 |
|------------|---|------|--|
| 부적절 원료 | 유통기한 초과 식품 원료 사용 | 제4조 | 영업정지 15일과 해당제품 폐기 |
| | 원료로 사용하여서는 아니되는 동 식물의 원료사용 | 제4조 | 품목제조정지 15일과 해당제품 폐기 |
| | 허용되지 않은 식품첨가물 사용 | 제4조 | 영업정지 1개월 해당제품 폐기 |
| | ⇒ 부적절 원료를 사용하여 처리·가공·포장·사용 등을 한 경우 사안에 따라 제33조로 처벌할 수 있음 | | |
| 표시기준 위반 | 표시보다 내용량 부족한 경우 | 제6조 | 10%미만 : 경고, 10~20% : 품목정지 1개월, 20%이상 : 품목정지 2개월 |
| 자가검사 | 자가검사 미 실시 | 제12조 | 50%미만 : 경고, 50%이상 : 품목정지15일, 전 부:품목정지1개월 |
| | 검사기록 2년간 미보관 | 제12조 | 영업정지 5일 |
| 생산기록 | 생산 및 작업기록 서류 또는 거래 내역서류 허위작성·미작성·미보관 | 제31조 | 영업정지 15일 |

4. 완제품 중요 표시기준(상세내용은 해설서 참고)

□ 공 통

| 위치 | 표시 사항 | 영업(품목) 종류 별 | 주요 확인사항 |
|---------|---------------|----------------|--|
| 주 표시면 | 제품명 | 공 통 | <ul style="list-style-type: none"> * 주표시면에 성분명과 함량 표시 필수인 경우 - 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 - 식육·원유·알 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명으로 사용 경우 (원재료 합계량이 생물을 기준 15%이상 일 때 가능) |
| | 가공품 유형 | 식육가공 | * 포장육, 양념육, 가열양념육 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시 |
| | 내용량 | 공 통 | * 중량(고체 반고체) · 용량(액체) · 개수로 표시(표시기준 [별표2] 허용오차 범위내) |
| | | 유가공품 중 일부, 소시지 | * 영양성분표시 대상은 1회 제공량 표시 [300g(720kcal, 240kcal/1회제공량 100g)] |
| 정 보 표시면 | 제 조 연월일 | 아이스크림류 | * 아이스크림류만 의무 표시대상임(유통기한은 생략 가능) |
| | 유통기한 | 공 통 | * 냉동 또는 냉장보관·유통하는 제품에 대하여는 각각의 온도 표시 |
| | 원재료 (성분)명 ·함량 | 공 통 | <ul style="list-style-type: none"> * 원재료명은 많이 사용한 순서대로 표시(단 2% 미만의 경우 순서 무시) * 복합원재료를 사용하는 경우(복합원재료의 함량이 5% 기준으로) - 5% 이상 시 : 정제수 제외하고 많이 사용하는 순으로 5가지 이상 표시 - 5% 미만 시 : 그 복합원재료의 명칭만을 표시 * 알레르기 유발물질은 양에 상관없이 표시해야함(상세내역 표시기준 참고) |
| | 소비자 주의문구 | 공 통 | <ul style="list-style-type: none"> * 소비자 주의사항 표시 : “부정·불량식품 신고 국번없이 1399” 표시 * 인증마크 표시시 증빙서류 보관(자체검사필 등 표시금지) * 허가받은 영업장의 명칭과 소재지 표시 * 냉동 판매제품은 조리시 해동방법·가열처리방법 등을 표시 * 가공기준 및 성분규격 고시에 의거하여 보존료 첨가가 금지된 품목(양념육류, 분쇄 가공육, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지)은 “무첨가” 표시금지 |
| | | 식육가공 | * 냉장을 냉동제품으로 전환하는 경우 “본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.” 표시 |

□ 개 별

| 유형 | 주요 확인사항 |
|-------------|---|
| 식 용 란 | * 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자는 계란의 난각에 생산자명 표시하여야함 |
| 닭·오리식육 | <ul style="list-style-type: none"> * 생산일은 도축하는 날로 하며, 표시는 포장에 완료된 시점 * 포장처리업체는 도축장 생산일로 유통기한을 설정하여야 함(유통기한 연장 불가) |
| 포장육 및 식육가공품 | <ul style="list-style-type: none"> * “열균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”로 구분 * 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 - 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용(함량 표시 의무) - 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명의 함량을 표시 * 식육추출가공품 : 각각의 원재료로 사용된 가용성 성분(또는 추출물)의 명칭 및 함량을 표시 |
| 유가공품 | * 살균제품 또는 열균제품인 경우에는 “살균제품” 또는 “열균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 열균온도 및 시간을 표시하여야 함 |
| 알가공품 | * “열균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”로 구분 |

□ 예 시

| 양 념 육 | 단순식육추출가공품 |
|--|---|
| <p>○ 제품명 : 돼지목살 고추장 양념구이</p> <p>○ 축산물가공품의 유형 : 양념육(비살균제품)</p> <p>○ 내용량 : 500g</p> <p>-----<면·줄바꿈·점·선·색 등으로 분리원칙>-----</p> <p>○ 품목보고번호 : 20170262134-1</p> <p>○ 유통기한 : 2016.12.1.까지</p> <p>※ 제조연월일을 표시하는 경우 :</p> <p>· 제조연월일 : 2015.12.1.</p> <p>(별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</p> <p>· 유통기한 : 제조일로부터 1년까지</p> <p>○ 원재료명과 함량 : 목살40%(국내산), 고추장 15% {쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 등심(국내산)10%, 양파, 마늘, 배, 소주</p> <p style="text-align: center;">돼지고기 함유</p> <p>○ 제조원 : (주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1)</p> <p>○ 보존방법 : 냉동보관(-18℃이하)</p> <p>○ 포장재질 : 외포장재(종이), 내포장재(PE)</p> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1. 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.</p> <p>2. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다.</p> <p>3. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100℃ 이상에서 충분히 가열 후 섭취하시기 바랍니다.</p> <p>4. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399</p> <p>5. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다.</p> </div> | <p>○ 제품명 : 소사골 육수</p> <p>○ 축산물가공품의 유형 : 단순식육추출가공품(비살균제품)</p> <p>○ 내용량 : 500g</p> <p>-----<면·줄바꿈·점·선·색 등으로 분리원칙>-----</p> <p>○ 품목보고번호 : 20170262134-2</p> <p>○ 유통기한 : 2016.12.1.까지</p> <p>※ 제조연월일을 표시하는 경우 :</p> <p>· 제조연월일 : 2015.12.1.</p> <p>(별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</p> <p>· 유통기한 : 제조일로부터 1년까지</p> <p>○ 원재료명과 함량 : 고흡분8%{소사골(칠레산) 60%, 양파(국산)14%, 마늘10%, 고춧가루 6%, 소주 5%, 배 3%, 설탕 2%}, 정제수</p> <p style="text-align: center;">쇠고기 함유</p> <p>○ 제조원 : (주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1)</p> <p>○ 보존방법 : 냉동보관(-18℃이하)</p> <p>○ 포장재질 : 외포장재(PE), 내포장재(PE)</p> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1. 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.</p> <p>2. 본 제품은 돼지고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다.</p> <p>3. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100℃ 이상에서 충분히 가열 후 섭취하시기 바랍니다.</p> <p>4. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399</p> <p>5. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다.</p> </div> |

□ 주요 위반사항 및 행정처분

| 구분 | 주요 위반 사례 | 적용법 | 행정처분 기준 |
|--------------------------------|-----------------------|------|---|
| 미표시 | 표기사항 전부 | 제6조 | 영업정지 1개월과 해당제품 폐기 |
| | 주표시면(제품명, 유형, 내용량) | 제6조 | 경고 ~ 품목정지 1개월 |
| | 제조연월일(유통기한) | 제6조 | 품목제조정지 15일과 해당제품 폐기 |
| 허위표시 | 제조연월일(유통기한) | 제32조 | 변조 : 영업허가취소 및 해당제품 폐기 초과표시 : 영업정지 1개월과 해당제품 폐기 |
| | 질병에 효능 있다는 내용의 표시나 광고 | 제32조 | 영업정지 15일과 해당제품 폐기 |
| 사용금지한 식품첨가물(보존료)등에 “무” 등의 강조표시 | | 제6조 | 영업정지 15일과 해당제품 폐기 |

5. 기타

□ 주요 기록·점검 주기

| 구 분 | | 작 성 서 류 |
|-----|------|---|
| 주기별 | 매 일 | 위생관리기준 점검표, 원료수불대장(원료검사포함), 생산일지 및 거래내역서류 |
| | 매 월 | 자체위생교육(1시간 이상), 자가품질검사(식육 유형별, 알·유가공 품목별) |
| | 매 년 | 생산실적보고(익년도 1월까지), 생산 종사자 건강진단, 영업자 위생교육, 수질검사(지하수 사용 시) |
| 수 시 | 신규제품 | 품목제조보고(생산일 전·후 7일) |
| | 제품변경 | 품목제조 변경보고, 포장재 연장사용 신청(필요시) |

○ 자체위생교육 : 영업자 위생교육 이수자 실시

○ 자체 기록관리 시스템 및 전자적 기록(사진)도 인정됨

□ 미이행시 행정처분

| 주요 위반 사례 | 적용법 | 행정처분 기준 |
|-------------------------------|------|--|
| 위생관리기준 미작성 | 제8조 | 영업정지 1개월, 과태료1,000만원(가공업) |
| 위생관리기준 미운용 | 제8조 | 10일이상 미작성 : 영업정지 15일, 과태료300만원(가공업) 10일이만 미작성 : 경고, 과태료300만원(가공업) |
| 건강진단 미실시 | 제29조 | 경고, 과태료 20~50만원(업체규모 및 미실시자 비율 고려) |
| 생산실적보고 미(거짓)보고 | 제32조 | 경고, 과태료 20만원 |
| 품목제조보고 미(거짓)보고 * 변경 미보고 포함 | 제32조 | 경고, 과태료 200만원 |

1. 자가품질 검사

□ 검사진행 및 분류

- 검사진행 : 원료검사 → 완제품(성상·이물)검사 → 제품 분류 → 실험실검사
 - 제품 분류 : 가공품의 종류, 유형, 비살균·살균·멸균, 즉석섭취, 특수포장
 - 실험실 검사 : 식약처장이 정한 고시항목(본 책자 23페이지)

○ 검사 분류

| 구 분 | 원료 검사 | 완제품 검사 | |
|------|-------------|----------|-----------------------------|
| 검사항목 | 성상·이물 | 성상·이물 | 실험실 검사 (식약처장 고시항목) |
| 검사주기 | 입고시 원료의 종류별 | 동일 생산단위별 | (제조일 기준)매월1회 *조제유류 생산단위별 |
| 검사주체 | 영 업 자 | 영 업 자 | 영업자 또는 위탁검사 |

○ 실험실검사 생략가능 조건

- 제품을 분류하여 분류별 대표 한품목만 검사 실시
- 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 해당 항목 생략 가능
- * 예 : 양념육에 아질산이온을 첨가하지 않을 경우 아질산이온 항목 생략 가능
- 2달에 1회검사 : 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업
- ⇒ 비가열 양념육류 제품을 전문 생산하는 업체 중 식품첨가물을 직접사용(염지제 등 에 포함된 경우 제외)하지 않는 업체의 경우 실험실 검사가 생략 가능함

□ 자체 자가품질검사 업체 의무사항

- 자가검사자 자격 확인 : 축산물가공업 영업자의 검사세부규정(고시)
- 실험 적절성 및 장비 확인 : 축산물의 가공기준 및 성분규격(고시)
- 기록관리 철저 : 검사결과, 소모품 구매내역, 수불대장
- 실험정보관리시스템 이용 결과입력
 - 목적 : 결과의 위변조를 막기 위해 자체 및 식약처의 실험정보관리시스템 이용
 - 워드 및 엑셀 등 사후 변조가 가능한 프로그램 불인정
- ⇒ 상기의 모든 조건이 충족되었을 경우에만 인정됨

2. 검사 부적합 조치

□ 자가품질 검사 및 통보

- 상세 세부절차 및 예시 : 경기도 홈페이지(접속방법 본책자 2페이지) 참고
- 공통사항 : (가공업소) 검사의뢰 → (검사기관) 제품검사
 - ▶ 검사적합 : (검사기관)결과통보 → (가공업소)검사결과서 2년간 보관
 - ▶ 검사부적합 : (검사기관)결과통보 → (가공업소)필수회수 또는 자율회수

□ 필수회수 : 식중독 및 유독물질 등 검출시

- 회수계획서 → 회수결과서 → (도 협의후)폐기 및 결과보고

□ 자율회수 : 대장균 등 상대적으로 경미한 사항 검출시

- ▶ 회수시 : 회수계획서 → 회수결과서 → (도 협의후)폐기 및 결과보고
- ▶ 미회수시 : 생산량 및 재발 방지책 등 보고

□ 수거 및 자가품질검사 비교

| 구 분 | 수거 검사 | 자가품질 검사 | | |
|--------------|-------------------|------------------------|-----------------|-------------------|
| | | 필수회수 대상 | 자율회수 대상 | |
| | | | 회수시 | 미회수시 |
| 검사주체 | 행정관청 | 영업자 또는 위탁업체 | | |
| 회수 및 보고 | 강제회수 명령 | 자체 회수계획에 의한 회수(필수 제출) | 회수계획서 제출(자율 제출) | 생산량 및 재발 방지책 등 보고 |
| 회수 미실시 행정 조치 | 재 강제회수 명령 (가중 처벌) | 강제회수 명령 (필요시 행정처분) | - | - |
| 행정처분 여부 | 부적합 즉시 행정처분 | 수거검사 실시 후 재차 부적합시 행정처분 | | - |
| 행정처분 감경 | 감경없음 | 회수계획대비 회수량 비율에 따라 감경 | | - |

3. 단계별 제품 표시 및 관리방법

□ 가공단계별 총괄요약

| 과정 | 원료보관 단계 | 중 간 과 정 | | | 최종제품 |
|----------|--|--|-----|-----|--------------------|
| | | 해동중 | 사용중 | 가공중 | |
| 표시 방법 | ▶의무포장인 제품 : 납품받은 대로 ▶의무포장이 아닌 경우 : 풋말 또는 별도의 전용공간을 마련하여 보관 | 의무표시대상은 아님 그러나, 상기처럼 풋말 또는 별도의 전용공간을 마련하여 보관 | | | 의무표시대상 (유통기한표시) |

□ 원료보관단계

○ 원료별 표시대상

| 원 료 | | | 구입(생산)업체 | 표시대상 |
|--------|-----|--------|------------|---------|
| 축 산 물 | 식육 | 지육 | 도축장 | × |
| | | 포장육 | 포장처리업 | ○(전부) |
| | | 부산물 | 식육(부산물)판매업 | ○(식육종류) |
| | 원료란 | | 식용란수집판매업 | ○(농장명) |
| | 우유 | 원유 | 집유업 | × |
| | | 시유(분유) | 유가공업 | ○(전부) |
| 농산물 | | | | × |
| 식품 완제품 | | | 식품가공업소 | ○(전부) |

○ 관리방법

- ▶ 의무포장 : 구매시 표시사항을 확인하여 보관온도를 준수하여 창고에 보관
- ▶ 의무포장 아닌 경우 : 점검시 미표시 원료사용 등으로 단속될 수 있으므로 풋말 또는 전용공간에 보관을 권장하고 구매내역 등 철저히 관리

□ 생산 중간과정

○ 표시대상 : 축산물의 표시기준 제3조의 의무 표시대상은 아님

⇒ 점검시 미표시 축산물 등으로 적발대상 가능, 과정별 표시를 권장함

○ 관리방법 : 풋말(S고리, 코팅지) 또는 전용공간(해동창고 등)에 보관

- ▶ 해동중 원료 : 보관온도 미준수로 단속 가능 ⇒ 해동중(해동시간 포함) 표기
- ▶ 사용중 원료 : 미표시 식품 사용으로 단속 가능 ⇒ 사용중(해포일 포함) 표기
- ▶ 완제품 미표기 : 유통기한 늘리는 행위로 단속 가능 ⇒ 가공중(시작일 포함) 표기

□ 최종제품

○ 표시대상 : 포장즉시 모든 표기사항 기입(유통기한 표기 필수)

4. 소비자 불만 신고 처리

□ 소비자 신고대상

- 식약처 부정·불량식품 신고센터(1399) 정의
 - **불량식품** : 일반적으로 값싼 원재료 또는 독성이 있거나 사용할 수 없는 유해·위해물질 등을 사용한 식품 등
 - **부정식품** : 내용물의 크기·중량·무게 등을 속이거나 다른 성분 등을 사용하거나 모방한 식품, 허가나 신고받아야 하는 경우 이를 받지 않은 식품, 허위 표시 등으로 소비자를 오인·혼동케하는 식품 등
- 소비자보호법 중 소비자 분쟁해결기준 중 조정 대상
 - 함량·용량부족 / 부패·변질 / 유통기간 경과 / 이물혼입 / 부작용 / 용기파손 등으로 인한 상해 사고

□ 관련규정

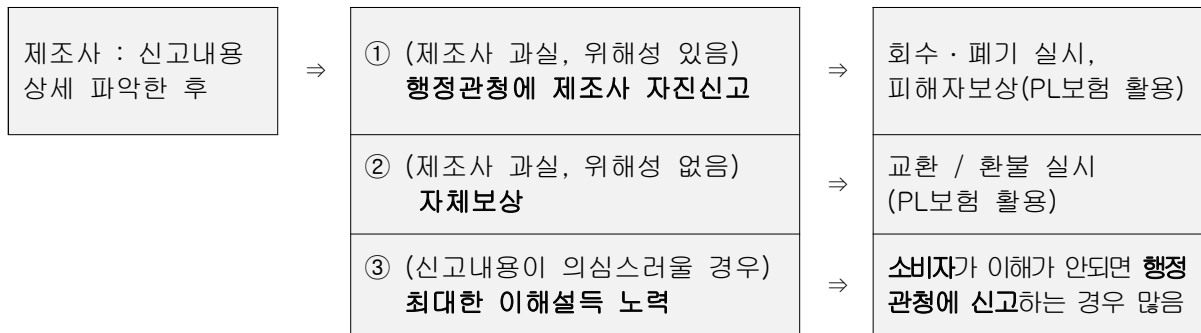
- 소비자보호법 : 소비자의 기본권익을 보호를 위해 국가기관 및 사업자의 의무와 소비자 및 소비자단체의 역할을 규정함과 아울러 소비자보호정책의 종합적 추진을 위한 기본적 사항을 규정함
- 제조물 책임법 : 제조물의 결함시 손해에 대한 제조업자 등의 손해배상 책임을 규정함으로써 피해자 보호를 도모하고 국민생활의 안전 향상과 국민경제의 건전한 발전에 이바지함
- 소비자분쟁해결기준(고시) : 소비자기본법에 의해 일반적 소비자분쟁해결기준에 따라 품목별 소비자분쟁해결기준을 정함으로써 분쟁이 원활하게 해결될 수 있도록 구체적인 합의 또는 권고의 기준을 제시

□ 소비자 신고방법

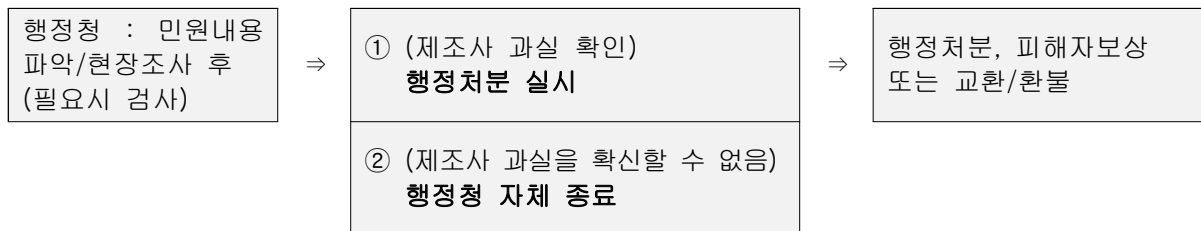
- 제조사에 직접신고 : 일반적으로 소비자는 1차신고를 제조사에 하며 조정불가시 국가기관 및 소비자보호 기관에 신고함
- 국가기관 : 식약처 부정·불량식품 신고센터(1399), 권익위 국민신문고
- 소비자보호기관 : 소비자보호원 등

□ 일반적 소비자 신고 처리

○ 제조사에 직접신고 경우



○ 행정관청(1399 등)에 신고한 경우



* 제조물책임보험(PL보험) : 약정 내용에 따라 보상의 범위 달라짐

□ 신고별 원인조사 (행정관청 조사 내용)

○ 이물(기준규격) : 신고의 약 40% 차지

| 구 분 | | 조사내용 |
|-------------|--------|---------------------------------------|
| 작업자 위생조사 | 복장 관리 | 위생복, 장화, 위생모 착용 등 |
| | 출입시 관리 | 이물제거, 손세척, 손소독, 에어샤워 등 |
| 재료별 이물관리 | 주재료 | 재료 정선, 이물제거 등 |
| | 부재료 | 보관상태, 혼합실 및 혼합시 이물혼입 여부 조사 |
| 제조과정 | 기구/설비 | 청소상태, 기구설비 중 일부 제품내 포함 여부 확인 |
| | 제조시 혼입 | 제조공정상 이물혼입이 될수 있는공정 확인 및 필요시 개선 요구 |
| | 곤충관리 | (곤충신고시) 해충관리업체 계약 및 월별 보고서 확인, 포충등 관리 |
| 이물제거기 | | 금속탐지기, 엑스레이 탐지기 등 가동확인 및 신고이물 검출여부 확인 |

○ 부패/변질 : 약 30% 차지

| 주요 원인 | 주요(유형)제품 | 해소방법 |
|-----------------|-----------|--------------------------|
| 온도관리 미흡 | 우유류 | 오픈형 냉장고 개선 |
| | 냉장 식육제품 | 유통/판매사에 협조 요청 |
| 포장 문제 (핀홀 등) | 육포류 | 포장지 개선, 포장지에 변질 가능성 표시 |
| | 캔류 | 캔 밀봉 개선 등 |
| 물리적 충격 | 훈제란 난각파손 | 포장지 표시, 유통사에 협조 요청, 교환철회 |
| | 멸균류 우유 | 완충제 보완 |
| 오인신고 | 사골액 변색 | 유화 철회, 소비자에게 설명 철회(표시) |
| | 냄새/제품색 오인 | 소비자에게 설명 철회(표시) |

○ 표시관련(허위표시) : 약 10% 차지

- 주요신고내용 : 영양표시, 알레르기 관련, 품목제조보고 등

⇒ 상세내용은 표시기준 해설서 참고(본책자 72페이지)

5. HACCP 의무적용 축산물가공업체 주요 참고사항

□ HACCP 자율 인증업체와 HACCP 의무적용업체 비교

| 구 분 | HACCP (자율)인증업체 (식육가공업) | HACCP 의무적용업체 (유·알가공업) |
|-----------------------|--|--|
| 인증기관 | 한국식품안전관리인증원 | 경기도 |
| 인증서 발급 | 인증원장에 서류 제출 → 서류 및 현장조사 후 발급 | 해당 없음 허가와 동시 HACCP 적용 인정 |
| 안전관리인증기준 적용 확인서 발급 | 해당 없음 | 경기도에 발급 요청 → 운용 적정성 확인 후 발급 |
| 인증 유효기간 | 3년 | 해당 없음 |
| 조사·평가 기관 | 한국식품안전관리인증원 | 지방식품의약품안전청 |
| 조사·평가 주기 | 연 1회 이상 | 연 1회 이상 |
| 점수에 따른 조사·평가 면제 | - 95%이상 : 2년간 - 90이상~95%미만 : 1년간 | 해당 없음 |
| 조치 기준 | 축산물위생관리법 제9조의4(인증의 취소 등) 시행규칙 [별표 14의2] 안전관리인증작업장 등의 인증취소 등에 관한 기준 | 축산물위생관리법 제9조의 2항 시행규칙 [별표 11] 행정처분 기 준 |
| 정기교육 | 매년 1회 4시간 이상 | 매년 1회 4시간 이상 |
| 정기교육 면제 (다음 1년간) | 2년 이상 정기 교육 이수 및 축산물위생관리법 위반 없을 경우 | 2년 이상 정기 교육 이수 및 축산물위생관리법 위반 없을 경우 |

□ HACCP 적정성 여부 평가 기준

| 구 분 | 평 가 항 목 |
|----------------------|---|
| 인프라 구축 정도 | 유·알가공장의 생산라인, 구내 조경, 민원·악취 발생, 폐수처리, 실험실 구 축 및 실험자 능력 정도, 가공장의 전체 면적 등 |
| 자체안전관리인증기 준 운용 실태 | 유·알가공장의 위생관리, 시설관리, 위해요소의 분석, 중요관리점의 감시 등 자체안전관리인증기준의 운용 실태 |

□ HACCP 관련 행정처분

| 주요 위반행위 | 행정처분기준 (1차위반) |
|---|------------------|
| 중요관리점 모니터링 및 검증 미실시, 허위 기록 | 영업정지 15일 |
| 중요관리점 모니터링 및 검증 10일 이상 미실시 | 영업정지 7일 |
| 가열 공정에서 중요관리점에 대한 모니터링 미실시 | 영업정지 7일 |
| 중요관리점 한계기준 위반 시 즉시 개선조치 미실시 | 영업정지 7일 |
| 조사평가 결과 선행요건 및 안전관리인증기준 부적합(만점 60% 미만) | 영업정지 7일 |
| 조사평가 결과 선행요건 및 안전관리인증기준 부적합(만점 85% 미만 60% 이상) | 경고 |

□ 소규모 축산물가공업소 HACCP 평가표(행정관청 심사시)

* 소규모업소 : 가공품 유형 연매출액 5억 미만 또는 종업원수 21명 미만인 업소

| 평가내용 | 평가결과 (해당 <input type="checkbox"/> 에 <input checked="" type="checkbox"/> 표시) | |
|---|--|------------------------------|
| □ 선행요건 관리 | | |
| 1. 작업장은 외부의 오염물질이나, 해충·설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 또는 위생적으로 관리하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 2. 포충등, 쥐덫, 바퀴벌레 포획도구 등에 포획된 개체수를 정해진 주기에 따라 확인하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 3. 종업원은 작업장 출입시 이물제거 도구 등을 이용하여 이물을 제거 하고, 개인장신구 등 휴대품을 소지 하지 않고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 4. 종업원은 작업장 출입시 손·위생화 등을 세척·소독하여야 하며, 청결한 위생복장을 착용하고 입실하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 5. 종업원을 대상으로 정해진 주기에 따라 위생교육을 실시하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 6. 작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소를 하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 7. 배수로, 제조설비의 식품(축산물을 포함한다. 이하 같다)과 직접 닿는 부분, 식품과 직접 접촉되는 작업도구 등은 정해진 주기에 따라 청소·소독을 실시하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 8. 파손되거나 정상적으로 작동하지 아니하는 제조설비를 사용하여서는 아니되며 식품위생법에서 정한 시설기준에 적합하게 관리되고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 9. 냉장(10℃ 이하)·냉동(-18℃ 이하) 창고의 온도를 적절히 관리하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 10. 가열기 및 냉장·냉동창고의 온도계는 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 11. 저수조는 정해진 주기에 따라 청소·소독을 철저히 하고 화장실은 제조시설에 영향을 주지 아니하도록 위생적으로 관리되고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 12. 식품과 직접 접촉되는 모니터링 도구(온도계 등)는 사용 전·후 세척·소독을 실시하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 13. 원·부재료 입고 시 시험성적서를 수령하거나, 육안검사를 실시하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 14. 완제품에 대한 검사를 정해진 주기에 따라 실시하고, 기준 및 규격에 적합한 제품을 제조·판매하고 부적합 제품에 대한 회수관리를 하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 15. 식품안전과 관련된 소비자 불만, 이물 혼입 등 발생시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하는 등 식품위생법에서 정하는 준수사항을 지키고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| □ HACCP 관리 | | |
| 16. 중요관리점(CCP) 및 한계기준 변경 시 기준을 적절하게 설정 및 관리하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 17. 모니터링을 정해진 주기에 따라 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 18. 모니터링 기구·장비 등은 매년 유지·보수하거나 검·교정을 실시하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 19. 한계기준 이탈시 개선조치를 실시하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| 20. 중요관리점(CCP)에 대한 관리상황을 정해진 주기에 따라 검증하고, 그 결과를 기록·유지하고 있는가? | 준수 <input type="checkbox"/> | 미준수 <input type="checkbox"/> |
| <판정기준> 정기 조사·평가 : 각 항목에 대한 준수항목의 개수가 17개 이상일 경우에는 적합, 17개 미만이면 부적합으로 판정한다. 다만, 평가 제외 항목이 있을 경우 평가제외 항목을 제외한 총 항목 대비 준수항목을 백분율로 환산하여 85%(소수첫째자리 반올림 처리)이상일 경우에는 적합, 85%미만이면 부적합으로 판정한다. | 준수 항목수 | 준수항목 비율(%) |
| | | |
| | 적합/부적합 | |

| 분 류 | 유 형 | 검 사 항 목 |
|---------------|-------------|--|
| 1-1. 아이스크림류 | 아이스크림 | 유지방, 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 유산균수(유산균 함유제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 아이스밀크 | |
| | 저지방아이스크림 | 조지방, 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 유산균수(유산균 함유제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 샤베트 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 유산균수(유산균 함유제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 비유지방아이스크림 | |
| 1-2. 아이스크림믹스류 | 아이스크림믹스 | 유지방, 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 유산균수(유산균 함유제품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 아이스밀크믹스 | |
| | 저지방아이스크림믹스 | 조지방, 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 유산균수(유산균 함유제품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 샤베트믹스 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 유산균수(유산균 함유제품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 비유지방아이스크림믹스 | |
| 2-1. 동물성유지류 | 식용우지 | 산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제 |
| | 식용돈지 | |
| | 원료우지 | 산가, 산화방지제 |
| | 원료돈지 | |
| 3-1. 조제유류 | 영아용 조제유 | 매월1회이상 수분(액상제품 제외), 유성분, 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| | | 제품 생산 단위별 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 크로노박터(멸균제품 제외), 바실러스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 상장용 조제유 | 매월1회이상 수분(액상제품 제외), 유성분, 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| | | 제품 생산 단위별 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 바실러스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-1. 햄류 | 햄, 생햄, 프레스햄 | 비살균제품 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| | | 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(생햄에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-2. 소시지류 | 소시지, 발효소시지, | 비 살균 제품 아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장 냉동한 제품에 한함) |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|--------------|---------------------|-------------------------------------|---|
| | 혼합소시지 | 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 장출혈성 대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-3. 베이컨류 | 베이컨류 | 비살균제품 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | 비살균제품 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-5. 양념육류 | 양념육, 갈비가공품 | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| | | 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 분쇄가공육제품 | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균 |
| | | 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균 |
| | 천연케이싱 | 비살균제품 | 타르색소, 보존료 |
| | | 살균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-6. 식육추출가공품 | 식육추출가공품 | 비살균제품 (그대로 섭취하는 제품) | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균제품 (그 외 제품) | 타르색소, 대장균 |
| | | 살균제품 (그대로 섭취하는 제품) | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균제품 (그 외 제품) | 타르색소, 대장균군 |
| 5-1. 알가공품 | 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, | 비살균제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라 |
| | | 살균제품 및 비살균제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|-----------|------------------------------|----------------------|---|
| | 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단 | 균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 제네스 |
| 6-1. 우유류 | 우유 | | 산도, 유지방, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 환원유 | | |
| 6-2. 가공유류 | 강화우유 | | 산도, 무지유고형분, 유지방(저지방 및 무지방제품에 한함), 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 유산균수(유산균 첨가제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유산균첨가우유 | | 무지유고형분, 유지방(저지방 및 무지방제품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 유산균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유당분해우유 | | 산도, 유지방(저지방 및 무지방제품에 한함), 유당, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 유산균수(유산균 첨가제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유 | | 조지방(무지방제품 제외), 무지유고형분, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 유산균수(유산균 첨가제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-3. 산양유 | 산양유 | | 산도, 무지유고형분, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-4. 발효유류 | 발효유 | | 무지유고형분, 유산균수 또는 효모수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 농후발효유 | | |
| | 크림발효유 | | |
| | 농후크림발효유 | | |
| | 발효버터유 | | |
| | 발효유분말 | | 유고형분, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-5. 버터유 | 버터유 | | 유고형분, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-6. 농축유류 | 농축우유 | | 유고형분, 산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 탈지농축우유 | | 유고형분, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가당연유 | | 유고형분, 당분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가당탈지연유 | | |

| 분 류 | 유 형 | 검 사 항 목 |
|------------------|------------|--|
| | 가공연유 | |
| 6-7. 유크림류 | 유크림 | 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유크림 | 유지방, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-8. 버터류 | 버터 | 산가(발효제품 제외), 유지방, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |
| | 가공버터 | |
| | 버터오일 | 산가, 유지방, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |
| 6-9. 치즈류 | 자연치즈 | 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료 |
| | 가공치즈 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료 |
| 6-10. 분유류 | 전지분유 | 수분, 유지방, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 탈지분유 | |
| | 가당분유 | 수분, 유지방, 당분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 혼합분유 | 수분, 유지방(탈지분유를 원료로 한 혼합분유 제외), 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-11. 유청류 | 유청 | 유고형분, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 농축유청 | |
| | 유청단백분말 | 유고형분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-12. 유당 | 유당 | 수분, 유당, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-13. 유단백 가수분해식품 | 유단백 가수분해식품 | 수분, 조단백질, 아미노산질소, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

1. 공통사항

- 가. 작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하여야 한다.
- 나. 작업장 안에서 종업원의 위생복·위생모(도축장의 경우 안전모) 및 위생화의 착용 여부 및 개인의 위생상태를 점검하여 작업에 종사하도록 하여야 한다.
- 다. 검사관·책임수의사 또는 영업자가 지정하지 않은 사람을 작업장 안에 출입시켜서는 아니 된다.
- 라. 행정관청이 시정명령·폐기처분·시설개선명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 한 경우와 검사관이 개선을 지시한 경우 영업자는 그 명령 및 지시에 따른 사후조치를 이행한 후 그 이행결과를 지체 없이 처분청 또는 검사관에게 보고하여야 한다.
- 마. 수돗물이 아닌 물(지하수 등)을 축산물에 사용하거나 가공품의 원료(배합수)로 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 1년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
- 바. 작업장 안에서는 법 제5조에 따른 용기등의 규격 등에 적합한 용기·기구·포장 또는 검인용 색소를 사용하여야 한다.
- 사. 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 법 제30조 및 이 규칙 제46조에 따라 위생교육을 받은 영업자·책임수의사 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 이를 1년간 보관하여야 한다. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.
- 아. 삭제 <2015.1.6.>
- 자. 영업자 자신이 도살·처리·가공 또는 포장한 축산물을 직접 운반하는 경우에는 별표 13 제2호를 준수하여야 한다.
- 차. 영업자는 유통기한이 경과한 축산물을 ‘폐기용’으로 표시한 후 냉장·냉동 창고 또는 시설 안의 일정구역에 구분하여 보관하여야 한다.

2. 축산물가공업 영업자의 준수사항

- 가. 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매 이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니 된다. 이 경우 「가축 및 축산물 이력 관리에 관한 법률」 제26조제1항에 따른 장부나 같은 법 제27조제2항에 따른 이력관리시스템으로 기록·관리한 것은 전단에 따라 작성·보관한 것으로 본다.

- (1) 원료의 입고·사용에 관한 원료수불서류
- (2) 생산·작업기록에 관한 서류

(3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역 서류

나. 축산물을 텔레비전·인쇄물 등을 통하여 광고하는 경우에는 다음의 내용을 포함시켜야 한다.

(1) 제품명 및 업소명

(2) 유통기한을 확인하여 제품을 구입하도록 권장하는 내용

다. 장난감·그릇 등과 가공품을 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감·그릇 등이 가공품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 가공품과 구분하여 포장하여야 한다.

라. 조제유류에 관하여 다음에 해당하는 광고 또는 판매촉진 행위를 하여서는 아니 된다.

(1) 신문·잡지·라디오·텔레비전·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 광고하는 행위. 다만, 법 제6조에 따른 표시기준에 따라 표시하여야 할 사항을 인터넷에 게시하는 경우는 제외한다.

(2) 조제유류의 용기 또는 포장에 유아·여성의 사진 또는 그림 등의 표시

(3) "모유와 같은", "모유처럼" 또는 이와 유사한 글을 사용하여 소비자가 조제유류의 사용이 모유와 같거나 모유보다 좋은 것으로 오도 또는 오인할 수 있는 표현의 사용

(4) 조제유류를 의료기관·모자보건시설·소비자 등에게 무료 또는 저가로 공급하는 판매촉진행위

(5) 홍보단, 시음단, 평가단 등 모집을 통해 사용후기 등을 작성하게 하여 이를 홈페이지 등에 게시하거나 소비자가 스스로 작성한 사용후기 등을 제조사 홈페이지 등에 연결하거나 직접 게시하는 행위

(6) 그 밖에 조제유류의 판매 증가를 목적으로 한 광고나 판매촉진행위로서 식품의약품안전처장이 인정하는 행위

마. 부패·변질되었거나 폐기된 제품 또는 유통기한이 경과한 제품은 정당한 사유가 없으면 교환하여 주어야 한다.

바. 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관방법, 유통기한, 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜를 보고하고, 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시기준을 준수하여야 한다.

사. 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다.

아. 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제1호에 따른 검사를 자체적으로 실시하기 어려운 경우에는 축산물 시험·검사기관 등에 검사를 위탁하여야 한다.

자. 식육가공업의 영업자는 식육가공품(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출

가공품만 해당한다)을 만드는데 사용한 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분한다. 이하 같다)·원산지를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 축산물유통전문판매업의 영업자, 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.

차. 식육포장처리업의 영업자는 포장육을 만드는데 사용한 식육에 대한 다음 사항을 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 식육판매업, 식육즉석판매가공업, 축산물유통전문판매업, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다.

- (1) 식육의 종류
- (2) 식육의 원산지
- (3) 식육의 등급(「축산법」 제35조에 따라 판정받은 등급을 말하며, 등급을 적어야 하는 부위는 쇠고기의 대분할 부위 중 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위에만 해당한다. 이하 같다)
- (4) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제1항제9호에 따른 이력번호(쇠고기만 해당한다. 이하 같다)

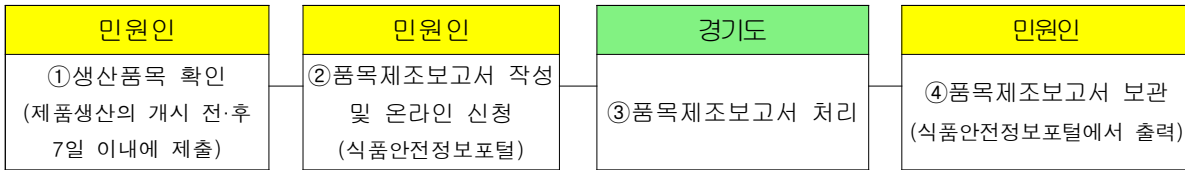
카. 식육포장처리업의 영업자가 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 때에는 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.

타. 축산물가공업 영업자 및 식육포장처리업 영업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고, 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며 이 경우 소비자가 제시한 이물 등의 증거품은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질의 우려가 있는 경우에는 2개월간 보관할 수 있으며 남은 4개월간은 사진으로 보관하여야 한다.

파. 축산물가공업 및 식육포장처리업의 자가운반차량을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 된다.

하. 축산물가공업 중 유가공업의 영업자의 경우에 「식품위생법」 제49조제2항에 따른 식품이력추적관리기준에 따라 자신이 제조·가공하는 조제유류에 관한 기록을 「식품위생법 시행령」 제69조제2항에 따른 식품이력추적관리시스템에 작성·보관 및 관리할 것을 권장한다.

○ 품목제조보고 절차



※ 식품안전정보포털

- 홈페이지 주소 : <http://www.foodsafetykorea.go.kr>
- 검색링크(네이버 등)에서 "식품안전정보포털"이라고 검색

○ 품목제조보고 유의사항

- 2015.8.17. 이후 품목제조보고서 신청절차가 전산화되어 식품안전정보포털에서 신고하여야 함
- 식품안전정보포털 사용메뉴얼 : <http://www.foodsafetykorea.go.kr> 하단의 '공지사항' 중 15.8.20.에 등록된 "통합식품안전정보망 활용을 제고를 위한 영업자교육 설명자료" 다운로드

⇒ 필요시 경기도 홈페이지에서 붙임의 과거 품목제조보고서를 다운받아 작성하여 식품안전정보포털에서 품목제조보고서 스캔하여 업로드

* 경기도홈페이지에서 품목제조보고 검색하여 접속

<품목제조보고서 작성요령>

- 보고인 : 대표자성명, 주민등록번호, 주소(도로명 주소 기재), 전화번호 기재
- 영업장 : 영업장명칭(상호), 소재지(도로명 주소 기재) 기재
- 품목의 유형 : 해당 축산물가공품의 유형 기재
 - 유형통합된 항목 시스템에서 선택(본 책자 8~9페이지 참고)
- 영업허가번호 : 해당업체 영업허가번호
- 제품명 : 해당제품의 고유명칭
- 유통기한 :
 - 『식품 및 축산물의 유통기한 설정 실험 가이드라인』에 따라 실험한 실험성적

서를 첨부하거나 유통기한 설정 실험 생략의 근거자료를 첨부하여 유통기한 설정

- 원료 또는 성분명 : 해당 제품의 원료 또는 성분명과 배합 비율 기재(100%)

※ 원료투입비를 기준(최종제품에 정제수가 없더라도 기재)으로 작성

- 용도·용법 : 소비자의 사용용도 및 용법 기재
- 포장방법 및 포장단위 : 포장방법 및 포장단위 기재
- 성상 : 분말, 건조물, 액체식품, 고체식품, 페이스트상, 시럽상 등
- 기타
 - 첨부서류 제조방법설명서 : 제품의 제조방법을 상세히 기술
 - 유통기간 및 기간설정 사유서 첨부 : 유통기간 및 설정사유를 상세히 기재

<복합원재료의 원재료코드 입력요령>

- 복합원재료란 : 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 제품으로서 축산물의 원료로 사용되는 것
- 입력요령
 - 1단계 : (식품유형으로)코드검색, 원재료기타설명 - 제품명 기입

예) 2가지 이상의 세부성분이 있는 가공품(소스 또는 시즈닝, 염지제 등등)을 원재료로 사용하신다면 원재료(완제품)의 한글표시사항을 확인 하시어 식품의 유형(복합조미식품)으로 코드 검색을 하시고, 제품명(소고기분말)은 원재료기타설명란에 기입

| | |
|---|---------------------|
| 제품명 : 소고기분말 | |
| 식품의유형 : 복합조미식품 | 품목보고번호 : [REDACTED] |
| 제조연월일 : 2017. 05. 02 | |
| 유통기한 : 제조일로부터 12개월 | |
| 내용량 : 20 KG | |
| 원재료명 : 비프시즈닝분1010[아미노산간장{탈지대두(인도산),식염},엑스트린,정제염(국산),L-글루타민산나트륨, 소고기액기스(소고기/호주산)],간장분말[아미노산액{탈지대두(인도산),주정,소포제},물엿,정제염(국산)],정백당,포도당,이스트엑기스분말,미트후레비 | |

<소스 예시>

- 2단계 : 복합재료의 배합비가 5%이상일 경우 원재료및성분란의 세부성분을 하위코드로 입력 (식약처 권고사항)
 - ※ 하위코드 입력시, 복합원재료의 식품유형을 알 수 없을 때는 “세부원재료”라는 원재료코드로 입력 바라며, 정확한 제품명을 원재료기타설명란에 기입 요망

품목제조보고서

| | | | |
|------|------------------|----------------------|---------|
| 보고인 | 성명(법인명) | 생년월일(법인등록번호) | |
| | 주소 <도로명 주소 기재> | 전화번호 | |
| 영업소 | 명칭(상호) | | |
| | 소재지 <도로명 주소 기재> | | |
| 제품정보 | 품목의 유형 | <세부유형 기재 : 햄> | 영업허가번호 |
| | 제품명 | | |
| | 유통기간 | 제 조일부터 | 일(월, 년) |
| | 원재료 또는 성분명, 배합비율 | | |
| | 용도·용법 | | |
| | 보관방법 및 포장재질 | | |
| | 포장단위 | | |
| | 성상 | | |
| | 고열량·저영양 식품 해당 여부 | []에 []아니오 []해당 없음 | |
| 기타 | | | |

「축산물위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조제1항에 따라 위의 품목을 제조하였음을 보고합니다.

년 월 일

보고인

(서명 또는 인)

시·도지사, 시장·군수·구청장 귀하

| | |
|------|--|
| 첨부서류 | 1. 제조방법설명서 1부 2. 축산물위생검사가관이 발급한 축산물의 한시적 가공기준 및 성분규격 검토서(축산물의 가공기준 및 성분 규격이 정해지지 아니한 축산물만 해당한다) 1부 3. 유통기간 및 기간설정 사유서 1부 |
|------|--|

유의사항

1. 품목제조보고서는 제품생산의 개시 전이나 개시 후 7일 이내에 제출하여야 합니다.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------|--|------------------|-------------------|---------------------|--|----|--------|---|------|---------------------|---|----|--------------------|---|----|--------------------------|---|-------|--|---|------|-----------------------------------|---|----|--|
| 1 | 제품명 | 돈갈비스테이크 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 품목의 유형 | 분쇄가공육제품 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 원재료 또는 성분명, 성분 배합비율 | 성분명 | 합량(%) (정제수포함) | 합량(%) (정제수미포함) | 세부성분 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 돼지갈비 | 70.6 | 71.89 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 돈지방 | 16.7 | 17.01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 갈비시즈닝 | 3.5 | 3.56 | 간장,파,L-글루타민산 나트륨,마늘 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 물엿 | 3.2 | 3.26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 정제수 | 1.8 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 가 | 1.4 | 1.43 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 나 | 1.2 | 1.22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 다 | 0.7 | 0.71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 라 | 0.4 | 0.41 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 마 | 0.3 | 0.31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 바 | 0.2 | 0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 계 | 100.00 % | 100.00 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 함량표시(%) | 예) 돼지갈비 70.6, 돈지방 16.7, 갈비시즈닝, 물엿, 정제수, 가,나,다,라,마,바 ① 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우 최종제품 기준으로 해당 원재료 또는 성분의 함량을 표시 ② 정제수 포함 함량 표시 or 정제수 미포함 함량 or 수율을 적용한 최종제품의 함량 등을 업체 상황에 맞게 표시 ③ 세부표시요령은 홈페이지 참조 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 제조방법 | <table><tr><td></td><td>공정</td><td>제조공정설명</td></tr><tr><td>1</td><td>원료선별</td><td>원료육의 위생상태를 관찰 선별한다.</td></tr><tr><td>2</td><td>정형</td><td>원료육을 적절한 크기로 절단한다.</td></tr><tr><td>3</td><td>분쇄</td><td>선별된 원료육을 분쇄기를 사용하여 분쇄한다.</td></tr><tr><td>4</td><td>배합/혼합</td><td>배합비에 의거 분쇄육과 부원료를 계량하여 혼합기에 투입한 후 15분간 혼합한다.</td></tr><tr><td>5</td><td>진공포장</td><td>제품을 포장규격에 의거 계량하여 진공포장지로 진공 포장한다.</td></tr><tr><td>6</td><td>보관</td><td>제품을 출고전까지 냉장(-2~10℃),또는 냉동(-18℃이하)보관한다. 제품이 바닥에 접하지 않도록 적재하며 바닥은 청결히 유지한다.</td></tr></table> | | | | | 공정 | 제조공정설명 | 1 | 원료선별 | 원료육의 위생상태를 관찰 선별한다. | 2 | 정형 | 원료육을 적절한 크기로 절단한다. | 3 | 분쇄 | 선별된 원료육을 분쇄기를 사용하여 분쇄한다. | 4 | 배합/혼합 | 배합비에 의거 분쇄육과 부원료를 계량하여 혼합기에 투입한 후 15분간 혼합한다. | 5 | 진공포장 | 제품을 포장규격에 의거 계량하여 진공포장지로 진공 포장한다. | 6 | 보관 | 제품을 출고전까지 냉장(-2~10℃),또는 냉동(-18℃이하)보관한다. 제품이 바닥에 접하지 않도록 적재하며 바닥은 청결히 유지한다. |
| | 공정 | 제조공정설명 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 원료선별 | 원료육의 위생상태를 관찰 선별한다. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 정형 | 원료육을 적절한 크기로 절단한다. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 분쇄 | 선별된 원료육을 분쇄기를 사용하여 분쇄한다. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 배합/혼합 | 배합비에 의거 분쇄육과 부원료를 계량하여 혼합기에 투입한 후 15분간 혼합한다. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 진공포장 | 제품을 포장규격에 의거 계량하여 진공포장지로 진공 포장한다. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 보관 | 제품을 출고전까지 냉장(-2~10℃),또는 냉동(-18℃이하)보관한다. 제품이 바닥에 접하지 않도록 적재하며 바닥은 청결히 유지한다. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | 용도 및 용법 | 간식용, 안주용으로 조리기구에 충분히 가열 후 섭취. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | 포장방법 및 포장단위 | 나일론피이 필름에 진공포장/ 200g~5,000g까지 g 단위 표기. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | 성상 | 고상 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 보관방법 | 냉장보관(-2℃~10℃) 또는 냉동보관(-18℃이하) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | 유통기한 | 냉장보관(-2℃~10℃):제조일로부터 7일까지 냉동보관(-18℃이하): 제조일로부터 3개월까지 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

【붙임 예시-유통기한 설정사유서】

| | |
|-------------------|--|
| 제 품 명 | 갈비스테이크 |
| 축 산 물 가 공 품 의 유 형 | 분쇄가공육제품 |
| 보 존 및 유통 방 법 | 냉장(O), 냉동(O) |
| 유통 기 한 | *냉장(-2℃~10℃) : 제조일로부터 7일까지 *냉동(-18℃이하) : 제조일로부터 3개월까지 |
| 실 험 수 행 기 관 종 류 | 자사() / 의뢰() / 생략(O) |
| 실 험 수 행 기 관 명 | |

유통기한 설정근거

1. 제품의 원료 및 보존 특성

- 가. 본 제품의 주성분은 상기 원재료명 및 함량에 나타낸바와 같은 제품으로서 원료육을 농림수산식품의 HACCP 지정 작업장에서 생산된 원료육을 사용하며, 당사에서 자체위생관리기준에 의거(SSOP) 15℃이하 작업장에서 위생적으로 생산하여 나일론피이로 진공포장한 제품으로 냉장 보관 또는 냉동보관 및 유통하므로 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하고 미생물의 생육이 억제됨.
- 나. 나일론피이로 진공포장 후 냉장보관 또는 냉동보관 및 유통하는 제품이므로 지질의 산패 및 미생물증식으로 인한 품질 변화를 최소화 한 제품임.

2. 유사제품 비교

| 구분 | 신규제품 | 기존 유통제품 |
|------------|--|--|
| 제품명 | 갈비스테이크 | 그린동그랑땡 |
| 제조사 | GG푸드 | 그린냉동식품 |
| 축산물가공품의 유형 | 분쇄가공육제품 | 분쇄가공육제품 |
| 성상 | 고상 | 고상 |
| 포장재질 | 합성수지류 | 합성수지류 |
| 포장방법 | 진공포장 | 진공포장 |
| 보존 및 유통온도 | 냉장 또는 냉동보관 및 유통 | 냉장 또는 냉동보관 및 유통 |
| 보존료 사용 여부 | 미사용 | 미사용 |
| 유통·유통처리 여부 | 미처리 | 미처리 |
| 살균·멸균 여부 | 비살균 | 비살균 |
| 유통기한 | *냉장(-2℃~10℃):제조일로부터 7일까지 *냉동(-18℃이하):제조일로부터 3개월까지 | *냉장(-2℃~10℃):제조일로부터 7일까지 *냉동(-18℃이하):제조일로부터 3개월까지 |

3. 종합 판단

- ① 냉장 또는 냉동보관 및 유통하는 제품으로 미생물 생육이 억제될 수 있고, 습기를 차단할 수 있는 나일론피이 필름으로 포장되어 있어 지질의 산패로 인한 품질변화를 최소화한 제품인 점과
- ② 본 제품과 제품특성이 유사한 기존 유통제품의 유통기한이 냉장 7일, 냉동 3개월인 점을 감안하여 식품 및 축산물의 유통기한 설정 실험 가이드라인에 따라 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 「냉장7일, 냉동3개월까지」로 설정합니다.

상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

2015년 1월 30일

제출인 : (인)

축산물가공품 원재료 함량 표시(기재) 지침

□ 품목제조보고서 기재 여부 관련

○ 정제수

- 축산물제조·가공 시 사용된 모든 원재료는 기재되어야 하므로 정제수가 사용된 경우 **최종제품에 남아있지 아니하여도 기재**

○ 원재료 배합비율

- 배합에 사용된 **총 원재료(정제수 포함)** 대비 개별 원재료 비율 산출 및 기재

□ 최종제품 원재료명 및 함량 표시

○ 원재료명 표시

- 처리·제조·가공 시 사용된 것으로 최종제품에 들어있는 모든 원재료명 표시
- 최종 제품에 정제수가 남아 있는 경우 정제수도 표시

○ 원재료 함량(육함량) 표시를 위한 산출 방법

- (원칙) 정제수를 제외한 원재료는 투입 시 중량이 최종제품에 그대로 남아있는 것을 원칙으로 함

《원재료 함량 산출식》

◆ 원재료 함량(%)=(표시하고자 하는 원재료 투입량/최종 제품량)×100

* 최종 정제수 함량(g) = 최종 제품량(g) - 전체 원재료(정제수 제외) 투입량(g)

** 정제수 함량 ≤ 0 인 경우, 배합시를 기준으로 정제수를 제외한 투입원료로만 산출

⇒ (적용 예시 1: 정제수 함량 > 0 인 경우) 돈육800g, 조미료5g, 물195g을 혼합하여 소시지 850g을 제조한 경우 각 원재료 함량은?

○ 최종제품 정제수 함량

→ 소시지850g - (돈육800g+조미료5g) = 45g(5.3%)

○ 돈육 함량

→ (투입 돈육량 800g÷최종제품 소시지량 850g)×100=94.1%

○ 조미료 함량

→ (투입 조미료량 5g÷최종제품 소시지량 850g)×100=0.6%

⇒ (적용 예시 2: 정제수 함량 ≤ 0 인 경우) 돈육800g, 조미료5g, 물195g을 혼합하여 육포 400g을 제조한 경우 각 원재료 함량은?

- 최종제품 정제수 함량
→ 육포 400g - (돈육800g+조미료5g) = - 405g(무시)
- 돈육 함량
→ (투입 돈육량 800g÷투입 원료량(정제수 제외) 805g)×100=99.4%
- 조미료 함량
→ (투입 조미료량 5g÷투입 원료량(정제수 제외) 805g)×100=0.6%

□ 「축산물의 가공기준 및 성분규격(식약처 고시)」상 유형적용

- 표시기준과는 별개로 원료 배합시의 기준에는 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외토록 규정되어 있음에 따라 축산물가공품의 유형분류를 위해서는 제품의 특성을 고려하여 정제수를 제외하여 육함량 산출 및 적용 가능

□ 생산실적보고

- 관련법령 : 축산물위생관리법 제34조(생산실적 등의 보고)
- 보고대상 : 관내 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자
- 보고시기 : 당해연도 종료 후 1개월 이내 보고
- 보고방법 : 식품안전정보포털 <http://www.foodsafetykorea.go.kr>에서 보고

※ 부득이한 경우(시스템 이상 시 등)에만 수기문서로 보고-삭제요
망

- 보고서 작성요령 : 식품안전정보포털 사용메뉴얼 참조
- 작성 시 유의사항
 - 생산실적은 유형에 따라 품목별로(품목제조보고 한 제품명 그대로),
단위는 생산량은 킬로그램(kg) 또는 리터(L)로, 생산액은 천원 단위로 작성
 - 포장육 작성 제외 (시·군 소관)

※ 참고사항

- 최소 포장단위가 500g일 경우 1kg으로 환산하여 생산액(천원단위) 표기
- 단가 계산 : 생산량(kg) ÷ 생산액(천원) 예: 3kg ÷ 1천원 = 333원

(1kg당 333원이므로 재확인 요함)

축산물가공품 등 생산실적 보고 예시

■ 축산물 위생관리법 시행규칙 [별지 제36호서식] <개정 2015.12.31.>

축산물가공품 등 생산실적보고(년도)

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------------|-----------|--------------------------------|-----------------------|----------------|-------------|---------------|------------|---------------|------------|----|
| 보고자 | 성명(법인명) 홍길동 주식회사 | | 생년월일(법인등록번호) 112233-1122331 | | | | | | | | |
| | 주소 경기도 의정부시 청사로 1 | | 전화번호 031-850-2483 | | | | | | | | |
| 영업소 | 업소명(상호) 홍길동 주식회사 | | 대표자명 홍길동 | | | | | | | | |
| | 소재지 경기도 의정부시 청사로 1 | | 전화번호 010-2233-4466 | | | | | | | | |
| | 영업의 종류 축산물가공업(식육가공업) | | 영업허가번호 제2017-0269999호 | | | | | | | | |
| | 영업허가 연월일 2017.12.31. | | 영업허가 관청명 경기도청 | | | | | | | | |
| 종업원수 | 계 | 사무직 | 기술직 | 노무직 | 기 타 | | | | | | |
| | 5 | 3 | 2 | - | - | | | | | | |
| 품목별 생산실적 | 품목보고 번호 | 품목명 | 품목 유형 | 연간 생산능력 (Kg, ℓ) | 생산량 (Kg, ℓ) | 생산액 (천원) | 국내 판매 | | 국외 판매 | | 비고 |
| | | | | | | | 수량 (Kg, ℓ) | 금액 (천원) | 수량 (Kg, ℓ) | 금액 (천원) | |
| | 총계 | | | 5,200 | 3,060 | 12,500 | 3,060 | 14,600 | 0 | 0 | |
| | 2010260 00-1 | 치즈 소시지 | 소시지 | 5,000 | 3,000 | 12,000 | 3,000 | 14,000 | 0 | 0 | |
| 2010260 00-2 | 리갈1 | 프레스햄 | 200 | 60 | 500 | 60 | 600 | 0 | 0 | | |

「축산물 위생관리법」 제34조 및 같은 법 시행규칙 제54조제1항제3호에 따라 축산물가공품 등 생산실적을 보고합니다.

이
고
고

보고인

(서명 또는 인)

시·도지사 · 시장·군수·구청장 귀하

210mm×297mm[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

1. 작업개시 전 위생관리

- 가. 작업실, 작업실의 출입구, 화장실 등은 청결한 상태를 유지하여야 한다.
- 나. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠불이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.

2. 작업 중 위생관리

- 가. 작업실은 축산물의 오염을 최소화하기 위하여 가급적 안쪽부터 처리·가공·유통공정의 순서대로 설치하고, 출입구는 맨 바깥쪽에 설치하여 출입시 발생할 수 있는 축산물의 오염을 최소화하여야 한다.
- 나. 축산물은 벽·바닥 등에 닿지 아니하도록 위생적으로 처리·운반하여야 하고, 냉장·냉동 등의 적절한 방법으로 저장·운반하여야 한다.
- 다. 작업장에 출입하는 사람은 항상 손을 씻도록 하여야 한다.
- 라. 위생복·위생모 및 위생화 등을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입을 하여서는 아니 된다.
- 마. 작업 중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.
- 바. 작업 중 흡연·음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위 등을 하여서는 아니 된다.
- 사. 시계·반지·귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 축산물에 접촉되지 아니하도록 하여야 한다.

3. 영업자·검사관 및 축산물위생감시원의 책무

- 가. 영업자는 작업개시 전 또는 작업종료 후에 시설·장비 및 도구 등에 대한 위생상태 및 작동상태를 점검하여야 한다.
- 나. 검사관 또는 축산물위생감시원은 자체위생관리기준이 효율적으로 시행되는지의 여부를 감독하고, 그 위반사항을 발견한 경우에는 영업자 또는 관리책임자에게 명하여 이를 즉시 시정·보완하도록 하여야 하며, 위반사항이 법 제27조에 따른 행정처분의 사유가 되는 경우에는 그 내용을 관할 시·

도지사 또는 소속 축산물 시험·검사기관의 장에게 보고하여야 한다.

다. 영업자 또는 관리책임자는 검사관 또는 축산물위생감시원이 지시한 사항을 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.

라. 영업자는 다음 장소에 형성되거나 부착된 이물질을 제거하기 위한 청소를 정기적으로 실시하여야 한다.

(1) 축산물과 직접 접촉하는 시설·장비

(2) 작업실의 천정, 벽, 자동이송장치 등(이물질의 낙하 등으로 인하여 축산물을 오염시킬 수 있는 경우만 해당한다)

4. 개별기준

다. 축산물가공업 및 식육포장처리업

(1) 종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손·장갑·칼·가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.

(2) 모든 장비·컨베이어벨트 및 작업대 그 밖에 축산물과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하게 유지되어야 한다.

(3) 종업원이 원료작업실에서 가공품작업실로 이동하는 때에는 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손을 세척·소독하는 등 예방조치를 하여야 한다.

원료수불부

[illegible]

생산일지 및 거래내역서류

[illegible]

종업원 건강진단내역

[illegible]

품목제조보고내역

| 번호 | 제 품 명 | 접수번호 | 품목보고일자 | 제품의 유형 |
|----|-------|------|--------|--------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |

위생교육 실시기록서

| | | | |
|------------------------------|-------------------------------|------|--------------------------|
| 교 육 일 | | 강 사 | ※ 위생교육을 수료한 자가 강사자격이 있음 |
| 장 소 | | 교육시간 | ※ 매월 1시간 이상 교육(실제시간을 기록) |
| 참석대상 | | 참석인원 | |
| 교육주제 | | | |
| 교 육 내 용 | | | |
| 기 타 | 참석자 (서명) | | |

위 생 점 검 표

□ 점검기간 : 201 . . . ~ 201 . . .

| 구 분 | 점 검 항 목 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 토 |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|
| 개인위생 (공 통) | •위생복, 위생모, 위생화, 장갑 등은 청결하게 관리되고 있는가? | | | | | | |
| | •두발, 수염, 손톱 등 개인위생은 잘 지켜지고 있는가? | | | | | | |
| | •시계, 반지, 목걸이, 귀고리, 머리핀 등 장신구를 착용하거나 식육에 노출되었는가? | | | | | | |
| | •피부병, 심한 감기 등 전염성 질병 감염되었거나 또는 식육의 안전성에 영향을 미칠 수 있는 심한 외상 등은 없는가? | | | | | | |
| | •앞치마, 토시, 장갑, 행주 등은 청결하게 관리되고 있는가? | | | | | | |
| 작 업 전 위생상태 | •작업대, 도마, 칼, 칼갈이 등은 깨끗한 상태인가? | | | | | | |
| | •식육과 접촉되는 장비, 도구 등의 표면에는 털, 고기 찌꺼기 등이 깨끗하게 제거되었는가? | | | | | | |
| | •냉장(냉동)실은 적절온도(냉장 5°C이하, 냉동 -18°C이하)를 유지하고 있으며, 내부는 청결하게 관리되고 있는가? | | | | | | |
| | •청소도구는 일정장소에 정리 정돈되어 있는가? | | | | | | |
| | •화장실, 탈의실 등은 청결하게 유지되고 있는가? | | | | | | |
| | •벽면, 천장은 이물, 먼지, 거미줄 등이 제거되어 청결하게 유지되고 있는가? | | | | | | |
| | •바닥 및 배수구는 청결하게 관리되고 있으며, 물이 고여있거나 냄새가 나지 않는가? | | | | | | |
| | •포장재 및 포장박스는 위생적으로 관리되고 있는가? | | | | | | |
| 작 업 중 위생상태 | •도축검사증명서 또는 거래명세표 등이 비치되어 있는가? | | | | | | |
| | •작업 중 흡연, 음식물 섭취, 껌 씹는 행위를 하지 않는가? | | | | | | |
| | •영업장 외부 및 화장실 출입시 앞치마 및 장갑을 벗고 가는가? | | | | | | |
| | •영업장 및 화장실 출입시 손 및 신발을 세척 또는 소독하는가? | | | | | | |
| | •식육을 오염되지 않도록 위생적으로 운반, 처리 또는 포장하는가? | | | | | | |
| | •식육과 접촉하는 장비, 칼, 도마, 기구 등은 수시로 세척·소독하는가? | | | | | | |
| | •식육의 상하차시 깨끗한 용기에 담는가? | | | | | | |
| | •바닥은 항상 청결하게 유지되고 있는가? | | | | | | |
| 작 업 후 위생상태 | •앞치마, 장갑, 행주는 수시로 세척 또는 교체하는가? | | | | | | |
| | •냉장(냉동)실은 적정온도를 유지하고 있는가? | | | | | | |
| | •작업중 사용하였던 장비, 작업대, 운반기구 등은 고기찌꺼기를 제거하고 깨끗이 세척 소독하여 제위치에 정리되어 있는가? | | | | | | |
| | •위생복, 위생모, 위생화, 앞치마 등은 깨끗이 세척보관하는가? | | | | | | |
| | •바닥, 배수구, 벽은 이물질질을 제거하고 세제로 깨끗이 청소되어 있으며, 물이 고여 있지 않는가? | | | | | | |
| 점 검 자 | •행주, 장갑은 살균 소독 후 건조 보관하고 있는가? | | | | | | |
| | •칼, 도마 등은 세척 소독 후 위생적으로 보관하고 있는가? | | | | | | |
| 평가방법 | •평가기준 •양호(○) : 전반적으로 위생관리가 완전하게 준수된 상태 •보통(△) : 일반적으로 위생관리가 준수된 상태 - 청결하게 관리되도록 지도 •불량(×) : 위생관리가 준수되지 않는 상태 - 즉시 개선조치(수리, 청소, 교육, 제품의 조치등) •평가결과 부적합(불량)의 경우 종사자에 대한 위생교육과 현장에서 개선토록 조치한다. | | | | | | |
| 개선조치 사항 | ○ 지적사항 : ○ 개선조치사항(구체적으로 기술) | | | | | | |

식품의약품안전처 고시제2016-28호 (2016.4.19., 개정)

제 1. 총칙

1. 일반원칙

가. 축산물의 검사는 별도의 규정이 없는 한 원칙적으로 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서 정하는 시험방법에 따라 실시한다. 다만 여기서 일반시험법이라 함은 축산물의 전 검사방법중 대표적인 방법을 뜻한다.

나. 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 규정되어 있지 않은 성분 또는 물질을 검사할 때는 그 검사방법에 관한 참고문헌 등을 기재하여야 하며, 이 시험법을 변용했을 때도 그 사유와 변경내용을 성적서에 기재 하여야 한다.

다. 계량 등의 단위는 국제 단위계(SI)에 따르며 다음의 약호를 쓴다.

- (1) 길이 : m, cm, mm, μ m, nm
- (2) 용량 : ℓ , mL, μ L
- (3) 중량 : kg, g, mg, μ g, ng
- (4) 넓이 : cm^2
- (5) 열량 : kcal, kJ

라. 중량백분율을 표시할 때에는 %의 기호를 쓴다. 다만, 용액 100 mL 중의 물질함량(g)을 표시할 때에는 w/v%로, 용액 100 mL 중의 물질함량(mL)을 표시할 때에는 v/v%의 기호를 쓴다. 중량백만분율을 표시할 때에는 mg/kg의 약호를 사용하며 ppm의 약호를 쓸 수 있으며, mg/L 및 mL/m^3 도 사용할 수 있다.

마. 온도의 표시는 섭씨우스법($^{\circ}\text{C}$)을 쓴다.

바. 표준온도는 20°C , 상온은 $15\sim 25^{\circ}\text{C}$, 실온은 $1\sim 35^{\circ}\text{C}$, 미온은 $30\sim 40^{\circ}\text{C}$ 로 한다.

사. 따로 규정이 없는 한 찬물은 15°C 이하, 온탕은 $60\sim 70^{\circ}\text{C}$, 열탕은 약 100°C 의 물로 하며 “수욕상 또는 수욕중에서 가열한다”라 함은 따로 규정이 없는 한 그 가열온도를 약 100°C 로 하되, 수욕대신 약 100°C 의 증기욕을 쓸 수 있다.

아. 찬 곳(냉소)이라 함은 따로 규정이 없는 한 $0\sim 15^{\circ}\text{C}$ 의 장소를 말한다.

자. 냉동이라 함은 별도의 규정이 없는 한 -20°C 의 온도를 뜻한다.

차. 시험에 쓰는 물은 따로 규정이 없는 한 증류수 또는 정제수로 한다.

카. 용액이라 기재하고 그 용매를 표시하지 아니하는 것은 수용액을 말한다.

타. 감압은 따로 규정이 없는 한 15mmHg 이하로 한다.

- 파. 액성을 산성, 알칼리성 또는 중성으로 표시한 것은 따로 규정이 없는 한 리트머스지 또는 pH 미터기(유리전극)를 써서 시험한다. 액성을 상세히 나타낼 때에는 pH값을 쓴다. 또한, 강산성은 pH 3.0 이하, 약산성은 pH 3.0~5.0, 미산성은 pH 5.0~6.5, 중성은 pH 6.5~7.5, 미알칼리성은 pH 7.5~9.0, 약알칼리성은 pH 9.0~11.0, 강알칼리성은 pH 11.0 이상을 말한다.
- 하. 용액의 농도를 (1→5), (1→10), (1→100)등으로 나타낸 것은 고체시약 1 g 또는 액체시약 1 mL를 용매에 녹여 전량을 각각 5 mL, 10 mL, 100 mL 등으로 하는 것을 뜻한다. 또한 (1+1), (1+5) 등으로 기재한 것은 고체시약 1 g 또는 액체시약 1 mL에 용매 1 mL 또는 5 mL를 혼합하는 비율을 나타낸다. 용매는 따로 표시되어 있지 않으면 물을 써서 희석한다.
- 거. 혼액을 (1 : 1), (4 : 2 : 1)등으로 나타낸 것은 액체시약의 혼합용량비 또는 고체시약의 혼합중량비를 말한다.
- 너. 방울수(적수)를 측정할 때에는 20℃에서 증류수 20방울을 적하할 때 그 무게가 0.90 ~ 1.10 g이 되는 기구를 쓴다.
- 더. 네슬러관은 안지름 20 mm, 바깥지름 24 mm, 밑에서부터 마개의 밑까지의 길이 20 cm의 무색유리로 만든 공전평저 시험관으로서 50 mL의 것을 쓴다. 또한 각 관의 눈금의 높이의 차는 2 mm 이하로 한다.
- 러. 밀봉용기라 함은 취급 또는 저장중에 외기와 접촉하지 않도록 내용물을 보호하는 용기를 뜻한다.
- 머. 차광이라 함은 광선을 침투시키지 않는 것을 뜻한다.
- 버. 묽은 산 또는 알칼리용액이라 함은 별도의 규정이 없는 한 약 2 N농도의 산 또는 알칼리 용액을 뜻한다.
- 서. 시험에 있어 규정된 값(규격치라 한다)과 시험에서 얻은 값(실험치라 한다)과의 비교에 의하여 적부판정을 할 때에, 실험치는 규격치보다 한자리수까지 더 구하여 더 구한 한자리수를 사사오입해서 규격치와 비교판정한다. 또 규격치 a~b라고 기재된 것은 a 이상 b 이하임을 뜻한다.
- 어. 무게를 “정밀히 단다”라 함은 달아야 할 최소단위를 고려하여 0.1 mg, 0.01 mg 또는 0.001 mg까지 다는 것을 말한다. 또 무게를 “정확히 단다”라 함은 규정된 수치의 무게를 그 자리수까지 다는 것을 말한다.
- 저. 검사시료를 취하는 양에 “약”이라고 한 것은 따로 규정이 없는 한 기재량의 90 ~ 110%의 범위 내에서 취하는 것을 말한다.
- 처. 건조 혹은 강열할 때 “항량”이라고 기재한 것은 다시 계속하여 1시간 더 건조 혹은 강열할 때에 전후의 칭량치가 전회 측정한 무게의 0.1%이하임을 말한다. 다만, 칭량차가 화학천칭을 썼을 때 0.5 mg 이하, 마이크로 화학천칭을 썼을 때 0.01 mg 이하인 경우에 항량으로 본다.
- 커. 데시케이타의 건조제는 따로 규정이 없는 한 실리카겔로 한다.
- 터. 시험은 따로 규정이 없는 한 상온에서 실시하고 조작 후 30초 이내에 관찰한다. 다만, 온도의 영향이 있는 것에 대하여는 표준온도에서 행한다.
- 퍼. ‘제3. 축산물별 기준 및 규격’에서 정하고 있는 “타르색소”는 식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색 제3호, 식용색소적색 제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색 제102호, 식용색소청색 제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색 제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색 제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색 제5호 및 그 알루미늄레이크를 말한다.
- 허. ‘제3. 축산물별 기준 및 규격’에서 정하고 있는 “보존료”는 “데히드로초산나트륨, 소르빈산 및 그 염류(칼륨,

칼슘), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘), 파라옥시안식향산류 (메틸, 에틸), 프로피온산 및 그 염류(나트륨, 칼슘)"를 말한다.

고. '제3. 축산물별 기준 및 규격'에서 정하고 있는 "산화방지제"는 "디부틸히드록시톨루엔, 부틸히드록시아니솔, 터셔리부틸히드로퀴논, 몰식자산프로필"을 말한다.

노. 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서는 축산물 가공식품을 다음과 같이 축산물군(대분류), 축산물종(중분류), 축산물유형(소분류)으로 분류한다.

(1) 축산물군: '제3. 축산물별 기준 및 규격'에서 대분류하고 있는 유가공품, 식육가공품, 포장육, 알가공품을 말한다

(2) 축산물종: 축산물군에서 분류하고 있는 우유류, 햄류, 알가공품 등을 말한다

(3) 축산물유형: 축산물종에서 분류하고 있는 우유, 강화우유, 환원유, 햄, 생햄, 프레스햄, 전란액, 난황액, 난백액 등을 말한다.(다만, 축산물유형이 없는 경우 축산물군 또는 축산물종을 축산물유형이라 할 수 있다.)

도. 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 정하여진 가공기준 및 성분규격에 대한 적·부판정은 제4. 축산물 시험방법에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 제4. 축산물 시험방법에서 규정한 시험방법보다 더 정밀하다고 인정된 때에는 그 방법을 사용할 수 있고, 특히 미생물 및 독소 등에 대한 시험에는 상품화된 Kit를 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 규정한 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.

로. 제4. 축산물 시험방법에서 정하여진 시험방법이 없는 경우에는 타법령에서 정했거나 공인 시험방법(CODEX규정, AOAC의 시험방법 등)에 따라 시험할 수 있다.

2. 용어의 풀이

이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 사용되는 용어의 풀이는 다음과 같다.

- 가. “정의”는 해당 개별축산물을 규정짓는 것으로서 “축산물가공품의 유형”에 분류되지 않은 축산물도 그 “정의”에 적합한 경우는 해당 개별축산물의 기준 및 규격을 적용할 수 있다. 그리고 “축산물가공품의 유형”에 “기타”항이 없는 경우도 그 “정의”에 적합한 축산물은 그 기준 및 규격에 의한다. 단, 별도의 개별기준·규격이 정하여져 있는 경우는 그 기준 및 규격을 우선적으로 적용하여야 한다.
- 나. “식육”이라 함은 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말하며, ‘지육’은 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체 (carcass)를, ‘정육’은 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를, ‘내장’은 식용을 목적으로 처리된 간, 폐, 심장, 위, 췌장, 비장, 신장, 소장 및 대장 등을, ‘그 밖의 부분’은 식용을 목적으로 도축된 가축으로부터 채취, 생산된 가축의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다.
- 다. “……등”은 예시 개념으로 일반적으로 많이 사용하는 것을 기재하고 그 외에 관련된 것을 포괄하는 개념이다.
- 라. “A 또는 B”는 “A와 B”, “A나 B”, “A 단독” 또는 “B 단독”으로 해석할 수 있으며, “A, B, C 또는 D” 역시 그러하다.
- 마. “A 및 B”는 A와 B를 동시에 만족하여야 한다.
- 바. “적절한 ○○과정(공정)”은 개별축산물의 가공에 필요한 과정(공정)을 말하며 축산물의 안전성, 건전성을 얻으며 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 방법을 일컫는다.
- 사. “식품 및 식품첨가물은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다”는 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품공전의 ‘식품일반에 대한 공통기준·규격’, ‘식품별 기준·규격’ 및 식품첨가물 공전에 의한 ‘식품첨가물의 기준·규격’에 적합하여야 함을 말한다.
- 아. “보관 관리되어야 한다”는 원료의 특성을 고려하여 그 품질이 최대로 유지될 수 있는 방법으로 보관하고 관리하여야 함을 말한다.
- 자. “가능한 한”, “권장한다”와 “할 수 있다”는 위생수준과 품질향상을 유도하기 위하여 설정하는 것으로 권고사항을 뜻한다.
- 차. “이와 동등이상의 효력을 가지는 방법”은 기술된 방법 이외에 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 것으로 위생학적 뿐만 아니라 영양학적, 관능적 품질의 유지가 가능한 방법을 말한다.
- 카. 정의 또는 축산물가공품의 유형에서 “○○%, ○○% 이상, 이하, 미만” 등으로 명시되어 있는 것은 성분배합기준으로서 원료배합시의 기준을 말한다.
- 타. “건조물(고형물)”은 원재료를 건조하여 남은 고형물로서 별도의 규격이 정하여 지지 않은 한 수분함량이 15%이하인 것을 말한다.
- 파. “액체축산물”은 외형이 액체로서 직접 음용하는 축산물을 말한다.
- 하. ‘제3. 축산물별 기준 및 규격’에 수재된 축산물가공품외의 축산물은 해당 축산물의 정의, 가공기준, 주원료, 성상, 제품명 및 용도 등이 ‘제3. 축산물별 기준 및 규격’에서 정하여진 축산물가공품에 해당되는 것으로 개별기준 및 규격에 부적합한 제품은 제외한다.
- 거. “유통기간”이라 함은 소비자에게 판매가능한 최대기간을 말하고 제품의 특성에 따라 설정한 유통기간 내에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있다. 다만, 표시된 유통기한 내에서는 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 축산물의 기준 및 규격에 적합하여야 한다.

- 너. “성분규격”은 최종제품에 대한 규격을 말한다.
- 더. “검출되어서는 아니된다”라 함은 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 규정된 방법에 의하여 시험하여 검출되지 않는 것을 말한다.
- 러. “원료에서 유래되는”은 원료가 해당 기준 및 규격에 적합하거나 품질이 양호한 원료에서 불가피하게 유래되었음을 공인된 자료, 문헌으로 입증할 경우 인정할 수 있다.
- 머. 냉동·냉장축산물의 보존온도는 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C (이하 온도의 표시는 섭씨온도($^{\circ}\text{C}$))를 쓴다)이하, 냉장은 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 를 말한다.
- 버. “이물”이라 함은 정상축산물의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절육동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 기식 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 쉰, 겨 등이 있으며, 광물성으로 토사, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다.
- 서. “살균”이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양 세포를 불활성화시켜 감소시키는 것을 말한다.
- 어. “멸균”이라 함은 따로 규정이 없는 한 미생물의 영양세포 및 포자를 사멸시키는 것을 말한다.
- 저. “밀봉”이라 함은 적절한 방법으로 용기 또는 포장 내 외부의 공기유통을 차단시키는 것을 말한다.
- 처. “가공품”이라 함은 축산물원료에 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 혼합하거나 또는 이와 같이 변형시키거나 서로 혼합한 것에 다른 식품이나 식품첨가물을 사용하여 가공한 제품을 말한다.
- 커. 여기서 정한 용어 이외의 용어 및 풀이는 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품 공전에 따른다.
- 터. 즉석섭취(Ready-to-eat) 축산물이라 함은 어떠한 처리·가공·혼합·조리 과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 축산물을 말한다.
- 퍼. 미생물 규격에서 사용하는 용어(n, c, m, M)는 다음과 같다.
- (1) n: 검사하기 위한 시료의 수
 - (2) c: 최대허용시료수, 허용기준치(m)를 초과하고 최대허용한계치(M) 이하인 시료의 수로서 결과가 m을 초과하고 M 이하인 시료의 수가 c 이하일 경우에는 적합으로 판정
 - (3) m: 미생물 허용기준치로서 결과가 모두 m 이하인 경우 적합으로 판정
 - (4) M: 미생물 최대허용한계치로서 결과가 하나라도 M을 초과하는 경우는 부적합으로 판정
- ※ m, M에 특별한 언급이 없는 한 1 g 또는 1 mL 당의 집락수(CFU)이다.
- 허. “혈액이 함유된 알”이라 함은 알 내용물에 혈액이 퍼져 있는 알을 말한다.
- 고. “혈반”이란 난황이 방출될 때 파열된 난소의 작은 혈관에 의해 발생된 혈액 반점을 말한다.
- 노. “육반”이란 혈반이 특징적인 붉은 색을 잃어버렸거나 산란기관의 작은 체조직 조각을 말한다.
- 도. “실금란”이란 난각이 깨어지거나 금이 갔지만 난각막은 손상되지 않아 내용물이 누출되지 않은 알을 말한다.
- 로. “오염란”이란 난각의 손상은 없으나 표면에 분변·혈액·알내용물·깃털 등 이물질이나 현저한 얼룩이 묻어 있는 알을 말한다.
- 모. “연각란”이란 난각막은 파손되지 않았지만 난각이 얇게 축적되어 형태를 견고하게 유지될 수 없는 알을 말한다.

제 2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격

1. 원료 등의 구비요건

가. 축산물원료

- (1) 원재료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독·유해물질 등에 오염 되지 아니한 것이어야 한다.
- (2) 축산물가공 영업의 허가대상이 아닌 천연성 원료를 직접 처리하여 축산물의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 먹는 물로 깨끗이 씻어야 하며 가공목적에 필요하지 아니한 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.
- (3) 허가(신고)대상인 축산물을 구입 사용할 때에는 그에 대한 영업허가(신고)를 받았거나 수입신고를 마친 것으로서 해당축산물의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며, 유통기한 경과제품 등 부정·불량축산물을 원료로 사용하여서는 아니된다.
- (4) 기준 및 규격이 정하여져 있는 수처리제 등은 그 기준 및 규격에 적합하여야 한다.
- (5) 축산물을 축산물가공품의 원료로 사용하는 경우 「축산물 위생관리법」 시행규칙 제12조의 검사기준에 적합한 것이어야 한다. 또한 생지방은 「축산물 위생관리법」에 의하여 검사에 합격한 가축으로부터 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 관리된 것으로 「축산물 위생관리법」에 의한 도축업 또는 식육가공업 영업허가를 받았거나 축산물판매업 영업의 신고를 한 업소에서 위생적으로 채취한 것이어야 하며 정상의 유지성분 이외의 이물의 혼입이나 다른 동물의 지방조직 등이 혼합되지 아니한 위생적인 것이어야 한다.
- (6) 다음에 해당되는 동·식물성 기타 원재료는 가공용으로 사용하여서는 아니된다.
 - (가) 일반인들의 전래적인 식생활이나 통념상 식용으로 하지 아니하는 것.
 - (나) 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 처리 또는 관리되지 아니한 것.
 - (다) 원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것.
 - (라) 신개발원료로서 안전성에 대한 입증이거나 또는 확인이 되지 아니한 것.
 - (마) 기타 식품의약품안전처장이 식용으로 부적당하다고 인정한 것.
- (7) 조제유류의 원료성분은 영·유아가 섭취하기에 적합하도록 처리한 것이어야 한다.
- (8) 조제유류의 원료는 방사선조사처리를 하지 아니한 것이어야 한다.
- (9) 원료알은 직사광선을 피하여 냉소(0~15℃)에, 원유는 0~10℃에, 원료육은 냉장 시 5℃이하, 냉동 시는 -18℃이하에서 보존하여야 한다.
- (10) 축산물의 제조·가공 등에 사용하는 원료알은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 한다.

나. 기구 및 용기·포장

- (1) 축산물의 용기·포장은 「식품위생법」의 규정에 의한 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다(다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다).
- (2) 기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

2. 사용할 수 있는 식품 또는 식품첨가물

축산물에 사용되는 식품 또는 식품첨가물은 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품 공전 및 식품첨가물공전에 따른다.

3. 축산물의 주원료

- 가. “주원료”는 해당 개별 축산물의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 축산물과 구별, 특징있게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.
- 나. 제3. 축산물별 기준 및 규격에서 원료 배합시의 기준이 정하여진 가공품은 그 기준에 의하고, 개별 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 경우에는 해당 제품의 원료성분 중 가장 많은 원료비율(%)의 원료를 말한다(물이나 부형제는 제외할 수 있다). 다만, 어떤 원료 배합시의 기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외한다.
- 다. 원료 배합시의 기준에는 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외하며, 물을 첨가하여 복원되는 건조 또는 농축된 축산물의 경우는 복원상태의 성분 및 함량비(%)로 환산 적용한다.

4. 축산물의 가공기준

가. 일반기준

- (1) 축산물 처리·가공·포장에 사용되는 기계·기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리하여야 하며, 원료와 직접 접촉하는 기계 또는 기구류는 세척이 용이하고 내부식성의 재질이어야 하며 작업 전·후에 위생적으로 세척 및 살균 하여야 한다.
- (2) 축산물 처리·가공에 사용하는 물은 「먹는물관리법」의 수질기준에 적합한 것이어야 한다.
- (3) 축산물 처리·가공·포장과정 중에는 가능한 한 이물의 혼입이나 병원성 미생물 등에 오염되지 않도록 적절한 예방대책을 강구하여야 한다.
- (4) 냉동된 원료의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.
- (5) 상온에서 장기보존이 어려운 축산물은 제품의 특성에 따라 냉장, 냉동하거나 적절한 방법으로 살균 또는 멸균처리하여야 한다.
- (6) 가공 중에는 수시로 자가품질관리를 실시하여야 한다.
- (7) 축산물의 처리·가공·포장·보존 및 유통 중에는 항생물질, 합성항균제, 홀몬제를 사용할 수 없다.
- (8) 축산물 처리·가공 중 건조, 농축, 열처리, 냉각 또는 냉동 등의 공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.
- (9) 축산물의 용기·포장을 회수하여 재사용하고자 하는 때에는 음용수 등으로 깨끗이 세척하여 일체의 불순물 등이 잔류하지 아니하였음을 확인한 후 사용하여야 한다.
- (10) 원유(原乳)는 이물을 제거하기 위한 청정공정과 필요한 경우 유지방구의 입자를 미세화 하기 위한 균질공정을 거쳐야 한다.
- (11) 유가공품의 살균 또는 멸균 공정은 따로 정하여진 경우를 제외하고 저온 장시간 살균법(63~65℃에서 30분간), 고온단시간 살균법(72~75℃에서 15초 내지 20초간), 초고온순간처리법(130~150℃에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다. 그리고 살균제품에 있어서는 살균 후 즉시 10℃ 이하로 냉각하여야 하고, 멸균제품은 멸균한 용기 또는 포장에 무균공정으로 충전·포장하여야 한다.
- (12) 식육가공품 중 가열식육가공품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열 살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 멸균식육 가공품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다.
- (13) 비가열식육가공품(중심부의 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열살균하지 아니한 가공품)은 다음의 기준에 적합한 방법이나 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 관리하여야 한다.
 - (가) 원료육으로 사용하는 돼지고기는 도살 후 24시간 이내에 5℃ 이하로 냉각·유지하여야 한다.
 - (나) 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃를 넘지 않도록 하여야 한다.
- (14) 식육가공품 및 포장육의 작업장의 실내온도는 15℃이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).
- (15) 식육가공품 및 포장육의 공정상 특별한 경우를 제외하고는 가능한 한 신속히 가공하여야 한다.

- (16) 포장육은 일체의 첨가물을 사용하여서는 아니된다.
- (17) 축산물은 용기 또는 포장에 넣어 가능한 한 신속하게 포장하고, 미생물의 오염이 방지되도록 위생적으로 포장하여야 하며, 멸균제품은 멸균한 용기 또는 포장에 무균공정으로 충전·포장하여야 한다.
- (18) 건조된 제품은 수분의 흡수 및 오염이 방지될 수 있도록 신속히 밀봉 포장 하여야 한다.
- (19) 식품첨가물은 소기의 목적을 달성할 수 있는 최소량을 사용하여야 한다.
- (20) 식염으로는 재제염 또는 정제염을 사용하여야 하며 천일염으로 염수를 제조하는 때에는 이물이 제거될 수 있도록 충분히 정제하고, 원료의 전처리 과정에는 천일염을 사용할 수 있으나 이때에는 불순물 등이 축산물에 이행되지 않도록 하여야 한다.
- (21) 원료의 전처리는 저장장소와 분리되어 있는 별도의 장소에서 실시하여야 하며, 원료 처리의 각 공정은 오염방지를 적절히 하고 신속히 다음 공정으로 연결되어야 한다.
- (22) 축산물에 사용하는 식용유지는 신선한 것이어야 한다.
- (23) 냉동은 가능한 한 개별 급속냉동하여야 한다.
- (24) 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 규정하는 축산물의 가공기준보다 더 위생적 이거나 타당성이 있을 때에는 그 방법에 의하여 가공할 수 있다.

나. 개별기준

(1) 통·병조림축산물

- (가) 원료는 청결한 전용용기에 담아 운반하여야 하며 제품의 특성에 따라 성형한 후 외형이 손상되지 않도록 병 또는 통에 넣어야 한다.
- (나) 조미액은 미생물의 오염이 방지되도록 충분히 살균 또는 멸균한 후 적정온도로 주액 하여야 한다.
- (다) 제품의 보존성을 확보하기 위하여 적절한 온도에서 탈기한 후 밀봉하여야 한다.
- (라) 제품은 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 방법으로 살균 또는 멸균 처리하여야 하며, 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.
- (마) 멸균은 제품의 중심온도가 120℃에서 4분간 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다.
- (바) pH 4.6을 초과하는 저산성식품(low acid food)은 멸균처리를 하여야 한다.
- (사) pH가 4.6 이하인 산성식품은 살균 또는 멸균처리를 하여야 한다.
- (아) 제조·가공시 제품의 특성에 따라 영양소 및 비타민 등의 파괴를 최소화 할 수 있도록 관리하여야 한다.
- (자) 밀봉이 적합한가를 보증하기 위하여 롯데별 무작위 추출한 통조림관에 대해 육안 검사와 원체 관리의 파괴 검사를 철저히 하여야 한다.

(2) 레토르트축산물

- (가) 가공공정은 제품의 특성에 따라 영양소 및 비타민 등의 파괴를 최소화 할 수 있도록 실시하여야 한다.
- (나) 멸균은 제품의 중심온도가 120℃ 4분간 또는 이와 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리하여야 한다. pH 4.6을 초과하는 저산성식품(low acid food)은 멸균 처리를 하여야 한다. pH가 4.6 이하인 산성식품은 살균 또는 멸균처리를 하여야 한다.

- (다) 제품은 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 방법으로 살균 또는 멸균 처리 하여야 하며 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각시켜야 한다.
- (라) 보존료는 일절 사용하여서는 아니된다.

5. 축산물의 성분규격

가. 일반규격

(1) 식품첨가물

- (가) 축산물 중의 식품첨가물 사용기준은 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품 첨가물 공전에 의한다.
- (나) 어떤 축산물에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료에서 유래되었을 경우에는 그 축산물 중의 식품첨가물 함유는 원료로부터 이행된 범위 안에서 첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다.

(2) 이물

- (가) 축산물은 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물과 오염된 비위생적인 이물과 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물을 함유해서는 아니 된다. 다만, 고배율 현미경으로 존재가 확인되는 미세한 것과 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제로 있어 정상적인 처리·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도는 제외한다.
- (나) 금속이물은 2 mm 그리고 비금속 이물은 3 mm를 초과하여서는 아니되며, 2~3 mm 이하의 미세입자인 경우에도 영·유아에게 유해할 가능성이 있다고 판단되는 경우에는 축산물위생심의위원회의 심의를 통하여 적부를 결정할 수 있다.

(3) 식중독균

- 식육(제조, 가공용 원료를 제외한다), 살균 또는 멸균처리 하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공품에서는 특성에 따라 살모넬라 (*Salmonella* spp.), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*), 장염 비브리오 (*Vibrio parahaemolyticus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 리스테리아 모노사이토제네스 (*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균 등 식중독균이 $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g이다. 다만, 다음의 축산물에 대한 장염비브리오, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스는 다음과 같이 적용된다.
- (가) 장염비브리오: 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 축산물가공품 중 해산물이 함유된 축산물 가공품에 한한다.

(나) 황색포도상구균

- 1) 생햄 및 발효소시지, 자연치즈 및 가공치즈: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$
가열 햄류 및 소시지류: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (멸균제품은 $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g 이어야 한다)
- 2) 위 1)이외의 식육(제조, 가공용 원료를 제외한다), 살균 또는 멸균처리 하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 축산물가공품: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(다) 클로스트리디움 퍼프린젠스

- 1) 생햄 및 발효소시지, 자연치즈 및 가공치즈: $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$
가열 햄류 및 소시지류: $n=5$, $c=1$, $m=10$, $M=100$ (멸균제품은 $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g 이어야 한다)
- 2) 위 1)이외의 식육(제조, 가공용 원료를 제외한다), 살균 또는 멸균처리 하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 축산물가공품: $n=5$, $c=0$, $m=0/25$ g

(4) 유산균을 첨가한 축산물가공품에서 일반세균수 산정은 총세균수에서 유산균수를 제외한다.

(5) 항생물질 등의 잔류허용기준

- (가) 축산물 중의 항생물질, 합성항균제, 합성홀몬제 및 농약의 잔류허용 기준은 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품 공전에서 정한 바에 따른다.
- (나) 잔류허용기준이 정하여진 축산물을 원료로 한 가공품은 그 원료의 잔류허용 기준범위 이내에서 이행된 항생물질 등의 잔류를 허용할 수 있다.

(6) 축산물의 중금속 기준, 식품조사처리 기준, 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 발기 부전 치료제 등과 유사한 물질기준, 벤조피렌, 멜라민 및 다이옥신 허용기준은 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품공전에 따른다.

나. 통·병조립축산물의 성분규격

통·병조립축산물이라 함은 축산물을 병 또는 통에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균하여 실온에서 장기간동안 내용물인 축산물 고유의 품질이 보존되도록 가공한 것을 말한다.

- (1) 정상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되었거나 녹이 슬어서는 아니되며, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 주석(mg/kg) : 150 이하(병 또는 알루미늄 재질 통조림의 경우는 제외한다)
- (3) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

다. 레토르트축산물의 성분규격

레토르트(retort)축산물이라 함은 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 가공한 식육가공품·알가공품을 충전하고 밀봉하여 가압가열멸균 또는 살균한 것으로 직접 또는 간단한 처리로 식용이 가능하며 보존성이 높고 휴대와 운반이 용이하도록 인스턴트화한 것을 말한다.

- (1) 정상 : 외형이 팽창, 변형되었거나 이물이 부착되어 있어서는 아니되며, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.
- (3) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

라. 식육의 검사기준

- (1) 휘발성염기질소(mg%) : 20 이하
- (2) 장출혈성 대장균 : $n=5, c=0, m=0/25$ g(분쇄육에 한한다)

마. 원유의 검사기준

- (1) 일반기준
- (가) 중화·살균·균증식억제 및 보관을 위한 약제가 첨가되어서는 아니된다.
- (나) 우유와 양유는 동일 작업시설에서 수유하여서는 아니되고 혼입하여서도 아니된다.
- (2) 품목별 기준
- (가) 우유(착유된 그대로의 것)
- 1) 세균수 및 체세포수 : 법 제4조제2항의 규정에 의한 축산물의 위생등급에 관한 기준에 의한다.

- 2) 비중 : 15℃에서 1.028 내지 1.034
- 3) 산도 : 홀스타인종우유 0.18% 이하, 기타품종우유 0.20% 이하
- 4) 알콜시험 : 적합
- 5) 진애검사 : 2.0 mg 이하
- 6) 관능검사 : 적합
- 7) 가수검사 및 가염검사 : 법 제4조제2항의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 성분 규격에 의한다.

(나) 양유(착유된 그대로의 것)

- 1) 세균수(표준한천평판배양법) : 1 mL당 50만 이하
- 2) 비중: 15℃에서 1.028 내지 1.034
- 3) 산도: 0.2% 이하

바. 식용란의 검사기준

- (1) 식용란은 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품공전 중 알의 잔류허용기준에 적합하여야 한다.
- (2) 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균 (*Salmonella Enteritidis*)이 검출되어서는 아니된다.

사. 제3. 축산물기준 및 규격 외의 축산물 규격

- (1) 성상 : 적합하여야 한다.
- (2) 이물 : 적합하여야 한다.
- (3) 대장균군 : 음성이어야 한다(살균제품에 한한다).
- (4) 세균수 : 음성이어야 한다(멸균제품에 한한다).
- (5) 타르색소 : 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품첨가물공전 사용기준에 적합 하여야 한다(단, 식품첨가물공전 사용기준에 적용되는 축산물에 한한다).
- (6) 합성보존료 : 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품첨가물공전 사용기준에 적합 하여야 한다(단, 식품첨가물공전 사용기준에 적용되는 축산물에 한한다).
- (7) 산화방지제 : 「식품위생법」 제7조의 규정에 의한 식품첨가물공전 사용기준에 적합 하여야 한다(단, 식품첨가물공전 사용기준에 적용되는 축산물에 한한다).

6. 축산물의 기준 및 규격의 적용

이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 수재된 기준 및 규격은 제품명, 성상, 주원료 및 원료 배합시의 기준, 제조방법 및 용도 등에 의하여 적합하게 표시된 가공품의 유형에 따라 적용하여야 하며, '제2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격'은 '제3. 축산물별 기준 및 규격'에서 정하여진 축산물을 포함한 모든 축산물에 다음과 같이 적용한다.

가. '제3. 축산물별 기준 및 규격'이 정하여진 가공품은 그 기준 및 규격을 우선 적용하여야 하며, '제2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격'을 함께 적용하는 것을 원칙으로 한다. 다만, 축산물의 특성을 고려할 때 '제2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격' 중 필요성이 희박 하거나, 실효성이 적은 경우에는 그 중요도에 따라 선별 적용할 수 있다.

나. '제3. 축산물별 기준 및 규격'이 정하여지지 아니한 축산물은 '제2. 축산물에 대한 공통기준 및 규격'을 적용하여야 한다. 다만, 5. 축산물의 성분규격 가. 일반규격 중 (3)식중독균, (4)항생물질 등의 잔류허용기준, (5)축산물의 중금속 기준, 식품조사처리 기준, 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 발기부전치료제 등과 유사한 물질기준, 벤조피렌, 멜라민 및 다이옥신 허용기준은 위 가.의 단서 규정과 같이 선별 적용할 수 있다.

다. 나.의 규정에도 불구하고 '제3. 축산물별 기준 및 규격'이 정하여지지 아니한 축산물 중 '통·병조림축산물', '레토르트축산물'과 '제3. 축산물별 기준 및 규격' 외의 축산물은 5. 축산물의 성분규격 중 각각의 '나. 통·병조림축산물의 성분규격', '다. 레토르트축산물의 성분규격', '사. 제3. 축산물별 기준 및 규격'외의 축산물 규격을 우선 적용하여야 하며, 축산물의 특성에 따라 5. 축산물의 성분규격 중 '가. 일반규격'을 선별 적용할 수 있다.

라. 이 축산물의 가공기준 및 성분규격의 '제3. 축산물별 기준 및 규격'에서 그 기준 및 규격이 정하여진 가공품과 그 외의 축산물으로서 '통·병조림축산물', '레토르트 축산물'에 해당하는 가공을 한 경우에는 해당 축산물의 기준 및 규격과 함께 '통·병조림축산물', '레토르트축산물' 각각의 기준 및 규격을 적용하여야 한다. 다만, 기준 및 규격 항목이 중복될 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용 (단, 통·병조림축산물, 레토르트 축산물로 가공한 축산물의 성분규격 중 미생물 항목은 5. 축산물의 성분규격 중 각각의 '나. 통·병조림축산물의 성분규격', '다. 레토르트축산물의 성분규격'에 의한다)하여야 한다.

마. 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하지 않은 기준 및 규격은 CODEX 규정에 따른다.

7. 보존 및 유통기준

- 가. 모든 축산물은 위생적으로 취급 판매하여야 하며, 그 보관 및 판매장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니된다.
- 나. 축산물의 취급 장소는 비·눈 등으로부터 보호될 수 있어야 하며, 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 같은 것을 함께 보관하지 말아야 한다.
- 다. 이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 품질에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 등과는 분리 보관하여야 한다.
- 라. 제품은 서늘한 곳에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동 시설에서 보관 유통하여야 한다.
- 마. 냉동제품은 품질변화가 최소화할 수 있도록 냉동시켜야 하고, 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니된다.(다만, 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 것은 그러하지 아니할 수 있으며, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다)
- 바. 우유류, 저지방우유류, 무지방우유류, 유당분해우유, 가공유류, 산양유, 버터유류, 농축유류 및 유청류의 살균제품은 0~10℃에 보관하여야 하고, 발효유류는 0~10℃에서 냉장보관 또는 냉동제품은 -15℃ 이하에 보관하여야 하며, 자연치즈 및 가공치즈의 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하에서, 버터류는 냉동 또는 냉장 보관하여야 한다.
- 사. 식육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃(다만, 가금육은 -2~5℃), 냉동제품은 -18℃ 이하에서 보존 유통하여야 한다.
- 아. 식육가공품 및 포장육의 보존온도는 냉장 제품은 -2~10℃(다만, 가금육 포장육 제품은 -2~5℃), 냉동제품은 -18℃ 이하에서 보존 유통하여야 한다. 다만, 멸균식육가공품 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다.
- 자. 식용란은 가능한 한 냉소(0~15℃)에, 알가공품은 10℃ 이하(다만, 액란제품은 5℃ 이하)에서 냉장 또는 냉동 보관 유통하여야 한다. 다만, 건조, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 제품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있다.
- 차. 즉석섭취(Ready-to-eat) 축산물 중 냉장제품의 권장 보관 및 유통 온도는 6℃ 이하로 한다.
- 카. 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장 차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다.
- 타. 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습이 되지 않도록 주의하여야 한다.
- 파. 축산물판매자는 평상시의 판매량 등을 고려하여 지나친 물량 구입을 자제하고, 먼저 가공한 제품을 우선으로 출하하거나 판매하여야 한다.
- 하. 소비자로부터 불량제품에 대한 신고를 받았을 때에는 그 원인을 조사하여 소비자 권익보호에 최선을 다하여야 한다.
- 거. 포장축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다.

(1) 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우

(2) 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우
너. 보관과정 중의 부주의로 인하여 부패·변질 또는 파손된 제품은 가공업소 측에 반품교환 하거나 폐기처분
하여야 한다.

더. “유통기간”의 산출은 포장완료(단, 포장 후 가공공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친)시점으로 하고 선물
세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통 기한이 짧은 제품을 전체 제품의 유통기한으로
정하여야 한다. 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공 처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점을
유통기간 산출 시점으로 하여야 한다.

러. 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통시켜서는 아니된다.

머. 제품의 유통기간 설정은 당해제품의 축산물가공업영업자, 식육포장처리업영업자, 식육 판매업영업자,
식용란수집판매업영업자, 식육즉석판매가공업영업자(수입축산물의 경우에도 정하여진 유통기간 내에서
수입자)가 포장재질, 보존조건, 가공방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타
유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.

부록1



2016년도

축산물 표시 해설서

동물방역위생과

1장 서론

1 목적 및 주의점

- 본 문서는 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 이해를 돕기 위해 표시기준의 중요한 사항을 발췌하여 설명을 추가한 해설서이므로 자세한 사항은 관련 법령의 원문을 확인하시기 바람,
- 관련 법령은 제·개정될 수 있으므로 반드시 법제처 및 식품의약품안전처에서 최신법령 자료를 확인하기 바랍니다.
- 본 문서는 경기도청 동물방역위생과(전화 8030-3492)에서 작성하였으며, 작성 기준일은 2016년 8월입니다.

2 축산물 표시관련 법령

- 표시사항 중 축산물위생관리법에 문제가 없는 사항이라도 타법에 의해 처벌될 수 있음
- 의무표시

| 대 상 | 법 령 명 | 관 련 조 항 |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|
| 가공품(포장육, 닭오리 식육, 식용란)의 표시기준 | 축산물의 표시기준 | 축산물위생관리법 제6조 |
| 식품 부재료 표시기준 (GMO, 식품첨가물 등) | 식품 등의 표시기준 | |
| 식육의 표시 | 영업자 준수사항 | 축산물위생관리법 제31조 시행규칙 별표 11 |
| 이력번호표시 (포장육, 식육) | 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 | 관련 법 제17조, 제18조 |
| 원산지 표시 | 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 | 관련 법5조, 시행령 제3조 |
| 분리배출 표시 | 자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률 | 관련 법16조, 시행령 제18조 |

○ 선택표시

| 항목 | 법령명 | 관련조항 |
|----------|----------------------------------|----------------------------------|
| HACCP 표시 | 식품 및 축산물 안전관리인증기준 | 축산물위생관리법 제9조 안전관리인증기준 고시 제27조 |
| 유기식품 표시 | 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 | 관련 법23조, 시행령 제18조 |
| 등록상표 표시 | 상표법 | 관련법 제6조 |

○ 금지에 관한 기준

| 대상 | 법령명 | 관련조항 |
|-----------------|----------|-----------------------------------|
| 축산물의 허위표시 금지 | 축산물위생관리법 | 관련 법32조, 시행령 제52조 축산물의 표시기준 7조 |

2장 일반기준

1

표기시 일반원칙

- 모든 표기사항은 품목제조보고서에 준하여 표기함
- 표기시점 : 가공 완료 후 가급적 빨리 포장하여야 하고 유통기한(제조연월일) 산출은 포장 완료 시점이며, 완제품 보관창고에 모든 완제품은 표기가 완벽하여야 함(라벨식 표기는 포장완료 후 즉시 붙임)
- 제조연월일 및 유통기한 기준

| 영업의 종류 | | 제조연월일 기준 | 유통기한 자체설정 가능 여부 |
|------------------|---------|------------------------|-----------------|
| 축산물 가공업 | 완전제조 | 더 이상의 제조나 가공이 필요 없는 시점 | 가능 |
| | 타사제품 소분 | 원료 가공품 제조일 | 불가능 |
| 포장처리업 | 도체 입고 | 발골·분할 시점 | 가능 |
| | 포장제품 입고 | 원료 포장육 제조일 | 불가능 |
| (식육·식용란·식육즉석)판매업 | 포장제품 입고 | 원료 포장육 제조일 | 불가능 |
| | 기타 | 마지막 행위 시점 | 가능 |

* 유통기한은 품목제조보고 된 기한만 인정됨

- 재포장시 원래 제품의 제조연월일 기준을 유통기한을 산정하면 재포장 가능함(필요시 포장일 표시 가능)
- 표기의무는 없으나 소비자의 안전을 위한 표기는 별도로 할 수 있음
- * (훈제란)유통과정 중 난각이 파손되어 변질될 수 있음
- 표기는 일반적인 환경에서의 생산·보관·유통과정에서 지워지면 안됨

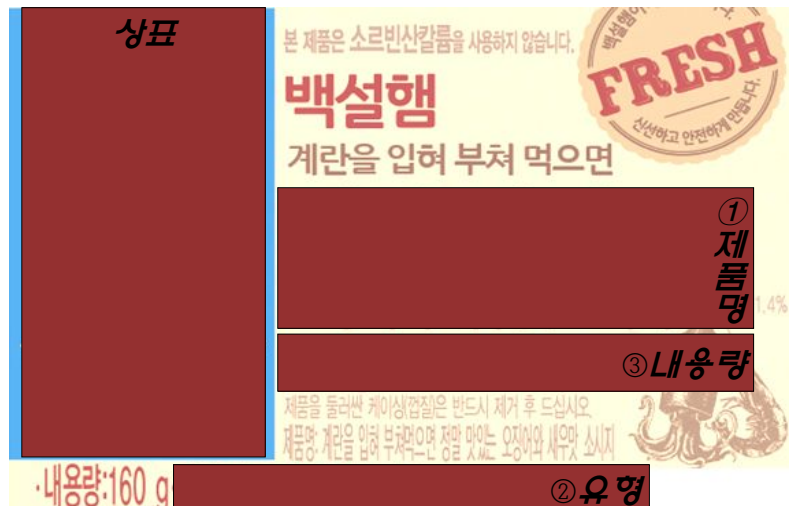
2

주 표시면

- 정의 : 상표, 로고 등이 인쇄되어 있는 포장의 표시면으로 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 볼 수 있는 면

○ 예시 및 주요 표시사항

| 유 형 | 세 부 항 목 |
|----------------|--------------------------|
| 의무표시 (표시기준) | ① 제품명 |
| | ② 축산물의 유형 (비살균·살균·멸균) |
| | ③ 내용량(열량) |
| | 냉동/냉장 표시 |
| 선택표시 | 상 표 |
| 금지표시 대상 | 허위과대 광고 |



- 주요 주의점 : 소비자가 보는 면으로 회사에서는 광고문구를 많이 삽입함. 허위과대 광고가 되지 않도록 주의해야 한다.

3 정보표시면

- 정 의 : 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 모아서 표시하는 면
* 주표시면 및 정보표시면으로 구분이 원칙
- 예 시



○ 주요 표시사항

| 유 형 | 세 부 항 목 | 상 세 설 명 |
|----------------|-----------------------|--|
| 의무표시 (표시기준) | ④ 유통기한(제조연월일) 보존방법 | 제조연월일은 아이스크림류에 해당 ※ 별도표기 시 위치 명기가 원칙 |
| | ⑤ 원재료 및 함량 | 알레르기 물질 포함여부 표기 |
| | ⑥ 영업장의 명칭 소재지 | 전화번호 표기는 위무사항 아님 (신고번호 1399는 의무) |
| | ⑦ 영양성분 | 식육(소시지·햄류), 유가공(우유 아이스크림, 분유류 등) 의무 |
| | ⑧ 주의사항 및 기타사항 | <ul style="list-style-type: none"> - 주의문구 : 변질, 제조시설, 포장지, 불만신고 등 안전에 관련된 내용 - 기타사항 : 중요표시 사항은 아니나 알릴 필요가 있는 항목 · 포장재질 표시, 유전자변형식품 등 · 품목제조보고 번호(신규 '17.1월, 기존 '18년.1월 의무) |
| 기타표시 | 재료 원산지 표시(의무) | |
| | 이력번호표시(의무) | 포장육, 식육에 해당함 |
| | 분리배출표시(의무) | |
| | HACCP, 유기농(선택) | - 인증시에만 마크표기 |

○ 주요 주의점 : 원재료 및 함량은 규정이 까다로우므로 유형별로 충분히 검토하여야 함

제3장 세부표시기준 중요사항

1

제품명

- 주의점 : 원재료·성분 등을 제품명으로 사용할 때 주의 하여야 하며, 허위·과장이나 혼란을 줄 수 있는 표현이 들어갈 경우 매우 신중하여야 함(포장육, 양념육은 부위 및 종류 필수 표시)
- 원재료·성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 경우

| 제품명 유형 | 표기 의무 사항 | 표기 예시 및 위치 |
|---------------------------------------|---|--|
| (가공시 사용한) 원재료·성분명 사용시 | 해당 원재료·성분명 및 함량을 주표시면에 표기 | (제품명)딸기초코우유 → 딸기1%, 초코 2%를 주표시면에 표기 |
| (식육·알·생선·채소) 여러 원료를 통칭하는 명칭 사용시 | -해당 원료의 함이 15%이상 -원재료 및 함량 표기 | (제품명)채소소시지 → 고추10%, 상추4%, 감자2% 등을 정보표시면 |
| (맛·향을 위한) 합성착향료사용 사용시 | -(착향료명)향을 사용하여 제품명 사용 - 합성(착향료명)향 첨가 명기 | 딸기향우유(합성딸기향 첨가) - 제품명 주변에 착향료 명칭 표기 |
| (포장육·식육가공품) 식육의 종류 또는 부위명을 사용시 | -가장 많이 사용한 종류·부위를 제품명으로 사용 및 모든 종류·부위를 표시 | (제품명)소양념갈비 → 소갈비40%, 소우둔 20%, 소양지10% 등을 주표시면에 표기 |

○ 주요 민원 및 상담 사례

| 상 황 | 상 세 설 명 |
|------------------------------|--|
| 제품명 : 떡갈비맛구이 (갈비부위 미사용) | 갈비가 반드시 가장 많이 사용하여야 함 ※ 음식의 종류로써 떡갈비는 인정하지 않음 |
| 제품명 : 맛있는닭갈비 (닭고기 세절육 사용) | -닭은 법적 식육의 부위명 없음, 통상적 갈비부위가 많아야함 -‘양념닭갈비조리용’ 용도를 표시하는 방법으로 사용가능 |
| 제품명 : 훈제햄 (착색필름 사용) | -훈제·직화 등은 제조공정상 해당 공정이 반드시 포함되어야 함 |
| 제품명 : 특이한육포 (건조저장육류 아님) | 건조저장육류가 아니면서 ‘육포’를 사용할 수 없음 |
| 제품명 : 유황오리 (유황함유 사료로 사육) | -‘유황먹인 오리’로 사용할 수 없음 -유황함유 사료로 사육되었음을 증명할 수 있어야함 |
| 제품명 : 왕돈까스 (크지 않음) | - 대부분의 사람이 일반 돈까스 제품보다 크다고 인지해야 함 - ‘순수’, ‘네츄럴’ 등과 같은 표현도 객관적 증명이 어려우면 사용불가 |
| 제품명 : 수제돈까스 (자동화라인에서 생산) | 자동화 기계 사용시 사용불가 |

2

축산물의 유형

- 주의점 : 유형은 최소단위로 표현하고 포장육, 양념육, 가열양념육은 식육의 종류와 부위명 표시
- 축산물의 유형별 분류(유가공품 생략)

| 대분류 | 종 류 명 | 유 형 명 |
|------------|-----------|---|
| 식 육 가공품 | 햄 류 | 햄, 생햄, 프레스햄, 혼합프레스햄 |
| | 소 시 지 류 | 소시지, 발효소시지, 혼합소시지 |
| | 베 이 کن 류 | - (축산물의 종류명 사용) |
| | 건조저장육류 | - (축산물의 종류명 사용) |
| | 양 념 육 류 | 양념육, 가열양념육, 천연케이싱 |
| | 분쇄가공육제품 | - (축산물의 종류명 사용) |
| | 갈 비 가 공 품 | - (축산물의 종류명 사용) |
| | 식육추출가공품 | 단순식육추출가공품, 혼합식육추출가공품, 식육추출가공육 |
| | 식 용 우 지 | 식용우지, 원료우지 |
| | 식 용 돈 지 | 식용돈지, 원료돈지 |
| | 포 장 육 | - (축산물의 종류명 사용) |
| 알가공품 | - | 전란액, 난황액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가공성형제품, 염지란, 피단 |

- 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준(식약처 고시)에 의한 소·대분할 명칭 및 정형기준에 따라 사용하여야 함
 - * 닭고기에 대한 기준은 없음
- 품목의 유형 뒤에 괄호를 이용하여 비살균·살균·멸균제품 보통 표기함
 - * 유가공품은 살균·멸균제품만 표기

3

내용량

- 원 칙 : 소비자가 섭취하는 양을 기준으로 표현하는 것이 원칙
- 상세 내용
 - 품목제조보고의 원재료에 포함되는 것만 내용량으로 표시
 - * 빼는 식육에 포함되며, 품목제조보고서에 빼 무게를 포함하여 성분함량을 계산하였다면 빼는 내용량에 포함됨
 - 포장제·용기 등의 무게는 제외하여야 함
 - 비가식 부위(충진제, 꼬치막대, 연잎 등)는 내용량 비포함
 - 허용오차는 축산물의 표시기준 별표2 참고

4

원재료명 함량 표시

- 원 칙 : 복합원재료 등 일부 생략대상을 제외하고 모든 원재료명은 많이 사용한 순서대로 표기(2%미만은 예외)하여야 하나 알레르기 유발물질은 생략대상이라도 모두표기
- 함량표기 의무대상
 - 원재료·성분 등을 제품명으로 사용할 때 : 상기 제품명 항목 참고
 - 식육추출가공품에서 원재료로 사용된 가용성 성분(추출물)
 - 주표시 면에 특정 원재료명과 성분명 표시하는 경우(예 : 홍삼함유)
- 원재료(성분)명 생략 가능 대상
 - 주표시면이 30cm²이하의 경우 정제수 제외 5가지 이상 표시
 - 복합원재료의 경우 정제수를 제외하고 상위 5가지 이상 표시
 - * 복합원재료 내 복합원재료 및 5% 미만의 복합원재료는 복합원재료의 명칭만 표시
- 알레르기 유발물질 표시(생략 가능 대상이라도 모두 표기)
 - 대 상 : 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO₂로 잔류량 10mg/kg 이상시)를 원재료로 사용한 경우 및 유래성분을 함유한 원재료

- 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시

○ 첨가물 사용시 ‘식품등의 표시기준’ 준용, 예시 : 첨가물명(용도)

5 유통기한[제조일자]

- 아이스크림류 : 제조연월일 의무 표시, 유통기한은 생략 가능
- 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 함

6 영업장의 명칭[상호]과 소재지

- 영업허가시 허가관청에 제출한 영업장의 명칭과 소재지를 표시
- 축산물유통전문판매원은 제조업소의 명칭과 소재지 함께 표시

7 영양성분

- 주의점 : 영양성분의 함량은 1회 제공량, 100g(100ml)당, 또는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 함

- 표시 의무대상

- 유가공품 중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 자연치즈, 가공치즈
- 식육가공품중 소시지류, 햄류

- 표시대상 성분 : 열량, 탄수화물(당류), 단백질, 지방(포화지방·트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 그 밖에 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 [표 2] 영양성분 기준치표의 영양성분

<예 시>

영양정보

총 내용량 00g

000kcal

| 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 |
|------------|-----------------------|
| 나트륨 00mg | 00% |
| 탄수화물 00g | 00% |
| 당류 00g | |
| 지방 00g | 00% |
| 트랜스지방 00g | |
| 포화지방 00g | 00% |
| 콜레스테롤 00mg | 00% |
| 단백질 00g | 00% |

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

| 구 분 | 대 상 | 표 현 문 구 |
|---------------|------------|---|
| 소 비 자 주의문구 | 필 수 | <ul style="list-style-type: none"> - 불만·피해 등을 신속하게 신고하기 위한 문구 삽입 * (예시) “부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399” |
| | 개별기준 | <ul style="list-style-type: none"> - (알레르기 유발 성분을 사용하는 제품과 그러하지 않은 제품을 같은 제조 시설 등을 통하여 생산하게 될 경우) 불가피하게 혼입 가능성이 있다는 내용의 표시 * (예시) “이 제품은 알레르기 유발 성분(메밀)을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.” 등의 표시 - (냉동축산물) “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.” - (우유류 등 개봉 후 부패·변질될 우려가 높은 축산물) “개봉 후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다” 등의 표시 |
| | 경기도 권 장 | <ul style="list-style-type: none"> - (알가공업 중 훈제란) 유통중 난각이 파손되어 변질될 수 있으니 판매처에서 교환바랍니다. - (식육추출가공품) 유통중 지방성분이 분리되어 응고될수 있으나, 정상제품이며 지방성분을 제거하지 말고 섭취하세요 |
| 기 타 표시사항 | 필 수 | <ul style="list-style-type: none"> - 품목제조보고번호 표시 |
| | 개별기준 | <ul style="list-style-type: none"> - (병·통조림) 유형에 따라 식육통조림, 햄통조림 등으로 표시 - (레트로트) 레트로트가공품 - (냉동제품) 냉동보관 방법 및 조리시 해동방법 표시 - (조리 또는 가열처리 요하는 제품) 조리 또는 가열처리방법 표시 |

제4장 타법에 의한 주요표시 기준

1 이력번호 표시

- 의무업종 : 식육포장처리업자 및 판매업(식육판매업자·식육부산물전문판매업자 및 축산물유통전문판매업자)
- 이력번호 대상 축산물

| 구 분 | 종 류 | 관리 시스템 | 비 고 |
|-----|--------|-------------------------------------|-------------------|
| 국내산 | 소·돼지고기 | 축산물이력시스템 (www.mtrace.go.kr) | |
| 수입산 | 소고기 | 수입쇠고기관리시스템 (www.meatwatch.go.kr) | 기타 식육은 선하증권번호로 관리 |

- 관리시스템 이용시 별도의 장부에 기록은 불필요

- 표시방법 : 포장육의 최소 단위의 용기·포장에 표기

2 원산지 표시

- 대 상 : 식육·식용란 및 축산물 가공품의 원료로 사용된 국산 또는 수입 축산물이며, 가공품의 경우 다음의 원칙을 적용
 - (한·두가지)원료의 합이 98% 이상시 : 한·두가지 모두 표시
 - (한·두가지)원료의 합이 98% 미만시 : 높은 비율 3순위까지
- (수입원료의 경우)원산지가 자주 바뀔시 표시원칙
 - 외국산(○○국·○○국·○○국 등) 으로 표시할 수 있는 경우
 - (최근 3년내 연평균 또는 최근 1년내) 3개국 이상 변경시
 - 외국산으로 표시할 수 있는 경우
 - (최근 3년내 연평균) 6개국 이상 변경시
- 원산지가 다른 동일 원료를 혼합사용한 경우
 - 혼합비율이 높은 순서로 2개의 원산지와 그 혼합비율을 각각 표시
 - (최근 3년내 연평균 또는 최근 1년내) 3회 이상 바뀌는 경우 생략가능

3

분리배출 표시

- 의무표시 대상 : 축산물 관련 제품을 생산하는 업체가 종이팩, 금속 캔, 유리병, 합성수지 재질 포장지를 사용하는 경우
- 표시 방법

| 도안 예시 | 구 분 | 도안내부 표시문자 | 도안외부 색 채 | 표시 재질 |
|---|------|--------------|-------------|-------------------------------|
|  <p>· 심벌마크 사용시 최소크기는 8mm이상(표시재질 문자 제외)</p> <p>· 심벌마크 각면의 연장선은 정삼각형이고, 연장선의 내각은 60도이며, 화살표 뒷부분의 꺾이는 부분의 내 각은 120도</p> | 플라스틱 | 페 트 | 노랑색 | - |
| | | 플라스틱 | 파랑색 | HDPE/LDPE/PP/PS /PVC/OTHER |
| | | 비닐류 | 보라색 | |
| | 금 속 | 캔 류 | 회 색 | 철/알루미늄 |
| | 종 이 | 종이팩 | 녹 색 | - |
| | | 종 이 | 검정색 | - |
| | 유 리 | 유 리 | 주황색 | - |

- 상세 기준 및 도안은 한국환경공단 홈페이지 참고

4

HACCP 표시

- 표시 가능업체 및 제품
- 비 의무업종 중 인증획득 업체 : 명시된 유형·기간 내 생산된 제품
 - 의무업종 : 해당 업체는 경기도에 인증서 발급요청
- * 의무 업종 및 의무화 일정



| 회차 | 도 축 업 (소·돼자·닭 도축실적) | 집 유 업 (13년 일집유량) | 유가공업 (13년 매출액 중업원수) | 알가공업(예정) (14년 매출액 중업원수) |
|----|-------------------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1차 | '00.07.01. (100두·1000두·100천수 이상) | '14.07.01. (150톤 이상) | '15.01.01. (20억·51명 이상) | '16.12.01. (1억·5명 이상) |
| 2차 | '01.07.01. (50두·500두·50천수 이상) | '15.07.01. (75톤 이상) | '16.01.01. (5억·21명 이상) | '17.12.01. (나머지) |
| 3차 | '02.07.01. (30두·300두·30천수 이상) | '16.07.01. (75톤 이하) | '17.01.01. (1억·6명 이상) | |
| 4차 | '03.07.01. (나머지) | | '18.01.01. (나머지) | |

- 표시 방법 : 도축·집유장-  축산물가공업, 포장처리업- 

5

친환경인증 표시

○ 표시 대상

| 구 분 | 대 상 | 표 시 |
|---------------|--|--|
| 유 기 축 산 물 | 유기농산물의 재배·생산 기준에 맞게 생산된 [유기사료] 를 급여하면서 인증기 준을 지켜 생산한 축산물 |  농림축산식품부 |
| 무항생제 축 산 물 | 항생제, 합성항균제, 호르몬제가 첨가되 지않은 [일반사료]를 급여하면서 인증 기 준을 지켜 생산한 축산물 |  농림축산식품부 |

- 표시 방법 : 유기표시와 함께 인증사업자의 성명 또는 업체명, 전화
번호, 포장작업장 주소, 인증번호, 인증기관명 및 생산지를 표기
- 표기 대상 : 인증품의 포장, 용기, 납품서, 거래 명세서, 보증서 등

제5장 허위표시 금지 규정

(발취·축약시 혼동 방지를 위해 관련법 원문을 수록합니다)

1

축산물위생관리법 제32조

제32조(허위표시 등의 금지) ① 누구든지 축산물의 명칭, 제조방법, 성분, 영양가, 원재료, 용도 및 품질, 축산물의 포장과 축산물가공품이력추적관리에 있어서 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 허위·과대·비방의 표시·광고 또는 과대포장을 하여서는 아니 된다.

1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고
3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고
4. 다른 업체 또는 그 제품을 비방하는 광고

② 제1항에 따른 허위표시, 과대광고, 비방광고 또는 과대포장의 범위와 그 밖에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.

2

축산물위생관리법 시행규칙 제52조

제52조(허위표시 등의 범위와 적용) ① 법 제32조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고 및 과대포장의 범위는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 축산물의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위 중 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 것으로 한다.

1. 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고한 사항 또는 법 제22조, 제24조 및 제25조 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 허가받은 사항이나 등록·신고 또는 보고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
2. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 표시·광고
3. 의약품으로 오인할 우려가 있는 내용의 표시·광고
4. 축산물의 명칭·제조방법, 품질·영양표시, 영양가·원재료·성분·용도와 그 밖에 해당 제품의 사실과 다른 내용의 표시·광고(축산물가공품에 화학적 합성품을 사용한 경우로서 화학적 합성품의 명칭이 아닌 그 원료의 명칭 등을 축산물가공품의 광고에 사용하여 해당 축산물가공품에 화학적 합성품이 사용되지 아니한 것으로 혼동할 우려가 있게 한 경우를 포함한다)
5. 가축이 먹는 사료·물에 첨가한 성분의 효능·효과나 축산물을 가공할 때 사용한 원재료

- 또는 성분의 효능·효과를 해당 축산물의 효능·효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시·광고
6. 제조연월일, 유통기한, 산란일, 그 밖에 제조나 유통에 관한 날짜를 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
 7. 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 축산가공학·영양학·수의공중보건학 등의 분야에서 공인된 사항 외의 표시·광고. 다만, 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 축산가공학·영양학·수의공중보건학 등에 관한 문헌을 인용하여 문헌의 내용을 정확히 표시하고 연구자의 성명·문헌명·발표연월일을 명시하는 표시·광고는 제외한다.
 8. 각종 감사장 또는 상장 등을 이용하거나 “인증”·“보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고. 다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 사실을 이용하는 표시·광고는 제외한다.
 - 가. 「정부표창규정」에 따라 제품과 직접 관련하여 상장을 받은 사실
 - 나. 「정부조직법」 제2조부터 제4조까지의 규정에 따른 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 부속기관, 「지방자치법」 제2조에 따른 지방자치단체 또는 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관으로부터 인증·보증을 받은 사실
 - 다. 「식품산업진흥법」 제22조에 따른 전통식품 품질인증 등 다른 법에 따라 인증·보증을 받은 사실
 - 라. 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 절차와 방법에 따라 축산물에 대한 인증·보증의 신뢰성을 인정받은 기관으로부터 인증·보증을 받은 사실
 9. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고. 다만, 법령에 따라 외국상표를 사용하였거나 기술제휴한 것은 제외한다.
 10. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고이거나 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용 또는 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 표시·광고
 11. “한방(韓方)”·“특수제법”·“주문쇄도” 등의 모호한 표현으로 소비자를 현혹시키거나 현혹시킬 우려가 있는 표시·광고
 12. 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고나 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 음향을 사용하는 광고
 13. 법 제9조제2항에 따라 작성·운용하고 있는 자체안전관리인증기준과 다른 내용의 표시·광고 또는 자체안전관리인증기준을 작성·운용하고 있지 아니하면서 이를 작성·운용하고 있다는 내용의 표시·광고
 14. 법 제9조제3항에 따른 안전관리인증작업장등 또는 같은 조 제4항에 따른 통합인증업체의 인증을 받지 아니하였음에도 인증을 받은 것으로 오인할 우려가 있는 내용의 표시·광고
 15. 판매사례품 또는 경품 제공·판매 등 사행심을 조장하는 내용의 광고. 다만, 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」에 따라 허용되는 경우는 제외한다.

16. 체험기를 이용하는 광고

② 제1항에 따른 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위는 별표 14와 같다.

③ 법 제32조에 따른 과대포장의 범위는 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」 제9조에 따른 「제품의 포장재질·포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙」에서 정하는 바에 따른다.

3 축산물의 표시기준 제7조

제7조(소비자가 오인·혼동하는 표시 금지) 제3조에 따른 표시대상 축산물을 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 다음 각 호의 소비자가 오인·혼동하는 표시를 하여서는 아니 된다.

1. 해당 제품에 사용하지 못하도록 한 합성보존료, 색소 등의 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시

(예시) 양념육류, 분쇄가공육제품에 “무보존료” 등의 표시

2. 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 하지 아니한 원래의 축산물에 해당 영양성분 함량이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조표시

3. 합성착향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시

[참고자료]

□ 표시사항 예시

| 양 념 육 | 단순식육추출가공품 |
|--|---|
| <p>○ 제품명 : 돼지목살 고추장 양념구이</p> <p>○ 축산물가공품의 유형 : 양념육(비살균제품)</p> <p>○ 내용량 : 500g</p> <p>-----<면·줄바꿈·점·선·색 등으로 분리원칙>-----</p> <p>○ 품목보고번호 : 20170262134-1</p> <p>○ 유통기한 : 2016.12.1.까지</p> <p>※ 제조연월일을 표시하는 경우 :</p> <p>· 제조연월일 : 2015.12.1.</p> <p>(별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</p> <p>· 유통기한 : 제조일로부터 1년까지</p> <p>○ 원재료명과 함량 : 목살40%(국내산), 고추장 15% {쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 등심(국내산)10%, 양파, 마늘, 배, 소주</p> <p style="text-align: center;">돼지고기 함유</p> <p>○ 제조원 : (주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1)</p> <p>○ 보존방법 : 냉동보관(-18℃이하)</p> <p>○ 포장재질 : 외포장재(종이), 내포장재(PE)</p> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1. 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.</p> <p>2. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다.</p> <p>3. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100℃ 이상에서 충분히 가열 후 섭취하시기 바랍니다.</p> <p>4. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399</p> <p>5. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다.</p> </div> | <p>○ 제품명 : 소사골 육수</p> <p>○ 축산물가공품의 유형 : 단순식육추출가공품(비살균제품)</p> <p>○ 내용량 : 500g</p> <p>-----<면·줄바꿈·점·선·색 등으로 분리원칙>-----</p> <p>○ 품목보고번호 : 20170262134-2</p> <p>○ 유통기한 : 2016.12.1.까지</p> <p>※ 제조연월일을 표시하는 경우 :</p> <p>· 제조연월일 : 2015.12.1.</p> <p>(별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</p> <p>· 유통기한 : 제조일로부터 1년까지</p> <p>○ 원재료명과 함량 : 고흥분8%{소사골(칠레산) 60%, 양파(국산)14%, 마늘10%, 고춧가루 6%, 소주 5%, 배 3%, 설탕 2%}, 정제수</p> <p style="text-align: center;">쇠고기 함유</p> <p>○ 제조원 : (주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1)</p> <p>○ 보존방법 : 냉동보관(-18℃이하)</p> <p>○ 포장재질 : 외포장재(PE), 내포장재(PE)</p> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1. 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.</p> <p>2. 본 제품은 돼지고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다.</p> <p>3. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100℃ 이상에서 충분히 가열 후 섭취하시기 바랍니다.</p> <p>4. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399</p> <p>5. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다.</p> </div> |

□ 주요 위반사항 및 행정처분

| 구분 | 주요 위반 사례 | 적용법 | 행정처분 기준 |
|-------------------------------|-----------------------|------|---|
| 미표시 | 표기사항 전부 | 제6조 | 영업정지 1개월과 해당제품 폐기 |
| | 주표시면(제품명, 유형, 내용량) | 제6조 | 경고 ~ 품목정지 1개월 |
| | 제조연월일(유통기한) | 제6조 | 품목제조정지 15일과 해당제품 폐기 |
| 허위표시 | 제조연월일(유통기한) | 제32조 | 변조 : 영업정지 1개월과 해당제품 폐기 초과표시 : 품목류 제조정지 10일과 폐기 |
| | 질병에 효능 있다는 내용의 표시나 광고 | 제32조 | 영업정지 15일과 해당제품 폐기 |
| 사용금지한 식품첨가물(보존료)등에 “무”등의 강조표시 | | 제6조 | 영업정지 15일과 해당제품 폐기 |

부록2

pdf 파일 붙임 페이지당 2매