

식품의약품안전처 고시 제2020-58호

「축산물 위생관리법」 제12조제3항 및 제4항, 같은 법 시행령 제13조, 같은 법 시행규칙 제14조 및 별표 5에 따른 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시 제2019-140호, 2019.12.27.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2020년 7월 8일

식품의약품안전처장

축산물의 자가품질검사 규정 일부개정고시

축산물의 자가품질검사 규정 일부를 다음과 같이 개정한다.

제5조제2항 중 “정한”을 “정한 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 적용하고,”로, “별표 2”를 “별표 3”으로 한다.

별표 1을 별지와 같이 한다.

별표 2를 별표 3으로 하고, 별표 2를 별지와 같이 신설한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일 후 실시하는 검사부터 적용한다.

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

신 · 구조문대비표

| 현 행 | 개 정 안 |
|--|--|
| <p>제5조(자가품질검사 항목) ① (생략)</p> <p>② 법 제4조에 따라 식품의약품 안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 <u>정한</u> 통·병조림 식품 및 레토르트식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 <u>별표 2</u>의 검사항목을 함께 적용한다. 다만 통·병조림 및 레토르트 식품에 대하여 세균검사를 실시하는 경우 별표 1의 검사항목 중 살모넬라균 등 병원성미생물, 세균수 또는 대장균(군) 검사를 생략할 수 있다.</p> | <p>제5조(자가품질검사 항목) ① (현행과 같음)</p> <p>② ----- ----- ----- <u>정한</u> <u>영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당되는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 적용하고,</u> ----- ----- -----<u>별표 3</u>----- . ---- ----- ----- ----- ----- .</p> |

[별표 1]

축산물가공품의 유형별 검사 항목

| 분 류 | 유 형 | 검 사 항 목 | |
|---------------|-------------|--|--|
| 1-1. 아이스크림류 | 아이스크림 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 아이스밀크 | | |
| | 저지방아이스크림 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 샤베트 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 비유지방아이스크림 | | |
| 1-2. 아이스크림믹스류 | 아이스크림믹스 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 아이스밀크믹스 | | |
| | 저지방아이스크림믹스 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 샤베트믹스 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 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), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |

| | | | |
|-------------|-------------------------|---------------------------------------|---|
| | | 제품 생산 단위별 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 크로노박터(멸균제품 제외), <u>바실루스 세레우스</u> (멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 매월1회이상 | 수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함) |
| | 성장기용 조제유 | 제품 생산 단위별 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), <u>바실루스 세레우스</u> (멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| 4-1. 햄류 | 햄, 생햄, 프레스햄 | 살·멸균제품 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, 혼합소시지 | 비살균제품 | 아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균(소시지 중 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함) |
| | | 살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-3. 베이컨류 | 베이컨류 | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| | | 살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-4. 건조저장육류 | 건조저장육류 | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| | | 살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 4-5. 양념육류 | 양념육, 갈비가공품 | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료 |
| | | 살·멸균제품 및 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 |

| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| | | 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 분쇄가공육제품 | 비살균제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균 |
| | | 살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균 |
| | 천연케이싱 | 비살균제품 | 타르색소, 보존료 |
| 살·멸균제품 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 |
| | | 살·멸균제품(그대로 섭취하는 제품) | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살·멸균제품(그 외 제품) | 타르색소, 대장균군 |
| 5-1. 알가공품 | 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단 | 비살균제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라 |
| | | 살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-1. 우유류 | 우유 | 환원유 | 산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 환원유 | | |

| | | |
|-----------|---|---|
| 6-2. 가공유류 | 강화우유 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유산균첨가우유 | 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 유당분해우유 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-3. 산양유 | 산양유 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-4. 발효유류 | 발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 발효유분말 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-5. 버터유 | 버터유 | 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-6. 농축유류 | 농축우유 | 산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

| | | |
|-----------|--------|--|
| | 탈지농축우유 | 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가당연유 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가당탈지연유 | |
| | 가공연유 | |
| 6-7. 유크림류 | 유크림 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 가공유크림 | 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-8. 버터류 | 버터 | 산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |
| | 가공버터 | |
| | 버터오일 | 산가, 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, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 탈지분유 | |
| | 가당분유 | 수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 혼합분유 | 수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-11. 유청류 | 유청 | 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 농축유청 | |

| | | |
|---------------------|-----------|-------------------------------------|
| | | |
| | 유청단백분말 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-12. 유당 | 유당 | 수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-13. 유단백기수분 해식품 | 유단백기수분해식품 | 수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |

[별표 2] 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목
(제5조제2항 관련)

| 구분 | 검사항목 |
|----------------------------------|---|
| <u>영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품</u> | <u>세균수(멸균제품 또는 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품, 그 외 식품 중 분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류를 제외한 식품에 한함), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품은 제외)</u> |