

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시

[2013. 12. 10]

[식품의약품안전처 고시 제2013-244호]

1. 개정 이유

축산물의 가공기준 및 성분규격에서 사용되지 않는 용어를 삭제하여 불필요한 규정을 없애고, 축산물의 중금속 등의 기준과 기구 및 용기·포장은 식품위생법 제7조 및 제9조의 규정을 따른다는 사실을 명확히 하여 기준 및 규격 적용에 혼선을 방지하고자 함

또한 식육, 식육가공품 및 포장육의 개별기준을 신설하여 유형별 기준 및 규격 적용에 편의성을 도모하고자 함

2. 주요 내용

가. 용어의 풀이 삭제 및 신설 [안 제1, 1, 나]

- 1) 본 고시에서 사용되지 않는 “충전·포장은 자동기계류를 사용하여야 한다” 용어의 풀이를 삭제
- 2) 식육가공품 및 포장육의 공통사항에 명시된 식육에 대한 용어의 정의를 용어의 풀이에 변경하여 신설
- 3) 중복된 “멸균식육가공품”의 정의 삭제

나. 식품위생법을 따르는 기준 및 규격 명확화 [안 제1, 2, 나, (2) 및 6, 가, (5) 및 7, 나 및 제3, II, 5, 다, (1)]

- 1) 축산물에 적용되는 중금속 기준, 식품조사처리 기준, 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 발기부전 치료제 등과 유사한 물질기준, 벤조피렌, 멜라민 및 다이옥신 허용기준은 식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품공전을 따름을 명확히 함
- 2) 기구 및 용기·포장은 식품위생법 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격을 따름을 명확히 함

다. 식육, 식육가공품 및 포장육의 개별기준 신설 [안 제1, 6, 라 및 제2, 가, (1), (2), (3), (4), (5) 및 나, (1), (2), (3), (4), (5) 및 다, (1), (2), (3), (4), (5) 및 라, (1), (2), (3), (4), (5) 및 마, (1), (2), (3), (4), (5) 및 바, (1), (2), (3), (4), (5) 및 사, (1), (2), (3), (4), (5) 및 카, (1), (2), (3), (4), (5)]

- 1) 공통사항으로 규정된 식육가공품 및 포장육의 가공기준 및 성분규격을 종별로 재분류하고, 식육의 검사기준을 별도로 공통기준 및 규격에 신설하여 기준 및 규격의 적용이 용이하도록 함

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 축산물위생관리법 제4조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당 사항 없음

라. 기 타 :

(1) 행정예고 공고 제2013-241호(2013. 11. 8.~2013. 11. 27.)

(2) 규제심사 : 규제심사 대상이 없음(2013. 12. 5.)

식품의약품안전처 고시 제2013-244호

「축산물위생관리법」 제4조제2항의 규정에 따른 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시 제2013-230호, 2013.10.8.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2013년 12월 10일
식품의약품안전처장

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정 고시

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1, 1, 거를 삭제하고, 나부터 하까지를 각각 다부터 거까지로 하며, 나를 다음과 같이 신설한다.

나. “식육”이라 함은 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말하여, ‘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, 위장, 췌장, 비장, 콩팥 및 창자 등을, ‘그 밖의 부분’은 식용을 목적으로 도살된 가축으로부터 채취, 생산된 가축의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다.

제1, 2, 나 (2) 중 “그 기준 및 규격”을 “식품위생법 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격”로 한다.

제1, 6, 가 (5) 중 “방사선 조사기준 및 방사능 기

준”을 “중금속 기준, 식품조사처리 기준, 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 발기부전치료제 등과 유사한 물질기준, 벤조피렌, 멜라민 및 다이옥신 허용기준”으로 한다.

제1, 6, 라부터 바까지를 각각 마부터 사까지로 하고, 라를 다음과 같이 신설한다.

라. 식육의 검사기준

- (1) 휘발성염기질소(mg%) : 20이하
- (2) 대장균 O157:H7 : n=5, c=0, m=0/25g(분쇄육에 한한다)

제1, 7, 나 중 “방사선 조사기준 및 방사능 잠정허용기준”을 “중금속 기준, 식품조사처리 기준, 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 발기부전치료제 등과 유사한 물질기준, 벤조피렌, 멜라민 및 다이옥신 허용기준”으로 한다.

제2, 2, 가를 삭제하고, 나부터 타까지를 각각 가부터 카까지로 하며, 가부터 사까지(종전 나부터 아까지) 및 카(종전 타)를 각각 다음과 같이 한다.

가. 햄류

(1) 정의

햄류라 함은 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것이거나 식육의 육피에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다.

(2) 축산물가공품의 유형

(가) 햄 : 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

:: 축산법령

(나) 생햄 : 식육의 부위를 염지한 것이나 이에 식품첨가물 등을 첨가하여 저온에서 훈연 또는 숙성·건조한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).

(다) 프레스햄 : 식육의 육괴를 염지한 것이나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다(육함량 85% 이상, 전분 5% 이하의 것).

(라) 혼합프레스햄 : 식육의 육괴 또는 이에 어육의 육괴(어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다)를 혼합하여 염지한 것이거나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것(육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것)을 말한다.

(3) 가공기준

(4) 성분규격

(가) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하

(다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(라) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

(마) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(바) 대장균 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 생햄에 한한다)

(사) 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

나. 소시지류

(1) 정의

소시지류라 함은 식육을 염지 또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것이나 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 훈연 또는 가열처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것).

(2) 축산물가공품의 유형

(가) 소시지 : 식육(육함량중 10%미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.

(나) 발효소시지 : 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다.

(다) 혼합소시지 : 식육(전체 육함량중 20%미만의 어육 또는 알류를 혼합한 것도 포함)을 염지 또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.

(3) 가공기준

(가) 소시지류에서 건조는 수분 35%이하, 반건조는 수분 55%이하로 가공한 것을 말한다.

(4) 성분규격

(가) 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하

(다) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

(라) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

(마) 대장균 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 발효소시지에 한한다)

(바) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

다. 베이컨류

(1) 정의

돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.

(2) 축산물가공품의 유형

(3) 가공기준

(4) 성분규격

(가) 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하

(다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(라) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

(마) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(바) 대장균군 : n=5, c=2, m=10, M=100(다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

라. 건조저장육류

(1) 정의

식육을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것을 말하며 수분 55%이하의 것을 말한다(육함량 85%이상의 것).

(2) 축산물가공품의 유형

(3) 가공기준

(가) 건조저장육류에서 건조는 수분 55%이하로 가공한 것을 말한다.

(4) 성분규격

(가) 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하

(다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다

(라) 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존

:: 축산법령

료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

(마) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(바) 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

마. 양념육류

(1) 정의

식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념하거나 양념한 후 가열처리하여 냉장 또는 냉동한 것 또는 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금 용액으로 염(수)장하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공처리한 것을 말한다.

(2) 축산물가공품의 유형

(가) 양념육 : 식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념한 것을 말한다(육함량 60% 이상).

(나) 가열양념육 : 식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념한 후 가열처리한 것을 말한다(육함량 60% 이상).

(다) 천연케이싱 : 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금용액으로 염(수)장하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공처리한 것을 말한다.

(3) 가공기준

(4) 성분규격

(가) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하(다만, 천연케이싱은 제외한다)

(다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다

(라) 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.

(마) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(바) 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

바. 분쇄가공육제품

(1) 정의

식육(장기류는 제외한다)을 세절 또는 분쇄하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 혼합한 것을 성형하거나 또는 동결, 절단하여 냉장, 냉동한 것이나 훈연, 열처리 또는 튀긴 것으로서 햄버거패티·미트볼·돈가스 등을 말한다(육함량 50%이상의 것).

(2) 축산물가공품의 유형

(3) 가공기준

(4) 성분규격

(가) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하

(다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(라) 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.

(마) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(바) 대장균 O157:H7 : $n=5, c=0, m=0/25g$

(사) 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

사. 갈비가공품

(1) 정의

식육의 갈비부위(뼈가 붙어 있는 것에 한한다)를 정형하여 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념하고 훈연하거나 열처리한 것을 말한다.

(2) 축산물가공품의 유형

(3) 가공기준

(4) 성분규격

(가) 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하

(다) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(라) 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.

(마) 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).

(바) 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

카. 포장육

(1) 정의

판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다(육함량 100%).

(2) 축산물가공품의 유형

(3) 가공기준

(4) 성분규격

(가) 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(나) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다

(다) 휘발성염기질소(mg%) : 20이하

(라) 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.

(마) 대장균 O157:H7 : $n=5, c=0, m=0/25g$ (다만, 분쇄에 한한다)

(5) 시험방법

축산물시험방법에 따라 시험한다.

제3, II, 5, 다, (1) 중 “제7조의 규정에 의한 식품 공전 제6. 기구 및 용기·포장의 기준·규격”을 “제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격”으로 한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.