

2021. 12월 기준

축산물 가공업 준수사항



2021. 12월 기준

축산물 가공업 준수사항

경기도 동물방역위생과

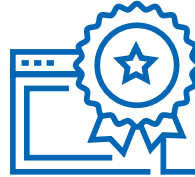
목 차



p.04

축산물 가공업 영업에 필요한 사항

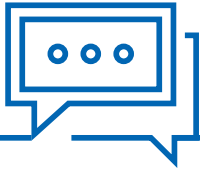
1. 축산물 가공업이란?
2. 영업장과 시설
3. 인·허가
4. 품목제조보고



p.12

영업허가에 따른 영업자의 의무

1. 위생교육 및 안전관리인증기준(HACCP) 교육
2. 자가품질검사
3. 종업원 건강검진
4. 수질검사
5. 위생관리
6. 영업자 의무 작성 및 보관 서류 일람표
7. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 의무화



p.20

경기도 축산물 가공업 영업자 준수사항

1. SNS 활용 단체대화방 이용안내
2. 축산물안전관련 경기도 홈페이지 이용방법 안내
3. 2021~2022 주요개정사항
4. 단계별 중점 관리
5. 소비자 불만 신고 처리 (이물신고 포함)
6. 자가품질검사 및 부적합 발생 시 조치요령
7. 품목제조보고 절차 안내
8. 생산실적보고 절차 안내
9. 영업장 위생관리 기준
10. 축산물 이물 보고
11. 자주묻는 질문

p.54

부록

- 부록 1.**
식품의 기준 및 규격(축산물 발취)
- 부록 2.**
가공품별 자가품질검사 항목
- 부록 3.**
영업자 준수사항
- 부록 4.**
축산물 표시 해설서
- 부록 5.**
영업자 작성 서류 서식
- 부록 6.**
공무원 점검양식

1

**축산물 가공업 영업에
필요한 사항**

1. 축산물 가공업이란?

2. 영업장과 시설

3. 인·허가

4. 품목제조보고



축산물 가공업 영업에 필요한 사항

축산물 가공업 허가의 기본개념



축산물위생관리법에
해당되는 영업의
종류 및 품목에
해당하는지 확인



토지이용계획 확인원,
건축물대장, 상하수도 등을
확인하여 건물내에 시설
기준을 준수하여 시설설치



위생교육, 건강검진
위탁검사 계약 확인

1 축산물 가공업이란?

축산물가공품(식육가공품, 유가공품, 알가공품)을 만드는 영업

■ 식육가공품

식육 또는 식품가공품을 주원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품

■ 유가공품

우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 아이스크림류 등

■ 알가공품

전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단

2 영업장과 시설

■ 건물의 위치 등

- 1) 위치: 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 함
- 2) 구조: 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 함
- 3) 건물자재: 축산물에 나쁜 영향을 주지 않고 축산물을 오염시키지 않아야 함

■ 작업장

- 1) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 함
- 2) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획되어야 함

3) 바닥·내벽 및 천장

- 바닥 : 콘크리트 등으로 내수 처리하여야 하며, 배수가 잘 되도록 해야 함
- 내벽 및 천장 : 이물이나 먼지가 쌓이지 않도록 매끄러워야 함
- 내벽 : 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용 페인트를 칠하여야 함

- 4) 밝기 : 220룩스 이상(※자동화 시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 않는 곳은 제외)

- 5) 환기시설 : 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 함

- 6) 방충·방서 : 해충, 설치류 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비

■ 축산물 취급시설

- 1) 기계·기구류 등 : 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물 취급시설은 축산물의 특성에 따라 「축산물 위생관리법」 제5조 1항에 따른 용기 등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 함

- 2) 축산물 직접 접촉 시설 : 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 함

- 3) 냉장·냉동·가열처리 시설 : 온도계 또는 온도 측정 기계를 설치하여 적정 온도가 유지되도록 관리하여야 함

■ 급수시설

- 1) 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치해야 함

■ 창고

- 1) 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 함
- 2) 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 생략 가능

■ 개별시설 기준

1) 식육가공업

- 자동화 시설 설치(베이컨, 건조저장육 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우 제외)
- 가공실의 실내온도가 15°C 이하로 유지될 수 있는 온도조절시설 설치(열처리실 제외)

2) 유가공업

- 자동화 시설 설치(치즈, 버터 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우 제외)
- 자신이 직접 생산한 원료로 가공하는 경우 집유업 시설 함께 설치하여야 함

3) 알가공업

- 제조가공실에 검란기·세란기·파란장치·액란열처리시설(열처리 과정이 있는 경우) 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설 갖추어야 함
- 가공실의 실내온도가 15°C 이하로 유지될 수 있는 온도조절시설 설치(열처리실 제외)
- 알가공품의 가공과정을 자동화시설로 설치하는 것을 권장

3 인·허가

공통서류

법인사업자 : 법인인감증명서, 법인등기부등본, 위임장(대표자, 대리인 방문시 모두 해당)

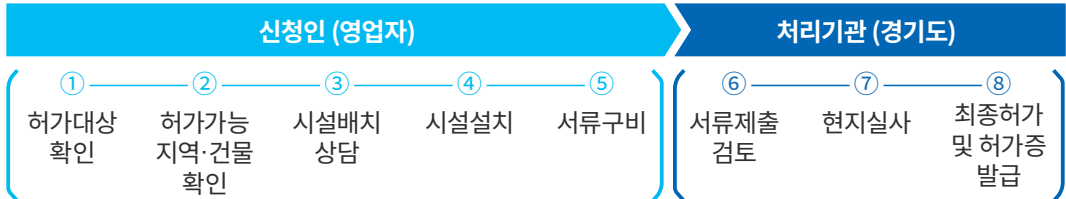
개인사업자 : 대표자(추가서류 필요없음), 대리인(대표자 인감증명서, 위임장 지참)

■ 영업 허가

1) 구비서류

- 영업허가신청서
- 시설내역 및 배치도
- 수질검사성적서(지하수 경우) 또는 상하수도 영수증
- 건축물대장(건축물현황도 포함된 일반 건축물 대장, 건축물 소유자 명기되 있어야 함)
- 임대차계약서 사본(건축물 소유자와 직접 계약)
- 위생교육 수료증(축산물 가공업 신규자 교육) 사본
- 건강진단서(보건증) 사본

2) 영업허가 절차



■ 영업의 변경 허가

변경신고사항	변경허가사항	지위승계사항
<ul style="list-style-type: none"> - 법인 대표자 변경 - 영업장의 명칭 또는 상호 - 변경허가 사항 외 시설 변경 	<ul style="list-style-type: none"> - 영업장 이전 - 원료처리실, 가공실, 포장실 변경 	<ul style="list-style-type: none"> - 회사 명의 변경 - 개인→개인, 개인↔법인, 법인→법인

1) 지위승계신고

- 영업자 지위승계 신고서(신고서 뒷면에 양도인, 양수인 모두 날인)
- 지위승계를 증명할 수 있는 서류(양도·양수 계약서 등)
- 기존 허가증 원본
- 위생교육수료증(양수인)
- 건강진단서사본
- 임대차 계약서 사본(건축물 소유자와 직접 계약)

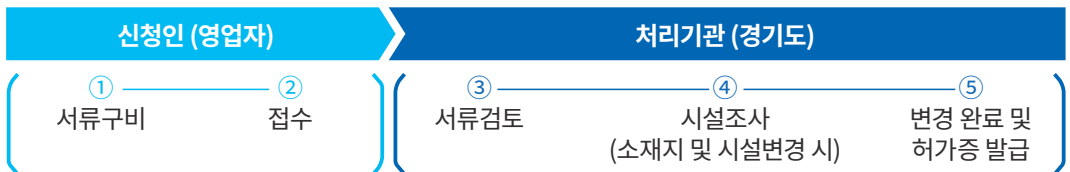
2) 변경신고

- ① 법인대표자, 영업장명 변경
 - 영업허가의 변경 신고서
 - 법인등기부 등본 : 대표자 변경 포함
 - 기존 허가증 원본
- ② 시설변경: 원료처리실, 가공실, 포장실 외 시설변경
 - 영업허가의 변경 신고서
 - 시설배치도 및 변경내역서
 - 건축물 대장(기존 허가구역에서 시설 추가, 면적 증가시, 시청 건축부서 승인사항)
 - 기존 허가증 원본

3) 변경허가

- ① 기존 가공장에서 이전
 - 영업허가의 변경 허가 신청서
 - 일반현황 및 시설배치도
 - 수질검사성적서(지하수 경우) 또는 상하수도 영수증
 - 건축물대장
 - 임대차계약서 사본
 - 기존 허가증 원본
- ② 시설변경: 원료처리실, 가공실, 포장실에 해당하는 경우
 - 영업허가의 변경허가 신청서
 - 시설배치도 및 변경내역서
 - 건축물 대장(기존 허가구역에서 시설 추가, 면적 증가시, 시청 건축부서 승인사항)
 - 기존 허가증 원본

4) 변경허가·신고·지위승계 절차

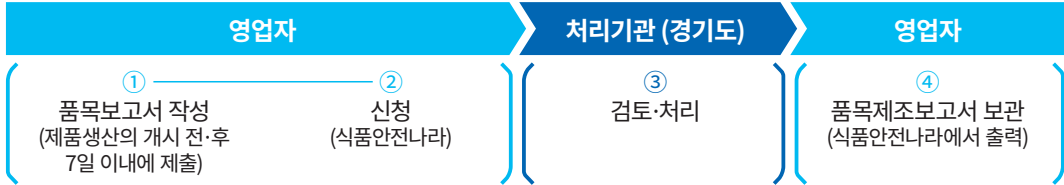


■ 휴업·재개업·폐업

- ① 허가 받은 영업을 휴업·재개업·폐업을 하는 경우 관할관청에 신고
- ② 공통서류 외 별도의 구비서류 없음(폐업의 경우만 기존 허가증 원본 제출)

4 품목제조보고 상세내용 38p 품목제조보고 절차 안내 참고

1) 품목제조보고 절차

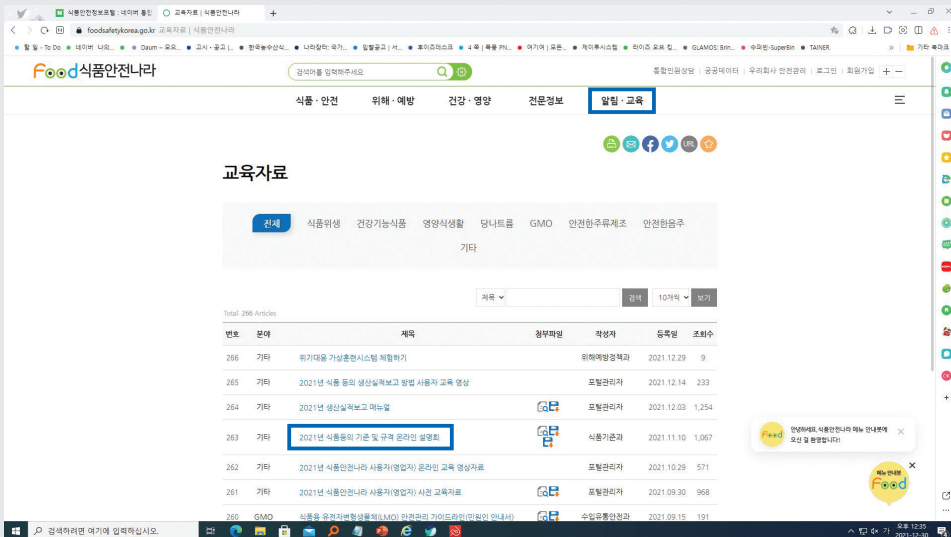


2) 주의사항

- 2015년 이후 품목제조보고 신청절차가 전산화되어 식품안전정보포털(식품안전나라)에 신고
- 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) 접속 → 좌측 상단 로그인(기업회원) 또는 “우리회사안전관리서비스” 로그인
- 알림·교육 → 교육홍보자료실(교육자료) → 식품안전나라 사용자(영업자) 온라인 교육 영상자료
- 식품안전나라 동영상 매뉴얼 참고 (하단 그림)

※ 식품안전정보포털(식품안전나라)

- 검색링크(네이버 등)에서 “식품안전나라” 검색
- 홈페이지 주소 : <http://www.foodsafetykorea.go.kr>
- 해당 고객센터 : ☎1899-5590 (원격제어 가능)



2

영업허가에 따른 영업자의 의무

1. 위생교육 및 안전관리인증기준(HACCP) 교육
2. 자가품질검사
3. 종업원 건강검진
4. 수질검사
5. 위생관리
6. 영업자 의무 작성 및 보관 서류 일람표
7. 안전관리인증기준(HACCP) 인증 의무화



영업허가에 따른 영업자의 의무

1 위생교육 및 안전관리인증기준(HACCP) 교육

1) 교육기관에서 실시하는 의무 위생교육 및 HACCP 교육

종류	구분(시기)	대상자 / 시간	교육 생략조건/참고사항
축산물 위생관리	허가신청자 (허가시)	대표자(대리가능) / 6시간	- 폐업 후 2년 이내 재허가시 생략가능 - (같은해 보수교육 받은 업체) 같은 업종 허가시 생략가능 * 하위업종 추가 시 : 상위업종 교육수료 2년간 유효
	보수교육 (매년)	대표자(대리가능) / 3시간	- HACCP 정기교육 받은 경우 생략가능 - (휴업시) 휴업기간 동안 생략가능 * 하위업종은 가공업교육이수로 생략가능
	행정처분 (6개월내)	대표자(대리가능) / 4시간	
HACCP	인증시	대표자 / 4시간 종업원 / 24시간	- (별도의 종업원이 없는 경우)대표자 24시간 만 이수
	정기교육 (매년)	대표자(대리가능) / 4시간	- 2년 동안 법위반 없을시 1년 면제
검사	자가품질 검사자 (매년)	검사자 / 4시간	- 자가품질검사 위탁시 생략

2) 종업원 자체 위생교육

- 업소에서 자체 위생교육 계획을 수립하여 교육 실시
- 위생교육기관에서 위생교육을 수료한 자(영업자 위생교육을 이수한 위생 책임자)가 매월 1시간 이상 실시하며 1년간 기록을 보관

3) 위반 시 과태료 및 행정처분 기준

① 위생교육

위반행위	과태료	행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
위생교육을 받지 않은 영업자가 영업을 한 경우	20만원	경고	영업정지 5일	영업정지 10일
종업원에 대해 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하지 않거나 그 결과를 1년간 보관하지 않은 경우	10만원			

② 안전관리인증교육

위반행위	인증 취소 등에 관한 기준
영업자나 종업원(영업자가 자체 안전관리 인증기준의 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원으로 지정한 사람) 중 어느 누구도 정기교육훈련을 받지 않은 경우	시정명령
정기교육훈련을 받지 않아 1년 이내에 2회 이상 시정명령을 받고도 이를 이행하지 않은 경우	인증 취소

2 자가품질검사

1) 자가품질검사의 정의

- 자가품질검사는 축산물 가공업의 영업자가 자신이 가공한 축산물 가공품이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합하지 여부를 확인하는 검사를 말함

2) 검사 대상

- 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 자가품질 검사를 실시
- 동일한 검사 항목을 적용받는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사를 실시

◇ 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목수가 12개 이하인 경우 모든 품목의 50% 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사

◇ 1년을 기준으로 동일 유형의 품목수가 12개를 초과하는 경우 최소 6개 이상의 품목(생산 중량 상위 3개 품목 포함)에 대해 1회 이상 검사

※ 동일한 유형이라도 살균제품과 비살균 제품은 검사 항목이 다르므로 각각의 제품별로 검사

3) 업종별 검사주기 상세

구분	대상제품	검사주기(개정사항)
식육가공업	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 동물성유지류, 식육간편조리세트 등	1개월마다 1회 이상
유가공업	아이스크림류, 아이스크림믹스류, 조제유류, 우유류, 가공유류, 발효유류, 버터류, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품	1개월마다 1회 이상(일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품 생산 경우 2개월에 1회)
알가공업	알가공품	1개월마다 1회 이상
식육포장처리업	포장육, 식육간편조리세트(분쇄에 한함)	1개월마다 1회 이상
식육즉석판매가공업	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 동물성유지류	9개월마다 1회 이상
식용란수집 판매업	식용란(달걀만 해당)을 생산하는 가축사육시설에서 직접 수집·판매한 식용란	6개월마다 1회 이상

4) 위반시 과태료 및 행정처분 기준

위반행위		행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
검사를 하지 않은 경우	검사 항목 전부	품목제조정지 1개월	품목제조정지 3개월	품목류제조정지 3개월
	검사 항목의 50% 이상	품목제조정지 15일	품목제조정지 1개월	품목제조정지 3개월
	검사 항목의 50% 미만	경고	품목제조정지 15일	품목제조정지 3개월
검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 않은 경우		영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월

3 종업원 건강검진

1) 대상: 직접 축산물을 취급하는 자(제조, 가공, 조리, 운반 등)

※ 축산물의 채취 가공 포장 보관 운반 판매에 직접 종사하는 사람으로, 완전 포장된 축산물을 보관 운반 판매하는 사람은 제외.

2) 건강진단 항목: 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환

3) 주기: 검진일 기준 연 1회(전년도 실시 일 이전에 건강진단 완료해야 함)

4) 위반 시 과태료 및 행정처분 기준

위반행위		과태료	행정처분 기준		
			1차 위반	2차 위반	3차 위반
건강진단을 받지 않은 영업자가 영업을 한 경우		20만원	경고	영업정지 7일	영업정지 15일
위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 영업자가 영업을 한 경우		100만원			
건강진단을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 된 경우(종업원 5인 이상)	대상자의 50% 이상	50만원			
	대상자의 50% 미만	30만원			
건강진단을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 된 경우(종업원 5인 미만)	대상자의 50% 이상	30만원			
	대상자의 50% 미만	20만원			
위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 종업원을 영업에 종사하게 한 경우		100만원			

4 수질검사

- 1) 대상 : 수돗물이 아닌 지하수 등을 축산물의 가공·세척·조리 등에 사용하는 경우
- 2) 검사주기 및 항목 : 먹는물 수질검사기준에 따라 1년마다 검사(검사일의 다음 날부터 기산)
- 3) 위반 시 과태료 및 행정처분 기준

위반행위	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
급수시설 기준 위반한 경우(수질검사 결과 부적합 판정 받은 경우 포함)	시설개선명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월
수질검사를 검사기간 내에 하지 않은 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
부적합 판정한 물을 계속 사용한 경우	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄		

5 위생관리

46P 영업장 위생관리기준 참고

- 1) 축산물 위생관리
 - 축산물을 위생적으로 보관·관리하여야 함(원료 및 완제품 포장 및 표시된 상태로 보관)
 - 보존 및 유통기준 온도 준수하여 보관
- 2) 작업자 위생관리
 - 작업 전 개인위생 상태 점검
 - 작업장에 출입하는 사람은 항상 손을 씻어야 함
 - 작업장 내에서는 위생복·위생모·위생화 착용
 - 위생복과 위생화 착용한 상태에서 작업장 밖 출입금지
- 3) 작업장 위생관리
 - 축산물 가공에 사용되는 기계·기구류 수시로 세척·소독하며 청결하게 관리
 - 작업장 내부 및 외부를 항상 청결한 상태를 유지

위반행위	과태료	행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하지 않은 경우	30만원	경고	영업정지 5일	영업정지 10일
작업장 안에서 종업원의 위생복·위생모 및 위생화를 착용하지 않거나 개인위생상태가 불량한 종업원을 작업에 종사하게 한 경우	20만원			
영업장 내 해충을 방제·구제하지 않아 배설물이 발견되는 등 영업장을 청결하게 관리하지 않은 경우	30만원			
기계·기구를 사용한 후 세척 또는 살균을 하지 않는 등 이를 청결하게 유지·관리하지 않은 경우	30만원			

※ 위생화 착용 외부 출입 : (기존) 경고 → (개정) 영업정지 3일→15일→1개월

4) 자체 위생관리기준 작성 및 운용

- 축산물의 오염·변질을 방지할 수 있는 구체적 절차와 방법을 포함
- 매일 자체 위생관리 기준의 준수 여부를 점검하여 점검 일지에 기록

위반행위		행정처분 기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
자체위생관리기준 미작성		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
자체위생관리기준 미운용	10일이상 미작성	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 2개월
	10일미만 미작성	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월

6 영업자 의무 작성 및 보관 서류 일람표

서류 종류	작성 주기	보관기간
원료의 입고·사용에 관한 원료수불 서류	매일	2년
생산·작업기록에 관한 서류 (생산일지 등)	매일	2년
제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 판매량 등에 관한 거래내역 서류	매일	2년
위생점검 일지(매일)	매일	3개월
자가품질검사 성적서	월 1회	2년
종업원 위생교육 실시 기록서	월 1회	1년
위생교육 수료증	매년	1년
영업자 및 종업원 건강진단서	매년 (검진일 기준 연 1회)	1년
수질검사(지하수 등)	매년 (검진일 기준 연 1회)	1년
이물 및 소비자 불만사례 기록서	발생 시	2년

7 안전관리인증기준(HACCP) 인증 의무화

※ 축산물 가공업 HACCP인증 의무화 적용(진행중)

회차	유가공업 (13년 매출액·종업원수)	알가공업 (14년 매출액·종업원수)	식육가공업(추진중) (16년 매출액 기준)
1차	2015. 1. 1. (20억·51명 이상)	2016. 12. 1. (1억·5명 이상)	2018. 12. 1. (20억)
2차	2016. 1. 1. (5억·21명 이상)	2017. 12. 1. (나머지)	2020. 12. 1. (5억)
3차	2017. 1. 1. (1억·6명 이상)		2022. 12. 1. (1억)
4차	2018. 1. 1. (나머지)		2024. 12. 1. (전체)
현재	의무화 완료	의무화 완료	단계적 추진 중

- 위반행위에 따른 인증 취소 등에 관한 기준

주요 위반행위	처분 기준
안전관리인증기준에서 정한 작업장 세척 또는 소독을 하지 않고 안전관리인증기준에서 정한 종사자 위생관리도 하지 않은 경우	인증 취소
안전관리인증기준에서 정한 중요 관리점에 대한 모니터링을 하지 않거나 중요 관리점에 대한 한계 기준의 위반 사실이 있음에도 불구하고 지체 없이 개선조치를 이행하지 않은 경우	인증 취소
신규 제품 또는 추가된 공정에 대해 안전관리인증기준에서 정한 위해요소 분석을 전혀 실시하지 않은 경우	인증 취소
안전관리인증기준에 대한 법 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 부적합으로, 만점의 60퍼센트 미만인 경우	인증 취소



3

경기도 축산물 가공업
영업자 준수사항

1. SNS 활용 단체대화방 이용안내
2. 축산물안전관련 경기도 홈페이지 이용방법 안내
3. 2021~2022 주요개정사항
4. 단계별 중점 관리
5. 소비자 불만 신고 처리(이물신고 포함)
6. 자가품질검사 및 부적합 발생 시 조치요령
7. 품목제조보고 절차 안내
8. 생산실적보고 절차 안내
9. 영업장 위생관리 기준
10. 축산물 이물 보고
11. 자주묻는 질문



경기도 축산물 가공업 영업자 준수사항

1 SNS 활용 단체대화방 이용안내

- 1) 이용안내 : 법·규정 질의, 품목제조보고, 최신정보 공유, 공지사항 안내
 - 개별적인 내용은 지역 담당자와 1:1 대화 이용
 - 대화명은 '회사명 지역 성명'으로 변경(예: 해피축산 의정부 홍길동)

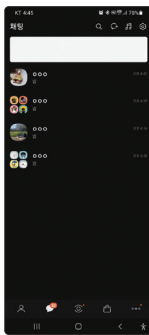
2) 접속방법

① QR코드

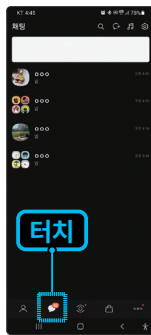


스마트폰 카메라 실행 → QR코드 스캔 → 링크로이동

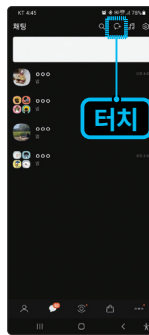
② 카카오톡 검색하기에서 '경기도 축산물 가공업 검색'



① 카카오톡 시작



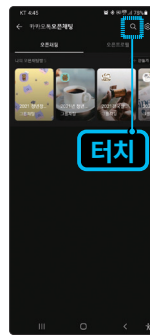
② 채팅메뉴 실행



③ 새로운채팅 실행



④ 오픈채팅 실행



⑤ 검색 실행

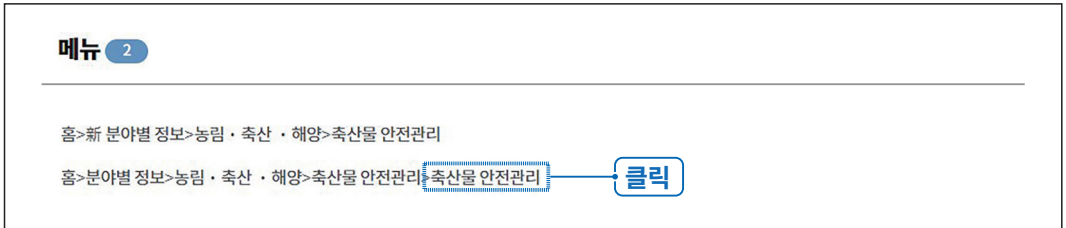


⑥ '경기도 축산물 가공업' 검색

2 축산물안전관련 경기도 홈페이지 이용방법 안내

1) 접속방법

포털에서 경기도청 입력 후 경기도청 홈페이지 접속(www.gg.go.kr) → 경기도 홈페이지 상단우측 통합검색창에 '축산물안전관리' 입력 → 검색결과 : 메뉴 2건 중 첫줄 '축산물안전관리' 클릭



2) 다음과 같은 업무를 안내받을 수 있습니다.

구분	명칭	세부 설명
교육 지도 홍보	① SNS 이용 1:1 안내	카카오톡 단체 대화방을 활용하여 안내
	② 축산물 위생교육	지역별로 나누어 도 주관하여 위생 교육 실시
	③ 신규업체 현장지도	소규모 업체를 대상으로 허가 이후 3개월 후에 현장 지도 서비스 실시
지원	④ 가공업체 시설 지원	시설 신설·보수 시 용자에 대한 이자보전 사업
	⑤ HACCP 컨설팅 지원	신규 HACCP 인증시 컨설팅비 지원사업
허가 변경	⑥ 축산물 가공업 신규허가	신규 허가 신청시
	⑦ 축산물 가공업 변경	허가 이후 시설 등 변경사항 발생시
	⑧ 품목제조(변경)보고	신규제품 또는 기존제품 변경시 품목제조보고 등록
점검 관리	⑨ 수거검사	매년 1회 이상 불시에 방문수거 후 검사 실시
	⑩ (특별)위생점검	성수기 및 취약 시기·분야에 해당업체 점검
	⑪ 민원신고 조사	1399센터에 신고한 제품 및 업체에 대한 점검
	⑫ 유통관리대상 제품 관리	자사제품제조용으로 수입한 제품 관리실태 확인 및 점검
기타	⑬ 포장재 연장사용	기존 포장재에 스티커 처리하여 연장사용 해야 할 경우
	⑭ 부적합 제품 회수	검사 부적합 등 성분 및 규격에 맞지 않는 제품 발생시
	⑮ 생산실적 보고	익년도 1월까지 전년도 생산실적을 입력
	⑯ 표시기준 해설	복잡한 표시기준을 예를 들어 설명
	⑰ 관련법 링크	현행 축산물위생법 및 행정규칙(고시) 링크
	⑱ 최신정보(게시판)	최신 자료·정보 게시판

3 2021~2022년 주요개정사항

■ 축산물 위생관리법

1) 식육가공품의 유형에 식육간편조리세트 추가 (2022. 1. 1. 시행)

- 식육간편조리세트란 식육, 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류 또는 그밖의 식육가공품을 주원료로 하고 손질된 농산물, 수산물 등을 함께 넣어 소비자가 가정에서 간편하게 조리하여 섭취할 수 있도록 한 것을 말함
- 식육가공업·식육포장처리업 영업에 식육간편조리세트 생산을 추가
- 축산물 가공업 등 영업자는 식육간편조리세트에 대하여 「식품의 기준 및 규격」에 규정된 검사 항목에 따라 자가품질검사를 실시

2) 식육포장처리업 영업자 HACCP 의무적용 및 자가품질검사 의무화 (2021. 6. 30. 시행)

- 분쇄포장육을 만드는 식육포장처리업 영업자는 반드시 매월 1회 이상 장출혈성대장균 검사를 실시하여야 함
- 식육포장처리업 HACCP 의무적용은 2020년 매출액 기준으로 단계적 의무화 (1단계 : 매출액 20억원 이상 → 2023년 의무적용)

3) 종업원 마스크 착용 의무화 등 위생관리기준 강화 (2021. 9. 10. 시행)

- 종업원의 마스크 미착용 행위 및 위생화를 착용하고 작업장 외부 출입행위에 대한 처벌 강화
- * 마스크 미착용 : (기존) 근거없음 → (개정) 과태료 20만원→40만원→60만원
- ** 위생화 착용 외부 출입 : (기존) 경고 → (개정) 영업정지 3일→15일→1개월

■ 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

1) 영양성분 의무표시 식품 확대 (46종 176품목으로 확대)

- 축산물 가공품 중 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육, 분쇄가공육제품), 식육추출가공품, 알가공품류(전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백액, 알가열제품, 피단, 알함유가공품), 산양유가 영양표시 대상식품에 포함
- * 기존 의무표시 대상 : 아이스크림류, 우유류, 가공유류, 발효유, 분유류, 치즈류, 햄류, 소시지류
- 시행시기 : 품목류(식품유형) 매출액 기준으로 단계별 적용

2019년 매출액	시행시기
120억원 이상 ※ 배추김치는 300억원 이상	2022.1.1.
50억원 이상~120억원 미만 ※ 배추김치는 50억원 이상~300억원 미만	2024.1.1.
50억원 미만	2026.1.1.

※ 영양성분 표시 대상 식품 확대 2022년 6월 30일까지 계도기간 부여

4 단계별 중점 관리

■ 작업장 구성 및 기본 환경

1) 작업장 구성

- ① 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
 - 가공실: 절단·분쇄·성형 실질적인 제조 공간
 - 열처리실: 가열가공을 하는 장소(가열 공정이 없는 업체의 경우 생략 가능)
 - 포장실: 제품과 직접 접촉하는 내포장 또는 박스 포장하는 외포장실
 - 위생실: 작업자가 작업 전에 위생복 등을 갈아입고 손 세척·소독
- ② 원료육 입고 부터 가공된 완제품 보관 및 출고 시까지 허가구역 내에서 이루어져야 함 (포장이 완료된 원료 및 완제품 축산물 보관업체 이용 가능)

2) 작업장·기구·작업자 환경

- ① 작업장
 - 가공실 온도는 열처리실을 제외하고는 15도 이내를 유지하여야 함
 - 방충·방서 시설 상태가 양호하여야 함
 - 작업장 벽·천정·바닥의 청결한 상태 유지되어야 함
 - * 기구 및 바닥 세척 시 열수를 사용할 수 있는 시설 필요함
- ② 기구: 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격(식약처고시)
 - 세절기 등 내부에 절단된 식육이 끼어 오염되지 않도록 주의
 - 법에 의해 필수시설(기구)은 반드시 구비하고 사용하여야 함
 - * 필수시설: 종류-(알가공)검란·세란·파란기(유가공)자동화시설, 생산규모 등을 고려하여 필수시설을 사용하여 충분히 제조가 가능하여야 설치되었다고 인정됨
 - 기구 및 기구세척 도구의 일부가 완제품 내 혼입되지 않도록 재질의 강도가 높고 부식에 강한 것으로 사용 권장
- ③ 작업자
 - 위생복·위생모·위생화 및 개인위생 상태를 점검하고 작업에 종사하여야 함

3) 업종별 공정 및 점검 착안사항

주력생산품별		생산 공정 특이점	점검 착안사항
대분류	소분류		
유가공	우유류	집유→냉각→균질→살균→냉각→충진	* 살균 과정 점검 * CIP(이물필터 포함) 점검 * 충전 시 이물(오염)방지 조치
	치즈류	응고(유산균)→커드와 웨이(액체)분리→성형→숙성	* 수동 공정이 많아 기기 위생 상태 점검필요
		수입된 벌크치즈 세절 후 분말을 뿌려 재포장	* 식품(모조치즈) 혼입유무 조사
	아이스크림	표준화→혼합→살균→균질→숙성→충진→동결	* 살균 및 살균 이후 오염 방지 * 충전공정 과정 위생점검
		아이스믹스류 혼합→충진→동결	* CIP(이물필터 포함) 점검
분유류	원자재 용해→농축→균질→건조→충진→포장	* 충전공정에서 이물방지	
알가공	가열성형	원란보관(냉소)→검란→세란→가열→포장	* 검란·세란기 사용의무 * 실제 검란 실시 유무
	액란	원란보관(냉소)→검란→세란→할란→액란	* 검란·세란·할란기 사용의무 * 할란기 사용여부 * 살균제품 살균과정 점검
	염지란	원란보관(냉소)→검란→세란→가열→탈각→염지→포장→살균(필요시)	* 검란·세란기 사용의무 * 실제 검란 실시 유무
식육가공	양념육	해동→세절→양념·숙성→포장	* 세절·분쇄기 내부 세척상태 * 해동온도 준수(-2~10°C)
	분쇄가공	해동→부재료와 분쇄(초파)→성형→냉동→포장	* 세절·분쇄기 내부 세척상태 * 해동온도 준수(-2~10°C)
	식육추출	해동→피빼기→추출→균질→포장	* CIP(이물필터 포함) 점검
		식육추출가공육 : 원료 세척→부재료등과 가열→포장	* 가열 후에서 포장시까지 위생상태
	햄/소시지	해동→계량→부재료와 분쇄(초파)→성형→열처리→포장	* 계량 시 측정기구 확인
건조저장	해동→성형→양념·숙성→늘기→건조→포장	* 충분히 건조하는지 확인 * 기기 청결상태 확인 * 건조실 위생관리 점검 (곰팡이 오염 다발)	

4) 주요 위반사항 및 행정처분

구분	주요 위반 사례	적용법	행정처분 기준
시설	영업시설 전부철거	제21조	영업허가 취소
	면적 구조 변경하고 미신고		제22조
	시설 철거·위반, 필수시설 없음	제24조	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

축산물 원료

1) 구매 시 법적요건 확인

- ① 허가(신고)대상 축산물을 원료로 사용하는 경우 허가(신고)등을 마친 것을 사용해야함(영업허가증 반드시 확인)
- ② 표시사항이 완벽한 제품을 원료로 사용
 - 포장육 : (식육포장처리업에서 구매)축산물위생관리법 표시기준 준수
 - 원료란 : (식용란수집판매업에서 구매)난각에 생산자번호,환경번호 등 표기란 구매
 - 식육 : (식육판매업에서 구매)포장지에 식육종류, 부위명칭, 등급, 도축장명, 포장일자, 유통기한 보관방법 표시
 - 가공품 : (축산물 가공업에서 구매)축산물의 표시기준 준수
*가공업소에서 생산된 1차 가공품도 재차 가공품의 원료로 사용가능

2) 원료축산물 검사·사용 및 기록

- ① (공통)원료 사용 불가능한 경우 확인(식품의 기준 및 규격 참고)
- ② (알가공)원료알 껍질 및 난막의 상태 검사
 - 사용불가 원료란 : 부패란, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 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
- ③ (유가공)원유검사 적합 또는 동등한 조건이라고 인정되는 원유 또는 유가공품만 사용
- ④ (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	2.1	10kg	떡갈비

3) 원료 보관

① 원료 등 보관온도 규정

유형별	원료	가공		유통
		살균	멸균	
식육 가공 (포장)	냉장 5°C이하, 냉동 -18°C이하 (도축장 지육 10°C 이하)	중심부 63°C이상 30분 이상	중심부 120°C 이상 4분 이상(포장후)	냉장: -2~10°C (가금 -2~5°C) 냉동: -18°C이하
유가공	원유 0~10°C	원유의 살균법- 저온장시간, 고온단시간, 초고온순간	멸균 후 멸균 용기에 무균공정 으로 충전포장	우유류(살균): 0~10°C 발효류: 냉장 0~10°C, 냉동 -15°C 이하 치즈·버터: 식육과 같음
알가공	원료란 냉소(0~15°C) ※ 물세척 및 냉장 상태로 입고된 알은 냉장 보관	알가열성형: 90°C 20분 전란액: 64°C 2분 30초 난황액: 60°C 3분 30초 난백액: 55°C 9분 30초		식용란: 가능한 냉소 (0~15°C) 알가공품: 10°C 이하 (액란: 5°C 이하)
비고	이유가 타당할 경우 숙성중인 원료는 온도 규정에서 제외 * 숙성중 표기	가공실은 15°C 이내 (열처리 작업장 제외)		* 증석섭취 축산물 6°C이하

* 멸·살균 기준 : 식육가공품의 멸·살균 열처리 동등성인정을 위한 가이드라인(식약처, '18.10월)

② 보관창고(냉동·냉장) 관리

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

구분	원료	완제품	원료 해동(냉장고)	가공(사용)중 제품	폐기용
표시 상태	제품별로 표시사항 준수 내포장재 미개봉 상태		팻말 등을 이용하여 제품명, 해동시작 일시 등을 기입	팻말 등을 이용하여 제품명, 가공일시 등을 기입	폐기용 팻말로 기입

③ 주요 위반사항 및 행정처분

구분	주요 위반 사례	적용법 (축산물위생관리법)	행정처분 기준
구매시	무허가 업체에서 원료구입	제33조	영업정지 2개월과 해당제품 폐기
	미표시 축산물 영업에 이용	표시·광고에 관한 법률 4조	영업정지 1개월과 해당제품 폐기
원료 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 “폐기용” 미표시 후 보관	제31조	영업정지 7일

가공 과정

1) 원료의 준비

- ① 원료축산물 해동 : 별도 청결한 공간에서 실시(중심부 온도가 10도 이하)
- ② 원료 유통기한 주의 : 원료의 유통기한이 제조일(포장·도축일)이 기준일 경우 ⇒ 유통기한 산정은 제조일 포함
- ③ 원료 사용 가능 여부에 대한 기준
 - 축산물 : 식품의 기준 및 규격 중 원료 등의 구비요건 참고
 - 식품·첨가물 : 식품·첨가물 공전 참고
 - * 온라인 - 식품안전정보포털 식품원재료·첨가물DB 검색

2) 가공시 유의점

- ① 이물이 혼입되지 않도록 주의하여 가공 (이물은 소비자 불만신고의 대다수)
- ② 성분배합 관련 비율 주의점
 - 품목제조보고서의 성분배합비대로 제조
 - * 품목제조보고서의 함량은 제조시 투입비 기준(정제수 포함)
 - 제품 표시사항은 완제품 기준 : 표시기준 원칙- 본 책자 43페이지 참고
 - * 제조시 열처리하여 정제수 및 원재료의 수분이 증발되는 경우 생략 가능
 - 원료육 원형이 남아있지 않은 경우 육함량 정확하게 측정하여 제조
 - * 원료구입·사용 및 완제품 생산 기록에서 각각 중량의 합이 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
- ③ 반가공 상태로 보존금지 : 유통기한을 늘리기 위한 행위로 간주됨
 - * 숙성 등 공정상 필요한 경우 숙성 시작 일시와 숙성 종료 예정일시를 표기하여 오해의 소지가 없도록 관리

3) 자가검사 및 생산 기록

- ① 완제품 생산기록 및 생산로트별 성상·이물 검사를 실시 기록
 - 성상·이물검사 외 검사 항목은 검사 항목이 동일한 경우 유형별 월1회 위탁 또는 (가능한 경우) 자가품질검사 실시하여 성적서 2년간 보관
- ② 생산일지 및 거래내역 서류기록(아래 서식 참고)

제품명	생산일	생산량	성상·이물	판매처	판매량	판매일	재고량	생산제품
돈까스	16.01.20	50kg	이상없음	A유통	30kg	16.01.23	25kg	등심구이
				B유통	20kg	16.01.24	10kg	떡갈비

4) 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 아니 되는 동식물의 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 ※축산물 위생관리법 제33조(판매 등의 금지)		
표시기준 위반	표시보다 내용량 부족한 경우	표시·광고에 관한 법률 4조	10%미만 : 시정명령 10~20% : 품목제조정지 1개월 20%이상 : 품목제조정지 2개월
자가검사	자가검사 미 실시	제12조	50%미만 : 경고 50%이상 : 품목제조정지 15일
	검사기록 2년간 미보관	제12조	영업정지 5일
생산기록	생산 및 작업기록 서류 또는 거래내역서류 허위작성·미작성·미보관	제31조	영업정지 15일

■ 단계별 제품 표시 및 관리방법

1) 가공단계별 총괄요약

과정	원료보관 단계	중간과정			최종제품
		해동중	사용중	가공중	
표시 방법	- 의무포장인 제품 : 납품받은 대로 - 의무포장이 아닌 경우 : 풋말 또는 별도의 전용공간을 마련하여 보관	의무표시대상은 아님 그러나, 풋말/테그 또는 별도의 전용공간을 마련하여 보관			의무표시대상 (유통기한표시)

2) 원료보관단계

① 원료별 표시대상

원료		구입(생산)업체		표시대상
축산물	식육	지육	도축장	×
		포장육	포장처리업	○ (전부)
		부산물	식육(부산물)판매업	○ (식육종류)
	원료란	식용란수집판매업		○ (농장번호, 산란일, 사육환경)
	우유	원유	집유업	×
시유(분유)		유가공업	○ (전부)	
농산물				×
식품 완제품		식품가공업소		○ (전부)

② 관리방법

- 의무포장: 구매 시 표시사항을 확인하여 보관온도를 준수하여 창고에 보관
- 의무포장 아닌 경우: 점검 시 미표시 원료사용 등으로 단속될 수 있으므로 껍탈 또는 전용공간에 보관을 권장하고 구매내역 등 철저히 관리

3) 생산 중간과정

- ① 표시대상: 식품등의 표시·광고에 관한 법률에 의거 의무 표시대상은 아님
⇒ **점검시 미표시 축산물 등으로 적발대상 가능, 과정별 표시를 권장함**
- ② 관리방법: 껍탈(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

4) 최종제품

- ① 표시대상: 포장 즉시 모든 표기사항 기입(유통기한 표기 엄수)

■ **완제품 중요 표시기준 (상세내용 72페이지 부록4 해설서 참고)**

1) 주 표시면

- ① 정의: 상표, 로고 등이 인쇄되어 있는 포장의 표시면으로 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 볼 수 있는 면

유형	세부항목
의무표시 (표시기준)	① 제품명
	② 축산물의 유형(비살균·살균·멸균) - 냉동/냉장 표시
	③ 내용량(열량)
선택표시	상표
금지표시 대상	허위과대 광고



2) 정보표시면

① 정의 : 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 모아서 표시하는 면

* 주표시면 및 정보표시면으로 구분되 원칙

② 예시

영업장의 명칭 소재지 ⑦

유통기한(제조연월일) 보존방법 ④

원재료 및 함량 ⑤

품목제조보고번호 ⑥

소비자주의문구 기타표시 ⑨

⑧ 영양성분


③ 주요 표시사항

유형	세부항목	상세설명
의무 표시 (표시 기준)	④ 유통기한(제조연월일) 보존방법	제조연월일은 아이스크림류에 해당 ※ 별도표기 시 위치 명기가 원칙
	⑤ 원재료 및 함량	알레르기 물질 포함여부 표기
	⑥ 품목제조보고번호	식품안전나라에서 부여 받은 번호
	⑦ 영업장의 명칭 소재지	전화번호 표기는 의무사항 아님 (신고번호 1399는 의무)
	⑧ 영양성분	식육가공품(소시지류, 햄류), 유가공(우유류, 가공우유, 발효우유, 치즈류, 분유류), 아이스크림류 영양성분 표시 의무 *식육가공품(베이컨류, 건조저장육류, 양념육, 분쇄가공육, 식육추출가공품), 알가공품류, 산양유 매출액 기준 적용 진행 중
기타 표시	⑨ 주의사항 및 기타사항	- 주의문구 : 변질, 제조시설, 포장지, 불만신고 등 안전에 관련된 내용 - 기타사항 : 중요표시 사항은 아니나 알릴 필요가 있는 항목 · 포장재질 표시, 유전자변형식품 등
	재료 원산지 표시(의무)	
	이력번호표시(의무)	포장육, 식육에 해당함
	분리배출표시(의무)	
	HACCP, 유기농(선택)	인증시에만 마크표기

④ 주요 주의점

- 표 또는 단락으로 표기 : 정보표시면에는 영업장의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량, 성분명과 함량, 영양성분, 주의사항, 기타사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락으로 나누어 표시 ※ 면적이 100c㎡ 이하의 경우 표 또는 단락 구분은 선택
- 원재료 및 함량은 규정이 까다로우므로 유형별로 충분히 검토하여야 함

3) 표시사항 예시

주 표시면	정보표시면																
	<table border="1"> <tr> <td>유형</td> <td>양념육(비살균제품)</td> </tr> <tr> <td>품목보고번호</td> <td>20170262134-1</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</td> </tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td> <td>돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9% {쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 양파, 마늘, 배, 소주, 돼지고기 함유</td> </tr> <tr> <td>영양성분</td> <td>*의무 표시대상인 경우</td> </tr> <tr> <td>제조원</td> <td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td> </tr> <tr> <td>보존방법</td> <td>냉동보관(-18°C이하)</td> </tr> <tr> <td>포장재질</td> <td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다. 2. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입 될 가능성이 있습니다. 3. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100°C 이상에서 충분히 가열 후 섭취하십시오. 4. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 5. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. 	유형	양념육(비살균제품)	품목보고번호	20170262134-1	유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)	원재료명과 함량	돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9% {쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 양파, 마늘, 배, 소주, 돼지고기 함유	영양성분	*의무 표시대상인 경우	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-18°C이하)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)
유형	양념육(비살균제품)																
품목보고번호	20170262134-1																
유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)																
원재료명과 함량	돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9% {쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 양파, 마늘, 배, 소주, 돼지고기 함유																
영양성분	*의무 표시대상인 경우																
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222																
보존방법	냉동보관(-18°C이하)																
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)																

4) 주요 위반사항 및 행정처분

구분	주요 위반 사례	적용법	행정처분 기준
미표시	표기사항 전부	제4조	영업정지 1개월과 해당제품 폐기
	주표시면(제품명, 유형, 내용량)	제4조	시정명령
	제조연월일(유통기한)	제4조	영업정지 7일 해당제품 폐기
허위 표시	제조연월일(유통기한)	제4조	변조 : 허가취소 및 해당제품 폐기 초과표시 : 영업정지 1개월과 해당제품 폐기
	질병에 효능 있다는 내용의 표시나 광고	제8조	영업정지 7일
	사용하지 않은 원재료명 또는 성분명을 표시 광고한 경우	제8조	영업정지 7일
	HACCP 마크 허위표시	제8조	영업정지 1개월
	시정명령 미이행	제14조	영업정지 7일과 해당제품 폐기

5 소비자 불만 신고 처리(이물신고 포함)

■ 소비자 신고대상

1) 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, 허거나 신고 받아야 하는 경우 이를 받지 않은 식품, 허위 표시 등으로 소비자를 오인·혼동케 하는 식품 등

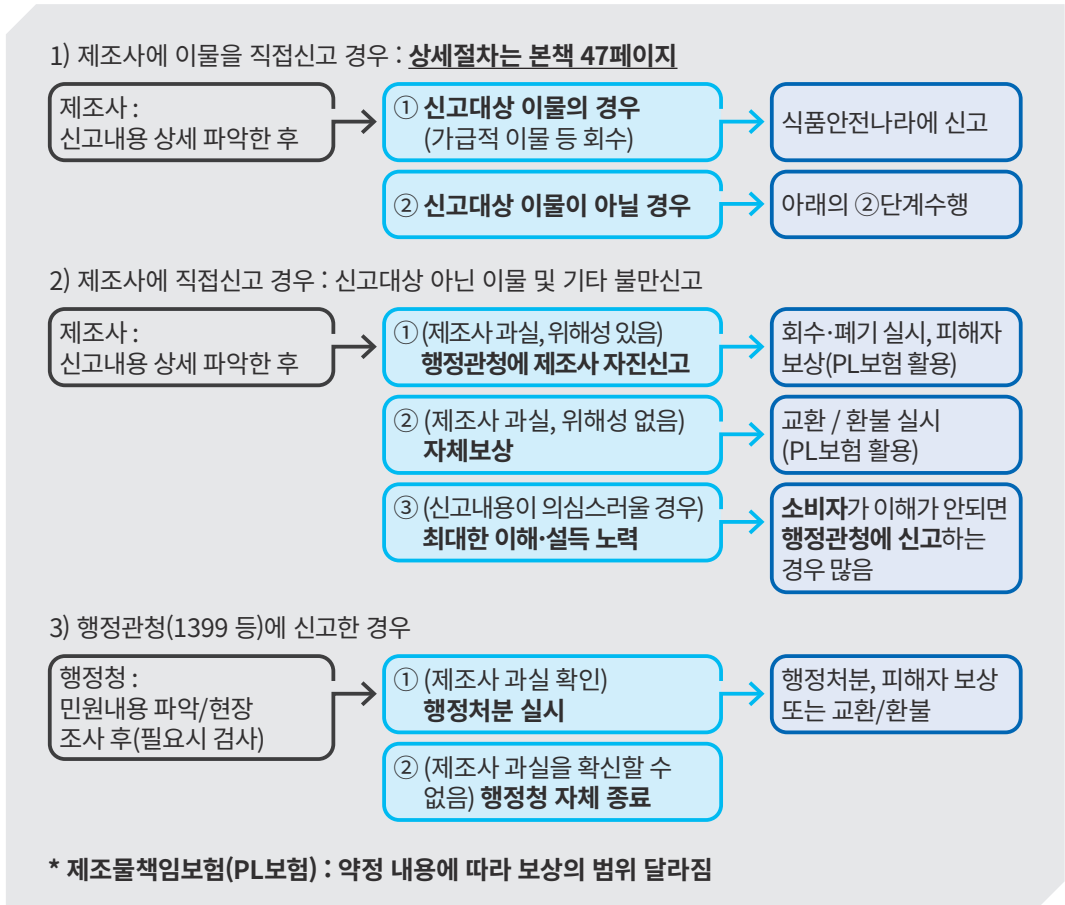
2) 소비자보호법 중 소비자 분쟁해결기준 중 조정 대상

- 함량·용량부족 / 부패·변질 / 유통기간 경과 / 이물혼입 / 부작용 / 용기파손 등으로 인한 상해 사고

■ 소비자 신고방법

- 1) 제조사에 직접신고 : 일반적으로 소비자는 1차 신고를 제조사에 하며 조정불가 시 국가기관 및 소비자보호 기관에 신고함
- 2) 국가기관 : 식약처 부정-불량식품 신고센터(1399), 권익위 국민신문고
- 3) 소비자보호기관 : 소비자보호원 등

■ 일반적 소비자 신고 처리



■ 신고별 원인조사 (행정관청 조사 내용)

1) 이물(기준규격) : 신고의 약 40% 차지

구분		조사내용
작업자 위생조사	복장 관리	위생복, 장화, 위생모 착용 등
	출입 시 관리	이물제거, 손 세척·소독, 에어샤워 등
재료별 이물관리	주재료	재료 정선, 이물제거 등
	부재료	보관상태, 혼합실 및 혼합시 이물혼입 여부 조사
제조과정	기구/설비	청소상태, 기구설비 중 일부 제품 내 포함 여부 확인
	제조사 혼입	제조공정상 이물 혼입이 될 수 있는 공정 확인 및 필요시 개선 요구
	곤충관리	(곤충신고시) 해충관리업체 계약 및 월별 보고서 확인, 포충 등 관리
이물제거기		금속탐지기, 엑스레이 탐지기 등 가동 확인 및 신고 이물 검출여부 확인

2) 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, 교환 철저
	멸균류 우유	완충제 보완
오인신고	사골액 변색	유화 철저, 소비자에게 설명 철저(표시)
	냄새/제품색 오인	소비자에게 설명 철저(표시)

3) 표시관련(허위표시) : 약 10% 차지

- 주요 신고내용 : 영양표시, 알레르기 관련, 품목제조보고 등

⇒ 상세내용은 표시기준 해설서 참고(본책자 72페이지)

6 자가품질검사 및 부적합 발생 시 조치요령

■ 자가품질검사의 정의

자가품질검사는 축산물 가공업의 영업자가 자신이 가공한 축산물 가공품이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 확인하는 검사를 말함

■ 축산물 가공업 등 영업자의 검사기준

1) 검사 진행순서 : 원료검사 → 완제품(성상·이물)검사 → 제품분류* → 자가품질검사(실험실검사)

*제품분류: 가공품의 종류, 유형, 비살균·살균·멸균, 즉석섭취, 특수포장 여부로 분류 (65페이지 부록 2 참고)

구분	검사 항목	검사주기	검사주체
원료	성상·이물	입고시 원료의 종류별로	영업자
가공품 (완제품)	성상·이물	동일 생산단위별(로트별)	영업자
	자가품질검사	1개월마다 품목별로	영업자 또는 위탁검사
	수거검사	불시 수거	행정기관

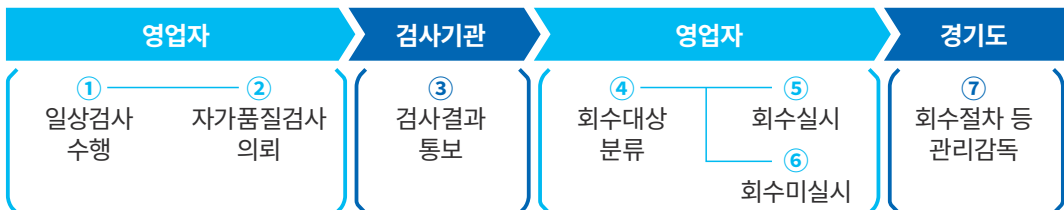
※ 특정식품첨가물을 직접 사용하지 않은 경우 해당 항목 검사 생략 가능
(예시) 양념육에 아질산이온을 첨가하지 않은 경우 아질산이온 항목 생략가능

2) 자체 자가품질검사 업체 의무사항

- ① 자가검사자 자격 확인 : 축산물 가공업 영업자등의 검사규정(고시)
- ② 실험 적절성 및 장비 확인 : 식품의 기준 및 규격(고시)
- ③ 기록관리 철저 : 검사결과, 소모품 구매내역, 수불대장
- ④ 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

■ 자가품질검사 부적합 발생시 조치사항

1) 부적합 발생 조치 순서



2) 회수대상 분류

회수구분	필수 회수 시행규칙 별표14의3 제1호		자율회수 시행규칙 별표14의3 제4호
위해구분	1등급	2등급	3등급
등급구분	인체건강에 미치는 위해 영향이 매우 크거나 중대한 위반행위로서 다음 각 항목에 해당하는 경우	인체건강에 미치는 위해 영향이 크거나 일시적인 경우로서 다음 각 항목에 해당하는 경우	인체의 건강에 미치는 위해 영향이 비교적 적은 경우로서 다음 각 항목에 해당하는 경우
주요항목	- 식품에 사용이 금지된 원료 사용 - 장출혈성대장균, 리스테리아 모노사이토제네스, 클로스트리디움 보툴리눔, 크로노박터 검출 - 방사능 기준, 곰팡이독소 기준, 포름알데히드 등	- 비소, 카드뮴, 납 등 중금속 검출 - 살모넬라, 황색포도상구균, 장염 비브리오균, 클로스트리디움 퍼프리젠스, 캄필로박터 제주니, 바실러스 세레우스, 여시니아 엔테로콜리티카 검출 - 농약/동물성의약품 잔류허용 기준 초과	- 허용된 첨가물 외의 첨가물 검출 - 세균발육 기준 위반 - 아질산이온 등 부적합 - 대장균부적합 등

- 필수회수 : 영업자는 반드시 회수절차 이행(회수명령 대상)
- 자율회수 : 회수는 의무사항은 아니나 재발방지대책 등 보고

3) 회수 실시(필수 회수 항목)



- ※ 주의사항
- 회수 후 자체 폐기 금지, 보관 유통기준 준수하여 회수하고 보관 (회수된 제품 수거검사 필요)

4) 회수 미실시(자율회수 항목에 한함)

- 발생원인 및 재발방지대책 보고

5) 등급 별 의무사항 및 제재조치

구 분	자가품질 검사	
	필수회수 (1,2 등급)	자율회수 (3등급)
회수 및 보고	자체 회수계획에 의한 회수(필수 제출)	- 회수시 : 회수계획서 제출 - 미회수시 : 재발 방지책 등 보고
회수 미실시 행정 조치	강제회수 명령(필요시 행정처분)	-
행정처분 여부	회수제품 수거검사 실시 후 재차 부적합시 행정처분	-
행정처분 감경	회수계획대비 회수량 비율에 따라 감경	-

7 품목제조보고 절차 안내

필독

품목제조보고서 작성요령

- ✓ 품목제조보고 신고일은 최초 신고일이 법적 신고일이 되므로, 해당 신고일 전후 7일 이내 제품 생산 가능함
- ✓ 업체에서 품목제조보고 등록 이전에 품목제조보고 번호가 필요한 경우 “요청 품목보고번호” 란에 넣어 신고 가능한 번호 검색 후 미리 부여 받을 수 있음
- ✓ 식품안전나라의 각 공란(제품명,성상 등)부분은 모두 직접 기재하는 필수사항이며 오타 하나까지 모두 품목제조보고서에 출력됨으로 주의 요망
⇒ 필요시 경기도청 홈페이지에서 “품목제조보고” 검색하여 하단의 한글파일을 다운받아 작성한 후 업로드할 수 있음 (단순 참조용으로 쓰임)
- ✓ 원료 또는 성분명 : 해당 제품의 원료 또는 성분명과 배합 비율 기재(100%)
※ 원료 투입비(정제수포함)를 기준(최종제품에 정제수가 없더라도 기재)으로 작성

복합원재료 코드 입력 방법

- 1) 복합원재료란 : 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 제품으로서 원료로 사용되는 제품
- 예시 : 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입신고된 제품 (된장, 고추장, 간장, 다시다 등)

2) 입력요령

- 1단계 : 한글표시사항의 식품유형으로 원재료코드 검색하여 선택 후, 원재료 기타설명란에 복합원재료의 제품명 기입 (표시사항 예시의 동그라미 부분 참고)
- 예) 2가지 이상의 세부성분이 있는 소스나 염지제 등을 구입하여 원재료 사용시, 반드시 한글표시사항을 확인하여 식품의 유형(예시사진 : 복합조미식품)으로 코드 검색 후, 제품명(예시 : 쇠고기 감치미)은 원재료 기타 설명란에 기입

복합원재료 예시

쇠고기 감치미 20kg

식품의 유형 : **복합조미식품**

특정성분함량 : 쇠고기10% (정육기준)

원재료명: 정제염(국내산), L-글루타민산나트륨(향미증진제), 쇠고기프리믹스-2, 백설탕, 전분, 포도당, 식물성유지, 아미노산액, 쇠고기농축액K, 마늘농축액, 양파농축액, 참치시즈닝페이스트, 향미증진제, 쇠고기풍미베이스, 양파페이스트

- 2단계 : 복합원재료의 배합비(예시 : 쇠고기감치미)가 5%이상일 경우 원재료명(예시의 네모부분 참고) 부분의 세부성분을 정제수 제외하고 많은 순으로 5순위(예시 : 정제염, L-글루타민산나트륨, 쇠고기프리믹스-2, 백설탕, 전분)까지 원재료 명칭(비율제외)을 하위추가하여 하위코드로 입력 (식약처 권고사항)

※ 하위코드 입력 시, 복합원재료의 식품유형을 전혀 알 수 없을 때는 “세부원재료”라는 원재료코드로 입력하고, 정확한 제품명을 원재료 기타 설명란에 꼭 기입 요망

※ 축산물가공품을 원료로 사용할 경우, 원재료 함량 하위코드 입력 시 원료(육함량 또는 알함유량 등을 확인하기 위함)의 식품유형을 전혀 알 수 없을 때는 “세부원재료”라는 원재료코드로 입력 바라며, 정확한 제품명을 원재료 기타 설명란에 꼭 기입 요망

3) 제조공정 (41페이지 예시문 참고)

- 해당 공정을 아래 예시를 참고하셔서 적절히 응용하여 단계별로 상세히 기재 요망. 첨부파일로 제조방법 설명서를 첨부 가능

※ 단 살균이나 멸균제품 제조 시, 해당 살균, 멸균의 “가열 온도와 시간” 기입 (식약처 지침)

4) 유통기한 설정 사유서 (42페이지 예시문 참고)

- 유통기한은 과학적인 근거를 바탕으로 설정하여야 하며, 설정근거로는 실측실험, 가속실험, 타제품과의 유통기한 비교 등의 방법이 사용되고 있음.

⇒ 유통기한 비교 설정 시, 경기도청 홈페이지에서 “품목제조보고” 검색하여 하단의 한글파일(유통기한 설정사유서)를 다운받아 작성 후 업로드

5) 제품명에 식육의 종류, 특정 부위, 특정식품을 사용할 경우

- 원재료코드 정확히 검색하여 기입(닭다리, 닭가슴살, 소갈비, 돼지삼겹 등)

- 명확한 코드가 없을 경우 기타설명란에 직접 해당부위나 제품명 기입

ex) 돼지목살을 제품명으로 사용할 경우 원재료의 코드 선택 → 돼지고기(×), 돼지목살(○)



축산물 위생관리법 시행규칙 [별지 제28호서식]

<개정 2021. 9. 10.>

품목제조보고서

※ 뒤쪽의 유의사항을 읽고 작성하여 주시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 표를 합니다.

(앞쪽)

보고인	성명(법인명)	생년월일(법인등록번호)
	주소	전화번호
영업소	명칭(상호)	영업허가번호
	소재지	
제품정보	품목의 유형	등록요청 품목제조보고번호 (필요한 경우만 해당합니다)
	제품명	
	유통기간 제조일부터 일(월, 년)	원재료명 또는 성분명 및 배합비율 (뒤쪽에 작성)
	용도·용법	
	보관방법 및 포장재질	
	포장단위	
	성상	
	품목의 특성	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 살균·멸균 제품 해당 여부 <input type="checkbox"/>비살균 <input type="checkbox"/>살균 <input type="checkbox"/>멸균 ▪ 고열량·저영양 제품 해당 여부 <input type="checkbox"/>예 <input type="checkbox"/>아니오 ▪ 영유아용으로 표시해 판매하는 제품 해당 여부 <input type="checkbox"/>예 <input type="checkbox"/>아니오 ▪ 기능성을 표시해 판매하는 제품 해당 여부 <input type="checkbox"/>예 <input type="checkbox"/>아니오 ▪ 고령친화식품으로 표시해 판매하는 제품 해당 여부 <input type="checkbox"/>예 <input type="checkbox"/>아니오 		
기타		

「축산물 위생관리법」 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제조방법설명서 1부 2. 축산물 시험·검사기관이 발급한 축산물의 한시적 가공기준 및 성분규격 검토서(축산물의 가공기준 및 성분규격이 정해지지 아니한 축산물만 해당합니다) 1부 3. 유통기간 및 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 기준에 따라 작성한 유통기간의 설정 사유서 1부 4. 삭제 <2020. 4. 16.>
------	--

210mm×297mm[일반용지 70g/㎡(재활용품)]

[붙임 예시-품목제조보고서]

1	제품명	돈갈비스테이크				
2	품목의 유형	분쇄가공육제품				
3	원재료 또는 성분명, 성분 배합비율	성분명	함량(%) (정제수포함)	함량(%) (정제수미포함)	세부성분	
		돼지갈비	70.6	71.89		
		돈지방	16.7	17.01		
		갈비시즈닝	3.5	3.56	간장,파,L-글루타민 산나트륨,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 업체상황에 맞게 표시 ③ 세부표시요령은 홈페이지 참조				
5	제조방법	공정	제 조 공 정 설 명			
		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°C),또는 냉동(-18°C이하)보관한다. 제품이 바닥에 접하지 않도록 적재하며 바닥은 청결히 유지한다.				
6	용도 및 용법	간식용, 안주용으로 조리구구에 충분히 가열 후 섭취.				
7	포장방법 및 포장단위	나일론피이 필름에 진공포장/ 200g~5,000g까지 g 단위 표기.				
8	성상	고상				
9	보관방법	냉장보관(-2°C~10°C) 또는 냉동보관(-18°C이하)				
10	유통기한	냉장보관(-2°C~10°C):제조일로부터 7일까지 냉동보관(-18°C이하): 제조일로부터 3개월까지				

[붙임 예시-유통기한 설정사유서]

제 품 명	갈비스테이크
축산물가공품의 유형	분쇄가공육제품
보존 및 유통 방법	냉장(O), 냉동(O)
유통기한	*냉장(-2°C~10°C) : 제조일로부터 7일까지 *냉동(-18°C이하) : 제조일로부터 3개월까지
시험수행기관종류	자사() / 의뢰() / 생략(O)
시험수행기관명	

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°C 이하 작업장에서 위생적으로 생산하여 나일론피이로 진공 포장한 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
유당·유처리 여부	미처리	미처리
살균·멸균 여부	비살균	비살균
유통기한	*냉장(-2°C~10°C): 제조일로부터 7일까지 *냉동(-18°C이하): 제조일로부터 3개월까지	*냉장(-2°C~10°C): 제조일로부터 7일까지 *냉동(-18°C이하): 제조일로부터 3개월까지

3. 종합 판단

- ① 냉장 또는 냉동보관 및 유통하는 제품으로 미생물 생육이 억제될 수 있고, 습기를 차단할 수 있는 나일론 피이 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.

2022년 월 일

제출인 : (인)

축산물가공품 원재료 함량 표시(기재) 지침

■ 품목제조보고서 기재 여부 관련

1) 정제수

- 축산물제조·가공 시 사용된 모든 원재료 기재 (정제수가 사용된 경우 **최종제품에 남아있지 않아도 기재**)

2) 원재료 배합비율

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

■ 최종제품 원재료명 및 함량 표시

1) 원재료명 표시

- 처리·제조·가공 시 사용된 것으로 최종제품에 들어있는 모든 원재료명 표시

- 최종 제품에 정제수가 남아 있는 경우 정제수도 표시(최종제품에 남아있지 않으면 생략 가능)

2) 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

예시1

최종정제수 함량 > 0 인 경우

돈육 800g, 조미료 5g, 물 195g을 혼합하여 소시지 850g을 제조한 경우 각 원재료 함량은?

최종제품 정제수 함량

소시지 850g - (돈육 800g + 조미료 5g)
= 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%

예시2

최종정제수 함량 ≤ 0 인 경우

돈육 800g, 조미료 5g, 물 195g을 혼합하여 육포 400g을 제조한 경우 각 원재료 함량은?

최종제품 정제수 함량

육포 400g - (돈육 800g + 조미료 5g)
= -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%

■ 「식품의 기준 및 규격(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

8 생산실적보고 절차 안내

■ 관련법령

축산물위생관리법 제34조(생산실적 등의 보고)

■ 보고대상

관내 축산물 가공업 및 식육포장처리업 영업자

■ 보고시기

당해년도 종료 후 1개월 이내 보고

■ 보고방법

식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) 에서 보고

■ 보고서 작성요령

식품안전나라 공지사항 > 보고매뉴얼 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(천원 단위) 표기



예시 | **축산물가공품 등 생산실적 보고**

축산물 위생관리법 시행규칙 [별지 제36호서식]

<개정 2015.12.31.>

축산물가공품 등 생산실적보고(년도)

※ 뒤쪽의 유의사항을 읽고 작성하여 주시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

보고인	성명(법인명) <p style="text-align: center;">홍길동 주식회사</p>	생년월일(법인등록번호) <p style="text-align: center;">112233-1122331</p>
	주소 <p style="text-align: center;">경기도 의정부시 청사로 1</p>	전화번호 <p style="text-align: center;">031-850-2483</p>

영업소	업소명(상호) <p style="text-align: center;">홍길동 주식회사</p>	대표자명 <p style="text-align: center;">홍길동</p>
	소재지 <p style="text-align: center;">경기도 의정부시 청사로 1</p>	전화번호 <p style="text-align: center;">010-2233-4466</p>
	영업의 종류 <p style="text-align: center;">축산물 가공업(식육가공업)</p>	영업허가번호 <p style="text-align: center;">제2017-0269999호</p>
	영업허가 연월일 <p style="text-align: center;">2017. 12. 31.</p>	영업허가 관청명 <p style="text-align: center;">경기도청</p>

종업원수	계	사무직	기술직	노무직	기타
	5	3	2	-	-

품목별 생산실적	품목 보고 번호	품목명	품목 유형	연간 생산 능력 (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	
	201026 000-1	치즈 소시지	소시지	5,000	3,000	12,000	3,000	14,000	0	0	
	201026 000-2	리갈1	프레스 햄	200	60	500	60	600	0	0	

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

년 월 일

보고인

(서명 또는 인)

시·도지사, 시장·군수·구청장 귀하

9 영업장 위생관리기준

■ 작업개시 전 위생관리

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

■ 작업 중 위생관리

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

■ 영업자·검사관 및 축산물위생감시원의 책무

- 1) 영업자는 작업개시 전 또는 작업 종료 후에 시설·장비 및 도구 등에 대한 위생상태 및 작동상태를 점검하여야 한다.
- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) 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)

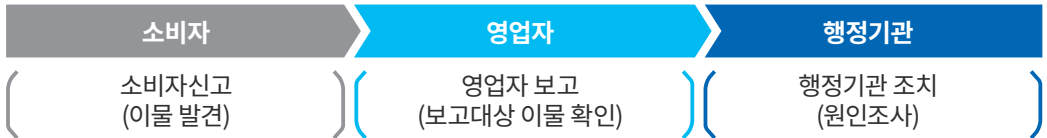
■ 개별기준

- 1) 축산물 가공업 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.

10 축산물 이물 보고

이물 보고제도 개요

- 1) 영업자는 소비자로부터 이물 발견 신고를 받은 경우, 보고대상 이물에 대한 사항을 행정기관에 보고하여야 함
 ※ 근거법령 : 「축산물 위생관리법」 제 31조의 6 및 같은 법 시행규칙 제52조 보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정(식품의약품안전처 고시)
- 2) 보고대상 의무 영업자: 축산물 가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업
- 3) 관할 행정기관은 이물 혼입원인조사를 거쳐 필요시 시정조치, 행정처분 수행



보고대상 이물

1) 이물의 정의

- 축산물의 가공·포장·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료(재료)가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질
- 다만, 식품공전에 따라 식품의 기준 및 규격에서 정한 경우로서 다른 식물이나 원료식물의 표피, 토사 또는 원료육의 털이나 뼈 등과 같이 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 일반적으로 인체의 건강을 해할 우려가 없는 것은 제외

2) 보고대상 이물

- 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 이물 중에서 다음 표에 해당하는 경우 영업자가 발견 사실을 행정기관에 보고하여야 함

이물의 범위	이물의 종류
인체에 위해나 손상을 줄 수 있는 이물	- 3mm 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질
섭취 시 혐오감을 줄 수 있는 이물	- 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물 - 파리, 바퀴벌레 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충 제외) - 기생충 및 그 알
그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물	- 컨베이어벨트 등 고무류 - 이쑤시개(전분재질은 제외)등 나무류 - 돌, 모래 등 토사류

이물 발견 사실 보고 방법

1) 이물신고 영업자 대응

- ① 소비자로부터 제품 구입, 보관, 조리, 섭취과정 등 이물 발견 당시 상황에 대한 진술 확보
- ② 소비자에게 업무처리 절차 등을 상세히 안내
- ③ 이물 등 증거품 확보, 조사·보관 (직접 방문 혹은 택배 등을 통해 이물과 증거제품 확보)
 ※ 이물, 증거제품은 6개월간 보관
 ※ 이물 검출 등 소비자 클레임을 신고 받은 내용을 2년간 기록·보관하여야 함

2) 이물신고 방법 (아래 두가지 방법으로 보고 가능)

- ① 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)에서 “식품업체 이물보고”에 사진 등 자료 첨부
- ② 이물보고서(별지서식)에 사진 등 증거자료 첨부하여 관할 조사기관에 보고

3) 보고기간 : 신고 받은 날로부터 7일 이내 (토요일, 법정 공휴일 제외)

이물 원인조사

1) 이물 조사기관 : 원인조사는 기본적으로 제조업소 소재지 관할관청에서 주관하여 실시

2) 이물의 종류에 따른 원인조사 기관

이물 종류	제조단계 조사기관
- 3밀리미터 이상 크기의 유리·플라스틱·사기·금속성 재질의 물질 - 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물	지방식약청
- 파리, 바퀴벌레, 등 곤충류(발견 당시 살아있는 곤충 제외) - 기생충 및 그 알 - 컨베이어벨트 등 고무류 - 이쑤시개(전분재질은 제외)등 나무류 - 돌, 모래 등 토사류	시·도(축산물 가공업) 시·군·구(식육포장처리업)

3) 처리기한 : 보고내용을 접수한 날부터 7일 이내 (토요일, 법정 공휴일 제외)

이물관련 과태료 및 행정처분 기본

1) 과태료

① 이물 발견사실 미보고, 지연보고

위반사항	과태료 금액(단위 : 만원)		
	1차	2차	3차
소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고하지 않은 경우	300	300	300
소비자로부터 이물 발견신고를 받고 보고를 지체한 경우	100	200	300

* 미보고 및 지연보고에 따른 과태료는 각 건(품목)별로 부과

2) 행정처분 부과

① 이물 기록 및 보관의무 미준수

위반사항	행정처분 기준		
	1차	2차	3차
이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하나 이를 위반한 경우	경고	영업정지 5일	영업정지 10일
소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당식품 등)을 6개월간 보관하지 않은 경우(부패·변질 우려가 있는 이물 또는 증거품의 경우 2개월간 보관 가능)			

② 이물 혼입 (축산물위생관리법 제4조 위반)

위반사항	행정처분 기준		
	1차	2차	3차
기생충 및 그 알, 금속 또는 유리의 혼입	품목제조정지 7일과 해당제품 폐기	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기
칼날, 동물(쥐 등 설치류 및 바퀴벌레)의 사체 혼입	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기	품목제조정지 2개월과 해당제품 폐기
그 외의 이물 혼입	시정명령	품목제조정지 5일	품목제조정지 10일

부록 | **보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정**

식품의약품안전처고시 2019-51호

제3조(보고 대상 이물의 범위 등)

발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하고 식품과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호에 해당하는 이물을 말한다.

1. 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물 : 3밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질
2. 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물
 - 가. 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물
 - 나. 파리, 바퀴벌레 등 곤충류
(발견 당시 살아있는 곤충은 제외)
3. 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물
 - 다. 기생충 및 그 알(수산물을 주원료로 제조한 식품에서 발견되는 원생동물이 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
 - 가. 컨베이어벨트 등 고무류
 - 나. 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
 - 다. 돌, 모래 등 토사류
 - 라. 그 밖에 위 각 목에 준하는 것으로서 식품의약품안전처장이 인정하는 이물

제4조(보고 대상 영업자 등)

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제60조제2항 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제26조의6에 따라 ‘이물 발견 사실을 보고하려는 자’란 다음 각 호의 영업자를 말한다.
3. 「축산물 위생관리법 시행령」 제26조의6의제1호의 축산물 가공업자, 같은 조 제2호의 식육포장처리업자, 같은 조 제3호의 축산물유통전문판매업자영 제21조제5호가목의 식품소분업자
- ② 제1항에서 정한 보고 대상 영업자에도 불구하고 발견

당시 살아 있는 곤충의 경우에는 제1항 제1호의 식품 제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 유통전문판매업자, 제2호의 축산물 가공업자, 식육포장처리업자, 축산물유통전문판매업자는 보고 대상 영업자에서 제외한다.

제5조(이물 발견 사실 보고 방법 등)

- ① 제4조 각 호에 따른 영업자는 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고(전화, 전자문서 등을 포함한다)받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일은 제외한다)에 별지 제1호서식에 그 내용을 작성하여 조사기관에 보고하여야 한다. 다만, 제4조 제2항에 해당하는 영업자가 살아 있는 곤충이 발견 되었음을 인지(소비자가 영업자에게 신고한 것을 포함한다)한 경우 지체없이 별지 1호 서식을 준용하여 조사기관에 알려야 한다.
- ② 「식품위생법」 제46조제2항 및 제3항, 「축산물 위생관리법」 제31조의6 제2항 및 제3항에 따라 소비자로부터 이물 발견 신고를 접수받은 한국소비자원 및 소비자단체와 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」에 따른 통신판매중개업자로서 식품접객업소에서 조리한 식품의 통신판매를 전문적으로 알선하는 자, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 별지 제2호서식에 그 내용을 작성하여 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.
- ③ 제1항에 따라 보고하는 방법은 별표 1과 같다. 다만, 제1항에 불구하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 보고하지 아니할 수 있다.
 1. 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우
 2. 유통기한이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
 3. 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)

이물 발견 사실 보고 방법(제5조관련)

별표1

1. 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고 받은 영업자는 신속하게 이물과 증거제품(포장지 포함)을 확보하여야 한다.
2. 영업자는 해당 이물의 종류, 개수, 성상 및 제품 정보, 포장상태 등을 상세히 관찰·기록하고, 이물이 훼손될 경우에 대비하여 사진 또는 동영상 촬영을 실시한다. 특히, 곤충이 발견된 경우는 유충 등의 침입 흔적(포장지 구멍)을 반드시 확인한다.
3. 영업자는 소비자로부터 제품 구입, 보관, 개봉, 조리, 섭취과정 및 이물 발견 당시의 상황에 대한 진술을 확보하여 기록한다.
4. 「수입식품안전관리 특별법」 제14조제1항제1호의 수입식품등 수입·판매업자는 해외제조업소의 제조공정 흐름도, 해당 이물 제어공정 등에 대한 증빙자료(사진, 동영상 포함)를 추가 제출하여야 한다.
5. 영업자는 제1호부터 제4호까지의 규정에 따라 확인한 사실을 별지 제1호 서식에 작성하고, 이물사진 등 관련 증빙자료를 첨부하여 조사기관에 보고하여야 한다. 다만, ‘식품안전정보포털(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)’에 등록하여 보고한 경우에는 이를 조사기관에 보고한 것으로 본다.
6. 영업자는 소비자로부터 확보한 이물과 증거제품을 제조환경에 대한 원인조사 시 조사공무원에게 제출하고, 모든 조사가 종료된 후 인계받아 6개월 간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 증거제품 또는 이물은 2개월 간 보관할 수 있다.

[별지 제1호 서식]

(앞면)

이물보고서

1. 업체 및 제품 정보

보고자 정보	업소명		업종	
	소재지(연락처)			
제품정보	제품명		식품의 유형	
	제조원 (수입원)		소재지(연락처)	
	유통·판매원		소재지(연락처)	
	유통기한 (제조일자)		보관기준(방법)	

2. 소비·유통환경

소비자 정보	성명		연락처	
	소재지			
구매처 정보	업소명		업종	
	소재지(연락처)			
이물발견 관련사항	제품 구입장소		제품 구입일	
	제품 개봉일		이물 발견일	
	이물 종류		이물 형태	
	이물발견경위			
	제품보관환경			

[별지 제1호 서식]

(뒷면)

3. 제조환경(수입식품에 한함)

해외제조 업소 정보	업소명		제조국	
제조환경	제조공정 흐름도			
	해당이물 제어공정			
	개인위생관리			
	유사클레임 발생여부			

「식품위생법」 제46조제1항, 같은 법 시행규칙 제60조제2항 및 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」 제5조에 따라 식품등의 이물 신고 접수내용을 보고합니다.

년 월 일

보고자

(서명 또는 인)

지방식품의약품안전청장, 시·도지사, 시장·군수·구청장 귀하

※ 제출서류

1. 이물 사진 등 관련 증거 자료
2. 해당제품 제조 공정 흐름도 및 이물 제어 공정
3. 수입식품의 경우, 제조공정 및 제조시설, 이물선별방법 등 해외제조업소 제출 자료

11 자주 묻는 질문

1

Q

식품제조가공업(식육포장처리업)을 하고 있는데, 동일한 시설을 작업장으로 하여 축산물 가공업을 함께 허가받을 수 있나요?

A

식품제조가공업 및 축산물 가공업을 함께 운영 시 식품 및 축산물 가공품이 동일한 공정으로 생산되는 경우라면, 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 공동으로 사용하는 것은 가능합니다. 다만, 공동사용 시설 이외에 별도로 필요한 시설을 각기 갖추어야 하며 제조공정, 작업자 동선 등 세부적인 내용은 축산물 위생 담당부서로 문의하여 주시기 바랍니다.

2

Q

벌크(대단위)로 포장된 축산물 가공품을 소분하여 포장해도 되나요?

A

포장된 축산물은 재분할 판매를 금지하고 있습니다. 다만 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우 또는 식육즉석판매업의 영업자가 식육가공품(통조림, 병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우만 예외적으로 인정하고 있습니다.

3

Q

축산물 가공업과 식육포장처리업을 하고 있는데 위생교육을 각각 받아야 하나요?

A

축산물 가공업의 영업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업, 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 함께 하는 경우 축산물 가공업 영업자에 대한 위생교육만 받으면 됩니다.

4

Q

확대된 영양성분 표시 대상 제품의 경우 기존의 포장지는 사용가능 한가요?

A

시행일 이후에 기존의 포장재는 사용가능 하지만 영양표시는 되어있어야 하므로 관할관청의 승인하에 스티커 수정처리하여 사용하여 사용할 수 있습니다.

5

Q

세트포장 제품의 표시는 어떻게 해야 하나요?

A

각각 품목제조보고된 제품 2종을 단순히 합포장하여 품목제조보고 없이 세트포장한 제품의 경우, 세트 포장제품의 외포장지에 각각의 품목을 구분하여 표시사항을 빠짐없이 표시하여야 하며, 이때 유통기한은 구성 품목 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 합니다.

A

각각 품목제조보고된 제품 2종을 합포장하여 1개의 품목으로 품목제조보고한 제품일 경우 품목제조 보고에 따른 제품명, 식품유형 등을 표시하고 원재료명 표시는 2종의 식품을 구분하여 표시하여야 합니다. (예시: 탕수육의 경우, 탕수육과 소스를 각각 구분하여 표시)

6

Q 품목제조보고시 유통기한 설정은 어떻게 해야 하나요?

A 유통기한을 실험을 통하여 설정할 경우 실험한 실험 성적서를 첨부하여야 하며, 유통기한 설정 실험을 생략할 경우 반드시 생략에 대한 근거자료를 첨부하여야 합니다.

A (자사나 타사 제품의 품목 유형, 성상, 포장재질, 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유통처리 여부, 살균, 멸균여부를 비교 하여 유통기한 설정 근거를 첨부)

7

Q 식육추출가공품을 품목제조보고 시 정제수 외 원재료의 배합비율을 모두 표시해야 하나요?

A 품목제조보고서에 ‘원재료’를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료(정제수 포함)를 기재하고, ‘원재료 배합비율’을 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 ‘투입’하는 양을 기준으로 사실대로 작성하여야 합니다.

8

Q 품목제조보고 시 원재료의 투입량을 표기하는데, 투입된 원재료 중 정제수가 증발하여 최종제품의 함량이 달라지는 경우 제품 표시방법은 어떻게 되나요?

A 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명을 사용한 순서에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 최종제품에 남아있지 않은 물은 제외할 수 있으므로 제품에 투입된 원재료 중 정제수가 증발되어 최종 제품에 남아 있지 않은 경우라면, 물에 대한 원재료명 표시를 생략할 수 있습니다.

A 정제수 표시 생략가능 품목: 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조조장 육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품

* 비가열 품목 및 제품은 생략 불가

9

Q 제품명의 일부로 ‘갈비’를 사용할 경우 갈비 함량에 대한 기준이 있나요?

A 제품명으로 식육의 종류(품종명 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명 포함) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다. 따라서 제품명에 ‘갈비’를 사용하고자 하는 경우 ‘갈비살’을 가장 많이 사용하여야 합니다.

10

Q 업소명 또는 소재지가 변경되는 경우, 기존 포장지를 사용할 수 있나요?

A 업소명 또는 소재지 등 영업허가(등록, 신고) 관청의 승인을 받아 기존 포장지에 스티커 등을 사용하여 업소명 또는 소재지를 변경하여 사용할 수 있습니다. 추가로, 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 제조자는 원부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력하여야 하므로, 소비자가 구입한 제품을 반품·교환하는데 불편함이 없다면 관할 영업허가(등록, 신고) 관청의 승인을 받아 변경 전 업소명(소재지)이 표시된 기존 포장지를 소진 시까지 사용하는 것은 가능합니다.

4

부 록

부록1. 식품의 기준 및 규격

부록2. 가공품별 자가품질검사 항목

부록3. 영업자 준수사항

부록4. 축산물 표시 해설서

부록5. 영업자 작성 서류 서식

부록6. 공무원 점검 양식



부록1

식품의 기준 및 규격

식품의약품안전처 고시 제2021-97호 (2021.11.24., 개정)
 <축산물 관련 내용 일부 발췌>

제2 | 식품일반에 대한 공통기준 및 규격

1. 식품원료 기준

1) 원료 등의 구비요건

- (1) 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.
- (2) 원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.
- (3) 식품제조·가공업등록대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 식품용수로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다.
- (4) 허가, 등록 또는 신고 대상인 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 유통기한 경과제품 등 관련 법 위반식품을 원료로 사용하여서는 아니 된다.
- (5) 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물은 그 기준 및 규격에, 인삼·홍삼·흑삼은 「인삼산업법」에, 산양삼은 「임업 및 산촌 진흥촉진에 관한 법률」에, 축산물은 「축산물 위생관리법」에 적합한 것이어야 한다. 다만, 최종제품의 중금속 등 유해오염물질 기준 및 규격이 사용 원료보다 더 엄격하게 정해져 있는 경우, 최종제품의 기준 및 규격에 적합하도록 적절한 원료를 사용하여야 한다.
- (6) 원료로 파쇄분을 사용할 경우에는 선도가 양호하고 부패·변질되었거나 이물 등에 오염되지 아니한 것을 사용하여야 한다.
- (7) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.
- (8) 인위적으로 유전자를 재조합하거나 유전자를 구성하는 핵산을 세포 또는 세포 내 소기관으로 직접 주입하는 기술, 분류학에 따른 과(科)의 범위를 넘는 세포융합기술 등 생명공학기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료 등으로 사용하고자 할 경우는 「식품위생법」 제18조에 의한 ‘유전자변형식품등의 안전성 심사 등에 관한 규정’에 따라 안전성 심사 결과 적합한 것이어야 한다.
- (9) 식품에 사용되는 유산균 등은 식용가능하고 식품위생상 안전한 것이어야 한다.
- (12) 식품 제조·가공 등에 사용하는 식용란은 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 하며, 알의 잔류허용기준에 적합하여야 한다.
- (13) 원유에는 중화·살균·균증식 억제 및 보관을 위한 약제가 첨가되어서는 아니 되며, 우유와 양유는 동일 작업시설에서 수유하여서는 아니 되고 혼입하여서도 아니 된다.
- (23) 식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.

2) 식품원료 판단기준

- (1) 다음의 어느 하나에 해당하는 것은 식품의 제조·가공 또는 조리 시 식품원료로 사용하여서는 아니 된다.

다만, 이미 식품의약품안전처장이 인정한 것과 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정기준」에 따라 인정된 것은 식품의 원료로 사용할 수 있다.

- ① 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 아니한 것
 - ② 식품원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것
 - ③ 기타 식품의약품안전처장이 식용으로 부적절하다고 인정한 것
- (2) 위의 (1)에 해당되지 않는 것은 식품원료로서 사용가능 여부를 식품의약품안전처장이 판단한다. 다만, 식품의약품안전처장은 식품원료의 안전성과 관련된 새로운 사실이 발견되거나 제시될 경우 식품의 원료로서 사용가능 여부를 재검토하여 판단할 수 있다.
- (3) 원료에 독성이나 부작용이 없고 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 국내에서 식용근거가 있는 경우 ‘식품에 사용할 수 있는 원료’ 또는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 사용가능한 것으로 판단할 수 있다.
- (4) 다음에 해당하는 것들은 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 판단할 수 있으며, 사용용도를 특정 식품에 제한할 수 있다.
- ① 향신료, 침출차, 주류 등 특정 식품에만 제한적 사용근거가 있는 것
 - ② 독성이나 부작용 원인 물질을 완전 제거하고 사용해야 하는 것
 - ③ 독성이나 부작용 원인 물질의 잔류기준이 필요한 것
- (9) 한시적 인정 식품원료의 식품공전 등재 요건
- ① 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 인정된 식품원료는 다음의 어느 하나를 충족하면 「식품의 기준 및 규격」 [별표 3] ‘한시적 기준·규격에서 전환된 원료’의 목록에 추가로 등재할 수 있다.
 - ㉠ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 날로부터 3년이 경과한 경우
 - ㉡ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 자가 3인 이상인 경우
 - ㉢ 한시적 기준 및 규격을 인정받은 자가 등재를 요청하는 경우(다만, 인정받은 자가 2명인 경우 모두 등재를 요청하는 경우)

2. 제조·가공기준

- 1) 식품 제조·가공에 사용되는 원료, 기계·기구류와 부대시설물은 항상 위생적으로 유지·관리하여야 한다.
- 2) 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다.
- 3) 식품용수는 먹는물관리법에서 규정하고 있는 수처리제를 사용하거나, 각 제품의 용도에 맞게 물을 응집침전, 여과[활성탄, 모래, 세라믹, 맥반석, 규조토, 마이크로필터, 한외여과(Ultra Filter), 역삼투막, 이온교환수지], 오존살균, 자외선살균, 전기분해, 염소소독 등의 방법으로 수처리하여 사용할 수 있다.
- 4) ‘제5. 식품별 기준 및 규격’에서 원료배합시의 기준이 정하여진 식품은 그 기준에 의하며, 물을 첨가하여 복원되는 건조 또는 농축된 식품의 경우는 복원상태의 성분 및 함량비(%)로 환산 적용한다. 다만, 식육가공품 및 알가공품의 경우 원료배합시 제품의 특성에 따라 첨가되는 배합수는 제외할 수 있다.
- 5) 어떤 원료의 배합기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외하되, 첨가물을 함유한 당해제품은 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 당해제품 규격에 적합하여야 한다.
- 6) 식품 제조·가공 및 조리 중에는 이물의 혼입이나 병원성 미생물 등이 오염되지 않도록 하여야 하며, 제조과정 중 다른 제조공정에 들어가기 위해 일시적으로 보관되는 경우 위생적으로 취급 및 보관되어야 한다.
- 7) 식품은 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출할 수 있다. 다만, 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개별기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따른다.
- 8) 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.
- 9) 식품의 제조, 가공, 조리, 보존 및 유통 중에는 동물용의약품을 사용할 수 없다.
- 10) 가공식품은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 한다.

- 11) 식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 장류, 조미식품, 당류 가공품, 음료류, 과·채가공품은 정제형태로, 식용유지류는 캡슐형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조하여야 한다.
- 12) 식품의 처리·가공 중 건조, 농축, 열처리, 냉각 또는 냉동 등의 공정은 제품의 영양성, 안전성을 고려하여 적절한 방법으로 실시하여야 한다.
- 13) 원유는 이물을 제거하기 위한 청정공정과 필요한 경우 유지방구의 입자를 미세화 하기 위한 균질공정을 거쳐야 한다.
- 14) 유가공품의 살균 또는 멸균 공정은 따로 정하여진 경우를 제외하고 저온 장시간 살균법(63~65°C에서 30분간), 고온단시간 살균법(72~75°C에서 15초 내지 20초간), 초고온순간처리법(130~150°C에서 0.5초 내지 5초간) 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 실시하여야 한다. 그리고 살균제품에 있어서는 살균 후 즉시 10°C 이하로 냉각하여야 하고, 멸균제품은 멸균한 용기 또는 포장에 무균공정으로 충전·포장하여야 한다.
- 15) 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63°C 이상에서 30분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120°C 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다.
- 16) 멸균하여야 하는 제품 중 pH 4.6 이하인 산성식품은 살균하여 제조할 수 있다. 이 경우 해당제품은 멸균제품에 규정된 규격에 적합하여야 한다.
- 17) 식품 중 비살균제품은 다음의 기준에 적합한 방법이나 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 관리하여야 한다.
 - (1) 원료육으로 사용하는 돼지고기는 도살 후 24시간 이내에 5°C 이하로 냉각·유지하여야 한다.
 - (2) 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10°C를 넘지 않도록 하여야 한다.
- 18) 식육가공품 또는 포장육 작업장의 실내온도는 15°C 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).
- 19) 식육가공품 또는 포장육의 공정상 특별한 경우를 제외하고는 가능한 한 신속히 가공하여야 한다.
- 22) 기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.
- 23) 식품포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 물질은 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합한 재질로 포장하여야 하고 식품에 이행되지 않도록 포장하여야 한다.
- 24) 식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다. 다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다.
- 30) 달걀을 물로 세척하는 경우 다음의 요건을 모두 충족하는 방법으로 세척하여야 한다.
 - (1) 30°C 이상이면서 달걀의 품온보다 5°C 이상의 물을 사용할 것
 - (2) 100~200 ppm 차아염소산나트륨을 함유한 물을 사용할 것. 이때 차아염소산나트륨을 사용하지 않는 경우 150 ppm 차아염소산나트륨과 동등 이상의 살균효력이 있는 방법을 사용할 수 있다.

3. 식품일반의 기준 및 규격

1) 성상

제품은 고유의 형태, 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

2) 이물

(1) 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니된다.

- ① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물
- ② 오염된 비위생적인 이물
- ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.

(2) 금속성 이물로서 쇳가루는 제8. 1.2.1 마. 금속성이물(쇳가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.

3) 식품첨가물

(1) 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료로부터 유래된 것이라면 원료로부터 이행된 범위 안에서 식품첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다.

4) 위생지표균 및 식중독균

(1) 위생지표균

가. 식품일반

항목	규격	제품 특성	n	c	m	M
세균수	멸균제품		5	0	0	-
대장균군	살균제품	분말제품 제외	5	1	0	10
		분말제품	5	2	0	10

나. 식품자동판매기 음료류에 대한 미생물 기준(밀봉제품 제외)

가) 세균수 : n=5, c=2, m=1,000, M=10,000(다만, 유가공품, 유산균, 발효제품 및 가열하지 아니한 과일·채소류음료가 함유된 경우는 제외한다.)

나) 대장균 : n=5, c=2, m=0, M=10

다. 수산물

가) 세균수 : 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물 : n=5, c=2, m=100,000, M=500,000

나) 대장균

① 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물 : n=5, c=2, m=0, M=10

② 냉동식용어류머리 또는 냉동식용어류내장 : n=5, c=2, m=0, M=10

③ 생식용 굴 : n=5, c=1, m=230, M=700 MPN/100g

(2) 식중독균

가. 식중독균은 식품의 특성에 따라 다음과 같이 적용한다.

가) 살모넬라(Salmonella spp.), 장염비브리오(Vibrio parahaemolyticus), 리스테리아 모노사이토 제네스(Listeria monocytogenes), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic Escherichia coli), 캄필로박터 제주니/콜리(Campylobacter jejuni/coli), 역시니아 엔테로콜리티카(Yersinia enterocolitica)

대상 식품	규격
식육(제조, 가공원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품	n=5, c=0, m=0/25g

나) 바실루스 세레우스(Bacillus cereus)

대상 식품	규격
① 가)의 대상식품 중 장류(메주 제외) 및 소스, 복합조미식품, 김치류, 젓갈류, 절임류, 조림류	g 당 10,000 이하 (멸균제품은 음성이어야 한다)
② 위 ①을 제외한 가)의 대상식품	g 당 1,000 이하 (멸균제품은 음성이어야 한다)

다) 클로스트리디움 퍼프린젠스(Clostridium perfringens)

대상 식품	규격
① 가)의 대상식품 중 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 알가공품	n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
② 가)의 대상식품 중 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
③ 가)의 대상식품 중 장류(메주 제외), 젓갈류, 고춧가루 또는 실고추, 향신료가공품, 김치류, 절임류, 조림류, 복합조미식품, 식초, 카레분 및 카레(액상제품 제외)	n=5, c=2, m=100, M=1,000 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
④ 위 ①, ②, ③을 제외한 가)의 대상식품	n=5, c=0, m=0/25g

라) 황색포도상구균(Staphylococcus aureus)

대상 식품	규격
① 가)의 대상식품 중 햄류, 소시지류, 식육추출가공품, 건포류	n=5, c=1, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
② 가)의 대상식품 중 생햄, 발효소시지, 자연치즈, 가공치즈	n=5, c=2, m=10, M=100 (평균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)
③ 위 ①, ②를 제외한 가)의 대상식품	n=5, c=0, m=0/25g

나. 기타식육 및 기타 동물성가공식품은 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다.

다. 더 이상의 가열조리를 하지 않고 섭취할 수 있도록 비가식부위(비늘, 아가미, 내장 등) 제거, 세척 등 위생처리한 수산물은 살모넬라(Salmonella spp.), 리스테리아 모노사이토제네스(Listeria monocytogenes), 비브리오 패혈증균(Vibrio vulnificus), 비브리오 콜레라(Vibrio cholerae)가 n=5, c=0, m=0/25g, 장염비브리오(Vibrio parahaemolyticus) 및 황색포도상구균(Staphylococcus aureus)은 g당 100 이하이어야 한다.

라. 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균(Salmonella Enteritidis)이 검출되어서는 아니 된다.

마. 식육(분쇄육에 한함) 및 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 포장육(육함량 100%, 다만, 분쇄에 한함)에서는 장출혈성 대장균이 n=5, c=0, m=0/25g 이어야 한다.

바. 식품접객업소 등의 노로바이러스 기준식품접객업소, 집단급식소, 식품제조·가공업소 등에서 식재료 및 식기 등의 세척, 식품의 조리 및 제조·가공, 먹는 물 등으로 사용하는 물: 불검출(다만, 식품접객업소, 집단급식소 등에서 먹는 물로 제공되는 수도물은 먹는물관리법에서 규정하고 있는 먹는물 수질기준에 의한다)

4. 보존 및 유통기준

1) 일반기준

- (1) 모든 식품(식품제조에 사용되는 원료 포함)은 위생적으로 취급하여 보존 및 유통하여야 하며, 그 보존 및 유통 장소가 불결한 곳에 위치하여서는 아니 된다.
- (2) 식품을 보존 및 유통하는 장소는 방서 및 방충관리를 철저히 하여야 한다.
- (3) 식품은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 혼입 또는 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 한다.
- (4) 식품은 인체에 유해한 화학약품, 농약, 독극물 등과 함께 보존 및 유통하지 말아야 한다.
- (5) 식품은 제품의 품질에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영

향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다.

2) 보존 및 유통온도

- (1) 따로 보존 및 유통방법을 정하고 있지 않은 제품은 직사광선을 피한 실온에서 보존 및 유통하여야 한다.
- (2) 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보존 및 유통하여야 한다.
- (3) 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~35°C, 상온제품은 15 ~25°C, 냉장제품은 0 ~10°C, 냉동제품은 -18°C 이하, 온장제품은 60°C 이상에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만 아래의 경우 그러하지 않을 수 있다.
 - ① 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다)에게 운반하는 경우 -18°C를 초과할 수 있으나 이 경우라도 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.
 - ② 염수로 냉동된 통조림제조용 어류에 한해서는 -9°C 이하에서 운반할 수 있으나, 운반시에는 위생적인 운반용기, 운반덮개 등을 사용하여 -9°C 이하의 온도를 유지하여야 한다.
- (4) 아래에서 보존 및 유통 온도를 규정하고 있는 제품은 규정된 온도에서 보존 및 유통 하여야 한다.

식품의 종류	보존 및 유통 온도
① 가 원유 나 우유류·가공유류·산양유·버터유·농축유류·유청류의 살균제품 다 두부 및 목류(밀봉 포장한 두부, 목류는 제외) 라 물로 세척한 달걀	냉장
가 양념젓갈류 나 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품제외) 다 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외) 라 어육가공품류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굵거나 튀겨 수분함량이 15% 이하인 제품은 제외) 마 알가공품(액란제품 제외) 바 발효유류 사 치즈류 아 버터류 자 생식용 꿀 차 원료육 및 제품 원료로 사용되는 동물성 수산물 카 신선편의식품(샐러드 제품 제외)	냉장 또는 냉동
<식약처 고시 제2021-26호, '21.3.25>[시행일: '22.1.1.] ☞ 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함) 중 식육, 기타식육 또는 수산물을 구성재료로 포함하는 제품	
③ 가 식육(분쇄육, 가금육 제외) 나 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) 다 식육가공품(분쇄가공육제품 제외) 라 기타식육	냉장(-2~10°C) 또는 냉동
④ 가 식육(분쇄육, 가금육에 한함) 나 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) 다 분쇄가공육제품	냉장(-2~5°C) 또는 냉동
⑤ 가 신선편의식품(샐러드 제품에 한함) 나 훈제연어 다 알가공품(액란제품에 한함)	냉장(0~5°C) 또는 냉동
⑥ 가 압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료 나 열음류	-10°C 이하

(5) (4)의 ① ~ ⑤에도 불구하고 멸균되거나 수분제거, 당분첨가, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 식육가공품, 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류, 유청류, 발효유류, 치즈류, 버터류, 알가공품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있으며, 두부 및 목류(밀봉 포장한 두부, 목류는 제외)는 제품운반 소요시간이 4시간 이내인 경우 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존 및 유통할 수 있다.

(6) 식용란은 가능한 0 ~ 15°C에서 보존 및 유통하여야 하며, 냉장된 달걀은 지속적으로 냉장으로 보존 및 유통하여야 한다.

3) 보존 및 유통방법

(1) 냉장제품, 냉동제품 또는 온장제품을 보존 및 유통할 때에는 일정한 온도 관리를 위하여 냉장 또는 냉동차량 등 규정된 온도로 유지가 가능한 설비를 이용하거나 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.

(2) 흡습의 우려가 있는 제품은 흡습되지 않도록 주의하여야 한다.

(3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 유통기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다.

① 건포류나 건조수산물

② 수분 흡습이 방지되도록 포장된 수분 15% 이하의 제품으로서 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동할 수 있도록 표시한 경우

③ 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 포장단위 20g 이하의 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품

④ 살균 또는 멸균 처리된 음료류와 발효유류 중 해당 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 제품(다만, 유리병 용기 제품과 탄산음료류는 제외)

⑤ ③ ~ ④에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ②의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)

(4) 냉동제품을 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당하는 경우로서 제품에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시한 경우 그러하지 아니할 수 있다.

① 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통하는 경우

② 축산물 가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류를 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통하는 경우

③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우

<식약처 고시 제2021-26호, '21.3.25>[시행일 : '22.1.1.]

(5) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식육 또는 냉동수산물을 단순해동 또는 해동 후 절단하여 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함)의 재료로 구성하는 경우로서 냉동식육 또는 냉동수산물을 해동하여 사용하였음을 표시한 경우에는 해동된 냉동식육 또는 냉동수산물을 재냉동하지 않고 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 단, 식육 함량이 구성재료 함량의 60% 미만(분쇄육의 경우 50% 미만)인 제품에 한한다.

(6) 냉동수산물을 해동 후 24시간 이내에 한하여 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 이 때 해동된 냉동수산물은 재냉동하여서는 아니된다.

(7) 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있

으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.

- ① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우
 - ② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우
- (8) 생식용 굴은 덮개가 있는 용기(합성수지, 알루미늄 상자 또는 내수성의 가공용기) 등으로 포장해서 보존 및 유통하여야 한다.
 - (9) 과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입·저장·보존·운반 등을 하고자할 때에는 저장탱크(-5°C 이하), 자사 보관탱크(0°C 이하), 운반용 탱크(0°C 이하)의 온도를 준수하고 이송라인 세척 등을 반드시 실시하여야 하며, 식품의 저장·보존·운반 및 이송라인 세척에 사용되는 재질 및 세척제는 식품첨가물이나 기구 또는 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 한다.
 - (10) 제품의 운반 및 포장과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하여야 하며 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다. 또한 관제품은 외부에 녹이 발생하지 않도록 보존 및 유통하여야 한다.
 - (11) 포장축산물은 다음 각 호의 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

제4 | 장기보존식품의 기준 및 규격

1. 통·병조림식품

“통·병조림식품”이라 함은 제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과 하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 식품을 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.

1) 제조·가공기준

- (1) 멸균은 제품의 중심온도가 120°C 이상에서 4분 이상 열처리하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 열처리하여야 한다.
- (2) pH 4.6을 초과하는 저산성식품(low acid food)은 제품의 내용물, 가공장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.
- (3) pH가 4.6 이하인 산성식품은 가열 등의 방법으로 살균처리할 수 있다.
- (4) 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.

2) 규격

- (1) 성상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한하며, 산성 통조림은 200 이하 이어야 한다.)
- (3) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

2. 레토르트식품

“레토르트(retort)식품”이라 함은 제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과 하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.

1) 제조·가공기준

- (1) 멸균은 제품의 중심온도가 120°C 이상에서 4분 이상 열처리하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 열처리하여야 한다.
- (2) pH 4.6을 초과하는 저산성식품(low acid food)은 제품의 내용물, 가공장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.
- (3) pH가 4.6 이하인 산성식품은 가열 등의 방법으로 살균처리할 수 있다.
- (4) 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 냉각시켜야 한다.
- (5) 보존료는 일절 사용하여서는 아니 된다.

2) 규격

- (1) 성상: 외형이 팽창, 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- (2) 세균: 세균발육이 음성이어야 한다.
- (3) 타르색소: 검출되어서는 아니 된다.

3. 냉동식품

“냉동식품”이라 함은 제조·가공 또는 조리한 식품을 장기보존할 목적으로 냉동처리, 냉동보관하는 것으로 용기·포장에 넣은 식품을 말한다.

- (1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품: 별도의 가열과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 냉동식품을 말한다.
- (2) 가열하여 섭취하는 냉동식품: 섭취시 별도의 가열과정을 거쳐야만 하는 냉동식품을 말한다.

1) 제조·가공기준

- (1) 살균제품은 그 중심부의 온도를 63°C 이상에서 30분 가열하거나 이와 같은 수준 이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 한다.

2) 규격(식육, 포장육, 유가공품, 식육가공품, 알가공품, 식육함유가공품(비살균제품), 어육가공품류(비살균제품), 기타 동물성가공식품(비살균제품)은 제외)

(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품

- ① 세균수: $n=5, c=2, m=100,000, M=500,000$ (다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
- ② 대장균군: $n=5, c=2, m=10, M=100$ (살균제품에 해당된다)
- ③ 대장균: $n=5, c=2, m=0, M=10$ (다만, 살균제품은 제외한다)
- ④ 유산균수: 표시량 이상(유산균 첨가제품에 해당된다)

(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품

- ① 세균수: $n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000$ (살균제품은 $n=5, c=2, m=100,000, M=500,000$, 다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)
- ② 대장균군: $n=5, c=2, m=10, M=100$ (살균제품에 해당된다)
- ③ 대장균: $n=5, c=2, m=0, M=10$ (다만, 살균제품은 제외한다)
- ④ 유산균수: 표시량 이상(유산균 첨가제품에 해당된다)

부록2

가공품별 검사 항목

식품의약품안전처 고시 제2021-102호
(2021.12.2., 개정)

| 별표 1 | 축산물가공품의 유형별 검사 항목

분류	유형	검사 항목	
아이스크림류	아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	아이스밀크	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	저지방아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	샤베트 비유지방아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
아이스크림믹스류	아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	아이스밀크믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	저지방아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	샤베트믹스 비유지방아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
동물성유지류	식용우지	산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제	
	식용돈지		
	원료우지	산가, 산화방지제	
	원료돈지		
조제유류	영아용 조제유	매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 크로노박터(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	성장기용 조제유	매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
햄류	햄, 생햄, 프레스햄	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(생햄에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

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), 장출혈성대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
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
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
양념육류	양념육, 갈비가공품	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	분쇄가공육제품	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균
천연케이싱	천연케이싱	살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균
		비살균제품	타르색소, 보존료
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
식육간편조리세트	식육간편조리세트	살·멸균제품(그 외 제품)	타르색소, 대장균군
		비살균제품	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)
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
우유류	우유 환원유		산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

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
산양유	산양유	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
발효유류	발효유	
	농후발효유	
	크림발효유	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	농후크림발효유	
	발효버터유	
	발효유분말	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
버터유	버터유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
농축유류	농축우유	산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지농축우유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당연유	
	가당탈지연유	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공연유	
유크림류	유크림	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유크림	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
버터류	버터	산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	가공버터	
	버터오일	산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
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

분유류	전지분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
유청류	혼합분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유청	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	농축유청	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
유당	유청단백분말	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유당	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
포장육		장출혈성 대장균(분쇄에 한함)

| 별표 1의2 | 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목(제5조 관련)

구분	검사 항목
항생제	퀴놀론계(엔로프록사신, 시프로플록사신), 설파제
농약	피프롤닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤

| 별표 2 | 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사 항목(제5조제2항 관련)

구분	검사 항목
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	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)
고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	대장균군(살균제품에 한함), 대장균(비살균제품에 한함), 경도(경도조절식품에 한함), 점도(경도 20,000 N/m ² 이하의 점도조절 액상제품에 한함)

| 별표 3 | 통·병조림 및 레토르트 식품 검사 항목

구분	검사 항목
통·병조림식품	세균, 주석(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한함)
레토르트식품	세균, 타르색소

부록3

영업자 준수사항 (축산물 가공업, 포장처리업)

축산물위생관리법 시행규칙
[별표 12] (2021.9.10., 개정)

1. 공통사항

- 가. 작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하여야 한다.
- 나. 작업장 안에서 종업원의 위생복·위생모(도축장의 경우 안전모)·위생화 및 마스크의 착용 여부 및 개인의 위생상태를 점검하여 작업에 종사하도록 하여야 한다. 다만, 도축장의 경우 낙하물의 충격 등 안전사고의 우려가 없는 구역에서는 안전모를 착용하지 아니할 수 있다.
- 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 축산물의 도살·처리·집유·가공 등(축산물이 직접 닿지 아니하는 시설의 청소)에 사용하는 경우는 제외한다)에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 1년마다(수질검사를 받은 날의 다음 날부터 기산한다) 「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 제50조의2에 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.

4. 축산물 가공업 및 식육포장처리업 영업자의 준수사항

- 가. 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일로부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니 된다. 이 경우 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제26조제1항에 따른 장부나 같은 법 제27조제2항에 따른 이력관리시스템으로 기록·관리한 것은 전단에 따라 작성·보관한 것으로 본다.
 - (1) 원료의 입고·사용에 관한 원료출납서류
 - (2) 생산·작업기록에 관한 서류
 - (3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류
- 나. 삭제 <2019. 4. 25.>

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

라. 삭제 <2019. 4. 25.>

마. 식육가공업 영업자가 카목에 따라 원료로 사용하려는 목적으로 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급받은 경우에는 가목에 따라 작성하여야 하는 원료출납서류에 해당 제품을 해동 상태로 공급받은 사실을 기록하여야 한다.

바. 축산물 가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관방법, 유통기한(냉장제품 및 냉동 전환 제품의 유통기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 한다.

(1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 유통기한을 초과하지 아니하도록 할 것

(2) 냉동 전환 대상 축산물에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 표시기준을 준수하여 표시할 것

(3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것

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

아. 자신이 직접 생산한 원료를 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 식육가공업(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공업·식육추출가공업만 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 식품의약품안전처장이 정하여 고시한다. 이하 같다)

(4) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제1항제9호에 따른 이력번호

카. 식육포장처리업의 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 사육 및 축산물의 가공기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 보기 쉬운 장소(3) 및 (4)에 따른 표시의 경우에는 제품 표면에 해당 제품의 정보를 표시하는 곳을 말한다)에 표시하여야 한다.

(1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시

(2) 해동 시작시각 및 해동한 자

(3) 제품의 용도로서 "급식조리용" 또는 "가공원료용"이라는 표시 및 해동한 제품의 유통기한("가공원료

용"이라 표시한 경우만 해당한다)

(4) "본 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 급식조리용 또는 가공원료 용 외의 목적으로 사용하거나 재냉동해서는 안됩니다"라는 표시

타. 축산물 가공업 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. 축산물 가공업 및 식육포장처리업의 자가운반차량을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 된다.

하. 삭제 <2016. 8. 4>

거. 법 제12조제3항에 따른 검사를 직접 하는 축산물 가공업의 영업자는 검사결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 한다.

5. 도축업·집유업·축산물 가공업·식육포장처리업의 종업원 준수사항검사관·책임수의사 또는 영업자의 축산물위생업무와 관련된 지시사항을 이행하여야 한다.

부록4

축산물 표시 해설서

식품의약품안전처 고시 제2021-97호 (2021.11.24., 개정)
 <축산물 관련 내용 일부 발췌>

제1장 | 서론

1. 목적 및 주의점

- 1) 본 문서는 **축산물 가공업 및 식육포장처리업 영업자**의 이해를 돕기 위해 표시기준의 중요한 사항을 발췌하여 설명을 추가한 해설서이므로 자세한 사항은 관련 법령의 원문을 확인하시기 바라며,
- 2) 관련 법령은 제·개정될 수 있으므로 반드시 법제처 및 식품의약품안전처에서 **최신법령 자료를 확인**하기 바랍니다.
- 3) 본 문서는 경기도청 동물방역위생과에서 작성하였으며, 작성 기준일은 2021년 12월입니다.
 ※ 문의 : 031-8008-6308~9(남부), 031-8030-3492, 3494(북부)

2. 축산물 표시관련 법령

- 1) 표시사항 중 식품 등의 표시·광고에 관한 법률(이하 식품표시광고법)에 문제가 없는 사항이라도 타법에 의해 처벌될 수 있음

2) 의무표시

대상	법령명	관련 조항
가공품(포장육, 닭오리 식육, 식용란)의 표시기준	식품표시광고법	식품표시광고법 제4조
식품 부재료 표시기준 (GMO, 식품첨가물 등)	식품표시광고법	
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

3) 선택표시

항목	법령명	관련 조항
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

4) 금지에 관한 기준

대상	법령명	관련 조항
축산물의 허위표시 금지	식품표시광고법	법률 8조, 시행령 2조

제2장 | 일반기준

1. 표기시 일반원칙

1) 기본표시사항 및 상황별 증감

감소	기본표시	증가(추가표시)
내용 일부생략 - 자사제조, 원료용 식품 - 가맹점 공급시 - 바코드 제공시 등	내용 - 주표시면 : 제품명 / 내용량 - 정보표시면 : 유형 / 영업소 / 유통기한 / 원재료명 / 주의문구	알레르기유발물질 주의사항 영양성분 유형별 추가사항
표시면적 100cm² 미만시 - 장평 : 50% 이상 - 자간 : -5% 이상	글씨 - 크기 : 10포인트 이상 - 장평 : 90% 이상 - 자간 : -5% 이상	
스티커, 테그 등 가능조건 - 포장 재질 용기 문제 - 일부변경 - 원료용 제품	시기 : 제조완료(포장) 즉시	
	방법 : 포장지 인쇄 / 날인	

2) 모든 표기사항은 품목제조보고서에 준하여 표기함

3) 표기시점 : 가공 완료 후 가급적 빨리 포장하여야 하고 유통기한(제조연월일) 산출은 일반적으로 포장 완료 시점이며, 완제품 보관창고에 모든 완제품은 표기가 완벽하여야 함(라벨식 표기는 포장완료 후 즉시 붙임)

4) 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·식육 즉석)판매업	포장제품 입고	원료 포장육 제조일	불가능
	기타	마지막 행위 시점	가능

* 유통기한은 품목제조보고 된 기한만 인정됨

5) 재포장시 원래 제품의 제조연월일 기준을 유통기한을 산정하면 재포장 가능함(필요시 포장일 표시 가능)

6) 표기의무는 없으나 소비자의 안전을 위한 표기는 별도로 할 수 있음

* (훈제란)유통과정 중 난각이 파손되어 변질될 수 있음

7) 표기는 일반적인 환경에서의 생산·보관·유통과정에서 지워지면 안됨

2. 주 표시면

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

2) 예시 및 주요 표시사항

유형	세부항목
의무표시 (표시기준)	① 제품명
	② 축산물의 유형 (비살균·살균·멸균) - 냉동/냉장 표시
	③ 내용량(열량)
선택표시	상표
금지표시 대상	허위과대 광고



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

3. 정보표시면

1) 정의 : 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 모아서 표시하는 면

* 주표시면 및 정보표시면으로 구분이 원칙

2) 주요 표시사항

유형	세부항목	상세설명	
의무표시 (표시기준)	④ 유통기한(제조연월일) 보존방법	제조연월일은 아이스크림류에 해당 ※ 별도표기 시 위치 명기가 원칙	
	⑤ 원재료 및 함량	알레르기 물질 포함여부 표기	
	⑥ 품목제조보고번호	식품안전나라에서 부여받은 번호	
	⑦ 영업장의 명칭 소재지	전화번호 표기는 의무사항 아님 (신고번호 1399는 의무)	
	⑧ 영양성분	식육가공품(소시지류, 햄류), 유가공(우유류, 가공유류, 발효유류, 치즈류, 분유류), 아이스크림류 영양성분 표시 의무 *식육가공품(베이컨류, 건조저장육류, 양념육, 분쇄가공육, 식육추출가공품), 알가공품류, 산양유 매출액 기준 적용 진행중	
	⑨ 주의사항 및 기타사항	- 주의문구 : 변질, 제조시설, 포장지, 불만신고 등 안전에 관련된 내용 - 기타사항: 중요표시사항은 아니나 알릴 필요가 있는 항목 · 포장재질 표시, 유전자변형식품 등	
	기타표시	재료 원산지 표시(의무)	
		이력번호표시(의무)	포장육, 식육에 해당함
		분리배출표시(의무)	
HACCP, 유기농(선택)		인증시에만 마크표기	

3) 예시

영업장의 명칭 소재지 ⑦

유통기한(제조연월일) 보존방법 ④

원재료 및 함량 ⑤

품목제조보고번호 ⑥

소비자주의문구 기타표시 ⑧

영양정보		중량 130g 135 kcal
총 내용량	일일영양기준치(대한민국)	
나트륨	630mg	32%
탄수화물	0g	0%
당류	0g	0%
지방	0.8g	1%
트랜스지방	0g	0%
포화지방	0g	0%
콜레스테롤	95mg	32%
단백질	32g	58%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(130g 기준)은 2000kcal 기준으로 주의 필요 함에 따라 다를 수 있습니다.

4) 주의점

- ① 표 또는 단락으로 표기 : 정보표시면에는 영업장의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량, 성분명과 함량, 영양성분, 주의사항, 기타사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락으로 나누어 표시
※ 정보표시면 면적이 100cm² 미만의 경우 표 또는 단락으로 표시하지 않아도 됨
- ② 원재료 및 함량은 규정이 까다로우므로 유형별로 충분히 검토하여야 함

제3장 | 세부표시기준 중요사항

1. 제품명

- 1) **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)
- 2) **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%, 초코2%를 주표시면에 표기
(식육·알·생선·채소) 여러 원료를 통칭하는 명칭 사용시	-해당 원료의 합이 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 첨가명기	딸기향우유(합성딸기향 첨가) -제품명 주변에 착향료 명칭 표기
(포장육·식육가공품) 식육의 종류 또는 부위명을 사용시	- 가장 많이 사용한 종류·부위를 제품명으로 사용하며 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 종류로서 떡갈비는 인정하지 않음
제품명 : 맛있는닭갈비 (닭고기 세절육 사용)	-닭은 법적 식육의 부위명 없음, 통상적 갈비부위가 많아야 함 -‘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 있음 -유황함유 사료로 사육되었음을 증명할 수 있어야함
제품명 : 왕돈가스 (크지 않음)	대부분의 사람이 일반 돈가스 제품보다 크다고 인지해야 함 ‘순수’, ‘네츄럴’ 등과 같은 표현도 객관적 증명이 어려우면 사용불가
제품명 : 수제돈가스 (자동화라인에서 생산)	자동화 기계 사용시 사용불가

2. 축산물의 유형

1) 주의점 : 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 최소 분류 유형

2) 축산물의 유형별 분류(유가공품 생략)

대분류	종류명	유형명
식육 가공품	햄류	햄, 생햄, 프레스햄
	소시지류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지
	베이컨류	- (축산물의 종류명 사용)
	건조저장육류	- (축산물의 종류명 사용)
	양념육류	양념육, 분쇄가공육, 분쇄가공육, 갈비가공품, 천연케이싱
	식육추출가공품	- (축산물의 종류명 사용)
	포장육	- (축산물의 종류명 사용)
알가공품	-	전란액, 난황액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가공성형제품, 알가열제품

3) 품목의 유형 뒤에 괄호를 이용하여 비살균·살균·멸균제품 보통 표기함

* 유가공품은 살균·멸균제품만 표기

3. 내용량

1) 원칙 : 소비자가 섭취하는 양을 기준으로 표현하는 것이 원칙

2) 상세 내용

- 품목제조보고의 원재료에 포함되는 것만 내용량으로 표시
* 뼈는 식육에 포함되며, 품목제조보고서에 뼈 무게를 포함하여 성분함량을 계산하였다면 뼈는 내용량에 포함됨
- 포장재·용기 등의 무게는 제외하여야 함
- 비가식 부위(충진제, 꼬치막대, 연잎, 섭취전에 버리게 되는 액체 등)는 내용량 비포함
- 중량 및 용량별 허용오차는 식품 등의 표시기준 별지1 참고

4. 원재료명 함량 표시

- 1) 원칙 : 복합원재료 등 일부 생략대상을 제외하고 모든 원재료명은 많이 사용한 순서대로 표기(2%미만은 예외)하여야 하나 알레르기 유발물질은 생략대상이라도 모두표기
- 2) 기계발골육 반드시 표시하여야 하며 혼합시에는 비율표시
- 3) 함량표기 의무대상
 - **식육가공품 : 모든 식육의 종류 및 함량** (포장육, 양념육, 가열양념육 : 식육의 종류와 부위명 표시)
 - 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)
- 4) 원재료(성분)명 생략 가능 대상
 - 주표시면 30cm² 이하인 경우 정제수를 제외하고 상위 5가지 이상 표시
 - 복합원재료의 경우 정제수를 제외하고 상위 5가지 이상 표시
 - 복합원재료 내 복합원재료 및 5% 미만의 복합원재료는 복합원재료의 명칭만 표시
- 5) 알레르기 유발물질 표시(생략 가능 대상이라도 모두 표기)
 - 대상 : 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), 잣을 원재료로 사용한 경우 및 유래성분을 함유한 원재료
 - 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시
- 6) 첨가물 사용시 주용도표시용, 예시 : 첨가물명(용도)

5. 유통기한(제조일자)

- 1) 아이스크림류 : 제조연월일 의무 표시, 유통기한은 생략 가능
- 2) 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 함
※ 별도표기 시 위치 명기가 원칙

6. 영업장의 명칭(상호)과 소재지

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

7. 영양성분

- 1) 주의점 : 영양성분의 함량은 1회 제공량, 100g(100ml)당, 또는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 함
- 2) 표시 의무대상
 - 유가공품 중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 자연치즈, 가공치즈
 - 식육가공품중 소시지류, 햄류
 - 2022년부터 식육(베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품), 알가공품류, 산양유 매출액 기준 단계적 적용 (24페이지 2022년 바뀌는 법 참고)
- 3) 표시대상 성분 : 열량, 탄수화물(당류), 단백질, 지방(포화지방·트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 그 밖에 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 [표 2] 영양성분 기준치표의 영양성분

< 예시 >

영양정보		총 내용량 00g 000kcal
총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율	
나트륨 00mg	00%	
탄수화물 00g	00%	
당류 00g	00%	
지방 00g	00%	
트랜스지방 00g		
포화지방 00g	00%	
콜레스테롤 00mg	00%	
단백질 00g	00%	
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.		

8. 주요 소비자 주의문고 및 기타표시

구분	대상	표현문구
	필수	- 불만·피해 등을 신속하게 신고하기 위한 문구 삽입 * (예시) “부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399”
소비자 주의문구	개별기준	- (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 - (신선유지제 포함시) “습기방지제”, “습기제거제” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있게 표시하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시 - 아스파탐(aspartame, 감미료)을 첨가 사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용 표시
기타 표시사항	개별기준	(훈제란) 난각이 손상된 경우 변질이 될수 있습니다. 판매처에서 교환하시기 바랍니다. - (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

1) 의무업종 : 식육포장처리업자 및 판매업(식육판매업자·식육부산물전문판매업자 및 축산물유통전문판매업자)

2) 이력번호 대상 축산물

구분	종류	관리 시스템	비고
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

3) 표시방법 : 포장육의 최소 단위의 용기·포장에 표기

2. 원산지 표시

1) 대상 : 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

2) (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


3) 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

1) 의무표시 대상 : 축산물 관련 제품을 생산하는 업체가 종이팩, 금속캔, 유리병, 합성수지 재질 포장지를 사용하는 경우

2) 표시 방법

예시	구분	도안내부 표시문자	도안외부 색채	표시 재질
 <p>- 심벌마크 사용시 최소크기는 8mm이상(표시재질 문자 제외) - 심벌마크 각면의 연장선은 정삼각형이고, 연장선의 내각은 60도이며, 화살표 뒷부분의 꺾이는 부분의 내각은 120도</p>	플라스틱	페트 플라스틱 비닐류	노랑색 파랑색 보라색	- HDPE/LDPE/PP/ PS/PVC/OTHER
	금속	캔류	회색	철/알루미늄
	종이	종이팩 종이	녹색 검정색	- -
	유리	유리	주황색	-

3) 상세 기준 및 도안은 한국환경공단 홈페이지 참고

4. HACCP 표시

1) 표시 가능업체 및 제품

- 비 의무업종 중 인증획득 업체 : 명시된 유형·기간 내 생산된 제품
- 의무업종 : haccp 기준원에서 (심사후) 일괄발급

2) 업종별 의무화 일정(기존영업자)

회차	유가공업 (13년 매출액·종업원수)	알가공업 (14년 매출액·종업원수)	식육가공업(추진중) (16년 매출액 기준)
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. (전체)

3) 표시 방법



5. 친환경인증 표시

1) 표시 대상

구분	대상	표시
유기 축산물	유기농산물의 재배·생산 기준에 맞게 생산된 [유기사료]를 급여하면서 인증기준을 지켜 생산한 축산물	
무항생제 축산물	항생제, 합성항균제, 호르몬제가 첨가되지않은 [일반사료]를 급여하면서 인증 기준을 지켜 생산한 축산물	

2) 표시 방법: 유기표시와 함께 인증사업자의 성명 또는 업체명, 전화번호, 포장작업장 주소, 인증번호, 인증기관명 및 생산지를 표기

3) 표기 대상: 인증품의 포장, 용기, 납품서, 거래 명세서, 보증서 등

제5장 | 식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준

제1조(목적)

이 고시는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항·제2항, 같은 법 시행령 제3조제2항에 따른 부당한 표시 또는 광고의 구체적인 내용을 예시함으로써 부당한 표시·광고에 대한 법집행의 객관성과 투명성을 확보하고 식품등에 올바른 표시·광고를 하도록 하여 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(부당한 표시 또는 광고의 내용)

식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물(이하 "식품등"이라 한다)의 부당한 표시 또는 광고 내용은 다음 각 호와 같다.

- 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 한약의 처방명 또는 별표 1의 이와 유사한 명칭을 사용한 표시·광고
- 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - "건강기능식품" 문구나 도안을 사용한 표시·광고
- 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
 - 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고.

- (예시) 타르색소 사용이 불가능한 면류, 양념육류, 소스류, 장류, 다류, 커피, 인삼·홍삼음료에 "색소 무첨가" 표시·광고
- (예시) 고춧가루에 "고춧씨 무첨가" 표시·광고
- (예시) 식품용 기구에 "DEHP Free" 표시·광고
- 나. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 보존료가 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고. 이 경우 보존료는 「식품의 기준 및 규격」 제1.2.9)에 따른 데히드로초산나트륨, 소브산 및 그 염류(칼륨, 칼슘), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘), 파라옥시안식향산류(메틸, 에틸), 프로피온산 및 그 염류(나트륨, 칼슘)를 말한다.
- (예시) 면류, 김치, 만두피, 양념육류 및 포장육에 "보존료 무첨가", "무보존료" 등의 표시
- 다. "환경호르몬", "프탈레이트" 와 같이 범위를 구체적으로 정할 수 없는 인체유해물질이 없다는 표시·광고. 다만, 소비자 정보 제공을 위하여 식품용 기구(영·유아용 기구 제외)에 대한 "BPA Free", "DBP Free", "BBP Free" 표시·광고로 해당 인체유해물질이 최종제품에서 검출되지 않은 경우의 표시·광고는 제외한다.
- 라. 제품에 포함된 성분 또는 제조과정 중에 생성되는 성분이 해당 제품에 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고
- (예시) 셀러리 분말과 발효균을 사용한 제품에 "아질산나트륨(NaNO₂) 무첨가" 표시·광고(셀러리 분말과 발효균 사용 시 제품에서 NO₂ 이온 생성)
- (예시) 아미노산을 함유하고 있는 식물성 단백질수분해물을 사용한 제품에 아미노산의 한 종류인 "L-글루타민산나트륨(아미노산) 무첨가" 표시·광고
- 마. 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고
- (예시) 두부 제품에 '무콜레스테롤' 표시·광고
- 바. 당류(단당류와 이당류의 합)를 사용하거나, 「식품등의 표시기준」 별지1 제1호자목5) 영양강조 표시기준에 따른 '무당류' 기준에 적절하지 않은 식품등에 '무설탕' 또는 '설탕 무첨가' 표시·광고
- 사. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않은 명칭을 사용한 표시·광고
- (예시) "무MSG", "MSG 무첨가", "무방부제", "방부제 무첨가" 표시·광고
- 아. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 유해물질(농약, 중금속, 곰팡이독소, 동물용의약품, 의약품 성분과 그 유사물질 등) 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 표시·광고
- (예시) 농약 기준에 적합한 녹차, 중금속 기준에 적합한 김치
- 자. 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시·광고
- 차. 다음의 어느 하나에 해당하는 식품등이 "천연", "자연"(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고. 다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식육가공품 중 천연케이스에 대한 "천연" 표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 "자연" 표현은 제외한다.
- 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 포함된 식품등
 - 2) 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정(별표 2의 물리적 공정을 말한다) 이외의 공정을 거친 식품등
 - 3) 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등
- 카. 최종 제품에 표시한 1개의 원재료를 제외하고 어떤 물질이 남아 있는 경우의 "100%" 표시·광고. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원한 제품의 경우 환원된 단일 원재료의 농도가 100%이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있다. 이 경우 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 글씨크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하여야 한다.
- (예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도조절제 포함)
- 타. 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조·가공업, 유통전문판매업, 「축산물

위생관리법 시행령」 제21조제3호·4호 및 제7호마목에 따른 축산물 가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호 및 제3호나목에 따른 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업 및 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착방식 위탁생산 식품 등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고. 다만, 다음에 해당하는 경우는 제외한다.

- 1) 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품등 및 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물의 경우
- 2) 「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우

파. 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL) 등

하. 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 해당하는 표시대상 유전자변형농임수축산물이 아닌 농산물·임산물·수산물·축산물 또는 이를 사용하여 제조·가공한 식품등에 "비유전자변형식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free" 또는 이와 유사한 용어 및 표현을 사용한 표시·광고

거. 먹는물과 유사한 성상(무색 등)의 음료에 "00수", "00물", "00워터" 등 먹는물로 오인·혼동하는 제품 명을 사용한 표시·광고. 다만, 탄산수 및 식품유형을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하는 경우는 제외한다.

너. 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등 과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외한다.

4. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고

가. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고

(예시) "다른 00와 달리 이 00는 △△△△△을 첨가하지 않습니다", "다른 00와 달리 이 00은 △△△만을 사용합니다"

나. 자기자신이나 자기가 공급하는 식품등이 객관적 근거없이 경쟁사업자의 것보다 우량 또는 유리하다는 용어를 사용하여 소비자를 오인시킬 우려가 있는 표시·광고.

(예시) "최초"를 입증할 수 없음에도 불구하고 "국내 최초로 개발한 00제품", "국내 최초로 수출한 ××회사" 등의 방법으로 표시·광고하는 경우

(예시) 조사대상, 조사기관, 기간 등을 명백히 명시하지 않고 "고객만족도 1위", "국내판매 1위" 등을 표시·광고하는 경우

5. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고

가. 식품등의 용기·포장을 복권이나 화투로 표현한 표시·광고

나. 성기 또는 나체 표현 등 성적 호기심을 유발하는 그림, 도안, 사진, 문구 등을 사용한 표시·광고

(예시) "키스하고 싶어지는 캔디", "만지고 싶은 젤리"

제3조(규제의 재검토)

식품의약품안전처장은 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2020년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

제6장 | 주요품목 표시 예시


■ 양념육류 표시예(비가열, 냉동)

주 표시면	정보표시면																
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 200px; margin: auto;"> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin: 0;">돼지 고추장 양념구이</p> <p style="margin: 5px 0 0 20px;">국내산 돼지고기 목살 60%, 등심 10%</p> <p style="margin-top: 20px;">냉동제품 내용량 : 500g</p> </div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">유형</td> <td>양념육(비살균제품)</td> </tr> <tr> <td>품목보고번호</td> <td>20170262134-1</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</td> </tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td> <td>돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9%(쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿), 양파, 마늘, 배, 소주 돼지고기 함유</td> </tr> <tr> <td>제조사</td> <td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td> </tr> <tr> <td>보존방법</td> <td>냉동보관(-18°C이하)</td> </tr> <tr> <td>포장재질</td> <td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td> </tr> <tr> <td>영양성분</td> <td>영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin-top: 10px;"><소비자 주의문구></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100°C 이상에서 충분히 가열 후 섭취 하시기 바랍니다. 부정·불량 추산율 신고는 국번없이 1399 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. </div>	유형	양념육(비살균제품)	품목보고번호	20170262134-1	유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)	원재료명과 함량	돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9%(쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿), 양파, 마늘, 배, 소주 돼지고기 함유	제조사	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-18°C이하)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)	영양성분	영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)
유형	양념육(비살균제품)																
품목보고번호	20170262134-1																
유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)																
원재료명과 함량	돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9%(쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿), 양파, 마늘, 배, 소주 돼지고기 함유																
제조사	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222																
보존방법	냉동보관(-18°C이하)																
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)																
영양성분	영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)																

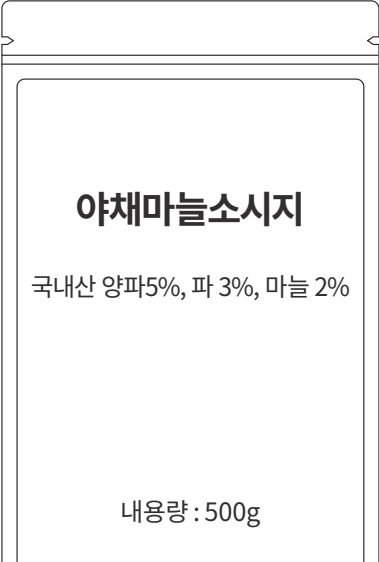
■ 분쇄가공육 표시예(가열, 냉장)

주 표시면	정보표시면																
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: 200px; margin: auto;"> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin: 0;">수제* 치즈돈까스</p> <p style="margin: 5px 0 0 20px;">치즈30% 돼지고기 50%</p> <p style="margin-top: 20px;">냉장제품 내용량 : 500g</p> </div> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 10px;">*주요 제조공정을 수동으로 해야하며 품목제조보고서 상에 명기 되어야함</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">유형</td> <td>분쇄가공육(비살균제품)</td> </tr> <tr> <td>품목보고번호</td> <td>20170262134-2</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>제조일로부터 1개월 (제조일 포장재 상단 표시)</td> </tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td> <td>돼지고기 50%(국내산), 치즈 30%, 양파(국내산), 마늘 (국내산), 빵가루(밀가루[미국], 유지)베타믹스(고급박력, 옥수수전분, 글루타민산나트륨[향미증진]), 정제수 돼지고기 함유</td> </tr> <tr> <td>제조사</td> <td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td> </tr> <tr> <td>보존방법</td> <td>냉동보관(-2 ~ 10°C)</td> </tr> <tr> <td>포장재질</td> <td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td> </tr> <tr> <td>영양성분</td> <td>영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-weight: bold; margin-top: 10px;"><소비자 주의문구></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 조리법 : 170°C 4분 이상 후라이팬에 튀겨서 드세요 부정·불량 추산율 신고는 국번없이 1399 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. </div>	유형	분쇄가공육(비살균제품)	품목보고번호	20170262134-2	유통기한	제조일로부터 1개월 (제조일 포장재 상단 표시)	원재료명과 함량	돼지고기 50%(국내산), 치즈 30%, 양파(국내산), 마늘 (국내산), 빵가루(밀가루[미국], 유지)베타믹스(고급박력, 옥수수전분, 글루타민산나트륨[향미증진]), 정제수 돼지고기 함유	제조사	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-2 ~ 10°C)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)	영양성분	영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)
유형	분쇄가공육(비살균제품)																
품목보고번호	20170262134-2																
유통기한	제조일로부터 1개월 (제조일 포장재 상단 표시)																
원재료명과 함량	돼지고기 50%(국내산), 치즈 30%, 양파(국내산), 마늘 (국내산), 빵가루(밀가루[미국], 유지)베타믹스(고급박력, 옥수수전분, 글루타민산나트륨[향미증진]), 정제수 돼지고기 함유																
제조사	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222																
보존방법	냉동보관(-2 ~ 10°C)																
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)																
영양성분	영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)																

■ 햄류 표시예(살균, 실온, 금속캔)

주 표시면	정보표시면																
	<table border="1"> <tr> <td>유형</td> <td>프레스햄(살균)</td> </tr> <tr> <td>품목보고번호</td> <td>20170262134-3</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>캔 상단에 별도 표시</td> </tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td> <td>돼지고기 50%(국내산 60%, 수입산[덴마크 이탈리아 프랑스] 40%), 닭고기 30%(기계발골육 20%포함), 밀, 복합스파이스(글루타민산나트륨(향미증진), 산도조절제, 대두, 소금) 돼지고기 닭 대두 밀 함유</td> </tr> <tr> <td>제조원</td> <td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td> </tr> <tr> <td>보존방법</td> <td>실온보관</td> </tr> <tr> <td>포장재질</td> <td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td> </tr> <tr> <td>영양성분</td> <td>의무(주표시면 표시가능)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 2. 캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오 3. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 4. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. 	유형	프레스햄(살균)	품목보고번호	20170262134-3	유통기한	캔 상단에 별도 표시	원재료명과 함량	돼지고기 50%(국내산 60%, 수입산[덴마크 이탈리아 프랑스] 40%), 닭고기 30%(기계발골육 20%포함), 밀, 복합스파이스(글루타민산나트륨(향미증진), 산도조절제, 대두, 소금) 돼지고기 닭 대두 밀 함유	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	실온보관	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)	영양성분	의무(주표시면 표시가능)
유형	프레스햄(살균)																
품목보고번호	20170262134-3																
유통기한	캔 상단에 별도 표시																
원재료명과 함량	돼지고기 50%(국내산 60%, 수입산[덴마크 이탈리아 프랑스] 40%), 닭고기 30%(기계발골육 20%포함), 밀, 복합스파이스(글루타민산나트륨(향미증진), 산도조절제, 대두, 소금) 돼지고기 닭 대두 밀 함유																
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222																
보존방법	실온보관																
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)																
영양성분	의무(주표시면 표시가능)																

■ 소시지류 표시예(살균, 냉장, 케이싱 사용)

주 표시면	정보표시면																
	<table border="1"> <tr> <td>유형</td> <td>프레스햄(살균)</td> </tr> <tr> <td>품목보고번호</td> <td>20170262134-4</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>캔 상단에 별도 표시</td> </tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td> <td>돼지고기 70%(국내산 80%, 덴마크 20%), 양파5%(국내), 파 3%(국내), 마늘 2%(국내), 밀, 케이싱(콜라겐[우피], 글리세린, 셀룰로오스, 유채유) 돼지고기, 소고기(우피), 밀 함유</td> </tr> <tr> <td>제조원</td> <td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td> </tr> <tr> <td>보존방법</td> <td>실온보관</td> </tr> <tr> <td>포장재질</td> <td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td> </tr> <tr> <td>영양성분</td> <td>의무(주표시면 표시가능)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 2. 금속이 포함되어 있으니 전자레인지 사용을 하지 마세요 3. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 4. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. 	유형	프레스햄(살균)	품목보고번호	20170262134-4	유통기한	캔 상단에 별도 표시	원재료명과 함량	돼지고기 70%(국내산 80%, 덴마크 20%), 양파5%(국내), 파 3%(국내), 마늘 2%(국내), 밀, 케이싱(콜라겐[우피], 글리세린, 셀룰로오스, 유채유) 돼지고기, 소고기(우피), 밀 함유	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	실온보관	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)	영양성분	의무(주표시면 표시가능)
유형	프레스햄(살균)																
품목보고번호	20170262134-4																
유통기한	캔 상단에 별도 표시																
원재료명과 함량	돼지고기 70%(국내산 80%, 덴마크 20%), 양파5%(국내), 파 3%(국내), 마늘 2%(국내), 밀, 케이싱(콜라겐[우피], 글리세린, 셀룰로오스, 유채유) 돼지고기, 소고기(우피), 밀 함유																
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222																
보존방법	실온보관																
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)																
영양성분	의무(주표시면 표시가능)																

■ 식육추출가공품 표시예(살균, 레트로트(실온))

주 표시면	정보표시면																
<div style="text-align: center;"> <p>사골곰탕</p> <p>소사골 69%</p> <p>레트로트식품(실온)</p> <p>내용량 : 500g</p> </div>	<table border="1"> <tr> <td>유형</td> <td>식육추출가공품(비살균제품)</td> </tr> <tr> <td>품목보고번호</td> <td>20170262134-1</td> </tr> <tr> <td>유통기한</td> <td>2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</td> </tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td> <td>소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 (국내산)30%, 소사골(국내산) 69%, 마늘 1%) 쇠고기 함유</td> </tr> <tr> <td>제조원</td> <td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td> </tr> <tr> <td>보존방법</td> <td>냉동보관(-18°C이하)</td> </tr> <tr> <td>포장재질</td> <td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td> </tr> <tr> <td>영양성분</td> <td>영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><소비자 주의문구></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 봉지 그대로 가열시 터질 위험이 있습니다. 3. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 4. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. 5. 흰색 물질은 사골에서 유래한 물질이며, 고기(단백질)혼합하여 가열하면 국물이 맑아지는 현상이 발생할수 있습니다. 	유형	식육추출가공품(비살균제품)	품목보고번호	20170262134-1	유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)	원재료명과 함량	소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 (국내산)30%, 소사골(국내산) 69%, 마늘 1%) 쇠고기 함유	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-18°C이하)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)	영양성분	영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)
유형	식육추출가공품(비살균제품)																
품목보고번호	20170262134-1																
유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)																
원재료명과 함량	소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 (국내산)30%, 소사골(국내산) 69%, 마늘 1%) 쇠고기 함유																
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222																
보존방법	냉동보관(-18°C이하)																
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)																
영양성분	영양성분 의무표시 대상일 경우(주표시면 표시가능)																

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				
19				

위생교육 실시기록서

교육일		강사	
장소		교육시간	※ 위생교육을 수료한 자가 강사자격이 있음
참석대상		참석인원	※ 매월 1시간 이상 교육(실제시간을 기록)
교육주제			
교육내용			
기타	참석자 (서명)		

위생 점검표

점검기간 : 2022 . . . ~ 2022 . . .

구분	점검항목	월	화	수	목	금	토
개인위생 (공통)	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?						
작업전 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 고여 있거나 냄새가 나지 않는가?						
	포장재 및 포장박스는 위생적으로 관리되고 있는가?						
	도축검사증명서 또는 거래명세표 등이 비치되어 있는가?						
작업중 위생상태	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?						
	앞치마, 장갑, 행주는 수시로 세척 또는 교체하는가?						
	냉장(냉동)실은 적정온도를 유지하고 있는가?						
작업후 위생상태	작업중 사용하였던 장비, 작업대, 운반기구 등은 고기찌꺼기를 제거하고 깨끗이 세척 소독하여 제 위치에 정리되어 있는가?						
	위생복, 위생모, 위생화, 앞치마 등은 깨끗이 세척·보관하는가?						
	바닥, 배수구, 벽은 이물질 제거하고 세제로 깨끗이 청소되어 있으며, 물이 고여 있지 않는가?						
	행주, 장갑은 살균 소독 후 건조 보관하고 있는가?						
	칼, 도마 등은 세척 소독 후 위생적으로 보관하고 있는가?						
점검자							
평가방법	평가기준 - 양호(○) : 전반적으로 위생관리가 완전하게 준수된 상태 - 보통(△) : 일반적으로 위생관리가 준수된 상태 - 청결하게 관리되도록 지도 - 불량(X) : 위생관리가 준수되지 않는 상태 - 즉시 개선조치(수리, 청소, 교육, 제품의 조치 등) 평가결과 부적합(불량)의 경우 종사자에 대한 위생교육과 현장에서 개선토록 조치한다.						
개선조치 사항	- 지적사항 : - 개선조치사항(구체적으로 기술)						

부록6 공무원 점검양식

축산물 가공업 위생감시 점검표

영업장 현황

업종		허가(신고)번호		
업소명		전화번호		
소재지				
대표자		생년월일 (법인등록번호)		
구분	점검사항		점검결과	
시설기준	작업장(원료처리실·가공실·포장실) 등은 독립 건물 및 다른 용도로 사용되는 시설과 분리·구획 여부			
	작업장의 조명(밝기)은 220룩스 이상 여부			
	작업실 내의 환기시설 및 방충·방서 시설 설치 여부			
	가공실 실내온도가 15°C이내 유지 온도조절시설 설치 여부(식육·알)			
위생관리 등 영업자 준수사항	축산물 가공업의 허가 및 허가사항 이외의 영업행위 여부			
	작업장의 시설 및 축산물 위생적 관리 여부			
	자체위생관리기준(SSOP) 운영(3개월 보관) 여부			
	품목제조보고(변경) 여부			
	①원료의 입고·사용에 대한 원료수불 서류, ②생산·작업기록에 관한 서류 ③제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류의 작성·보관(2년) 여부 * 구매내역 및 가공내역 일치 여부 등 조사			
	원료 및 식품첨가물 사용의 적정성 여부 - 비식용 원료 사용 여부 - 유통기한 경과제품, 부적합 원료 등 가공에 사용 여부			
	축산물가공품 자가품질검사(매월 1회) 실시·검사기록서 보관(2년) 여부 * 자가품질검사 항목은 식약처고시 참조			
	보존 및 유통기준 준수 여부			
	축산물의 표시기준 적정성 여부			
	허위표시·과대광고 여부			
	영업자 및 자가검사자 위생교육 수료 여부			
	수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 사용 여부 - 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년마다 1회) 여부			
	종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용여부			
	종업원 위생교육(월 1시간) 실시 여부			
	영업자 및 종업원 건강진단(매년 1회)실시 여부 - 건강진단 미필자의 영업 종사 여부 확인			
	유통기한이 경과한 축산물 '폐기용' 표시 및 구분 보관 여부			
	기타	기타 축산물 위생관리법 위반 사항		

2022.

확인자 : 소속
출장자 : 소속
소속

직
직
직

성명
성명
성명

(서명)
(서명)
(서명)

식용란선별포장업 위생감시 점검표

영업장 현황

업종		허가(신고)번호	
업소명		전화번호	
소재지			
대표자		생년월일 (법인등록번호)	
구분	점검사항		점검결과
시설기준	작업장(원료란보관실·식용란보관실·검란실·선별실·세척실·건조실·포장실) 등은 독립 건물 및 다른 용도로 사용되는 시설과 분리·구획 여부		
	검란기·파각검출기·중량선별기·세척기·건조기·살균기 등 식용란 선별 및 포장에 필요한 장비나 시설 구비 여부		
	작업장의 조명(밝기)은 220룩스 이상 여부		
	작업실 내의 환기시설 및 방충·방서 시설 설치 여부		
위생관리 등 영업자 준수사항	작업장 내부는 적합한 온도 이내로 유지할 수 있는 온도 조절 시설 설치 여부(냉장 식용란 처리 작업실의 경우 15℃)		
	식용란선별포장업의 허가 및 허가사항 이외의 영업행위 여부		
	영업장 외의 장소에서 선별·포장·보관 행위 여부		
	작업장의 시설 및 축산물 위생적 관리 여부		
	자체위생관리기준(SSOP)운영(3개월 보관) 여부		
	식용란 선별·포장 의뢰서 보관(2년간), 식용란 선별·포장 처리대장 작성·보관(2년)여부		
	보존 및 유통기준 준수여부		
	수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 사용 여부 - 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년마다 1회) 여부		
	작업장 종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용 여부		
	종업원 위생교육(월 1시간) 실시 여부		
영업자 및 종업원 건강진단(매년 1회)실시 여부 - 건강진단 미필자의 영업 종사 여부 확인			
식용으로 부적합한 식용란 ‘폐기용’ 표시 및 구분 보관 여부			
기타	기타 축산물 위생관리법 위반 사항		

확인자 : 소속 _____ 직 _____ 성명 _____ (서명)
 출장자 : 소속 _____ 직 _____ 성명 _____ (서명)
 소속 _____ 직 _____ 성명 _____ (서명)

2022. . .

식육포장처리업 위생감시 점검표

영업장 현황

업종	허가(신고)번호	
업소명	전화번호	
소재지		
대표자	생년월일 (법인등록번호)	
구분	점검사항	점검결과
시설기준	작업장(원료보관실·식육처리실·포장실) 등은 독립 건물 및 다른 용도로 사용되는 시설과 분리·구획 여부	
	원료 및 식육포장처리실의 조명(밝기)은 220룩스 이상 여부	
	작업실 내의 환기시설 및 방충·방서 시설 설치 여부	
	작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지 가능토록 온도 조절 시설 설치 여부	
위생관리 등 영업자 준수사항	식육포장처리업의 허가 및 허가사항 이외의 영업행위 여부	
	자체위생관리기준(SSOP)운영(3개월 보관) 여부	
	①원료의 입고·사용에 대한 원료수불 서류, ②생산·작업기록에 관한 서류 ③제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류의 작성·보관(2년) 여부 * 구매내역 및 포장처리 내역 일치 여부 등 조사	
	보존 및 유통기준 준수여부	
	유통기한 경과제품 가공에 사용여부	
	제조일자·유통기한 허위표시 여부	
	냉장제품을 냉동제품으로 전환 시 사전에 영업허가 기관(시·군·구청)에 보고 여부 - 전환 품목명·중량·보관방법·유통기한·축산물의 표시기준 준수 사항 등	
	냉동식육을 해동하여 냉장 포장육으로 유통·판매 여부	
	수돗물 또는 먹는물관리법의 수질기준에 적합한 물 사용 여부 - 수돗물이 아닌 지하수 등의 검사(1년마다 1회) 여부	
	작업장 종업원의 위생복·위생모 및 위생화 착용 여부	
종업원 위생교육(월 1시간) 실시 여부		
영업자 및 종업원 건강진단(매년 1회)실시 여부 - 건강진단 미필자의 영업 종사 여부 확인		
유통기한이 경과한 축산물 ‘폐기용’ 표시 및 구분 보관 여부		
기타		

2022. . . .

확인자 : 소속	직	성명	(서명)
출장자 : 소속	직	성명	(서명)
소속	직	성명	(서명)

축산물가공업 준수사항



경기도 동물방역위생과 경기도 의정부시 청사로 1

축산물안전1팀(북부) : 031-8030-3492, 3494

축산물안전2팀(남부) : 031-8008-6308, 6309

품목제조보고 : 031-8030-3496