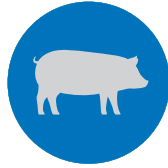
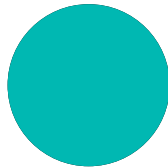
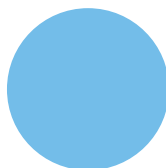


축산물 자가품질검사 안내서

민원인 안내서

2025. 6.



식품의약품안전처

지침서 · 안내서 제 · 개정 점검표

명칭

축산물 자가품질검사 안내서

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	☐ 이미 등록된 지침서 · 안내서 중 동일 · 유사한 내용의 지침서 · 안내서가 있습니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서 · 안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서 · 안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)	
	☐ 법령(법 · 시행령 · 시행규칙) 또는 행정규칙(고시 · 훈령 · 예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 일회성 지시 · 명령에 해당하는 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☐ 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	☐ 예 ☒ 아니오
☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서 · 안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.		
지침서 · 안내서 구분	☐ 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	☐ 예(☞ 지침서) ☒ 아니오
	☐ 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	☒ 예(☞ 안내서) ☐ 아니오
기타 확인사항	☐ 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설 · 강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	☐ 예 ☒ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2025 년 6월 4일

담당자
확 인(부서장)

김 성 일

이 안내서는 「축산물 위생관리법」제12조와 같은 법 시행규칙 제14조 관련 별표 5에 따라 운영 중인 축산물의 자기품질검사 제도에 대하여 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식(‘~하여야한다’ 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2025년 6월 4일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성 되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것 (식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우

식품의약품안전처 식품소비안전국 축산물안전정책과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-3250

팩스번호: 043-719-3270

제·개정이력

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1430-01	2025. 6. 4.	제정



목차

CONTENTS

제1장. 축산물 자가품질검사 개요	1
1. 축산물 자가품질검사 개요	1
2. 축산물 자가품질검사 방법	3
제2장. 축산물 자가품질검사 검사항목 및 규격	7
1. 축산물 유형별 자가품질검사 항목 및 규격	8
제3장. 자주하는 질문	29
1. 검사 주기의 적용	30
2. 검사 항목	34
3. 유형별 검사	41
4. 검사 기관	45
5. 부적합제품 처리	47
6. 기타	49
제4장. 축산물 자가품질검사 관련 규정	57
1. 축산물 자가품질검사 관련 법령	58
2. 축산물의 자가품질검사 규정 고시 전문	68
제5장. 참고 자료	79
1. 축산물 자가품질검사 관련 제도 연혁(요약)	80
2. 축산물 시험·검사기관 현황	82

제 1 장

축산물 자가품질검사 개요

1 축산물 자가품질검사 개요

□ 법적 근거

- 「축산물 위생관리법」 제12조
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조, [별표5] 축산물가공업 등 영업자의 검사기준
- 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시 제2025-7호, 2025. 2. 14., 개정)

□ 자가품질검사 정의

- 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업, 식용란수집판매업의 영업자가 축산물가공품의 원료, 자신이 가공·포장한 축산물가공품·포장육 및 수집·판매하는 식용란이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 확인하는 검사
- 영업자가 장비·시설의 부족 등으로 인하여 작업장에서 검사하기에 적합하지 않다고 시·도지사 또는 시장·군수·구청장이 인정하는 경우 축산물 시험·검사기관*에 위탁하여 검사할 수 있음

* 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관을 의미

※ 영업자는 자가품질검사 기록서를 2년간 보관하여야 함

□ 자가품질검사 대상 영업

- 축산물가공업(식육가공업·유가공업·알가공업)
- 식육포장처리업
- 식육즉석판매가공업
- 식용란수집판매업(달걀을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 수집하여 판매하는 영업자)

2 축산물 자가품질검사 방법

□ 검사 대상식품

- **(가공품)** 축산물가공업, 식육포장처리업*, 식육즉석판매가공업 영업자는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 검사하여야 함

* 식육포장처리업 영업자가 생산하는 식육간편조리세트에 한함

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 동일한 검사항목을 적용받는 축산물가공품은 아래와 같이 검사하여야 함

〈 축산물가공업 영업자가 생산한 축산물가공품의 유형별 검사 〉

1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사

1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개 품목 포함)에 대해 1회 이상 검사

* 동일 유형의 품목수 : 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목 수를 말함

※ 식육포장처리업 영업자가 식육간편조리세트(식육가공품)를 생산하는 경우도 적용

- 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있음
- **(포장육)** 식육포장처리업 영업자는 판매를 목적으로 제조한 품목별(분쇄하여 제조한 제품에 한함)로 검사 실시
- **(식용란)** 식용란수집판매업 영업자는 수집·판매하는 달걀을 생산한 가축사육시설별로 자가품질검사를 실시하여야 함
 - 다만, 해당 식용란에 대해 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정된 시험·검사기관이 검사한 경우에는 검사하지 아니할 수 있음
 - * 단, 영업소에서는 해당 식용란에 대한 시험·검사 성적서를 구비하여 위 요건을 갖춘 사실을 증명할 수 있어야 함

□ 검사항목 및 주기

○ 축산물가공품(유형별)과 식용란의 검사항목(자가품질검사 고시)

[별표 1]	축산물가공품의 유형별 검사항목
[별표 1의2]	식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사항목
[별표 2]	영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목
[별표 3]	통·병조림 및 레토르트 식품 검사항목

- 영업자*는 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사 생략 가능

* 축산물가공업, 식육포장처리업(식육간편조리세트 제조하는 경우), 식육즉석판매가공업

- 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품은 별표1의 검사항목 외에 별표2의 검사항목도 검사하여야 함
- 장기보존식품 중 통·병조림식품과 레토르트식품은 별표1의 검사항목 외에 별표3의 검사항목도 검사하여야 함

다만, 통·병조림과 레토르트 식품에 대하여 세균검사를 실시하는 경우 별표1의 검사항목 중 살모넬라균 등 병원성미생물, 세균수 또는 대장균(군) 검사 생략 가능

○ 축산물가공품의 성상·이물 검사(시행규칙 별표5)

- 영업자(축산물가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업)는 생산한 축산물가공품에 대해 품목별, 동일 생산단위별로 1회 이상 검사

○ 축산물가공업 영업자의 원료 검사(시행규칙 별표5)

- (공통) 축산물가공업 영업자는 원료가 매 입고되는 시점에 원료의 종류별로 성상·이물을 검사

※ 축산물가공품·원료의 성상·이물검사는 영업자가 자신이 생산하는 축산물의 품질관리 차원의 검사로서 오감을 통한 관능검사, 이물검출기 사용 등 다양한 방법을 활용하여 실시

- (유가공업) 자신이 직접 생산한 원유(原乳)를 원료로 하여 가공하는 경우로서 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 시행규칙 별표4 제1호에 따른 원유검사를 실시

※ 이 경우 집유 전 검사는 매일 1회 이상 실시하여야 함

- **(알가공업)** 원료알에 대해 축산물의 가공기준 및 성분규격 적합한지 여부와 함께 원료알 껍질 및 난막의 상태를 검사

○ **업종별 검사주기**

검사 업종	검사 대상		검사 주기
식육가공업	식육 가공품	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류,	1개월마다 1회 이상
식육즉석판매가공업		식육추출가공품, 식육간편조리세트, 동물성유지류*	9개월 마다 1회 이상
유가공업	유가공품	아이스크림류, 아이스크림믹스류, 조제유류**, 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백가수분해식품	1개월마다 1회 이상 (일 1톤 이하의 원유를 사용하여 생산하는 경우 2개월에 1회 이상)
알가공업	알가공품	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단	1개월마다 1회 이상
식육포장 처리업	포장육(분쇄에 한함)		1개월마다 1회 이상
	식육가공품(식육간편조리세트에 한함)		1개월마다 1회 이상
식용란수집 판매업	식용란(달걀에 한함)		6개월마다 1회 이상

* 어유, 기타동물성유지 제외

** 조제유류의 경우 「축산물의 자가품질검사 규정」(고시)에서 정하여 고시한 검사주기에 더하여 같은 생산단위별로 1회 이상 검사

□ **검사 면제요건(「축산물 위생관리법」 제12조제5항, 개정 '20.4.7./ 시행 '20.10.8.)**

- 안전관리인증작업장등이 자가품질검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하는 경우
- 또는, 안전관리인증작업장에 대한 조사·평가 결과가 총점의 95% 이상인 경우

* 안전관리인증기준 준수 여부 또는 조사·평가 결과가 나온 날로부터 1년간 면제

제 2 장

축산물 자가품질검사 검사항목 및 규격

1

축산물 유형별 자가품질검사 항목 및 규격

※ 「식품의 기준 및 규격」 개정으로 기준에 변동이 있는 경우 변경된 기준·규격을 적용

□ 축산물 가공품, 포장육의 유형별 검사항목

(「식품의 기준 및 규격」, 제2024-71호, 2024.11.15. 기준)

유형	검사항목		규격
1-1. 아이스크림류			
아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림		세균수 (유산균 또는 발효유 함유제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=100,000
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
1-2. 아이스크림믹스류			
아이스크림믹스, 저지방아이스크림 믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스 크림믹스	멸균제품	세균수 (유산균 또는 발효유 함유제품 제외)	n=5, c=0, m=0
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	세균수 (유산균 또는 발효유 함유제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=100,000
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

유형	검사항목	규격
2-1. 동물성유지류		
식용우지, 식용돈지	산가	0.3 이하
	비누화가	(식용우지) 190~202, (식용돈지) 192~203
	요오드가	(식용우지) 32~50, (식용돈지) 45~70
	산화방지제	◦부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) ◦몰식자산 프로필 : 0.1g/kg 이하 ◦이 외에 산화방지제 : 불검출
원료우지, 원료돈지	산가	4.0 이하
	산화방지제	◦부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) ◦몰식자산 프로필 : 0.1g/kg 이하 ◦이 외에 산화방지제 : 불검출

유형		검사항목		규격
3-1. 조제유류				
영아용 조제유	매월 1회 이상		수분(액상제품 제외)	5.0% 이하
			사카린나트륨	불검출
			타르색소	불검출
			탄화물(분말제품에 한함)	100g 당 7.5mg 이하
	제품 생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=0, m=0
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000
			대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
			크로노박터	n=5, c=0, m=0/60g
			바실루스 세레우스	n=5, c=0, m=100
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
성장기용 조제유	매월 1회 이상		수분(액상제품 제외)	5.0% 이하
			사카린나트륨	불검출
			타르색소	불검출
			탄화물(분말제품에 한함)	100g 당 7.5mg 이하
	제품 생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=0, m=0
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000
			대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10
			바실루스 세레우스	n=5, c=0, m=100
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

유형		검사항목	규격	
4-1. 햄류				
햄, 생햄, 프레스햄	멸균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
		대장균(생햄에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100	
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균제품	그대로 섭취하는 제품	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
			아질산이온	0.07g/kg 미만
			타르색소	불검출
			보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출
			대장균(생햄에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
			아질산이온	0.07g/kg 미만
			타르색소	불검출
			보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출

유형		검사항목	규격	
4-2. 소시지류				
소시지, 발효소시지, 혼합소시지	멸균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		대장균(발효소시지에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100	
		장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
		대장균(발효소시지에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100	
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100	
		장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
			보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출
			대장균(발효소시지에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100
			장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
			보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출
			장출혈성대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g

유형		검사항목	규격	
4-3. 베이컨류				
베이컨류	멸균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
		살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
	타르색소		불검출	
	보존료		◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출출	
	대장균군		n=5, c=2, m=10, M=100	
	살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스		n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균제품		그대로 섭취하는 제품	아질산이온
		타르색소		불검출
		보존료		◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출
		살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스		n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품		아질산이온
타르색소			불검출	
보존료			◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	

유형		검사항목	규격	
4-4. 건조저장육류				
건조저장 육류	멸균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
		살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
	타르색소		불검출	
	보존료		◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	
	대장균군		n=5, c=2, m=10, M=100	
	살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스		n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균 제품		그대로 섭취 하는 제품	아질산이온
		타르색소		불검출
		보존료		◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출
		살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스		n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품		아질산이온
타르색소			불검출	
보존료			◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 2.0g/kg 이하(소브산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출	

유형		검사항목	규격	
4-5. 양념육류				
양념육, 갈비가공품	멸균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	불검출	
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
			타르색소	불검출
			보존료	불검출
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
			그 외 제품	아질산이온
타르색소		불검출		
보존료		불검출		

유형		검사항목	규격	
4-5. 양념육류				
분쇄가공육 제품	멸균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
		장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g	
	살균제품	아질산이온	0.07g/kg 미만	
		타르색소	불검출	
		보존료	불검출	
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
		장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
			타르색소	불검출
			보존료	불검출
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
			장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g
		그 외 제품	아질산이온	0.07g/kg 미만
			타르색소	불검출
			보존료	불검출
			장출혈성 대장균	n=5, c=0, m=0/25g

유형		검사항목	규격	
4-5. 양념육류				
식육케이싱	멸균제품	타르색소	불검출	
		보존료	불검출	
		세균수	n=5, c=0, m=0	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	살균제품	타르색소	불검출	
		보존료	불검출	
		대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소	불검출
			보존료	불검출
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
그 외 제품		타르색소	불검출	
		보존료	불검출	

유형		검사항목		규격	
4-6. 식육추출가공품					
식육추출 가공품	멸균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소	불검출	
			세균수(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=100, M=1,000	
			대장균군(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=0, M=10	
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
		그 외 제품	타르색소	불검출	
	살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소	불검출	
			세균수(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=100, M=1,000	
			대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10	
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
		그 외 제품	타르색소	불검출	
			대장균군	n=5, c=1, m=0, M=10	
			비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소
	세균수(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=100, M=1,000			
	대장균군(액상제품에 한함)	n=5, c=1, m=0, M=10			
	대장균(액상제품 제외)	n=5, c=1, m=0, M=10			
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g			
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g			
	그 외 제품	타르색소		불검출	
		대장균		n=5, c=1, m=0, M=10	
		4-7. 식육간편조리세트			
	식육간편조리세트	대장균		n=5, c=1, m=0, M=10	
		황색포도상구균		1g 당 100 이하	
		살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g	
		장출혈성 대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)		n=5, c=0, m=0/25g	

유형		검사항목		규격	
5-1. 알가공품					
전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단	멸균제품		세균수	그대로 섭취하는 제품 n=5, c=1, m=10,000, M=50,000	
			그 외 제품	n=5, c=0, m=0	
			살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스		n=5, c=0, m=0/25g
	살균제품		세균수	n=5, c=1, m=10,000, M=50,000	
			대장균군	n=5, c=1, m=10, M=100	
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	세균수	n=5, c=1, m=10,000, M=50,000	
			대장균군	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (단, 피단은 n=5, c=0, m=0)	
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
그 외 제품		세균수	n=5, c=1, m=500,000, M=1,000,000		
		대장균군	n=5, c=1, m=100, M=1,000 (단, 피단은 n=5, c=0, m=0)		
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g		
6-1. 우유류					
우유, 환원유	멸균제품		산도	0.18% 이하(젖산으로서)	
			세균수	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)	
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	그 외 제품		산도	0.18% 이하(젖산으로서)	
			세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
			대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	

유형		검사항목	규격
6-2. 가공유류			
강화우유	멸균제품	산도	0.18% 이하(젖산으로서)
		세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의한 때 적용)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	산도	0.18% 이하(젖산으로서)
		세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
유산균 첨가 우유	멸균제품	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
유당분해 우유	멸균제품	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
		산도	0.18% 이하(젖산으로서)
		세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의한 때 적용)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
		산도	0.18% 이하(젖산으로서)
		세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
가공유	멸균제품	세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의한 때 적용)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

유형	검사항목		규격
6-3. 산양유			
산양유	멸균제품	산도	0.20% 이하(젖산으로서)
		세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	산도	0.20% 이하(젖산으로서)
		세균수 (유산균 첨가제품 제외)	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	6-4. 발효유류		
발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-5. 버터유			
버터유	멸균제품	세균수	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g

유형		검사항목	규격	
6-6. 농축유류				
농축우유	멸균제품	산도	0.4% 이하(젖산으로서)	
		세균수	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	그 외 제품	산도	0.4% 이하(젖산으로서)	
		세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
탈지농축우유	멸균제품	세균수	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	그 외 제품	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
가당연유, 가당탈지연유, 가공연유		세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-7. 유크림				
유크림			산도	0.20% 이하(젖산으로서)
			세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
			대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
			살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
			리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
가공유크림	멸균제품	세균수	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
	그 외 제품	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	

유형	검사항목	규격
6-8. 버터류		
버터, 가공버터	산가(발효제품 제외)	2.8 이하
	타르색소	불검출
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	산화방지제	◦부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) ◦몰식자산 프로필 : 0.1g/kg 이하 ◦이 외에 산화방지제 : 불검출
버터오일	보존료	◦데히드로초산나트륨 : 0.5g/kg 이하(데히드로초산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출
	산가	2.8 이하
	타르색소	불검출
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	산화방지제	◦부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔, 터셔리부틸히드로퀴논 : 0.2g/kg 이하 (병용할 때에는 부틸히드록시아니솔, 디부틸히드록시톨루엔 및 터셔리부틸히드로퀴논으로서의 사용량의 합계가 0.2g/kg 이하) ◦몰식자산 프로필 : 0.1g/kg 이하 ◦이 외에 산화방지제 : 불검출
	보존료	◦데히드로초산나트륨 : 0.5g/kg 이하(데히드로초산으로서) ◦이 외에 보존료 : 불검출

유형	검사항목	규격
6-9. 치즈류		
치즈	대장균	n=5, c=1, m=10, M=100
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	황색포도상구균	n=5, c=2, m=10, M=100
	클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100
	장출혈성 대장균 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g
	보존료	◦데히드로초산나트륨 : 0.5g/kg 이하(데히드로초산으로서) ◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 3.0g/kg 이하(소브산으로서 기준하며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소브산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) ◦프로피온산, 프로피온산칼슘, 프로피온산나트륨 : 3.0g/kg 이하 (프로피온산으로서 기준하며, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소브산의 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) ◦이 외에 보존료 : 불검출
가공치즈	대장균군	n=5, c=2, m=10, M=100
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	황색포도상구균	n=5, c=2, m=10, M=100
	클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함)	n=5, c=2, m=10, M=100
	장출혈성 대장균 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g
	보존료	◦데히드로초산나트륨 : 0.5g/kg 이하(데히드로초산으로서) ◦소브산, 소브산칼륨, 소브산칼슘 : 3.0g/kg 이하(소브산으로서 기준하며, 프로피온산칼슘 또는 프로피온산나트륨을 병용할 때에는 소브산 및 프로피온산의 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) ◦프로피온산, 프로피온산칼슘, 프로피온산나트륨 : 3.0g/kg 이하 (프로피온산으로서 기준하며, 소브산, 소브산칼륨 또는 소브산칼슘을 병용할 때에는 프로피온산 및 소브산의 사용량의 합계가 3.0g/kg 이하) ◦이 외에 보존료 : 불검출

유형	검사항목		규격
6-10. 분유류			
전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유	수분	5.0% 이하	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-11. 유청류			
유청, 농축유청	멸균제품	세균수	n=5, c=0, m=0 (55℃에서 1주 또는 30℃에서 2주 보관 후 일반세균수 시험법에 의할 때 적용)
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	그 외 제품	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
		대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10
		살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g
		리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g
	유청단백분말	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000
대장균군		n=5, c=2, m=0, M=10	
살모넬라		n=5, c=0, m=0/25g	
리스테리아 모노사이토제네스		n=5, c=0, m=0/25g	
6-12. 유당			
유당	수분	5.0% 이하	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
6-13. 유단백가수분해식품			
유단백가수분해식품	수분	5.0% 이하	
	세균수	n=5, c=2, m=10,000, M=50,000	
	대장균군	n=5, c=2, m=0, M=10	
	살모넬라	n=5, c=0, m=0/25g	
	리스테리아 모노사이토제네스	n=5, c=0, m=0/25g	
7. 포장육			
포장육	장출혈성 대장균(분쇄에 한함)	n=5, c=0, m=0/25g	

□ 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목

분류	검사항목	규격
식용란	엔로프록사신(Enrofloxacin과 Ciprofloxacin의 합으로서)	불검출
	설파제(Sulfonamides의 총합)	불검출
	피프로닐(Fipronil과 fipronil sulfone의 합으로서)	0.02
	비펜트린	0.01
	플루페녹수론	0.01
	에톡사졸	0.01
	피리다벤	0.01

□ 영유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목

구분	검사항목	제품 특성	규격
영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	세균수	① 멸균제품	n=5, c=0, m=0
		② 6개월미만 영아를 대상으로 하는 분말제품	n=5, c=2, m=1,000, M=10,000
		위 ①, ② 이외의 식품 (분말제품 또는 유산균첨가제품, 치즈류는 제외)	n=5, c=1, m=10, M=100
	대장균군(멸균제품 제외)		n=5, c=0, m=0
	바실루스 세레우스(멸균제품 제외)		n=5, c=0, m=100
	크로노박터(영아용제품에 한하며, 멸균제품 제외)		n=5, c=0, m=0/60g
고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품	대장균군(살균제품에 한함)		n=5, c=0, m=0
	대장균(비살균제품에 한함)		n=5, c=0, m=0
	경도(경도조절제품에 한함)		500,000N/m ²
	점도(경도 20,000N/m ² 이하 점도조절 액상제품에 한함)		1,500 mpa·s 이상

※ 유형별 자가품질검사 항목에 추가하며, 중복될 경우 강화된 항목 및 규격 적용

□ 통·병조림 및 레토르트 식품의 검사항목

구분	제품특성	검사항목	규격
통·병조림 및 레토르트 식품 검사항목	통·병조림식품	세균	세균발육 음성
		주석(알루미늄 캔을 제외한 캔제품)	150 이하 (산성 통조림은 200 이하)
	레토르트식품	세균	세균발육 음성
		타르색소	불검출

※ 유형별 자가품질검사 항목에 추가하며, 중복될 경우 강화된 항목 및 규격 적용

제 3 장

자주하는 질문

1 검사 주기의 적용

Q1. 자가품질검사 주기의 적용 시점은?

- ➡ 축산물가공품과 포장육의 경우 제품제조일을 기준으로 하며, 식용란의 경우 산란일을 기준으로 함

예시) 1.20일 제조한 축산물가공품을 검사하고 이를 기준으로 1개월마다 1회 이상 검사해야 하는 축산물가공품이라면 해당 날짜로부터 1개월이 되는 2.19일까지 제조하는 축산물가공품에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, **2.20일 이후 처음 제조하는 축산물가공품(2.20일 포함)에 대하여** 다시 검사를 실시하여야 함.

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

Q2. 축산물가공품이나 포장육을 일정기간 제조하지 않았을 경우 자가품질검사 주기 적용은?

- ➡ 축산물가공품이나 포장육의 자가품질검사 주기 적용시점은 제품제조일 기준으로 산정하고 있으므로 당해 식품이 일정기간 제조·가공되지 않았다면 제품이 생산되지 않은 기간은 자가품질검사를 실시하지 않아도 무방하며, 제품을 재생산하는 시점부터 자가품질검사를 적용하면 됨
- 이 경우, 생산 및 작업일지와 원료수불 관계서류 등을 기록 유지하여 자가품질검사를 실시하지 않은 기간동안 제품을 생산하지 않았다는 내용을 증빙서류로 보관·제시하도록 함

예시) 7.2일에 축산물가공품을 생산하여 같은 날에 자가품질검사*를 실시함

* 이 경우 8.1일 생산분까지 자가품질검사를 한 것으로 인정

같은 제품을 7.30일까지 생산하고 이후 생산을 중단하였다 9.15일부터 재생산한다면 9.15일 생산제품부터 자가품질검사를 실시하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

Q3. 식용란수집판매업 영업자나 새로운 가축사육시설로부터 식용란을 수집하여 판매할 시 자가품질검사 주기 적용은?

- ➡ 식용란의 자가품질검사 주기 적용시점은 산란일 기준으로 산정하고 있으므로 새로운 농장으로부터 수집한 경우 최초 수집한 식용란의 산란일을 기준으로 6개월마다 1회이상 검사를 실시하면 됨

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

Q4. 자체적으로 제품에 대한 검사를 실시하는 경우도 자가품질검사 검사주기를 그대로 지켜야 하는지?

- ➡ 「축산물의 자가품질검사 규정」고시에서 정한 검사항목 이외의 자체검사는 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사항목이나 영업자가 필요하다고 판단하는 검사항목과 검사주기를 자율적으로 정하여 실시할 수 있음

Q5. 포장육은 유형별로 1가지만 검사해도 되는지?

- ➡ 자가품질검사 대상인 분쇄 포장육은 품목제조보고한 **품목별**로 자가품질검사를 실시하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5 1. 다

Q6. 5일간 5톤 이하를 생산한 경우 자가품질검사 주기는?

- ➡ 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 자가품질검사를 2개월에 1회 이상하도록 주기를 완화하여 적용하고 있음
- ➡ 주 5일 기준 5톤 이하 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업소가 5일 중 하루라도 1톤 이상의 원유를 사용하는 경우*에는 완화된 검사 주기를 적용받지 못하여 월 1회 이상 자가품질검사를 하여야 함

* 예시) 월요일 1.5톤, 화요일 1.5톤, 수요일 1톤, 목요일 0.5톤, 금요일 0.5톤 총 5톤 생산

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

Q7. 다른 유가공업소에서 가공한 일 1톤 이하 우유를 구입하여 유가공품을 생산하는 유가공업소 영업자의 자가품질검사 주기는?

- ➡ 소규모 유가공업 영업자의 자가품질검사 주기 완화 요건은 일 1톤 이하 원유를 사용하는 경우로 한정하고 있으므로,
 - 다른 유가공업소에서 생산된 우유를 구입하여 유가공품을 생산하는 유가공업자는 자가품질검사 주기 완화 대상 영업자가 아니므로 매월 1회 이상 검사를 하여야 함

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」 제7조

Q8. 축산물가공품과 원료에 대한 성상, 이물검사 주기 적용은?

➡ 영업자(축산물가공업, 식육즉석판매가공업)는 판매를 목적으로 제조·가공하는 축산물 가공품에 대하여 해당 제품의 동일 생산단위(로트) 별로 1회 이상 성상·이물검사를 실시하여야 함

➡ 축산물가공업 영업자는 원료에 대해 입고시마다 성상·이물검사를 실시하여야 함

※ 축산물가공품 및 원료의 성상·이물검사는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표5]에서 현재 정하고 있는 사항으로 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시 제2025-7호, '25.2.14) 개정시 시행규칙에서 정하고 있는 사항을 좀 더 명확히 반하기 위해 반영

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q9. 식육간편조리세트에 대한 자가품질검사 주기는 어떻게 적용해야 하나?

➡ 식육가공업 및 식육포장처리업은 품목별로 매월 1회 이상, 식육즉석판매가공업의 경우 품목별로 9개월마다 1회 이상 대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성 대장균*을 검사하여야 함

* 장출혈성 대장균: 가열조리하지 않고 섭취하는 농축수산물 함유제품에 한함

➡ 다만, 식육간편조리세트 품목들 중에서 「식품의 기준 및 규격」에 따른 검사항목이 모두 같은 여러 품목을 생산하는 경우라면 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있음

※ 식육가공업, 식육포장처리업 영업자가 검사해야 할 품목 수는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5 제1호가목(2)를 따름(제3장 자주하는 질문, 3. 유형별 검사, Q7 참조)

2 검사 항목

Q1. 축산물 유형별로 자가품질검사를 실시할 수 있는 범위는?

- ➡ 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 축산물가공품이나 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 자가품질검사를 실시할 수 있음
- 그러나 같은 양념육이라 하더라도 멸균제품, 살균제품, 비살균제품(그대로 섭취하는 제품), 비살균제품(그 외 제품)을 각각 생산하는 경우 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사항목이 다르므로, 각각 자가품질검사를 실시하여야 함

구 분		검사 항목
멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
비살균제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물의 자가품질검사 규정」 [별표1]

Q2. 「식품의 기준 및 규격」 고시에는 설정되어 있으나 자가품질검사 항목에는 없는 것들은 검사를 안 해도 되는지?

- ➡ 「축산물 위생관리법」에서 정한 자가품질검사는 「축산물의 자가품질검사 규정」 고시에서 정한 검사항목만 검사하면 되지만,
- 영업자가 제조·가공·포장한 축산물가공품, 포장육 및 식용란은 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합하여야 함
 - 같은 고시에서 정한 검사항목 이외의 검사는 영업자가 안전한 축산물가공품 등을 소비자에게 제공하기 위해 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사항목이나 영업자가 필요하다고 판단되는 검사항목을 자율적으로 추가검사를 실시할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제15조

Q3. 식용란 자가품질검사 항목 중 설파제에 해당하는 성분은?

- ➡ 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 바와 같이 Sulfonamides의 총합으로 잔류허용기준 적부를 판정하며, 그 성분은 「식품의 기준 및 규격」 고시 제8. 8.2.2.1.1 “축산물 중 항균제 동시 다성분 분석법”을 통해 검사하는 Sulfonamides 15종(설파구아니딘, 설파독신, 설파디메톡신, 설파디아진, 설파메라진, 설파메타진, 설파메톡사졸, 설파메톡시피리다진, 설파모노메톡신, 설파퀴녹살린, 설파클로르피리다진, 설파클로진, 설파티아졸, 설파페나졸, 설파속사졸)에 해당됨

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제4조, 「식품의 기준 및 규격」 제8. 일반시험법

Q4. 소시지류 중 비살균제품으로서 소비자가 가열하여 섭취하는 제품에 대한 장출혈성대장균에 대한 검사는?

- ➡ 식육을 분쇄하여 케이싱에 별도의 가열공정 없이 냉장·냉동한 제품(비가열 생소시지)의 경우 장출혈성대장균 검사를 해야 함
- ➡ 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전하고 가열한 후 냉장·냉동한 제품의 경우 장출혈성대장균 검사하지 않아도 됨

* 소시지류(소시지, 발효소시지, 혼합소시지) 중 비살균 제품(그 외 제품) 검사항목 : 아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균 (식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」 별표1

Q5. 축산물가공품 및 포장육 냉동제품에 대한 자가품질검사를 실시하였는데 냉장제품을 새로 생산하는 경우 자가품질검사를 냉장과 냉동제품별로 각각 의뢰해야 하는지?

- ➡ 장기보존식품 중 냉동식품이더라도 식육, 포장육, 유가공품, 식육가공품, 알가공품의 경우 냉동식품 규격 적용대상에서 제외됨
- ➡ 따라서, 축산물가공품, 포장육의 경우 냉장, 냉동제품에 상관없이 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시)에서 정한 유형별 검사항목을 검사하면 됨

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」 별표1, 「식품의 기준 및 규격」 제4. 3.

Q6. 「축산물의 자가품질검사 규정」 고시에서 아질산이온, 타르색소, 보존료 검사항목이 있는 경우, 제품의 제조·가공 시 사용하지 않았을 경우에도 아질산이온, 타르색소, 보존료를 검사해야 하는지?

➡ 축산물가공품의 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있음.

- 이 경우, 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함
- 다만, 공무원 등이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니되거나 사용기준을 초과한 아질산이온, 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 기준·규격 위반에 해당됨
- 따라서 영업자가 제조·가공하는 제품은 자가품질검사 항목에는 없더라도 「식품의 기준 및 규격」 고시에 따른 식품 일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에 모두 적합하도록 자체적으로 관리하여야 함

예시) 양념육(살균제품)에 대한 자가품질검사 항목은 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스임
 축산물의 가공과정 중 특정 첨가물(아질산이온, 타르색소, 보존료 등)을 사용하지 않은 경우 해당 항목에 대한 검사를 생략하여 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스를 검사할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q7. 축산물가공품의 제조·가공 시 아질산이온, 타르색소, 보존료를 직접 사용하지 않았지만 원료로 사용되는 간장 등에 포함되어 있는 경우에도 타르색소, 보존료를 검사하여야 하는지?

- ➡ 원료 등에 보존료 등이 포함되어 있는 경우라도 축산물가공품의 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있음
 - 이 경우, 품목제조보고, 원료수불대장 등에서 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 증명을 할 수 있어야 함
 - 다만, 공무원 등이 해당 제품을 수거·검사한 결과, 검출되어서는 아니되거나 사용기준을 초과한 아질산이온, 타르색소, 보존료 등이 검출될 경우 원료 배합비 등을 고려하여 기준·규격 위반여부를 판정함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q8. 통·병조림 및 레토르트 식품의 자가품질검사 항목은?

- ➡ 통·병조림 및 레토르트 식품에 해당하는 축산물가공품은 「축산물의 자가품질검사 규정」 고시에서 [별표1] 축산물가공품의 유형별 검사 항목과 [별표3] 통·병조림 및 레토르트 식품 검사항목을 동시에 적용하여야 함
 - 다만, 검사항목이 중복되는 경우 강화된 검사항목을 적용하여야 하므로 살모넬라균 등 식중독균, 세균수 또는 대장균(군) 검사항목과 장기보존식품의 세균검사를 동시에 적용받는 경우에는 세균검사(세균발육시험)만 실시하면 됨

[관련규정] 「축산물의 자가품질검사 규정」 제5조

Q9. 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 집유업 허가를 받지 아니한 유가공업자의 경우 원료로 사용하는 원유에 대해 어떠한 검사를 하여야 하나요?

㉠ 위의 영업자는 원유에 대해 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표4 제1호에 따른 검사를 실시하여야 함

- 이 경우 집유 전 검사는 매일 1회 이상 실시하여야 함

※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표4 제1호

1. 원유의 검사

가. 검사구분

원유위생검사 및 시설위생검사로 구분하여 실시한다.

나. 검사요령

1) 원유위생검사

가) 집유 전 검사

관능검사[인간의 오감(五感)에 의하여 평가하는 제품검사]비중검사·알콜검사(또는 pH검사) 및 진애검사(먼지 등 이물질질을 측정하는 검사)는 다목의 검사기준에 따라 집유 전에 실시한다. 다만, 진애검사는 필요한 경우에만 실시할 수 있다.

나) 실험실검사

적정산도시험·세균수시험·체세포수시험·세균발육억제물질검사·성분검사 및 그 밖의 검사는 시험항목별로 필요한 기간을 정하여 정기적으로 실시하되, 세균수시험 및 체세포수시험은 각각 농가별로 15일에 1회 이상 실시한다. 다만, 새로 원유를 납유하는 농가, 제10조제1항에 따른 착유가축검사에서 부적합판정을 받은 가축으로부터 착유한 원유를 납유한 농가, 그 밖의 실험실검사에서 부적합판정을 받은 원유를 납유한 농가의 원유에 대해서는 필요에 따라 수시로 검사를 실시한다.

다) 농가에서의 집유시 원유의 냉각온도는 섭씨 5도 이하이어야 한다.

2) 시설위생검사

집유 전후 각 1회 이상 실시한다.

다. 검사기준 및 시험방법

원유의 검사기준 및 시험방법 등에 대해서는 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른다.

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q10. 알가공품을 가공하기 위한 원료알에 대해서는 어떠한 검사를 하여야 하나요?

- ➡ 알가공품을 가공하기 위한 원료알에 대해서는 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부와 함께 원료알 껍질 및 난막의 상태를 검사하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

3 유형별 검사 * 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5 1. 가. (2)의 규정 관련

Q1. 1년의 기간 동안 검사하여야 하는 최소 품목 수를 정하고 있는 시행규칙 규정은 축산물가공업과 식육즉석판매가공업 모두에 해당하는 것인지?

➡ 식육즉석판매가공업은 해당하지 않음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q2. 시행규칙 별표5에서 정한 “생산중량 상위 3개 품목”이란 전년도에 생산된 생산중량을 뜻하는 것인지 아니면 검사 당해연도의 생산중량을 뜻하는 것인지?

➡ 전년도에 생산된 생산중량을 뜻함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q3. 전년도에 양념육 5품목(A, B, C, D, E)를 생산하였으나 올해 다른 양념육 5품목(F, G, H, I, J)만을 생산하는 경우 올해 1년 동안 검사할 유형별 최소 검사 품목 수는?

➡ 전년도 생산품목을 생산하지 않아 1년 동안 검사해야 하는 최소 품목 수를 산출할 수 없으므로, 종전대로 동일한 유형의 품목들 중에서 매월 1회 이상 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q4. 당해연도에 1년의 기간을 기준으로 검사하여야 하는 품목 수보다 적은 품목만 생산될 때, 유형별 최소 검사 품목 수 충족을 위하여 추가로 생산하여 검사하여야 하는지?

➡ 유형별 최소 검사 품목 수 충족을 위하여 별도로 생산할 필요는 없음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q5. 지난해 동일 유형의 품목 12개를 생산하여 금년에 6개 이상을 검사하여야 하는 경우, 1~11월까지 A품목만 생산, 12월에 B~F(5개 품목)가 생산된 경우 12월에는 5개 품목을 모두 의뢰하여야 하는지, 아니면 품목 하나만 의뢰하여도 되는지?

➡ 5개 품목을 모두 의뢰하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q6. 지난해 동일 유형의 품목이 12개를 초과하여 생산중량 상위 3개 품목을 포함시키고자 할 때, 당해연도에 해당 3개 품목 중 일부 또는 3개 품목 모두 생산되지 않았다면 어떤 품목부터 검사해야 하는지?

➡ 생산되지 않은 해당 제품을 제외한 상위 3개 품목을 포함하여 검사하여야 함

* 예) 전년도 생산중량 상위 1~3위 품목 중 2~3위 품목을 생산하지 않은 경우 1, 4, 5위 품목을 검사하면 됨

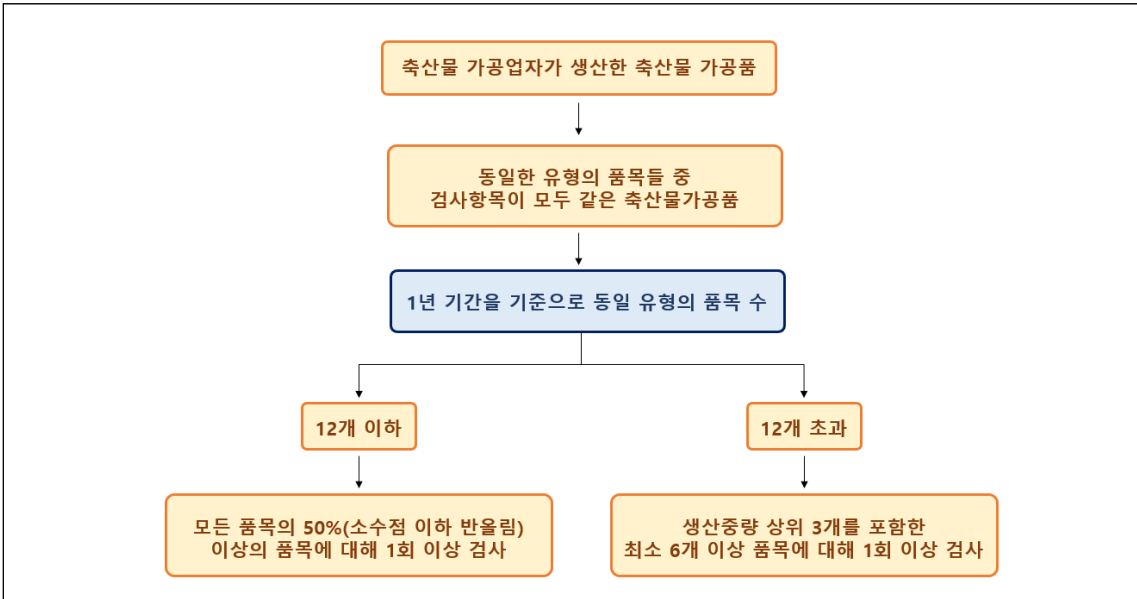
[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q7. 동일한 유형의 살균제품과 비살균 제품을 생산하는 경우, 살균제품과 비살균 제품을 각각 검사하여야 하는지?

예) 1년에 소시지 유형 중 살균제품 5품목, 비살균 제품(그대로 섭취하는 제품) 20품목, 비살균 제품(그 외 제품) 30품목을 생산하였을 경우

➡ 동일한 유형의 축산물가공품이라 하더라도 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 서로 같지 않으면 각각 검사하여야 함

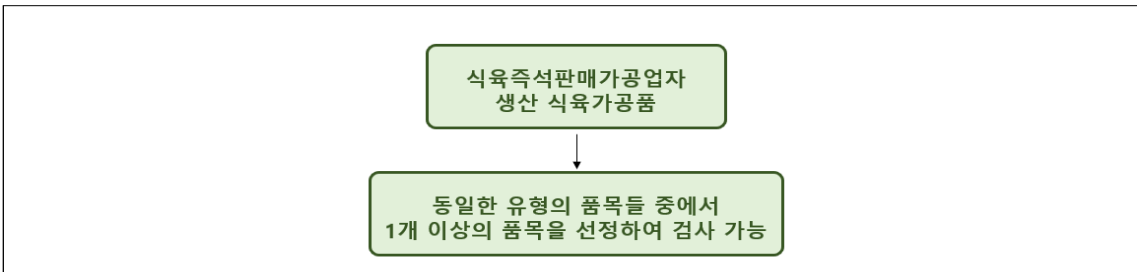
- 1) 살균제품 5품목은 12개 이하에 해당하여 50%인 최소 3개 품목을 1년의 기간 동안 검사하여야 하며,
- 2) 비살균제품(그대로 섭취하는 제품) 20품목은 12개 초과하여 전년도 상위 3개 품목을 포함하여 최소 6개 품목을 1년의 기간동안 검사하여야 함
- 3) 비살균제품(그 외 제품) 30품목은 12개 초과하여 전년도 상위 3개 품목을 포함하여 최소 6개 품목을 1년의 기간동안 검사하여야 함



〈 예시 〉

생산품목 중 양념육(비살균제품), 양념육(살균제품), 식육추출가공품(비살균제품), 식육추출가공품(레토르트)별 1품목 이상 월 1회 이상 검사

구분		전년도 생산품목	금년도 최소 검사대상 품목 수	비고
양념육	비살균제품 (가열섭취제품)	3	2	3품목×50%=1.5 반올림 → 2품목
	살균제품	2	1	
식육추출 가공품	비살균제품 (가열섭취제품)	6	3	
	레토르트	15	6*	6개 검사대상 품목 중 상위증량(전년도 기준) 3개 포함



〈 예시 〉

전년도에 양념육(살균제품 3품목, 비살균제품 5품목), 식육추출가공품(살균제품 7품목, 비살균제품 8품목)을 생산한 경우

- 금년에 생산하고 있는 제품 중 살균·비살균 여부와 관계없이 양념육 1품목, 식육추출가공품 1품목에 대해 매 9개월 마다 1회 이상 검사

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

4 검사 기관

Q1. 자가품질검사 의무 대상 영업자가 직접 검사를 실시할 수 있는지?

- ➡ 영업자가 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류가 구비된 검사실을 갖추고 종업원 중 검사능력을 갖춘 자가 검사를 실시할 때에는 직접 검사를 실시할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조, 같은법 시행규칙 제14조

Q2. 자가품질검사를 직접 수행하는 종업원에 대한 학력, 경력 등 자격 요건이 있는지?

- ➡ 영업자는 종업원 중 검사능력을 갖춘 자를 지정하여 검사를 하게 할 수 있으나, 해당 종업원에 대한 별도의 학력, 경력 등 자격 요건은 법에서 제한하지 않음

* 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 개정('25.2)으로 자가품질검사 대상 종업원에 대한 자격 제한 요건이 없어짐

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조, 같은법 시행규칙 제14조

Q3. 자가품질검사를 할 수 있는 기관은?

- ➡ 영업자가 직접 검사를 실시하기 어려운 경우에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 실시할 수 있음

* 식약처 누리집(www.mfds.go.kr)→ 정책정보→ 시험검사기관→ 시험검사기관 지정현황

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조, 「식품·의약품분야 시험·검사기관 등에 관한 법률 시행규칙」 제6조

Q4. 축산물가공업 영업자는 반드시 검사실을 갖추어야 하는지?

➡ 축산물가공업 영업자는 아래의 경우 검사실을 갖추지 않을 수 있음

- 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 자가검사를 하려는 경우
- 같은 법인·영업자가 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하거나 식품제조·가공업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하여 자사의 기존 검사실을 이용하려는 경우
- 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우
- 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우
- 같은 조 제3호에 따른 계열 회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표10 영업의 종류별 시설기준 제3호가목 7)

5 부적합제품 처리

Q1. 자가품질검사 부적합 판정을 받았을 경우 조치사항은?

➡ 영업자는 지체없이 검사결과를 허가·신고관청에 보고하여야 함

* (위탁검사를 한 경우) 축산물 시험·검사기관은 자가품질검사결과 부적합한 경우 부적합긴급통보시스템으로 우선 통보한 후 식약처(지방식약청) 또는 허가·신고관청에 부적합 공문을 시행

➡ 부적합 제품이 회수대상인 경우, 영업자가 유통재고량*을 파악하여 회수계획서를 허가·신고관청에 제출하고, 회수폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

* 출고량 중 유통업소에서 판매 목적으로 보관 중인 양(최종 소비자에게 판매된 양은 제외)

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제31조의2, 같은법 시행규칙 제51조의3, 별표14의3 회수대상 축산물의 기준

Q2. 자가품질검사 항목 이외 추가 검사한 항목이 부적합 된 경우 조치사항은?

➡ 축산물 시험·검사기관은 자가품질검사 항목 이외의 검사결과가 부적합한 경우에도 부적합긴급통보시스템으로 우선 통보 후 식약처, 지방식약청 또는 허가·신고관청에 부적합 공문을 시행

- 영업자는 부적합 항목이 회수대상인 경우 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제31조의2 및 같은법 시행규칙 제51조의3

Q3. 자가품질검사 부적합 판정이 되면 행정처분 대상이 되는가?

➡ 자가품질검사 부적합 결과만으로는 행정처분 대상이 되지 않음

- 다만, 회수 절차를 진행하면서 허가·신고관청에서 유통 중인 회수대상 제품을 수거하여 위반사항을 확인하기 위한 검사를 실시하고, 그 결과가 부적합인 경우에는 행정처분 대상이 됨

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제31조의2 및 같은법 시행규칙 제41조 및 제51조의3항제3호, 시행규칙 별표11 행정처분의 기준 제2호나목(1)

Q4. 자가품질검사를 실시하여 생산한 제품이 적합하다는 결과를 확인하고 출고해야 하는지?

- ➡ 제품의 소비기한 등을 고려하여 유통 후 검사를 실시할 수도 있고, 검사 후 유통할 수 있음
- ➡ 다만, 검사 결과 부적합 판정된 경우에는 유통 중에 있는 제품에 대해 거래처 유통제고량 파악, 회수 사실 공표 등 회수 절차를 수행하여야 하고, 정부의 확인검사 결과에서도 부적합 판정되는 경우에는 행정처분도 받을 수 있음
- ➡ 따라서, 소비기한에 여유가 있는 제품은 검사 결과를 확인하고 출고 및 유통하는 것을 권장함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제31조의2, 제37조

6 기타

Q1. 영업장소가 서로 다른 다수의 영업장에서 생산한 제품의 자가품질검사 대상 품목은?

➡ 자가품질검사는 영업허가(신고)한 영업소별로 실시하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조, 제22조, 제24조

Q2. 판매용이 아닌 증정용, 이벤트 행사용으로 생산한 제품도 자가품질검사를 실시하는지?

➡ 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하며 ‘판매’에는 ‘불특정 다수인에게 무료로 제공하는 것’도 포함하고 있으므로 증정용, 이벤트 행사용 제품도 자가품질검사를 실시하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조 및 같은법 시행규칙 별표5

Q3. 자가품질검사를 위탁받은 축산물 시험·검사기관은 영업자가 검사요청한 축산물에 대한 의뢰 검사항목이 적합하지 않을 경우 검사항목을 조정하여 실시할 수 있는지?

➡ 검사기관은 의뢰자가 의뢰한 내용에 대하여 검사를 실시하여야 함

- 다만, 의뢰자가 검사항목 등을 지정하지 않아 검사항목의 누락 우려가 있는 경우 의뢰자와 협의 후 검사항목을 결정하여 검사하여야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제15조, 「식품·의약품분야 시험·검사기관 등에 관한 법률 시행규칙」 제15조 및 별표6

Q4. 자가품질검사를 실시하는 경우 검사결과를 입력해야 하는지?

- ➡ 법 제12조제3항에 따른 검사를 직접 하는 축산물가공업, 식육포장처리업의 영업자는 검사결과에 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 함
- ➡ 식용란수집판매업자가 법 제12조제4항에 따른 검사를 직접 하는 경우에는 그 검사결과에 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 함
- ➡ 영업자가 자체 기록관리시스템을 구비한 경우에는 해당 시스템을 사용할 수 있으며, 그렇지 않을 경우에는 식약처에서 운영하는 통합LIMS(통합실험실정보관리시스템, <http://lims.mfds.go.kr>)를 사용하실 수 있음

* 통합LIMS 접속 및 ID 등록방법: 통합실험실정보관리시스템 → 제조업체 신청(클릭) → 업체 정보 등 입력하여 신청 → 담당자 승인 후 시스템 사용 가능

[통합 LIMS 시스템 문의: ☎ 043-234-3100]

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표12(제4호 거목), 별표13(제3호머목)

Q5. 축산물가공업자는 축산물가공품과 원료에 대한 성상·이물검사 결과에 대해 어떻게 기록해야 하는지?

- ➡ 축산물가공업의 영업자가 축산물가공품에 대하여 직접 검사를 하는 경우 해당 제품의 동일 생산단위(로트)별로 1회 이상, 원료는 입고시마다 성상·이물검사를 실시하고 그 결과를 검사기록서에 기록하고 이를 최종 기재일로부터 2년간 보관하여야 함
- 축산물가공품·원료의 성상·이물검사 결과는 영업자의 품질관리 차원의 검사로 위변조 방지 기록관리시스템에 기록할 필요가 없음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조제2항, 별표5

Q6. 자가품질검사 기록서를 언제까지 보관해야 하나요?

- ➡ 영업자는 검사기록서를 최종 기재일로부터 2년간 보관해야 함

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조제2항,

Q7. 축산물가공품과 원료에 대한 성상·이물검사 방법은?

- ➡ 축산물가공품·원료의 성상·이물검사는 영업자의 품질관리 차원의 검사로 사람의 오감을 통한 관능검사, 이물검출기 사용 등 다양한 방법으로 실시하시면 되며, 반드시 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 시험법을 적용할 필요는 없음
- 다만, 필요한 경우에는 축산물가공품과 원료의 성상·이물검사를 영업자가 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 실시할 수 있음

[관련규정] 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5

Q8. 자가품질검사의 면제 요건은 무엇인지?

- ➡ 법 제9조제4항 또는 제5항에 따른 안전관리인증작업장등이 다음 2가지 중 어느 하나에 해당하는 경우에 자가품질검사가 면제됨
- 자가품질검사 검사항목*이 포함된 안전관리인증기준을 준수: 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날로부터 1년간 자가품질검사 면제
- * (예시) 분쇄포장육 제품에 대한 장출혈성대장균 관리기준을 설정하여 운영하는 경우
- 제9조의3제1항에 따른 조사평가 결과가 총점의 95% 이상인 점수인 경우 해당 결과가 나온 날부터 1년간 자가품질검사 면제

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조제5항 및 같은법 시행규칙 제14조제3항

Q9. 자가품질검사 대상인 '분쇄포장육'은 무엇인가요?

- ➡ 형태가 통상 분쇄육을 뜻하는 '식육을 으깨어 잘게 부스러뜨린 것 또는 이와 유사한 형태로 다진 것'으로
 - 햄버거 패티, 떡갈비, 고기완자, 만두 재료에 주로 사용됨
 - 참고로, 깍둑썰기·채썰기 등 식육을 잘게 자른 것*으로 보통 가열·조리시 뭉쳐지지 않은 형태는 분쇄포장육에 해당하지 않음

〈 예 시 〉



Q10. 식육간편조리세트에 대한 자가품질검사 시 미생물 규격 적용은?

- ➡ 식육간편조리세트 구성품 중 **가열 조리***하여 섭취하는 농·축·수산물 재료는 제외(별도로 구분 포장된 경우에 한함)하고 검사

* 미생물을 사멸시키는 가열 조건을 말하는 것으로 통상 75℃ 1분(어패류는 85℃ 1분) 또는 이와 동등 이상의 미생물 사멸 효과를 나타내는 가열 조건을 말함

- 단, 농·축·수산물이 기준·규격 검사를 하여야 하는 다른 재료와 구분 포장되어 있지 않은 경우에는 검사에서 제외하지 않고 모두 혼합하여 검사하여야 함

* 미생물 규격이 제외되는 재료끼리 함께 포장되어 있는 경우라면 규격 적용 제외

〈 미생물 규격 적용 사례(예시) 〉

- **제품명** : 제육볶음(식육간편조리세트)
- **구성재료** : 당면, 돼지고기, 대파, 풋고추, 상추, 소스, 쌈장
- **조리 및 섭취방법**
 - 돼지고기, 당면, 대파, 풋고추, 소스 : 섞어서 충분히 익힘
 - 상추, 쌈장 : 익은 고기를 그대로 먹거나 상추에 싸서 쌈장과 함께 섭취

사례1)

- 포장형태 : 7개 구성품이 모두 개별로 포장
- 기준적용
 - 돼지고기, 대파, 풋고추를 제외한 나머지 재료(당면, 상추, 소스, 쌈장)를 혼합한 후 검사
 - * 돼지고기, 대파, 풋고추는 가공식품이 아닌 자연산물로서, 구분 포장되어 있고 익혀서 섭취하므로 미생물 규격 검사대상에서 제외
 - ** 가열하지 않고 섭취하는 상추(농산물)이 포함되었기에 장출혈성대장균 규격 적용

사례2)

- 포장형태 : 재료를 아래와 같이 5가지로 구분하여 포장
 - ①당면, ②양념육(돼지고기+대파+풋고추를 함께 포장), ③소스, ④상추, ⑤쌈장
- 기준적용
 - ②를 제외한 나머지 ①+③+④+⑤를 혼합한 후 검사
 - * ②는 미생물 기준 적용 제외 대상인 가열조리하여 섭취하는 단순처리 자연산물만 별도로 모아서 포장한 것으로, 혼합·포장되어 있더라도 미생물 검사대상에서 제외

사례3)

- 포장형태 : 아래와 같이 3가지로 구분하여 포장
 - ①당면+돼지고기+대파+풋고추+소스, ②상추, ③쌈장
- 기준적용
 - 모든 식재료(①+②+③)를 혼합한 후 검사
 - * 농·축·수산물이 기준규격 검사를 하여야 하는 다른 재료와 구분포장 되어 있지 않은 경우에는 검사에서 제외하지 않고 모두 혼합하여 검사

Q11. 식용란수집판매업자의 식용란에 대한 자가품질검사 면제 요건은?

- ➡ 식용란(달걀)을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 달걀을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업의 영업자는 자신이 판매하는 달걀이 성분규격에 적합한지 직접 검사하는 것이 원칙임
- ➡ 다만, 해당 식용란에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사기관이 검사한 경우에는 검사하지 않을 수 있음
 - 이 경우, 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에 따라 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목을 모두 포함하여 검사를 실시한 것으로서 그 결과를 확인할 수 있어야 하며, 해당 달걀에 대한 영업자의 검사 주기(산란일을 기준으로 6개월에 1회 이상)를 준수하여야 함

* (예시) 지자체 동물위생시험소에서 농장별로 달걀에 대한 수거·검사를 실시한 경우
산란계 농장주가 축산물 시험·검사기관에 검사를 의뢰하여 그 성적서를 식용란수집판매업자에게 제공한 경우 등

[관련규정] 「축산물 위생관리법」 제12조제4항, 같은 법 시행령 제13조

Q12. 축산물 시험·검사기관에서 식용란에 대해 자가품질검사 항목에 대해 참고용 성적서를 받은 경우 자가품질검사 성적으로 인정받을 수 있는지?

- ➡ 식용란(달걀)을 생산하는 가축의 사육시설 경영자가 자신이 생산한 달걀에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사 기관이 검사한 경우에는 검사하지 않을 수 있음
 - 이 경우, 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에 따라 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목을 모두 포함하여 검사를 실시한 것으로서 그 결과를 확인할 수 있도록 시험검사 성적서를 받은 경우라면,
 - 해당 시험검사성적서에 표기된 검사목적(참고용 등)과는 상관없이 해당 식용란에 대해 자가품질검사를 한 것으로 볼 수 있음
- ➡ 참고용 검사의 경우 자가품질검사 항목과 실제 검사한 잔류물질 검사항목이 다르거나 시험법이 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 방법이 아닌 경우 자가품질검사로 인정되지 않으므로 자가품질검사 성적서를 구비할 것을 권장함

제 4 장

축산물 자가품질검사 관련 규정

1 축산물 자가품질검사 관련 법령

1 축산물 위생관리법, 시행령 및 시행규칙

축산물 위생관리법(법률 제20532호) * 시행 '24.10.22, 개정 '24.10.22	축산물 위생관리법 시행규칙(총리령 제1934호) * 시행 '24.12.1, 개정 '24.1.12
제12조(축산물의 검사) ① 제21조제1항에 따른 도축업의 영업자는 작업장에서 처리하는 식육에 대하여 검사관의 검사를 받아야 한다. ② 제21조제1항에 따른 집유업의 영업자는 집유하는 원육에 대하여 검사관 또는 제13조제3항에 따라 지정된 책임수의사(이하 "책임수의사"라 한다)의 검사를 받아야 한다. ③ 제21조제1항에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업 및 식육즉석판매가공업의 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다. <개정 2020. 12. 29.> ④ 제21조제1항에 따른 축산물판매업의 영업자 중 대통령령으로 정하는 영업자는 그가 판매한 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다. 다만, 해당 식용란에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사기관이 검사한 경우에는 검사하지 아니할 수 있다. ⑤ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 제9조제4항 또는 제5항에 따른 안전관리인증작업장등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제3항 또는 제4항에도 불구하고 총리령으로 정하는 바에 따라 검사를 면제할 수 있다. <신설 2020. 4. 7.> - 제3항 또는 제4항에 따른 검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하는 경우 - 제9조의3제1항에 따른 조사평가 결과가 총리령으로	제14조(영업자의 검사) ① 법 제12조제3항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 관한 검사와 제4항에 따른 식용란의 성분규격에 관한 검사의 기준은 별표 5와 같다. 이 경우 해당 검사기준에 따라 검사를 하여야 하는 영업자는 종업원 중에서 검사능력이 있는 사람을 지정하여 검사를 하게 할 수 있다. ② 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업 및 식용란수집판매업의 영업자는 제1항에 따른 검사를 하였을 때에는 그 결과를 검사기록서에 기록하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 한다. ③ 법 제12조제5항에 따라 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업 및 식용란수집판매업의 영업자에 대해 축산물 검사를 면제하는 경우에는 다음 각 호의 구분에 따른다. - 법 제12조제5항제1호에 해당하는 경우: 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날부터 1년간 축산물 검사를 면제한다. - 법 제12조제5항제2호에 해당하는 경우: 법 제9조의3제1항에 따른 조사평가 결과가 나온 날부터 1년간 축산물 검사를 면제한다. ④ 법 제12조제5항제2호에서 "총리령으로 정하는 기준 이상인 경우"란 법 제9조의3제1항에 따른

축산물 위생관리법(법률 제20532호) * 시행 '24.10.22, 개정 '24.10.22	축산물 위생관리법 시행규칙(총리령 제1934호) * 시행 '24.12.1, 개정 '24.1.12
정하는 기준 이상인 경우 ⑥ 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 장비·시설의 부족 등으로 인하여 작업장에서 제2항부터 제4항까지에 따른 검사를 해당 영업을 하는 자가 직접 실시하는 것이 부적합한 경우에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 검사를 위탁하게 할 수 있다. ⑦ 제3항 또는 제4항에 따라 검사하거나 제6항에 따라 검사를 위탁한 영업자는 검사 결과 해당 축산물이 제4조제6항·제7항 및 제33조를 위반한 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다. <개정 2021. 12. 21.> ⑧ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 검사관이 식용란에 대하여 검사하게 할 수 있다. ⑨ 제1항부터 제4항까지 및 제8항에 따른 검사의 항목, 방법, 기준, 그 밖에 필요한 사항은 총리령으로 정한다.	조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우를 말한다. 축산물 위생관리법 시행령(대통령령 제34665호) * 시행 '24.7.3, 개정 '24.7.2 제13조(식용란의 검사) 법 제12조 제4항에서 “대통령령으로 정하는 영업자”란 식용란(달걀만 해당한다)을 생산하는 가축의 사육 시설에서 직접 식용란(달걀만 해당한다)을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업 영업자를 말한다. <시행 '18. 4. 25, 본조신설 '18. 4. 24.>

② 축산물가공업 등 영업자의 검사기준(제14조제1항 전단 관련)

* 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표5] 〈개정 2022. 7. 12.〉

1. 검사기준

가. 가공품의 검사

- (1) 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다.
- (2) (1)에도 불구하고 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 한다.
 - (가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품
 - (나) 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품
- (3) 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 한다.
- (4) 축산물가공업, 식육포장처리업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사한다. 다만, 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다.
- (5) 축산물가공품에 대한 검사는 다음의 구분에 따라 실시하여야 한다.
 - (가) 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자가 생산하는 축산물가공품: 식품의약품안전처장이 영업자별로 정하여 고시한 검사주기에 따라 검사하여야 하며, 조제유류의 경우에는 이에 추가하여 같은 생산단위별로 1회 이상 검사
 - (나) 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품: 9개월마다 1회 이상 검사
- (6) 동일 생산단위별로 1회 이상 성상·이물에 대한 검사를 실시하여야 한다.

나. 축산물가공업 영업자의 원료 검사

- (1) 원료가 입고되는 시점에서 원료의 종류별로 성상·이물 등이 가공품 원료로서 적합한지의 여부에 대하여 검사를 실시하여야 한다. 다만, 해당 원료를 이미 다른 영업자가 검사한 경우, 축산물 시험·검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사한 경우에는 그러하지 아니하다.
- (2) 자신이 직접 생산한 원료를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니한 유가공업의 영업자는 별표 4 제1호에 따른 검사를 실시하여야 한다. 이 경우 집유 전 검사는 매일 1회 이상 실시하여야 한다.
- (3) 알가공품을 가공하기 위한 원료알에 대해서는 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부와 함께 원료알 껍질 및 난막의 상태를 검사하여야 한다.

다. 식육포장처리업 영업자의 포장육 검사

- 1) 포장육의 검사는 판매를 목적으로 제조하는 품목별로 실시해야 한다.
- 2) 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 한다.
- 3) 식육포장처리업 영업자는 포장육의 성분규격 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사해야 한다. 이 경우 포장육의 검사방법 및 검사주기 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준을 따른다.

라. 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사

- 1) 식용란을 생산한 가축사육시설별로 검사를 하여야 한다.
- 2) 검사주기의 적용시점은 산란일을 기준으로 한다.
- 3) 식용란수집판매업 영업자는 식용란의 성분규격 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 한다. 이 경우 식용란의 검사방법, 검사주기 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 기준을 따른다.

2. 수출용 축산물의 검사기준 등

수출을 목적으로 처리·가공하는 축산물에 대해서는 제1호에 불구하고 수입자가 요구하는 검사기준에 따라 할 수 있다.

3. 그 밖에 축산물가공업·식육즉석판매가공업 및 식용란수집판매업 영업자의 검사와 관련한 세부사항은 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따른다.

③ 영업의 종류별 시설기준(제29조 관련)

* 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표10] 〈개정 2024. 7. 8.〉

3. 축산물가공업

가. 공통시설기준

7) 검사실

가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

(1) 법 제12조제5항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 자가검사를 하려는 경우

(2) 같은 법인·영업자가 다음의 어느 하나에 해당하여 자사의 기존 검사실을 이용하려는 경우

(가) 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하는 경우

(나) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업, 「약사법」 제31조제1항·제4항에 따른 의약품·의약품제조업 또는 「화장품법」 제3조제1항에 따른 화장품제조업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하려는 경우

(3) 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우

(4) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우

나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

6. 식육포장처리업

거. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업, 식육판매업, 식육즉석판매 가공업, 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

너. 검사실 설치에 관하여는 제3호가목7)을 준용한다.

8. 축산물판매업

나. 개별시설기준

5) 식용란수집판매업

바) 법 제12조제4항에 따라 식용란의 검사를 실시해야 하는 영업자의 영업장에는 식용란의 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 설치해야 한다. 이 경우 검사실은 제3호가목7)의 기준에 적합해야 한다.

자) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식용란수집판매업의 영업자가 알가공업 또는 식용란선별포장업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

9. 식육즉석판매가공업

자. 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육즉석판매가공업의 영업자가 식육가공업 또는 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

④ 축산물가공업·식육포장처리업 영업자 준수사항(제51조제1항 관련)

* 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표12] 〈개정 2024. 1. 12.〉

4. 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 준수사항

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

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

⑤ 축산물판매업·식육즉석판매가공업 영업자 준수사항(제51조제2항 관련)

* 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표13] 〈개정 2024. 1. 12.〉

3. 축산물판매업 영업자의 준수사항

11) 식용란수집판매업 영업자가 법 제12조제4항에 따른 검사를 하는 경우에는 그 검사 결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 한다.

⑥ 행정처분 기준(제41조 및 제43조 관련)

* 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표11] 〈개정 2024. 1. 12.〉

1. 일반기준

파. 식육포장처리업 영업자에 대한 행정처분의 경우 그 처분이 품목류 제조정지에 해당하는 경우에는 품목류 제조정지 기간의 2분의1에 해당하는 기간으로 영업정지 처분을 하여야 한다.

더. 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 행정처분의 기준이 영업정지 또는 품목·품목류 제조정지인 경우에는 정지처분 기간의 2분의 1 이하의 범위에서, 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상의 범위에서 각각 그 처분을 경감할 수 있다.

- (1) 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 산가, 과산화물가 또는 성분배합비율 등과 같이 경미한 위반의 경우로서 인수공통전염병·식중독 등 공중위생상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
 - (2) 축산물의 표시기준의 위반의 경우로서 일부 가공품 등에 대한 제조일자 등의 표시 누락 등 그 위반사유가 영업자의 고의나 과실이 아닌 단순한 기계작동 상의 오류에 기인한 것이라고 인정되는 경우
 - (3) 축산물을 처리·가공만 하고 시중에 유통시키지 아니한 경우
 - (4) 축산물가공업 영업자가 생산한 축산물가공품 또는 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육이 잔류허용기준 위반에 해당하는 경우 해당 영업자가 같은 생산단위(같은 도축장에서 같은 도축일에 같은 농장에서 출하된 것을 말한다)에 대해 표본검사를 실시하는 등 원료의 적합성을 관리하여야 할 노력을 하였다고 인정되는 경우
 - (5) 식용란수집판매업 영업자가 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반·진열하고 있는 식용란이 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 잔류허용기준 위반에 해당하지만 해당 영업자가 법 제12조제4항에 따른 식용란의 성분규격에 관한 검사를 성실히 실시하였다고 인정되는 경우
 - (6) 기준 및 규격이 정해지지 않은 유독·유해물질 등이 축산물에 혼입여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
 - (7) 해당 위반사항에 관하여 검사로부터 기소유예의 처분을 받거나 법원으로부터 선고 유예의 판결을 받은 경우. 다만, 그 위반사항이 고의성이 없거나 공중위생상 인체의 건강을 해하지 아니한 경우로 한정한다.
 - (8) 축산물가공품을 가공 또는 판매하는 자가 축산물가공품이력추적관리를 등록한 경우
 - (9) 그 밖에 축산물의 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우
- 더. 영업정지 1개월은 30일을 기준으로 한다.

2. 개별기준

나. 축산물가공업·식육포장처리업·축산물유통전문판매업

위반행위	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
5. 법 제12조제3항 및 제7항 위반			
가. 검사를 실시하지 아니한 경우로서			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월	품목류 제조정지 3개월
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 3개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우	경고	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 3개월
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 법 제12조제3항에 따른 검사결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 같은 조 제5항에 따른 위탁검사기관 으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고, 해당 축산물을 유통·판매한 경우	영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
라. 법 제12조제7항을 위반하여 검사결과 위반사항을 보고하지 않은 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

다. 축산물보관업·축산물운반업·**축산물판매업***(축산물유통전문판매업은 제외)

위반행위	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
4의2. 법 제12조제4항 및 제7항 위반			
가. 검사를 실시하지 않은 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 않은 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 않은 경우	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 20일
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 않은 경우	경고	영업정지 5일	영업정지 10일
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 않은 경우	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 법 제12조제7항을 위반하여 검사결과 위반사항을 보고하지 않은 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

* 식용란수집판매업(식용란을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 수집하여 판매하는 영업자)

라. 식육즉석판매가공업

위반행위	행정처분기준		
	1차위반	2차위반	3차위반
5. 법 제12조제3항 위반			
가. 검사를 실시하지 않은 경우로서			
1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 않은 경우	영업정지 10일	영업정지 1개월	영업정지 45일
2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 않은 경우	영업정지 5일	영업정지 10일	영업정지 1개월
3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 않은 경우	경고	영업정지 5일	영업정지 1개월
나. 검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 않은 경우	영업정지 5일	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 법 제12조제3항에 따른 검사결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 같은 조 제5항에 따른 위탁검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고, 해당 축산물을 유통·판매한 경우	영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
6. 법 제12조제7항을 위반하여 검사결과 위반사항을 보고하지 않은 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월

축산물의 자가품질검사 규정

[시행 2025. 2. 14.] [식품의약품안전처고시 제2025-7호, 2025. 2. 14., 일부개정]

식품의약품안전처(축산물안전정책과), 043-719-3257

제1조(목적) 이 고시는 「축산물 위생관리법」(이하 "법"이라 한다) 제12조제3항 및 제4항, 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제13조, 같은 법 시행규칙(이하 "시행규칙"이라 한다) 제14조 및 별표 5에 따른 검사 항목 및 검사와 관련된 세부 사항을 정하는 것을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "자가품질검사"라 함은 법 제21조에 따른 축산물가공업·식육포장처리업 및 식육즉석판매 가공업 영업자(이하 "축산물가공업 영업자 등"이라 한다)와 시행령 제21조에 따른 식용란수집판매업의 영업자가 축산물가공품의 원료 또는 자신이 가공·포장한 축산물가공품·포장육 및 판매하는 식용란이 법 제4조제2항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부를 검사하는 것을 말한다.
2. "자가품질검사자"라 함은 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자가 종업원 중에서 검사능력이 있는 자를 지정하여 자가품질검사를 하게 하는 자를 말한다.

제3조(적용대상) 이 고시는 축산물가공업 영업자 등이 제조·가공·포장하는 축산물가공품·포장육 및 식용란수집판매업 영업자가 판매하는 식용란을 적용대상으로 한다.

제4조(자가품질검사 기준 및 방법) ① 자가품질검사 기준은 시행규칙 제14조에 따른 별표 5의 축산물가공업 영업자 등의 검사기준에 따른다.

② 자가품질검사는 법 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에 따라 실시하여야 한다.

③ 식용란수집판매업 영업자가 실시하는 식용란에 대한 검사는 식용란을 생산한 가축사육시설별로 하여야 한다.

제5조(자가품질검사 항목) ① 시행규칙 제14조에 따른 별표 5에서 식품의약품안전처장이 정하는

축산물가공품·포장육 및 식용란의 검사항목은 별표 1 및 별표 1의2와 같다.

② 법 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 2의 검사항목을 적용하고, 통·병조립 식품 및 레토르트식품에 해당하는 경우에는 별표 1의 검사항목 외에 별표 3의 검사항목을 함께 적용한다. 다만 통·병조립 및 레토르트 식품에 대하여 세균검사를 실시하는 경우 별표 1의 검사항목 중 살모넬라균 등 병원성미생물, 세균수 또는 대장균(군) 검사를 생략할 수 있다.③ 축산물가공품의 성상·이물에 대한 검사는 시행규칙 별표 5 제1호가목(6)에 따라 실시하며, 축산물가공업 영업자의 원료 검사는 시행규칙 별표 5 제1호나목(1)에 따라 실시하여야 한다.

제6조(동일 유형 품목 수 산정기준) 시행규칙 제14조 및 별표 5 1. 가. (2) 중 동일 유형의 품목 수는 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목 수를 말한다.

제7조(자가품질검사 주기) ① 시행규칙 제14조에 따른 별표 5에서 식품의약품안전처장이 정하는 축산물가공업·식육포장처리업 영업자가 생산하는 축산물가공품·포장육에 대한 검사 주기는 매월 1회 이상으로 한다. 다만, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 법 제2조제9호 및 같은 법 시행령(이하 "시행령"이라 한다) 제2조제3항에 따른 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 2개월에 1회 이상 검사하여야 한다.

② 식용란수집판매업 영업자가 실시하는 식용란에 대한 검사 주기는 6개월에 1회 이상으로 한다. 이 경우 검사 주기의 적용시점은 산란일을 기준으로 한다.

제8조 삭제<2025년 2월 14일>

제9조(검사불합격품의 처리) ① 축산물가공업 영업자 등과 식용란수집판매업 영업자는 자가품질검사 결과 해당 축산물이 식품의 기준 및 규격에 부적합한 때에는 해당 제품을 지체 없이 회수하고 시행령 제19조제2항에 따른 별표 2의 검사불합격품의 폐기처리방법과 기준 및 시행규칙 제24조에 따른 별표 9의 검사불합격품의 용도전환의 방법과 기준에 따라 조치해야 한다.

② 제1항에 따라 검사불합격품을 처리한 영업자는 그 결과에 대한 기록을 2년간 보관해야 한다.

제10조(기준의 적용) 이 고시와 관련된 규격 등의 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

제11조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2025년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제2025-7호, 2025.02.14.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표 1]

축산물가공품의 유형별 검사 항목

분 류	유 형			검 사 항 목
1-1. 아이스크림류	아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림			세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
1-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스크림믹스	멸균 제품		세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
2-1. 동물성유지류	식용우지, 식용돈지			산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제
	원료우지, 원료돈지			산가, 산화방지제
3-1. 조제유류	영아용 조제유	매월 1회 이상		수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 크로노박터, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	성장기용 조제유	매월 1회 이상		수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
4-1. 햄류	햄, 생햄, 프레스햄	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료

분 류	유 형		검 사 항 목	
4-2. 소시지류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지	멸균제품		아질산이온, 보존료, 세균수, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군, 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 보존료, 장출혈성 대장균(식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)
4-3. 베이컨류	베이컨류	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-4. 건조저장육류	건조저장육류	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료

분 류	유 형		검 사 항 목	
4-5. 양념육류	양념육, 갈비가공품	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
	분쇄가공육제품	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균	
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균	
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균
	식육케이싱	멸균제품	타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		살균제품	타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소, 보존료
4-6. 식육추출 가공품	식육추출 가공품	멸균 제품	그대로 섭취하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소
		살균 제품	그대로 섭취하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소, 대장균군
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소, 대장균

분 류	유 형			검 사 항 목
4-7. 식육간편 조리세트	식육간편조리세트			대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)
5-1. 알가공품	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단	멸균제품		세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라
6-1. 우유류	우유, 환원유	멸균제품		산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-2. 가공우유	강화우유	멸균제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유산균첨가우유	멸균제품		살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유당분해우유	멸균제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유	멸균제품		세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-3. 산양유	산양유	멸균제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형		검 사 항 목
6-4. 발효유류	발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-5. 버터유	버터유	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-6. 농축유류	농축우유	멸균제품	산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지농축우유	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당연유, 가당탈지연유, 가공연유		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-7. 유크림류	유크림		산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유크림	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-8. 버터류	버터, 가공버터		산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	버터오일		산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
6-9. 치즈류	치즈		대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
	가공치즈		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료

분 류	유 형		검 사 항 목
6-10. 분유류	전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유		수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-11. 유청류	유청, 농축유청	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유청단백분말		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-12. 유당	유당		수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-13. 유단백 가수분해식품	유단백가수분해식품		수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
7. 포장육			장출혈성 대장균(분쇄에 한함)

[별표 1의2]**식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목(제5조 관련)**

구 분	검 사 항 목
항생제	퀴놀론계(엔로프록사신, 시프로플록사신), 설파제
농약	피프로닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤

[별표 2]**영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 검사항목(제5조제2항 관련)**

구 분	검 사 항 목
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 검사항목**

구 분	검 사 항 목
통·병조림식품	세균, 주석(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한함)
레토르트식품	세균, 타르색소

제 5 장

참고 자료

1

축산물 자가품질검사 관련 제도 연혁(요약)

□ 축산물 위생관리법 등 법령 연혁

시행 1962. 1.20. 축산물가공처리법 법률 제1011호 1962.1.20., 제정 축산물의 검사 * 미검사축산물의 반출금지 축산물검사원(정부)의 검사 후 반출	시행 1978. 1.31. 축산물가공처리법 법률 제3060호 1977.12.31., 일부개정 축산물가공업 자체검사 도입 *영업자(자체검사원) 검사 운영	시행 1986.11.11. 식품위생법 법률 제3823호 1986.5.10., 전부개정 자가품질검사 의무 신설 *축산물가공품 업무이관 (농림부→보건복지부) 보건사회부령 제767호, 1985. 7. 1., 개정	시행 1996. 9.30. 식품위생법 법률 제5099호 1995.12.29., 일부개정 자가품질검사항목 및 절차 등 세부기준 마련
시행 1998. 6.14. 축산물가공처리법 법률 제5443호 1997.12.13., 전부개정 축산물가공품 업무 이관 (보건복지부→ 농림부)	시행 2004. 7.30. 축산물가공처리법 법률 제7134호 2004. 1.29., 일부개정 식육포장처리업 신설 (축산물가공업에서 분리)	시행 2006. 9.25. 축산물가공처리법 법률 제7915호 2006. 3.24., 일부개정 식육포장처리업 자가품질검사 의무 제외	시행 2013. 3.23. 축산물 위생관리법 법률 제11690호 2013. 3.23., 타법개정 축산물위생관리법 이관 (농식품부→ 식약처)
시행 2016. 8. 4. 축산물 위생관리법 법률 제14025호 2016. 2. 3., 일부개정 식육축색판매가공업에 자가품질검사 의무부여 * 영업 신설은 '13.10.16 시행	시행 2018. 4.25. 축산물 위생관리법 법률 제14957호 2017.10.24., 일부개정 식용란수집판매업에 자가품질검사 의무부여	시행 2020.10. 8. 축산물 위생관리법 법률 제17091호 2020. 4. 7., 일부개정 자가품질검사 면제조건 마련 * 면제대상: 식용란수집 판매업, 안전관리인증 작업장 등	시행 2021. 6.30. 축산물 위생관리법 법률 제17811호 2020.12.29., 일부개정 식육포장처리업에 자가품질검사 의무부여

□ 축산물 위생관리법 시행규칙 최근 연혁

시행 2015. 1. 6. 총리령 제1123호 2015.1.6., 일부개정 (가공품) 유형 별 자가품질검사 허용	시행 2016. 8. 4. 총리령 제1314호 2016.8.4., 일부개정 1. 식육즉석판매업 자품검사 의무부여 2. 가공업 영업자의 검사주기(고시)	시행 2018. 4.25. 총리령 제1456호 2018.4.25., 일부개정 식용란수집판매업 자품검사 의무부여 * 가축사육시설별 검사 실시(별표5)	시행 2019. 9. 4. 총리령 제1561호 2019.9.4., 일부개정 (가공품) 1년 이내 검사해야하는 품목 수 기준 마련
시행 2021. 6.30. 총리령 제1716호 2021.6.30., 일부개정 식육포장처리업에 자가품질검사 의무부여	시행 2022. 9. 13. 총리령 제1814호 2022.7.12., 일부개정 식용란수집판매업자에 대한 검사주기 적용시점을 산란일로 함		

2

축산물 시험·검사기관 현황

※ 식약처 누리집 > 정책정보 > 시험검사기관 > 시험검사기관 지정현황('25.5.1일 기준)

연번	기 관 명	소 재 지	전화번호	업무범위	분야	시험·검사항목	유효기간
1	한국식품안전 관리인증원	충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명5로 156	043- 928-0192	자가품질위탁 검사, 식품안전 관리인증검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품	27.12.25
2	한국식품 산업협회 부설 한국식품과학 연구원	경기도 의왕시 봇들로 50(포일동)	02- 3470-8200	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사, 표시검사, 품목제조·가공 검사, 식품안전 관리인증검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 동물용의약품, 방사능	27.11.25
3	(주)한국유폴핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13	031-361-77 77	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	27.12.17
4	한국표준시험 분석연구원(주)	경기도 안산시 단원구 광덕4로 250, 씨티프라자 5층	031- 493-3547	자가품질위탁 검사, 표시검사, 품목제조· 가공검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물	27.11.25
5	삼성웰스토리(주) 식품연구소	경기도 용인시 기흥구 용구대로 2442-1(마북동, 외 6필지)	031- 899-0543	자가품질 위탁검사	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육에한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험	27.12.25
6	농협경제지주(주) 축산연구원	경기도 안성시 공도읍 대신두길 42-20	031- 659-1336	자가품질위탁 검사, 표시검사	축산물 (식육가공품 (식용우지, 식용돈지찌외), 알가공품, 식용란, 포장육에 한함)	이화학, 미생물, 잔류농약 및 잔류동물용 의약품(식용란에 한함)	27.12.25
7	계명대학교 전통미생물자원 개발 및 산업화연구센터	대구광역시 달서구 달구벌대로 1095 첨단산업지원센터	053- 580-6441	자가품질위탁 검사, 표시검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물	27.12.31
8	(주)동진생명연 구원	경남 창원시 의창구 차룡로 48번지 61	055- 293-5440	자가품질 위탁검사	축산물 (조제유류제 외)	이화학, 미생물	27.11.25

연번	기 관 명	소 재 지	전화번호	업무범위	분야	시험·검사항목	유효기간
9	씨제이프레시웨이(주)식품안전연구실	경기도 이천시 마장면 덕평로 811	031-776-5654	자가품질 위탁검사	축산물 (식육가공품, 알가공품, 식용란에 한함)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품	27.11.25
10	(주)현대그린푸드 식품위생연구소	경기도 용인시 수지구 문인로 30, 4층	031-525-2130	자가품질 위탁검사	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육에 한함)	이화학, 미생물, 한우확인시험	27.11.25
11	수원여자대학교 식품분석 연구센터	경기도 화성시 봉담읍 주석로 1098	031-290-8263	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약 (식용란에 한함), 잔류동물용 의약품(식용란에 한함)	27.11.25
12	(주)한국분석 기술연구원	부산광역시 동구 대영로 267 해광빌딩(초량동)	051-466-1231	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사, 표시검사, 품목제조 가공검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품	25.7.19.
13	(주)산업공해 연구소	서울특별시 금천구 디지털로 130 남성프라자 1008-1010	02-2026-1250	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	27.11.25
14	(사)한국건강기 능식품협회 부설 한국기능식품연 구원	경기도 성남시 분당구 대왕판교로 700번지 코리아바이오파크 B동 A-B03호, B101~102호, B301~302호	031-628-2400	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사, 표시검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품, 방사능	28.7.6
15	(주)아워홈 품질보증센터	서울특별시 강서구 마곡중앙10로 91, 7층	02-6966-9435	자가품질 위탁검사	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품	29.2.5

연번	기 관 명	소 재 지	전화번호	업무범위	분야	시험·검사항목	유효기간
16	한국식품산업협회 부산지원	부산광역시 남구 수영로 309(대연동)	051-628-7915	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사, 표시검사, 품목제조·가공검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류 동물용의약품	25.7.13
17	(사)KOTITI 시험연구원	경기도 과천시 과천대로7나길 48 (갈현동)	02-3451-7000	자가품질위탁 검사, 품목제조·가공검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물	28.10.4
18	(주)동원에프엔비 식품안전센터	서울특별시 서초구 마방로60, 2층	02-589-3990	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	28.10.4
19	(주)바이오푸드랩	서울특별시 구로구 디지털로30길 28, 1410호~1414호 (구로동, 마리오타워)	070-7410-1420	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	28.10.15
20	푸드스트(주) 식품분석센터	경기도 이천시 부발읍 중부대로 1763번길 45, 3층	031-8011-3804	자가품질위탁 검사, 표시검사	축산물 (식육가공품, 알가공품, 포장육에 한함)	이화학(영양성분제외), 미생물, 한우확인시험	28.11.9
21	(주)정피엔씨 연구소	경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로 120 유-타워 1504호, 1505호(영덕동)	031-708-8113	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사, 표시검사	축산물 (식육가공품, 포장육)	한우확인시험	25.6.19
22	중앙생명연구원 (주)	경기도 남양주시 별내면 청학로 54번길 50	031-844-1720	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	29.4.27
23	제일분석센터(주)	서울특별시 구로구 디지털로 272, 909, 910, 912, 913, 914, 915호(구로동, 한신IT타워)	02-862-8666	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약품(성장보조제 제외)	29.5.18
24	(주)디아이 분석센터	경기도 의정부시 문화로 6(고산동), A동 921, 922, 923호(한강듀클래스 의정부고산)	031-836-5123	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	29.1.3

연번	기 관 명	소 재 지	전화번호	업무범위	분야	시험·검사항목	유효기간
25	(주)오에이티씨 (OATC Inc.)	서울특별시 금천구 범안로 1130, 디지털엠피아빌딩 801~806호, 905~912호	070- 4044-8830	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품(성장 보조제 제외)	25.6.14
26	한국인터텍테스 팅서비스 군포시험연구소	경기도 군포시 공단로160번길 3, 6층, 7층(당정동, 인터텍빌딩)	02- 6090-9521	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	25.12.11
27	하나원자력기술 (주) 환경방사능 분석센터	충북 청주시 청원구 안덕벌로 104번길 28, 청주대학교 미래창조관 510호, 511호	070- 4035-1942	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사	축산물	방사능	26.3.9
28	(주)아이에스에이 연구원	경기도 의왕시 한밭들길12(고천동, 아이엔에스코리아)	031- 212-0063	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	26.5.16
29	(주)한국바이오 분석연구원	경기도 군포시 엘에스로 163(산본동, 중산빌딩) 6층	031- 602-9000	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	27.9.7
30	(주)세스코 시험분석연구원	서울특별시 강동구 상일로10길 36, 세종텔레콤 8, 9층 (상일동)	02- 2140-3515	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품, 한우확인시험	27.9.18
31	한결분석센터 주식회사	경남 사천시 구암두문로 80	055- 853-4045~6	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	28.1.9
32	방사능분석센터 (주)	부산광역시 금정구 부산대학교 63번길 2 부산대학교 공동연구기기동 211-1호, B105호	051- 512-1830	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사	축산물	방사능	28.1.22
33	주식회사 글로벌바이오	충북 충주시 충원대로 268 상허연구동 514호	043- 840-3871	자가품질위탁 검사, 품목제조· 가공검사, 표시검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물	28.1.31
34	주식회사 자인식품연구원	광주광역시 북구 첨단벤처소로38번 길 11-5, 에이동 (월출동)	062- 351-1005	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	28.2.4

연번	기 관 명	소 재 지	전화번호	업무범위	분야	시험·검사항목	유효기간
35	주식회사 씨티케이	경기도 용인시 기흥구 신정로 41번길 52-17	031- 702-3155	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류 동물용의약품	28.3.18
36	뷰로베리타스씨 피에스코리아 주식회사	경기도 안양시 동안구 별말로 126, 409호, 8층, 901~902호, 908~915호	031- 688-8046	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	28.9.9
37	한국에스지에스 (주)	경기도 의왕시 맑은내길 67, 301호, 302호, 303호, 304호, 305호(오전동)	031- 689-8612~7	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용의약 품, 방사능	28.9.30
38	부경대학교 식품분석센터	부산광역시 남구 신선로 365 부경대학교 용당캠퍼스 33호관	051- 629-7357	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	25.8.25
39	(주)한국 분석센터	부산광역시 사상구 학감대로133번길 13(학장동)	051- 714-4691	자가품질위탁 검사, 표시검사, 품목제조·가공 검사, 식품안전 관리인증검사	축산물 (조제유류 제외)	이화학, 미생물	25.12.10.
40	(주)휴먼바이오	충남 공주시 한적2길 52-103, 2~5층	041- 881-9200	자가품질위탁 검사, 품목제조 ·가공검사, 표시검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물	26.6.8.
41	(주)캠바이오	부산시 동래구 총렬대로 280	051- 711-7170	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사	축산물	이화학, 미생물, 잔류농약, 잔류동물용 의약품	29.2.10
42	제주대학교 생명과학기술 혁신센터	제주특별자치도 제주시 제주대학로 102	064- 754-2134	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	27.8.9
43	한서대학교 산학협력단	충남 서산시 해미면 한서1로 46, 이학관 1층	041- 660-1776	자가품질위탁 검사, 품목제조· 가공검사, 표시검사, 식품안전관리 인증검사	축산물	이화학, 미생물	27.8.23

연번	기 관 명	소 재 지	전화번호	업무범위	분야	시험·검사항목	유효기간
44	디에이치유 (DHU)바이오 응·복합시험센터	경북 경산시 한의대로1 바이오센터 2층	053- 819-1495	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	26.3.24
45	국립강릉 원주대학교 산학협력단 동해안해양생물 자원연구센터	강원도 강릉시 죽헌길 7, 강릉원주대학교 공동실험실습관 401호, 407~410호	033- 640-2238	자가품질 위탁검사	축산물	이화학, 미생물	27.10.25
46	(주)한국유로핀즈 분석서비스	경기도 군포시 산본로 101번길 13	031- 361-7777	수입검사, 수거검사	축산물	다이옥신	28.2.25
47	(사)KOTITI 시험연구원	경기도 과천시 과천대로7나길 48 (갈현동)	02- 3451-7364	자가품질위탁 검사, 수입검사, 수거검사	축산물	방사능	28.10.6
48	재단법인 경북바이오 산업연구원	경북 안동시 풍산읍 산업단지 2길 5	054- 850-6901, 6914-6916	자가품질 위탁검사	축산물	미생물	26.2.24

축산물 자가품질검사 안내서

민원인 안내서



식품의약품안전처