



2015  
[3분기]

자주하는  
질문집

[www.mfds.go.kr](http://www.mfds.go.kr)

[식품]



식품의약품안전처

## 알 림

‘자주하는 질문집’은 식품의약품안전처의 사이버 상담(국민신문고)을 선별·정리한 것으로 일반 국민, 영업자 및 관련 공무원의 참고자료로 활용하고자 제작되었습니다.

본 책자의 내용은 법령 및 고시 등의 제·개정 사항에 따라 내용이 달라질 수 있음을 알려드립니다.



# Contents

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| <b>I. 축산물 위생관리법</b> .....                  | 1  |
| <b>제1장. 축산물의 기준 및 규격</b> .....             | 3  |
| 1. 축산물에 대한 공통 기준 및 규격 .....                | 3  |
| 보존 및 유통기준                                  |    |
| (1) 포장육 배송에 관한 질의 .....                    | 3  |
| (2) 품목 보고한 유통기간 보다 짧게 표시 가능한지에 관한 질의 ..... | 4  |
| (3) 축산물 소분판매에 관한 질의 .....                  | 5  |
| <b>제2장. 축산물의 표시기준</b> .....                | 6  |
| 1. 제품명 .....                               | 6  |
| (4) 제품명의 일부로 베이컨 사용시 기준에 관한 질의 .....       | 6  |
| (5) 치즈가 통칭명에 해당하는지에 관한 질의 .....            | 7  |
| (6) 제품명의 일부로 유형 사용에 관한 질의 .....            | 8  |
| (7) 세트 제품의 제품명에 관한 질의 .....                | 9  |
| (8) 허브맛 제품명 사용에 관한 질의 .....                | 10 |
| (9) 오리갈비 제품명 사용에 관한 질의 .....               | 11 |
| (10) 브리켓 부위 사용시 차돌박이 표시에 관한 질의 .....       | 12 |
| (11) 닭고기를 주원료로 사용한 제품에 돈까지 제품명 사용에 관한 질의 · | 13 |
| 2. 축산물가공품의 유형 .....                        | 14 |
| (12) 부위명 표시방법에 관한 질의 .....                 | 14 |
| 3. 유통기한 .....                              | 15 |

## Contents

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| (13) 유통기한 표시에 관한 질의 .....                     | 15        |
| (14) 제조일을 사용하여 유통기한 표시에 관한 질의 .....           | 16        |
| (15) 수입축산물의 유통기한 표시에 관한 질의 .....              | 17        |
| (16) 시간까지 표시된 제품의 유통기한에 관한 질의 .....           | 18        |
| <b>4. 내용량 .....</b>                           | <b>19</b> |
| (17) 1회 제공량과 동일한 총내용량의 열량 표시에 관한 질의 .....     | 19        |
| <b>5. 원재료명 및 함량 .....</b>                     | <b>20</b> |
| (18) 식육추출가공품의 주원료명 우선 표기에 관한 질의 .....         | 20        |
| (19) 한우 모듈구이용 제품의 부위명 표시에 관한 질의 .....         | 21        |
| <b>6. 영양표시 .....</b>                          | <b>22</b> |
| (20) 소시지류의 영양성분 표시의무에 관한 질의 .....             | 22        |
| <b>7. 개별표시 .....</b>                          | <b>23</b> |
| (21) 소시지 케이싱 표시에 관한 질의 .....                  | 23        |
| (22) 난팍의 주표시면과 일괄표시면의 표시사항에 관한 질의 .....       | 24        |
| <b>8. 기타 .....</b>                            | <b>25</b> |
| (23) 축산물가공품의 공통부분 인쇄 후 개별 스티커 부착에 관한 질의 ..... | 25        |
| (24) 척아이를 가공 후 부위별로 판매가능한지에 관한 질의 .....       | 26        |
| (25) 육포제품에 우리고기 100% 표시에 관한 질의 .....          | 27        |
| (26) 가열처리방법 변경에 따른 기존 포장지 사용에 관한 질의 .....     | 28        |
| (27) 부정·불량 축산물 신고 전화표시에 관한 질의 .....           | 28        |
| (28) 포장육의 판매단위별 표시에 관한 질의 .....               | 29        |
| (29) 축산물 표시위치에 관한 질의 .....                    | 30        |

## Contents

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 제3장. 축산물의 위생관리 .....                           | 31 |
| 1. 위생관리기준 .....                                | 31 |
| (30) 자체위생관리기준 운영시 일부 항목 생략에 관한 질의 .....        | 31 |
| 2. 안전관리인증기준 .....                              | 32 |
| (31) 안전관리인증 받은 농장에서 생산된 오리알에 로고표시에 관한 질의 ..... | 32 |
| 제4장. 검사 .....                                  | 33 |
| 1. 자가품질검사 .....                                | 33 |
| (32) 자가품질검사 항목 중 일부항목만 외부기관 의뢰에 관한 질의 .....    | 33 |
| (33) 수출용 제품의 자가품질검사 대상 여부에 관한 질의 .....         | 33 |
| (34) 첨가하지 않은 식품첨가물 자가품질검사 항목 해당에 관한 질의 .....   | 34 |
| (35) 자가품질검사 주기에 관한 질의 .....                    | 34 |
| 제5장. 영업의 허가 및 신고 .....                         | 35 |
| 1. 축산물가공업 .....                                | 35 |
| (36) 포장육 구매후 자신의 포장육 생산시 업소명 표시에 관한 질의 .....   | 35 |
| (37) 식육부산물 구입에 관한 질의 .....                     | 36 |
| (38) 조제분유 광고 및 이벤트에 관한 질의 .....                | 37 |
| (39) 축산물가공업영업자의 위탁에 관한 질의 .....                | 38 |
| (40) 축산물가공업과 다른 축산물관련 영업시 위생교육에 관한 질의 .....    | 39 |
| 2. 식육포장처리업 .....                               | 40 |
| (41) 포장육의 세트구성에 관한 질의 .....                    | 40 |

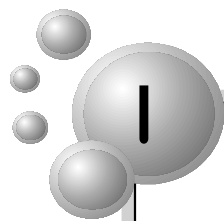
## Contents

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| (42) 식육포장처리업의 수입 식육 판매에 관한 질의 .....           | 41        |
| (43) 외부 냉동창고 사용에 관한 질의 .....                  | 42        |
| (44) 도마, 칼의 세척·소독에 관한 질의 .....                | 43        |
| (45) 휴업중 위생교육에 관한 질의 .....                    | 44        |
| (46) 도축장에서 받은 닭오리를 소량으로 나눠 포장가능한지에 관한 질의 .... | 44        |
| (47) 영업장의 냉동고를 냉장고로 변경시 변경 대상인지에 관한 질의 .....  | 45        |
| (48) 도축검사증명서에 관한 질의 .....                     | 46        |
| <b>3. 축산물판매업 .....</b>                        | <b>47</b> |
| (49) 식육판매시 묶음번호 개체의 도축검사증명서에 관한 질의 .....      | 47        |
| (50) 식육판매업 냉동시설내 일반식품보관에 관한 질의 .....          | 48        |
| (51) 묶음번호로 구성된 식육의 도축장명 표시에 관한 질의 .....       | 49        |
| (52) 식육판매업끼리 식육판매에 관한 질의 .....                | 50        |
| (53) 부위명 표시방법에 관한 질의 .....                    | 51        |
| (54) 식육 인터넷 판매에 관한 질의 .....                   | 52        |
| (55) 부위혼합 표시 후 판매하는 제품의 등급표시에 관한 질의 .....     | 53        |
| (56) 식육판매업소내 식육가공품 판매시 필요한 영업 관한 질의 .....     | 55        |
| (57) 냉장 식육 냉동전환에 관한 질의 .....                  | 55        |
| (58) 식육부산물 판매시 표시사항에 관한 질의 .....              | 56        |
| (59) 우유류판매업 영업에 관한 질의 .....                   | 57        |
| (60) 유가공품 판매에 관한 질의 .....                     | 58        |
| (61) 계란 도소매시 필요한 영업에 관한 질의 .....              | 59        |
| (62) 소규모 농가에서 생산되는 계란 판매에 관한 질의 .....         | 60        |
| (63) 식용란을 물류센터에서 판매시 필요한 영업에 관한 질의 .....      | 61        |

## Contents

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 4. 기타 .....                                    | 62 |
| (64) 기타식품판매업체에서 포장육과 일반식품 보관에 관한 질의 .....      | 62 |
| (66) 조제유류 무상제공에 관한 질의 .....                    | 63 |
| (66) 이력관리시스템 사용시 거래내역서 작성에 관한 질의 .....         | 64 |
| (67) 도축장명 허위 표시시 행정처분에 관한 질의 .....             | 65 |
| (68) 축산물보관업소의 보관시설 임대시 영업허가 변경 대상에 관한 질의 ..... | 66 |
| (69) 축산물 이물보고에 관한 질의 .....                     | 67 |
| 5. 품목제조보고 .....                                | 68 |
| (70) 품목제조보고에 관한 질의 .....                       | 68 |
| (71) 품목제조보고시 함량 표시에 관한 질의 .....                | 69 |





## 축산물 위생관리법





## 제1장. 축산물의 기준 및 규격

### 1 축산물에 대한 공통 기준 및 규격

#### 보존 및 유통기준

#### Q1

포장육을 배송시 택배로 배송해도 되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 2. 라. 및 「축산물의 가공기준 및 성분 규격」 제1. 8. 아.에 축산물을 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동상태를 유지하도록 규정하고 있으며, 보존 및 유통기준에 따라 냉장제품은  $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ , 냉동제품은  $-18^{\circ}\text{C}$  이하에서 보존 유통하도록 규정하고 있습니다.

위의 규정에서는 운송수단에 대해 별도로 정한 사항은 없지만 포장육은 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 하므로 냉장 또는 냉동시설을 갖춘 차량 등을 이용하여 운반하거나 택배를 이용하여 배송하더라도 냉장 또는 냉동온도를 준수하여 배송하여야 합니다.

Q 2

가열양념육의 품목제조 보고서에는 유통기간을 20일로 설정 하였으나, 실제 유통기간은 20일 이하로 해도 되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에 따라 축산물가공업 영업자 및 식육포장 처리업 영업자로 하여금 생산품목에 대한 품목제조보고를 하도록 규정하고 있으며, 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율과 유통기간 등을 보고하도록 규정하고 있습니다.

또한, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 따르면 유통기간은 소비자에게 판매 가능한 최대기간을 말하며 제품의 특성에 따라 설정한 유통기간 내에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있습니다.

따라서, 품목제조보고 시 '유통기간'을 20일로 설정하여 보고하였다면, 20일의 유통기간 내에서 제품의 특성에 따라 유통기한을 자율적으로 정할 수 있습니다.

## Q 3

수입 아이스크림의 최소판매단위는 박스로 되어있는데, 박스포장을 뜯어 낱개의 제품에 한글표시사항을 재부착하여 판매할 수 있나요?

- ❶ 최소판매단위에 한글표시를 하고 수입신고를 완료한 제품은 그 상태 그대로 판매하여야 하며, 이를 다시 재포장하거나 재표시하여 판매하실 수 없습니다.

또한, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제1. 8. 거.에 따라 포장된 축산물을 다시 분할하여 판매할 수 없도록 규정되어 있는 바, 아이스크림이 들어있는 최소판매단위 제품의 포장을 뜯어 낱개로 소분하여 판매하는 것은 불가합니다.

아울러, 낱개로 판매하고자 한다면 수입신고 당시 최소판매단위인 낱개에 표시를 하고 수입신고를 한 후 판매하셔야 합니다.



## 제2장. 축산물의 표시기준

### 1 제품명

#### Q 4

돼지고기 앞다리살과 목심부위를 사용하여 베이컨을 제조한 경우 제품명의 일부로 베이컨이 사용가능하나요?

- 베이컨류는 돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 가열처리한 것을 말하며, 특정부위육 중 어깨부위육은 돼지고기의 부위별 분할정형기준에 따라 앞다리(상완골, 전완골, 어깨뼈를 감싸고 있는 근육)와 목심(제1목뼈(경추)에서 제4등뼈(흉추) 또는 제5등뼈까지의 배최장근)이 포함됩니다.

\* 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 2. 다. 및 「식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법」 [별표 2] 2. 참고.

따라서, 돼지고기 대분할 부위인 앞다리와 목심은 어깨부위육에 해당합니다. 제품명은 소비자를 오인 혼동하는 표현, 다른 유형의 축산물가공품과 오인 · 혼동할 수 있는 표현, 법 시행규칙 제52조에 따른 허위 · 과대의 표시 · 광고에 해당하는 표현은 제품명으로 사용하여서는 아니 됩니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 가. 5) 참고

따라서, 삼겹살, 등심육, 어깨부위육(앞다리, 목심)을 사용하여 만든 베이컨은 제품명의 일부로 ‘베이컨’으로 사용가능합니다.

## Q 5

제품명으로 ‘치즈’ 를 사용하는 경우, 통칭명에 해당하나요?

- 🕒 식육 · 원유 · 알 · 생선 · 해물 · 과실 · 채소 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 2가지 이상(예: 식육의 경우 쇠고기 · 돼지고기 · 닭고기 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 합니다. 치즈는 우유 등을 원료로 하여 만드는 축산물가공품으로 식육 · 원유 · 알 등의 통칭하는 명칭에 속하지 않습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 가. 3) 나) 참고

## Q 6

유형이 ‘자연치즈’ 인 제품의 제품명의 일부로 '자연치즈'를 사용할 수 있나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 가. 4)에 제품명에는 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 축산물가공품과 오인·혼동할 수 있는 표현, 법 시행규칙 제 52조에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 사용하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 1. 타.에 따라 자연치즈는 원유 또는 유가공품에 유산균, 단백질응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것을 말하며, ‘자연치즈류’에는 ‘경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈’로 축산물가공품의 유형이 포함되어 있습니다.

따라서, 생산하려는 제품의 유형이 ‘자연치즈’ 제품류에 해당하는 ‘경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈’ 유형에 해당한다면 제품명의 일부로 ‘자연치즈’를 사용할 수 있으나, 축산물가공품에는 유형을 표시토록 하고 있으므로 ‘경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈’ 등 해당제품의 유형을 명확하게 표시하여야 합니다.

## Q 7

쇠고기 소분할 명칭에 해당되는 제비추리나 토시살 등의 제품을 하나의 세트제품으로 제작하려고 할 때 제품명을 '한우 갈비'로 할 수 있나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 다. 4)에 따라 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우에는 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 하며, 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명의 함량을 표시하여야 합니다.

「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」 [별표 2] 1. 대분할육 정형에서 쇠고기의 대분할 부위인 갈비는 앞다리 부분을 분리한 다음 갈비뼈(늑골) 주위와 근육에서 등심과 양지부위의 근육을 절단 분리한 후, 등뼈(흉추)에서 갈비뼈를 분리시킨 것으로서 갈비뼈를 포함시키고, 과다한 지방을 제거 정형하며 본갈비, 꽃갈비, 참갈비, 갈비살, 마구리를 포함하며, 대분할 구분의 특성상 토시살, 안창살, 제비추리도 동 부위에 포함하여 분류합니다.

따라서, 한우의 갈비를 구성하는 소분할 부위인 '제비추리, 토시살' 만으로 구성된 하나의 세트 상품으로 구성할 경우 제품명으로 '한우갈비'로 정할 수 있으며, 주표시면에 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하므로 '한우 갈비 100%' 등과 같은 방법으로 표시하여야 합니다.

## Q 8

허브가 첨가된 복합원재료를 식육가공품에 사용할 때의 해당 제품의 제품명 일부로 '허브맛' 표시 가능한가요?

- ☞ 제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 하며, 주표시면에 특정원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 가. 3) 가) 및 사. 4) 참고

식육·원유·알·생선·해물·과실·채소 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 2가지 이상(예: 식육의 경우 쇠고기·돼지고기·닭고기 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 하며, 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 가. 3) 나) 참고

허브는 약이나 향료로 써온 식물을 통칭하는 명칭으로 '허브맛'이라는 제품명을 사용하시려는 경우에는 복합원재료에 포함된 허브가 최종제품에 생물(허브를 말리거나 가공하지 않은 상태)을 기준으로 15%이상 포함되어야 하며, 주표시면(12포인트 이상)에는 허브의 함량(예시, 허브 00%. 단, 15%이상 함유)과 원재료명 표시란에는 허브의 함량 및 허브를 구성하는 식물을 2가지 이상 함량까지 표시[예시, 허브00%(로즈마리 00%, 라벤더 00%)]하여야 합니다.

## Q 9

닭갈비의 명칭과 같이 오리고기를 사용하여 양념육을 만든 제품의 제품명으로 '오리갈비'를 사용할 수 있나요?

- 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원료식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 다. 4) 참고

오리에는 갈비살이 없는 점 등을 고려할 때 '오리갈비'는 소비자로 하여금 오리의 갈비 부위가 가장 많이 들어간 것으로 소비자로 하여금 오인·혼동을 일으킬 가능성이 있는 표현으로 볼 수 있을 것이므로 '오리갈비'라는 제품명으로 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

아울러, 닭갈비는 토막낸 닭을 양념고추장에 재웠다가 뜨겁게 달군 철판에 기름을 두르고 야채를 함께 넣고 볶는 강원도 춘천의 향토음식으로 널리 알려져 있는 점을 고려하여 '닭갈비'에 갈비라는 부위가 들어가 있지 않더라도 소비자가 오인·혼동할 여지는 적다고 보여 예외적으로 사용이 가능토록 한 것입니다.

Q 10

수입원료육의 브리스켓 부위를 사용하여 만든 제품의 제품명 일부로 '차돌박이' 표시가 가능한가요?

- 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우에는 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 하며, 주표시면에 특정 원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 다. 4) 가) 및 사. 4) 참고

소의 차돌박이는 제1갈비뼈(늑골)에서 제7갈비뼈 하단부의 희고 단단한 지방을 포함한 근육부위로 폭을 15cm 정도로 하여 양지머리에서 분할한 후 정형한 것을 말합니다.

\* 「식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법」 [별표 2] 2. 소분할육정형 참고

따라서, 제품명의 일부로 '차돌박이' 를 사용하고자 하는 경우에는 위와 같이 수입 원료육이 차돌박이 부위에 적합해야 하고, 해당 제품에 차돌박이 부위가 가장 많이 함유되어야 제품명의 일부로 사용할 수 있을 것입니다.

아울러, '차돌박이' 를 제품명의 일부로 사용 시, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 주표시면(12포인트 이상)과 원재료명 표시란에 각각 표시하여야 합니다.

## Q 11

닭고기가 돼지고기보다 함량이 많을 경우 ‘돈까스’ 제품명 사용이 가능하나요?

- ☞ 포장육 및 식육가공품에서는 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 하고, 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명의 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 다. 4) 참고

또한, 제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 가. 3) 가) 및 사. 4) 참고

따라서, 위의 내용과 같이 가장 많이 사용한 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하므로, ‘돈까스’ 라는 제품명을 사용하시려는 경우에는 식육의 종류 중 돼지고기가 가장 많이 포함되어야 하므로, 닭고기가 돼지고기보다 더 많이 포함된 경우에는 돈까스라는 제품명을 표시할 수 없습니다.

## 2 축산물가공품의 유형

### Q 12

양념육을 만들 때 여러 부위를 사용할 경우 부위명 표시를 어떻게 하나요?

- 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 나. 1) 및 2)에 따라 축산물의 가공기준 및 성분규격에 축산물가공품의 유형이 분류된 축산물가공품은 그 축산물가공품의 유형을 표시하여야 하며, 포장육, 양념육, 가열양념육 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하고, 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있습니다.

따라서, 여러부위가 섞여 부위표시가 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있으므로 ‘축산물가공품의 유형: 양념육(쇠고기, 00용도)’ 등과 같은 방법으로 표시할 수 있습니다.

다만, 유형의 표시는 주표시면에 표시되는 사항으로 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 사. 4에 따라 주표시면에 특정 원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하여야 하므로, 원재료 표시란에 식육의 종류와 함량을 ‘쇠고기 00%’ 와 같은 방법으로 표시하여야 합니다.

### 3 유통기한

#### Q 13

소비자에게 판매되지 아니하고 다른 제품의 원료로 사용되는 경우 유통기한을 제외한 표시사항을 스티커에 표시하고, 유통기한은 별도의 스티커에 표시하여 부착하는 것이 가능한가요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 제8조 제1호 다목에 따라 표시는 용기 또는 포장에 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인을 사용하여 표시하여야 하나 ‘소비자에게 직접 판매되지 아니하고 다른 제품의 원료로 사용되는 경우’에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며 이를 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.

따라서, 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 다른 제품의 원료로 사용되는 축산물의 경우에는 스티커에 유통기한, 제조일자를 포함하여 모든 표시사항을 인쇄한 후 이를 붙여 판매할 수 있습니다.

Q 14

포장육의 유통기한 표기 시 반드시 제조일을 사용하여 표시하여야 하나요?

- ☞ ‘유통기한’의 표시는 “00년 00월 00일까지”, “00.00.00까지”, “0000년 00월 00일까지” 또는 “0000.00.00.까지” 등의 방법으로 표시하여야 하며, 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 00일까지”, “제조일로부터 00월까지” 또는 “제조일로부터 00년까지”로 표시할수 있으며, 유통기한을 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하도록 하고 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 마. 2) 참고

따라서, 유통기한을 표시하려는 경우에는 제조일에 따른 유통기한을 표시하는 방법과 0000년 00월 00일까지로 표시할 수 있으므로 '유통기한 0000년 00월 00일까지'와 같은 방법으로 표시할 수 있습니다.

## Q 15

축산물 수입업체이며, 수입 축산물 박스에 해외 제조업체에서는 유통기한을 '2017.01'로 표기하였고, 당사는 한글표시사항 부착 시 '2016년 12월 1일'까지로 표기 가능한지요?

- ☞ 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제1. 1. 거. 및 8. 머에 따라 제품의 특성에 따라 설정한 유통기간 내에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있다고 규정하고 있습니다.

따라서, 수입축산물의 경우 정하여진 유통기간 내에서 수입자가 제품의 특성과 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있는 범위에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있고, 해외 제조업체에서 설정한 유통기간(2017년 01월)내에서 유통기한을 설정할 수 있으므로, '2016년 12월 1일'로 유통기한을 표시할 수 있습니다.

Q 16

유통기한이 2015. 9. 20. 08:00로 시간까지 표시된 경우, 유통기한은 어떻게 되나요?

- 유통기한의 표시는 “00년 00월 00일까지”, “00.00.00까지”, “000년 00월 00일까지” 또는 “000.00.00.까지” 등의 방법으로 표시하여야 하며, 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일부터 00일까지”, “제조일부터 00월까지” 또는 “제조일부터 00년까지”로 표시할 수 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 마. 2) 참고

따라서, 유통기한의 표시는 “0000년 00월 00일까지” 등으로 연월일까지 표시하도록 규정하고 있으나, 구체적인 시간을 함께 표시하고자 한다면 ‘2015. 9. 20. 08:00’ 과 같은 방법으로 표시할 수 있을 것이며 이 경우 2015년 9월 20일 08:00까지만 유통할 수 있습니다. 그러므로 유통기한으로 표시된 시간이 지난 이후에는 유통기한이 경과된 제품에 해당합니다.

## 4 내용량

### Q 17

1회제공량과 총내용량이 동일한 경우 총내용량에 대한 열량 표시는 생략해도 되나요?

- 영양성분 표시대상축산물에 대한 내용량을 표시할 때에는 그 내용량에 괄호를 하여 내용량과 1회 제공량에 해당하는 열량을 함께 표시[예, 300g(720kcal, 240kcal/1회제공량 100g)]하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 바. 4) 참고

이러한 표시사항은 내용량에 괄호를 하여 1회 제공량에 해당하는 열량만을 표시하도록 되어 있던 사항을 총내용량에 대한 열량표시에 대한 정보제공이 미흡하다는 점을 고려하여 내용량과 1회 제공량에 해당하는 열량을 모두 표시토록 소비자의 알권리 확대를 위해 개정된 사항입니다.

따라서, 위의 사항을 고려할 때 총내용량과 1회제공기준량에 대한 열량표시를 모두 표시하여야 하나, 1회제공량과 총내용량이 같은 경우에는 ‘240㎖(210kcal/1회제공량 240㎖)’ 와 같이 표시하여, 총내용량과 1회 제공기준량에 대한 열량이 동일하여 총내용량에 대한 열량표시를 생략하여 표시할 수 있습니다.

## 5 원재료명 및 함량

## Q 18

식육추출가공품의 원재료명 및 함량 표시란에 원재료명 표시할 때, 물이 아닌 식육을 주원료명으로 우선 표기할 수 있나요?

- 축산물가공품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명은 (최종제품에 남지 않는 정제수는 제외한다) 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하며, 중량 비율로서 2%미만인 경우에는 많이 사용한 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있고, 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서 정한 주원료의 원재료명은 우선 표시할 수 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 사. 1) 가), 나) 참고

식육추출가공품이라 함은 식육을 원료로 하여 물로 추출한 원료추출물, 원료추출육 또는 식육이나 단순식육추출가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 추출 등의 방법으로 가공한 것을 말합니다.

\* 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 2. 아. (1) 참고

따라서, 축산물의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명은 많이 들어간 순서대로 표시하여야 하나, 식육추출가공품에서 정한 주원료인 ‘식육’ 과 ‘단순식육추출가공품’ 은 원재료명 표시에서 우선 표시할 수 있습니다.

## Q 19

한우 모듈구이용 포장육 제품의 유형표시란에 살치, 부채살, 업진살, 토시살, 제비추리 등의 부위가 사용되었음을 표시한 경우 해당 부위가 모두 구성되어야 하는지와 원재료명 표시란에도 부위별로 각각 표시하여야 하나요?

- ☞ 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 축산물가공품의 유형이 분류된 축산물가공품은 그 축산물가공품의 유형을 표시하여야 하며, 포장육, 양념육, 가열양념육 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하고, 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 나. 1) 및 2) 참고

따라서, 여러부위가 섞여 부위표시가 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있으므로 ‘축산물가공품의 유형 : 포장육(한우, 00용도)’ 등과 같은 방법으로 표시 가능한 사항입니다.

다만, 용도로 표시한 경우 추가적으로 ‘살치살, 부채살, 업진살, 토시살, 제비추리 등’을 사용한다고 표시한 경우에는 표시한 모든 부위가 해당 포장육에 포함되어야 하며, 유형의 표시는 주표시면에 표시되는 사항으로 주표시면에 특정 원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하여야 하므로 원재료 표시란에 식육의 종류와 더불어 포함된 부위의 함량까지 ‘한우살치살 00%, 한우 부채살 00%, 한우 업진살 00%.’ 과 같은 방법으로 함량까지 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 사. 4) 참고

## 6 영양표시

### Q 20

축산물제조가공업체로 소시지 제품을 생산하여 즉석판매제조가공업 매장에서 다시 가공하여 최종소비자에게 판매가 될 경우 제품의 영양성분 표시 후 즉판업체로 납품해야하나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 아. 영양성분 식육가공품 중 소시지류는 영양성분 등 표시대상 축산물이나 다른 제품의 처리·제조·가공 시 원재료로 사용되는 경우 등에는 영양성분 표시를 생략할 수 있습니다

따라서, 소시지가 즉석판매제조가공업 등에서 다른 제품의 원재료로 사용되는 경우가 아닌 최종소비자에게 판매하는 경우에는 영양성분 등을 반드시 표시하여야 하지만, 즉석판매제조가공업으로만 납품되어 다른 제품으로 만들어지는 경우라면 영양성분 의무표시 대상에 포함되지 않습니다.

## 7 개별표시

### Q 21

소시지류의 충전에 사용되는 케이싱의 경우 가식케이싱과 비가식케이싱의 표시는 어떻게 하나요?

- 축산물가공품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명은 (최종제품에 남지 않는 정제수는 제외한다) 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 사. 1) 가) 참고

소시지류의 충전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의 사용여부를 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 다. 7) 참고

따라서, 질의하신 바와 같이 소시지류의 충전에 사용한 케이싱은 원재료명 및 함량란에 반드시 표시하여야 하며, 해당 케이싱이 비가식케이싱인 경우에는 주표시면에 비가식케이싱을 사용하였다는 내용을 표시하여 소비자가 쉽게 확인토록 하여야 합니다.

Q 22

난팩 윗면에 표시할 공간이 부족하여, 옆면을 주표시면으로 보아 주표시면과 일괄표시면의 표시사항, 기타 표시사항을 전부 옆면에 표시가능 한가요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 제2조제16호 및 [별표 1] 1. 마. 나) 에 따라 ‘주표시면’이란 제품명 등이 인쇄되어 있는 용기·포장의 표시면으로 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 볼 수 있는 면을 말하며,

유통기한은 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하도록 하고 있으며 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 합니다.

따라서, 식용란을 소비자에게 판매 시 진열방법에 따라 제품명 등이 적혀있는 주표시면의 설정을 달리 할 수 있으므로, 옆면이 소비자가 진열시 쉽게 확인할 수 있는 면이라면 제품명 등 표시사항을 표시할 수 있습니다.

## 8 기타

## Q 23

제품의 종류가 다양하여 각 제품의 공통적인 부분만 인쇄하고, 그 외의 부분은 스티커를 부착하려고 하는데 가능하나요?

- 축산물의 표시는 용기 또는 포장에 지워지지 아니하는 잉크 · 각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 제5조제5항 참고

표시사항의 적용특례로 제품포장의 특성상 잉크 · 각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우, 통 · 병조림 및 병제품 등의 경우, 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 다른제품의 원료로 사용되는 경우, 허가(신고)권자가 변경신고를 수리한 업소명 및 소재지를 표시하는 경우 및 제조연월일, 유통기한을 제외한 제품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우에 대하여는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 제8조제1항 참고

따라서, 일부 공통되는 표시사항은 포장지 필름에 인쇄하고 일부 표시사항은 스티커로 별도로 부착하는 제품은, 포장지를 인쇄할 수 있는 경우로 보임으로 표시사항의 적용특례에 해당한다고 보기 어려워, 해당 표시사항을 모두 용기 또는 포장에 지워지지 아니하는 잉크 · 각인 또는 소인 등을 사용하여 모두 표시하여야 하며, 일부 표시사항만을 스티커로 부착할 수 없습니다.

## Q 24

수입쇠고기인 척아이롤을 가공하여 ‘목심’ , ‘등심’ 으로 구분하여 판매할 수 있나요?

- ‘등심’ 은 도체의 마지막 등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추)사이를 직선으로 절단하고, 배최장근의 바깥쪽 선단 5cm이내에서 2분체 분할 정중선과 평행으로 절개하여 갈비 부위와 분리한 후, 등뼈와 목뼈(경추)를 발골하고 제7목뼈와 제1등뼈사이에서 2분체 분할 정중선과 수직으로 절단하여 생산하며, 어깨뼈(견갑골)바깥쪽의 넓은 등근(광배근)은 앞다리부위에 포함시켜 제외시키고, 과다한 지방덩어리를 제거 정형하며 윗등심살, 꽃등심살, 아래등심살, 살치살이 포함됩니다.

\* 「식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법」 [별표 2] 1. 참고

‘목심’ 은 제1~제7목뼈(경추)부위의 근육들로서 앞다리와 양지부위를 제외하고, 제7목뼈와 제1등뼈(흉추)사이를 절단하여 등심부위와 분리한 후 정형하여 생산한 부위입니다.

\* 「식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법」 [별표 2] 1. 참고

따라서, 척아이롤이 앞서 설명드린 분할정형기준에서 설명하는 부위로 적합하게 정형한 ‘목심, 등심’ 부위라면 각각 ‘목심’ , ‘등심’ 으로 판매하실 수 있습니다.

## Q 25

국내산 우리고기만을 사용하여 육포를 제조, 판매하고 있는데 제품명은 '쇠고기 육포(육함량 약85%)'로 제품 포장지 주표시면에 '우리 고기 100%'를 넣어 강조 표시 가능한가요?

- ❶ 축산물 위생관리법령에서는 사실과 다른 내용이나 소비자에게 오인·혼동을 줄 수 있는 내용 등의 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법」 제32조 및 같은 법 시행규칙 제52조 참고

'100%'의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 자. 6) 참고

실제로 해당 제품의 약 85% 정도가 쇠고기임을 고려할 때, “우리고기 100%”는 해당 제품이 다른 원재료를 첨가하지 않고 쇠고기만 사용하여 만들어진 제품인 것으로 오인·혼동을 줄 우려가 있습니다.

따라서, '원료육은 100% 국내산 쇠고기만을 사용하였습니다.' 등 소비자에게 정확한 정보를 전달할 수 있는 문구를 사용하시기 바랍니다.

참고로, 주표시면에 특정원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명표시란에 표시하여야 하므로, 주표시면에 ‘우리 고기’ 등 특정원재료를 표시하는 경우에는 원재료명 표시란에 원재료와 그 함량까지 표시하여야 합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 사. 4) 참고

## Q 26

식육가공품의 가열처리 방법이 변경되어 '가열제품'에서 '비가열제품'으로 표시할 경우 기존 포장지를 사용할 수 있나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 제8조 제1호 마목에 따라 표시는 용기 또는 포장에 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인을 사용하여 표시하여야 하나 '제조연월일, 유통기한을 제외한 제품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우'에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며 이를 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.

따라서, 축산물가공품의 가열처리 방법으로 인하여 표시사항이 변경된 사항은 영업 허가 관청에서 승인한 경우 스티커를 사용하여 수정할 수 있으니, 관할 허가 관청에 문의하시기 바랍니다.

## Q 27

축산물은 부정·불량식품 신고 1399가 아니고 부정·불량 축산물 신고 1399라고 표시하여야 하나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」 제6조7호에 따라 영업자는 소비자 안전을 위한 주의사항 표시로써 해당 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우 신속하게 신고하도록 하기 위해 축산물의 용기·포장에 '부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399' 또는 '부정·불량 식품 신고는 국번 없이 1399'의 표시를 하여야 합니다.

따라서, 축산물의 용기·포장에 '부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399' 또는 '부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399' 중 표시 가능한 것으로 선택하여 표시하시기 바랍니다.

## Q 28

식육제품을 포장육으로 생산하여 유통할 경우 판매단위별 표시사항은 어떻게 되나요?

- 「축산물의 표시기준」 제4조1호 및 2호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에는 제품명, 유형, 영업장의 명칭(상호)과 소재지, 유통기한, 내용량, 원재료명과 함량 등을 표시하여야 하며,

최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별 포장한 제품(이하 “내포장”이라 한다)의 경우에는 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 유통기한, 영양성분 등을 표시할 수 있습니다.

따라서, 설정한 최소판매단위에는 「축산물의 표시기준」에서 규정한 모든 표시사항이 표시되어야 하며, 최소판매단위가 아닌 내포장 및 박스에는 추가적으로 표시사항을 부착할 수 있습니다.

## Q 29

식육가공품은 가열처리에 따라 ‘멸균제품’, ‘가열제품’ 또는 ‘비가열제품’ 으로 구분 표시하여야 한다' 라고 되어있는데, 이 구분 표시를 어디에 해야 하나요?

- ☞ '주표시면'이란 제품명 등이 인쇄되어 있는 용기·포장의 표시면으로 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 볼 수 있는 면이며, '일괄표시면'은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 모아서 표시하는 면을 말하고, '기타표시면'은 주표시면과 일괄표시면 등을 포함한 모든 표시면을 말합니다.

\* 「축산물의 표시기준」 제2조제17호 및 제5조제4호 참고

또한, 표시장소에 따라 표시사항을 구분하여 표시하도록 규정하고 있어, 주표시면(제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량), 일괄표시면(제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량 등), 기타표시면(영업장의 명칭(상호)·소재지, 영양성분, 주의사항 표시, 기타사항 표시) 등으로 표시장소에 따라 표시사항을 구분하여 표시하도록 규정하고 있습니다.

\* 「축산물의 표시기준」 제5조제4호 참고

따라서, 식육가공품의 가열처리방법에 따라 ‘비가열, 가열, 멸균제품’ 으로 구분하여 표시는 기타사항 표시로 기타표시면(주표시면과 일괄표시면을 포함한 모든 표시면)에 표시 가능합니다.



## 제3장. 축산물의 위생관리

### 1 위생관리기준

#### Q 30

포장된 축산물만 취급하는 경우 축산물보관업 작업장에서 손을 씻는 행위 등 일부 위생관리기준을 생략가능한지요?

- 축산물 위생관리법령에서는 허가를 받거나 신고를 한 영업자 및 종업원이 작업장에서 지켜야 할 위생관리기준을 규정하고 있으며, 영업자는 위생관리기준에 따라 해당 작업장 또는 업소에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 ‘자체위생관리기준’을 작성·운영하여야 합니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표2] 참고

위생관리기준은 축산물의 위생과 안전을 위하여 기본적으로 모두 준수해야 할 규정입니다만, 축산물보관업 영업이나 작업의 특성상 축산물의 위생과 안전에 영향이 없는 범위에서 위생관리기준 중 일부를 생략하여 자신의 영업장에 맞는 ‘자체위생관리기준’을 작성·운용하는 것은 가능합니다.

## 2 안전관리인증기준

### Q 31

식용란수집판매업의 적용을 받지 아니하는 품목인 오리알, 메추리알 등을 HACCP인증농장에서 생산하여 판매할 경우 HACCP 로고를 사용할 수 있는지요?

- 관련 규정에 따라 안전관리인증(HACCP)을 받기 원하는 자는 위생관리프로그램 등에 대한 준수여부를 심사받아 안전관리인증(HACCP) 적용작업장·업소 등으로 인증 받고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법」 제9조 참고

현재 닭, 오리 및 메추리의 알은 축산물 위생관리법령에 따른 축산물이지만, 해당 법령에서는 ‘식용란수집판매업’의 영업신고 대상에 대해서는 ‘달걀만 해당한다’라고 규정하고 있어 메추리알이나 오리알 등은 현재 식용란수집판매업 영업신고 대상이 아닙니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제1조의2 및 같은 법 시행령 제21조 참고

또한, 안전관리인증(HACCP)적용 작업장과 관련하여 오리농장에 대해서는 2009년부터, 메추리농장에 대해서는 2011년부터 해당 제도를 운영하고 있으며, 관련 규정에 따라 안전관리인증(HACCP)적용 작업장 및 적용 축산물에 대하여 안전관리인증(HACCP) 표시광고를 할 수 있습니다.

\* 「축산물안전관리인증기준」 제10조 참고

따라서, 메추리(오리) 농장이 농장안전관리인증(HACCP)을 받고 생산한 알을 포장·유통할 경우 관련 규정에 따라 농장안전관리인증(HACCP) 로고를 사용할 수 있을 것으로 판단됩니다. 다만, 소비자에게 정확한 정보를 전달하기 위해 포장에 ‘HACCP 인증받은 농장에서 생산된 메추리(오리)알입니다.’라는 문장을 표시해 주시기 바랍니다.



## 제4장. 검사

### 1 자가품질검사

#### Q 32

자가품질검사시 일부 검사항목은 자사에서 나머지 검사항목은 외부검사기관에 의뢰하고자 하는데 가능하나요?

- 축산물의 자가품질검사는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표5]에 따라 매월 1회 이상검사하여야 하며, 축산물 가공업영업자의 자가품질검사항목 고시에 따라 검사항목을 적용하여야 합니다.

축산물가공업체에서 제조한 제품을 위탁검사기관에 의뢰하여 일부 검사항목에 대한 검사를 실시하고 나머지 검사항목을 자사 실험실에서 검사하는 것은 가능하나, 이 경우 반드시 동일 제조일자 제품을 검사하시기 바라며, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 고시에 따라 적법한 검사방법으로 검사가 이루어져야 합니다.

#### Q 33

전량 수출하는 축산물 제품의 경우 자가품질검사는 어떻게 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표5] 축산물가공업 영업자의 검사기준 및 축산물가공업영업자의 자가품질검사항목 고시에 따르면 축산물 가공품 중 유가공품의 자가품질검사는 관할 허가기관에 보고한 품목제조보고된 품목별로 검사를 실시하여야 하며, 다만, 수출하는 제품은 수입자가 요구하는 검사기준에 따라 검사할 수 있습니다.

Q 34

식육추출가공품의 자가품질 검사항목이 타르색소와 대장균입니다. 제품에는 타르색소를 첨가하지 않았는데 자가품질검사시 검사항목으로 검사하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 축산물가공업영업자의 검사기준 1.가.(3)에 따르면 축산물가공업 영업자의 자가품질검사와 관련 '축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있다' 로 규정하고 있습니다.

따라서, 식품첨가물에 해당하는 '타르색소'를 가공과정 중 사용하지 아니하였다면 자가품질검사에서 타르색소 검사는 생략 가능합니다.

Q 35

축산물가공업 영업자의 자가품질검사는 매월 1회인가요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표5] 1. 가. (2)에 따라 축산물가공업 영업자는 판매를 목적으로 제조·가공하는 가공품 품목별로 자가품질검사를 매월 1회 이상 실시하여야 하며, 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 하고 있습니다.



## 제5장. 영업의 허가 및 신고

### 1 축산물가공업

#### Q 36

포장육을 원료로 하여 지방 등을 제거 한 후 새로운 포장육을 만드는 경우에 영업장의 명칭 및 소재지는 어떻게 표시하여야 하나요?

예) 원제품 라벨 - 가공장 A, 지방제거후 재포장 라벨- 가공장 B

- 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따른 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 생산하는 포장육은 표시대상 축산물에 해당하며, 이를 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 ‘제품명, 축산물가공품의 유형, 영업장의 명칭(상호)과 소재지, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료명과 함량, 영양성분, 축산물의 세부표시기준에서 정하는 사항 등’을 표시하여야 합니다. (\* 「축산물의 표시기준」 제3조, 제4조 참고)

식육포장처리업은 영업허가시 허가관청에 제출한 영업장의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 합니다. (\* 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 다. 1) 가) 참고)

포장육은 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말합니다(육함량 100%). (\* 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 2. 카. (1) 참고)

따라서, 원료로서 포장육의 포장을 뜯고 이를 지방 등을 제거(절단)한 후 새로운 포장육을 생산한 B업체는 B업체의 포장육을 생산하신 경우에 해당할 것이므로, 앞서 설명드린 「축산물의 표시기준」을 준수하여 제품에 표시하여야 하며, 제시하신 B업체의 영업장의 명칭(상호)와 소재지를 표시하시기 바랍니다.

## Q 37

식육가공업 영업자가 제품의 원료로 사용하는 식육부산물을 구입하고자 할 경우 어떠한 영업자로부터 구매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 3. 더.에 식육판매업 및 식육즉석판매가공업 영업자가 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외)에게 판매하는 것을 금지하고 있습니다. 다만 수입육을 더 이상의 가공없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우는 제외하고 있습니다.

따라서, 축산물가공업 영업자가 가공품의 원료로 사용되는 부산물을 구매하고자 한다면 먼저 식육부산물판매업 영업자로부터 구매할 수 있을 것입니다. 또한, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육의 경우 해당 포장육을 생산한 식육포장처리업 영업자로부터 구입하거나, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육 그대로를 유통하는 식육판매업 영업자로부터 구입할 수 있을 것이며, 또한 축산물유통전문판매업 영업자가 판매하는 식육부산물 포장육을 구매할 수도 있을 것입니다.

더불어 축산물수입판매업·식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자로부터 수입된 상태 그대로의 식육부산물을 구매하는 것도 가능합니다.

## Q 38

조제분유에 대한 광고 및 이벤트등이 가능한가요?

- ☞ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표12] 4. 라. 및 [별표13] 3. 자.에 따라 조제유류를 생산하는 축산물가공업이나 이를 판매하는 축산물판매업의 경우 영업자 준수사항에 따라 조제유류의 판매증가를 목적으로 한 광고나 판촉행위를 할 수 없도록 금지하고 있습니다.

따라서, 축산물 위생관리법령에서 정하고 있는 축산물가공업이나 축산물판매업인 경우에는 관련 규정에서 금지하고 있는 조제유류에 대한 판촉행위에 해당하여 하실 수 없습니다.

Q 39

A업체, B업체 모두 축산물가공업에 특한 업체로서 만약 A업체가 갑작스런 판매물량 증가로 인해 생산능력 부족으로 'B업체' 제조 위탁을 할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호마목에 따라 축산물유통전문판매업 영업자에 대하여 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자에게 제품생산을 의뢰하여 자신의 상표로 유통·판매할 수 있도록 규정하고 있을 뿐, 축산물가공업 영업자에 대하여는 다른 영업자에게 위탁생산을 의뢰할 수 있도록 규정하고 있지 않습니다.

따라서, 축산물가공업 영업자에게 제품생산을 의뢰하여 상표로 유통·판매하시려면 추가로 축산물유통전문판매업 영업신고를 하여야 하며, 생산을 의뢰받은 영업자는 해당 제품의 품목제조보고를 하여야 합니다.

## Q 40

축산물가공업체며 같은 건물에서 식육포장처리업, 축산물판매업(축산물수입판매업)을 함께 영업하는 영업자인 경우 위생교육을 각각 다 받아야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조 제2항 제1호에 따라 영업자로 하여금 매년 3시간의 위생교육을 이수하도록 규정하고 있으며, 축산물가공업 영업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업, 축산물판매업을 추가로 개설한 경우에는 식육포장처리업, 축산물판매업 영업자가 매년 받아야 하는 위생교육을 생략할 수 있도록 규정하고 있습니다(축산물가공업 영업자가 받아야 하는 위생교육을 받은 경우만 해당).

따라서, 매년 축산물가공업 영업자가 받아야 하는 위생교육을 이수하셨다면, 같은 장소 또는 같은 건물에서 영업하는 식육포장처리업, 축산물판매업에 대한 위생교육을 생략할 수 있습니다.

## 2 식육포장처리업

### Q 41

식육포장처리업체에서 쇠고기 포장육과 개별 포장된 버섯을 선물세트로 구성하여 판매할 수 있나요?

- 식육포장처리업 영업자가 포장육과 버섯을 구분 없이 하나의 용기 안에 포장하여 최종제품으로 제공하는 것은 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 따라 포장육에 해당하지 않을 뿐 아니라, 만약 버섯 등이 포장육의 내용물과 닿는다면 미생물오염 등으로 해당 제품의 위생 및 안전성에도 영향을 미칠 수 있을 것입니다.

다만, 포장육과 버섯이 직접 접촉하지 않도록 각각 위생적으로 구분·포장하여 판매하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 포장육 제품의 표시사항이 가리지 않도록 하며 위생적인 취급기준을 따르는 등 관련규정을 준수하여 판매하여야 합니다.

## Q 42

식육포장처리업 영업자가 축산물수입판매업 영업자로부터 2kg단위 포장 6개가 들어있는 12kg의 수입 닭을 받아 2kg단위로 개별 판매하는 것이 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에서는 식육판매업에 대하여 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다)’ 라고 규정하고 있으며, 식육포장처리업에 대하여 ‘포장육을 만드는 영업’ 이라고 규정하고 있습니다.

또한, 관련 규정에 따라 닭·오리 식육은 포장의무화 대상 축산물로 규정되어 있어, 수입 닭·오리 식육을 소매단위나 부위별로 절단하여 판매하고자 할 경우 식육포장처리업 영업장에서 작업하여 포장하도록 규정하고 있습니다.

따라서, 수입 닭 식육이 축산물수입판매업자가 수입신고 시 2kg 단위를 최소판매단위로 신고한 제품(2kg의 포장지에 한글표시사항이 표시되어 있음)이라면, 해당 수입육을 그대로 2kg단위로 개별 판매하는 것은 식육판매업에서 가능한 사항이므로, 추가로 식육판매업 영업신고를 하여야 합니다.

또한, 해당 수입 닭 식육이 12kg단위를 최소판매단위로 신고한 제품(2kg의 포장지에는 한글표시사항이 없고, 12kg박스에만 한글표시사항이 있음)이라면 식육포장처리업 영업자가 박스에 들어있는 닭을 원료로 하여 2kg의 포장육으로 제조하는 것은 가능한 사항이며, 해당 포장육에는 「축산물의 표시기준」에 따라 규정된 표시사항들을 표시하여 판매하여야 합니다.

## Q 43

식육포장처리업 영업자가 냉동포장육 생산 시 냉동시설이 부족한 경우, 외부의 냉동창고를 임대하여 냉동하는 것이 가능한가요?

- ☞ 「축산물 위생관리법」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제29조에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하도록 규정하고 있으며, 영업별 시설기준에 따라 식육포장처리업을 하려는 자는 작업장, 냉동·냉장시설 등을 갖추도록 규정하고 있습니다. 이는 최종 포장육 완성까지 모든 제조공정을 허가된 작업장 내에서 이루어지도록 규정한 것입니다.

따라서, 제품을 최종 완성 전에 작업장으로부터 출고하여 마지막 냉동공정을 외부 시설을 이용하여 실시하고자 하는 경우 불가하며, 냉동시설이 부족하다면 작업장 또는 시설을 확충하여 관할 관청으로부터 변경허가를 받아 생산하여야 합니다.

## Q 44

식육포장처리업소에서 도마나 칼의 세척·소독시간에 대해 30분에 1회 등과 같이 별도로 정해져 있나요?

- 식육포장처리업에서 도마나 칼의 세척·소독에 대해 30분에 1회 등과 같이 시간간격을 명시하여 규정하고 있지는 않습니다.

다만, 「축산물 위생관리법」에서는 영업자 및 종업원이 지켜야 할 위생관리기준을 규정하고 있으며, 영업자는 이에 따라 해당 작업장에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 자체위생관리기준을 작성·운영하여야 합니다.

\* 「축산물 위생관리법」 제8조 참고

또한, 위생관리기준의 식육포장처리업 개별기준에서는 도구 등의 세척·소독에 대하여 '종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손·장갑·칼·가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.' 라고 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표2] 4. 다. (1) 참고

관련 규정에서 제시하고 있는 위생관리기준은 모든 영업자가 참고해야 될 기준으로서 각 영업장 별로 영업의 형태 또는 특성에 맞게 적용되어야 할 것입니다.

따라서, 영업자는 작업장의 특성 등을 고려하여 안전하고 위생적인 작업환경을 만들 수 있는 자체위생관리기준(기구 등의 세척·소독 시간간격 등)을 작성하여 이를 준수하여야 합니다.

Q 45

식육포장처리업을 운영하고 있으며, 휴업을 할 경우에도 위생교육을 수료해야 하나요?

- ☞ 「축산물 위생관리법」 제30조 및 같은 법 시행규칙 제50조에 따라 식육포장처리업의 영업자는 매년 3시간의 위생교육을 받도록 하고 있으나, 해당 연도 전체 기간 동안 휴업한 경우에는 해당 연도의 교육을 받지 않을 수 있도록 규정하고 있습니다.

Q 46

닭·오리 도축장에서 벌크 포장해서 온 제품을 식육포장처리업체에서 품목제조보고를 하고 소매를 위해 포장 가능한가요?

- ☞ 「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7에서는 닭·오리 식육을 포장 의무화대상 축산물로 지정하고 있으며, 같은 법 시행령 제21조제4호에 따라 식육포장처리업은 포장육을 만드는 영업으로 규정하고 있습니다.

따라서 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고 완료 후, 도축장으로부터 포장된 닭·오리 식육을 받아 나누어 포장육으로 제조하는 것은 가능합니다.

## Q 47

식육포장처리업이고 허가 시 냉동고와 냉장고로 신고하였으나, 현재 냉동제품을 생산하지 않고 앞으로 계획도 없어, 냉동고를 냉장고로 온도를 조정하여 사용가능한가요?

- ☞ 「축산물 위생관리법 시행령」 제22조에 따라 영업별로 변경허가를 받아야 하는 중요 사항을 규정하고 있으며, 식육포장처리업의 경우에는 원료보관실·식육처리실·포장실 또는 냉동·냉장실을 중요 사항으로 규정하고 있습니다.

따라서, 영업장의 냉동고를 냉장고로 변경하고자 하신다면 식육포장처리업 영업허가를 받으신 관할 시·군·구청에 신청하여 변경허가를 받으셔야 합니다.

## Q 48

축산물운반업 영업자가 도축검사증명서를 스캔(scan)하여 스마트폰 또는 PDA로 휴대하는 것이 가능한가요?

- ☞ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 1. 라. 에 영업자로 하여금 도축검사증명서를 최종발급일부터 1년간 보관하도록 규정하고 있으며, 축산물운반업의 경우에는 식육·포장육을 운반하는 운전자 등으로 하여금 도축검사증명서의 원본 또는 사본을 휴대하도록 규정하고 있습니다.

이러한 규정의 목적은 축산물운반업 영업자가 운반하는 축산물이 정상적으로 도축되어 식용에 적합하게 처리된 것인지를 확인하는 것이며, 식육판매업 영업자는 도축검사증명서를 최종발급일로부터 1년간 보관하여야 하는 의무가 있으므로, 축산물운반업 영업자가 도축검사증명서를 복사하는 등의 방법으로 식육판매점에 전달해 주어야만 해당 의무를 이행할 수 있을 것입니다.

따라서, 축산물운반 시 도축검사증명서의 원본 또는 사본을 휴대하여야 합니다.

### 3 축산물판매업

#### Q 49

식육판매업 영업자가 묶음번호를 구성하는 개체들의 도축검사증명서를 모두 보관하여야 하는지요?

- 축산물 위생관리법령에서는 영업자가 지켜야 할 준수사항을 규정하고 있으며, 이에 따라 영업자는 도축검사증명서를 최종발급일로부터 1년간 보관하여야 합니다. 다만, 축산물판매업·식육즉석판매가공업 영업자가 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육이나 포장한 닭·오리 식육을 포장을 뜯지 않은 상태 그대로 판매하는 경우에는 도축검사증명서를 보관하지 아니할 수 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 1. 라. 참고

따라서, 식육을 판매하시는 경우에는 해당하는 개체의 도축검사증명서 모두를 보관하여야 하며, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육을 뜯지 않고 그대로 판매하는 경우에는 보관하지 아니할 수 있습니다.

## Q 50

식육판매업으로 신고된 영업장의 냉동시설 내에 일반식품을 보관하는 것이 가능한지와 행정처분은 어떻게 되나요?

- ❶ 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업에 대하여 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업’이라 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표10] 8. 나. 참고

따라서, 식육판매업 영업장은 식육 또는 포장육을 판매하는 곳에 해당하므로 그 외의 식품을 판매를 목적으로 보관, 판매할 수 없을 것이며 이는 관련 규정위반으로 행정처분 대상이 될 것입니다. 해당 행위는 허가 또는 신고한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 경우로서, 행정처분은 1차위반시 영업정지 1개월, 2차위반시 영업정지 2개월, 3차위반시 영업정지 3개월에 해당합니다.

축산물보관업과 축산물운반업의 경우 밀봉된 축산물과 식품에 한하여 함께 보관 및 운반이 가능하도록 관련 규정이 개정되었습지만, 이는 보관과 운반만을 하는 영업의 특성상 교차오염의 우려가 없는 경우에 한하여 축산물과 식품을 함께 보관 및 운반이 가능토록 한 것입니다. 식육판매업은 식육이나 포장육을 나누어 판매하는 것이 가능하며 특히 식육을 포장되지 않은 상태로 진열 및 판매가 가능하므로, 식육판매업 내에 식품과 축산물을 판매를 목적으로 함께 보관하는 것은 축산물의 위생과 안전을 위해 불가한 사항임을 알려드립니다.

## Q 51

식육판매업 영업자가 묶음번호로 구성된 식육을 판매할 때 도축장명을 전부 표시하여야 하는지요?

- ☞ 축산물 위생관리법령에서는 영업자가 지켜야 할 준수사항을 규정하고 있으며, 이에 따라 식육판매업 영업자는 식육을 비닐 등으로 포장하여 판매하는 경우 식육의 종류 · 부위명칭 · 등급 · 도축장명 · 포장일자 · 유통기한 · 보관방법을 표시하도록 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 3. 가. 참고

따라서 ,판매하는 식육이 여러 개체의 이력번호로 구성된 묶음번호로 되어 있다면, 각각의 개체가 도축된 도축장명을 모두 표시하여야 합니다.

Q 52

식육판매업 영업장에서 판매하는 식육의 물량이 부족한 경우 다른 식육판매업 영업장으로부터 식육을 받아 판매하는 것이 가능한지요?

- ❶ 축산물 위생관리법령에서는 영업자 준수사항 규정에서 식육판매업 영업자가 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 판매하는 것을 금지하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 3. 더. 참고

따라서, 식육판매업 영업자가 식육을 다른 식육판매업 영업자에게 판매하는 것은 불가능합니다. 다만, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육을 포장된 상태 그대로 다른 식육판매업 영업자에게 판매는 가능합니다.

## Q 53

식육판매업에서 2개 이상의 부위를 섞어 판매할 경우 '부위 혼합'으로 표시할 수 있나요?

- ☞ 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」 제4조제3항에 따라 식육판매업소에서는 대분할 부위명칭을 사용하여 부위별로 구분판매하여야 합니다만, 소비자의 이해를 돕기 위하여 소분할 부위명칭을 사용하고자 하는 경우에는 소분할 부위명칭을 표시할 수 있으며, 대분할 부위가 서로 혼재된 경우에는 각각의 대분할 부위명칭을 많이 포함된 부위의 순서에 따라 모두 표시하여야 하고, 대분할 부위내에서 소분할 부위가 혼재된 경우에는 대분할 부위명칭 다음에 ( )를 이용하여 소분할 부위명칭을 자율적으로 표시할 수 있습니다.

또한, 식육의 부위별 명칭 및 구분판매에도 불구하고 식육부위의 원형을 알아볼 수 없는 정도로 분쇄·절단하고 여러부위를 섞어 판매하는 경우에는 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」 제4조제4항에 따라 해당 부위의 명칭 모두를 표시하지 아니하고 '부위혼합'으로 표시할 수 있습니다.

따라서, 식육은 부위별로 구분하여 판매하고 여러부위가 혼재된 경우에도 포함된 부위를 모두 표시하여야 하지만, 식육부위의 원형을 알아볼 수 없는 정도로 분쇄·절단하여 여러부위를 섞어 판매하는 경우에는 '부위혼합'으로 표시하여 판매할 수 있습니다.

## Q 54

**식육판매업 영업자가 인터넷으로 주문을 받아 식육을 판매하는 것이 가능한가요?**

- 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업에 대하여 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업’ 이라 규정하고 있으며, 식육판매업은 식육을 최종 소비자(일반소비자, 식당, 집단급식소 등 최종소비가 이루어지는 경우)에게 판매할 수 있습니다. 또한 법령에서 규정하고 있는 표시사항을 지켜서 표시 후 판매하여야 하며, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서 규정하고 있는 보존 및 유통기준을 준수하여 하므로 식육을 보관·운반 시에는 냉장 또는 냉동온도가 유지되도록 하여야 합니다.

또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 3. 더.에 따라 식육판매업 영업자가 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 최종소비가 이루어지는 경우는 제외)에게 판매하는 행위, 즉 영업자 간 식육 거래를 금지하고 있습니다.

관련 규정에서는 식육판매업 영업자가 주문을 받는 방법에 대해서 구체적으로 규정한 사항이 없으므로 인터넷 등으로 주문받는 것은 가능한 사항입니다. 다만, 영업자 준수사항·표시사항·보존 및 유통기준 등을 준수하여 판매하여야 하며, 다른 영업자(식품접객업·집단급식소 등 최종소비가 이루어지는 영업장 제외)에게 식육을 판매하는 행위는 관련 규정 위반에 해당됩니다.

## Q 55

**식육판매업소에서 부위혼합으로 표시하고 판매하는 제품의 등급 표시는 어떻게 하여야 하나요?**

- 식육판매업소에서는 대분할 부위명칭을 사용하여 부위별로 구분판매하여야 합니다만, 소비자의 이해를 돕기 위하여 소분할 부위명칭을 사용하고자 하는 경우에는 소분할 부위명칭을 표시할 수 있으며, 대분할 부위가 서로 혼재된 경우에는 각각의 대분할 부위명칭을 많이 포함된 부위의 순서에 따라 모두 표시하여야 하고, 대분할 부위내에서 소분할 부위가 혼재된 경우에는 대분할 부위명칭 다음에 ( )를 이용하여 소분할 부위명칭을 자율적으로 표시할 수 있습니다.

\* 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」 제4조제3항 참고

또한, 식육의 부위별 명칭 및 구분판매에도 불구하고 식육부위의 원형을 알아볼 수 없는 정도로 분쇄·절단하고 여러부위를 섞어 판매하는 경우에는 해당 부위의 명칭 모두를 표시하지 아니하고 ‘부위혼합’으로 표시할 수 있습니다.

\* 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」 제4조제4항 참고

식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 식육의 부위별 명칭 및 구분판매에 따른 쇠고기 대분할 부위인 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위는 축산물품질평가사가 발급한 해당 도체의 축산물등급판정확인서에 표시된 등급을 의무적으로 표시하여야 하며, 그 외의 쇠고기 대분할 부위(목심, 앞다리, 우둔, 설도, 사태)와 이에 해당하는 소분할 부위 및 돼지고기의 대분할 및 소분할 부위의 등급표시는 당해 식육판매업소·식육즉석판매가공업소에서 자율적으로 표시할 수 있고, 쇠고기의 등급은 1++등급, 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외로 표시하여야 하며, '등급'란에는 제5조제2항에 따른 식육의 등급 종류를 모두 나열한 다음, 해당 등급에 ‘○’ 표시하여야 합니다.

\* 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」 제5조 및 제7조제3항 참고

위와 같이 식육은 부위별로 구분하여 판매하고 여러부위가 혼재된 경우에도 포함된 부위를 모두 표시하여야 하지만, 규제를 완화하여 영업자의 부위의 구분판매에 따른 불편 해소 및 식육부위의 원형을 알아볼 수 없는 정도로 분쇄·절단하여 소비자에게 부위에 대한 정보를 추가적으로 줄 필요가 없는 경우를 고려하여 ‘부위혼합’으로 표시하여 판매하도록 개정한 사항입니다.

따라서, ‘부위혼합’으로 표시되어 소비자에게 식육부위에 대한 정보제공이 필요 없는 경우에는 등급표시의 생략이 가능합니다.

다만, 추가적으로 등급표시의무부위(명칭)를 식육표지판 등에 표기한 경우에는, ‘등심, 안심 등’과 같이 식육에 포함된 모든 부위를 표시하고 식육의 등급 종류를 모두 나열한 다음 각각의 부위에 따라 해당등급에 ‘○’ 표시와 같은 방법으로 표시하여야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 56

식육가공품인 완제품을 식육판매업소에서 판매하고자 하는 경우 별도 영입신고 없이도 가능한가요?

- 축산물 위생관리법령에서는 축산물가공업 영업자가 생산한 축산물가공품을 그대로 판매하는 경우 별도로 영업허가 또는 신고를 하도록 규정하고 있지 않습니다.

따라서, 식육판매업 영업장에서 식육가공품을 그대로 판매하는 것은 가능하며, 제품에 설정된 보존 및 유통기준을 지키는 등 관련 규정을 준수하여 판매하여야 합니다.

## Q 57

식육판매업 영업자가 냉장유통중인 식육을 유통기한 내에 임의로 냉동으로 전환가능한가요?

- 축산물의 가공기준 및 성분규격」 제1. 8.)에서는 냉장제품은 냉장온도 그대로, 냉동제품은 냉동온도 그대로 보존 및 유통하도록 규정하고 있으며,

「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표12] 4. 바축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자에 한해 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우 시·도지사 또는 시·군·구청장에게 보고하도록 규정하고 있습니다.

따라서, 식육판매업 영업자가 냉장유통 중인 식육을 임의로 냉동으로 전환하여 유통하는 것은 관련 규정 위반입니다.

Q 58

식육판매업자가 식육부산물을 판매시에는 식육판매업자의 영업자 준수사항에 따라 식육의 종류·부위명칭·등급·도축장명·유통기한·보관방법을 전부 표시해야 하나요?

- ☞ 「축산물 위생관리법」 제2조제3호에서는 ‘식육’을 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분으로 정의하고 있으며, 같은 법 시행규칙 [별표 13] 3. 가에 따라 식육판매업 영업자는 식육을 판매하거나 보관할 때 식육의 종류·부위명칭·도축장명 등을 표시하여야 합니다.

따라서 식육판매업 영업자는 식육부산물을 판매할 때 관련 규정에 따라 표시(식육의 종류, 부위, 도축장명, 유통기한, 보관방법 등)하여 판매하여야 합니다.

## Q 59

일반식품 등 식자재를 취급하면서 일부 유제품을 함께 취급하는 대리점이 우유류판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 우유류판매업에 대하여 ‘우유대리점·우유보급소등의 형태로 직접 마실 수 있는 유가공품을 전문적으로 판매하는 영업’으로 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호다목 참고

축산물 위생관리법령에서는 축산물가공품(유가공품, 식육가공품, 알가공품 등)을 그대로 판매하는 것에 대하여 별도로 영업신고나 허가를 받도록 규정하고 있지 않습니다만, 유가공품만을 전문적으로 취급하면서 배달하는 등의 영업을 하는 우유대리점·우유보급소는 우유류판매업 영업신고 대상에 해당할 것입니다.

따라서, 식자재대리점은 기타식품판매업 등 일반식품을 판매하는 영업에 해당하면서 일부 유가공품을 함께 취급하는 것으로, 이 경우에는 우유류판매업 신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 60

식품위생법에 따른 유통전문판매업 영업을 하고 있고, 타 업체가 생산한 유가공품을 자신의 상표가 아닌, 생산된 그대로 판매하고자 할 경우 추가로 우유류판매업 영업신고가 필요한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호에서는 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자에게 제품생산을 의뢰하여 자신의 상표로 유통·판매하고자 할 경우 축산물유통전문판매업 영업신고 대상으로 규정하고 있습니다만, 축산물가공품을 자신의 상표가 아닌 가공업 영업자가 생산한 그대로 판매할 경우 별도로 영업허가나 신고를 하도록 규정하고 있지 않습니다.

따라서, 타 업체에서 생산한 축산물가공품을 그대로 판매하고자 한다면 별도로 영업허가나 신고가 필요하지 않습니다.

## Q 61

계란을 영업자 등에게 유통·판매하고자 할 때 식용란수집판매업 영업신고를 하여야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 식용란수집판매업에 대하여 ‘식용란(달걀만 해당한다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외)하는 영업’으로 규정하고 있으며, 계란은 포장의무화 축산물로 지정되어 식용란수집판매업 영업자가 포장하고 표시한 계란을 판매하여야 합니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 참고

따라서, 계란을 영업자 등에게 유통·판매하고자 한다면 식용란수집판매업 영업신고 대상입니다.

## Q 62

농가에서 닭을 50여 마리를 기르면서 계란을 생산을 생산하는데 마트에 판매하려면 어떤 절차를 거쳐야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 식용란수집판매업에 대하여 ‘식용란(달걀만 해당한다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외)하는 영업’으로 규정하고 있으며, 「축산법」에 따라 가축사육업 등록 제외대상(가축 사육시설의 면적이 15제곱미터 미만인 닭 사육업)에 해당하는 경우 식용란수집판매업 영업신고 제외대상에 해당합니다. 또한, 계란은 포장의무화 축산물로 지정되어 식용란수집판매업 영업자가 포장하고 표시한 계란을 판매하여야 합니다.

\* 「축산물 위생관리법」 제6조 및 같은 법 시행령 제12조의7 참고

따라서, 귀하가 생산한 계란을 포장하여 매장 등에서 판매하기 위해서는 영업별 시설기준에 따라 시설을 갖추고 식용란수집판매업 영업신고를 하여야 합니다. 다만, 가축사육업 등록 제외대상(가축 사육시설의 면적이 15제곱미터 미만인 닭 사육업)에 해당한다면 식용란수집판매업 영업신고 제외대상으로 영업신고를 하실 필요는 없습니다.

또한, 계란은 「축산물의 표시기준」에 따라 표시기준이 정하여진 축산물이며, 생산자 또는 식용란수집판매업자가 표시기준에 따라 난각에 생산자명을 표시하여야 하므로 식용란수집판매업 영업신고 제외대상에 해당할지라도 귀하께서는 생산자에 해당하므로 난각에 표시사항을 표시하는 등 관련 규정을 준수하시어 판매하시기 바랍니다.

\* 식용란수집판매업 시설기준: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표10] 7. (6) 참고

\* 「축산물의 표시기준」 [별표1] 2. 가. 2) 나) 참고

## Q 63

식용란수집판매업 영업자로부터 식용란을 구입하여 물류센터에 보관하였다가 다른 대리점에게 납품하고자 할 때 식용란수집판매업 영업신고를 하여야 하나요?

- ☞ 축산물 위생관리법령에서는 식용란수집판매업에 대하여 ‘식용란을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외한다)하는 영업’ 이라고 규정하고 있으며, 포장된 달걀(식용란수집판매업 영업자가 포장한 달걀)을 슈퍼마켓 등 소매업 영업소에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우는 영업신고 제외대상으로 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목 참고

따라서, 식용란수집판매업 영업자로부터 식용란을 구입하여 보관하였다가 다른 영업자에게 판매하고자 한다면, 이는 식용란수집판매업 영업신고 대상에 해당합니다. 물류센터는 식용란수집판매업 시설기준에 따라 식용란의 보관만을 위한 별도의 보관창고로 영업신고하고 사용가능합니다. 다만, 물류센터에서 식용란의 주문·판매 등 실제 영업행위가 이루어진다면 해당 물류센터는 식용란수집판매업 영업신고를 별도로 하여야 합니다.

## 4 기타

## Q 64

기타식품판매업을 하면서 포장육을 그대로 최종소비자에게 판매할 경우 기타식품판매업의 창고에 포장육의 보관이 가능한지요? 또한, 포장육을 최종소비자가 아닌 식품접객업소에도 판매가 가능한지요?

- 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업에 대하여 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다)’라고 규정하고 있으며, 식품을 소매로 판매하는 슈퍼마켓 등 점포를 경영하는 자가 포장육을 해당 점포에 있는 냉장시설 또는 냉동시설에 보관 및 진열하여 그 포장육을 뜯지 아니한 상태 그대로 해당 점포에서 최종 소비자에게 판매하는 경우는 식육판매업 영업신고 제외대상으로 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목 참고

따라서, 귀하께서 식육판매업 영업신고 제외대상에 해당하여 포장육을 최종소비자에게 그대로 판매하시고자 한다면, 기타식품판매업의 냉장 또는 냉장창고에 포장육을 보관하실 수 있습니다. 또한, 위의 규정에 따라 최종소비자가 아닌 다른 영업자에게 포장육을 판매하고자 한다면 식육판매업 영업신고를 한 후 판매하여야 합니다.

한편, 식육판매업은 식육 또는 포장육을 판매하는 영업이므로, 식육이나 포장육 이외의 식품을 식육판매업의 냉장 또는 냉동창고에 보관하실 수는 없습니다. 이와 같은 행위는 관련 규정 위반으로 행정처분 대상이 될 수 있습니다..

## Q 65

조제유류를 제조/판매하고 있는 회사로 직원들의 복지증진차원에서 출산한 가정에는 당사의 조제유류 제품을 무료 또는 저가로 제공하는 제도를 시행하려고 합니다. 가능한가요?

- ☞ WHO(세계보건기구)는 모유대체식품에 관한 국제규약을 1980년대에 발표하였고, 해당 규약에서 모유를 대체하는 식품인 조제유류에 대해 광고나 판촉행위를 금지하도록 규정하고 있습니다. 따라서, 전 세계적으로 모유를 대체하는 식품에 대해서는 광고나 판촉행위를 금지하고 있으며, 그 동안 WHO 회원국인 우리나라 역시 국제규약에 따라 조제유류에 대한 광고 및 판매촉진행위를 금지하여 왔습니다.

축산물 위생관리법령에서는 조제유류를 생산하는 축산물가공업이나 이를 판매하는 축산물판매업의 경우 영업자 준수사항에 따라 조제유류의 판매증가를 목적으로 한 광고나 판촉행위를 할 수 없도록 금지하고 있으며, 이에 따라 소비자 등에게 무료 또는 저가로 공급하는 판매촉진행위 등을 금지하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표12] 4. 라. 및 [별표13] 3. 자. 참고

따라서, 조제분유를 무료 또는 저가로 제공하는 행위는 관련 규정에서 금지하고 있는 조제분유에 대한 판촉행위에 해당합니다.

## Q 66

식육 또는 포장육의 매입과 매출을 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리하는 경우 거래내역을 별도로 작성해야 하나요?

- ☞ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 3. 차.에서는 영업자 준수사항에 따른 거래내역서의 작성 및 보관의무에 대하여 “식육판매업·식육부산물전문판매업 및 축산물유통전문판매업의 영업자는 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 허위로 하여서는 아니 된다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제 27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역을 본문에 따라 기록·보관한 것으로 본다” 라고 규정하고 있습니다.

따라서 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」에 따른 이력관리시스템을 이용하여 식육 또는 포장육의 매출과 매입에 대하여 기록·관리한다면, 해당 식육 또는 포장육에 대해서는 별도로 관련 규정에 따라 거래내역을 작성하지 않아도 됩니다.

다만, 이력관리시스템으로 관리되지 아니하는 식육 또는 포장육이 있다면 이에 대해서는 거래내역을 기록·보관하여야 합니다.

## Q 67

식육포장처리업소가 생산한 포장육과 식육판매업소가 해당 포장육을 나누어 판매할 때 도축장명을 허위 표시한 경우 행정처분은 어떻게 되나요?

- 식육포장처리업 영업자는 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육에 도축장명을 표시하여야 하며, 만약 이를 허위로 표시하였다면 행정처분 기준에 따라 1차위반시 경고, 2차위반시 품목제조정지15일, 3차위반시 품목제조정지1개월에 해당하는 행정처분을 받게 됩니다.

\* 「축산물의 표시기준」 [별표1] 2. 참고

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표11] 2. 나. 참고

식육판매업 영업자가 식육을 판매할 때에는 영업자 준수사항에 따라 식육의 종류·부위명칭·등급·도축장명 등을 표시하여야 하며, 표시를 하지 아니한 경우(표시하여야 할 사항 중 일부를 표시하지 아니한 경우 포함)에는 과태료 100만원을 부과하며, 허위로 표시한 경우에는 행정처분 기준에 따라 1차위반시 영업정지7일, 2차위반시 영업정지15일, 3차위반시 영업정지1개월에 해당하는 행정처분을 받게 됩니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표11] 2. 다., [별표 16] 2. 아. 참고.

## Q 68

축산물유통전문판매업소에서 축산물보관업 영업장의 일부를 임대하여 보관시설로 사용하고자 할 때, 해당 축산물보관업소는 영업장의 허가면적이 변경된 것으로 보아 영업허가 변경허가 신청을 하여야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 시설기준에 따라 축산물유통전문판매업 영업장의 보관창고는 영업신고한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표10] 7. 나. (5) 참고

만약 축산물유통전문판매업 영업자가 다른 축산물보관업 영업장의 일부 면적을 임대하여 사용한다면, 해당 임대 면적은 축산물유통전문판매업 영업장이 될 것입니다.

따라서, 이 경우, 해당 임대 면적은 축산물보관업 영업장의 허가면적으로 볼 수 없을 것이므로 축산물보관업 영업자는 영업장으로부터 해당 임대 면적을 제외하여 변경허가를 받아야 할 것입니다.

## Q 69

**축산물 제품에서 이물이 검출될 경우 관청에 보고해야할 이물은 어떤 종류인가요?**

- ➊ 축산물의 경우, 법적으로 관공서에 신고해야할 이물에 대한 기준이 규정되어있지 않습니다. 다만, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표12 타, 별표13 러.에 따라 ‘축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물수입판매업 및 축산물유통전문판매업 영업자는 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우에는 그 내용을 2년간 기록·보관하여야 하며, 소비자가 제시한 이물 등 증거품을 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패·변질의 우려가 있는 경우에는 2개월간 보관할 수 있으며 남은 4개월은 사진으로 보관하여야 한다.’ 라고 규정하고 있습니다.

## 5 품목제조보고

### Q 70

축산물가공업 영업자가 소세지 제품에 대한 품목제조보고 시, 제품에 사용된 가식 케이싱을 포함하여 보고해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 작성하여 보고하도록 규정하고 있습니다.

질의하신 ‘가식 케이싱’은 해당 제품의 원재료로 사용되는 것이므로, 품목제조보고시 제조방법 및 원재료 등에 포함시켜 보고하여야 합니다.

## Q 71

제품의 모든 원재료에 대한 함량(%) 합산 시 100.02로 산출되는데 가능하나요?

- ➡ 축산물 위생관리법령에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 작성하여 보고하도록 규정하고 있습니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조 참고

관련 규정에서는 품목제조보고 시 함량의 소수점 표시나 계산까지 별도로 규정하고 있지는 않습니다만, 모든 원재료 함량(%)을 합산하였을 때에는 100이 산출되도록 하여야 합니다.

[2015년] 3분기  
자주 하는 질문집[식품]

---

발행연월일: 2015년 9월 30일

발행인: 조기원

편집위원장: 양창숙

편집위원: 김호동, 황순임, 김보영, 추명희, 이라나,  
홍성운

발행처: 기획조정관 고객지원담당관

---

(28159)충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187  
오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

Tel. 1577-1255, Fax. 043-719-1000  
<http://call.mfds.go.kr>





직무와 관련된  
금품, 향응을 지양합니다.



식품의약품안전처