식품의약품안전처 공고 제2016-126호

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시(안) 행정예고

2016. 4. 4.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2016-126호

「축산물 위생관리법」 제4조제2항의 규정에 따라 「축산물의 가공기준 및 성분규격」을 다음과 같이 개정함에 있어 개정의 취지와 내용을 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 「행정절차법」 제46조의 규정에 의하여 다음과 같이 공고합니다.

2016년 4월 4일

식품의약품안전처장

「축산물의 가공기준 및 성분규격」 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

살균하지 않은 원유로 만든 치즈를 제조·수입할 수 있도록 가공기준을 개정하여 국제기준과 조화를 이루고 다양한 제품을 생산할 수 있는 기반 조성으로 축산물가공업 활성화를 도모하고자 함

2. 주요 내용

가. 자연치즈 가공기준 개정 등[안 제1. 1. 타.]

1) 살균하지 않은 원유로 만든 치즈의 제조·수입을 허용하기 위한 가공기준 개정

2) 가공기준의 국제 조화를 통해 수출·입 관련 무역마찰 해소 및 다양한

제품 생산 기반 마련 등으로 축산물가공업 활성화 도모

3. 의견 제출

「축산물의 가공기준 및 성분규격」 일부개정 고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 **2016년 6월 7일까지** 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처(우편번호: 28159, 주소: 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187(연제리 643번지) 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조: 축산물기준과, 전화 043-719-3860, 팩스 043-719-3850)로 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2016- 호

「축산물 위생관리법」 제4조제2항의 규정에 따른 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식품의약품안전처 고시 제2016-3호, 2016.1.15.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2016년 월 일

식품의약품안전처장

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부개정고시(안)

축산물의 가공기준 및 성분규격 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2. 1. 타. (3) (가)를 다음과 같이 한다.

(가) 치즈용 원유 및 유가공품은 63~65 ℃에서 30분간, 72~75 ℃에서 15초간 이상 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다. 다만, 2℃ 이상에서 60일 이상 숙성하는 치즈용 원유 및 유가공품은 위에서 정한 온도 등 살균 조건을 적용하지 아니할 수 있다.

별표1은 삭제한다.

부칙 <제2016- 호, 2016. . .>

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 후 최초로 제조·가공 또는 수입(선적일 기준)하는 축산물부터 적용한다.

제3조(검사가 진행 중인 축산물 등에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 접수되어 검사가 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정을 적용한다.

제4조(개별인정치즈에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 수입된 [별표1] 개별인정치즈는 제2.1.(3).(가)의 개정규정에 따른 가공기준이 적용된 것으로 본다.

신 · 구조문 대비표

현 행	개 정 안
제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 (생 략) 제2. 축산물별 기준 및 규격 1. 유가공품 가. ~ 카. (생 략) 타. 자연치즈 (1) ~ (2) (생 략) (3) 가공기준 (가) 치즈용 원유 및 유가공품은 63~65℃에서 30분간, 72~75℃에서 15초간 이상 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균하여야 한다. 다만, 별표 1의 개별인정 치즈는 예외로 한다. (나) ~ (다) (생 략) (4) ~ (5) (생 략) 파. ~ 서. (생 략) 2. ~ 3. (생 략)	제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 (현행과 같음) 제2. 축산물별 기준 및 규격 1. 유가공품 가. ~ 카. (현행과 같음) 타. 자연치즈 (1) ~ (2) (현행과 같음) (3) 가공기준 (가) ---------- ---------- ---------- ---------- ---------- ----. 다만, 2℃ 이상에서 60일 이상 숙성하는 치즈용 원유 및 유가공품은 위에서 정한 온도 등 살균 조건을 적용하지 아니할 수 있다. (나) ~ (다) (현행과 같음) (4) ~ (5) (현행과 같음) 파. ~ 서. (현행과 같음) 2. ~ 3. (현행과 같음)

제3. 축산물 시험방법 (생 략) [별표 1] 개별 인정 치즈 **국가** / **치즈명** 스위스 / 아펜젤러(Appenzeller), 에멘탈러(Emmentaler), 그뤼에르(Gruyere), 스브린츠(Sbrinz), 틸시터(Tilsiter), 바슈랭 프리브루주아(Vacherin Fribourgeois) 이탈리아 / 그라나 파다노(Grana Padano), 파르미지아노 레지아노(Parmigiano Reggiano)	제3. 축산물 시험방법 (현행과 같음) <삭 제>