

농림축산검역본부 공고 제2018-231호

「지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준」(농림축산검역본부 고시 제2017-4호, 2017.1.25.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 널리 알려 의견을 듣고자 그 개정 이유와 주요 내용을 「행정절차법」 제 46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 7월 00일

농림축산검역본부장

「지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준」

일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정이유

국민이 이해하기 쉽도록 용어의 명칭, 고시체계 및 관련규정을 정비하고 멸균·살균·가공 여부의 확인방법에 현물검사로 확인이 가능한 경우 증명서류 제출을 면제하여 민원편의를 도모하는 등 그간 제도 시행과정에 나타난 일부 미흡한 사항을 보완하고자 함.

2. 주요내용

가. 용어의 의미가 명확히 전달될 수 있도록 정의 및 명칭 개정(안 제2조)

○ “살균” 및 “가공”의 정의 변경

- “살균”과 “가공”이 의도하는 궁극적인 목적 또는 바람직한 상태 추가

○ “검역 제외 가공품”을 “확인 품목”으로 용어의 명칭 변경

- “검역 제외”는 검역을 받지 않는다고 오인할 수 있으므로 보다 정확한 의미로 용어 변경

나. BSE 관련품목에 대한 규정을 이해하기 쉽도록 정비(안 제3조)

○ BSE 관련품목 및 해당 수입조건을 명확히 함

다. 지정검역물의 멸균·살균·가공여부 확인방법에 현물검사로 확인 가능한 경우 증명서류 제출을 면제할 수 있도록 근거마련(안 제5조)

라. “검역 제외 가공품”을 “확인 품목”으로 용어 명칭을 변경하고 불필요한 중복구문을 삭제하여 발급절차를 명확히 함(안 제6조)

3. 의견제출

이 개정안에 대하여 의견이 있는 기관, 단체 또는 개인은 2018년 9월 00일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 농림축산검역본부 동물검역과(전화 : 054-912-0423, Fax : 054-912-0431, E-mail : ilsu@korea.kr, 주소 : 경상북도 김천시 혁신8로 177, 우편번호 : 39660)에 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 의견(찬성 또는 반대의견과 그 이유)

나. 성명(법인·단체의 경우 단체명과 대표자명), 주소 및 전화번호

다. 그 밖에 자세한 내용은 농림축산검역본부 홈페이지

(www.qia.go.kr>알림마당>법령정보>입법/행정예고)에 게재되어

있으니 참고하시기 바랍니다.

「지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준」

일부개정고시(안)

지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조제1호 본문 중 “가축의 전염병병원체”를 “가축전염병 병원체”로 한다.

제2조 제2호 중 “처리한”을 “처리하여 가축전염병 병원체의 영양세포를 사멸시킨”으로 하며, 같은 조 제3호 중 “압착”을 “연마, 압착”으로, “제조하는 것”을 “제조한 것으로서 가축전염병 병원체를 퍼뜨릴 우려가 없는 것”으로 하며, 같은 조 제4호를 삭제하고, 같은 조 제5호를 제4호로 하며, 같은 조 종전의 제5호 중 ““검역 제외 가공품””을 ““확인 품목””으로, “시행규칙”은 “가축전염병 예방법 시행규칙”으로 한다.

제3조제1항 중 “단서규정에”를 “단서 규정에”로 하고, “BSE의 불활화 조건이 적용되는 관련 품목은”을 “소해면상뇌증(BSE) 관련 품목은”으로 하고, 같은 조 제2항 중 “생산된 품목은 농림축산식품부장관이 지시하는 별도의 조치에 따른다”를 “수입할 수 있는 품목은 「지정검역물의

수입금지지역」(농림축산식품부고시) 별표 1의 “소해면상뇌증(BSE) 관련품목 중 제외품목”과 같다”로 하고, 같은 조 제3항 본문 중 “제2항의 BSE”를 “BSE”로 하고, “처리한 품목의 경우에는 시행규칙 제33조제1항에 의한 수입금지지역에서 수입을 할”을 “처리하고 실온에서 보관·유통이 가능한 경우 수입할”로 하며, 같은 항 단서를 삭제하고 같은 조에 제4항을 다음과 같이 신설한다.

- ④ 제3항의 BSE 관련품목이 세계동물보건기구(OIE)에서 정한 BSE의 불활화 조건을 충족한 경우에는 확인 품목으로 본다.

제4조제1항 중 “가축전염병예방법 시행규칙”을 “「가축전염병예방법 시행규칙」(이하 ”규칙“이라 한다)”하고, “지정검역물에 대한 멸균·살균·가공의”을 “멸균·살균·가공의”으로 한다.

제5조제1항과 제2항을 각각 다음과 같이 한다.

- ① 지정검역물에 대한 멸균·살균·가공의 범위와 기준의 확인은 다음 각 호의 어느 하나에 따른다. 다만, 필요하다고 판단되는 경우에는 추가 현물검사를 실시할 수 있다.

1. 동물검역업무를 관장하는 수출국(또는 생산국) 정부기관에서 발급한 검역증명서
2. 수출국 정부(지방정부 포함)에서 확인하거나 발급한 해당품목의 열처리증명서 또는 공정서
3. 유가공품은 수출국 생산업체가 증명한 해당품목의 열처리증명서 또는 공정서

② 다음 각 호의 물품은 제1항의 확인을 생략할 수 있다.

1. 현물검사로 지정검역물에 해당되지 않는 것으로 확인된 물품
2. 멸균 또는 살균조건을 충족한다는 내용이 표시된 여행자 휴대품
3. 버섯생산자협회로부터 버섯재배용으로 수입추천서를 받은 옥수수
속대·밀집

제6조 제명을 “검역 제외 가공품의 확인”에서 “확인 품목 증명서 발급”으로 하고, 같은 조 제1항과 제2항을 각각 다음과 같이 한다.

① 서류검사 및 현물검사 결과 규칙 별지 제15호서식에 따라 검역 신청된 검역물이 별표 2의 확인 품목에 해당되는 경우 별지서식에 따른 확인 품목 증명서를 서면 또는 전자문서로 발급할 수 있다.

② 관할 지역본부장(사무소장을 포함한다)이 별지 서식에 따른 확인 품목 증명서를 관세청의 전자통관시스템으로 전송한 경우에는 수입자에게 발급한 것으로 본다.

제7조를 삭제한다.

별표 2를 별지와 같이 한다.

별지서식을 별지와 같이 한다.

부 칙

이 고시는 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

<별지>

[별표 2]

지정검역물별 멸균·살균 및 가공의 범위와 기준

구분	지정검역물의 종류	멸균, 살균 및 가공의 범위와 기준에 따른 확인 품목의 종류	비고
1. 수육가공품	햄, 소시지, 베이컨, 육즙, 육분, 햄버거, 육액기스, 패티류, 미트볼류, 피자 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
		◦식육성분이 포함되어 있으나 식육제품으로 분류되지 않는 시즈닝·플레이버, 복합조미식품 및 소스류 등으로서 실온에 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	가공
2. 난가공품	난백, 난분, 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
3. 유가공품	우유 및 유가공품	◦살균처리 또는 발효처리한 유가공품 - 구제역 비청정국 : 국제기준(OIE)에 의하여 살균처리(HTST, UHT)한 유가공품 - 구제역 청정국 : 살균처리(UHT, HTST, LTLT), 가온처리(Thermization, 치즈류에 한하며 57~68℃, 15초 이상 열처리 후 숙성시킨 것), 유산균 등으로 발효처리한 유가공품. 다만, 2℃ 이상에서 60일 이상 숙성하는 치즈용 원유 및 유가공품은 위에서 정한 온도 등 살균 조건을 적용하지 아니할 수 있다. ◦통조림, 병조림 등 실온보관이 가능한 용기로 포장된 유가공품 ◦휴대로 수입되는 건조된 유가공품	살균
4.살	지정검역물	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장	멸균

	중 동물의 고기 (신선육, 냉 장육, 냉동 육, 염장육, 염수장육, 자 비육, 건조 육 등)	에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능 하도록 제조된 것	
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4 분이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상 의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보 관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또 는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
5.뼈	지정 검역물 중 동물의 뼈(생골, 쇠 골, 골분, 증 제골분, 골소 등) 등	◦용골(Mastodon) 및 상아 ◦총검류손잡이, 단추, 기념품 등 뼈를 가공 하여 만든 가공품 ◦골회(Bone Ash), 골탄(Bone Black, Bone Char)	가공 완전 가공 가공
6.가죽	지정 검역물 중 동물의 가죽(생 피, 염장 피, 염 수침적피, 건조피, 산적 피 등) 및 모 피류 등	◦Tanned (Wet Blue) 이상 처리된 가죽 ◦Pickled 이상 처리된 원피의 완전가공품 ◦Dressed 이상 처리된 모피류	가공 가공 가공
7.털·깃털	지정 검역물 중 동물의 털 및 깃털	◦털 : Wool top이상 처리된 것, 열처리 등 으로 더 이상의 가공을 요하지 않는 가공 품과 염색처리된 것	가공
8.뿔	지정 검역물 중 동 물 의 뿔	◦총검류 손잡이, 단추, 기념품 등 뿔을 연 마하여 만든 가공품	완전 가공
9.굽	지정 검역물 중 동물의 굽(분쇄 되었	◦총검류 손잡이 단추, 기념품 등 굽을 연마 하여 만든 가공품	완전 가공

	거나 분말형태의 것을 포함한다)		
10.힘줄	지정 검역물 중 동물의 힘줄	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 가공품	가공
11.내장	지정 검역물 중 동물의 위, 심장, 간, 폐, 장 등 장기류 전체	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
12.알	지정 검역물 중 동물의 알(씨알 또는 식용알을 말하며, 냉동란 및 염지란 등)	◦알의 형태를 변형시키지 않고 찌거나 삶은 것과 피단(알의 내용물이 단단한 조직을 갖도록 충분히 숙성시킨 것)	가공
13.지방	지정 검역물 중 동물의 지방(생지방, 염장 지방, 냉동 지방, 우각유 등)	◦100℃에서 30분 이상 가공처리된 돈지(Lard),	가공
		◦우지(Beef tallow)등 동물성 지방과 우각유(Neat's foot oil), 골유(Bone oil)등 동물성 유지 등의 지정 검역물을 멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
14.피, 혈분	지정 검역물 중 동물의 혈액(혈청,	◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품	가공

	혈장, 혈구, 혈분, 혈청분, 혈장분, 헤모글로빈 및 글로불린 등을 포함한다)	<ul style="list-style-type: none"> ◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것 ◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외) 	멸균
15.뇌, 골수	지정 검역물 중 동물의 뇌, 척수, 골수 등	<ul style="list-style-type: none"> ◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것 	멸균
		<ul style="list-style-type: none"> ◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품 	가공
16.오물	지정 검역물 중 동물의 오물 (오령지등), 뇨 등	<ul style="list-style-type: none"> ◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것 	멸균
		<ul style="list-style-type: none"> ◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스를 사멸시킨 것으로 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품 	가공
17.추출물	지정 검역물 중 동물의 장이나 조직에서 추출한 액상물질, 분말 등	<ul style="list-style-type: none"> ◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것 	멸균
		<ul style="list-style-type: none"> ◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외) 	멸균
		<ul style="list-style-type: none"> ◦단독효소제(트립신, 펩신 등), 조효소제 및 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품 	가공
18.육골분 (육분 또는 골분 포함) 및 우모분	육골분(육분 또는 골분 포함), 우모분	<ul style="list-style-type: none"> ◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것 	멸균
		<ul style="list-style-type: none"> ◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4 	멸균

		<p>분이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)</p>	
		<p>◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품</p>	가공
19.BSE 관련품목	반추동물 유래 축산물중 BSE 관련 물품 및 관련 물품을 함유한 가공품	<p>◦세계동물보건기구(OIE)에서 정한 소해면상뇌증(BSE) 불활화 조건에 부합하도록 처리된 것</p>	멸균
20.섭유질 사료	자연상태 그대로 것 또는 건조한 것, 단순절단 또는 세절(분쇄 포함)한 것	<p>◦사일리지 제품(pH 4이하)</p>	가공
		<p>◦습열(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열(160~170℃에서 1~2시간) 처리하거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 처리한 것</p>	멸균
21.섭유질 가공사료	분쇄된 것, 펠렛, 큐브 및 그와 같은 모양의 것	<p>◦세계동물보건기구(OIE)에서 정한 구제역 바이러스 사멸처리 온도이상(중심부 온도가 80℃이상의 온도로 10분이상 열처리)으로 열처리 가공처리된 것</p>	가공
22.기타 가공품	축산물이 포함된 기타 가공품	<p>◦축산물이 포함되어 있으나 열처리 등의 방법으로 처리되어 상업적 용기에 포장된 완전가공품으로 더 이상의 가공이 필요하지 않고 바로 사용할 수 있는 식품(BSE 관련제품은 제외)으로서 검역본부장이 정하는 것</p> <p>예) 게맛살, 마요네즈, 케익, 카레, 캔디류, 프리믹스 등</p>	완전 가공

[별지 서식]

확인 품목 증명서			
발급연월일:	증명서 번호:		
품 명			
포장수량 및 포장형태			
순 중 량			
수 출 자	상 호		성 명
	주 소		
수 입 자	상 호		성 명
	주 소		
선박 또는 항공기명			
생 산 국			
수 출 국			
선적지 및 선적 연월일			
도착항 및 도착 연월일			
비 고			
<p>상기 물품은 가축전염병 예방법 시행규칙 제31조 및 지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준 제6조의 규정에 따라 확인 품목에 해당됨을 증명합니다.</p> <p>농림축산검역본부 ○○지역본부 ○○사무소</p>			
			동물검역관 성명 (서명)

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

농림축산검역본부 공고 제2018-235호

「지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준」(농림축산검역본부 고시 제2017-4호, 2017.1.25.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 널리 알려 의견을 듣고자 그 개정 이유와 주요 내용을 「행정절차법」 제 46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2018년 7월 00일

농림축산검역본부장

「지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준」

일부개정고시(안) 행정예고 전문

제정 2001. 9. 4 검역원고시 제2001-7호
개정 2002.11. 7 검역원고시 제2002-8호
개정 2003.11.12 검역원고시 제2003-7호
개정 2006.1.17 검역원고시 제2006-1호
개정 2009. 9.24 검역원고시 제2009-11호
개정 2011.6.15. 검역검사본부고시 제2011-36호
개정 2013.3.23. 농림축산검역본부 제2013-4호
개정 2014.1.7. 농림축산검역본부 제2014-3호
개정 2016.1.21. 농림축산검역본부 제2016-9호
개정 2017. 1. 25. 농림축산검역본부고시 제2017-4호
개정 2018. 00.00. 농림축산검역본부고시 제2018-00호

제1조(목적) 「가축전염병예방법시행규칙」 제31조제2항에 따른 지정 검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준을 정하여 가축전염병 병원체의 국내유입을 방지하는데 목적이 있다.

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

1. “멸균”이라 함은 습열(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열(160~170℃에서 1~2시간) 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리하여 가축전염병 병원체가 사멸된 것으로서 재 오염되지 않도록 조치한 상태의 것을 말한다. 다만, 소해면상뇌증(BSE) 관련 품목은 세계동물보건기구(OIE)에서 정한 BSE의 불활화 조건(열처리 전 입자의 크기가 50mm이하로서 3기압하 133℃에서 20분 동안 습열 처리)을 적용한다.
2. “살균”이라 함은 유가공품에 대하여 적용하는 것으로 72℃ 15초 이상 처리 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리하여 가축전염병 병원체의 영양세포를 사멸시킨 것을 말한다.
3. “가공”이라 함은 동물의 생산물을 열처리, 분쇄, 절단, 연마, 압착, 세절 등의 방법으로 변형 또는 탈지세척 등 이화학적인 방법으로 처리하여 서로 혼합하거나 다른 재료, 식품, 식품첨가물 등을 사용하여 제조한 것으로서 가축전염병 병원체를 퍼뜨릴 우려가 없는 것을 말한다.
4. “확인 품목”이라 함은 「가축전염병 예방법 시행규칙」 제31조제1항제9호, 제10호 및 제13호의 지정검역물이 멸균·살균·가공 처리

된 것으로 서류, 현물검사 등을 통해 확인된 것을 말한다. <종전의 제5호에서 이동>

5. 삭제

제3조(BSE 관련품목) ① 제2조제1호의 단서 규정에 의한 소해면상뇌증(BSE) 관련 품목은 별표1과 같다

② 제1항 별표 1의 품목중에서 BSE 발생국 또는 발생우려가 있다고 농림축산식품부장관이 정하는 국가(이하 “BSE 관련국가”라 한다)에서 수입할 수 있는 품목은 「지정검역물의 수입금지지역」(농림축산식품부고시) 별표 1의 “소해면상뇌증(BSE) 관련품목 중 제외품목”과 같다.

③ BSE 관련국가를 제외한 국가에서 생산되는 별표1의 품목중에서 습열(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열(160~170℃에서 1~2시간) 처리 및 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리하고 실온에서 보관·유통이 가능한 경우 수입할 수 있다.

④ 제3항의 BSE 관련품목이 세계동물보건기구(OIE)에서 정한 BSE의 불활화 조건을 충족한 경우에는 확인 품목으로 본다.

제4조(멸균·살균·가공의 범위와 기준) ① 가축전염병예방법 시행규칙(이하 “규칙”이라 한다) 제31조제2항의 멸균·살균·가공의 범위와 기준은 별표 2와 같다.

② 제1항의 별표 2의 해당 품목란에 명시되지 아니한 지정검역물에 대하여는 별표 2에서 가장 유사한 품목의 범위와 기준을 준용할 수 있다.

제5조(확인방법) ① 지정검역물에 대한 멸균·살균·가공의 범위와 기준의 확인은 다음 각 호의 어느 하나에 따른다. 다만, 필요하다고 판단되는 경우에는 추가 현물검사를 실시할 수 있다.

1. 동물검역업무를 관장하는 수출국(또는 생산국) 정부기관에서 발급한 검역증명서
2. 수출국 정부(지방정부 포함)에서 확인하거나 발급한 해당품목의 열처리증명서 또는 공정서
3. 유가공품은 수출국 생산업체가 증명한 해당품목의 열처리증명서 또는 공정서

② 다음 각 호의 물품은 제1항의 확인을 생략할 수 있다.

1. 현물검사로 지정검역물에 해당되지 않는 것으로 확인된 물품
2. 멸균 또는 살균조건을 충족한다는 내용이 표시된 여행자 휴대품
3. 버섯생산자협회로부터 버섯재배용으로 수입추천서를 받은 옥수수
속대·밀집

제6조(확인 품목 증명서 발급) ① 서류검사 및 현물검사 결과 규칙 별지 제15호서식에 따라 검역 신청된 검역물이 별표 2의 확인 품목에 해당되는 경우 별지서식에 따른 확인 품목 증명서를 서면 또는 전자문서로 발급할 수 있다.

② 관할 지역본부장(사무소장을 포함한다)이 별지 서식에 따른 확인 품목 증명서를 관세청의 전자통관시스템으로 전송한 경우에는 수입자에게 발급한 것으로 본다.

제7조 삭제

부 칙<검역원고시 제2001-7호(2001.9.4)>

이 고시는 공포 후 2월이 경과한 날부터 시행한다.

부 칙<검역원고시 제2002-8호(2002.11.7)>

제1조 (시행일) 이 고시는 발령일로부터 시행한다.

제2조 (종전의 규정에 대한 경과조치) 지정검역물의 검역방법 및 기준 (검역원예규 제98-4호)의 규정에서 정의하고 있는 “멸균”의 정의와 지정검역물로 분류된 지정검역대상중에서 이 고시와 중복되는 것은 이 고시의 시행일부터 이 고시를 적용한다.

부 칙<검역원고시 제2003-7(2003.11.12)>

이 고시는 공포한 날부터 시행한다.

부 칙<검역원고시 제2006-1호(2006.1.17.)>

이 고시는 공포한 날부터 시행한다.

부 칙<검역원고시 제2009-11호(2009. 9.24)>

이 고시는 공포한 날부터 시행한다.

부 칙<제2011-36호, 2011.6.15.>

제1조(시행일) 이 고시는 2011년 6월 15일부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2014년 6월 14일까지 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호) 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

부 칙<제2013-4호, 2013.3.23.>

제1조(시행일) 이 고시는 2013년 3월 23일 부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2016년 3월 22일까지 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호) 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

부 칙<제2014-3호, 2014.1.7.>

제1조(시행일) 이 고시는 2014년 1월 7일 부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2017년 1월 6일까지 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호) 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

부 칙<제2016-9호, 2016.1.21.>

제1조 (시행일) 이 고시는 2016년 1월 21일 부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 농림축산검역본부장은 이 고시에 대하여 2016년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙<제2017-4호, 2017. 1.25.>

제1조(시행일) 이 고시는 2017년 2월 1일부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 농림축산검역본부장은 이 고시에 대하여 2017년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙<제2018-00호, 2018.00.00.>

이 고시는 공포 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

[별표 1]

BSE 관련 품목

구 분		품 목 번 호 (HSK No.)	비 고
분 류 명	품 명		
소	번식용의 것	젓 소	0102.10-1000
		육 우	0102.10-2000
		기 타	0102.10-9000
	기타	젓 소	0102.90-1000
		육 우	0102.90-2000
		기 타	0102.90-9000
면양과 산양	면양	면 양	0104.10-0000
	산양	유용산양	0104.20-1000
		기 타	0104.20-9000
기타의 산 동물	사슴	사 슴	0106.19-3000
쇠고기(신선·냉장)		도체와 이분도체	0201.10-0000
		기타의 것으로서 뼈채로 절단한 것	0201.20-0000
		뼈 없는 것	0201.30-0000
쇠고기(냉동)		도체와 이분도체	0202.10-0000
		기타의 것으로서 뼈채로 절단한 것	0202.20-0000
		뼈 없는 것	0202.30-0000
면양과 산양의 고기 (신선·냉장·냉동)	어린면양의 도체와 이분도체	어린면양의 도체와 이분도체 (신선·냉장)	0204.10-0000
	기타면양의 고기 (신선·냉장)	도체와 이분도체	0204.21-0000
		기타의 것으로서 뼈채로 절단한 것	0204.22-0000
		뼈 없는 것	0204.23-0000
	어린 면양(냉동)	어린면양의 도체와 이분 도체(냉동)	0204.30-0000
	기타 면양의 고기 (냉동)	도체와 이분도체	0204.41-0000
기타의 것으로서 뼈채로 절단한 것		0204.42-0000	

		뼈 없는 것	0204.43-0000	
	산양의 고기	신선 또는 냉장한 것	0204.50-1000	
		냉동한 것	0204.50-2000	
식용설육 (신선·냉장·냉동)	식용설육 (소·면양·산양)	소의 것(신선·냉장)	0206.10-0000	
		소의 혀(냉동)	0206.21-0000	
		소의 간(냉동)	0206.22-0000	
		꼬리	0206.29-1000	
		족	0206.29-2000	
		기타	0206.29-9000	
	기타 (소·면양·산양)	기타(신선·냉장)	0206.80-0000	
		기타(냉동)	0206.90-0000	
기타의 육과 식용 설육(신선·냉장·냉동)	기타	사슴의 것	0208.90-1000	
육과 식용설육(염장· 염수장·건조·훈제) 및 육 또는 설육의 식용의 분과 조분	쇠고기	건조 또는 훈제한 것	0210.20-1000	
		기타	0210.20-9000	
	기타	소의 것	0210.99-1010	
		기 타	0210.99-1090	
		면양과 산양의 것	0210.99-9010	
동물의 장·방광이나 위의 전체 또는 단편(신선·냉장·냉동·염장·염수장·건조·훈제)	소의 것	0504.00-1010		
	기타	0504.00-1090		
	방 광	0504.00-2000		
	위	0504.00-3000		
새의 우모피와 우모가 붙은 기타 부분, 새의 깃털과 그 부분, 새의 솜털 및 새의 깃털 또는 그 부분의 분과 웨이스트		우모분	0505.90-1000	
뼈와 혼코어(가공 하지 아니한 것, 탈지한 것, 단순히 정리한 것, 산처리 또는 탈교한 것) 및 이들의 분과 웨이스트	골소와 뼈	골소와 뼈 (산 처리한 것에 한한다)	0506.10-0000	
	기타	소의 것	0506.90-1020	
		기 타	0506.90-1090	
		골 분	0506.90-2000	

		기 타	0506.90-9000	
아이보리·귀갑·고래 수염과 그 털·뿔·사슴뿔·발굽·발톱 및 부리(가공하지 아니한 것 또는 단순히 정리한 것) 및 이들의 분과 웨이스트 기타	기타	전 지	0507.90-1110	
		기 타	0507.90-1190	
		녹 각	0507.90-1200	
		발굽과 발톱	0507.90-2040	
		기 타	0507.90-2090	
용연향해리향시뱃과 사향캔대리디즈·담즙과 의약품 제조용의 선(腺)이나 기타 동물성 생산품(신선·냉장·냉동 또는 기타의 방법으로 일시 저장 처리를 한 것)	사 향	0510.00-3000		
	우 황	0510.00-4000		
	취 장	0510.00-9010		
	담즙	0510.00-9020		
	기 타	0510.00-9090		
따로 분류되지 아니한 동물성 생산품과 제1류 또는 제3류의 동물의 사체로서 식용에 적합하지 아니한 것	소의 정액	0511.10-0000		
	동물의 피	0511.99-1000		
	수정란(소의 것)	0511.99-3010		
	동물의 건과 근	0511.99-4000		
소면양 또는 산양의 지방(제1503호의 것을 제외한다)	산가가 2이하인 것	1502.10-1010		
	기 타	1502.10-1090		
		1502.10-9000		
	기타	산가가 2이하인 것	1502.90-1010	
기 타		1502.90-1090 1502.90-9000		
기타의 동물성 유지와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)		우각유(牛脚油)와 그 분획물	1506.00-1000	
동물성 유지와 그 분획물(전부 또는	동물성 유지와 그 분획물	우지와 그 분획물	1516.10-1000	

부분적으로 수소를 첨가한 것, 인터에스텔화한 것, 리에스텔화한 것, 엘라이딘화한 것 또는 정제한 것)				
마가린 및 이 류의 동물성 유지 또는 유지분획물로 만든 식용의 혼합물 또는 조제품(제1516호의 식용유지 또는 유지분획물로 만든 것을 제외한다)		마가린 (액상마가린을 제외한다)	1517.10-0000	
소시지 기타 이와 유사한 물품(육·설육 또는 피로 조제한 것에 한한다)과 이들 물품을 기제로 한 조제식료품		소시지	1601.00-1000	
		기 타	1601.00-9000	
기타 조제 또는 저장처리한 육·설육 또는 피	균질화한 조제품	균질화한 조제품	1602.10-0000	
	동물간의 것	밀폐용기에 넣은 것	1602.20-1000	
		기 타	1602.20-9000	
	소의 것	밀폐용기에 넣은 것	1602.50-1000	
		기 타	1602.50-9000	
	기 타(동물의 피 조제품을 포함한다)	밀폐용기에 넣은 것	1602.90-1000	
기 타		1602.90-9000		
육의 엑스와 즙	육 엑스	1603.00-1000		
	육 즙	1603.00-2000		
파스타(조리한 것인지, 육 또는 속을 채운 것인지의 여부를 불문하며, 스파게티·마카로니·누들·라자니아·노끼·레비오리·카넬로니등과 같이 기타의 방법으로 조제한 것을 포함한다)와 쿠우스쿠우스(조제한 것인지의 여부를 불문한다)		속을 채운 파스타(조리한 것인지, 기타의 방법으로 조제한 것인지의 여부를 불문한다)	1902.20-0000	
빵·파이·케이크·비스킷과 기타	기타	파이와 케이크	1905.90-1030	

베이커리제품 및 성찬용 웨이퍼. 제약용에 적합한 빈 캡슐실링웨이퍼. 제약용에 적합한 빈 캡슐.라이스 페이퍼 기타 이와 유사한 물품				
수프.브로드와 수프. 브로드용 조제품 및 균질화한 혼합 조제식료품	수프.브로드와 수프.브로드용 조제품	육류의 것	2104.10-1000	
		균질화한 혼합 조제식료품	2104.20-0000	
육 또는 설육의 분.조분.펠리트 및 수지박		육 또는 설육의 분.조분 및 펠리트	2301.10-1000	
		수지박	2301.10-2000	
장기 요법용의 선과 기타 기관(건조한 것에 한하며, 분 상으로 된 것인지의 여부를 불문한다), 선.기타 기관 또는 그들의 분비물의 추출물로서 장기 요법용의 것, 헤파린과 그 염 및 치료용 또는 예방용 으로 조제한 기타 인간 또는 동물성 물질로서 따로 분류되지 아니하는 것	선.기타 기관 또는 그들의 분비물의 추출물	선추출물	3001.20-1000	
		간장추출물	3001.20-2000	
		담낭추출물	3001.20-3000	
		췌장추출물	3001.20-4000	
		위장추출물	3001.20-5000	
		기 타	3001.20-9000	
	기타	피부 및 뼈 (이식용의 것에 한한다)	3001.90-1000	
		응답	3001.90-2010	
		기타	3001.90-2090	
		헤파린과 그 염	3001.90-9010	
기 타	3001.90-9090			

<p>인혈, 치료용-예방용 또는 진단용으로 조제한 동물의 피, 면역혈청과 기타 혈액분획물 및 변성한 면역물품 (생물공학적인 방법에 따라 얻어지는 것인지의 여부를 불문한다), 백신-독소-미생물 배양체 (효모를 제외한다)와 이와 유사한 물품</p>	<p>면역혈청과 기타 혈액분획물 및 변성한 면역물품 (생물공학적 방법에 따라 얻어지는 것인지의 여부를 불문한다)</p>	<p>헤모글로빈</p>	<p>3002.10-2010</p>	
		<p>글로부린</p>	<p>3002.10-2020</p>	
		<p>혈청과 혈장 (합성의 것을 제외한다)</p>	<p>3002.10-9020</p>	
		<p>기 타</p>	<p>3002.10-9090</p>	
<p>젤라틴 [직사각형 (정사각형의 것을 포함한) 쉬트상의 것을 포함하며, 표면가공 또는 착색한 것인지의 여부를 불문한다]과 젤라틴 유도체, 아이징글라스 및 기타 동물성 글루(제 3501호의 카세인 글루를 제외한다)</p>	<p>젤라틴과 젤라틴 유도체</p>	<p>젤라틴</p>	<p>3503.00-1010</p>	
		<p>젤라틴 유도체</p>	<p>3503.00-1020</p>	
<p>천연중합체(예 : 알긴산)와 변성한 천연중합체(예 : 경화단백질, 천연고무의 화학적 유도체(일차제품의 것으로서 따로 분류되지 아니하는 것에 한한다))</p>		<p>기타</p>	<p>3913.90-9090</p>	

[별표 2]

지정검역물별 멸균·살균 및 가공의 범위와 기준

구분	지정검역물의 종류	멸균, 살균 및 가공의 범위와 기준에 따른 확인 품목의 종류	비고
1. 수육가공품	햄, 소시지, 베이컨, 육즙, 육분, 햄버거, 육액기스, 패티류, 미트볼류, 피자 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
		◦식육성분이 포함되어 있으나 식육제품으로 분류되지 않는 시즈닝·플레이버, 복합조미식품 및 소스류 등으로서 실온에 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	가공
2. 난가공품	난백, 난분, 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
3. 유가공품	우유 및 유가공품	◦살균처리 또는 발효처리한 유가공품 - 구제역 비청정국 : 국제기준(OIE)에 의하여 살균처리(HTST, UHT)한 유가공품 - 구제역 청정국 : 살균처리(UHT, HTST, LTLT), 가온처리(Thermization, 치즈류에 한하며 57~68℃, 15초 이상 열처리 후 숙성시킨 것), 유산균 등으로 발효처리한 유가공품. 다만, 2℃ 이상에서 60일 이상 숙성하는 치즈용 원유 및 유가공품은 위에서 정한 온도 등 살균 조건을 적용하지 아니할 수 있다. ◦통조림, 병조림 등 실온보관이 가능한 용기로 포장된 유가공품 ◦휴대로 수입되는 건조된 유가공품	살균
4. 살	지정검역물 중 동물의	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능	멸균

	고기 (신선육, 냉장육, 냉동육, 염장육, 염수장육, 자비육, 건조육 등)	하도록 제조된 것 ◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
5.뼈	지정 검역물 중 동물의 뼈(생골, 쇠골, 골분, 증제골분, 골소 등) 등	◦용골(Mastodon) 및 상아	가공
		◦총검류손잡이, 단추, 기념품 등 뼈를 가공하여 만든 가공품	완전가공
		◦골회(Bone Ash), 골탄(Bone Black, Bone Char)	가공
6.가죽	지정 검역물 중 동물의 가죽(생피, 염장피, 염수침적피, 건조피, 산적피 등) 및 모피류 등	◦Tanned (Wet Blue) 이상 처리된 가죽	가공
		◦Pickled 이상 처리된 원피의 완전가공품	가공
		◦Dressed 이상 처리된 모피류	가공
7.털·깃털	지정 검역물 중 동물의 털 및 깃털	◦털 : Wool top이상 처리된 것, 열처리 등으로 더 이상의 가공을 요하지 않는 가공품과 염색처리된 것	가공
8.뿔	지정 검역물 중 동물의 뿔	◦총검류 손잡이, 단추, 기념품 등 뿔을 연마하여 만든 가공품	완전가공
9.굽	지정 검역물 중 동물의굽(분쇄되었거나 분말형태	◦총검류 손잡이 단추, 기념품 등굽을 연마하여 만든 가공품	완전가공

	의 것을 포함한다)		
10. 힘줄	지정 검역물 중 동물의 힘줄	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 가공품	가공
11. 내장	지정 검역물 중 동물의 위, 심장, 간, 폐, 장 등 장기류 전체	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
12. 알	지정 검역물 중 동물의 알(씨알 또는 식용알을 말하며, 냉동란 및 염지란 등)	◦알의 형태를 변형시키지 않고 찌거나 삶은 것과 피단(알의 내용물이 단단한 조직을 갖도록 충분히 숙성시킨 것)	가공
13. 지방	지정 검역물 중 동물의 지방(생지방, 염장 지방, 냉동 지방, 우각유 등)	◦100℃에서 30분 이상 가공처리된 돈지(Lard),	가공
		◦우지(Beef tallow)등 동물성 지방과 우각유(Neat's foot oil), 골유(Bone oil)등 동물성 유지 등의 지정 검역물을 멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한 후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
14. 피, 혈분	지정 검역물 중 동물의 혈액(혈청, 혈장, 혈구,	◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품	가공
		◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장	멸균

	혈분, 혈청분, 혈장분, 헤모글로빈 및 글로블린 등을 포함한다)	에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
15.뇌, 골수	지정검역물 중 동물의 뇌, 척수, 골수 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품	가공
16.오물	지정검역물 중 동물의 오물 (오령지등), 뇨 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스를 사멸시킨 것으로 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품	가공
17.추출물	지정검역물 중 동물의 장거나 조직에서 추출한 액상물질, 분말 등	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의 방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)	멸균
		◦단독효소제(트립신, 펩신 등), 조효소제 및 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품	가공
18.육골분 (육분 또는 골분 포함) 및 우모분	육골분(육분 또는 골분 포함), 우모분	◦멸균처리하여 기밀성이 있는 용기나 포장에 밀봉한후 실온에서 보관·유통이 가능하도록 제조된 것	멸균
		◦기밀성 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃이상에서 4분 이상 처리하거나 또는 이와 동등 이상의	멸균

		<p>방법으로 처리하여 실온에서 유통보관이 가능하도록 제조된 통조림·병조림 또는 레토르트 제품(BSE관련제품은 제외)</p>	
		<p>◦열처리 또는 화학약품 처리 등을 통해 세균 및 바이러스가 사멸되고 더 이상의 물리적, 화학적 처리없이 바로 사용할 수 있는 완전가공품</p>	가공
19.BSE 관련품목	반 추 동 물 유래 축산 물중 BSE 관 련 물 품 및 관 련 물 품을 함유 한 가공품	<p>◦세계동물보건기구(OIE)에서 정한 소해면상 뇌증(BSE) 불활화 조건에 부합하도록 처리된 것</p>	멸균
20.섬유질 사료	자연상태 그대로 것 또는 건조한 것, 단순절단 또는 세절(분쇄 포함)한 것	<p>◦사일리지 제품(pH 4이하)</p>	가공
		<p>◦습열(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열(160~170℃에서 1~2시간) 처리하거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 처리한 것</p>	멸균
21.섬유질 가공사료	분쇄된 것, 펠렛, 큐브 및 그와 같은 모양의 것	<p>◦세계동물보건기구(OIE)에서 정한 구제역 바이러스 사멸처리 온도이상(중심부 온도가 80℃이상의 온도로 10분이상 열처리)으로 열처리 가공처리된 것</p>	가공
22.기타 가공품	축산물이 포함된 기타 가공품	<p>◦축산물이 포함되어 있으나 열처리 등의 방법으로 처리되어 상업적 용기에 포장된 완전가공품으로 더 이상의 가공이 필요하지 않고 바로 사용할 수 있는 식품(BSE 관련제품은 제외)으로서 검역본부장이 정하는 것</p> <p>예) 게맛살, 마요네즈, 케익, 카레, 캔디류, 프리믹스 등</p>	완전 가공

[별지 서식]

확인 품목 증명서				
발급연월일:		증명서 번호:		
품 명				
포장수량 및 포장형태				
순 중 량				
수 출 자	상 호		성 명	
	주 소			
수 입 자	상 호		성 명	
	주 소			
선박 또는 항공기명				
생 산 국				
수 출 국				
선적지 및 선적 연월일				
도착항 및 도착 연월일				
비 고				
<p>상기 물품은 가축전염병 예방법 시행규칙 제31조 및 지정검역물의 멸균·살균·가공의 범위와 기준 제6조의 규정에 따라 확인 품목에 해당됨을 증명합니다.</p> <p>농림축산검역본부 ○○지역본부 ○○사무소</p>				
			동물검역관 성명	(서명)

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

신 · 구조문대비표

현 행	개 정 안
<p>제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.</p> <p>1. “멸균”이라 함은 습열(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열(160~170℃에서 1~2시간) 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리하여 <u>가축의 전염병병원체가 사멸된 것으로서 재 오염되지 않도록 조치한 상태의 것</u>을 말한다. 다만, 소해면상뇌증(BSE) 관련 품목은 세계동물보건기구(OIE)에서 정한 BSE의 불활화 조건(열처리 전 입자의 크기가 50mm이하로서 3기압하 133℃에서 20분 동안 습열 처리)을 적용한다.</p> <p>2. “살균”이라 함은 유가공품에 대하여 적용하는 것으로 72℃ 15초이상 처리 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 <u>처리한 것</u>을 말한다.</p>	<p>제2조(용어의 정의) ----- ----- --.</p> <p>1. ----- ----- ----- ----- ----- ----- <u>가축전염병 병원체가</u>----- ----- -----.</p> <p>2. ----- ----- ----- ----- ----- ----- <u>처리하여 가축전염병 병원</u></p>

3. “가공”이라 함은 동물의 생산물을 열처리, 분쇄, 절단, 압착, 세절 등의 방법으로 변형 또는 탈지세척 등 이화학적인 방법으로 처리하여 서로 혼합하거나 다른 재료, 식품, 식품첨가물 등을 사용하여 제조하는 것을 말한다.

4. “완전가공(연마)”이라 함은 쌀(굵, 빠 포함)에 있어서 본래 사용할 제품의 모양으로 광택이 나도록 연마·가공되어 더 이상 가공이 필요 없는 제품과 가공과정이 완전히 끝나 에나멜 또는 도색이 완료된 제품의 상태를 말한다.

5. “검역 제외 가공품”이라 함은 시행규칙 제31조제1항제9호, 제10호 및 제13호의 지정 검역물이 멸균·살균·가공처리된 것으로 서류, 현물검사 등을 통해 확인된 것을 말한

체의 영양세포를 사멸시킨 -

-.

3. -----

----- 연

마, 압착-----

----- 제조

한 것으로서 가축전염병 병원

체를 퍼뜨릴 우려가 없는 것-

-.

<삭 제>

4. “확인 품목”-----

- 「가축전염병 예방법 시행규

칙」-----

다.

제3조(BSE 관련품목) ① 제2조제 1호의 단서규정에 의한 BSE의 불활화 조건이 적용되는 관련품목은 별표1과 같다.

② 제1항 별표 1의 품목중에서 BSE 발생국 또는 발생우려가 있다고 농림축산식품부장관이 정하는 국가(이하 “BSE 관련국가”라 한다)에서 생산된 품목은 농림축산식품부장관이 지시하는 별도의 조치에 따른다.

③ 제2항의 BSE 관련국가를 제외한 국가에서 생산되는 별표1의 품목중에서 습열(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열(160~170℃에서 1~2시간) 처리 및 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리한 품목의 경우에는 시행규칙 제33조제1항에 의한 수입금지지역에서 수입을 할 수 있다. 다만, 멸균된 지정검역물 중 냉장제품

-----.

제3조(BSE 관련품목) ① -----
-----단서 규정에----소해면상 뇌증(BSE) 관련 품목은-----
-----.

② -----

----- 수입할 수 있는 품목은 「지정검역물의 수입금지지역」(농림축산식품부고시) 별표 1의 “소해면상뇌증(BSE) 관련품목 중 제외품목”과 같다.

③ BSE -----

----- 처리하고 실온에서 보관·유통이 가능한 경우 수입할 -----
-----.<단서 삭제>

또는 냉동제품은 수입금지 지역에서 수입할 수 없다.

<신 설>

제4조(멸균·살균·가공의 범위와 기준) ① 「가축전염병예방법 시행규칙」 제31조제2항의 지정검역물에 대한 멸균·살균·가공의 범위와 기준은 별표 2와 같다.

② (생략)

제5조(확인방법) ① 제5조의 지정검역물에 대한 멸균·살균·가공의 범위와 기준의 확인은 다음 각 호의 어느 하나에 따른다. 다만, 휴대로 수입되는 지정검역물의 표지에 멸균 또는 살균 조건을 충족한 내용이 기재되거나, 버섯생산자협회로부터 버섯재배용으로 수입추천서를 받은 옥수수속대·밀집의 경우에는 다음 각 호의 확인방법을 생략할 수 있다

④ 제3항의 BSE 관련품목이 세계동물보건기구(OIE)에서 정한 BSE의 불활화 조건을 충족한 경우에는 확인 품목으로 본다.

제4조(멸균·살균·가공의 범위와 기준) ① 「가축전염병예방법 시행규칙」 (이하 “규칙”이라 한다) 제31조제2항의 멸균·살균·가공의-----

-----.

② (현행과 같음)

제5조(확인방법) ① 지정검역물에 대한 멸균·살균·가공의 범위와 기준의 확인은 다음 각 호의 어느 하나에 따른다. 다만, 필요하다고 판단되는 경우에는 추가현물검사를 실시할 수 있다.

1. 동물검역업무를 관장하는 수출국(또는 생산국) 정부기관에서 발급한 검역증명서

2. 수출국 정부(지방정부 포함)에서 확인하거나 발급한 해당품목의 열처리증명서 또는 공정서

② 검역관은 제1항에 따른 확인을 함에 있어 필요하다고 판단되는 경우에는 현물확인을 실시할 수 있다.

제6조(검역 제외 가공품의 확인) 가축전염병예방법 시행규칙 제37조제1항의 별지 제15호서식에 따라 검역 신청된 검역물이 서류검사 또는 현물검사 결과 별표 2의 검역 제외 가공품으로 확인될 경우 별지서식 수입검역 제외 확인서로 검역 제외 가공품을 확인할 수 있다.

<신 설>

3. 유가공품은 수출국 생산업체가 증명한 해당품목의 열처리증명서 또는 공정서

② 다음 각 호의 물품은 제1항의 확인을 생략할 수 있다.

1. 현물검사로 지정검역물에 해당되지 않는 것으로 확인된 물품

2. 멸균 또는 살균조건을 충족한다는 내용이 표시된 여행자 휴대품

3. 버섯생산자협회로부터 버섯 재배용으로 수입추천서를 받은 옥수수 속대·밀집

제6조(확인 품목 증명서 발급) ① 서류검사 및 현물검사 결과 규칙 별지 제15호서식에 따라 검역 신청된 검역물이 별표 2의 확인 품목에 해당되는 경우 별지서식에 따른 확인 품목 증명서를 서면 또는 전자문서로 발급할 수 있다.

② 관할 지역본부장(사무소장을 포함한다)이 별지 서식에 따른 확인 품목 증명서를 관세청의

제7조(수입검역제외확인서 발급)

① 검역관은 제6조에 따른 검역 결과 검역 제외 가공품에 해당하는 경우 별지서식 수입검역 제외 확인서를 서면 또는 전자 문서로 발급할 수 있다.

② 관할 지역본부장(사무소장 포함)이 별지서식 수입검역 제외 확인서를 관세청의 전자통관 시스템으로 전송한 경우에는 수입자에게 교부한 것으로 본다.

전자통관시스템으로 전송한 경우에는 수입자에게 발급한 것으로 본다.

<삭 제>