< 일 러 두 기 >

○ 법령명 : 호주뉴질랜드 식품기준코드-기준 4.2.7 베리의 1차 생산 및 가공 기준

○ 제정일 : 2022년 08월 09일

○ 최종개정일 : -

○ 출처 : 호주뉴질랜드 식품기준청 (방문일 : 2026년 06월 23일)

호주–뉴질랜드 식품기준청

기준 4.2.7 베리의 1차 생산 및 가공 기준

(Standard 4.2.7 – Primary Production and Processing Standard for Berries)

호주–뉴질랜드 식품기준청(Food Standards Australia New Zealand) 이사회는 *호주–뉴질랜드 식품기준법(Food Standards Australia New Zealand Act 1991)* 섹션 92에 따라 본 기준 제작을 통지한다. 본 기준은 관보일자로부터 30개월 후에 발효된다.

2022년 8월 9일

Renee Sobolewski

Renee Sobolewski
호주–뉴질랜드 식품기준청 이사회 대표

참고:
본 기준은 2022년 8월 12일 호주 영연방공보(FSC 150)에 발표될 예정이다. 이는 해당 일자가 상기 고시의 목적을 위한 관보일자임을 의미한다.

연방법령등록부 공식문서 F2022L01060

Standard 4.2.7 베리의 1차 생산 및 가공 기준

참고 1: 본 (법률)문서는 *호주-뉴질랜드 식품기준법(Food Standards Australia New Zealand Act 1991(Cth))*에 따른 기준이다. *호주-뉴질랜드 식품기준 코드(Australia New Zealand Food Standards Code)*는 이 기준에 의해 규정된다. 섹션 1.1.1-3 함께 참조.

참고 2: 본 기준은 호주에만 적용된다.

디비전 1 서두

4.2.7-1 명칭

본 기준의 명칭은 *호주-뉴질랜드 식품기준 코드* - 기준 4.2.7 - 베리의 1차 생산 및 가공 기준이다.

참고: 발효:

본 기준은 공보일자로부터 30개월 후의 일자에 발효되며 이 날짜는 *호주-뉴질랜드 식품기준법(1999년 (Cth))* 섹션 92에 따라 공보(Gazette)와 뉴질랜드 공보에 게재되고 발표되어 정식 발효일로 인정된다. 동 법 섹션 93도 함께 참조.

4.2.7-2 정의

본 기준에서:

베리란 신선 베리를 의미한다; 그리고 딸기, 블루베리 및 나무딸기속(*Rubus*)의 베리를 의미한다.

재배지란 베리 재배에 사용되는 모든 장소를 의미한다; 그리고 개방형, 부분 밀폐형 또는 밀폐형 재배 구역을 포함한다.

수확이란 재배지에서 베리의 채취 및 폐기와 관련된 모든 활동을 의미한다; 그리고 채집, 절단, 현장 포장 및 재배지에서 공급망의 다음 단계까지의 운송을 포함한다.

시설 및 설비란 다음의 설비, 기반 시설, 체계 및 자동차를 의미한다:

(a) 1차 원예 생산업자 또는 1차 원예 가공업자에 의해 사용되며; 그리고

(b) 베리와 직접적 또는 간접적인 접촉이 있다.

1차 원예 생산업자란 베리의 재배 및/또는 수확과 관련된 사업, 기업 또는 활동을 의미한다.

1차 원예 가공업자란 수확된 베리와 관련하여 다음의 활동 중 하나 또는 이상과 관련된 사업, 기업 또는 활동을 의미한다.

(a) 세척;
(b) 손질;
(c) 분류;
(d) 소독;
(e) 보관;
(f) 수확한 베리의 혼합
(g) 포장; 그리고
(h) 1차 가공 시설 간 운송.

관련 활동이란 다음을 의미한다:
(a) 1차 원예 생산업자와 관련하여, 베리의 재배 및/또는 수확; 그리고
(b) 1차 원예 가공업자와 관련하여; 다음 활동 중 하나:
(i) 수확한 베리의 세척;
(ii) 수확한 베리의 손질;
(iii) 수확한 베리의 분류;
(iv) 수확한 베리의 소독;
(v) 수확한 베리의 보관;
(vi) 수확된 베리의 혼합
(vii) 수확한 베리의 포장; 그리고
(viii) 수확한 베리의 1차 가공 시설 간 운송.

참고 1: 본 코드에서(기준 1.1.2 중 섹션 1.1.2–2(3) 참고)
관련 기관은 관련 적용법을 집행할 책임이 있는 기관을 의미한다.

참고 2: 본 챕터에서(기준 4.1.1 중 조항 1 참고)
투입물은 1차 생산 또는 가공 활동에서 또는 연관되어 사용된 모든 사료, 깔짚, 물(재이용수 포함), 화학물질 또는 기타 물질을 의미한다.

참고 3: 기준 4.1.1 중 조항 3은 식품이 본 기준의 목적에 부합하지 않는 경우를 명시한다.

4.2.7–3 적용

(1) 본 기준은 호주의 1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자에게 적용된다.
(2) 본 기준은 베리의 소매업 판매에 적용되지 않는다.
(3) 본 기준은 조리, 냉동, 건조, 보존, 혼합을 포함한 수확된 베리의 제조 또는 수확된 베리의 착즙 또는 수확된 베리에 다른 식품의 첨가하는 경우에는 적용되지 않는다.

4.2.7-4 통보

(1) 1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 관련 활동을 개시하기 전에 관련 기관에 명시된 정보를 의무적으로 제공하여야 한다.
(2) 동 조항에서, ***명시된 정보***는 다음 정보를 의미한다:
(a) 1차 원예 생산업자 또는 1차 원예 가공업자의 사업명 및 사업 소유주의 이름 및 사업지 주소를 포함한 연락처 세부사항;
(b) 베리와 관련하여 1차 원예 생산업자 또는 1차 원예 가공업자가 수행할 활동에 대한 설명; 그리고
(c) 관련 기관의 관할 구역 내의 장소 또는 패러그래프 (b)에 나타난 각 활동의 장소
(3) 1차 원예 생산업자 또는 1차 원예 가공업자는 본 조항에 따라 관련 기관에 제공된 명시된 정보에 대한 변경이 발생하기 전에 의무적으로 관련 기관에 변경 제안을 통보하여야 한다.

4.2.7-5 이력추적제

1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 다음 사항을 식별할 수 있는 시스템을 의무적으로 갖추고 있어야 한다:
(a) 재배하였거나 공급받은 베리의 재배지; 그리고
(b) 베리 공급업자; 그리고
(c) 베리를 공급받은 자.

4.2.7-6 투입물 - 토양, 비료 및 물

1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 다음의 투입물이 베리를 부적합하게 만들지 않도록 모든 합리적인 수단을 의무적으로 시행하여야 한다.
(a) 토양;
(b) 토양개량제 (분뇨, 인체 바이오고형물, 퇴비 및 식물성 바이오폐기물 포함;
(c) 비료; 그리고
(d) 물.

4.2.7-7 시설 및 설비

(1) 1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 다음과 같은 방법으로 시설 및 설비가 설계되고, 건설되고, 유지되며 운영되도록 모든 합리적인 수단을 의무적으로 시행하여야 한다.
(a) 시설 및 설비를 효과적으로 청소 및 소독한다; 그리고
(b) 베리를 부적합하게 만들지 않는다.

(2) 1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 베리가 부적합한 상태로 되지 않도록 필요한 범위 내에서 시설 및 설비를 청결하고 위생적으로 유지하며 양호한 상태로 관리하여야 한다.

4.2.7-8 기술 및 지식

1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 관련 활동의 관계자 또는 관련 활동 관계자의 감독관은 다음 사항:
(a) 식품안전 및 식품위생 문제에 대한 지식; 그리고
(b) 식품안전 및 식품위생 문제에 대한 기술
업무 수행에 적합한 수준으로 보유하고 있어야 한다.

4.2.7-9 직원과 방문자의 보건 및 위생

1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 베리가 부적합한 상태로 되지 않도록 직원 및 방문자가 개인 위생 및 보건 관행을 수행하도록 모든 합리적인 수단을 의무적으로 시행하여야 한다.

4.2.7-10 부적합한 베리의 판매 또는 공급

1차 원예 생산업자 및 1차 원예 가공업자는 베리가 부적합한 상태임을 합리적으로 인지하였거나 의심하였어야 하는 경우, 의무적으로 인체 섭취용으로 판매하거나 공급해서는 아니 된다.