# < 일 러 두 기 >

○ 법령명 : 호주뉴질랜드 식품기준코드-기준 4.2.3 육류의 1차 생산

및 가공 기준

○ 제정일 : 2005년 11월 24일

○ 최종개정일 : 2021년 06월 03일

○ 출처 : 호주뉴질랜드 식품기준청 (방문일 :2021년 08월 11일)

## 육류의 1차 생산 및 가공 기준

## (호주에 한함)

## 목적 및 해설

보류됨

### 조문표

디비전 1 - 서두

1 해설

디비전 2 - 식육의 1차 생산

- 2 정의
- 2A 본 디비전에서 취급하는 동물
- 2B 소매 판매 활동에 대한 본 디비전의 적용
- 2C 투입물
- 2D 폐기물 처리
- 2E 이력추적관리제도

디비전 3 - 즉석 섭취 식육의 생산

- 3 해설
- 4 즉석 섭취 식육 생산자에 대한 요건
- 5 조리하지 않는 분쇄 발효육에 대한 추가 요건

스케줄 pH 측정 방법

#### 클로즈

## 디비전 1 - 서두

## 1 해설

(1) 본 기준에서 정의하는 용어는 다음과 같다.

식육 제품(meat product)이란 300 g/kg 이상의 육류를 포함하고 있는 식품을 의미한다.

(2) 별도의 언급이 없는 한, 이 기준에서는 이 코드의 챕터 3의 정의를 적용한다.

## 디비전 2 - 식육의 1차 생산

## 2 정의

이 디비전에서는 다음과 같이 정의한다.

식육(meat)이란 식용으로 도축된 동물 부위를 의미한다.

식육 생산자(meat producer)란 식용으로 사용될 동물의 사육, 공급, 운반에 관여하는 사업체, 기업 또는 활동을 의미한다.

## 2A 본 디비전에서 취급하는 동물

- (1) 본 디비전에서 동물이라 함은 표의 2 열에 열거된 종의 동물을 의미한다.
- (2) 그러나 동물이 야생에서 도축된 경우, 표 2 열에 제시한 동물 종에 포함시키지 않는다.

1 열	2 열		
항목	중(Species)		
1	소		
2	염소		
3	야		
4	돼지		
5	물소		
6	낙타		
7	사슴		
8	악어		
9	토끼		
10	주금류		
11	단제동물		

클로즈 2A 의 표

## 2B 소매 판매 활동에 대한 본 디비전의 적용

본 디비전은 식육 생산자의 소매 판매 활동에는 적용하지 않는다.

## 2C 투입물

식육 생산자는 투입물이 식육 또는 식육 제품의 안전성이나 적합성에 부정적인 영향을 미치지 않도록 보장하는 모든 합리적인 조치를 취해야 한다.

## 2D 폐기물 처리

식육 생산자는 투입물이 식육 또는 식육 제품의 안전성이나 적합성에 부정적인 영향을 미치지 않도록 보장하는 모든 합리적인 조치를 취해야 한다.

### 2E 이력추적관리제도

식육 생산자는 다음을 파악할 수 있는 시스템을 갖추어야 한다.

- (a) 자신에게 동물을 공급한 사람
- (b) 자신으로부터 동물을 공급받은 사람

## 편집자 주:

주법 및 준주법이 식용 동물의 도축과 가공(야생 동물 포함), 그리고 식육이나 식육 제품의 준비, 포장, 운송, 보관에 적용된다. 이러한 활동에 관여하는 사람은 본 법에 따라 다음의 호주 기준을 준수해야 한다.

AS 4464:2007 -- 식용 야생 수렵육의 위생적 생산

AS 4466:1998 -- *식용 토끼 식육의 위생적 생산* 

AS 4467:1998 -- *식용 악어 식육의 위생적 생산* 

AS 4696: 2007 -- 식용 식육 및 식육 제품의 위생적 생산 및 운반

AS 5008: 2007 -- *동물 제품의 위생적 렌더링* 

AS 5010: AS 2001:1998 -- *식용 주금류 식육의 위생적 생산* 

AS 5011: AS 2011:1998 -- 식용 천연 케이싱의 위생적 생산

# 디비전 3 - 즉석 섭취 식육의 생산

#### 3 해설

이 디비전에서는 다음과 같이 정의한다.

관리(control)란 식품 안전 위험을 방지, 제거하거나 허용 가능한 기준으로 경감하는 조치를 의미한다.

HACCP 플랜이란 다음을 의미한다.

- (a) Codex HACCP 플랜, 1969 년 CAC/RCPI 부속문서, 개정 4 (2003), 또는
- (b) 호주 기준 AS-4696-2007 에 설명된 HACCP 플랜
- 취급(handling)이란 가스 치환 포장 방식으로 제품을 포장하는 경우에 얇게 썰거나(slicing) 얇게 벗겨내듯 자르거나(shaving), 깍둑썰기 하는 것을 의미한다.
- **즉석 섭취 식육의 생산자(producer of ready-to-eat meat)**이란 다음 활동에 종사하는 식품 사업자를 의미한다.

- (a) 즉석 섭취 식육의 제작, 제조, 생산, 추출, 가공, 준비, 처리, 보존, 포장, 요리, 해동, 취급, 또는
- (b) 소매 판매를 위한 즉석 섭취 식품의 취급

**즉석 섭취 식육(ready-to-eat meat)**이란 별도의 가열이나 조리 없이 소비되는 식육 제품을 의미하며, 여기에는 다음의 것들이 포함된다.

- (a) 조리하거나 조리하지 않은 발효육, 그리고
- (b) 파테(pâté),그리고
- (c) 건조육, 그리고
- (d) 천천히 보존처리된 식육, 그리고
- (e) 런천미트, 그리고
- (f) 햄과 로스트 비프를 포함해 조리한 살코기, 그리고
- (g) 병원균의 증식이나 독소 생성에 취약한 다른 즉석 섭취 식품

### 4 즉석 섭취 식육 생산자에 대한 요건

즉석 섭취 식육 생산자는 위험을 파악, 평가, 통제하고, 본 클로즈의 표 1 과 표 2 의 요건을 충족하는 식품안전 관리 시스템을 시행해야 한다.

### 클로즈 4의 표 1

모든 생산 단계의 문서화

HACCP 플랜을 사용한 모든 식품안전 관련 위험과 통제 방안의 파악

본 코드의 기준 3.2.2 준수의 문서화

호주 기준 AS4696-2002의 클로즈 3.3~3.10에 명시된 관리 시스템의 문서화

#### 클로즈 4의 표 2

관련 당국이 인정하는 식품안전 관리 시스템의 준수

### 편집자 주:

'위험'은 기준 3.1.1에서 인간에게 유해한 건강 영향을 발생시킬 가능성이 있는 식품의 생물학적, 화학적, 또는 물리적 인자 또는 식품의 상태로 정의한다.

'관련 당국'은 기준 3.1.1 에서 정의한다.

관련 당국이 인정하는 식품안전 관리 시스템의 예로는 2005년 연방 수출 관리(식육 및 식육 제품) 시행령 또는 호주 기준 AS4696-2002이 있다.

### 5 조리하지 않는 분쇄 발효육에 대한 추가 요건

(1) 본 클로즈에서 정의하는 용어는 다음과 같다.

- 감사(audit)란 UCFM 과 관련된 식품안전 문제에 권한을 갖는 것으로 승인된 사람이 실시한 식품 안전 프로그램의 모든 요건에 대한 검토나 검사를 의미한다.
- 반죽 믹스(batter mix)란 케이싱 전 UCFM 조리법에 포함된 모든 성분을 의미한다.
- **종균 배양(starter culture)**이란 식육을 발효시키기 위한 목적으로 준비되는 미생물로, 다음에 해당하는 것을 의미한다.
  - (a) 식육 매체에 있는 영양소를 놓고 성공적으로 경쟁할 것, 그리고
  - (b) 미생물 억제제를 생성할 것, 그리고
  - (c) 미생물학적으로 안전할 것, 그리고
  - (d) 식육 믹스의 pH를 조절 감소시킬 것
- UCFM 이란 생산 중에 최소 10 분 동안 심부 온도가 65°C 로(또는 더 높은 온도와 이에 상응하는 시간으로) 유지되지 않은 분쇄 발효육을 의미한다. 의문의 여지가 없도록 하기 위해, UCFM 에는 열처리된 분쇄 발효육이 포함된다는 점을 분명히한다.
- 확인(validation)이란 식품안전 관리 시스템이 완전하고 효과적이며, 예상되는 결과를 야기할 것으로 확인할 수 있는 증거를 얻는 것을 의미한다.
- 검중(verification)이란 식품안전 관리 시스템의 준수 여부를 판단하기 위한 모니터링에 추가하여 방법, 절차, 테스트를 사용하는 것을 의미한다.
- (2) 본 코드의 다른 곳에서 명시적으로 규정하지 않는 한, UCFM 은 본 클로즈에 따라 생산되지 않은 경우 판매되지 않아야 한다.
- (3) 서브클로즈 5(2)을 적용함에 있어서, 본 코드의 다른 부문에서 명시한 대안적 기술 또는 방법을 사용해 생산된 경우 이를 판매할 수도 있다. 단, 본 클로즈와 대등한 식품안전 관련 결과가 있어야 한다.
- (4) UCFM은 클로즈 4에 따라 다음에 해당하는 식품안전 관리 시스템에 따라 생산되어야 한다.
  - (a) 최종 UCFM 에 있는 *대장균(Escherichia coli)*의 수가 본 코드의 기준 1.6.1의 미생물 한계를 준수하는지 확인하기 위해 검증 및 감사를 받았을 것
  - (b) 생산과정에서 투입되는 원료육 성분 내 *대장균*의 다양한 오염을 처리할 수 있음을 증명했을 것
- (5) 식품안전 관리 시스템의 검증 요건이나 확인 요건의 일부로 다음 항목의 대장균 수를 기록해야 한다.
  - (a) UCFM 을 만들기 위해 사용되는 원료육 성분, 그리고
  - (b) 발효 및 후속 공정 이후의 제품

- (6) UCFM 생산 중에 다음 사항을 적절한 빈도로 모니터링하여 기록해야 한다.
  - (a) 발효 중인 UCFM 의 pH, 그리고
  - (b) UCFM 발효 온도 및 시간, 그리고
  - (c) UCFM 의 숙성/건조 온도 및 시간, 그리고
  - (d) UCFM 훈제 온도 및 시간, 그리고
  - (e) 중량 손실 또는 수분 활성도, 그리고
- (7) 서브클로즈 (5)와 (6)에 기록된 측정 내용은 UCFM의 품질유지기한(best-before date) 또는 소비기한(use-by date) 이후 12 개월 동안 보관해야 한다.
- (8) UCFM 의 발효는 종균 배양을 이용해 시작해야 한다.
- (9) 이전에 발효된 식육이나 발효 중인 식육은 다음 수단으로 사용하지 않아야 한다.
  - (a) 종균 배양, 또는
  - (b) UCFM 의 성분
- (10) UCFM 준비에 사용하는 식육과 반죽 믹스는 제조사가 보관하는 경우 발효 전 5°C 이하에서 보관해야 한다.
- (11) 발효 중인 UCFM의 pH는 스케줄의 방법 1에 따라 측정해야 한다.

## 편집자 주:

UCFM 식품업자는 기준 3.2.2의 클로즈 3에 명시된 기술 및 지식 요건에 유의해야 한다.

## 뉴질랜드에 대한 편집자 주:

뉴질랜드의 경우 UCFM 의 가공은 *동물제품법 1999 (Animal Products Act 1999)과 식품법 1981 (Food Act 1981)*이 적용된다.

## 부록

# pH 측정 방법

1 식육 pH의 측정.

UCFM 시료의 대표 부위를 갈아 마개가 있는 병에 시료 중량의 두 배에 해당하는 물과 함께 넣는다. 30분 동안 5분 간격으로 흔들어 20°C에서 전기계로 액체의 pH를 측정한다.

또는 보정된 직접-접촉 pH 탐침이나 미터기를 이용해 pH를 측정할 수도 있다.

### 개정 연혁

개정 연혁은 본 기준의 각각의 개정에 관한 정보를 제공한다. 이 정보에는 관련 개정 사항의 시행일과 종료일이 포함된다.

이러한 개정들은 달리 명시하지 않은 한 *호주 뉴질랜드 식품 기준법 1991* 섹션 92 에 따라 행해진 것들이다. 별도로 명시된 경우를 제외하고 개정 사항들은 구체적인 종료일이 없다.

## 본 편집본 소개

이것은 2021년 6월 3일에 시행 중인 기준 4.2.3의 편집본 제 8 호이다(개정 번호 200 까지). 여기에는 해당 날짜까지의 편찬 내용에 영향을 미치는 개정 시행 사항이 포함된다.

**2021년 6월 3일**에 호주 뉴질랜드 식품 기준청(Food Standards Australia New Zealand)이 작성함

## 효력이 종료되는 시행 중단 개정 사항 또는 조항

이해관계자들을 돕기 위해 본 기준에는 효력이 종료될 예정인 시행 중단 개정 사항 또는 조항이 음영 문구로 시행일 또는 종료일과 함께 반영되어 있다. 이러한 개정 사항은 해당 개정 사항을 기입하거나 삭제함으로써 연방 입법 문서 등록부(Federal Register of Legislative Instruments)에 등록되는 편집본에 반영될 것이며, 해당일이 경과한 후에는 개정 연혁으로 제공될 것이다.

아래의 표에서는 다음과 같은 약어를 사용할 수 있다.

ad = 추가am = 개정exp = 기간 만료 또는 시행 중단rep = 폐지rs = 폐지하고 다른 조항으로 대체

**기준 4.2.3** 은 2005 년 11 월 24 일 식품기준관보 제 FSC25 호에 게재되었으며(F2005L03673), 2012 년 2 월 14 일에 1 차 법적 문서로 등록되었다(F2012L00293). 이 기준은 다음과 같이 개정되었다.

변경된	개정	FRLI 등록	시행	개정	개정 내용 설명
클로즈	번호	관보	(중단)	방식	
조문	103	F2009L03145	2009년 3월 13일	am	스케줄 언급 삽입
번호		2009년 3월 13일			
		FSC53			
		2009년 3월 13일			

변경된	개정	FRLI 등록	시행	개정	개정 내용 설명
클로즈	번호	관보	(중단)	방식	
조문 번호	149	F2014L01036 2014 년 7월 29일 FSC91 2014 년 7월 31일	2015 년 7월 31일	am	새 클로즈 1-2E에 대한 언급 삽입
디비전 1 및 2	149	F2014L01036 2014 년 7월 29일 FSC91 2014 년 7월 31일	2015 년 7월 31일	rs	디비전
1	149	F2014L01036 2014. 7. 29 FSC91 2014. 7. 31	2015. 7. 31	rs	클로즈
2	149	F2014L01036 2014. 7. 29 FSC91 2014 년 7 월 31 일	2015 년 7월 31일	rs	클로즈,
2A-2E	149	F2014L01036 2014 년 7월 29일 FSC91 2014 년 7월 31일	2015 년 7월 31일	ad	신규 클로즈
3A	88	F2006L03270 2006 년 10 월 5 일 FSC30 2006 년 10 월 5 일	2006 년 10 월 5 일	ad	기준 1.1.1의 시행일 및 적용 범위를 명확히 하기 위한 클로즈
5	101	F2008L03058 2008 년 8 월 14 일 FSC43 2008 년 8 월 14 일	2008년 8월 14일	rs	해당 클로즈 다음에 뉴질랜드를 위한 편집자 주
5	124	F2011L01450 2011 년 7월 8일 FSC66 2011 년 7월 11일	2011 년 7월 11일	am	'micro-organism(미생물)"의 철자를 모두 "microorganism"로 변경함.

변경된	개정	FRLI 등록	시행	개정	개정 내용 설명
클로즈	번호	관보	(중단)	방식	
스케줄	103	F2009L03145 2009 년 3 월 13 일	2009년 3월 13일	rs	스케줄 제목
		2009 년 3 월 13 월     FSC53			
		2009년 3월 13일			
	_				
3	182	F2018L01594	2018년 11월 29일	am	참조 번호 편집
		2018년 11월 23일   FSC123			
		FSC123   2018년 11월 29일			
4	182	F2018L01594	2018년 11월 29일	am	(표 1) 및 (편집자 주) 참조 번호
		2018 년 11 월 23 일			편집
		FSC123			
		2018년 11월 29일			
	200	F2021L00684	2021년 6월 3일	am	인쇄상의 오류
조문표		2021년 6월 2일			
		FSC141			
		2021년 6월 3일			