< 일 러 두 기 >

○ 법령명 : 호주뉴질랜드 식품기준코드-기준 4.2.4 유제품의 1차 생산 및 가공 기준

○ 제정일 : 2006년 10월 05일

○ 최종개정일 : 2021년 06월 03일

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

공식판본 F2021C00670 등록 2021년 7월 14일

유제품의 1 차 생산 및 가공 기준

(호주에 한함)

목적 및 해설

이 기준은 유제품의 1 차 생산, 수집, 운반, 가공에 적용되는 문서화된 식품안전 프로그램의 시행을 포함해 다수의 식품안전 요건을 명시한다. 그러나 본 기준은 소매 판매 활동에는 적용되지 않는다. 소매 판매 활동에는 본 기준의 챕터 3 이 적용된다.

조문표

디비전 1 — 서두
1 해설
2 적용

디비전 2 - 일반 유제품 1 차 생산 요건
3 식품 안전 위험의 관리
4 구체적인 요건
5 추적
6 기술 및 지식

디비전 3 - 일반 유제품의 수집 및 운송
7 식품 안전 위험의 통제
8 구체적인 요건
9 제품 추적
10 시간 및 온도 관리
11 기술 및 지식

디비전 4 - 일반 유제품 가공
12 적용
13 식품 안전 위험의 통제
14 제품 추적
15 우유 및 유제품의 가공
16 치즈와 치즈 제품을 만들기 위한 유제품의 가공

디비전 5 - 원유 치즈에 적용되는 추가 요건
서브디비전 1 - 일반 사항
17 디비전 1~4 의 적용

서브디비전 2 - 원유 치즈용 우유의 1 차 생산
18 적용

19 추가적, 구체적 통제 조치의 요건
20 동물 건강 요건
21 동물 식별 및 추적 요건
22 구체적인 투입물 통제 요건
23 보건 및 위생 요건
24 착유 요건
25 냉각 및 보관 요건
26 부적격 우유와 관련된 요건

디비전 3 – 원유 치즈용 우유의 운송
27 적용
28 추가적, 구체적 통제 조치의 요건
29 온도 관리 요건
30 취급 요건

서브디비전 4 – 원유 치즈용 우유의 가공
31 적용
32 추가적, 구체적 통제 조치의 요건
33 우유 수령 및 보관에 관한 요건
34 구체적인 식품안전 위험을 관리하기 위한 요건
35 부적격 우유와 관련된 요건

클로즈

디비전 1 — 서두

1 해설

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

(2) 본 기준에서 정의하는 용어는 다음과 같다.

당국(Authority)이란 본 기준을 시행하고 집행할 법적 권한을 갖는 주, 준주 또는 연방 정부 기관을 의미한다.

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

유제품 1차 생산(dairy primary production)이란 사람의 섭취를 위해 추가 가공할 우유나 초유의 생산을 의미하며, 여기에는 동물을 키우는 것, 방목, 먹이 주기, 착유, 동물 착유 시설에서 우유를 보관하는 것이 포함된다.

유제품 1차 생산업체(dairy primary production business)란 유제품 1차 생산에 관여하는 사업체, 기업 또는 활동을 의미한다.

유제품 가공(dairy processing)에는 유제품의 제조가 포함된다.

유제품 가공업체(dairy processing business)란 유제품 가공에 관여하는 사업체, 기업 또는 활동을 의미한다.

유제품 다음 항목이 포함된다.

(a) 우유, 그리고
(b) 초유, 그리고
(c) 액체 유제품, 그리고
(d) 크림 및 고화 크림(thickened cream), 그리고
(e) 버터, 농축 버터, 버터밀크, 농축 버터밀크, 유제품 블렌드, 기 버터(ghee), 무수우유 지방(버터 오일), 그리고
(f) 카세인(casein), 카세인염(caseinate), 치즈, 그리고
(g) 유청(whey), 유청 크림, 농축 유청 크림, 그리고
(h) 배양 우유 및 요구르트, 그리고
(i) 아이스크림 및 아이스크림 믹스, 그리고
(j) 버터밀크 파우더, 젖당 파우더, 유당, 가루우유(powdered milk), 탈지 가루우유(skim milk powder), 유청 분말, 유단백질 분말, 기타 우유 농축 제품(milk concentrates)

유제품 운송업체(dairy transport business)란 유제품 1 차 생산업체로부터 우유를 수집해 가공업체로 운반하거나 대량의 우유나 유제품을 유제품 가공업체 간에 운반하는 업체, 기업 또는 활동을 의미한다.

질병에 걸린 동물(diseased animal)이란 감염의 징후가 있는 동물을 의미한다.

문서화된 대안(documented alternative)이란 다음 모두에 해당하는 방법을 의미한다.

(a) 이 기준에서 정하는 수치 이상으로 우유에 존재하는 병원성 미생물의 번식을 최소화할 것, 그리고
(b) 그러한 우유에서 생산된 원유(raw milk) 치즈의 미생물학적 안전성에 부정적 영향을 미치지 않을 것, 그리고
(c) 본 기준에서 요구하는 식품안전 프로그램에 문서화되어 있을 것, 그리고
(d) 관할 당국이 인정 또는 승인하였을 것

감염(infection)이란 원유를 통해 인간에게 전달될 수 있는 병원성 미생물의 침입, 성장 또는 번식을 의미한다.

투입물(inputs)에는 우유나 초유의 1 차 생산과 관련되어 사용되는 농약 및 동물용 의약품을 포함한 화학물질, 사료, 물이 포함된다.

원유 치즈용 우유(milk for raw milk cheese)란 원유 치즈를 제조에 사용되는 원유를 의미한다.

원유(raw milk)란 이 기준의 서브클로즈 16(1),, 16(2), 16(3)(a)호에 따라 가공되지 않은

우유를 의미한다.

원유 생산 동물군(raw milk herd)이란 원유 치즈용 우유를 생산하는 동물 집단을 의미한다.

원유 치즈(raw milk cheese)란 원유로 만든 치즈 또는 치즈 제품을 의미한다.

2 적용

(1) 삭제됨

(2) 이 기준은 뉴질랜드에 적용되지 않는다.

(3) 이 기준은 소매 활동에는 적용되지 않는다.

디비전 2 - 일반 유제품 1 차 생산 요건

3. 식품 안전 위험의 관리

유제품 1 차 생산업체는 문서화된 식품안전 프로그램을 시행함으로써 잠재적인 식품 안전 위험을 관리해야 한다.

4 구체적인 요건

(1) 클로즈 3 의 경우, 관리 조치는 다음에서 발생하는 위험을 관리해야 한다.

(a) 투입물, 그리고
(b) 시설 및 장비의 설계, 제작, 유지관리, 운영, 그리고
(c) 착유 동물, 그리고
(d) 착유에 관여하는 사람, 그리고
(e) 착유 관행

(2) 클로즈 3 의 경우, 관리 조치는 또한 다음과 같아야 한다.

(a) 시설과 장비를 청결하며 위생적인 상태로 만들고 해충을 통제할 수 있는 지원 프로그램이 포함되어야 한다, 그리고
(b) 우유의 미생물학적 위험의 증가를 방지 또는 경감할 수 있는 온도에서 우유를 냉장 보관해야 한다, 그리고
(c) 식용 우유를 건강한 동물에서만 채취하게 해야 한다

5 추적

클로즈 3 에 문서화되어 있는 식품안전 프로그램의 일환으로 유제품 1 차 생산업체는 다음 사항을 추적할 수 있는 시스템을 갖추고 있어야 한다.

(a) 투입물, 그리고

(b) 착유 동물, 그리고
(c) 생산한 우유

6 기술 및 지식

유제품 1 차 생산업체는 1 차 생산 활동을 수행하는 사람으로 하여금 그 업무에 적합한 식품안전 및 위생 문제에 관한 지식과 기술을 갖추게 해야 한다.

디비전 3 – 일반 유제품의 수집 및 운송

7. 식품 안전 위험의 통제

유제품 운송업체는 문서화된 식품안전 프로그램을 시행함으로써 잠재적인 식품 안전 위험을 관리해야 한다.

8 구체적인 요건

(1) 클로즈 7 의 통제 조치는 다음에서 발생하는 위험을 관리해야 한다.

(a) 우유 또는 유제품의 수집과 운송에 사용되는 운송 차량, 장비, 용기, 그리고
(b) 유제품 운송 업무에 종사하는 사람들

또한 이 조치에는 유제품의 수집 및 운송에 사용되는 차량, 장비, 용기의 식품 접촉 표면의 청결과 위생 상태를 유지하는 지원 프로그램을 갖추고 있어야 한다.

9 제품 추적

클로즈 7 의 문서화된 식품안전 프로그램의 일환으로 유제품 운송업체는 유제품의 직전 공급자와 직후 수령인을 파악할 수 있는 시스템을 갖추어야 한다.

10 시간 및 온도 관리

유제품 운송업체는 제품 내 미생물학적 위험의 증가를 방지하거나 경감하는 시간과 온도를 준수하면서 유제품을 운송해야 한다.

11 기술 및 지식

유제품 운송업체는 우유 및 유제품 수집 및 운송을 수행하는 사람으로 하여금 그 업무에 적합한 식품안전 및 위생 문제에 관한 지식과 기술을 갖추게 해야 한다.

디비전 4 – 일반 유제품 가공

12 적용

(1) 의문의 여지가 없도록 하기 위해 기준 3.2.2 와 3.2.3 이 유제품 가공에 적용된다는 점을 분명히 한다.

(2) 본 기준의 클로즈 15 와 16 은 원유 치즈용 우유에 적용하지 않는다.

13. 식품 안전 위험의 통제

유제품 가공업체는 문서화된 식품안전 프로그램을 시행함으로써 잠재적인 식품 안전 위험을 관리해야 한다.

14 제품 추적

클로즈 13 의 문서화된 식품안전 프로그램의 일환으로 유제품 가공업체는 유제품 및 여러 성분의 직전 공급자와 직후 수령인을 파악할 수 있는 시스템을 갖추어야 한다.

15 우유 및 유제품의 가공

(1) 우유는 다음과 같이 저온살균해야 한다.

(a) 72℃ 이상의 온도로 가열한 후 해당 온도에서 15 초 이상 유지한다, 또는
(b) 우유 내 병원성 미생물에 치명적인 영향을 줄 수 있는 기타 시간과 온도의 조합으로 가열한다, 또는
(c) 이와 동등하거나 그 이상으로 병원성 미생물에 치명적인 영향을 줄 수 있는 기타 공정을 이용한다

단, 주 및 준주의 관련 법규에서 명시적으로 달리 규정한 경우는 예외이다.

편집자 주:

패러그래프 15(1)(c)에서 사용하는 기타 공정은 해당 업체의 검증과 관할 당국의 확인이 있어야 한다.

(2) 패러그래프 15(1)(a)에 따라 가공된 우유는 우유 내의 미생물 성장 위험을 방지하거나 경감할 수 있는 방식으로 즉시 냉각해야 한다.

(3) 치즈 및 치즈 제품 이외의 유제품은 아래의 방법으로 가공해야 한다.

(a) 우유 내 미생물에 패러그래프 15(1)(a) 또는 15(1)(b)의 효과와 동일하거나 그 이상의 치명적인 영향을 줄 수 있는 시간과 온도의 조합에 따른 열처리, 또는
(b) 이와 동등하거나 그 이상으로 병원성 미생물에 치명적인 영향을 줄 수 있는 기타 과정

편집자 주:

패러그래프 15(3)(b)에서 사용하는 기타 과정은 해당 업체의 검증과 관할 당국의 확인이 있어야 한다.

(4) 패러그래프 15(3)(a)에 따라 가공된 유제품은 해당 제품 내의 미생물 성장 위험을

방지하거나 경감할 수 있는 방식으로 즉시 냉각해야 한다.

(5) 의문의 여지가 없도록 하기 위해 서브클로즈 15(3)은 서브클로즈 15(1)에 따라 이미 가공된 우유를 사용하여 제조된 유제품의 가공에는 적용하지 않음을 분명히 한다.

편집자 주:

유제품은 우유에 비해 지방과 고형분의 함량이 더 높을 수 있으므로 박테리아를 줄이는데 동일한 효과를 거두기 위해서는 더 많은 시간과 더 높은 온도가 필요하다. 이러한 제품의 저온살균을 위한 동등한 열처리 정보는 이 기준의 "해설 지침"에 제시되어 있다.

16 치즈와 치즈 제품을 만들기 위한 유제품의 가공

(1) 치즈와 치즈 제품 제조에 사용되는 우유는 다음과 같이 가공해야 한다.

(a) 서브클로즈 15(1)에 따라, 또는
(b) 64.5° C 이상의 온도에서 16 초 이상 유지하고, 치즈와 치즈 제품은 가공 일자로부터 90 일 이상 7° C 이상에서 보관한다.

(2) 치즈와 치즈 제품 제조에 사용되는 유제품은 다음과 같이 가공해야 한다.

(a) 서브클로즈 15(3)에 따라, 또는
(b) 유제품 내 미생물에 패러그래프 16(1)(b)의 효과와 동일하거나 그 이상의 치명적인 영향을 줄 수 있는 시간과 온도의 조합에 따른 열처리.

(3) 그러나 아래에 해당하는 경우 치즈나 치즈 제품 제조에 사용하는 우유나 유제품은 서브클로즈 16(1)과 (2)에 따라 가공할 필요가 없다.

(a) 치즈나 치즈 제품이 다음과 같이 가공되는 경우

(i) 커드를 48° C 이상의 온도로 가열할 것, 그리고
(ii) 10° C 이상에서 가공 날짜부터 120 일 이상 보관한 후에 치즈나 치즈 제품에 수분 함량이 39% 이상일 것, 또는

(b) 원유 치즈 제조에 사용하는 경우 디비전 5 에 따라 생산, 운송, 가공될 것

디비전 5 – 원유 치즈에 적용되는 추가 요건

서브디비전 1 – 일반 사항

17 디비전 1~4 의 적용

의문의 여지가 없도록 하기 위해, 상반되는 의도가 표현된 경우가 아닌 한 디비전 1-4 에 규정된 요건은 원유 치즈용 우유의 생산, 운송, 가공 및 원유 치즈에 적용된다는 점을 분명히 한다.

서브디비전 2 – 원유 치즈용 우유의 1 차 생산

18 적용

원유 치즈용 우유를 생산하는 유제품 1 차 생산업체는 본 서브디비전의 각 요건을 충족해야 한다.

19 추가적, 구체적 통제 조치의 요건

클로즈 3 에서 요구하는 문서화된 식품안전 프로그램에는 본 서브디비전의 요건을 충족할 수 있는 관리 조치가 포함되어야 한다.

20 동물 건강 요건

(1) 원유 치즈용 우유는 질병이 있는 동물로부터 얻어서는 안 된다.

(2) 질병이 있는 동물이 원유 생산 동물군에 유입되지 않아야 한다.

(3) 원유 생산 동물군 중 질병이 있는 동물은 다음과 같이 해야 한다.

(a) 해당 동물군에서 즉시 격리한다, 그리고
(b) 원유 치즈용 우유를 착유하는 다른 동물과 격리시켜야 한다.

21 동물 식별 및 추적 요건

원유 치즈용 우유를 착유했거나 착유할 예정인 동물에 대해서는 해당 동물을 고유하게 식별하고 추적하는 식별 시스템을 적용해야 한다.

22 구체적인 투입물 통제 요건

(1) 원유 치즈용 우유를 착유하는 동물에게는 사일리지(silage)를 사료로 먹이지 않아야 한다.

(2) 서브클로즈 (1)은 유제품 1 차 생산업체가 원유를 착유하는 동물에 먹이를 공급하는 문서화된 대안을 사용하는 경우에는 적용되지 않는다.

(3) 다음에는 음용수만 사용해야 한다.

(a) 원유 치즈용 우유와 접촉하는 장비
(b) 동물의 젖꼭지 세척에 사용하는 물, 그리고
(c) 사람이 착유동물을 씻을 때 사용하는 물

23 보건 및 위생 요건

원유 치즈용 우유 생산은 기준 3.2.2 의 디비전 5 의 요건을 준수해야 한다.

24 착유 요건

원유 치즈용 우유를 착유하는 동물의 젖꼭지는 착유 전에 깨끗해야 하며, 물기가 없어야 한다.

25 냉각 및 보관 요건

(1) 원유 치즈용 우유는 착유 후 2 시간 이내에 최대 온도 6° C 로 냉각시켜야 한다.

(2) 서브클로즈(1)은 유제품 1 차 생산업체가 해당 서브클로즈에서 정한 방법 외의 문서화된 대안을 사용하는 경우에는 적용하지 않는다.

(3) 원유 치즈용 우유는 보관 기간 중 5° C 를 초과하지 않는 온도로 보관해야 한다.

(4) 원유 치즈용 우유는 원유 치즈가 아닌 다른 유제품 용도로 사용되거나 사용하려고 하는 우유와 별도로 보관해야 한다.

26 부적격 우유와 관련된 요건

본 디비전에 따라 생산되지 않은 우유 또는 수용할 수 없는 우유인 경우, 원유 치즈용으로 공급하지 않아야 한다.

디비전 3 – 원유 치즈용 우유의 운송

27 적용

원유 치즈용 우유를 수집, 운송하는 운송업체는 본 서브디비전의 각 요건을 충족해야 한다.

28 추가적, 구체적 통제 조치의 요건

클로즈 7 에서 요구하는 문서화된 식품안전 프로그램에는 본 서브디비전의 요건을 충족할 수 있는 관리 조치가 포함되어야 한다.

29 온도 관리 요건

(1) 원유 치즈용 우유의 온도는 우유를 생산하는 유제품 1 차 생산업체에서 원유를 수집하는 시점부터 유제품 가공업체에 인도할 때까지 모든 시점에서 8℃ 를 초과하지 않아야 한다.

(2) 서브클로즈 (1)은 유제품 운송업체가 해당 서브클로즈에서 정한 방법 외의 문서화된 대안을 사용하는 경우에는 적용하지 않는다.

30 취급 요건

원유 치즈용 우유는 원유 치즈가 아닌 다른 유제품 용도로 사용되거나 사용하려고 하는 우유와 별도로 보관해야 한다.

서브디비전 4 – 원유 치즈용 우유의 가공

31 적용

원유 치즈용 우유를 가공하는 유제품 가공업체는 본 서브디비전의 각 요건을 충족해야 한다.

32 추가적, 구체적 통제 조치의 요건

클로즈 13 에서 요구하는 문서화된 식품안전 프로그램에는 다음에 해당하는 통제 조치들이 포함되어야 한다.

(a) 본 서브디비전의 요건을 충족시키는 관리 조치, 그리고
(b) 가공과 관련해 다음 사항을 다루는 관리 조치

(i) 종균 배양 활동
(ii) pH 감소
(iii) 식염 농도 및 수분 함량
(iv) 보관 시간; 및
(v) 보관 온도

33 우유 수령 및 보관에 관한 요건

(1) 원유 치즈용 우유의 온도는 유제품 가공업체가 이를 수집하는 시점부터 이 우유의 가공을 개시하는 시점 사이에 언제나 8℃를 초과하지 않아야 한다.

(2) 서브클로즈 (1)은 유제품 가공업체가 해당 서브클로즈에서 정한 방법 외의 문서화된 대안을 사용하는 경우에는 적용하지 않는다.

(3) 착유로부터 가공 시작 시점까지 24 시간이 경과된 우유로 원유 치즈를 만들 수 없다.

(4) 서브클로즈 (3)은 유제품 가공업체가 해당 서브클로즈에서 정한 방법 외의 문서화된 대안을 사용하는 경우에는 적용하지 않는다.

(5) 원유 치즈용 우유는 원유 치즈가 아닌 다른 유제품 용도로 사용되거나 사용하려고 하는 우유와 별도로 보관해야 한다.

34 구체적인 식품안전 위험을 관리하기 위한 요건

(1) 가공을 시작하기에 앞서 적합성을 보장하기 위해 원유 치즈용 우유를 모니터링해야 한다.

(2) 원유 치즈의 병원균 수치는 치즈를 만드는 우유의 가공을 시작하기 시점에 해당 우유에 함유된 병원성 미생물 수치를 초과하지 않아야 한다.

(3) 원유 치즈는 병원성 미생물의 성장을 돕지 않아야 한다.

35 부적격 우유와 관련된 요건

유제품 가공업자는 원유 치즈를 만들기 위해 본 디비전에 따라 생산, 운송된 원유 치즈용 우유만을 사용해야 한다.

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 **2021 년 6 월 3 일**에 시행 중인 기준 4.2.4 의 편집본 제 7 호이다(개정 번호 200 까지). 여기에는 해당 날짜까지의 편찬 내용에 영향을 미치는 개정 시행 사항이 포함된다.

2021 년 6 월 3 일에 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 = 추가　　am = 개정
exp = 기간 만료 또는 시행 중단　　rep = 폐지
rs = 폐지하고 다른 조항으로 대체

기준 4.2.4 는 2006 년 10 월 5 일 식품기준관보 제 FSC30 호(F2012L00294)에 게재되었으며, 다음과 같이 개정되었다.

변경된 클로즈	개정 번호	FRLI 등록 관보	시행 (중단)	개정 방식	개정 내용 설명
기준	124	F2011L01450 2011 년 7 월 8 일 FSC66 2011 년 7 월 11 일	2011 년 7 월 11 일	am	‘micro-organism(미생물)” 의 철자를 모두 “microorganism” 로 변경함.

변경된 클로즈	개정 번호	FRLI 등록 관보	시행 (중단)	개정 방식	개정 내용 설명
조문 번호	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	am	기존 디비전 제목의 개정 및 새로운 디비전, 서브디비전, 클로즈의 추가를 반영함
1(2)	103	F2008L03741 2008 년 10 월 9 일 FSC45 2008 년 10 월 9 일	2008 년 10 월 9 일	am	패러그래프 (e)의 인쇄상 오류 정정
1(2)	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	'질병에 걸린 동물(diseased animal)', '문서화된 대안(documented alternative)', '감염(infection)', '원유 치즈용 우ㅎ(milk for raw milk cheese)', '원유(raw milk)', '원유 생산 동물군(raw milk herd)', '원유 치즈(raw milk cheese)'의 정의
2(1)	103	F2008L03741 2008. 10. 9 FSC45 2008. 10. 9	2008. 10. 9	rep	서브클로즈
디비전 2	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	rs	디비전 제목
디비전 3	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	rs	디비전 제목
디비전 4	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	rs	디비전 제목
12	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	rs	클로즈를 폐지하고 새로운 2 개의 서브클로즈를 신설함.

변경된 클로즈	개정 번호	FRLI 등록 관보	시행 (중단)	개정 방식	개정 내용 설명
15(3)	101	F2008L03058 2008 년 8 월 14 일 FSC43 2008 년 8 월 14 일	2008 년 8 월 14 일	am	해당 서브클로즈 뒤에 편집자 주.
15(5)	124	F2011L01450 2011. 7. 8 FSC66 2011. 7. 11	2011. 7. 11	am	해당 서브클로즈 뒤의 편집자 주에서 “및/또는”을 언급함.
16	132	F2012L01339 2012. 6. 26 FSC74 2012. 6. 28	2012. 6. 28	rs	클로즈
16(3)	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	am	기준 4.2.4A 의 폐지를 반영하기 위한 패러그래프 (b)의 후속 개정.
16(3)	168	F2017L00414 2017 년 4 월 11 일 FSC110 2017 년 4 월 13 일	2017 년 4 월 13 일	rs	조항을 명확하게 하기 위한 서브클로즈
디비전 5	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	새로운 디비전 제목 및 원유 치즈에 관한 4 개의 서브디비전.
17	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
18	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
19	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈

변경된 클로즈	개정 번호	FRLI 등록 관보	시행 (중단)	개정 방식	개정 내용 설명
20	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
21	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
21	168	F2017L00414 2017 년 4 월 11 일 FSC110 2017 년 4 월 13 일	2017 년 4 월 13 일	am	인쇄상의 오류 정정
22	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
23	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
24	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
25	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
26	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈

변경된 클로즈	개정 번호	FRLI 등록 관보	시행 (중단)	개정 방식	개정 내용 설명
27	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
28	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
29	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
30	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
31	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
32	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
33	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
34	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈

변경된 클로즈	개정 번호	FRLI 등록 관보	시행 (중단)	개정 방식	개정 내용 설명
35	153	F2015L00198 2015 년 2 월 24 일 FSC95 2015 년 2 월 26 일	2015 년 2 월 26 일	ad	원유 치즈에 관한 새로운 클로즈
15(1)	200	F2021L00684 2021 년 6 월 2 일 FSC141 2021 년 6 월 3 일	2021 년 6 월 3 일	am	편집자 주 편집