

식품의약품안전처 공고 제2025-021호

축산물의 자가품질검사 규정
일부개정고시안 행정예고

2025. 1. 16.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2025-021호

「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시 제2021-102호, 2021.12.2.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2025년 1월 16일

식품의약품안전처장

축산물의 자가품질검사 규정 일부개정고시안 행정예고

1. 개정 이유

축산물가공품 생산 영업자의 원료검사 및 생산 제품의 성상·이물도 검사 항목임을 명확히 하고, 자가품질검사자 자격요건을 삭제하여 타법과의 형평성을 맞추고, 축산물가공품의 자가품질검사 항목을 유형별로 명확히 하고, 「식품의 기준 및 규격」 개정으로 유형이 변경(식품의약품안전처 고시 제2022-16호, ‘22.2.21.)됨에 따라 변경된 명칭을 적용하고자 함.

2. 주요 내용

가. 축산물가공품의 성상·이물 및 축산물가공업 영업자의 원료 검사(안 제5조제3항 신설)

- 「축산물 위생관리법시행규칙」 제14조 관련 별표 5에 따른 축산물 가공품의 성상·이물 검사 및 축산물가공업 영업자의 원료도 검사 대상임을 명시하고자 함

나. 자가품질검사자의 자격요건 삭제(삭제)

다. 축산물가공품의 자가품질검사 항목 명확화(안 [별표 1])

- 자가품질검사 항목을 「식품의 기준 및 규격」의 유형별 가공 조건에 따른 검사 항목과 조화

라. 「식품의 기준 및 규격」식품유형 분류 개정으로 명칭 변경(안 [별표 1])

- ‘천연케이싱’에서 ‘식육케이싱’로 명칭 변경
- ‘자연치즈’에서 ‘치즈’로 명칭 변경

3. 의견 제출

「축산물의 자가품질검사 규정」 일부개정고시안에 대하여 의견이 있는

경우는 2025년 2월 5일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호: 28159, 주소: 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조: 축산물안전정책과, 전화 043-719-3257 팩스 043-719-3270)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우에는 단체명과 대표자 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

축산물의 자가품질검사 규정 일부개정고시안

축산물의 자가품질검사 규정 일부를 다음과 같이 개정한다.

제5조에 제3항을 다음과 같이 신설한다.

- ③ 축산물가공품의 성상·이물에 대한 검사는 시행규칙 별표 5 제1호가목 (6)에 따라 실시하며, 축산물가공업 영업자의 원료 검사는 시행규칙 별표 5 제1호나목(1)에 따라 실시하여야 한다.

제8조를 삭제한다.

제11조 중 “2018년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)”을 “2025년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)”로 한다.

부칙<제2025-021호, 2025. 1. 16. >

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

별표 1 중 1-1부터 4-6을 다음과 같이 한다.

분 류	유 형		검 사 항 목	
1-1. 아이스크림류	아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림		세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
1-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스크림믹스	멸균 제품	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		그 외 제품	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
2-1. 동물성유지류	식용우지, 식용돈지		산가. 비누화가, 요오드가, 산화방지제	
	원료우지, 원료돈지		산가, 산화방지제	
3-1. 조제유류	영아용 조제유	매월1회이상		수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품 생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 크로노박터, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	성장기용 조제유	매월1회이상		수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품 생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형		검 사 항 목	
4-1. 햄류	햄, 생햄, 프레스햄	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-2. 소시지류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지	멸균제품	아질산이온, 보존료, 세균수, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		살균제품	아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군, 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 보존료, 장출혈성 대장균* (식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)

분 류	유 형		검 사 항 목	
4-3. 베이컨류	베이컨류	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-4. 건조저장육류	건조저장육류	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
4-5. 양념육류	양념육, 갈비가공품	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
	분쇄가공육제품	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료,

분 류	유 형		검 사 항 목	
			대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균	
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균
	식육케이싱	멸균제품		타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소, 보존료
4-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	멸균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소
		살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소, 대장균군
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외). 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	타르색소, 대장균

별표 1 중 5-1부터 6-11을 다음과 같이 한다.

분 류	유 형		검 사 항 목	
5-1. 알가공품	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단	멸균제품		세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라
6-1. 우유류	우유, 환원유	멸균제품		산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외		산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-2. 가공유류	강화우유	멸균제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유산균첨가우유	멸균제품		살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유당분해우유	멸균제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유	멸균제품		세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형		검 사 항 목
		그외	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-3. 산양유	산양유	멸균제품	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-4. 발효유류	발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-5. 버터유	버터유	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-6. 농축유류	농축우유	멸균제품	산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지농축우유	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당연유, 가당탈지연유, 가공연유		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-7. 유크림류	유크림		산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유크림	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형		검 사 항 목
6-8. 버터류	버터, 가공버터		산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	버터오일		산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
6-9. 치즈류	치즈		대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
	가공치즈		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
6-10. 분유류	전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유		수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-11. 유청류	유청, 농축유청	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그외	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유청단백분말		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

신 · 구조문대비표

현 행	개 정 안
제5조(자가품질검사 항목) ①~② (생 략) 〈신 설〉	제5조(자가품질검사 항목) ①~② (현행과 같음) ③ <u>축산물가공품의 성상·이물에 대 한</u> 검사는 시행규칙 별표 5 제1호 가목(6)에 따라 실시하며, <u>축산물 가공업 영업자의 원료</u> 검사는 시 행규칙 별표 5 제1호나목(1)에 따 라 실시하여야 한다.
제8조(자가품질검사자의 자격) 자가 품질검사자의 자격은 「고등교육 법」 제2조에 따른 학교의 의학· 한의학·수의학·약학·한약학· 간호학·식품가공학·식품공학· 축산학·축산가공학 분야의 학과 또는 학부에서 미생물학·공중보 건학·수의미생물학·수의공중보 건학·식품위생학·식품가공학· 식품공학·축산가공학·식품미생 물학·식품저장학·식품재료학· 식품화학·생화학·생물학·축산 학 중 2과목 이상을 이수하여 졸 업한 자로 한다.	제8조 삭제<2025년 00월 00일>
제11조 (재검토기한) 식품의약품안 전처장은 「훈령·예규 등의 발령	제11조 (재검토기한) ----- -----

및 관리에 관한 규정」에 따라 2018년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

[별표 1] 축산물가공품의 유형별 검사 항목

분 류	유 형	검 사 항 목
1-1. 아이스크림류	아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	아이스밀크	리스테리아 모노사이토제네스
	저지방아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	샤베트	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	비유지방아이스크림	리스테리아 모노사이토제네스
1-2. 아이스크림 믹스류	아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	아이스밀크믹스	리스테리아 모노사이토제네스
	저지방아이스크림믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	샤베트믹스	세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	비유지방아이스크림믹스	리스테리아 모노사이토제네스
2-1. 동물성 유지류	식용우지	산가, 비누화가, 요오드가,
	식용돈지	산화방지제
	원료우지	산가, 산화방지제

--- 2025년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)-----

[별표 1] -----

분 류	유 형	검 사 항 목
1-1. 아이스크림류	아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림	세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
1-2. 아이스크림 믹스류	아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스크림믹스	멸균제품 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
2-1. 동물성 유지류	식용우지, 식용돈지	산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제
	원료우지,	산가, 산화방지제

분 류	유 형		검 사 항 목
	원료돈지		
3-1. 조제 유류	영아용 조제유	매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 크로노박터(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	성장기용 조제유	매월1회이상	수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)
		제품생산 단위별	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 바실루스 세레우스(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
4-1. 햄류	햄, 생햄, 프레스햄	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(생햄에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
4-2. 소시지류	소시지 , 발효 소시지 , 혼합 소시지	비살균제품	아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균(소시지 중 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류		유 형		검 사 항 목	
		원료돈지			
3-1. 조제 유류	영아용 조제유	매월 1회 이상		수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)	
		제품생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 크로노박터, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	성장 기용 조제유	매월 1회 이상		수분(액상제품 제외), 사카린나트륨, 타르색소, 탄화물(분말제품에 한함)	
		제품생산 단위별	멸균 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
그 외 제품			세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 바실루스 세레우스, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스		
4-1. 햄류	햄, 생햄, 프레 스햄	멸균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		살균제품		아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료	
4-2. 소시지류	소시지 , 발효 소시지 , 혼합 소시지	멸균제품		아질산이온, 보존료, 세균수, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		살균제품		아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 대장균군, 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	아질산이온, 보존료, 대장균(발효소시지에 한함), 장출혈성 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	아질산이온, 보존료, 장출혈성 대장균 (식육을 분쇄하여 케이싱에	

분 류	유 형		검 사 항 목
4-3. 베이컨류	베이컨류	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
4-4. 건조 저장 육류	건조 저장 육류	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
4-5. 양념 육류	양념육, 갈비 가공품	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	분쇄 가공육 제품	비살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성대장균
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성대장균
	천연 케이싱	비살균제품	타르색소, 보존료
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	타르색소, 보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형		검 사 항 목
			충진 후 냉장·냉동한 제품에 한함)
4-3. 베이컨류	베이컨류	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료
4-4. 건조 저장 육류	건조 저장 육류	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료
4-5. 양념 육류	양념육, 갈비 가공품	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
			그 외 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료
	분쇄 가공육 제품	멸균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균
		살균제품	아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균
		비살균 제품	그대로 섭취하는 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균
			그 외 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균
	식육 케이싱	멸균제품	타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살균제품	타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균	그대로
			타르색소, 보존료, 살모넬라,

분 류	유 형		검 사 항 목
4-6. 식육 추출 가공품	식육 추출 가공품	비살균제품 (그대로 섭취하는 제품)	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		비살균제품 (그 외 제품)	타르색소, 대장균
		살·멸균제품 (그대로 섭취하는 제품)	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		살·멸균제품 (그 외 제품)	타르색소, 대장균군
4-7.	(생략)		(생략)
5-1. 알가공품	전란액 , 난황액 , 난백액 , 전란분 , 난황분 , 난백분 , 알가열 제품, 피단	비살균제품	세균수, 대장균군, 살모넬라
		살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-1. 우유류	우유		산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	환원유		
6-2. 가공 유류	강화우유		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유산균첨가우유		대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유당분해우유		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

분 류	유 형			검 사 항 목	
4-6. 식육 추출 가공품	식육 추출 가공품	제품	섭취 하는 제품	리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	타르색소, 보존료	
		멸균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	타르색소	
		살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	타르색소, 대장균군	
		비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품	타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 대장균(액상제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
			그 외 제품	타르색소, 대장균	
		4-7.	(현행과 같음)		
		5-1. 알가공품	전란액 , 난황액 , 난백액 , 전란분 , 난황분 , 난백분 , 알가열 제품, 피단	멸균 제품	
살균 제품				세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
비살균 제품	그대로 섭취 하는 제품			세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	그 외 제품			세균수, 대장균군, 살모넬라	
6-1. 우유류	우유, 환원유	멸균 제품		산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		그 외 제품		산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
6-2. 가공 유류	강화 우유	멸균 제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		그 외 제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	유산균 첨가 우유	멸균 제품		살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
		그 외 제품		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	
	유당 분해 우유	멸균 제품		산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스	

분 류	유 형	검 사 항 목
	가공유	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-3. 산양유	산양유	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-4. 발효 유류	발효유	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	농후발효유	
	크림발효유	
	농후크림발효유	
	발효버터유	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	발효유분말	
6-5. 버터유	버터유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-6. 농축 유류	농축우유	산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지농축우유	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당연유	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당탈지연유	
	가공연유	
6-7. 유크림류	유크림	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유크림	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-8. 버터류	버터	산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스,

분 류	유 형		검 사 항 목
		그 외 제품	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공유	멸균제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-3. 산양유	산양유	멸균제품	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-4. 발효 유류	발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말		대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-5. 버터유	버터유	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-6. 농축 유류	농축 우유	멸균제품	산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	탈지 농축 우유	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가당연유, 가당탈지연유, 가공연유		세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-7. 유크림류	유크림		산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	가공 유크림	멸균제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
		그 외 제품	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-8.	버터,		산가(발효제품 제외),

분 류	유 형	검 사 항 목
	가공버터	산화방지제, 보존료
	버터오일	산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
6-9. 치즈류	자연치즈	대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
	가공치즈	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프리젠스 (비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
6-10. 분유류	전지분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라,
	탈지분유	리스테리아 모노사이토제네스
	가당분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	혼합분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-11. 유청류	유청	세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라,
	농축유청	리스테리아 모노사이토제네스
	유청단백분말	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-12. ~7.	(생략)	(생략)

분 류	유 형	검 사 항 목
버터류	가공버터	타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
	버터오일	산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료
6-9. 치즈류	치즈	대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
	가공치즈	대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프리젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 장출혈성 대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료
6-10. 분유류	전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유	수분, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-11. 유청류	유청, 농축유청	멸균제품
	그 외 제품	세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
	유청단백분말	세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스
6-12. ~7.	(현행과 같음)	(현행과 같음)