

# 식육간편조리세트 관련 질의·응답

- 축산물 영업자용 -

2021. 12.



식품의약품안전처  
축산물안전정책과

# 목 차

## 식육간편조리세트란?

1. 식육간편조리세트란 무엇인가?
2. 간편조리세트와 어떻게 다르나?

## 영업자 유의사항

3. 식육간편조리세트를 만들려면 어떻게 해야 하나?
4. 품목제조보고는 어떻게 해야 하나?
5. 원료는 직접 가공한 것만 사용할 수 있나?
6. 소스, 시즈닝 등은 직접 만들어 사용할 수 있나?
7. 세트를 구성하는 각 원료는 어떻게 포장해야 하나?
8. 유통기한은 어떻게 정하면 되나?
9. 제품 표시는 어떻게 하면 되나?
10. HACCP 영업자는 HACCP을 다시 인증 받아야 하나?

## 위생·안전 관리

11. 기준·규격은 어떻게 정해져 있나?
12. 미생물 규격은 어떻게 적용되나?
13. 자가품질검사는 어떻게 하면 되나?
14. 냉동 식육을 단순 해동·절단하여 냉장 식육간편조리세트의 주원료나 부원료로 구성할 수 있는지?
15. 야채, 과일 등을 식육을 가공하는 작업장에서 세척할 수 있나?
16. 타사 제조한 원료에서 위생 문제가 발생한 경우 책임소재는?

# 식육간편조리세트란?

## Q. 식육간편조리세트란 무엇인가?

○ 코로나19 등으로 소비트렌드가 변화하고 밀키트 수요가 급증함에 따라, 축산물을 주원료 하는 밀키트의 경우 축산물 관련 영업\*으로 만들 수 있도록 신설\*\*된 축산물의 유형으로,

\* 식육가공업, 식육포장처리업, 식육즉석판매가공업

\*\* 「축산물 위생관리법 시행령」 개정·공포('21.8.10) / '22.1.1 시행

○ 자신이 절단한 식육 또는 자신이 만든 식육가공품을 주원료로, 조리되지 않은 손질된 농수산물과 가공식품을 부원료로 구성하여, 제공된 조리법에 따라 소비자가 간편하게 조리·섭취할 수 있도록 만든 육함량 60% 이상(분쇄육은 50% 이상)의 밀키트 제품을 말함

## Q. 간편조리세트와 어떻게 다르나?

○ 조리법에 따라 직접 조리해 섭취하는 밀키트라는 점은 동일하나, 육함량 60% 이상의 경우(분쇄육은 50% 이상) 식육간편조리세트로, 육함량 60% 미만의 경우(분쇄육은 50% 미만) 간편조리세트로 분류됨

### < 식육간편조리세트와 간편조리세트 비교 >

	식육간편조리세트	간편조리세트
근거 법령	「축산물 위생관리법」	「식품위생법」
해당 영업	식육가공업 식육포장처리업 식육즉석판매가공업	식품제조·가공업 즉석판매·제조가공업
제품 범위	육함량 60% 이상 (분쇄육은 50% 이상)	육함량 60% 미만 (분쇄육은 50% 미만)
예시	 	 

## 영업자 유의사항

### Q. 식육간편조리세트를 만들려면 어떻게 해야 하나?

3

- 식육가공업자 및 식육포장처리업자는 만들고자 하는 식육간편조리 세트의 품목별로 관할 관청에 품목제조보고\*를 해야 하며,
  - \* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조(품목제조의 보고) : 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 관할 허가 관청에 보고
- 식육즉석판매가공업자의 경우 가공방법 설명서를 품목별로 관할 관청에 신고\* 또는 변경신고\*\* 해야 함
  - \* 신규 영업자의 경우 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제35조(영업의 신고 등)에 따라 식육즉석판매가공업의 신고 시 식육가공품의 유형 및 가공방법 설명서를 제출
  - \*\* 기존 영업자의 경우 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제36조(신고사항의 변경 등 신고)에 따라 식육가공품의 유형 및 가공방법 등을 변경하려는 경우 신고 관청에 신고

### Q. 품목제조보고는 어떻게 해야 하나?

4

- 품목제조보고 하려는 품목에 대해 제품명, 원재료명 및 배합비율, 유통기간 등을 해당 서식\*에 기재해 관할 관청에 보고\*\*해야 함
  - \* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제28호서식 ‘품목제조보고서’
  - \*\* 서식을 작성하여 방문 제출하거나 ‘식품안전나라’를 통해 제출하는 방법도 있음

#### < 품목제조보고서 작성방법 >

원료 공급 형태	작성 방법
자사에서 제조한 원료만으로 세트를 구성한 경우	▶ 모든 원재료의 명칭 및 배합비율 기재
자사 제조 원료와 타사 제품을 혼합하여 세트를 구성한 경우	▶ 자사 제조 원료는 원재료의 명칭 및 배합비율 기재 ▶ 타사 제품은 '원재료명 또는 성분명'란에 제품명 및 유형을, '배합비율'란에 배합비율을 기재

**Q. 원료는 직접 가공한 것만 사용할 수 있나?**

5

- 주원료\*는 직접 절단·가공한 식육·식육가공품만을 사용할 수 있음
  - 식육포장처리업자는 직접 절단한 식육을, 식육가공업자는 자신이 절단한 식육 또는 직접 만든 식육가공품을 주원료로 사용 가능함
- \* 해당 개별식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특정 짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말함
- 이와 달리, 부원료는 다른 영업자로부터 공급받아 사용할 수 있음

**Q. 소스, 시즈닝 등은 직접 만들어 사용할 수 있나?**

6

- 식육가공업자는 가능하나 식육포장처리업자는 가능하지 않음
  - 식육가공업자는 소스, 시즈닝과 같은 식품을 직접 만들거나 외부에서 공급 받아 소분 및 개별 포장한 후 세트에 사용할 수 있음
- \* 식육가공업자는 현행도 소스를 직접 만들어 식육가공품의 원료로 사용할 수 있음
- 식육포장처리업은 가공품을 만들 수 있는 영업이 아니므로 식품을 직접 만들거나 소분할 수 없으며, 필요한 경우 식품제조·가공업자가 만든 제품을 공급받아 세트에 추가하는 형태로 사용할 수 있음

**< 영업별 원료 절단·가공 가능 여부 >**

영업 종류	주원료	부원료	
		가공식품	농·수산물
식육가공업	식육(절단), 식육가공품(가공)	절단·가공	절단·가공
식육포장처리업	식육(절단)	-	절단·세척*
식육즉석판매가공업	식육(절단), 식육가공품(가공)	절단·가공	절단·가공

\* 식육포장처리업은 농·수산물에 대해 절단 또는 세척하는 등 단순 처리만 가능

## 위생·안전 관리

7	<p><b>Q. 세트를 구성하는 각 원료는 어떻게 포장해야 하나?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 주원료, 가열조리 없이 섭취하는 농수산물, 식용란은 다른 원료와 직접 접촉하지 않도록 각각 구분 포장하여야 하며,</li> <li>○ 그 외 원료의 경우에도 비가열 섭취재료와 가열 후 섭취재료는 서로 섞이지 않도록 구분하여 포장하여야 함</li> </ul> <p>* 관련 규정 : 「식품의 기준 및 규격」 제5. 17-7 3) (2)</p>
8	<p><b>Q. 유통기한은 어떻게 정하면 되나?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 자사 제조 원료만으로 제품을 구성하는 경우             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품의 포장재질, 보관조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장·냉동 등 기타 유통실정을 고려하여 설정</li> </ul> </li> <li>○ 자사 제조 원료와 타사의 제품을 혼합하여 제품을 구성한 경우             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 자사 제조 원료의 유통기한(포장재질, 보관조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장·냉동 등 기타 유통실정을 고려하여 설정)과 타사 제품들의 유통기한 중 가장 짧은 유통기한 이내에서 정해야 함</li> </ul> </li> </ul>
9	<p><b>Q. 제품 표시는 어떻게 하면 되나?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 식육간편조리세트 제품의 최소 판매단위 용기·포장에 다음의 사항을 표시하여야 함             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품명, 식품유형, 영업장의 명칭(상호) 및 소재지, 유통기한, 내용량, 원재료명, 용기·포장 재질, 품목보고번호, 성분명 및 함량(해당 경우에 한함), 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항, 조사처리식품(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시사항 등</li> </ul> </li> </ul> <p>* 관련 규정 : 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 1) 사)</p>

**Q. HACCP 영업자는 HACCP을 다시 인증 받아야 하나?**

10

○ HACCP 인증 받은 영업자가 식육간편조리세트를 추가 생산하려면 HACCP 인증 받은 사항에 식육간편조리세트 유형을 추가하여야 하므로 HACCP 변경 인증을 받아야 함

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3제8항 : “HACCP 인증 업체가 인증 받은 사항(축산물의 유형, 가축의 종류 및 소재지) 또는 중요관리점을 변경하려는 경우 변경 인증을 받아야 함”

○ 변경인증을 받기 위해서는 해당 신청서\*와 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원(☎ 1599-1102)에 신청하면 됨(처리기간 15일)

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제1호의7서식. ‘HACCP 인증변경 신청서’

**Q. 기준·규격은 어떻게 정해져 있나?**

11

○ 식육간편조리세트의 기준·규격은 아래와 같음

- 품목제조보고에 명시된 주원료 또는 타사 제품을 포장된 상태 그대로 사용하는 경우 해당 식품별 기준·규격에 적합한 것을 사용해야 함

**< 식육간편조리세트의 기준·규격 >**

**□ 제조·가공기준**

- (1) 가열, 세척 또는 껍질제거 과정 없이 그대로 섭취하도록 제공되는 채소류 또는 과일류는 살균·세척하여야 한다.
- (2) ‘식용란’, ‘가열조리 없이 섭취하는 농·수산물’ 및 품목제조보고서에 명시된 주재료는 다른 재료와 직접 접촉하지 않도록 각각 구분 포장하여야 하고, 그 외 재료의 경우에도 비가열 섭취재료와 가열 후 섭취 재료는 서로 섞이지 않도록 구분하여 포장하여야 한다.
- (3) 식용란을 포함하는 경우 물로 세척된 식용란을 사용하여야 한다.
- (4) 품목제조보고서에 명시된 주재료 또는 다른 제조업자가 포장을 완료한 식품을 포장된 상태 그대로 사용하는 구성 재료는 해당 식품별 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 한다.

**□ 규격**

- (1) 대장균 : n=5, c=1, m=0, M=10

- (2) 황색포도상구균 : 1 g 당 100 이하
  - (3) 살모넬라 : n=5, c=0, m=0/25 g
  - (4) 장염비브리오 : 1 g당 100 이하 (살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다.)
  - (5) 장출혈성대장균 : n=5, c=0, m=0/25 g (가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)
- \* 관련 규정 : 「식품의 기준 및 규격」 제5. 17-7 3), 5)

**Q. 미생물 규격은 어떻게 적용되나?**

- 식육간편조리세트 구성품 중 가열 조리하여 섭취하는 농·축·수산물 재료는 제외(별도로 구분 포장된 경우에 한함)하고 검사
  - \* 미생물을 사멸시키는 가열 조건을 말하는 것으로 통상 75℃ 1분(어패류는 85℃ 1분) 또는 이와 동등 이상의 미생물 사멸 효과를 나타내는 가열 조건을 말함
- 단, 농·축·수산물이 기준·규격 검사를 하여야 하는 다른 재료와 구분 포장 되어 있지 않은 경우에는 검사에서 제외하지 않고 모두 혼합하여 검사하여야 함
- \* 미생물 규격이 제외되는 재료끼리 함께 포장되어 있는 경우라면 규격 적용 제외

**< 미생물 규격 적용 사례(예시) >**

12

- 제품명 : 제육볶음(식육간편조리세트)
- 구성재료 : 당면, 돼지고기, 대파, 풋고추, 상추, 소스, 쌈장
- 조리 및 섭취방법
  - 돼지고기, 당면, 대파, 풋고추, 소스 : 섞어서 충분히 익힘
  - 상추, 쌈장 : 익은 고기를 그대로 먹거나 상추에 싸서 쌈장과 함께 섭취

**사례 1)**

- 포장형태 : 7개 구성품이 모두 각각 개별로 포장
- 기준적용
  - 돼지고기, 대파, 풋고추를 제외한 나머지 재료(당면, 상추, 소스, 쌈장)를 혼합한 후 검사
  - \* 돼지고기, 대파, 풋고추는 가공식품이 아닌 단순처리된 자연산물로서, 구분 포장 되어 있고 익혀서 섭취하므로 미생물 규격 검사대상에서 제외
  - \*\* 가열하지 않고 섭취하는 상추(농산물)가 포함되었기에 장출혈성대장균 규격 적용

**사례 2)**

- 포장형태 : 재료를 아래와 같이 5가지로 구분하여 포장
  - ① 당면, ② 양념육(돼지고기+대파+풋고추를 함께 포장), ③ 소스, ④ 상추, ⑤ 쌈장
- 기준적용
  - ②를 제외한 나머지 ①+③+④+⑤를 혼합한 후 검사
  - \* ②는 미생물 기준 적용 제외 대상인 가열조리하여 섭취하는 단순처리 자연산물만 별도로 모아서 포장한 것으로서, 혼합·포장되어 있더라도 미생물 검사대상에서 제외

**사례 3)**

- 포장형태 : 아래와 같이 3가지로 구분하여 포장
  - ① 당면+돼지고기+대파+풋고추+소스, ② 상추, ③ 쌈장
- 기준적용
  - 모든 식재료(①+②+③)를 혼합한 후 검사
  - \* 농·축·수산물이 기준규격 검사를 하여야 하는 다른 재료와 구분포장 되어 있지 않은 경우에는 검사에서 제외하지 않고 모두 혼합하여 검사

**Q. 자가품질검사는 어떻게 하면 되나?**

- 식육가공업 및 식육포장처리업은 품목별로 매월 1회 이상, 식육 즉석판매가공업의 경우 품목별로 9개월마다 1회 이상 대장균, 황색 포도상구균, 살모넬라, 장출혈성 대장균\*을 검사하여야 함

**< 식육간편조리세트의 자가품질검사 >**

해당 영업	자가품질검사	
	검사 주기	검사 항목
식육가공업, 식육포장처리업	매월 1회 이상	대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장출혈성 대장균*
식육즉석판매가공업	9개월 마다 1회 이상	

13

- \* 장출혈성 대장균: 가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함
- 다만, 식육간편조리세트 품목들 중에서 「식품의 기준 및 규격」에 따른 검사항목이 모두 같은 여러 품목을 생산하는 경우라면 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있음(검사 품목 수는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표 5 제1호가목(2)를 따름)
- \* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표 5, 「축산물의 자가품질검사 규정」

<b>14</b>	<p><b>Q. 냉동 식육을 단순 해동·절단하여 냉장 식육간편조리세트의 주원료나 부원료로 구성할 수 있는지?</b></p> <p>○ 냉동 식육을 해동하여 냉장으로 보관·판매할 수 없으므로, 냉동 식육을 절단 등의 과정을 거친 후 식육간편조리세트의 주원료 또는 부원료로 구성하는 경우 세트 제품도 냉동으로 유통하여야 함</p>
<b>15</b>	<p><b>Q. 야채, 과일 등을 식육을 가공하는 작업장에서 세척할 수 있나?</b></p> <p>○ 가능함. 다만, 식육간편조리세트를 만들기 위해 농수산물을 세척·살균 등 전처리하는 경우, 식육의 가공·처리와 구분하여 교차오염이 발생하지 않도록 위생적으로 관리하여야 함</p> <p>* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표 2. 위생관리기준</p>
<b>16</b>	<p><b>Q. 타사 제조한 원료에서 위생 문제가 발생한 경우 책임소재는?</b></p> <p>○ 타사에서 공급받은 원료로 인하여 위생·안전상 문제가 발생하였을 경우, 해당 원료 업체도 책임은 있지만 세트 제품의 최종 책임은 이를 생산한 영업자에게 있으므로,</p> <p>- 타사 제조한 제품을 세트의 원료로 사용하는 경우 시험성적서를 확인하거나 자체적으로 검사하는 등 안전과 품질에 대한 관리를 철저히 하여야 할 것임</p>