

식품의약품안전처 고시 제2025-7호

축산물의 자가품질검사 규정
일부개정고시

2025. 2. 14.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 고시 제2025-7호

축산물 자가품질검사 규정 일부개정고시

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

(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([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([별표 1])

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

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 축산물 위생관리법

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당 없음

다. 기 타 : (1) 행정예고 : 의견없음(2025. 1. 16. ~ 2025. 2. 5.)

(2) 규제심사 : 비규제(2024. 11. 28.)

식품의약품안전처 고시 제2025-7호

「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시 제2021-102호, 2021. 12. 2.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2025년 2월 14일

식품의약품안전처장

축산물의 자가품질검사 규정 일부개정고시

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(제2025-7호, 2025. 2. 14.)

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) |
| 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 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 | |
|----------------|---------------|-----------|--|--|
| 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, 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 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 | |
|-----------------|---------|-----------|---------------------------------------|---|
| | 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 | |
| | | 그외 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|--------------|---|------|--|
| 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 |
|---|---|
| <p>제5조(자가품질검사 항목) ①~② (생 략) <신 설></p> | <p>제5조(자가품질검사 항목) ①~② (현행과 같음) ③ <u>축산물가공품의 성상·이물에 대한</u> <u>검사는 시행규칙 별표 5 제1호</u> <u>가목(6)에 따라 실시하며, 축산물</u> <u>가공업 영업자의 원료 검사는 시</u> <u>행규칙 별표 5 제1호나목(1)에 따</u> <u>라 실시하여야 한다.</u></p> |
| <p><u>제8조(자가품질검사자의 자격) 자가</u> <u>품질검사자의 자격은 「고등교육</u> <u>법」 제2조에 따른 학교의 의학·</u> <u>한의학·수의학·약학·한약학·</u> <u>간호학·식품가공학·식품공학·</u> <u>축산학·축산가공학 분야의 학과</u> <u>또는 학부에서 미생물학·공중보</u> <u>건학·수의미생물학·수의공중보</u> <u>건학·식품위생학·식품가공학·</u> <u>식품공학·축산가공학·식품미생</u> <u>물학·식품저장학·식품재료학·</u> <u>식품화학·생화학·생물학·축산</u> <u>학 중 2과목 이상을 이수하여 졸</u> <u>업한 자로 한다.</u></p> | <p>제8조 삭제<2025년 2월 14일></p> |
| <p>제11조 (재검토기한) 식품의약품안 전처장은 「훈령·예규 등의 발령</p> | <p>제11조 (재검토기한) ----- -----</p> |

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, |
| | 아이스밀크 | 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 저지방아이스크림 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 샤베트 | 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, |
| | 비유지방아이스크림 | 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 1-2. 아이스크림믹스류 | 아이스크림믹스 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 아이스밀크믹스 | |
| | 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 | 세균수(유산균 또는 발효유 함유제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 2-1. 동물성 유지류 | 식용우지 | 산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제 |
| | 식용돈지 | 산가, 산화방지제 |
| | 원료우지 | 산가, 산화방지제 |
| | 원료돈지 | 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. 아이스크림믹스류 | 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 |
| | 식용우지, 식용돈지 | 산가, 비누화가, 요오드가, 산화방지제 |
| | | 원료우지, 원료돈지 |

| 분 류 | 유 형 | | 검 사 항 목 |
|------------------|---|--|--|
| 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 |
| | 소시지, 발효 소시지, 혼합 소시지 | 비살균제품 | 아질산이온, 보존료, 장출혈성대장균(소시지 중 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함) |
| 4-2. 소시지류 | 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 |
|------------------|---------------------------------|--|---|
| 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 그 외 제품 아질산이온, 타르색소, 보존료, 대장균(생햄에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 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 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 | 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 | |
|---------------|-------------|--------------------------------------|--|--|
| 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 | |
| 식육 케이싱 | 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 | |
| | | 그 외 제품 | 아질산이온, 타르색소, 보존료, 장출혈성 대장균 | |
| | 멸균제품 | 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | | 살균제품 | 타르색소, 보존료, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 비살균 제품 | 그대로 섭취하는 제품 | 타르색소, 보존료, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| 그 외 제품 | 타르색소, 보존료 | | | |

| 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 | | 산도, 세균수, 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 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 |
| | 가공유 | | 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 | 멸균 제품 | 그대로 섭취 하는 제품 그 외 제품 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 살균 제품 | 그대로 섭취 하는 제품 그 외 제품 | 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 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) | (현행과 같음) | | |
| 5-1. 알가공품 | 전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열 제품, 피단 | 멸균제품 | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 살균제품 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 6-1. 우유류 | 우유, 환원유 | 멸균제품 | 산도, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 6-2. 가공 유류 | 강화 우유 | 멸균제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | 유산균 첨가 우유 | 멸균제품 | 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| 유당 분해 우유 | 멸균제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| | 그 외 제품 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | | |
| 가공유 | 가공유 | 멸균제품 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |
| | | 그 외 제품 | 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 | |

| 분 류 | 유 형 | 검 사 항 목 |
|------------------|---|--|
| 6-3. 산양유 | 산양유 | 산도, 세균수(유산균 첨가제품 제외), 대장균군(멸균제품 제외), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-4. 발효 유류 | 발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림발효유 발효버터유 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 발효유분말 | 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 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 | |
| | 가당탈지연유 | 세균수, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 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, 산화방지제, 보존료 |
| | 가공버터 | |
| | 버터오일 | 산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 |

| 분 류 | 유 형 | 검 사 항 목 | |
|------------------|---|---|---|
| 6-3. 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 | 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. 버터류 | 버터, 가공버터 | 산가(발효제품 제외), 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 | |
| | 버터오일 | 산가, 타르색소, 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 산화방지제, 보존료 | |

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

| 분 류 | 유 형 | 검 사 항 목 |
|--------------|---------------------------------|---|
| 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 | 대장균균, 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, 대장균균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | 6-11. 유청류 | 유청, 농축유청 |
| 유청단백분말 | | 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| | | 세균수, 대장균균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스 |
| 6-12 ~7. | (현행과 같음) | (현행과 같음) |