

2019년 의약품 및 식품 관리 기관 규정번호 13

가공식품에서 미생물 오염의 최대 허용 기준을 개정함.

개정내용

가공식품의 미생물 기준

식품유형	미생물 유형	기준
01.4.4 유사 크림	Enterobacteriaceae	n:5, c:1, m: 1 colony /g, M: 10 colony/g (직접 접종 한 액체 시료의 경우) / n:5, c:1, m: 10 colony /g, M: 10 ² colony/g (희석에 의한 고체 시료의 경우)
05.1.1 카카오 분말 및 카카오 덩어리/카카오 케이크	Mold and Yeast	n:5, c:2, m: 5x10 colony/g, M: 10 ² colony/g
05.2.1 하드 캔디	Mold and Yeast	n:5, c:2, m: 5x10 colony/g, M: 10 ² colony/g
05.2.2 소프트 캔디	Mold and Yeast	n:5, c:2, m: 5x10 colony/g, M: 10 ² colony/g
6.6 양념 가루 (예, 닭 또는 생선에 입히기 위한)	Enterobacteriaceae	n:5, c:2, m: 10 ³ colony/g, M: 10 ⁴ colony/g
	Mold and Yeast	n:5, c:2, m: 5x10 ³ colony/g, M: 10 ⁴ colony/g
	TPC	n:5, c:2, m: 5x10 ⁵ colony/g, M: 10 ⁶ colony/g
	Salmonella	n:5, c:0, m: negative/25g, M: NA

12.2.2 양념 및 조미료	Enterobacteriaceae	(1) 끓일 때 사용할 수 있도록 준비된 양념 및 조미료(건조된 제품)의 경우: n:5, c:2, m: 2×10^3 colony/g, M: 10^4 colony/g (2) 반죽에 사용되도록 준비된 양념 및 조미료(건조X)의 경우: n:5, c:2, m: 10^2 colony/g, M: 10^3 colony/g
	Mold and Yeast	(1) 끓일 때 사용할 수 있도록 준비된 양념 및 조미료(건조된 제품)의 경우: n:5, c:2, m: 4×10^3 colony/g, M: 10^4 colony/g (2) 반죽에 사용되도록 준비된 양념 및 조미료(건조X)의 경우: n:5, c:2, m: 10^2 colony/g, M: 10^3 colony/g
	TPC	(1) 끓일 때 사용할 수 있도록 준비된 양념 및 조미료(건조된 제품)의 경우: n:5, c:2, m: 3×10^5 colony/g, M: 10^6 colony/g (2) 반죽에 사용되도록 준비된 양념 및 조미료(건조X)의 경우: n:5, c:2, m: 10^3 colony/g, M: 10^4 colony/g
14.1.4.2 비탄산 착향음료, 펀치와 에이드 포함(시럽, 스쿼시, 농축 음료 및 음료 분말)	Escherichia coli	(1) 과일 주스 음료, 과일향 음료의 경우: n:5, c:0, m: 3 APM/ml, M: NA (2) 커피음료, 포장된 차 음료의 경우: n:5, c:0, m: 1.8 APM/100ml, M: NA
	TPC	(1) 과일 주스 음료, 과일향 음료의 경우: n:5, c:1, m: 10 colony/ml, M: 10^2 colony/ml (2) 이온음료의 경우: n:5, c:2, m: 10^2 colony/ml, M: 10^4 colony/ml (3) 커피음료, 포장된 차 음료의 경우: n:5, c:2, m: 10^2 colony/ml, M: 10^3 colony/ml

<p>14.1.4.3 착향음료 농축액 (액상 또는 고형)</p>	<p>Mold and Yeast</p>	<p>(1) 과일 시럽, 향이 첨가된 시럽, 향이 첨가된 희석 시럽의 경우: n:5, c:2, m: 10^2 colony/g, M: 10^3 colony/g (2) 향이 첨가된 가루 음료의 경우: n:5, c:1, m: 5×10^1 colony/g M: 5×10^2 colony/g (3) 전해물로 이루어진 음료(가루형태)의 경우: n:5, c:2, m: 10 colony/g M: 10^2 colony/g (4) 향이 첨가 된 분말 음료 (구성에 우유, 크림 또는 초콜릿이 포함됨)의 경우: n:5, c:1, m: 5×10^2 colony/g, M: 5×10^2 colony/g</p>
	<p>TPC</p>	<p>(1) 스쿼시, 향이 첨가된 스쿼시, 액상차; 액상 커피, 전해물로 이루어진 음료(액체형태)의 경우: n:5, c:2, m: 10^2 colony/g, M: 10^3 colony/g (2) 향이 첨가된 가루음료, 전해물로 이루어진 음료(가루형태)의 경우: n:5, c:2, m: 5×10^2 colony/g, M: 5×10^3 colony/g (3) 향이 첨가 된 분말 음료 (구성에 우유, 크림 또는 초콜릿이 포함됨)의 경우: n:5, c:2, m: 3×10^3 colony/g, M: 5×10^3 colony/g</p>

14.1.5 커피, 커피 대용품, 티, 우려낸 허브, 곡물 음료 및 곡차, 핫 시리얼(hot cereal)(초콜릿 제외)	Escherichia coli	(차 음료 농축액, 커피 음료 농축액의 경우) n:5, c:0, m: 1.8 APM/100ml, M: NA
	Mold and Yeast	(1) 건조 잎차(홍차, 녹차, 백차, 우롱차,Wangi차 포함);가루 차(홍차, 녹차, 백차, 우롱차,wangi차 포함), 인스턴트 커피의 경우: n:5, c:2, m: 10 ² colony/g, M: 10 ³ colony/g (2) 침출차(홍차, 녹차, 백차, 우롱차,wangi차 포함), 커피 가루; 혼합 커피, 우유 설탕 커피 분말 음료, 크리머 커피 분말 음료, 설탕 커피 분말 음료, 전통 음료, 식물 음료의 경우: n:5, c:2, m: 10 ² colony/g, M: 10 ⁴ colony/g
	TPC	(1) 건조 잎차(홍차, 녹차, 백차, 우롱차, Wangi차 포함);가루 차(홍차, 녹차, 백차, 우롱차,wangi차 포함)의 경우: n:5, c:2, m: 10 ³ colony/g, M: 10 ⁴ colony/g (2) 침출차(홍차, 녹차, 백차, 우롱차,wangi차 포함) 의 경우: n:5, c:2, m: 5 x10 ² colony/g, M: 5 x10 ³ colony/g (3) 차 음료 농축액, 커피 음료 농축액의 경우: n:5, c:2, m: 10 ² colony/g, M: 10 ³ colony/g (4) 커피 가루; 혼합 커피, 우유 설탕 커피 분말 음료, 크리머 커피 분말 음료, 설탕 커피 분말 음료, 전통 음료, 식물 음료의 경우: n:5, c:2, m: 10 ⁵ colony/g, M: 10 ⁶ colony/g (5) 인스턴트 커피의 경우: n:5, c:2, m: 3x10 ³ colony/g, M: 10 ⁴ colony/g

시행일: 2019. 7. 9.