

## 삼계탕 검역조건

※ 한국산 삼계탕에 대한 일본 동물검역소 회신 내용

### 1. 세미레토르트 가열처리방법 : 중심온도 115℃, 40분간 스팀살균 방법

- 세미레토르트처리 (중심온도 115℃, 40분간 스팀살균)에 문제는 없습니다.
- 단, 레토르트파우치에 진공한 후, 닭고기의 중심온도가 120℃ 4분 이상의 가열처리와 동등 이상의 처리가 되었다는 취지가 기입된 한국 동물검역소 당국에서 발행한 검사증명서를 준비할 필요가 있습니다.
- 레토르트파우치식품 및 통조림에 관해서는, 살균처리후, 상온에서 장기보존이 가능하다는 의미를 포함해서 동물검역의 대상에서 제외됩니다.

### 2. 문의한 삼계탕 제품의 경우

- 통상, 레토르트파우치식품 및 통조림에 관해서는, 살균처리후 상온에서 장기보존이 가능하다는 의미를 포함해서 동물검역의 대상에서 제외됨
  - \* 단, 「냉동」 상태로 수입되는 것은 수입시 현물검사를 실시
- 동물검역 대상으로 현물검사를 받아야만 합니다.

※ 상기내용은 자문요청 업체가 첨부한 원재료/제조공정표등의 자료를 토대로 일본농림수산성 동물검역소에 상담문의하여 안내 받은 내용임