

미국, 소규모 육류 및 가금류 시설에 대한 지침 개정 발표



육류 및 가금류 제품, 조리 및 안정화 과정의 위생 강화를 위한 지침 개정

미국 식품안전검사국(FSIS)은 2017년 발표된 「육류 및 가금류 제품의 조리 및 안정화와 관련된 소규모 육류 및 가금류 시설의 지침 (FSIS Guidelines for Small and Very Small Meat and Poultry Establishments regarding Cooking and Stabilization in Meat and Poultry Products)」을 2021년 버전으로 업데이트한다고 공고함. 해당 지침은 즉석섭취(RTE) 육류 및 가금류 제품의 조리 과정에서 살모넬라균과 기타 병원체를 파괴하고, 열처리된 즉석섭취(RTE) 육류 및 가금류 제품과 비즉석섭취(NRTE) 육류 및 가금류 제품에서 클로스트리듬 병원체 형성을 제어하기 위한 것임. 업데이트된 2021년 지침의 주요 변경 내용은 다음과 같으며, 미국 식품안전검사국은 2022년 12월 14일부터 기존 규정 대신 수정된 규정(2021년 지침)의 시행 여부를 확인할 예정이라고 밝힘

※ 2021년 지침의 주요 변경 내용(본문 내용 중 일부만 제시)

▶ 부록 A

① 2021년 지침에 미포함되는 식품 품목을 명시함

: 메기목 종 어류(Fish of the Order Siluriformes), 돼지 껍질, 라드(돼지 비계)와 육류 기름, 건조된 제품, 부분 열처리된 비즉석섭취 식품(non-RTE), 멀티 허들 RTE 식품(RTE multi-hurdle products)

② 육류 및 가금류 시설의 상대적 습도 조절과 관련된 사항을 구체적으로 명시함(지침 본문 참조)

③ 2021년 지침의 적용 예외 상황을 명시함

: 하기 사례의 경우, 관련 조사가 완료될 때까지 이전 조리 지침의 권고사항을 적용할 수 있음

- 고온으로 짧은 시간 조리되는 제품의 경우
- 상대적 습도를 조절할 수 있도록 설계되지 않은 전자레인지 조리법을 사용하는 제품의 경우
- 상대적 습도를 조절할 수 있도록 설계되지 않은 조리법을 사용하는 제품의 경우
- 육류 및 가금류 충전물 주변의 상대적 습도를 본질적으로 유지할 수 있지만 상대적 습도의 선택사항을 따를 수 없는 기타 공정의 경우
- 습한 조건에서 요리하기 전에 건조단계가 있는 공정의 경우
- 가열조절시간(CUTs)이 긴 제품의 경우

▶ 부록 B

① 육류 및 가금류 시설의 냉각 조건에 대한 구체적인 지침 사항을 명시함(지침 본문 참조)

② 2021년 지침의 적용 예외 상황을 명시함

: 하기 사례의 경우, 관련 조사가 완료될 때까지 이전 지침의 권고사항을 적용할 수 있음

- 표 1의 신규 선택사항을 따라 만큼 충분히 빨리 냉각되지 않는 큰 질량의 비완전 제품(non-intact) 제품의 경우
- 부분 열처리 제품 또는 훈제 제품으로, 아질산염, 에리소르베이트(erythorbate) 또는 아스코르브산염(ascorbate)을 함유하며 가열조절시간(CUTs)과 냉각 시간이 길고 표 2의 선택사항을 따를 수 없는 제품의 경우
- 아질산염, 에리소르베이트 또는 아스코르브산염을 함유한 훈제 베이컨으로, 치사 시간과 온도 조합이 달성되어도 상대적 습도가 해결되지 않아서 선택사항 1.3.을 사용할 수 없는 경우
- 아질산염을 함유하고 에리소르베이트 또는 아스코르브산염 대신 평형시간을 사용하는 침지(immersion) 또는 건식 경화 제품으로, 표 1(완전 치사율까지 조리된 제품의 경우) 또는 표 2(완전 치사율까지 조리되지 않은 제품의 경우)의 아질산염 없이 냉각 옵션을 충족할 수 없는 경우
- 아질산염을 함유하고 에리소르베이트 또는 아스코르브산염 대신 평형시간을 사용하는 제품이지만, 선택사항 1.4.를 충족시키는 6% 이상의 염수 농도가 없는 제품의 경우
- 표 2의 신규 선택사항을 따라 만큼 충분히 빨리 냉각되지 않는 끓인 부속 고기(offal)에 해당하는 경우

관련 수출작업장은 규정 적용일 이전까지 HACCP 시스템 업데이트해야

「육류 및 가금류 제품의 조리 및 안정화와 관련된 소규모 육류 및 가금류 시설의 지침」은 미국 식품안전검사국 의 인정을 받아, 육류 및 가금류 가공 시설에서 준수해야 하는 HACCP (위해요소중점관리기준) 시스템의 ‘치사율에 관한 규정 성능 표준’ 충족 여부를 확인하는 과학적 근거로 사용되고 있음

한국에서는 육류 제품 중 삼계탕 제품을 미국으로 수출할 수 있으며, 한국의 삼계탕 수출 검역 요건에서도 HACCP 시스템이 적용된 도축장과 가공장이 미국으로 수출하는 삼계탕 제품의 수출작업장으로 지정 및 등록될 수 있다고 규정되어 있음. 따라서 2017년 지침과 관련된 HACCP 시스템을 갖춘 지정 수출작업장은 업데이트된 2021년 지침을 사전에 확인하고, 규정 적용일에 주의하여 HACCP 시스템을 업데이트할 수 있도록 주의해야 함

※ 수정된 2021년 지침의 전문은 하기의 URL을 통해 확인할 수 있음

<https://www.fsis.usda.gov/policy/federal-register-rulemaking/federal-register-notices/fsis-guidelines-small-and-very-small>

출처

Federal Register, FSIS Guidelines for Small and Very Small Meat and Poultry Establishments Regarding Cooking and Stabilization in Meat and Poultry Products (Previously Referred to as Appendices A and B), 2021.12.14