

사료의 유통기간 설정 기준(제8조제9항 관련)

1. 통·병조립 사료

“통·병조립 사료”라 함은 사료를 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉(진공포장) 후 살균 또는 멸균한 것을 말한다.

가. 제조기준

- 1) pH 4.6을 초과하는 저산성(low acid) 사료는 제품의 중심온도가 120℃ 4분간 또는 이와 동등 이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리해서 멸균하여야 하며, 제품의 내용물, 제조장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고 멸균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.
- 2) pH가 4.6 이하인 산성 사료는 저장성을 가질 수 있도록 그 특성에 따라 적절한 가열 등의 방법으로 살균처리하여야 한다.
- 3) 제품은 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.
- 4) 동물성단백질류는 배합(또는 혼합) 전에 반드시 별표 9에 따라 멸균 및 살균을 한 후 사용하여야 한다.

나. 규격

- 1) 성상 : 관 또는 병 뚜껑이 팽창 또는 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- 2) 주석(mg/kg) : 150 이하(알루미늄 캔을 제외한 캔제품에 한하며, 산성 통조림은 200 이하 이어야 한다.)
- 3) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

다. 권장 유통기간 : 36개월

2. 레토르트 사료

“레토르트(retort) 사료”라 함은 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조한 사료를 충전하고 탈기와 밀봉(진공포장) 후 살균 또는 멸균한 것을 말한다.

가. 제조기준 : 통·병조립 사료의 제조기준과 같다.

나. 규격

- 1) 성상 : 외형이 팽창, 변형되지 아니하고, 내용물은 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- 2) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

다. 권장 유통기간 : 24개월

3. 냉동 사료

“냉동 사료”라 함은 제조한 사료를 장기보존 할 목적으로 냉동처리, 냉동보관하는 것으로서 용기·포장에 넣은 사료를 말한다.

가. 동물성단백질류를 포함한 냉동 사료

1) 제조기준 : 통·병조립 사료의 제조기준과 같다.

2) 규격

가) 성상 : 내용물은 기밀포장해서 외부 오염이 방지되어야 하며, 내용물은 고유의 향미, 섹택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

나) 세균 : 세균발육이 음성이어야 한다.

3) 권장 유통기간 : 24개월

나. 동물성단백질류를 포함하지 않은 냉동 사료

1) 제조기준

가) 제품의 중심온도가 63℃ 이상에서 30분 또는 이와 동등 이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리해서 살균하여야 한다.

나) 제품은 내용물의 변색이 방지되고 호열성 세균의 증식이 억제될 수 있도록 적절한 방법으로 냉각하여야 한다.

2) 규격

가) 성상 : 내용물은 기밀포장해서 외부 오염이 방지되어야 하며, 내용물은 고유의 향미, 섹택, 물성을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

나) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=100,000$, $M=500,000$ (다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)

다) 대장균군 : $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$

※ 위 규격에서 사용하는 용어(n , c , m , M)는 다음과 같다,

(1) n : 검사하기 위한 시료의 수

(2) c : 최대허용시료수, 허용기준치(m)를 초과하고 최대허용한계치(M) 이하인 시료의 수로서 결과가 m 을 초과하고 M 이하인 시료의 수가 c 이하일 경우에는 적합으로 판정

(3) m : 미생물 허용기준치로서 결과가 모두 m 이하인 경우 적합으로 판정

(4) M : 미생물 최대허용한계치로서 결과가 하나라도 M 을 초과하는 경우는 부적합으로 판정

※ m , M 에 특별한 언급이 없는 한 1g 또는 1mL 당의 집락수(CFU)이다.

3) 권장 유통기간 : 12개월

4. 수분 14% 초과, 60% 이하 사료(애완동물용 사료에 한함)

수분 14% 초과, 60% 이하 사료는 pH, 보존제, 수분활성도, 살균 및 멸균 등에 대한 제조 기준 및 규격을 충족한 사료를 말한다.

가. 제조기준

1) 수분 14% 초과, 60% 이하 사료는 조류인플루엔자 바이러스 사멸조건에 준한 열처리 [제품의 중심온도가 63℃ 30분간] 또는 이와 동등 이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리(애완동물용 배합사료 중 익스트루전(팽화) 형태의 사료는 예외)해서 살균하여야 하며, 제품의 내용물, 제조장소, 제조일자를 확인할 수 있는 기호를 표시하고 살균공정 작업에 대한 기록을 보관하여야 한다.

2) 제품의 미생물 발생이 방지되도록 배합(또는 혼합) 시 적절한 보존제 사용, pH 조정, 포장재 내에 탈산소제 사용, 탈기 포장, 질소 충전, 수분활성도 조정(0.75 이하) 등의 조치가 되어야 함.

3) 동물성단백질류는 배합(또는 혼합) 전에 반드시 별표 9에 따라 멸균 및 살균을 한 후 사용하여야 한다.

나. 규격

1) 성상 : 내용물은 기밀포장해서 외부 오염이 방지되어야 하며, 고유의 향미, 섹택, 물성을 가지고 이

미·이취가 없어야 한다.

2) 세균수 : $n=5$, $c=2$, $m=100,000$, $M=500,000$ (다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)

3) 대장균군 : $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=100$

다. 권장 유통기간 : 18개월

5. 수분 60% 초과 사료는 제1호부터 제3호에 따른 사료로 제조되어야 한다.

6. 단순 건조방식의 육포 등

가. 제조기준 : 제품의 중심온도가 63°C 이상에서 30분 또는 이와 동등 이상의 효력을 갖는 방법으로 열처리해서 살균하여야 한다.

나. 규격(성상) : 내용물은 기밀포장해서 외부 오염이 방지되어야 하며, 고유의 향미, 색택, 물성을 가지고 미·이취가 없어야 한다.

다. 권장 유통기간 : 18개월(수분 14% 초과), 36개월(수분 14% 이하)

7. 조사처리한 경우 : 제4호의 나목과 다목을 준용

8. 기타

가. 제1호부터 제6호 이외의 사료에 대한 권장 유통기간은 아래와 같다.

1) 양축용 배합사료(수분함량 14% 이하) : 6개월

* 미생물제를 포함하지 않은 광물성배합사료(미네랄블럭) : 36개월

2) 프리믹스용 배합사료(수분함량 14% 이하) : 24개월

3) 대용유용 배합사료(수분함량 10% 이하) : 12개월

4) 반추동물용 섬유질 배합사료, 섬유질가공사료, 섬유질발효사료 : 3개월

5) 그 밖의 동물·어류용 배합사료(수분함량 14% 이하, 양식용 수산동물용 제외) : 24개월

6) 그 밖의 동물·어류용 배합사료(수분함량 14% 초과, 양식용 수산동물용 제외) : 제1호부터 제4호에 따른다.

7) 양식용 수산동물용 배합사료(수분함량 14% 이하) : 12개월

8) 양식용 수산동물용 반건조배합사료(수분함량 25% 이내) : 7일

9) 식물성 단미사료(유지류, 섬유질가공사료, 섬유질발효사료 제외) : 제조업자 또는 수입업자가 정한다.

10) 동물성 단백질류 단미사료 : 12개월(다만, 수분함량 12%를 초과하는 유도단백질은 6개월)

11) 동물성 무기물류 단미사료 : 제조·수입업자가 정한다.

12) 동물성 곤충류, 플랑크톤류 단미사료 : 생물-7일, 냉장-1개월, 냉동-냉동 사료 준용, 건조분말(수분 12% 이하)-6개월, 건조분말(수분 12% 초과)-1개월

13) 동물성 낙농가공부산물류 : 12개월

14) 광물성 단미사료 : 제조·수입업자가 정한다.

15) 유지류 단미사료 : 12개월

16) 단세포단백질 단미사료 : 12개월

17) 남은음식물사료 : 수분함량 14% 초과-3개월, 14% 이하-6개월

18) 반려동물음용수 : 24개월

19) 혼합성단미사료 : (수분함량 14% 이하) 24개월, (수분함량 14% 초과) 제4호를 준용한다.

20) 보조사료 : 36개월(다만, 미생물제의 경우 12개월)

나. 제조업자 및 수입업자는 유통기간을 설정하는 경우에는 「식품, 식품첨가물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」(식품의약품안전처 고시 2014-206호, 2014.12.31.)을 준용하여 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지 및 품질을 보장할 수 있도록 유통기간 설정을 위한 실험을 통하여 유통기간을 설정하고 그 근거서류를 제출하여야 한다.

다. 권장 유통기간 이내로 유통기간을 설정하는 경우에는 유통기간 설정실험을 생략할 수 있으나, 권장 유통기간은 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정 등에 따라 달라지므로 절대적인 기준이 아님을 유념해서 설정하여야 한다.

* 권장 유통기간을 근거로 유통기간을 설정하였더라도 제품에 하자 등이 발생할 경우 제조업자 및 수입업자에게 행정처분 및 환불 등의 책임이 있음