

식재료의 품질관리기준(제5조제1항 관련)

1. 농산물

가. 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」 제5조에 따라 원산지가 표시된 농산물을 사용한다.

나. 농산물은 다음의 어느 하나에 해당하는 것을 사용한다.

- 1) 「농수산물 품질관리법」 제5조제2항에 따른 표준규격품 중 국방부고시로 정하는 기준 이상인 농산물
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제6조제6항에 따른 우수관리인증농산물
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제24조제7항에 따른 이력추적관리농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

다. 쌀은 전년도 또는 해당 연도에 생산된 국내산을 사용한다.

라. 전처리(前處理) 농산물(수확 후 세척, 선별, 박피 및 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리에 이용할 수 있는 형태로 처리된 식재료를 말한다)을 사용할 경우에는 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량 및 보관·취급방법이 표시된 것을 사용한다.

마. 수입농산물은 「대외무역법」 및 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합하고, 나목부터 라목까지의 규정에 해당하거나 이에 준하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

2. 축산물

가. 공통기준은 다음과 같다. 다만, 「축산물 위생관리법」 제2조제6호에 따른 식용란에 대해서는 그 공통기준을 적용하지 않는다.

- 1) 「축산물 위생관리법」 제9조제2항 본문에 따라 자체안전관리인증기준을 작성·운용해야 하는 도축업의 영업자의 작업장에서 처리된 식육을 사용한다.
- 2) 「축산물 위생관리법」 제9조제3항에 따라 안전관리인증기준을 지켜야 하는 축산물가공업의 영업자(식육가공업, 유가공업 및 알가공업의 영업자) 또는 식육포장처리업의 영업자의 작업장에서 처리된 축산물을 사용한다.

나. 개별기준은 다음과 같다. 다만, 3)부터 5)까지의 경우에는 등급제도의 전면 시행 전까지는 권장사항으로 한다.

- 1) 쇠고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 3C등급 이상인 한우 및 육우를 사용한다.
- 2) 돼지고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 2등급 이상인 것을 사용한다.
- 3) 닭고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 1등급 이상인 것을 사용한다.
- 4) 오리고기: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 1등급 이상인 것을 사용한다.
- 5) 계란: 「축산법」 제35조에 따른 등급판정 결과 2등급 이상인 것을 사용한다.
- 6) 수입축산물: 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」 등 관련 법령에 적합하고, 1)부터 5)까지의 규정에 해당하거나 이에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

3. 수산물

가. 「농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」 제5조에 따라 원산지가 표시된 수산물을 사용한다.

나. 「농수산물 품질관리법」 제14조에 따른 품질인증을 받은 수산물, 같은 법 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 수산물 또는 같은 법 제5조제2항에 따른 표준규격품 중 국방부고시로 정하는 기준 이상인 수산물을 사용한다.

다. 전처리 수산물

1) 전처리 수산물(세척, 선별, 절단 등의 가공을 통하여 즉시 조리 이용 가능한 형태로 처리된 식재료를 말한다. 이하 같다)을 사용하려는 경우에는 나목에 해당되는 수산물로서 다음의 어느 하나에 해당하는 시설 또는 영업소에서 가공 처리(수입수산물을 국내에서 가공 처리하는 경우에도 동일하게 적용한다)된 것을 사용한다.

가) 「농수산물 품질관리법」 제74조에 따라 해양수산부장관에게 등록한 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설

나) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는

업소로서 같은 법 시행규칙 제62조제1항제2호에 따른 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류 가공품의 제조·가공업소

2) 전처리 수산물을 사용할 경우 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도), 내용량 및 보관·취급방법이 표시된 것을 사용한다.

라. 수입수산물은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합하고, 나목 및 다목에 해당하거나 이에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

4. 가공식품 및 그 밖의 식재료

가. 가공식품은 다음의 어느 하나에 해당하는 것을 사용한다.

- 1) 「식품산업진흥법」 제22조에 따라 품질인증을 받은 전통식품
- 2) 「산업표준화법」 제15조에 따라 인증을 받은 광공업품 중 농·축·수산물 가공품
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 식품
- 4) 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 5) 「식품위생법」 제37조제5항에 따라 등록을 한 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- 6) 「축산물 위생관리법」 제9조제3항에 따라 안전관리인증기준을 지켜야 하는 영업자의 작업장에서 가공 또는 처리된 축산물가공품
- 7) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 따라 제품명, 소비자 안전을 위한 주의사항 및 소비기한 등이 표시된 축산물(식육가공품, 유가공품 및 알가공품에 한정한다)

나. 김치 완제품은 「식품위생법」 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준을 적용하는 업소에서 생산된 제품을 사용하며, 납품업체에서 제출한 자가품질검사서를 확인한 후 사용한다. 다만, 「식품위생법」 제31조의2에 따라 자가품질검사의무가 면제된 경우는 제외한다.

다. 수입 가공식품은 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 관련 법령에 적합하고, 가목에 해당하거나 이에 상당하는 품질을 갖춘 것을 사용한다.

라. 가목부터 다목까지의 규정에서 명시되지 않은 식품 및 식품첨가물은 식품위생법령에 적합한 것을 사용한다.