

식품의약품안전처 고시 제2026-62호

벨기에산 식용란 및 알가공품 수입위생요건
제정고시

2026. 8. 24.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 고시 제2026-62호

벨기에산 식용란 및 알가공품 수입위생요건 제정고시

1. 제정이유

「수입식품안전관리 특별법」 제11조제2항의 규정에 근거한 수입위생평가 결과에 따라 벨기에에서 우리나라로 수출하는 식용란 및 알가공품에 대한 수입위생요건을 정하기 위함

2. 주요내용

가. 수출 식용란 및 알가공품의 원산지(안 제4조)

- 1) 수출 식용란은 수출국에서 생산된 것이어야 하며, 알가공품의 원료 알은 수출국에서 생산되거나 한국에 식용란 수출이 허용된 국가에서 생산된 것이어야 함

나. 수출 식용란 및 알가공품의 요건(안 제5조)

- 1) 수출 식용란 및 알가공품의 원료 알은 건강한 가금에서 유래하고 식용에 적합하여야 함
- 2) 수출 식용란 및 알가공품은 공중위생상 위해를 줄 수 있는 잔류화학물질, 병원성미생물, 이물 등에 대해서는 한국의 기준 및 규격에 적합하도록 함
- 3) 식용란 생산농장은 살모넬라 검사프로그램을 운영하고, 수출 전 최소 90일간 *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Thompson에 의한 살모넬라증의 발생이 없는 농장에서 생산되어야 함

4) 수출 알가공품은 유형별 열처리 조건을 충족하여야 함

다. 수출 식용란 및 알가공품 해외작업장의 요건(안 제6조)

- 1) 해외작업장은 한국 정부의 현지실사 또는 그 밖의 방법을 통하여 적합하다고 인정·등록된 작업장에 한정함
- 2) 해외작업장은 원료부터 출고관리를 포함한 식품안전관리 프로그램(HACCP 등)을 운영하고 그 기록을 2년 이상 보관하도록 함
- 3) 수출국 정부는 해외작업장에 대해 정기적인 위생점검을 실시하도록 함

라. 잔류물질 관리(안 제7조)

- 1) 수출국 정부는 식용란 및 알가공품 원료 알에 대해 잔류물질 관리프로그램을 구축·운영하여야 하며, 매년 수출국의 잔류물질검사 프로그램 결과를 대한민국으로 제출하도록 함

마. 회수 및 이력관리(안 제9조)

- 1) 해외작업장은 회수에 대한 절차와 지침을 운영하고 원료부터 생산, 최종 판매까지 이력추적이 가능하여야 함

바. 취급, 보관 및 운송(안 제10조)

- 1) 수출 축산물은 위생적으로 취급, 포장, 보관, 관리되어야 하며 재오염 우려가 없는 방법으로 취급되어야 함
- 2) 수출 축산물은 수출국 정부 또는 대한민국의 보관·유통기준을 준수하여야 함

사. 위생요건 위반 시 조치사항 규정(안 제13조)

- 1) 해외작업장에서 위생요건의 위반 시 수출국 정부는 수출위생증명서 발급을 잠정 중단하고, 개선조치가 완료되면 수출위생증명서 발급을 재개하도록 하여 위해 우려 해외작업장에 대한 관리가 가능하도록 함

아. 수출위생증명서 명기 항목(안 제14조)

- 1) 원산지 요건, 병원성 미생물 및 잔류물질 관리, 알가공품의 열처리 조건 등 수출제품에 대한 위생요건 증명을 요구함
- 2) 제품 및 작업장 정보, 증명서 발행자 등의 정보 기입을 요구하여 수출국 정부가 수출 제품에 대해 보증하도록 함

3. 기타 참고사항

가. 관계법령 : 「수입식품안전관리 특별법」 제11조

나. 예산조치 : 별도조치 필요 없음

다. 합 의 : 해당사항 없음

라. 기 타

(1) 행정 예고 : 공고 제2026-359호(2026.7.23. ~ 2026.8.12.)

(2) 규제개혁위원회 규제심사 : 비대상 확인(제2026-4202호, 2026.7.22.)

식품의약품안전처 고시 제2026-62호

「수입식품안전관리 특별법」 제11조제2항의 규정에 따라 벨기에산 식용란 및 알가공품 수입위생요건을 다음과 같이 제정 고시합니다.

2026년 8월 24일

식품의약품안전처장

벨기에산 식용란 및 알가공품 수입위생요건

제1조(목적) 이 고시는 「수입식품안전관리 특별법」 제11조 제2항의 규정에 따라 벨기에에서 대한민국으로 수출하는 식용란 및 알가공품에 대한 수출국의 수입위생요건을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 수입위생요건에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “가금”이란 닭·오리 및 메추리를 말한다.
2. “식용란”이란 식용을 목적으로 하는 가축의 알로서 닭·오리 및 메추리의 알을 말한다.
3. “알가공품”이란 식용란을 원료로 하여 가공한 것으로 전란액, 난백액, 난황액, 난황분, 난백분을 말한다.
4. “수출국”이란 벨기에를 말한다.
5. “해외작업장”이란 대한민국으로 수출되는 식용란 및 알가공품을 생

산, 포장, 보관하는 수출국의 식용란포장처리장 및 알가공장을 말한다.

6. “수출축산물”이란 식품의약품안전처장이 등록한 수출작업장에서 생산되어 대한민국으로 수입이 허용된 식용란 및 알가공품을 말한다.

제3조(다른 규정과의 관계) 이 고시는 「축산물 또는 동물성 식품의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」에서 정하고 있는 수입위생요건에 우선하여 적용한다. 다만, 이 수입위생요건에서 규정하고 있지 아니한 사항은 대한민국의 「축산물 또는 동물성 식품의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」에서 정하는 바에 따른다.

제4조(원산지 요건) ① 대한민국으로 수출하는 식용란(이하 “수출 식용란”이라 한다)은 수출국에서 생산된 것이어야 한다.

- ② 대한민국으로 수출하는 알가공품(이하 “수출 알가공품”이라 한다)의 원료가 되는 알은 수출국에서 생산되거나, 대한민국에 식용란 수출이 허용된 국가에서 생산된 것이어야 한다.

제5조(수출 식용란 및 알가공품의 요건) ① 수출 식용란 및 알가공품의 생산에 사용하는 원료 알은 건강한 가금에서 유래하고 식용에 적합하여야 한다.

- ② 수출 식용란 및 알가공품은 공중위생상 위해를 주거나 줄 수 있는 잔류화학물질 및 병원성미생물 등에 대하여 대한민국의 기준 및 규격

에 적합하여야 한다.

③ 수출 식용란은 표면에 분변·혈액·알내용물·깃털 등 사람의 건강에 위해를 야기할 수 있는 이물질이 없어야 하며 변질되거나 부패되지 않아야 한다.

④ 수출 알가공품은 다음 각 호의 유형별 열처리조건을 충족하여야 한다.

1. 전란액 : 중심부 온도 기준 64℃에서 2분 30초간 또는 동등 이상의 방법

2. 난백액 : 중심부 온도 기준 55.6℃에서 870초 또는 56.7℃에서 232초 또는 동등 이상의 방법

3. 난황액 : 중심부 온도 기준 62.2℃, 138초 또는 동등 이상의 방법

4. 난백분 : 중심부 온도 기준 67℃에서 20시간 또는 54.4℃에서 50.4시간 또는 51.7℃에서 73.2시간 또는 동등 이상의 방법

5. 난황분 : 중심부 온도 기준 63.5℃에서 3분 30초간 또는 동등 이상의 방법

제6조(해외작업장의 요건) ① 해외작업장은 수출국 규정에 따라 허가 또는 등록되고 수출국 정부가 정기적으로 점검·관리하는 곳으로 대한민국 정부의 현지실사 또는 그 밖의 방법을 통하여 적합하다고 인정·등록된 작업장이어야 한다.

② 수출국 정부는 대한민국 정부에 등록된 해외작업장에 대해 정기적인 위생점검을 실시하여야 한다.

③ 해외작업장의 영업자는 안전관리 인증기준 계획(HACCP Plan) 등 식품안전관리프로그램을 문서로 작성하고 운영하여야 하며, 해당 프로그램에 따른 모니터링 등 기록을 문서로 작성하여 최종 기록한 날부터 2년 이상 보관하여야 한다.

④ 해외작업장의 영업자가 운영하는 식품안전관리 프로그램은 원료의 입고부터 최종 제품의 생산 및 출고까지 모든 과정에 대해 위생관리기준이 포함되어야 한다.

⑤ 해외작업장에서 수출 축산물의 처리·가공에 사용하는 물은 식용에 적합한 것으로써 대한민국 또는 수출국의 음용수 관리기준에 적합하여야 한다.

제7조(잔류물질 관리) ① 수출 식용란을 생산하는 해외작업장은 대한민국 정부가 통보하는 동물용의약품, 농약, 중금속 등 잔류물질에 대하여 EU 기준에 따른 자체 모니터링 계획을 수립·운영하고 해당 잔류물질의 검사결과는 대한민국의 잔류허용기준에 적합하여야 하며, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다. 이 경우 검사대상이 되는 잔류물질의 종류는 대한민국 정부와 수출국 정부가 협의하여 조정 할 수 있다.

② 수출국 정부는 식용란 및 알가공품의 원료알에 대해 잔류물질 관리 프로그램을 구축·운영하여야 하며 매년 대한민국 정부에 전년도 실적 및 당해연도 계획을 영문으로 작성하여 송부하여야 한다.

③ 대한민국 정부는 수출 축산물에서 잔류물질과 관련한 중대한 식품

안전사고가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우 또는 수출국의 금지 물질 등 잔류물질 관련 기준의 제·개정으로 인하여 필요하다고 판단 되는 경우 수출국 정부와 협의하여 해당 물질에 대한 검사 등 필요한 조치를 요구할 수있다.

제8조(병원성미생물 관리) ① 수출 식용란은 식용란을 수출하기 전 최소 90일간 *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium 및 *Salmonella* Thompson에 의한 살모넬라증의 발생이 없는 농장에서 생산되어야 한다. 또한 수출 식용란을 생산하는 산란 가금농장은 수출국 정부의 살모넬라 검사프로그램에 참여하여 최소 매 15주마다 살모넬라를 검사하여야 한다.

② 수출 식용란포장처리장의 영업자는 원료 알 또는 최종 제품에 대하여 정기적인 살모넬라 모니터링 프로그램을 운영하고 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

③ 제1항과 제2항에 따라 살모넬라(*Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium 및 *Salmonella* Thompson)가 검출된 농장의 식용란은 대한민국으로 수출하는 식용란으로 사용하여서는 안된다. 다만, 해당 농장에서 개선조치를 완료하고 수출국의 규정에 따른 재검사를 한 결과 살모넬라가 검출되지 않은 경우 대한민국 수출용으로 사용할 수 있다.

④ 수출 알가공품 해외작업장의 영업자는 수출 알가공품에 대하여 살모넬라, 장내세균총, 리스테리아 모노사이토제네스(그대로 섭취하는 제품에 한함)에 대한 자체검사 프로그램을 운영하고 그 기록을 2년간

보관하여야 한다. 또한 자체검사 결과 EU 규정에 따른 기준을 초과하는 경우 해당 해외작업장의 영업자는 작업장의 위생을 개선하고 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

제9조(회수 및 이력관리) 해외작업장은 수출축산물에 대한 회수와 관련된 절차와 방법 그리고 처리방법 등에 대하여 문서로 규정한 지침을 운영하여야 하며 원료부터 생산, 최종 판매까지 이력추적이 가능하여야 한다.

제10조(취급, 보관 및 운송) ① 수출축산물의 포장용기는 수출국 및 대한민국의 관련 규정에서 정하고 있는 기준 및 규격에 적합한 것으로써 이전에 사용한 적이 없는 깨끗한 것이어야 한다.

② 수출축산물은 대한민국에 도착할 때까지 위생적인 방법으로 취급·포장·보관·관리하여야 하고 재오염의 우려가 없는 방법으로 운송·취급되어야 한다.

③ 수출축산물은 대한민국의 보관·유통기준을 준수하여야 한다.

제11조(표시) 수출축산물은 대한민국의 표시규정에 적합하게 표시되어야 한다.

제12조(시험·검사기관) 수출축산물에 대하여 검사를 하는 시험·검사기관은 수출국 정부에서 인증한 기관으로써 관련 정보가 대한민국 정부에 사전 통보되어야 한다.

제13조(위생요건 위반) 수출국 정부는 해외작업장에서 제4조부터 제12

조까지의 위생요건에 대하여 위반사항이 있는 경우 해당 작업장에 대하여 수출위생증명서의 발급을 잠정 중단하고 그 사실을 대한민국 정부에 통보하여야 하며, 해당 작업장의 원인규명 및 개선조치 결과를 확인하고 대한민국 정부에 관련 사실을 통보 후 수출위생증명서를 발급하여야 한다.

제14조(수출위생증명서) 수출국 정부는 수출시마다 수출축산물에 대해 다음의 각 호의 사항을 확인하고, 영문 또는 영문과 수출국의 공식언어를 병기하여 수출국 정부와 대한민국 식품의약품안전처간 협의한 위생증명서를 발급하여야 한다.

1. 제4조제1항, 제7조제1항 및 제8조제1항에서 명시한 사항. 이 경우 식용란에만 해당한다.
2. 제4조제2항 및 제5조제4항에서 명시한 사항. 이 경우 알가공품에만 해당한다.
3. 제6조제1항 및 제10조제2항에서 명시한 사항
4. 제품명, 포장형태, 포장수량 및 중량
5. 작업장 등록번호, 명칭, 소재지
6. 생산 또는 가공일자 및 소비기한
7. 컨테이너 번호
8. 수출위생증명서 발행일자, 발행자의 소속·직책·성명 및 서명
9. 그 밖에 수출국 정부와 대한민국 정부간에 수출축산물 위생관리를

위해 상호간에 협의된 사항

제15조(재검토기한) 식품의약품안전처장은 「훈령·예규등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 이 고시에 대하여 2027년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년이 되는 해의 1월 1일 전까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙 < 제2026-62호, 2026. 8. 24. >

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.