

축산물 가공처리법 시행규칙

(第14卷 第4號에서 계속)

별표 2부터 별표 3 종간까지

(第15卷 第2號에 계속됩니다)

[별표 1]

허 가 수 수 료

구	분	수 수 료(원)	비	고				
작	업	장	설	치	허	가		
							5,000	
품	목	허	가				1,000	품목별 수수료임
허	가	사	항	변	경	허	가	
							1,000	
허	가	증	재	교	부		100	

[별표 2]

작업장의 시설기준

1. 일반도축장

가. 일반도축장에는 계류사·생체검사실·격리사·작업실·검사실·소독실 및 오물처리시설을 갖추어야 하며 수축의 통로는 철책을 하여야 한다.

나. 계류사는 2세이상의 소·말은 1두씩, 기타의 수축은 적당하게 계류 또는 수용할 수 있게 구획되어야 하며, 바닥은 석류 콘크리트, 벽돌등 불침투성재료로 시공하고 급수시설과 적당한 배수장치를 하여야 한다.

다. 생체검사실은 생체검사에 편리한 보정등·우형기 조명등 등 필요한 시설을하여야 하며, 바닥은 불침투성 재료로 시공한 후 계당설비를 하고 청소에 편리하도록 시설하여야 한다.

라. 작업실은 다음의 설비를 갖추어야 한다.

(1) 도살실·내장처리실·원피처리실로구획하고 도살실에는 소·말 도살실과 기타 수축도살실이 있어야 한다.

(2) 작업장은 작업량에 적당한 넓이와 충분한 내구력이 있는 구조로 하여야 한다.

(3) 바닥은 콘크리트·석류등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하고 배수에 편리한 구조를 하여야 한다.

(4) 내 벽은 내수성 재료를 사용하여 바닥에서 최소한 1.5미터까지는 타이루·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(5) 천정은 내구성 재료를 사용하여 낙진을 방지할 수 있는 구조로 하여야 하며, 작업량에 충분한 도체 현수설비를 하여야 한다.

(6) 채광 또는 조명이 충분한 구조로 하여야 하며, 환기장치를 하여야 한다.

(7) 창에는 철망등 기타 방충설비를 하고 배수구에는 방서설비를 하여야 한다.

(8) 사용에 편리한 위치에 냉수 또는 필요에 따라 온수가 나오는 위생적인 수세설비 및 기계·기구류의 세척 또는 소독에 필요한 설비를 하여야 한다.

(9) 작업량에 적응한 수량과 능력을 가진 위생기계기구를 설비하여야 한다.

(10) 박피 또는 탈모작업후에 도체의 운반 기타 작업시에 그 도체가 작업실 바닥에 닿지 아니 하도록 설비하여야 한다.

(11) 방혈을 완전히 할 수 있는 장치를 설치하여야 한다.

(12) 내장검사대·내장처리대·내장운반구·세척용 수조와 지육을 현수한채 계량할 수 있는 계량기를 설비하여야 한다.

(13) 음용이 가한 물로서 작업에 필요한 양을 급수할 수 있는 급수시설을 설비하여야 한다.

(14) 작업실과 기타의 건물간의 통로는 콘크리트등으로 포장하여야 한다.

마. 검사실에는 검사에 필요한 기구와 검사대등을 비치하고 급수시설을 하여야 한다.

바. 소독실에는 소독에 필요한 설비 및 약품이 있어야 하며, 바닥은 불침투성 재료로 축조되어야한다

사. 격리사는 도축장에서 상당한 거리가 있는 곳에 위치하여야 하며, 격리된 수축으로부터 배설되는

오물을 소독할 수 있는 설비를 하여야 한다.

아. 변소는 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 종업원 수에 따라 사용에 편리하도록 설비 하여야 한다.

자. 변소에는 방수·방충설비를 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.

차. 오물처리장은 다음의 요건을 갖추어야 한다.

(1) 오물유치소는 작업실에서 적당한 거리에 불침투성재료로 축조하고 뚜껑을 하여야 한다.

(2) 혈액 및 오수의 처리설비는 작업실에서 적당한 거리에 위치하고 혈액 및 오수의 정화장치를 갖추어야 한다.

카. 하수구는 암거로 하여야 한다.

타. 작업장 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조이어야 한다.

2. 특별도축장

특별도축장은 일반도축장의 설비기준 이외에 냉장실·냉의실을 갖추어야 한다.

가. 냉장실(냉각실)은 작업량에 적응한 넓이와 기계 시설을 갖추어야 하고 평면 3.3m당 유지육 4두, 돈지육 8두를 초과할 수 없으며, 냉각할 경우에는 입고 후 15시간 내지 18시간 계속냉각하여야 하며 지육 심부온도가 0°C 내지 5°C가 되도록 하여야 한다.

나. 냉의실은 작업실에 인접되어야 하며 종업원의 냉의에 편리하도록 설비하여야 한다.

3. 간이도축장

가. 간이도축장에는 계류장·작업실·생체검사장·검사실 및 오물처리장을 갖추어야 한다.

나. 계류장은 바닥이 견조하고 배수시설을 갖추어야 하며 청소에 편리한 구조이어야 한다.

다. 작업실에는 다음의 설비를 하여야 한다.

(1) 내장판 슬그를 각각 구분처리할 수 있도록 구획하여야 한다.

(2) 바닥은 불침투성 재료로 견고하게 축조하고 배수설비등은 청소에 편리한 구조로 하여야 한다.

(3) 전기와 개광이 잘 되도록 창구를 설비하고 방충시설을 하여야 한다.

(4) 내장검사대·세척용수조·계량기 및 지육을 현수하는 설비를 하여야 한다.

라. 검사실에는 검사에 필요한 기구와 기구함 등을 비치하여야 한다.

마. 오물처리장은 작업실로부터 적당한 거리에 위치하고 충분한 크기로 뚜껑을 하여야 한다.

바. 생체검사장은 검사에 편리하도록 보정틀 및 우형기를 설비하여야 한다.

사. 소독에 필요한 약품·기구 등을 비치하고 이를 보관할 수 있는 장소를 설비하여야 한다.

4. 일반도계장

가. 일반도계장에는 계류사·생체검사실·격리실·작업실·검사실·소독실·오물처리장 및 변소를 설치하여야 한다.

나. 계류사에는 가금등을 적당하게 계류 또는 수용 할 수 있게 구획되어야 하며 바닥은 석류·콘크리트·벽돌 등 불침투성 재료로 시공하고 급수시설과 적당한 배수장치를 하여야 한다.

다. 생체검사실은 검사에 필요한 보정시설 및 조명등 필요한 시설을 하여야 하며 바닥은 불침투성 재료로 시공하고 청소에 편리하도록 시설하여야 한다.

라. 작업실에는 다음 설비를 갖추어야 한다.

(1) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 스텐레스철제 또는 동등한 성질의 것으로 설비하여야 한다.

(2) 작업실에는 도살방혈소·탕지소·탈우소·잔모처리소·내장적출소·냉각처리소로 구획하여 일관 작업의 조작이 적응하게 설비하여야 한다.

(3) 작업장은 작업량에 적응한 넓이와 충분한 내구력이 있는 구조로 축조되어야 한다.

(4) 바닥은 콘크리트·석류 등 내구성이 있고 견고한 재료를 사용하고 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.

(5) 내벽은 내구성 재료로 하여 바닥에서 1.5m까지는 타이루 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 사면을 축조하여 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(6) 천정은 내구성재료를 사용하여 낙진을 방지할 수 있는 구조로 하여야 하며 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

- 《7》 채광 또는 조명이 충분하고 환기가 잘 되도록 하여야 한다.
- 《8》 창에는 철망 기타 방충방서 설비를 하여야 한다.
- 《9》 사용에 편리한 위치에 냉수 또는 필요에 따라 온수가 나오는 위생적인 수세설비 및 기계·기구류의 세척 또는 소독에 필요한 설비를 하여야 한다.
- 《10》 작업실 출입문은 자동식 또는 반자동식으로 설비하여야 한다.
- 《11》 도살방혈소는 일정한 구획내에서 콤베아형식 또는 방혈줄 압식으로 설비하고 외과도를 비치하여야 한다.
- 《12》 탕지소는 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지식자동탕지기를 설비하여야 한다.
- 《13》 탈우소는 콤베어식·이동식 탈우기 또는 자동탈모별 자동식 탈모기를 설비 하여야 한다.
- 《14》 잔모처리시설을 설비하여야 한다.
- 《15》 내장적출소는 콤베어식 내장운반기 또는 작업대를 설비하여야 하며 작업대에는 충분한 급수시설을 설비하여야 한다.
- 《16》 냉각소는 냉풍냉각장치 또는 수냉각장치를 설비하여야 한다.
- 《17》 내장처리소에는 내장처리대를 설치하여야 한다.

마. 검사실에는 검사에 필요한 기구와 검사대를 비치하고 급수설비를 하여야 한다.
 바. 소독실에는 소독에 필요한약품 및 기계와 기구를 비치하고 바닥은 불침투성 재료로 축조하여야 한다.

사. 작업장과 기타의 건물간의 통로는 콘크리트등으로 포장하여야 한다.
 아. 변소는 작업실에 영향을 주지 아니한 곳에 위치하고 종업원 수에 따라 사용에 편리하도록 설비하여야 하며 방충·방서시설을 하여야 한다.
 자. 히수구는 압기로 하여야 한다.
 차. 작업장 진입로 및 주차장에는 포장을 하여야 한다.
 카. 작업장 주위는 외부에서 작업실 내부를 볼 수 없도록 불침투성재료로 적당한 높이로 담장을 설치하여야 한다.
 타. 오물처리장은 작업실에서 적당한 거리에 불침투성재료로 축조하고 두경을 하여야 하며 혈액 및 오수의 정화시설을 설비하여야 한다.

5. 간이도계장

가. 작업장은 내구력이 있는 구조로 축조되어야 하며 도지사는 필요하다고 인정할 경우에 작업장의 넓이를 정할 수 있다.
 나. 작업장 바닥은 불침투성 재료로 사용하고 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.
 다. 내벽은 바닥에서 1.5m이상 타일 또는 이와 유사한 재료로 축조하고 청소가 용이하여야 한다.
 라. 계류시설(케이지)은 철재 또는 불침투성 재료로 설비하여야 하며 작업대와 적당한 간격을 유지하여야 하고 밖에서 보이지 않도록 설치하여야 한다.
 마. 작업에 필요한 도살방혈통·탕지통·탈모기·오물처리통등을 설비하여야 한다.
 바. 수도시설 및 배수시설이 되어 있어야 한다.
 사. 도계육을 저장판매할 경우 냉장시설(쇼케이스)를 설치하여야 한다.
 아. 작업장 환기시설 및 방충·방서시설이 있어야 하며 종업원의 수세설비 및 갱의실이 있어야 한다.
 자. 제조기계·기구류의 세척시설 및 보관시설이 있어야 한다.
 차. 변소시설이 있어야 한다. 다만, 공중변소를 사용할 경우에는 위생적으로 관리하여야 한다.

6. 도토장

가. 도토장에는 계류사 생체검사실·작업실·검사실·소독실·격리사 및 오물처리 시설을 갖추어야 한다.
 나. 계류사는 적당하게 계류 또는 수용할 수 있게 구획되어야 하며 바닥은 석류·콘크리트등 불침투성 재료로 시공하고 급수시설과 적당한 배수장치를 하여야 한다.
 다. 생체검사실에는 조명등 등 필요한 시설을 하여야 하며 바닥은 불침투성 재료로 시공하고 청소가 편리하도록 시설하여야 한다.
 라. 작업실은 다음의 설비를 갖추어야 한다.

- (1) 도상실과 내장처리실로 구획하여야 한다.
 - (2) 작업실은 작업량에 적응한 넓이와 내구력이 있는 구조로 하여야 한다.
 - (3) 바닥은 콘크리트등 내구성이 있고 견고한 재료를 사용하고 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.
 - (4) 내벽은 내구성 재료를 사용하여 바닥에서 1m까지는 타이루 또는 이와 유사한 재료로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
 - (5) 천정은 내구성 재료를 사용하여 낙진을 방지할 수 있는 구조로 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
 - (6) 채광 또는 조명이 충분한 구조와 환기가 잘 되도록 하여야 한다.
 - (7) 창에는 방충·방서 설비를 하여야 한다.
 - (8) 사용에 편리한 위치에 위생적인 급수시설을 하여 수세설비 및 기계기구류의 세척 또는 소독에 필요한 설비를 하여야 한다.
 - (9) 작업량에 적응한 수량과 능력을 가진 위생기계기구(스텐레스 철재)를 설비하여야 한다.
 - (10) 밖쪽에 편리한 시설을 설비하여야 하며 도체가 직업장 바닥에 닿지 않도록 하여야 한다.
 - (11) 방혈을 완전히 할 수 있는 장치를 설치하여야 한다.
 - (12) 내장검사대·내장처리대·내장운반구 및 세척용수조를 설비하여야 한다.
 - (13) 작업량에 필요한 음료수의 급수시설을 설비하여야 한다.
- 마. 검사실에는 검사에 필요한 기구와 검사대등을 비치하고 급수설비를 하여야 한다.
- 바. 소독실에는 소독에 필요한 설비가 있어야 하며 바닥은 불침투성 재료로 축조하여야 한다.
- 사. 격리사는 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 위치하여야 한다.
- 아. 변소는 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 위치하여야 하며 방충·방서설비를 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.
- 자. 오물처리장은 작업실에 영향을 미치지 아니하는 적당한 위치에 불침투성 재료로 축조하고 뚜껑을 하여야 하며 혈액 및 오수의 정화가 잘 되도록 하여야 한다.
- 차. 하수구는 압거로 하여야 한다.
- 카. 작업장 주위는 적당한 높이로 담장을 하여야 한다.

7. 집유장, 유처리장 및 축산물 가공장

가. 공통기준

- (1) 작업장의 주위환경은 매연먼지 및 악취등 공기오염이 없어야 하며 작업장은 축산물 위생처리에 영향이 없도록 다른 목적의 시설과 격리되어야 한다.
- (2) 주차장 및 차도등은 먼지발생이 없도록 완전포장 하여야 하고 배수시설이 되어 있어야 한다.
- (3) 작업장 넓이는 작업에 충분한 면적이어야하며 건물은 내구력이 있는 독립건물이어야 한다.
- (4) 작업장 바닥은 타이루 콘크리트 석류등 내수성자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조를 하여야 한다.
- (5) 작업장 내벽은 내수성자재를 사용하고 바닥에서 최소한 1.5m까지는 타이루 콘크리트 또는 이와 유사한 자재로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
- (6) 천정높이는 3m이상으로하고 내수성 재료 또는 후판지를 사용하여 낙진을 방지하여야하며 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
- (7) 출입구는 자동폐쇄식으로 하고 창문은 바닥에서 1m이상 되어야 하며 방충·방서시설을 하여야 한다.
- (8) 하수구는 압거로 하여야 한다.
- (9) 채광·조명이 충분하여야 하고 환기시설이 되어있어야 한다.
- (10) 급수시설은 완전 살균된 수도수 또는 공공기관에서 음용에 적합하다고 인정된 음료를 풍부하게 공급할 수 있는 시설이 되어 있어야 한다.
- (11) 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세설비와 기계 기구류의 세척시설 및 살균시설이 있어야 한다.
- (12) 제조·처리 및 포장등에 필요한 기계·기구와 위생도구를 설비하여야 하고 작업과정에 따라 냉장 및 냉동시설을 하여야하며 제조품목에 따른 소정의 검사시험기구를 설비하여야 한다.

- (13) 기구·용기류 및 첨가물을 위생적으로 보관 사용할 수 있는 이동 및 고정보관실이 있어야 한다.
- (14) 작업장내 보기쉬운 곳에 온도계 및 습도계를 비치하고 필요한 곳에 압력계를 비치하여야 한다.
- (15) 소독위생 및 악취제거등을 위한 기구·약품을 상비하여야 한다.
- (16) 종업원수에 적합한 크기의 위생적인 갱의실 및 옷장이 따로 있어야 한다.
- (17) 변소·오물처리장 등은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 종업원수에 적합한 설비가 되어야 한다.
- (18) 변소는 방충·방서시설을 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.
- (19) 제조처리과정중 직접 제품에 접촉되는 기계·기구·용기등은 별표 11의 기구 및 용기의 규격기준에 적합한 것이어야 한다.

나. 작업장별 시설기준

(1) 유처리장 집유장 및 유가공장

(가) 공통사항

- ① 살균조·저유조·냉각기·타잔기·밀크덤프·파이프 및 기타유와 직접 접촉되는 기계는 스텐레스 철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 용이한 것이어야 한다.
- ② 수유조·살균조·저유조는 뚜껑이 있어야 한다.
- ③ 저유조는 8시간이상 저유할 수 있도록 충분한 보온재와 냉각이 용이한 기계를 갖춘것이어야 한다.
- ④ 열교환기의 바깥은 견고하고 유처리중 이물질의 혼입이 방지되어야 한다.
- ⑤ 자동 및 수동타잔기는 타잔과정에서 유의 손실이 없도록 장치되어야 한다.
- ⑥ 계량기는 판계 검정기관의 검사 합격품이어야 한다.

(나) 유처리장은 수유실·처리실·세병실·검사실·냉장고·기타 보관창고 등으로 각각 구획되어야 한다.

(다) 집유장은 유헤급실·기구취급실·검사실로 구획하고 작업량에 적합한 냉각강도가 있어야 한다.

(라) 유가공장은 수유실·처리제조실·제품창고·검사실·냉장고 또는 냉동고 등으로 구획되어야 한다.

(2) 수육가공장

(가) 수육가공장은 준비실·세척실·제조실·냉장실(냉동실) 및 검사실 등이 있어야 하고 필요에 따라 훈연실을 설비하여야 한다. 다만, 원료를 공급하기 위하여 수축을 도살 해체할 경우에는 3의 간이 도축장 설비기준에 의한 시설을 하여야 한다.

(나) 제조실은 제조과정별 작업대로 각각 구획되어야 하며 제조실 온도는 15℃ 이하로 유지되어야 한다.

(다) 고정을 요하거나 이동하기 어려운 기계·기구류는 작업에 편리하고 청소 및 세척하기 쉬운곳에 설치하여야 하며 벽 및 바닥으로부터 일정한 간격을 유지하여야 한다.

(3) 난 가공장

(가) 난 가공장은 준비실·검사실·시원실·제조실·냉장고(냉동고)·포장실 및 보관실등이 있어야 한다.

(나) 제조실에는 검란기, 세란기, 파란장치, 각반기, 경제기, 냉각기, 수란조, 살균기, 계당기, 건조분무기, 열처리기등 제조에 필요한 기계를 설치 하여야 한다.

(다) 훈연란등 가공장은 준비실 검사실, 제조실, 훈련실 포장실, 보관 실등이 있어야

(별표 3)

수축의 도살·해체 방법

1. 소, 돼지, 양

가. 도살방법

(1) 수축의 수세등

수축은 생체검사후 도살전에 다음 조치를 취하여야 한다.

(가) 소 또는 양은 피부 외면을 솔등으로 깨끗이 씻은 다음 체부는 수세하여 오물을 제거하여야 한다.

(나) 돼지는 전신을 수세하여 오물을 제거하여야 한다.

(2) 도 살 법