

## 축산물 가공처리법 시행 규칙

(第15卷 第2號에서 계속)

별표 4 중간부터 끝까지

배 장 군 군; 1ml당 10이하

#### 4. 난 및 난가공품검사

##### 가. 검사기준 (일반기준)

수육가공품 일반기준에 준함.

##### 나. 품목별기준

###### 1) 난 (판매를 목적으로 포장 및 표시를 한것으로 검사를 의뢰한것)

가) 계란은 그 중량에 따라 다음과 같이 구분한다.

계 란	중 량
특	란 61g 이상
대	란 55g ~ 60g
중	란 48g ~ 54g
소	란 42g ~ 47g
경	란 42g 미만

##### 나) 등급기준

등 급 검사구분	특 급	1 급	2 급	등 외
난 각	청결하고 상처가 없으며 정상인것.	거의 청결하고 상처가 없으며 약간 이상처가 없으며 이상이 있는 것.	약간 오염되었고 상처가 없으며 이상이 있는 것.	난각에 상처가 있으며 현저히 오염되었으며 난각의 형상조직이 현저히 불량한 것.
난 황	중심에 위치하여 윤光泽이 뚝뚝 볼 수 있는 것으로 결절이 없는 것.	거의 중심에 위치하여 윤光泽은 거의 명확하며 약간의 결절이 있고 약간 퍼져 평평한 것.	중심으로부터 상당히 떨어져 있으며 평면으로 보이며 째 퍼져 평평하고 약간의 결절이 있는 것.	난황난백에 이상이 있는 것으로 혈관 기관을 포함하는 것.
난 백	투명하여 견고한것.	투명도가 약간 연약한것.	투명도가 연약하며 액상이고 적은 피멍이 있는 것.	
기 · 실	깊이가 4mm 이내로 서 거의 일정한것.	깊이가 8mm 이내로 서 약간 이동한것.	깊이가 8mm 이상으로서 기포를 함유하고 크게 이동한것.	이취가 있는 것.
난 각 을	화산면적 난 황	적은 것. 둥글게 쌓아 올라간 것.	보통인 것. 약간 평평한 것.	째 넓은 것. 평평한 것.

구분	등급 감사부위	특 급	1 급	2 급	등외
결 경	농훈난백	내향으로 쌓아올라 가 난황을 잘 포위한 것.	소량으로서 평평하게 된 것.	거의 없는 것.	
우	수양난백	소량인 것.	보통량인 것.	내향을 차지한 것.	

※ 등외품중 내용물이 누출한것. 다량의 혈액을 함유한것.

녹색 난백인 것 및 부패한 것은 식용부적합품으로 제외한다.

- 2) 난가공품(판매를 목적으로 난의 내용을 분리하거나 또는 전 내용물을 전조분말·동결 및 액상으로 가공 포장한것과 신선판에 식염·산·알카리 또는 향신료등을 가미하여 훈연하거나 삶은것)

세 균 수; (표준평판양법에 의한다) 1g당 1만이하

대장균군; 1g당 10이하      살모레라균; 음성

5. 1내지 4에서 규정한것 이외의 것으로 필요하다고 인정되는 품목의 기준은 농수산부장관이 따로 정한다.

[卷五 5]

## 불합격수축 및 축산물에 대한 처리

## 1. 도축검사

### 가. 생체검사

이 규칙 제33조제2호의 규정에 의한 수축은 가축전염병 예방법의 규정에 의한 처리를 하여야 한다.  
나. 해체검사

### 1) 해체검사기

- 2) 결산결과 일부 또는 전부를 신용으로 공한 수 있다고 인정한 때에는 도출결산기준에 의하여 결산

### 월 참여하여 쇄기

육·내장과 를 기타의 폐기물을 세분 결단하여 완전소각 또는 100°C에서 30분 이상 자비화를 원칙으로 한다.

- 로 하고 소독을 실시 할 때에는 다음에 의하여야 한다.

  - 1) 도체는 3% 크레졸수 또는 3% 석탄산수를 충분히 살포한다.
  - 2) 기구는 3% 크레졸수 또는 3% 석탄산수에 충분히 침적 시킨다.
  - 3) 작업장은 3% 크레졸 또는 생석회·크로토우석회, 5% 크로토수·석회수를 충분히 살포하여야 한다.
  - 4) 위 장내용물은 일정한 장소에 수집하여 3% 크레졸수·생석회 또는 3% 석탄산수를 충분히 살포하여야 한다.
  - 5) 1) 내지 4) 이외의 소독방법을 사용할 때에는 검사원의 지시에 따라야 한다.

#### 라. 불합격수축의 표시방법

생리 및 생체검사 결과 불합격된 수축은 다음에 의하여 표시하여야 한다.

- 1) 두부의 이미부분에 적색 또는 청색으로 잘 보이도록 크게 ×표를 한다.  
2) 흉부의 양도체 줄자 및 배부 줄자점에는 1)에 충하여 표시 한다.

## 2. 학유우(양) 검사

착유-우(양) 검사성적표에 의한 검사결과 1회이상 지적이 되었을 때는 경고하고 동일사항에 대하여 3회 이상 지적되었을 경우에는 해당 должност의 납득률을 3일간 금지 한다.

### 3. 유의검사

#### 가. 원유검사

1) 유해물질 (항생물질등) 이 검출된 유는 폐기와 동시에 당해 복장에 대한 납유를 3일간 금지하고, 중화 실균·균증식 억제 및 보관을 위하여 약제를 첨가 또는 유량증가를 위하여 가수행위등 어떠한 물질·첨가 하였을 때도 폐기와 동시에 당해 복장의 전원유에 대하여 3일간 납유를 금지한다.

2) 비중검사에 불합격된 원유는 우유 원료유로 사용할 수 없다.

3) 세균검사 또는 신선도 검사에 불합격된 원유는 식용색소를 혼입한다.

나. 처리유 검사에 불합격되었을 때는 다음의 조치를 하여야 한다.

1) 시설 및 처리과정의 재검사를 실시한다.

2) 재처리 이용가능한 보관품은 재처리하고 유통중에 있는 것은 수거·폐기한다.

다. 유가공품의 검사

1) 불합격품은 폐기한다. 다만, 재가공이 용이 가능한 품목에 대하여는 도지사의 승인을 얻어 재가공하게 할 수 있다.

#### 4. 수육가공품검사

불합격된 수육가공품은 폐기한다. 다만, 식용외의 다른 용도에 이용이 가능하다고 인정되는 것은 업장 경영자가 처리할 수 있다.

#### 5. 시설검사

시설검사 결과 위해가 있다고 인정되었을 때에는 작업을 중지시키고 위험을 제거한 것을 확인한 후 작업을 실시케 하여야 한다.

[별표 6]

#### 착유우양의 검사방법

구 분	검 사 사 항
착유우	생물학적제제주사에 의한 이상반응유 항생물질검출유 조유 및 이상유
착유장	착유장 위생상태
착유용기구·용기	세척·소독·보관 상태
기타	이 규칙 제34조에 관한 사항 및 유방염 검사

[별표 7]

#### 착유장에 갖추어야 할 시설

1. 착유용 기계 기구 및 용기와 착유후 1시간 이내에 10°C이하로 냉각할 수 있는 유냉각 시설
2. 내수성 자재로 설비된 착유장바닥 및 배수시설
3. 채광시설 및 경결한 환기시설
4. 급수시설과 방충·방서시설
5. 착유용기구 기계의 보관장소와 기구 용기의 세척시설
6. 착유용기체·기구·용기·기타 착유장안에서 필요한 소독약제

[별표 8]

#### 검사합격표시기준

##### 1. 대상품목(종류)

수육, 유, 유가공품, 수육가공품

## 2. 시도별 부호

서 울 특 별 시	[가]	충 청 북 도	[마]	경 상 북 도	[자]
부 산 시	[나]	충 청 남 도	[바]	경 상 남 도	[차]
경 기 도	[다]	전 라 북 도	[사]	제 주 도	[카]
강 원 도	[라]	전 라 남 도	[야]		

3. 작업장허가 및 품목허가 번호 : 도지사가 부여한다.

## 4. 규격 및 표시방법

### 가. 도축검사

- 1) 표시부위 : 수육(지육·머리·발목·내장 및 지육중에서 분리된 부분)의 외부에 보기쉽게 표시한다
- 2) 표시요령

가) 스텝프식 검인은 소·밀·폐지·양에 사용하며 일부인을 병행 표시하여야 한다. 다만, 도계육에 대하여는 축산물 가공품에 준하여 포장에 표시하도록 한다.

나) 검인용 색소는 식품위생법에서 규정한 식용 색소이어야 한다.

다) 합격표시는 작업장 밖으로 반출할 때 검사원 또는 자체검사원이 행한다. 다만, 병장할 경우에는 병장후 출고시 행한다.

### 3) 검인의·규격

검인일부인은 부도1 및 부도2와 같다.

### 4) 검인의 보관

가) 검사원 또는 자체검사원이 청결한 상자에 보관한다.

나) 검인 및 검인용색소는 검사원 또는 자체검사원만이 사용 할 수 있다.

### 나. 유리병류의 지전

- 1) 표시부위 : 지전에 실시한다.
- 2) 합격표시 및 표시사항은 부도3과 같다.
- 3) 지전의 보관

제균이 오염되지 아니하도록 포장하여 청결하게 보관하여야 한다.

### 다. 축산물 검사

- 1) 표시부위 : 제 품포장 표면에 보기쉽게 표시한다.
- 2) 합격표시는 부도 4와 같다.

3) 용기 또는 포장을 다시 포장함으로써 본래의 용기 또는 포장의 표시가 투시되지 아니한 때는 다시 포장한 것에 대하여 표시를 하여야 한다. 다만, 운반용 대포장에 대하여는 이를 생략할 수 있다.

### 4) 용기 및 포장지 보관

용기 및 포장지는 위생적으로 일정한 장소에 보관하여야 한다.

[별표 9]

## 용 기 의 표 시 사 항

### 1. 표시사항

#### 가. 제품명 및 상품명

나. 작업장허가번호. 품목허가번호. 작업장명칭 및 소재지

#### 다. 합격표시

라. 축산물표시(부도 5와 같음)

마. 제조년월일

바. 용량 또는 중량

사. 원료 및 함량 또는 배합비율 (수육가공품의 경우에 한한다)

- 아. 첨가물 명칭 및 함량
- 자. 보관방법 및 유효기간
- 차. 사용법

## 2. 표시요령

표시는 한글로 하여야 한다. 다만, 수출품에 있어서는 수출대상국의 문자로 표시할 수 있으며 외국어를 병기할 필요가 있을 경우에는 그표시를 한글표시보다 크게 할 수 없다.

[별표 10]

### 합격 품보관기준

종류	보관온도	보관한도
살균유	0°C~5°C	4일
발효유	0°C~5°C	5일
멸균유(무균충전)	실온	6주
버터(판매용)	0°C~5°C	3월
버터(보관용)	-20°C이하	12월
치즈	0°C~5°C	3월
무당연유(판)	실온	6월
가당연유(판)	실온	12월
분유(질소충전)	실온	12월
전지분유(PVC 0.05mm 3장+지대) (판매용)	상온 암소	4월 12월
수육통조림	실온	12월
햄 쏙세지류(열처리 한것으로 진공포장한 것)	10°C	25일
생쏙세지류	0°C~5°C	25일
베이컨(진공포장한 것)	10°C	25일
컷트미트	0°C~5°C	18일
난가공품(밀폐용기포장)	10°C	12일

※ 표의 기준이 외의 품목 또는 용기를 사용한 품목의 보관기준에 대하여는 검사기관의 시험성적 또는 문현등 공인자료를 첨부하여 농수산부장관의 승인을 받아야 한다.

[별표 11]

### 기구 및 용기 규격기준

#### 1. 일반기준

- 가. 기구·용기 및 포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.
- 나. 기구·용기등은 제품 및 세척소독약품으로 부식, 녹 또는 기타 변화가 없어야 한다.
- 다. 제조기구·용기는 분해조립이 가능하여 세척소독검사가 용이한 구조로 되어 있어야 한다.
- 라. 납을 10% 이상, 안티몬을 5% 이상 함유하거나 카드미늄을 함유한 금속으로 제조 또는 수리할 수 없다.

- 마. 도금용 주석은 납을 5% 이상 함유하여서는 아니된다.
- 바. 도자도포 또는 에나멜도포등을 할 수 없다.
- 사. 합성수지제의 기구·용기 또는 포장을 내열성이 강하고 부식의 우려가 없으며 비독성이어야 한다.
- 아. 기구·용기 또는 포장은 혼용된 착색료 이외의 합성착색료를 사용하여서는 아니된다.
- 자. 후유용 유리병은 무색 투명한 용기로 구경 26mm 이상의 것이어야 한다.
- 차. 기타 식품위생법 규정에 적합하여야 한다.

## 2. 지 전

### 가. 지전제조업소

시유에 사용하는 지전은 다음의 기준에 적합한 시설을 갖춘 제조소에서 제조된 것이어야 한다.

#### 1) 인쇄기

지전의 색 및 날자등을 인쇄할 수 있는 인쇄시설

#### 2) 재단기

인쇄가 된 지전을 자동으로 재단할 수 있는 시설

#### 3) 왁스 흡수기

재단된 지전의 단면 및 앞 뒷면에 고루고루 침투되도록 왁스통 ( $150^{\circ}\text{C} \sim 180^{\circ}\text{C}$ )을 통과하는 왁스유 흡수 시설

#### 4) 자동멸균기

자동건조 및 멸균할 수 있는 시설

#### 5) 자동포장기

멸균된 지전을 무균포장할 수 있는 시설 ("1)"~"5")의 시설은 일관작업이 되어야 하고 무균제품이나을 수 있는 자동 기계시설을 갖추어야 한다.

### 나. 지전규격

#### 1) 지전은 $580\text{g}/\text{m}^2$ 이상이라야 한다.

(우유지전용 특수용지에 한함)

#### 2) 지전은 왁스에 침투시킨 것이라야 한다.

#### 3) 지전의 모형은 위생상 위해가 없는 모형이어야 한다.

### 3. 도록검인

#### 가. 검인규격

##### 1) 검인 및 일부인의 재료는 비철금속으로 한다.

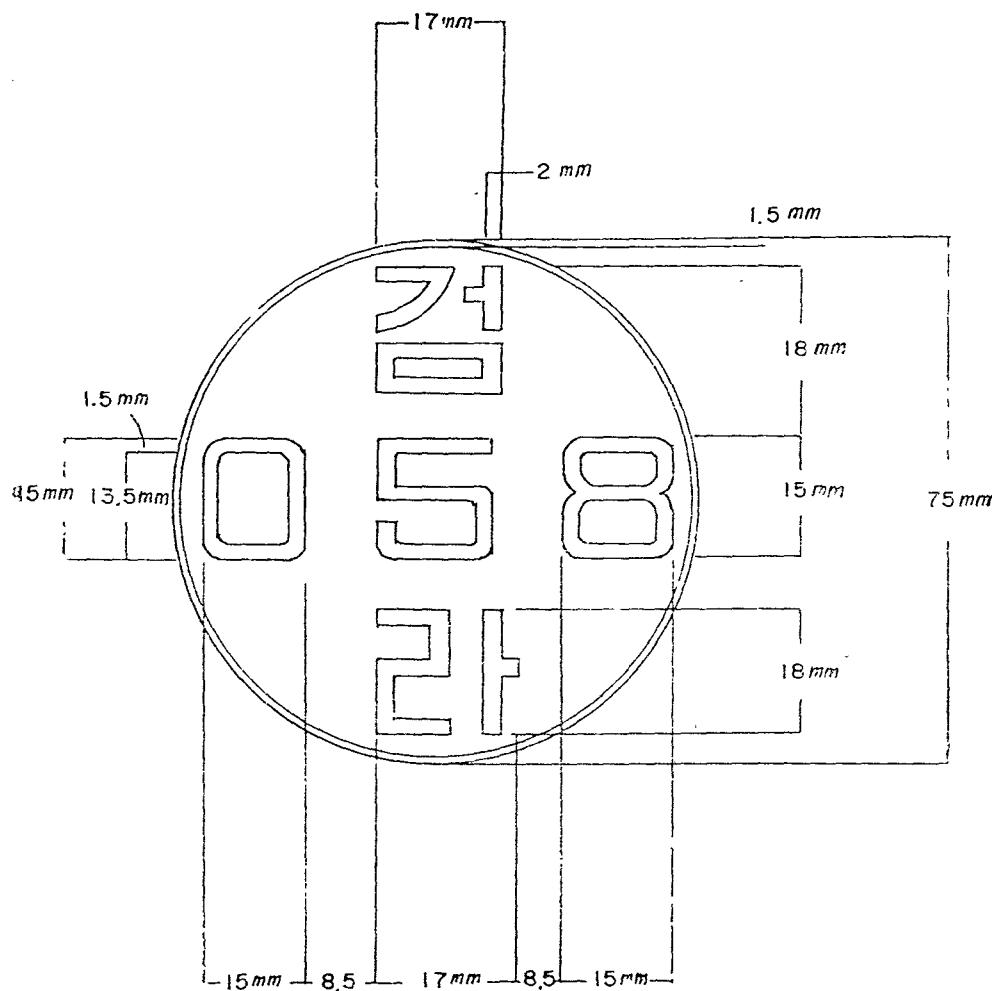
##### 2) 스템프식 검인의 "검"자 및 시도별 부호의 글자 폭은 2mm, 작업장 번호는 1.5mm로 하고 평면에서 5mm 부각되어야 한다.

##### 3) 일부인의 글자폭은 2mm로 하고 평면에서 5mm 부각되어야 한다.

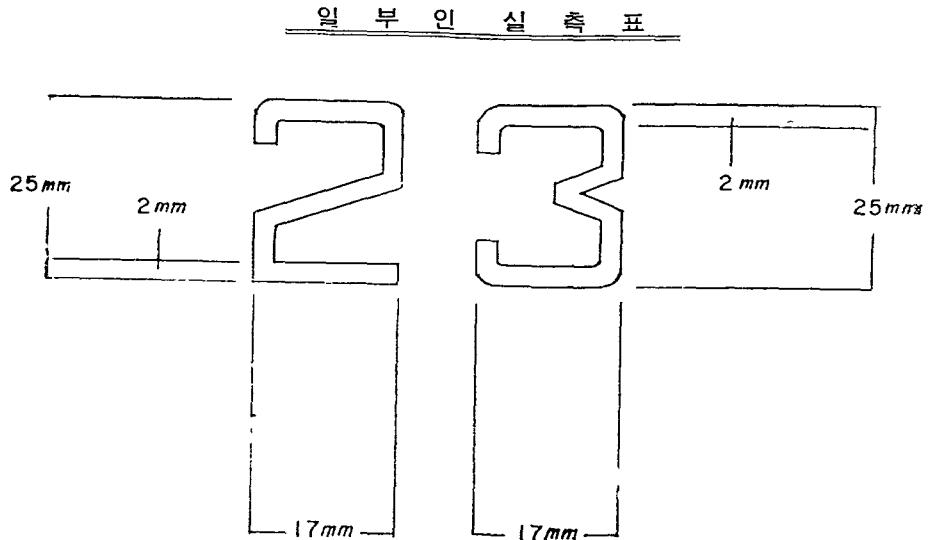
#### 나. 검인용 색소

식품위생법에서 규정한 식용색소 청색 1호 또는 2호와 식용색소 적색2호 또는 3호를 배합한 색소에 한한다. 배합비율은 농수산부장관의 승인을 받아야 한다.

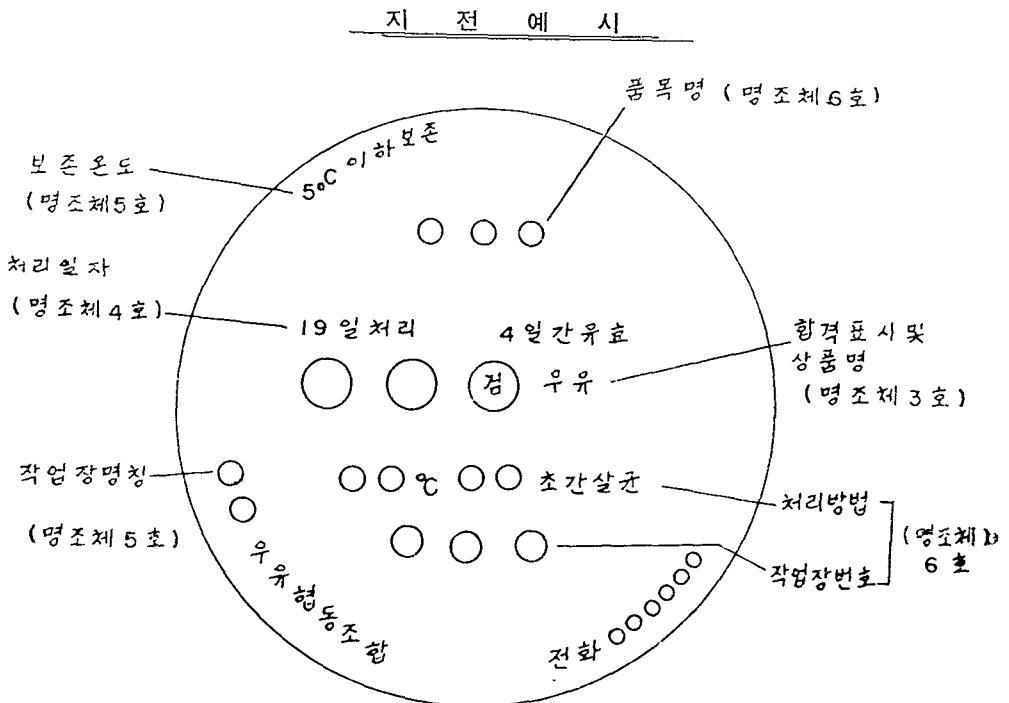
스템프식 검인 실측 표



[부도 2]



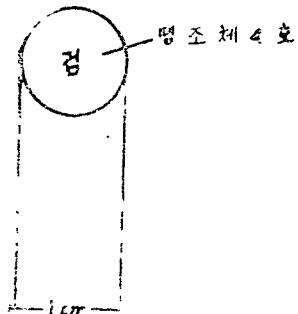
[부도 3]



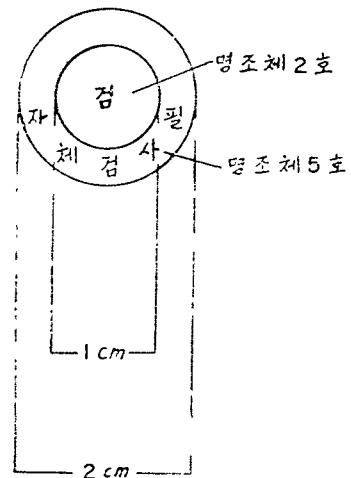
[부도 4]

합격 표시

(소용기, 100cc 미만)



(내용기 100cc 이상)



[부도 5]

축산물 표시 예시

축산물 규격 품