

축산물 가공업 관련법규 및 허가 어떻게 하나?

<편집부>

I 축산물 가공업의 위생관리기준 (축가법 시행규칙 제6조관련)

1. 공통기준

1) 위생관리기준 운용

가. 영업자 또는 영업자가 지정한 위생관리책임자는 당해 작업장내 위생관리를 위하여 자체 위생관리기준을 서류로 작성하여 영업장내 비치하고 종업원의 작업시 적용토록 하여야 한다.

나. 가.의 위생관리기준에는 작업 개시전과 작업과정에서 발생될 수 있는 축산물의 오염이나 변질을 방지하기 위한 구체적인 절차와 방법 등이 포함되어야 한다.

다. 모든 종업원은 위생관리기준을 준수하여야 하며 관리책임자는 이를 매일 점검하여 점검일지에 기록하여야 한다.

라. 위생관리기준 점검일지는 최종 기재일로부터 6월 이상 보존하여야 하며 관리책임자는 검사원의 요구시 이를 보여주거나 또는 그 사본을 검사원에게 제출하여야 한다.

2) 관리책임자 및 (자체)검사원의 책무
가. 관리책임자는 작업개시전에 시설,

장비, 도구, 등에 대한 위생점검을 실시하여야 한다.

나. (자체) 검사원은 위생관리기준의 효율적인 시행을 위하여 감시 감독에 철저를 기하여야 하며 위생관리기준과의 위반사항을 발견하였을 때에는 관리책임자로 하여금 시정 보완토록 조치하여야 한다.

다. 관리책임자는 검사원이 지시한 사항을 그 자리에서 시정 보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정 보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 취하여야 한다.

3) 작업개시전 위생

가. 작업실, 작업실 출입구, 화장실 등은 청결한 상태이어야 한다.

나. 축산물과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 흙, 고기찌꺼기, 털, 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.

4) 작업중 위생

가. 작업장내에서 종업원은 위생모, 위생복, 위생화를 착용하여야 하며 작업실의 출입시 가능한 축산물 오염의 최소화를 위하여 처리 가공 공정의 순서와 반대로 출입할 수 있도록 노력하여야 한다.

나. 축산물은 벽, 바닥 등과 닿지 않도록 위생적으로 운반하고 냉장, 냉동 등 적절한 방법으로 저장하여야 한다.

다. 종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다.

라. 위생복을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입을 하여서는 아니된다.

마. 작업중 화장실 출입시 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.

5) 축산물위생검사기관의 장은 (자체) 검사원으로 하여금 시료검사등 적절한 방법을 통하여 작업장별 위생관리기준의 적합성 및 효율성을 검증하고 필요시 해당작업장에 부합되는 위생관리기준의 수정 등을 제시할 수 있으며 이 경우 영업자는 이를 따라야 한다.

II 축산물 가공업 개별 위생기준
(축산물 가공장)

가. 종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업중 필요시 마다 손, 장갑, 칼, 기타 손도구, 가공작업대 등을 세척 소독하여야 한다.

나. 모든 장비, 컨베이어벨트, 작업대, 기타 축산물과 직접 접촉되는 시설의 표면은 깨끗하게 유지되어야 한다.

다. 원료 작업구역, 가공품 작업구역과 가공품포장실은 적절한 방법으로 구획하여야 한다.

라. 종업원은 원료 작업구역에서 가공품 작업구역으로 갈때는 교차오염을

예방하기 위한 적절한 예방조치를 취해야 한다.

III 축산물가공업시설기준
(추가법 시행규칙 제32조관련)

가. 공통시설기준

1) 건축물의 위치

가) 건물의 위치는 축산폐수 화학물질 기타 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다.

나) 건물의 구조는 가공하고자 하는 축산물의 특성에 따라 적절한 온도가 유지 될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

2) 작업장

가) 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

나) 작업장은 원료처리실 제조가공실, 포장실 및 기타 축산물의 제조 가공에 필요한 작업실을 말하며 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만 가공공정의 자동화 또는 시설 제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분될 수 있는 때에는 그러하지 아니한다.

다) 작업장의 바닥 내벽 및 천정은

다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.

1) 바닥은 콘크리트등으로 내수처리를 하여야 하며 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.

3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균 방지용페인트로 도색하여야 한다.

라) 작업장의 밝기는 220룩스이상이어야 한다.

마) 작업장안에서 발생하는 악취 유해가스 매연 증기 등을 환기시키기예 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

바) 작업장에는 쥐 바퀴등 해충이 들어오지 못하도록 하여야 한다.

3) 축산물취급시설등

가) 축산물을 제조 가공하는데 필요한 기계 기구류등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 축산물의 가공 기준 및 성분규격에서 정하고 있는 제조 가공기준에 적합한 것이어야 한다.

나) 축산물취급시설중 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질(스테인레스,알루미늄,에프알피,테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다.)로서 씻기 쉬우며 열탕 증기 살균 제등으로 소독 살균이 가능한 것이어야 한다.

다) 냉동 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며 적정은

도가 유지되도록 관리하여야 한다.

4) 급수시설

가) 수돗물이나 먹는물관리법 제5조의 규정에 의한 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실,폐기물처리시설,동물사육장 기타 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

5) 화장실

가) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다.

나) 화장실은 콘크리트등으로 내수처리를 하여야 하고 바닥과 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 한다.

6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관 관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하며 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니된다. 다만 창고에 갈음할 수 있는 냉동 냉장시설을 따로 갖춘업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.

7) 검사실

가) 축산물의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만 다음 각호의1에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

1) 법 제12조제4항의 규정에 의한 자가검사를 하기위하여 축산물위생검사

기관과 위탁검사계약을 맺은 경우

2) 식육제품중 단순절단포장육만을 가공하는 경우나 이와 같이 1차 가공 처리한 축산물원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합하여 가공한 제품인 경우

나) 검사실을 갖추어야하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계,기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

나. 개별시설기준(식육가공업)

가) 식육가공품은 가공과정을 자동화 시설로 설비하여야 한다.(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며 베이컨 건조저장육 단순절단포장육 등 제품의 특성상 자동화시설을 설비하기 어려운 경우를 제외한다.) 기타 시설기준은 가. 공통시설기준에 따른다.

나) 식육가공품의 가공실은 그 내부 온도가 15℃이하로 유지되도록 온도조절 시설을 설비하여야 한다.

IV 축산물 가공업 영업허가 신청서 구비서류

1. 신청서 양식

(추가법 별지제17호 서식)

2. 사업계획서(일반현황, 시설내역, 배치도, 기계기구류내역, 제조하고자 하는 가공품의 종류 및 제조방법 설명서 등)

3. 검사의뢰계약서(축산물위생검사기관에 위탁하여 검사하는 경우)

4. 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 사용하는 경우)

5. 일반건축물대장

(용도: 공장 또는 제조업)

6. 도시계획 확인원

7. 공장등록증사본(해당업소)

8. 폐수처리시설 허가(신고필)증사본(해당업소)

9. 토지 건물 등기부등본(해당업소)

10. 임대차계약서 또는 사용승락서
(본인소유자 아닌 경우)

