

〈 별첨 〉 축산물등급판정세부기준 개정(안)

축산물등급판정세부기준 중 다음과 같이 개정한다.

(제2조를 다음과 같이 한다.)

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각호와 같다.

1. “축산물”이라 함은 소, 돼지 및 닭의 도체를 말한다.
2. “도체”라 함은 축산물가공처리법시행규칙 제2조의 규정에 의하여 소·돼지를 도살·처리하여 좌·우 2등분한 지육을 말한다. 단, 닭은 도살·처리한 통닭지육을 말한다.
3. “자체품질관리인”이라 함은 가금류 도축장의 영업자가 소속직원 중에서 닭도체 등급판정 전에 품질기준에 따라 닭도체를 선별하도록 지정한 자를 말한다.
4. “롯데”라 함은 등급판정신청자가 등급판정 반기를 희망하는 닭도체를 등급판정 신청전에 계군, 중량규격, 품질수준 등의 공통된 특징에 의하여 일정 수량으로 된 닭도체의 무더기로 벌크포장의 총집합을 말한다.
5. “벌크포장”이라 함은 도축장에서 닭을 도살, 해체한 후 중량규격에 따라 일정 수량으로 포장한 하나의 단위를 말한다.

(제10조를 다음과 같이 한다.)

제10조(닭도체의 등급기준) ① 닭도체의 중량규격은 <별표 8>과 같이 닭도체의 중량범위를 특대, 대, 중, 중소, 소의 5개로 구분한다

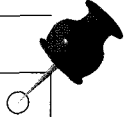
② 제1항의 규정에 의한 중량규격에 따라 자체품질관리인이 구분한 롯데에서 <별표 9>와 같이 닭도체의 표본 수를 무작위로 추출한다.

③ 제2항의 규정에 의해 표본으로 추출한 닭도체를 <별표 10>과 같이 A, B, C급의 3개로 품

④ 제3항의 규정에 의한 품질을 평가한 후 <별표 11>과 같이 등급판정결과를 1, 2, 3의 3개 등급으로 산출하여 롯데 전체에 해당등급을 부여한다.

(제11조를 다음과 같이 한다)

제11조(닭도체의 등급표시) 제10조의 규정에 의하여 판정된 중량규격과 품질등급을 병행하여 <별표 12>와 같이 표시한다.



〈별표 8〉 닭고기 중량규격(안)

중량규격	중량범위	해당호수	용도
특대	1,451g/마리당~	15~17호	급식용
대	1,251~1,450g/마리당	13~14호	도리탕용 및 부분육용
중	951~1,250g/마리당	10~12호	후라이드 및 양념통닭용
중소	651~950g/마리당	7~9호	시장체인점용
소	451~650g/마리당	5~6호	삼계탕용

〈별표 9〉 닭도체의 표본수

〈별크포장의 수에 따른 표본수〉

별크포장의 수	표본수
1 ~ 4	모두
5 ~ 50	4
51 ~ 100	5
101 ~ 200	6
201 ~ 400	7
401 ~ 600	8
601 ~ 700	9
701 ~ 800	10
801 ~ 900	11
901 ~ 1,000	12
1,001 ~ 1,100	13
매 100단위 증가시	1 추가

〈별표 10〉 닭고기 중량규격 및 품질등급기준(안)

구분	품질평가 기준					
	A급		B급		C급	
외관	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 굽지 않고 좋은 외관을 갖은 것		날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 외관을 손상시키지 않는 범위에서 약간 휜 것		날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 비정상적으로 휜 것	
살붙임	충분한 착육성을 지니며 특히 가슴과 다리에 고기의 부착이 잘 된 것		보통의 착육성을 지니며 특히 가슴과 다리에 고기의 부착이 보통 인 것		빈약한 착육성을 지니며 가슴과 다리에 고기의 부착이 적은 것	
지방부착	몸 전체에 고루 침착됨		몸 일부에 침착됨		지방 침착이 불량함	
잔털, 깃털	깃털은 아래의 허용기준치를 넘어서는 안되며 약간의 잔털이 있다. - 길이 1.5cm 이하의 깃털 4개		깃털은 아래의 허용기준치를 넘어서는 안되며 잔털이 일부분만 퍼져있다. - 길이 1.5cm 이하의 깃털 6개		깃털은 아래의 허용기준치를 넘어서는 안되며 잔털이 넓게 고루 퍼져있다. - 길이 1.5cm 이하의 깃털 8개	
신선도	피부색이 좋고 광택이 있으며 육질의 탄력성이 있다.		피부색, 광택 및 육질의 탄력성이 보통이다.		피부색이 불량하고 광택이 없으며 육질의 탄력성도 없다.	
외상	피부에 상처로 인한 노출된 살의 총면적의 지름이 가슴과 다리부위는 없어야 하고, 기타 부위는 2cm를 초과해서는 안된다.		피부에 상처로 인한 노출된 살의 총면적의 지름이 가슴과 다리부위는 없어야 하고, 기타 부위는 4cm를 초과해서는 안된다.		피부에 상처로 인한 노출된 살의 총면적의 지름이 가슴과 다리부위는 2cm, 기타 부위는 6cm를 초과해서는 안된다.	
변색	가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안된다.		가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안된다.		가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 아래의 허용치를 초과해서는 안된다.	
중량등급	가슴과 다리부위	기타부위	가슴과 다리부위	기타부위	가슴과 다리부위	기타부위
13호이하	1.5cm	3cm	2.5cm	5cm	3.5cm	7cm
13호이상	2.5cm	4cm	4cm	6cm	6cm	8cm
	상처로 인한 응혈이 있어서는 안된다.					
뼈의 상태	골절 및 탈골된 것이 없어야 한다.		골절된 것이 없어야 하고, 1개의 탈골된 뼈는 허용한다.		좌기의 어느 곳에도 해당되지 않는다.	
이물질부착	없음		없음		없음	
냄새	이상취 없음		이상취 없음		이상취 없음	
도체처리	머리와 다리의 무릎관절 부위가 제거되고 허파, 식도, 기도 및 모래주머니 등의 내장과 위내용물, 분변, 혈액, 담즙에 의해 오염되지 않아야 한다.					



〈별표 11〉 품질등급 부여방법

〈표본 닭도체 품질평가 결과에 따른 품질등급 부여방법〉

품질등급	표본 닭도체 품질평가
1등급	A급 이상의 것이 90% 이상이고, C급의 것이 5% 이하이어야 함(나머지는 B급).
2등급	B급 이상의 것이 90% 이상인 경우(나머지는 C급)
3등급	위에 해당하지 않은 경우

〈별표 12〉 닭도체 등급표시

<p>도축장 자체 디자인</p> <p>도축장 명칭: 주소:</p>	품질등급	
	중량규격	특대
	등급판정일:	
	축산물등급판정사:	

- 품질등급 표시의 종류 : 1, 2, 3등급 (3종류)
- 중량규격 표시의 종류 : 특대, 대, 중, 중소, 소 (5종류) C