

# 정책

## 식육중미생물 검사요령



농림부고시 제2005-21호  
축산물가공처리법 제12조 및 같은 법 시행  
규칙 제9조의 규정에 의거 식육중미생물검  
사요령(농림부고시 제2001-6호, '01.2.8)  
중 다음과 같이 개정 고시합니다.

2005년 3월 29일

농림부장관

### 식육중미생물검사요령

#### 제1장 총 칙

제1조(목적) 이 요령은 식육중 미생물  
검사의 효율적인 실시를 위한 지침  
을 규정함으로써 축산물의 위생 및  
안전성 확보에 기여함을 목적으로 한  
다.

제2조(용어의 정의) 이 요령에서 사용  
되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “모니터링(Monitoring) 검사”라

함은 도축장의 위생관리수준 파악 및 미생물의 오염을 방지·감소시킬 목적으로 실시하는 검사를 말한다.

2. “탐색조사(Exploratory)”라 함은 모니터링검사 항목 이외의 병원성미생물을 대상으로 분포상황 등 오염도 조사를 통해 모니터링검사의 실효성을 평가하고 식육의 위생관리를 위한 검사계획 수립 시 기초자료로 활용하기 위한 목적으로 실시하는 검사를 말한다.

제3조(검사기관) 식육에 대한 미생물검사 업무는 국립수의과학검역원(이하 “검역원”이라 한다) 및 시·도 가축위생시험소, 보건환경연구원 등 지방자치단체가 설립한 위생검사기관(이하 “시·도 축산물위생검사기관”이라 한다)에서 실시한다.

제4조(검사대상 품목) 국내 도축장에서 도살·처리되는 소, 돼지, 닭, 오리 및 양(염소를 포함한다)의 도체를 대상으로 한다.

제5조(축산물위생검사기관별 업무) ①검역원에서 수행하는 업무는 다음과 같다.

1. 식육중 미생물검사 계획(안) 수립
  2. 분기별 검사결과 종합분석 및 보고
  3. 검사관련 기술개발·교육
  4. 병원성미생물 탐색조사 계획수립 및 검사
  5. 기타 식육 미생물검사 관련사항
- ②시·도 축산물위생검사기관에서 수행하는 업무는 다음과 같다.
1. 식육의 모니터링검사
  2. 식육의 탐색조사(탐색조사가 필요하다

고 인정되는 경우 자체 검사계획 수립 실시)

3. 월별/도축장별 검사실적 보고  
제6조(검사용 시료의 취급요령 및 검사방법) ①식육에 대한 미생물검사용 시료채취는 도축완료 후 예냉실에서 채취함을 원칙으로 한다.

②검사용 시료의 취급요령 및 검사방법에 관한 세부사항은 축산물가공처리법 제4조에 의한 “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원고시)” 관련규정에 따른다.

## 제2장 식육 미생물검사

제7조(검사구분 및 대상 미생물) ①식육에 대한 미생물 검사항목은 다음 각호와 같다.

1. 모니터링검사 : 대장균(*Escherichia coli* Biotype I)수 및 일반세균수. 다만, 살모넬라균의 검사는 “축산물위해요소증점관리기준(검역원고시)”에 따라 실시한다.
  2. 탐색조사 : 국내·외적으로 문제되는 병원성미생물을 대상으로 검역원장 또는 시·도 축산물위생검사기관장이 필요하다고 판단하여 정하는 미생물
- ②검사항목은 필요시 농림부장관의 별도 지시에 의해 조정하여 실시할 수 있다.
- 제8조(검사실시 및 계획보고 등) ①시·도 축산물위생검사기관장은 당해 관할지역의 작업장에 대한 미생물검사를 효율적으로 수행하기 위하여 다음연도의 모니터링

검사 세부계획을 별지 제1호 서식에 맞게 수립하여 매년 11월중 시·도지사를 경유하여 농림부장관에게 보고 및 검역원장에게 통보하여야 한다.

② 모니터링검사 항목에 대한 미생물검사는 관내 도축장(단, 양 및 오리는 전문 도축장에 한함)을 대상으로 월 4회 이상, 매회 축종별로 각 3건 이상의 시료를 채취하여 실시한다.

③ 탐색조사 항목에 대한 미생물검사는 병원성미생물 오염도 분포조사 및 검사인력의 검사능력 향상 등을 위하여 필요하다고 판단되는 경우 검역원장 또는 축산물위생검사기관장이 자체 세부계획을 수립하여 검사를 실시할 수 있다.

제9조(확인검사 실시 등) ① 시·도 축산물위생검사기관장은 미생물시험법에 준한 검사결과 최종동정 등 확인이 필요하다고 인정되는 경우 분리균주 및 생화학적 성상검사 등 자체검사 성적서를 첨부하여 검역원장에게 확인검사를 의뢰할 수 있다.

② 검역원장은 시·도 축산물위생검사기관장으로부터 의뢰된 분리균주에 대한 최종확인시험 결과를 검사기관으로 통보하여야 한다.

제10조(검사기록서 유지 등) 미생물검사를 실시한 검사기관장은 검사와 관련한 기록서를 작성·비치하고 이를 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

제11조(모니터링검사 권장기준) 미생물검

사 결과의 권장기준은 다음과 같다.

구 분	일반세균수 (CFU/cm <sup>2</sup> , mL)	대장균수 (CFU/cm <sup>2</sup> , mL)
쇠고기, 양고기	10 <sup>5</sup> 이하	10 <sup>2</sup> 이하
돼지고기	10 <sup>5</sup> 이하	10 <sup>4</sup> 이하
닭고기, 오리고기	10 <sup>5</sup> 이하	10 <sup>3</sup> 이하

제12조(모니터링검사 결과에 대한 조치) ① 식육을 대상으로 모니터링검사를 실시한 결과 권장기준을 초과한 경우 시·도지사는 다음 각호와 같이 지도한다.

1. 시·도지사는 도축장 영업자에게 위생감독 강화를 지시하여야 한다.
2. 시·도지사는 축산물가공처리법령에 의거 해당 도축장에 대한 위생관리기준, 생체·해체검사기준, 도축장 시설기준, 도축업 영업자·종업원 준수사항에 부합되는지 여부를 점검하고 위반사항이 있을 경우 관련규정에 따라 조치하여야 한다.

② 농림부장관은 미생물 모니터링검사 결과를 농림부 홈페이지 등에 게재하는 등 공개할 수 있다.

### 제3장 보고사항

제13조(검사결과 활용 및 보고) ① 시·도 축산물위생검사기관장은 해당 도축장에 대한 모니터링검사 결과를 다음달 10일 까지 영업자에게 제공하여 도축장 위생관리에 활용할 수 있도록 하여야 한다.  
② 시·도 축산물위생검사기관장은 모니터

령검사 결과 권장기준을 초과한 경우 즉시 농림부장관 및 시·도지사에게 보고하여야 하고, 동시에 검역원장 및 해당 도축장에 알려주어야 한다.

③ 시·도 축산물위생검사기관장은 월별 식육중 모니터링검사 실적을 별지 제2호 서식에 의거 다음달 5일까지 시·도지사 및 검역원장에게 보고 또는 통보하여야 한다.

④ 시·도 축산물위생검사기관장은 도축장 별 모니터링검사 실적을 별지 제3호 서식에 의거 분기별로 취합하여 다음분기 10일까지 농림부장관, 시·도지사 및 검역원장에게 보고 또는 통보하여야 한다.

⑤ 검역원장은 시·도 축산물위생검사기관 및 검역원에서 실시한 미생물검사 실적을 분기별로 취합하여 다음분기 20일까지 농림부장관에게 보고하여야 한다.

제14조(검사계획 보고 등) 검역원장은 다음 연도의 식육에 대한 미생물검사 및 정도 관리 계획 등을 수립하여 매년 12월 중 농림부장관에게 보고하여야 한다.

#### 제4장 기술교육 등

제15조(기술교육) 검역원장은 다음 각호의 경우에 시·도 축산물위생검사기관의 미생물검사 전담요원에 대한 기술교육을 실시할 수 있다.

1. 시·도 축산물위생검사기관장이 미생물 검사요원에 대하여 기술교육이 필요하

다고 판단되어 위탁교육 의뢰시

2. 시·도 축산물위생검사기관에 대한 정도 관리 결과 재교육이 필요하다고 판단되는 경우

3. HACCP 적용 작업장의 미생물검사 전 담요원 및 민간단체 등에서 식육 미생물 검사관련 위탁교육을 의뢰하는 경우

4. 기타 최신 검사기술의 전수 등 기술교육 이 필요하다고 인정되는 경우

제16조(정도관리 등) 검역원장은 시·도 축산물위생검사기관을 대상으로 축산물검사요원의 검사숙련도 향상 및 검사기관 상호간의 표준화 유도를 위하여 필요하고 인정되는 경우에는 정도관리(Blind Test)를 실시하고 그 결과를 농림부장관에게 보고 및 시·도지사에게 통보하여야 한다.

제17조(업무지원 등) 시·도지사는 축산물 가공처리법령에 따른 시·도 축산물위생검사기관에서 식육중 미생물검사업무를 효율적으로 수행하도록 하기 위하여 전문 기술인원의 확보, 기술교육의 실시, 예산 확보 등을 지원하여야 한다.

제18조(업무감독 등) 시·도지사는 검사기관의 검사장비 활용의 극대화 및 검사업무의 효율적인 추진을 위하여 검사업무에 대한 지도·감독을 실시하여야 한다.

#### 부 칙

이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

모니터링 검사결과 권장기준 위반내역

(단위 : 시료수)

구 분	월 별					누 계				
	쇠고기	돼지 고기	양고기	닭고기	오리 고기	쇠고기	돼지 고기	양고기	닭고기	오리 고기
일반세균수										
대장균수										

※ 작업장명(위반시료수) 기록

[별지 제3호 서식]

분기별 닭·오리 도축장별 모니터링 검사실적

○ 도축장명 :

(단위 : 시료수)

구분	축종	월 별 검 사 실 적																							
		1월		2월		3월		4월		5월		6월		7월		8월		9월		10월		11월		12월	계
		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
일반세균수																									
10 <sup>2</sup> 미만																									
10 <sup>2</sup> 이상~10 <sup>3</sup> 미만																									
10 <sup>3</sup> 이상~10 <sup>4</sup> 미만																									
10 <sup>4</sup> 이상~10 <sup>5</sup> 미만																									
10 <sup>5</sup> 이상~10 <sup>6</sup> 미만																									
10 <sup>6</sup> 이상																									
대장균수																									
10 <sup>1</sup> 미만																									
10 <sup>1</sup> 이상~10 <sup>2</sup> 미만																									
10 <sup>2</sup> 이상~10 <sup>3</sup> 미만																									
10 <sup>3</sup> 이상~10 <sup>4</sup> 미만																									
10 <sup>4</sup> 이상																									

※ A : 닭고기 도체, B : 오리고기 도체

농림부고시 제2005-27호

가금육의 수입위생조건(농림수산부고시 제1995-45호, '95.7.8)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2005년 4월 14일  
농림부장관

## 가금육의 수입위생조건 개정

가금육의 수입위생조건을 다음과 같이 개정 한다.

## 미국산 가금육 수입위생조건

미국에서 한국으로 수출되는 닭·오리·거위·칠면조·메추리 및 꿩 등(이하 “가금”이라 한다.)의 신선, 냉장 또는 냉동육의 생산을 위한 가금은 미국에서 부화하여 사육된 것이어야 하며, 수출가금육은 다음의 각 조건을 만족시키는 것이어야 한다.

- 미국은 지난 2년간 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다. 다만, 미국내에서 고병원성 조류인플루엔자에 대한 살처분 정책이 효과적으로 시행되고 있다고 한국 농림부장관이 인정하는 경우에는 그 기간을 6월로 단축할 수 있다.
- 가금사육농장을 중심으로 반경 10km 이내에서는 지난 2월간 뉴캣슬병(VVND) 발생이 없어야 한다.
- 가금사육농장에서는 지난 12월간 가금콜레라, 추백리, 가금티프스, 전염병 F낭병, Marek 병, Duck Viral hepatitis(오리육에 한함), Duck Viral enteritis(오리육에 한함), 뉴캣슬병(lentogenic ND) 및 기

타 중요한 가금 전염성 질병의 발생이 없어야 한다.

- 미국 정부는 자국에서 실시하는 가금 전염병 방역 프로그램과 그 실시결과를 매년 한국정부에 통보하고, 미국내 가축전염병 발생상황을 영문으로 작성하여 매월 한국정부에 통보하여야 한다. 만일 미국에 조류인플루엔자, 뉴캣슬병 및 기타 중요한 가금 전염성 질병 또는 이러한 전염성 질병 의사환축이 발생되었을 때에는 즉시 한국 정부에 통보하여야 하며, 고병원성 조류인플루엔자가 발생한 때에는 수출을 중지하는 동시에 한국 정부 앞으로 필요한 사항을 통보하여야 하고 수출중지로부터 재개시는 한국 정부와 사전에 협의하여야 한다.
- 미국 정부는 한국으로 가금육의 수출을 희망하는 작업장(도축장, 가공장, 보관장)에 대하여 위생점검을 실시하여 적합한 작업장을 한국정부에 통보하고, 한국정부가 현지점검 또는 기타 방법을 통하여 승인된 작업장에서 가금의 도살·해체·가공·포장 및 보관이 이루어져야 한다.
- 한국으로 수출이 승인된 작업장에서는 한국으로 수출이 허용되지 않는 국가로부터 수입 또는 그와 같은 국가를 경유한 가금 및 그 육류가 취급되어서는 아니된다.
- 미국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사결과 건강한 가금으로부터 생산된 식용에 적합한 것이어야 하며, 또한 내용물 또는 포장에는 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 하여야 한다. 이에 대한 합격표시는 사전에

- 한국정부에 통보하여야 한다.
8. 가금육에는 공중위생상 위해를 일으키는 잔류물질(항생제, 합성항균제, 농약, 홀몬제, 중금속 및 방사능 등)이 허용기준(한국정부 관련규정에 따른다) 이상 잔류되어서는 아니되며, 가금육의 구성 또는 특성에 역효과를 미치는 이온화 또는 자외선 처리 및 연육소와 같은 성분이 투여되어서는 아니된다. 가금육은 *Salmonella enteritidis* (phage type 4)를 포함하여 *Salmonella* 검사를 요구하는 HACCP의 무규정에 부합되게 생산되어야 한다.
  9. 가금육을 포장한 포장자는 미국 정부가 허가한 것으로서 인체에 무해하여야 하며, 환경오염을 유발하지 아니하는 재질로 생산된 것이어야 한다.
  10. 미국 정부는 잔류물질 검사기관과 시설, 인력, 검사방법, 검사실적, 가금용 항균제 및 구충제 등의 판매실적에 대한 세부자료를 영문으로 작성하여 매년 한국정부에 제출하여야 한다.
  11. 가금육은 머리, 발, 모이주머니, 혀파, 식도, 기도 및 내장 등이 완전히 제거된 것 이어야 하고 탈모는 외모 및 잔모를 완전히 제거하고 도체에 상처가 나지 않도록 하여야 한다.
  12. 가금육은 한국에 도착시까지 수송중에는 한국이 가금육 수입을 허용하지 않는 지역을 경유하여서는 아니되며, 가금 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않고 변질, 변패 등 공중위생상 위해가 없도록 안전하게 수송되어져야 한다.
  13. 미국정부(수의관)는 다음의 각 사항을
- 영문으로 상세히 기재한 수출검역증명서를 발행하여야 한다.
- (1) 상기 1., 2., 3., 7., 8. 및 9.에 명시된 사항
  - (2) 품명, 포장형태, 포장수량 및 중량
  - (3) 도축장, 가공장, 보관장의 명칭, 주소 및 승인번호
  - (4) 지육 : 도축기간, 정육 : 도축기간, 가공기간
  - (5) 콘테이너 번호 및 콘테이너에 부착한 봉인번호
  - (6) 선박명 또는 항공기명, 선적일자 및 선적항
  - (7) 수출자 및 수입자의 주소와 성명 및 회사명
  - (8) 검역증명서 발급일자, 발급장소, 발급자 직책 및 성명과 서명

## 부 칙

- ①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.
- ②(다른 고시의 개정) 지정검역물의수입금지지역(농림부고시 제2005-6호, 2005.1.15)중 다음과 같이 개정한다.  
별표1중 “2. 동물의 생산물중 육류(육가공품을 포함한다) 마. 가금육의 수입금지지역”란을 다음과 같이 한다.

### 수입금지지역

- 신선·냉장·냉동 가금육 : 덴마크·영국·대만·프랑스·호주·브라질·일본·헝가리·미국 이외의 지역
- 열처리된 가금육 : 덴마크·영국·대만·프랑스·호주·브라질·일본·헝가리·미국·태국·중국 이외의 지역