

## 닭 · 오리고기 포장유통 세부지침(안)

### 농 립 부

#### 1. 목적

- 도축장에서 출고되는 닭 · 오리고기의 상당 부분이 bulk 상태로 출고 및 유통됨에 따라 유통 · 판매단계에서 병원성 미생물이 오염 될 가능성이 높으므로 유통과정 중의 살모넬라 및 대장균 등과 같은 병원성 미생물의 2차 오염 기회를 차단하고 품질이 저하된 다른 제품과 섞어 유통하는 것을 차단
  - 축산물가공처리법 제정(2006.3.24)으로 축산물 포장 근거 마련
- 특히, 닭 · 오리고기의 안전성을 높이고 소비자의 선호도를 높이기 위해 개별포장 · 유통 정착이 필요
- 수입산 닭 · 오리고기가 국내산으로 둔갑해 유통되는 것을 방지하고 소비자들에게 국내산과 수입산을 확실히 구분해 유통할 필요가 있음.

#### 2. 포장의 기능 및 역할

##### 1) 육류포장의 기본적 기능

###### (1) 기본적 기능

포장의 기본적인 기능은 유통과정에서 오염으

로부터 보호(Protection)하고 취급을 용이하게 하며(Handling Convenience) 제품의 정보를 효과적으로 전달함과 동시에 판매를 촉진(Sales Promotion)하는데 있다. 또한 근래에 와서는 이러한 기본적인 기능 이외에 환경보존에 저해하지 않는 환경친화성(Environmentally Friendly) 및 유통정보매체 기능 및 스폰서에 의한 광고매체 기능과 물류분야와 관련지어 경제성(Economics)도 포장의 기능이라고 할 수 있다.

따라서 포장의 기본적 기능은 제품의 보호기능, 편리기능, 정보기능이 있으며, 포장제품에는 포장이 일반적으로 담당해야 하는 기본적인 기능 이외에도 안전 및 위생성, 사회환경성, 생산적성, 경제성 등의 구비요건이 추가적으로 요구되고 있다.

따라서 보호기능은 물리적 요인(압축, 충격, 진동, 습기, 열 등), 화학적 요인(산화, 빛의 투과, 부식, 이취 등), 생물학적 요인(미생물 오염, 증식, 해충 등) 그리고 인위적인 요인(변조, 위조, 오용)으로부터 제품을 보호하는 기능을 말한다.

###### (2) 편리기능

편리기능은 유통상의 편리(운반, 휴대편의성,

보관, 소포장화의 편의성 등), 판매상의 편리(진열편의성, 판매단위의 편리성), 소비상의 편리(개봉, 재봉, 휴대 등) 그리고 폐기상의 편리(분별성, 파괴용이성, 환경친화성 등) 등을 내포하고 있다.

### (3) 정보기능

정보기능은 소구성(미장효과, 디자인, 패션, 차별화, 로고마크 등), 상품표시(식품위생법, KS규격 제조자, 유통기간, 원산지, 성분표시, 사용상의 주의, 취급상의 주의, 경우에 따라서 조리방법, 내용량, 원재료명 등), 하역표시(바코드, 개봉방법 등) 그리고 포장재질(재질표시, 폐기방법 등) 등의 정보가 내제되어야 한다.

## 2) 포장의 역할

육류의 포장에 대한 기능외에도 추가적으로 요구되는 포장의 역할은 첫 번째, 다양한 상품의 제공이다. 육류의 포장은 생활에 필요한 다양한 제품을 제공해야 하는 역할을 수행해야 하고 편리성과 다양성을 제공해야 하는 데 있다.

두 번째는 자원, 에너지의 절약이다. 포장에 대한 상품의 수송효율과 보관 효율을 높이기 때문에 포장은 자원 및 에너지를 대폭 줄이는 효과를 줄 수 있다는 것이다.

셋 번째는 생활에의 기여를 의미한다고 볼 수 있다. 유통의 변화와 식생활 구조의 변화, 사회적 변화에 따라 조리식품, 반조리식품, 소규모

포장, 1회용 부분포장 등 욕구에 따라 식생활패턴에 영향을 준다고 볼 수 있다.

네 번째는 상품의 품질보증이다. 포장식품에는 소비자에게 필요한 모든 정보가 들어 있어 식품의 품질을 보증한다고 볼 수 있다. 정확한 표시는 결국 소비자의 식품에 대한 인식을 높이고 소비 형태를 업그레이드 시키는 효과를 준다는 것이다.

마지막으로 다섯 번째로는 생활편의성 제공에 그 역할이 있다고 본다.

## 3. 식육의 위생관리

- 도축장에서 반출되는 식육의 온도는 5℃ 이하로 유지되어야 하며, 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃ 이하로 유지되어야 한다.
- 빙수냉각
  - 빙수냉각은 식용얼음을 사용해 위생적인 방법으로 취급·저장되어야 한다. 다만, 제빙기가 없는 도축장에서는 수냉각장치에 의한다.
  - 식육은 다음에 규정된 시간내에 5℃ 이하로 냉각해야 하며, 포장을 하는 경우에는 포장 시까지 이 온도가 유지되어야 한다.

도체중량	시간
1.8g미 만	4
1.8g미 상 ~3.6g미 만	6
3.6g미 상	8

## Feature articles. II | 닭고기 포장유통 세부지침 살펴보기

- 식육가공품의 원료로 사용하는 식육은 5℃ 이하의 온도를 유지할 수 있는 냉장탱크에 24시간까지 보관할 수 있다.
- 보관기간 중에는 5℃ 이하의 온도를 유지할 수 있도록 필요한 경우 얼음을 보충하거나 기타 필요한 조치를 해야 한다.
- 세척·냉각수는 포장시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 해야 한다.
- 냉동 또는 냉장포장을 하는 식육의 경우 세척 및 냉각수로 인한 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 다음에서 정한 백분율을 초과해서는 안된다.

### 〈냉각세척후 증량증가 허용기준〉

식육의 종류	구분	허용기준
닭고기	-	8%
칠면조 고기	1.8g미 만	8%
	1.8g이상 ~3.6g미 만	6%
	3.6g이상	4.5%
기타가금육	-	6%

- 빙수냉각을 한 냉동식육의 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 증가된 증량의 백분율이 19%를 초과해서는 안된다.
- 냉각시설의 온도는 15℃를 초과해서는 안된다.
- 공기냉각의 경우에는 해체 후 식육의 심부온도가 신속하게 5℃ 이하로 되어야 하며, 공기유통과 적정습도가 잘 유지되어야 한다.
- 포장육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃,

냉동제품은 -18℃ 이하에서 보존유통 해야 한다.

- 냉장 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 해야 한다.

## 4. 포장의 정의 및 방법

### 1) 포장의 정의

포장이라 함은 축산물의 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위해 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 포장한 것으로서 그 외부에 [별표 8]에 따른 합격표시를 한 것을 말한다.

### 2) 포장방법

닭·오리 도축장 외부로 반출하는 닭고기, 오리고기 지육은 포장한 후 그 외부에 합격표시(축산물가공처리법시행규칙 별도 3)에 따라 표기해야 한다. 이때 포장은 25마리 이하의 벌크포장과 소매단위포장(1~5마리), 부위별 포장(20kg이하)을 권장한다.

## 5. 표시사항 및 합격표시

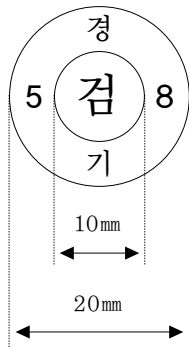
### [축산물가공처리법시행규칙 별도 3]

### 1) 표시사항

(가) 합격표시

- (나) 작업장의 허가번호·명칭 및 소재지
- (다) 생산연월일
- (라) 중량 및 마리수
- (마) 유통기한
- (바) 기타사항

2) 합격표시(포장지의 종류에 따라 크기는 조절할 수 있다)



## 6. 미준수시 처분기준

- 포장유통 위반시
  - 관련규정 : 축산물가공처리법시행령 별표 4(과태료 부과기준)

(단위 : 만원)

위반행위	근거법령	과태료액
7. 법 제10조의2를 위반하여 포장을 하지 아니하고 보관·운반·진열 또는 판매한 자	법 제47조제1항 제5호의2	100만원

## 7. 닭·오리고기의 포장 개념

### 1) 소매단위 포장

도계(압)장에서 외부로 반출하기 위한 목적으로 도계 후 통닭을 날개 또는 2~5마리까지 소매단위로 포장하는 것으로 닭·오리고기의 소매단위포장은 트레이 등과 같은 일정한 용기에 닭인 진공포장, 가스치환포장, 랩포장 등 기법을 이용하여 포장한다.

이때 포장된 닭이나 오리는 서로 접촉되지 않게 포장되어야 함을 뜻한다. 축산물가공처리법 시행규칙 별도 3에 따른 합격표시를 해야 한다.

### 2) 벌크포장

포장분야에서 벌크포장(Bulk Packaging)의 근본적인 의미는 첫째로, 분상(粉狀), 입상(粒狀)의 화물을 개별포장하지 않고 대형포장하는 방법을 말하며, 둘째로, 운송을 위해 대형컨테이너 속에 분산된 작은 상품들을 집적(集積)시키는 방법을 의미하고 있다.

그러나 계육산업에서의 벌크포장은 도계 후 통닭이나 부분육을 체인점과 단체급식업체, 식당 등을 대상으로 한 업소용, 대형유통업체에 판매하기 위해 하나의 포장단위에 대용량으로 포장한 것을 의미한다.

이 경우 25마리이하, 부분육의 경우 20kg이하 단위의 포장을 권장한다.

### 3) 진공포장

진공포장은 계육을 개별 또는 벌크포장한 후 포장용기내의 산소를 제거함으로써 주요 부패 미생물인 호기성균들의 성장과 지방산화를 지연시켜 저장성을 높이는 포장방법이다.

## 8. 축산물의 용기·포장지 재질

### 1) 용기·포장지 재질

- 식품위생법의 관련규정에 적합한 재질을 사용해야 한다.
  - 식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다(다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위해 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외).
  - 기구 및 용기·포장류는 그 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.

### 2) 식품공전에 따른 기구 및 용기·포장의 일반기준

- 기구 및 용기·포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 안 된다.
- 전분, 글리세린 등 식용물질이 식품과 접촉하는 면에 접촉되어 있는 용기·포장에 대해서는 증발잔류물의 규격적용을 제외할 수 있다.
- 식품과 접촉하는 기구 및 용기·포장의 제조 또는 수리에 땀납을 사용해서는 안 된다.

- 전류를 직접 식품에 통하게 하는 장치를 가진 기구의 전극은 철, 알루미늄, 백금, 티타늄 및 스테인레스 이외의 금속을 사용해서는 안 된다.
  - 동제 또는 동합금제의 기구 및 용기·포장은 그 식품에 접촉하는 부분을 전면 주석도금 또는 광택처리를 해 위생상 위해가 없도록 적절하게 처리해야 한다. 다만, 고유의 광택을 가지고 녹이 슬지 아니한 것은 제외한다.
  - 기구 및 용기·포장의 제조에 있어 화학적 합성품인 착색료를 사용하는 경우에는 식품위생법상 허용된 착색료 이외의 착색료를 사용해서는 안 된다. 다만, 유약, 유리 또는 법랑에 녹이는 방법, 기타 식품에 혼화할 우려가 없는 방법에 의한 경우는 제외한다.
  - 용기·포장의 제조시 인쇄하는 경우 인쇄잉크를 충분히 건조시켜야 하며, 내용물을 투입시 형태가 달라지는 합성수지 포장재는 톨루엔이 2mg/m<sup>2</sup> 이하여야 한다. 또한 식품과 접촉하는 면에는 인쇄를 하지 않아야 한다.
  - 기구 및 용기·포장의 제조시에는 디에틸헥실프탈레이트(di-(2-ethyl hexyl)-phthalate, DEHP, 일명 DOP)를 사용해서는 안 된다.
  - 랩 제조시에는 디에틸헥사디페이트(di-(2-ethylhexyl)-adipate, DEHA, 일명 DOA)를 사용해서는 안 된다.
- ※ 재질별 규격 : 식품공전(제 6. 기구 및 용기·포장의 기준·규격) 참조 