

계육 포장시 요구되는 조건(EU규정)



편집부

1. 계육포장의 정의

포장육의 개념은 닭 및 오리고기의 지육 또는 정육을 용기에 담아 포장한 후 봉인하거나 개별 진공포장을 한 것으로서 외부에 합격검인 및 표시기준에 의한 표기가 된 제품으로 규정할 수 있다.

2. 계육 포장시 요구되는 조건(EU규정)

- 가금류 가공은 정부로부터 허가된 업체에서만 가능하며 업체는 계육의 경우 다음의 원료를 사용해야 한다.
부분육 또는 통닭제품을 생산할 시 필요로 하는 원료육으로 냉동계육은 적어도 -18℃에 저장된 것만이 가능하다. 냉동된 계육의 경우 저장기간이 18개월을 넘어서는 안된다. 냉장육의 경우 4℃ 미만에 저장되어 있어야 한다.
- 도제한 가금류의 포장은 별도의 포장실이나 위생조건에 부합되는 공간에서 이루어져야 한다. 포장기계 및 부대장치의 설치

를 통해 가금육의 품질에 어떠한 영향을 주어서는 안된다.

- 계육의 포장과정에서 계육과 접촉을 했던 작업자는 절대로 포장공정에 참여할 수 없다. 포장된 계육은 비포장된 계육과 동일한 공간에 저장되거나 작업될 수 없다.
- 계육의 처리과정에서 위생조건은 식품가공시 요구하는 위생기준을 따르되 작업자의 입과 코는 마스크를 착용해 보호해야 하고, 매끄러우면서 수분침투가 안되는 장갑을 착용해야 한다.
- 포장재는 수송하는 동안 포장지로 밀폐시켜 외부와 접촉을 피하도록 한다. 포장재는 가공실과 분리된 별도의 공간에 저장한다. 또한 포장재는 저장실 바닥에 직접적으로 접촉해서 저장하지 않는다.
가금육의 포장에 사용되는 포장재 저장공간이나 창고 등은 먼지나 곤충 등으로부터 보호되어야 한다.

- 포장재 저장창고는 먼지와 해충으로 보호되어야 한다. 또한 저장실에는 포장지에 흡착될 수 있는 위해물질로 보호되어야 하고, 계육 포장시 잔류될 수 있는 물질의 저장은 피한다.
- 가금육의 포장재는 위생적으로 처리되어 있어야 하고, 수송 저장시 가금육에 변화를 주지 않을 정도로 탄력이 있어야 한다. 포장재는 투명해야 하고 무색, 무취여야 한다. 또한 한 번 사용된 포장재는 절대로 두 번 사용할 수 없다.
- 만약 재 사용을 할 경우 포장재는 완벽하게 소독 및 살균되어야 한다.
- 포장에는 직접적으로 생산날짜 또는 생산



code를 표시해야 한다.

- 신선한 계육을 가공할 때 작업장은 일정한 온도와 습도가 유지되어야 하고, 가공 및 포장 후 제품의 온도는 신속하게 4℃ 미만으로, 냉동제품의 경우 -18℃ 미만으로 온도를 낮춰야 한다. ❄️

Tip

국내 닭고기 포장유통 세부지침 요약

1. 포장대상 축산물 및 영업자 : 닭·오리 식육, 1일 도축수 8만 이상(2005년 기준)인 도축업 영업자
2. 시행시기 : 2006. 10. 4(시행규칙 시행일)
3. 위반시 과태료 100만원 부과
4. 포장유통 방법(축산물가공처리법 시행규칙 별표2의 3)
 - '포장' 이라 함은 축산물의 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위해 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 소매단위 포장(1~5마리 단위의 포장을 권장), 부위별 포장(20kg 이하 단위의 포장을 권장) 또는 벌포장(25마리 이하 단위의 포장을 권장)한 것으로서 그 외부에 별표 8에 따른 합격표시를 한 것을 말함.
 - 도축장 외부로 반출하는 닭고기, 오리고기 식육은 포장한 후 그 외부에 합격표시를 해야 함.
 - 포장에 사용되는 용기 및 재료는 '식품위생법'의 관련 규정에 적합한 재질을 사용해야 함.