식육부산물 위생처리 · 운반 · 판매 지침

⊙목적

• 식육 부산물의 위생적인 취급 및 관리체계를 확립하여 국내산 식육부산물의 안전성 확보 및 소비자 신뢰 제고

⊙기본방향

• 축산물가공처리법령에서 규정하고 있는 식육 부산물의 위생 처리 · 관리 및 준수사항 등을 명확히 제시, 식육 부산물을 취급(처리 · 운반 · 판매)하는 자가 이를 숙지 · 이행하도록 함

• 지자체 · 검역원은 식육 부산물 취급업소에 대한 위생 감시를 강화하고 관련 협회는 해당 업소에 대한 교육 · 홍보 강화

⊙식육 부산물의 취급 단계별 위생관리기준

[도축업] 내장 처리 관련

***시설기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제29조 관련 [별표 10]

• 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되, 내장검사대와 연결되도록 하여야 함

• 내장처리실에는 내장처리대, 내장운반구 및 세척용 수조가 있어야 하며, 그 재질은 스테인리스 철재로 만들어진 것이어야 함

***처리기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제2조 관련 [별표 1]

• 내장은 바닥 · 벽에 닿지 않도록 위생적으로 처리 · 취급되어야 함

• 식용 제공을 위한 간은 다른 내장 장기와 구분 · 채취하여 위생적인 용기에 담아야 함

• 위, 소장 및 대장은 다른 장기와 구분하여 처리하되 내용물이 눈에 보이지 않을 때까지 세척하여 전용 위생용기에 담아야 함

***위생관리기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제6조 관련[별표 2]

• 공통 기준

구 분	위생관리기준
작업 개시전	• 내장처리실, 출입구 등은 청결한 상태를 유지 • 내장처리대, 내장운반구 및 세척용 수조 등은 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 함
작업중	• 내장은 벽 · 바닥 등에 닿지 않도록 위생적으로 처리 · 운반하여야 하며, 냉장 등의 적절한 방법으로 저장 · 운반되어야 함 • 위생복 · 위생모 및 위생화 등을 착용하고 항상 청결히 유지해야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입하여서는 아니 됨 • 작업중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 함 • 흡연 · 음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위 등을 삼가야 함 • 시계 · 반지 · 귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 내장에 접촉되지 아니하도록 하여야 함
영업자 · 검사관 및 축산물 위생감시원 책무	• 작업 개시전 · 후 시설 · 장비 및 도구 등에 대한 위생상태 및 작동상태 점검 • 검사관 및 축산물위생감시원은 위생관리기준이 효율적으로 시행되는지 여부를 감독하고, 위반사항 발견시에는 영업자 또는 관리책임자에게 명하여 이를 즉시 시정 · 보완하도록 하여야 함 • 영업자 · 관리책임자는 검사관 · 축산물위생감시원이 지시한 사항이 시정 · 보완될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 하여야 함

• 개별 기준

– 가축도살 · 지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 작업장별로 구분하여 작업에 임하여 함

※ 도축업 영업자는 자체 위생관리기준을 작성, 매일 준수 여부를 점검하여 이를 점검일지에 기록하고 점검일지는 최종 기재일부터 3월간 보관하여야 함

***영업자 및 종업원 준수사항 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제 51조 제1항 관련[별표 12]

• 내장처리실의 시설 및 내장을 위생적으로 관리하여

야 함

- 내장처리실 안에서는 종업원의 위생복 · 안전모 및 위생화의 착용 여부, 개인의 위생상태를 점검하여 작업에 종사하도록 하여야 함
- 수돗물이 아닌 물을 사용하는 때에는 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 함
- 영업자는 종업원에게 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 함

[축산물운반업] 식육부산물

***시설기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제29조 관련 [별표10]

- 냉동 또는 냉장 시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(자동차 관리법에 따라 등록된 차량을 말함)이 있어야 함
- 적재고의 내부는 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 않고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 함
- 적재고는 혈액 · 오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 함

***위생관리기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제6조 관련[별표2]

- **공통 기준**
  - 축산물가공처리법 시행규칙 제6조 관련 [별표2]의 영업장 또는 업소의 위생관리기준 공통기준(작업개시전 위생관리, 작업중 위생관리, 영업자 · 검사관 및 축산물위생감시원의 책무)
- **개별 기준**
  - 상 · 하차 작업시 위생복 · 위생화 및 위생장갑을 착용하고 항상 청결히 유지하여야 함
  - 작업전에 운반차량 적재함, 작업 도구 및 위생화 등을 세척 소독하여야 함
  - 벽이나 바닥에 닿지 않도록 위생적으로 취급 운반하여야 함
  - 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동 상태를 유지하여야 함

※ 식육 운반업자는 자체 위생관리기준을 작성, 매일 준수 여부를 점검하여 이를 점검일지에 기록하고 점검일지는 최종 기재일부터 3월간 보관하여야 함

***영업자 및 종업원 준수사항 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제51조 제2항관련[별표 13]

- 식육 부산물은 위생적으로 운반하여야 함
- 영업자는 종업원에게 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 함
- 운반차량을 이용하여 살아있는 가축을 운반하여서는 아니 됨
- 운반차량은 수시로 세척 소독하여 청결하게 관리하여야 함
- 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동 상태를 유지하여야 함

[식육부산물 판매업소]

***시설기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제29조 관련 [별표 10]

- **공통 시설기준**
  - 축산물가공처리법 시행규칙 제29조 관련[별표 10]의 축산물판매업 공통 시설기준(영업장, 급수시설, 화장실 등)에 적합하여야 함
- **개별 시설기준**
  - 세척시설 · 보관시설 · 진열상자 및 저울을 설치하여야 함
  - 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 함
  - 보관시설은 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 내부에는 온도계를 비치하여야 함
  - 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열하도록

되어 있어야 함

- 진열상자는 그 내부에 온도계를 비치하고 축산물의 보존 및 유통 기준에 적합한 온도로 유지되어야 함
- 식육 부산물을 채취 · 수집 · 운반하는 기구는 내수성 재질로 된 것이어야 함

***위생관리기준 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제6조 관련[별표 2]

• 공통 기준

- 축산물가공처리법 시행규칙 제6조 관련[별표 2]의 영업장 또는 업소의 위생관리기준 공통기준(작업개시전 위생관리, 작업중 위생관리, 영업자 · 검사관 및 축산물위생감시원의 책무)

• 개별 기준

- 위생복 · 위생모 및 위생화 등을 착용하고 항상 청결히 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 밖으로 출입하여서는 아니 됨
- 작업시 수시로 칼 · 칼갈이 · 도마 및 기구 등을 70% 알콜 또는 동등한 소독효과가 있는 방법으로 세척 소독하여야 함
- 냉장(냉동)실 및 운반차량은 항상 청결하게 관리하여야 하며 내부는 적정 온도를 유지하여야 함
- 진열상자 및 전기 냉장(냉동)시설 등의 내부는 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 항상 청결히 유지되어야 함

※ 식육부산물 판매업자는 자체 위생관리기준을 작성, 매일 준수 여부를 점검하여 이를 점검일지에 기록하고 점검일지는 최종 기재일부터 3월간 보관하여야 함

***영업자 및 종업원 준수사항 :** 축산물가공처리법 시행규칙 제51조 제2항관련 [별표 13]

- 내장은 위생적으로 보관 · 판매하여야 함
- 식육부산물의 종류 및 원산지를 표시하여 보관 · 판매하여야 하고, 그 표시를 허위로 하여서는 아니 됨
- 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우에는 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 함
- 영업자는 종업원에게 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 함
- 축산물가공처리법령에서 정한 거래내역서에 거래연월일, 식육부산물의 종류, 물량, 원산지, 매입처 등을 기록하고 그 기록을 매입일 부터 1년간 보관하여야 하며 그 기록을 허위로 해서는 아니 됨

※ 식육부산물을 판매하는 식육판매업소의 경우도 위와 같음

⊙식육부산물 취급업소에 대한 위생 감시 및 교육 · 홍보

***식육부산물 위생관리실태 일제 점검 실시**

- **주관기관 :** 시 · 도, 수의과검역원
- **실시기간 :** 2009년 6월(1차), 2009년 9월(2차)
  - 1차 감시는 홍보 · 계도 위주, 2차 감시는 적발 위주로 활동

※ 1차 및 2차 감시결과는 익월 10일까지 농식품부 제출 (보고서식 별도 송부)

***식육부산물 취급업소에 대한 교육 · 홍보 실시**

- **주관기관 :** 시 · 도, 한국축산부산물업중앙회
- **실시기간 :** 2009년 6월 ~ 7월
- **교육대상 :** 도축장, 식육부산물 운반차량, 식육부산물 판매업소
- **교육내용 :** 영업장 시설기준, 위생관리기준 및 준수사항 등

여름철 오리축사 사양관리 POINT!

우리나라는 현재 점차 아열대성 기후로 변하면서 봄, 가을은 갈수록 짧아지고 여름은 길어지면서 한층 더워지고 있다. 오리의 경우는 낮은 기온에서는 적응이 비교적 쉽지만 높은 기온에서는 번식능력과 증체가 현저히 낮아지는 현상이 나타난다. 특히 혹서기에는 사료섭취량은 감소하고 음수량이 증가하는 한편, 증체와 사료효율, 산란율 등이 급격히 낮아지는 현상을 보이고는 한다. 즉, 다시 말해 여름철 사양관리를 어떻게 하느냐에 따라 생산성의 차이가 현저하게 나타날 수 있다는 것이다. 따라서, 다음과 같은 혹서기 오리 사양관리와 농장관리가 필수적이라 할 수 있다.

- 온도가 많이 올라가는 낮 시간에는 가능한 사료 급여를 피하도록 하고 서늘해지는 저녁이나 새벽에 사료를 충분히 급여하도록 한다. 한낮에는 서너시간 정도 절식시키면 고온 스트레스를 극복하는 데 도움이 된다.
- 축사 주변에 나무를 많이 심어 축사가 햇볕으로부터 보호받도록 하는 것이 좋다.
- 낮 기온이 점차 올라감에 따라 고온스트레스로 인한 열사병 발생 등을 미리 막아주기 위해서는 축사 벽 · 지붕에 단열재를 점검하여 보수하고 축사 주위와 운동장에 그늘막을 설치하고 환풍기 등을 이용하여 시원한 바람을 공급할 수 있도록 미리미리 점등, 배기 및 천정팬 등을 청소하여 준비하도록 한다.
- 수원과 수로, 사료 창고 및 빈 등을 항상 청결히 유지시킨다.
- 발전기를 준비하고 언제든 가동시킬 수 있도록 대기시킨다.
- 기온이 너무 높을 때는 축사 주변, 벽과 지붕에 물을 뿌려 주어 지면에서 올라오는 복사열을 낮춘다.
- 여름철 사료급이시 비타민 C, 효소제 등 사료첨가제를 적절히 사용하면 고온 스트레스를 감소시키고 사료 효율을 높일 수 있으며, 사료섭취 감소로 인한 체내 영양소 손실을 보충해주기도 한다.
- 농장 지역에서 오물과 분진을 제거하여야 혹서기에 큰 문제가 발생되지 않는다.
- 오리는 대부분 평사에서 사육하므로 깔짚 선정과 교체시기에 더욱 신경쓰도록 한다.
- 급수기를 충분히 제공하고 금이 가거나 새는 것이 없는지 다시 한 번 확인한다.
- 밀사로 인한 스트레스 방지를 위하여 사육밀도를 조정한다.
- 여름철에 축사를 소독할 때는 소독약의 효력 작용시간(10~30분)과 희석 가능 여부 등을 고려하여 비가 오기 전에 소독을 완료하되, 비가 올 때에는 축사 내부를 중점적으로 소독하고 비가 그친 후에는 축사 안팎과 분뇨처리장 주변 소독을 실시하도록 한다.
- 축사 안팎을 철저히 소독하고 평상시에 외부인이 축사에 들어오지 못하도록 통로를 차단하며 매일 가축을 관찰하여 질병이 발견되었을 경우에는 즉시 신고해야 한다.
- 쥐나 새 등 야생동물이 축사에 들어오지 못하도록 막아주고, 정기적으로 페놀, 가성소다 등 소독제로 축사 주위를 자주 소독한다.
- 닭 뉴캣슬병과 가금티푸스 등 예방을 위하여 양계장 출입자와 차량 및 야생조수에 대해 차단방역을 철저히 하고 예방프로그램에 따라 접종기구를 구비하여 정확한 방법으로 백신을 접종해야 한다.
- 가축분뇨 퇴비장은 적량의 수분조절재를 혼합하여 발효시키고 액비 저장탱크에서 폭기와 교반을 잘하여 완전히 부숙시켜 악취와 유해성분이 제거된 액비를 작물에 이용하도록 한다.