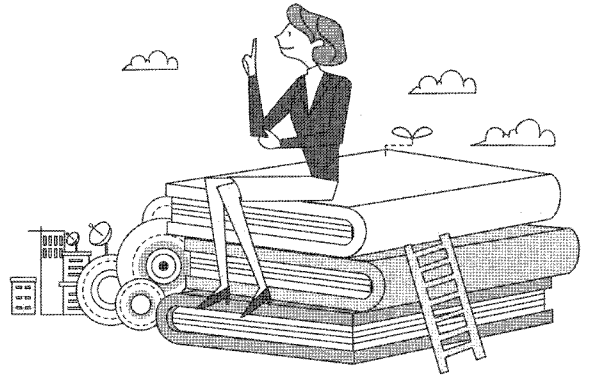


축산물위생관리법 일부개정 주요내용



축산물위생관리법 시행령

[시행 2010.11.26] [대통령령 제22497호, 2010.11.19, 일부개정]

축산물위생관리법 시행규칙

[시행 2010.11.26] [농림수산식품부령 제158호, 2010.11.26, 일부개정]

◎축산물의 포장

〈축산물위생관리법 시행령〉

제12조의6(위해요소중점관리기준적용작업장등의 범위)

법 제9조의2제4항제2호에서 “대통령령으로 정하는 위해요소중점관리기준적용작업장등”이란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 영업을 하는 법 제9조제3항에 따라 지정된 위해요소중점관리기준적용작업장등을 말한다.

1. 제21조제5호에 따른 축산물보관업
2. 제21조제6호에 따른 축산물운반업
3. 제21조제7호에 따른 축산물판매업

제12조의7을 다음과 같이 신설한다.

제12조의7(축산물의 포장 등) ① 법 제10조의2제2항에 따른 포장대상 축산물은 다음 각 호와 같다.

1. 닭 · 오리의 식육
2. 식용란 중 닭의 알

② 제1항 각 호에 따른 포장대상 축산물을 포장하여 보관 · 운반 · 진열 및 판매하여야 하는 영업자는 다음 각 호와 같다. 다만, 식용란 중 닭의 알의 경우 제4호의 영업

자만 해당한다.

1. 제21조제1호에 따른 도축업의 영업자
 2. 제21조제5호의 축산물보관업의 영업자
 3. 제21조제6호의 축산물운반업의 영업자
 4. 제21조제7호의 축산물판매업의 영업자
- ③ 제1항에 따른 포장대상 축산물의 포장방법 등에 관하여 필요한 사항은 농림수산식품부령으로 정한다.

〈축산물위생관리법 시행규칙〉

제7조의10(축산물의 포장방법 등) 「축산물위생관리법 시행령」(이하 “영”이라 한다) 제12조의7제3항에 따른 축산물의 포장방법 등은 별표 2의3에 따른다.

【별표 2의3】

축산물의 포장방법 등(제7조의10 관련)

1. 축산물의 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위하여 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 다음과 같이 포장한다.
 - 가. 닭 · 오리 식육: 소매단위(1~5마리 단위를 권장), 부위별(20kg 이하 단위를 권장) 또는 벌크(25마

리 이하 단위를 권장)로 포장하며, 그 외부에 별 표 8에 따른 합격표시(이하 “합격표시”라 한다)를 할 것

나. 식용란 : 소매단위(1~30개 단위를 권장) 또는 벌크(300개 이하 단위를 권장)로 포장(식용란이 외부에 직접 노출되지 아니하도록 덮개와 끈을 이용하여 포장하는 것도 포함한다) 할 것

2. 도축장 외부로 반출하는 닭·오리의 식육은 포장한 후 그 외부에 합격표시를 하여야 한다.
3. 닭·오리 식육의 포장에 사용되는 용기 및 재료는 「식품위생법」의 관련 규정에 적합한 재질을 사용하여야 한다.
4. 닭·오리 식육을 소비자에게 직접 판매하는 식육판매업 영업자는 포장된 닭·오리 식육을 포장된 상태 그대로 판매하여야 하며, 포장을 뜯어 진열하거나 판매하여서는 아니 된다. 다만, 소비자가 소매단위 포장된 닭·오리 식육의 구매를 결정한 후 조리의 편의성을 위해 식육판매업 영업자에게 포장을 뜯고 절단해 줄 것을 요구한 경우에는 식육판매업 영업자는 위생적으로 절단한 후 포장에 적합한 비닐 등에 담아 줄 수 있다.
5. 수입된 닭·오리 식육을 판매하는 축산물수입판매업 영업자는 수입 당시에 포장된 상태 그대로 유통·판매하여야 하며, 소매단위 포장이나 부위별 포장을 하려는 경우에는 식육포장처리업 영업장에서 하여야 한다.
6. 식용란의 최소 포장단위에는 같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란이 포장되어야 하며, 난각과 최소 포장단위의 포장지에는 유통기한, 생산자명 또는 판매자명 등 법 제6조에 따른 축산물의 표시기준에서 정하는 사항을 표시하여야 한다.

◎위해 축산물을 회수한 영업자에 대한 행정처분 감면

〈축산물위생관리법 시행령〉

제26조의2(위해 축산물을 회수한 영업자에 대한 행정처분의 감면) 법 제31조의2제1항에 따라 위해 축산물을 회수하거나 회수에 필요한 조치를 성실히 이행한 영업자에 대하여 같은 조 제3항에 따라 행정처분을 감면하는 경우 그 감면기준은 다음 각 호의 구분에 따른다.

1. 법 제31조의2제2항의 회수계획에 따른 회수계획량(이하 이 조에서 “회수계획량”이라 한다)의 5분의 4 이상을 회수한 경우: 그 위반행위에 대한 행정처분 면제
2. 회수계획량의 3분의 1 이상 5분의 4 미만을 회수한 경우
 - 가. 법 제27조제1항에 따른 행정처분의 기준(이하 이 조에서 “행정처분기준”이라 한다)이 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄인 경우에는 영업정지 2개월 이상 6개월 이하의 범위에서 처분
 - 나. 행정처분기준이 영업의 전부정지 또는 일부정지인 경우에는 그 정지처분기간의 3분의 2 이하의 범위에서 감경
3. 회수계획량의 4분의 1 이상 3분의 1 미만을 회수한 경우
 - 가. 행정처분기준이 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄인 경우에는 영업정지 3개월 이상 6개월 이하의 범위에서 처분
 - 나. 행정처분기준이 영업의 전부정지 또는 일부정지인 경우에는 그 정지처분기간의 2분의 1 이하의 범위에서 감경



축산법령

축산물위생관리법 일부개정 주요내용

〈축산물위생관리법 시행규칙〉

제51조의2(회수대상 축산물의 기준) 법제31조의2제1항에 따른 회수대상 축산물의 기준은 별표 14의3과 같다.

[별표 14의3]

회수대상 축산물의 기준(제51조의2 관련)

1. 축산물의 가공기준 및 성분규격의 위반사항 중 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우
 - 가. 비소·카드뮴·납·수은·중금속·메탄올 및 시안화물의 기준을 위반한 경우
 - 나. 바륨, 포름알데히드, o-톨루엔설폰아미드, 다이옥신 또는 폴리옥시에틸렌의 기준을 위반한 경우
 - 다. 방사능기준을 위반한 경우
 - 라. 축산물의 농약잔류허용기준을 초과한 경우
 - 마. 곰팡이 독소기준을 초과한 경우
 - 바. 패류 독소기준을 위반한 경우
 - 사. 항생물질 등의 잔류허용기준(항생물질·합성항균제, 합성호르몬제)을 초과한 것을 원료로 사용한 경우
 - 아. 식중독균(살모넬라, 대장균 O157:H7, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 등) 검출기준을 위반한 경우
 - 자. 허용한 식품첨가물 외의 인체에 위해한 공업용 첨가물을 사용한 경우
 - 차. 주석·포스파타제·암모니아성질소·아질산이온 또는 형광증백제시험에서 부적합하다고 판정된 경우
 - 카. 축산물조사처리기준을 위반한 경우
 - 타. 축산물에서 유리·금속 등 섭취과정에서 인체에

직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물 또는 심한 혐오감을 줄 수 있는 이물이 발견된 경우. 다만, 이물 혼입의 원인이 객관적으로 규명되어 다른 제품에서 더 이상 동일한 이물이 발견될 가능성이 없는 경우에는 제외할 수 있다.

- 파. 그 밖에 축산물을 제조·가공·조리·소분·유통 또는 판매하는 과정에서 혼입되어 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질로서 검역원장이 인정하는 경우
2. 법 제5조에 따른 용기·기구·포장에 관한 규격에 위반한 것
3. 국제기구 및 외국의 정부 등에서 위생상 위해우려를 제기하여 농림수산식품부장관 또는 식품의약품안전청장이 사용금지한 원료나 성분이 검출된 경우
4. 그 밖에 영업자가 스스로 제품의 안전한 공급을 위하여 필요하다고 판단한 경우로서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우
 - 가. 법 제12조제3항에 따른 검사결과 허용된 첨가물 외의 첨가물이 검출된 경우
 - 나. 대장균검출기준을 위반한 사실이 확인된 경우
 - 다. 그 밖에 제품의 안전성이 의심되는 경우
5. 그 밖에 섭취하면 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있다고 인정하는 경우로서 검역원장이 정하여 고시하는 기준에 해당하는 경우

◎검사관 및 책임수의사의 기준 업무량

〈축산물위생관리법 시행령〉

제17조의2(검사관의 기준 업무량 등) 법 제13조에 따른 검사관 및 책임수의사가 1일 동안 검사할 수 있는 기준 업무량과 법 14조에 따라 작업장 등에 배치하거나 두어야 하는 검사원의 수는 별표 1과 같다.

[별표 1]

검사관 및 책임수의사의 기준 업무량과 검사원의 수 (제17조의2 관련)

1. 검사관 및 책임수의사의 기준 업무량

가. 도축장에서 검사관 및 책임수의사가 1일 동안 검사할 수 있는 가족의 수에 관한 기준 업무량은 해당 도축장에서 근무하는 검사관 및 책임수의사의 수에 따라 다음과 같이 구분한다.

- 1) 1명이 근무하는 경우: 소 30두 이하, 돼지 300두 이하, 닭 2만수 이하
- 2) 2명이 근무하는 경우: 소 60두 이하, 돼지 600두 이하, 닭 4만수 이하
- 3) 3명 이상이 근무하는 경우: 3명이 근무하는 경우에는 소 90두 이하, 돼지 900두 이하, 닭 6만수 이하로 하되, 검사관 및 책임수의사 1명이 추가될 때마다 소 60두, 돼지 600두, 닭 2만수를 각각 추가 산정한다.
- 4) 같은 작업장에서 소·돼지를 함께 도축하는 경우에는 소 1두를 돼지 10두로 환산한다.
- 5) 도축장에서 근무하는 책임수의사는 검사의 수요가 급격히 증가하는 기간(연간 90일 이내로 한정한다)에는 연장근무를 조건으로 1명당 4만수를 초과하지 아니하는 범위에서 기준 업무량의 100분의 150까지 검사할 수 있

다. 이 경우 영업자는 미리 시·도지사의 승인을 받아야 한다.

나. 집유장에 근무하는 책임수의사의 수는 집유농가 500호당 1명 이상으로 한다.

2. 검사원의 수

구분	가족별	일일 도축수	검사원의 수
소		1두 ~ 30두	1명 이상
		31 ~ 60두	2명 이상
		61두 이상	3명 이상
도축장	돼지	1두 ~ 300두	1명 이상
		301두 ~ 700두	2명 이상
		701두 이상	3명 이상
	닭	1수 ~ 20,000수	1명 이상
		20,001 ~ 40,000수	2명 이상
		40,001수 이상	3명 이상
집유장		집유농가수	100호당 1인 이상

3. 그밖의 기준

가. 도축장의 도축기준을 정하는 경우 말은 소의 기준을, 양(염소 등 산양을 포함한다)과 사슴은 돼지의 기준을, 그 밖의 가금류는 닭의 기준을 각각 적용한다.

나. 제2호에 따른 일일 도축두수(집유농가수)의 산정은 전년도 연간 실제 도축(집유)한 일수의 1일 평균 도축두수(집유농가수)를 기준으로 한다. 다만, 휴업 등의 이유로 전년도 기준을 산정할 수 없을 경우에는 분기별·월별 또는 일일 도축두수(집유농가수)를 기준으로 산정하며, 신규허가의 경우에는 허가권자가 해당 작업장의 시설규모나 사업계획물량 등을 고려하여 검사원의 수를 별도로 정할 수 있다.

다. 작업장의 영업자는 검사원의 결원이 발생했을 때에는 30일 이내에 충원해야 한다.

축산법령

축산물위생관리법 일부개정 주요내용

⊙영업의 세부 종류와 범위

〈축산물위생관리법 시행령〉

21조(영업의 세부 종류와 범위) 법 제21조에 따른 영업의 세부 종류와 그 범위는 다음 각 호와 같다.

1. 도축업: 가축을 식용에 제공할 목적으로 도살·처리하는 영업
2. 집유업: 원유를 수집·여과·냉각 또는 저장하는 영업. 다만, 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 원유의 수집행위가 이루어지지 아니하는 경우는 제외한다.
3. 축산물가공업의 경우에는 다음 각 목의 구분에 따른 영업
 - 가. 식육가공업: 식육가공품을 만드는 영업
 - 나. 유가공업: 유가공품을 만드는 영업
 - 다. 알가공업: 알가공품을 만드는 영업
4. 식육포장처리업: 포장육을 만드는 영업
5. 축산물보관업: 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업. 다만, 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 축산물을 제품의 원료로 사용할 목적으로 보관하는 경우는 제외한다.
6. 축산물운반업: 축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업. 다만, 축산물을 해당 영업자의 영업장에서 판매하거나 처리·가공 또는 포장할 목적으로 운반하는 경우와 해당 영업자가 처리·가공 또는 포장한 축산물을 운반하는 경우는 제외한다.
7. 축산물판매업의 경우에는 다음 각 목의 구분에 따른 영업

가. 식육판매업: 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다). 다만, 슈퍼마켓 등 소매업을 경영하는 자가 냉장 또는 냉동시설을 갖추고 식육포장처리업의 영업자가 생산한 포장육을 가공 없이 그대로 판매하는 경우는 제외한다.

나. 식육부산물전문판매업: 식육 중 부산물로 분류되는 내장(간·심장·위장·비장·창자·콩팥 등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 식육이 가능한 부분만을 전문적으로 판매하는 영업

다. 우유류판매업: 우유대리점·우유보급소 등의 형태로 직접 마실 수 있는 유가공품을 전문적으로 판매하는 영업

라. 축산물수입판매업: 축산물을 수입하여 판매하는 영업

마. 축산물유통전문판매업: 축산물(이 목에서는 포장육·식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업

바. 식용란수집판매업: 식용란(닭의 알만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매하는 영업. 다만, 자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우와 「축산법」 제22조제1항제4호에 따른 등록대상이 아닌 양계업 또는 포장된 식용란을 최종 소비자에게 직접 판매하는 소매업은 제외한다.

〈축산물위생관리법 시행규칙〉

제29조(영업의 종류별 시설기준) 법 제21조제1항에 따른 영업의 종류별 시설기준은 별표 10과 같다.

[별표 10]

영업의 종류별 시설기준(제29조 관련)

1. 도축업

가. 포유류 가족의 도축업(생략)

나. 가금류 가족의 도축업

(1) 공통시설기준

(가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·포장실(지육을 포장하여 반출하는 경우에 한한다)·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.

(나) 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄러움을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.

(다) 계류장은 도축장 안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하되, 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있어야 하고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적으로 하여야 하며, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.

(라) 도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하되, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치하여야 한다.

(마) 생체검사대는 도살방혈실 옆에 설치하되, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.

(바) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하고 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.

(사) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하여야 한다.

(아) 작업실 안에는 다음의 시설을 갖추어야 한다.

1) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 아니하는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.

2) 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하도록 하고 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하여야 한다.

3) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220

- 룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.
- 4) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- 5) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 하여 가금의 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.
- 6) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 하고 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
- 7) 탕지시설은 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하여야 한다.
- 8) 탈모시설은 콤베어식·이동식탈모기 또는 자동식탈모기로 설치하여야 한다.
- 9) 내장적출시설 안에는 콤베어식내장운반기 또는 작업대를 설치하여야 하고 충분한 급수시설을 갖추어야 한다.
- 10) 냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설치하여야 한다.
- 11) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하여야 한다.
- (자) 검사시험실은 책임수의사실과 병행하여 사용될 수 있으며, 검사시험실 안에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 색소·검인

- 기보관상자(지육을 포장하여 반출하는 경우를 제외한다), 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있어야 하고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하여야 한다.
- (차) 소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.
- (카) 급수시설은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- (타) 배수구는 암거를 원칙으로 하고, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기여야 한다.
- (파) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 자동 또는 반자동으로 작동되는 구조로 하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- (하) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물 사이는 포장을 하여야 한다.
- (거) 폐수처리시설은 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」에 적합한 시설이어야 한다.
- (너) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합

한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 또는 폐기물을 퇴비 등으로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.

(더) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.

(르) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.

(2) 개별시설기준

(가) 닭 도축업

1) 각 시설의 배치는 별도 5를 기준으로 한다.

2) 도축장 부지면적은 2천백㎡ 이상이어야 한다.

3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 냉장·냉동실, 가축수송용기세척·소독시설이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 동물성폐기물소각로시설 또는 렌더링시설의 설비를 권장한다.

4) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시설명	면적	시설명	면적
냉장·냉동실	100㎡ 이상	탈의실 등 부대시설	도축능력 및 종업원의 이용에 적당한 면적
작업실	200㎡ 이상		
검사실	20㎡ 이상		

5) 작업실은 일괄작업이 가능하도록 도축기계를 자동식으로 설치하여야 하며, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉

방시설의 설비를 권장한다.

6) 탕지시설은 도체의 이동방향과 반대로 온수가 공급되어 깨끗한 온수가 나오는 곳에서 도체를 꺼낼 수 있도록 자동탕지기를 설치하여야 한다.

7) 항문제거기, 허파제거기, 기도·식도인출기, 내외부세척기·내장적출시설은 자동설비를 권장한다.

8) 검사시험실에는 (1)공통시설기준 중 (자)의 시설·장비 외에 현미경과 혈청검사 또는 잔류물질검사에 필요한 간이검사기구류가 있어야 한다.

9) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.

10) 가축수송차량세척·소독시설은 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 하며, 닭 수송용기의 세척·소독시설은 작업실과 구획하여 설치하여야 한다.

11) 영업자가 도축과정에서 발생하는 우모·내장 등 동물성폐기물을 이용하여 사료의 원료를 제조하고자 하는 경우에는 도축장안에 렌더링설비를 할 수 있다.

(나) 그 밖의 가금류 가축의 도축업

1) 공통시설기준 외의 시설에 대해서는 닭 도축업의 시설기준을 준용한다.

축산법령

축산물위생관리법 일부개정 주요내용

2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대해서는 허가관청이 해당가축과 그 식육의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

다. 공동사용시설의 설치생략 등

(1) 도축업의 영업자가 같은 도축장에서 2종류 이상의 가축을 도살하거나 같은 작업장 안에서 추가로 시설을 갖추어 다른 종류의 가축을 도살하려는 경우 검사시험실, 소독준비실, 원피처리실, 내장처리실, 폐수처리시설, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 냉장·냉동실, 가축수송차량세척·소독시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부를 설치하지 아니할 수 있다. 다만, 냉장·냉동실의 면적은 가축의 지육별 수용기준을, 도축장의 부지면적은 가축별 면적기준을 각각 합산한 면적이 되어야 한다.

(2) 가목 및 나목에도 불구하고 농림수산식품부장관은 외국으로 수출하는 가축을 도살·처리하는 도축업의 영업자로 하여금 수출상대국의 정부기관 또는 수입자의 요구기준에 적합한 식육을 생산하기 위한 시설을 설치하게 할 수 있다.

2. 집유업(생략)

3. 축산물가공업

가. 공통시설기준

(1) 축산물의 가공시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설치된 건축물(이하 “건물”이라 한다)의 위치 등

(가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.

(나) 건물의 구조는 가공하려는 축산물의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

(다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

(라) 축산물가공업 영업자가 자신이 생산하는 축산물의 원료 또는 자신이 생산한 축산물(냉장·냉동이 필요한 축산물에 한한다)을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제6호가목의 규정을 준용한다.

(2) 작업장

(가) 작업장(원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

(나) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 가공공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인

하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.

(다) 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.

3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용 페인트를 칠하여야 한다.

(라) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

(마) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기 위해 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

(바) 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

(3) 축산물취급시설 등

(가) 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 한다.

(나) 축산물취급시설 중 축산물과 직접 접촉하

는 부분은 위생적인 내수성재질 [스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

(다) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

(4) 급수시설

(가) 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

(5) 화장실

(가) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.

(나) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

(다) (가) 및 (나)의 조건을 충족하는 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는

따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

(7) 검사실

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합 여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

- 1) 법 제12조제4항에 따라 축산물위생검사 기관과 위탁계약을 맺은 경우
- 2) 2개소 이상의 축산물가공업의 영업을 하는 같은 법인·같은 영업자가 자사의 기존 검사실을 이용하고자 하는 경우
- 3) 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구? 검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우

(나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

나. 개별시설기준

(1) 식육가공업

(가) 식육가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 하며(원료의 배합과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 베이컨·건조저장육 등 제품의 특성상 자동

화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다), 그 밖의 시설기준은 가목에 따른 공통 시설기준에 따른다.

(나) 식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

(2) 유가공업(생략)

(3) 알가공업(생략)

다. 공동사용시설의 설치생략

(1) 허가관청은 동일한 영업자가 2 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 2 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우, 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 허가관청은 「식품위생법」 제37조에 따라 식품 제조·가공업의 신고를 한 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하려는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

4. 축산물보관업

가. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

나. 작업장에는 상하차대·냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에

- 는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.
- 다. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.
- 라. 냉동예비실·냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.
- 마. 작업장의 조명시설은 75룩스 이상이어야 하고, 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 바. 작업장에는 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 방서·방충시설을 하여야 한다.
- 사. 상호 오염원이 될 수 있는 축산물을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별할 수 있도록 하여야 한다.
- 아. 작업장 안에서 사용하는 기구 및 용기·포장중 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 살균·소독이 가능한 것이어야 한다.
- 자. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질 검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.
 - (1) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
 - (2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.
 - (3) (2) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하

는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

- (4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

5. 식육포장처리업

가. 건물의 위치 등

- (1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
- (2) 건물의 구조는 적정한 온도가 유지되고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- (3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

다. 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

- (1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
- (2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.
- (3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠 하여야 한다.

라. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 원료나 식육포장처리를 하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

마. 작업장 안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

사. 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다.

아. 식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

자. 냉동·냉장시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

차. 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

- (1) 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.
- (2) 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하여야 한다.
- (3) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

타. 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수

있는 냉동0104냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

파. 식육포장처리업 영업자가 자신이 생산하는 포장육의 원료 또는 자신이 생산한 포장육을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제6호 가목의 규정을 준용한다.

하. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물 가공업 또는 식육판매업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

6. 축산물운반업

가. 운반시설

(1) 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 선박이 있어야 한다.

(2) 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 한다.

(3) 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다.

(4) 도축장에서 지육을 운반하는 냉장차량의 경우 지육을 매달 수 있는 설비를 하여야 한다.

나. 세차시설

세차장은 「수질환경보전법」에 적합한 시설로 설치하여야 한다. 다만, 전용세차장을 설치할 수 없을

경우에는 동일 영업자가 공동으로 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약에 따라 사용할 수 있다.

다. 차고

축산물운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 전용차고를 설치할 수 없을 경우에는 타인의 차고를 사용계약에 따라 사용할 수 있다.

라. 영업장

영업활동을 위한 영업소를 두어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있다.

7. 축산물판매업(생략)

◎위해요소중점관리기준적용작업장 등에 대한 조사·평가의 방법 등

〈축산물위생관리법 시행규칙〉

제7조의3을 제7조의5로 하고, 제7조의3을 다음과 같이 신설한다.

제7조의3(조사·평가의 방법 등) ① 법 제9조제5항에 따른 위해요소중점관리기준의 준수 여부에 대한 조사·평가는 서류검토 및 현장조사의 방법으로 한다.

② 법 제9조의3제3항에 따라 지정 유효기간을 연장받은 날이 속한 해당 연도에는 제1항에 따른 조사·평가를 생략할 수 있다.

③ 제1항에 따른 조사·평가에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 자체위생관리기준에 따른 위생점검 시행 및 기록유지 여부
2. 새로운 원료의 사용이나 공정변경 등에 따른 위해분석 및 위해요소중점관리기준의 재평가와 기준서 개정 여부
3. 감시활동, 개선조치 및 검증활동의 이행 및 기록유지 여부
4. 잔류물질 및 미생물에 대한 검사 등 실험실 검사 실시 및 기록유지 여부
5. 교육훈련 수료 여부
6. 부적합제품에 대한 회수프로그램 이행 및 기록유지 여부
7. 그밖에 위해요소중점관리기준의 이행 및 기록유지에 관한 사항

④ 제1항에 따라 조사·평가를 한 시·도지사 및 기준원은 그 결과를 매월 말일까지 별지 제1호의6서식에 따라 검역원장에게 통보하여야 한다.

⑤ 제1항부터 제4항까지에서 규정한 사항 외에 조사·평가에 필요한 세부 사항은 검역원장이 정하여 고시한다.

