

축산물 가공처리법 시행규칙 개정령

- ◆..... 수년전부터 논란되어 오던 축산물 가공처리법 시행규칙이 지난 8월 30일 공.....◆
- ◆.....포를 보게 되어 본지에 양계부분만 발췌하여 게재 한다. 이 법이 공포됨에◆
- ◆.....따라 양계 산물의 유통구조에 일대혼란이 예상되지만 먼 장래를 봐서는 양.....◆
- ◆.....계업의 발전과 양계인의 단결을 다짐할 수 있는 좋은 계기가 되리라 믿으며.....◆
- ◆.....법 시행에 따른 문제점을 파헤치고 이에 대처하기 위하여 관계자, 여러분을.....◆
- ◆.....모시고 좌담회를 개최하였다. 앞으로 궁금한 사항이 있으면 본 협회로 연락.....◆
- ◆.....바라며 훌륭한 결실을 맺을 수 있도록 양계인 모두 협조를 아끼지 말아야 하.....◆
- ◆.....겠다. <편집자>◆

제 1 조(목적) 이 규칙은 축산물 가공처리법(이하 “법”이라 한다) 및 축산물 가공처리법 시행령(이하 “시행령”이라 한다)의 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제 2 조(수축의 범위) 시행령 제 2조 제 1항 제 3호의 규정에 의한 동물은 개 및 사양하는 사슴과 비둘기로 한다.

*시행령 제2조 제1항 제3호 : 기타 위생상 필요하다고 인정되어 농수산부령으로 정하는 동물.

제 3 조(유가공품의 범위) 시행령 제 2조 제 3항 제 5호의 규정에 의한 유가공품은 생우유를 원료로 하여 가공처리된 유제품으로서 다음 각호의 것으로 한다.

1. 강화우유
2. 크림분말
3. 프레인 아이스크림 믹스
4. 아이스크림 믹스
5. 아이스밀크 믹스

*시행령 제 2조 제 3항 제 5호 : 기타 농수산부령으로 정하는 유가공품.

제 4 조(검사원의 복무) 법 제 2조 제12호의

검사원은 검사한 사항에 관하여 지체없이 근무청의 장에게 서면으로 보고하여야 한다.

*법 제2조 제12호 : 검사원이라 함은 이 법의 규정에 의한 검사업무를 수행하기 위하여 대통령령이 정하는 바에 따라 농수산부장관 또는 도지사가 수의사 중에서 임명 또는 위촉한 자를 말한다.

제 5 조(자가소비 도살) 법 제 3조 제 1항 제 4호의 규정에 의하여 돼지와 양을 자가소비에 공하고자 작업장 이외의 장소에서 도살해체할 수 있는 지역은 도서, 벽지 등 도축장을 이용할 수 없는 곳으로서 서울특별시, 부산시장 또는 도지사(이하 “도지사라”한다)가 정하여 고시하는 지역으로 한다.

*법 제 3조 제 1항 제 4호 : 농수산부령이 정하는 바에 의하여 돼지와 양을 자가소비에 공하고자 할 때.

제 6 조(신고) 법 제 3조 제 2항의 규정에 의하여 수축을 도살, 해체하였을 때에 신고할 사항은 다음 각호와 같다.

1. 법 제 3조 제 1항 제 1호의 경우에는 수축의 종류, 성별, 연령 및 도살의 사유, 장소와 일시.

2. 법 제 3 조 제 1 항 제 2 호의 경우에는 수축의 종류, 성별, 연령, 연구목적 및 도살의 장소와 일시.

*법 제 3 조 제 2 항 : 제 1 항 제 2 호 및 제 2 호 규정에 의하여 수축을 도살, 해체한 자는 농수산부령이 정하는 바에 의하여 서울특별시장, 부산시장 또는 도지사(이하 "도지사"라 한다)에게 신고하여야 한다.

*법 제 3 조 제 1 항 제 1 호 : 부상, 난산, 산욕마비, 급성고창증 등으로 인하여 수축을 도살하여야 할 불가피한 사유가 있을때.

*법 제 3 조 제 1 항 제 2 호 : 학술연구용에 공할때.

제 7 조(노숙상 이외의 장소에서 도살, 해체한 수육의 처리) 법 제 3 조 제 3 항의 규정에 의하여 도축장 이외의 장소에서 도살, 해체한 수육을 식용에 공할 수 있는 경우는 다음 각 호와 같다.

1. 제 5 조의 지역에서 도살, 해체한 것으로서 축산물 검사원의 검사를 받을 경우.
2. 학술연구용에 공한 수축용 축산물 검사원의 검사를 받은 경우.

*법 제 3 조 제 3 항 : 제 1 항 제 1 호 및 제 2 호의 규정에 의하여 도살, 해체한 수육은 농수산부령이 정하는 바에 따라 식용에 공할 수 있다.

제 8 조(작업장의 설치허가 신청) 법 제 4 조 제 1 항의 규정에 의하여 작업장의 설치허가를 받고자 하는 자는 별지 제 1 호서식에 의한 작업장 설치허가 신청서를 당해 작업장을 관할하는 도지사에게 제출하여야 한다.

*법 제 4 조 제 1 항 : 작업장을 설치 경영하고자 하는 자는 도지사의 허가를 받아야 한다. 작업장의 시설 또는 장소를 변경하고자 할 때에도 또한 같다.

*별지 제 1 호서식 참조.

제 9 조(허가증의 교부) 제 8 조의 규정에 의한 신청서를 받은 도지사가 작업장의 설치허가를 하였을 때에는 별지 제 2 호서식에 의한 작업장설치 허가증을 교부하여야 한다.

*별지 제 2 호서식 참조.

제 10 조(허가증의 게시) 작업장의 경영자는 작업장 내의 보기 쉬운 곳에 제 9 조의 허가증을 게시하여야 한다.

제 11 조(허가증의 재교부신청 등) ① 허가증을 분실하였거나 오손하여 재교부를 받고자 하는 자는 별지 제 3 호서식에 의한 허가증 재교부

신청서를 도지사에게 제출하여야 한다.

② 도지사가 제 1 항의 신청서를 받았을 때에는 허가증을 재교부하여야 한다.

*별지 제 3 호서식 참조.

제 12 조(허가사항의 변경) ① 작업장의 경영자가 법 제 4 조 제 1 항 후단의 규정에 의하여 시설 또는 장소의 변경허가를 받고자 할 때에는 별지 제 4 호서식에 의한 작업장의 시설 또는 장소의 변경허가신청서에 허가증을 첨부하여 당해 작업장을 관할하는 도지사에게 제출하여야 한다.

*시행규칙 제 8 조 참조.

*별지 제 4 호서식 참조.

② 제 1 항의 신청서를 받은 도지사는 변경허가를 하였을 때에는 허가증을 재교부하여야 한다.

제 13 조(작업장의 시설기준 등) ① 법 제 4 조 제 3 항의 규정에 의한 작업장의 시설기준은 별표 1 과 같다.

*별표 1 참조.

② 작업장중 도축장은 특별지 도축장, 일반지 도축장, 간이도축장, 도계장, 도토장 및 기타 작업장으로 구분하며, 농수산부장관이 지정하는 지역에서는 일반지 도축장 및 간이도축장을 시, 군 및 읍사무소 소재지에서는 간이도축장을 설치할 수 없다. 다만 축산물 가공장에 간이도축장을 부설하는 경우에는 그러하지 아니하다.

*법 제 4 조 제 2 항 : 작업장의 시설기준 기타 설치허가에 관하여 필요한 사항은 농수산부령으로 정한다. 이 경우에 시설기준에 관하여는 보건사회부장관과 협의하여야 한다.

제 14 조(착유장의 시설) 법 제 2 조 제 11 호의 규정에 의하여 착유장에 갖추어야 할 위생시설은 별표 2 와 같다.

*별표 2 생략.

제 15 조(작업장의 시설검사) 농수산부장관 또는 도지사는 검사원으로 하여금 농수산부장관이 정하는 점검표에 의하여 6 월에 1 회이상 작업장시설의 제 13 조 제 1 항의 시설기준에의 적합여부를 검사하게 하여야 한다.

제 16 조(상속, 양도의 신고) ① 법 제 6 조 제 1 항의 규정에 의하여 작업장의 상속인은 피

상속인이 사망한 날로부터 60일 이내에 도지사에게 신고하여야 한다.

*법 제6조 제1항: 작업장을 상속받거나 양도 또는 양수하고자 하는 자는 농수산부령이 정하는 바에 의하여 도지사에게 신고하여야 한다.

② 작업장을 양도 또는 양수하고자 하는 자는 그 양도 또는 양수일 20일 전까지 도지사에게 신고하여야 한다.

제17조(휴지, 재개, 폐지의 신고) 법 제6조 제2항의 규정에 의하여 작업장을 휴지, 재개 또는 폐지하고자 할 때에는 그 휴지, 재개 또는 폐지 5일전까지 별지 제5호서식에 의한 신고서를 당해 작업장을 관할하는 도지사에게 제출하여야 한다.

*법 제6조 제2항: 작업장의 경영자는 작업장을 휴지, 재개 또는 폐지하고자 할 때에는 농수산부령이 정하는 바에 의하여 도지사에게 신고하여야 한다.

제18조(유의 위생등급) 법 제7조의 규정에 의한 생우유의 위생등급은 특별우유와 보통우유로 구분되되, 특별우유는 착유, 운반, 보관 등의 과정에서 이취 및 균오염이 없는 생우유로 하며, 보통우유는 특별우유를 제외한 것으로 한다.

제19조(축산물의 가공방법 등) 법 제7조의 규정에 의한 축산물의 가공방법은 별표 3과 같다.

*별표 3 참조.

*법 제7조(축산물의 가공처리 방법 등): 수축의 도살, 해체, 유의 처리 및 위생등급과 축산물의 가공방법은 농수산부령으로 정한다.

제20조(수축의 도살, 해체처리방법) ① 법 제7조의 규정에 의한 수축의 도살 및 해체방법은 별표 3와 같다.

*제19조 참조.

*별표 4 참조.

② 소, 말, 양, 돼지는 도축장, 닭, 오리 및 시행령 제2조 제1항 제1호의 동물 및 비둘기는 도계장, 시행령 제2조 제1항 제2호의 동물은 도토장, 제2조의 동물중 개 및 사슴은 기타 작업장에서 각각 도살, 해체하여야 한다.

*시행령 제2조 제1항 제1호: 거위, 칠면조, 사양하는 메추리 및 평.

제2호: 토끼.

③ 수축의 도살. 해체는 제22조 제1항의 규정에 의한 수축의 검사방법 중 생체검사를 받은 후에 하여야 한다.

제21조(수수료) ① 작업장 경영자는 법 제8조의 규정에 의한 수축의 도살, 해체수수료를 정하여 도지사의 인가를 받아야 한다.

*법 제8조(수수료) 수축의 도살, 해체 또는 유통처리에 대하여 징수하는 수수료에 관한 사항은 농수산부령으로 정한다.

② 도지사가 제1항의 규정에 의하여 수수료를 인가할 때에는 다음의 범위 안에서 하여야 한다.

1. 특별지 도축장에 있어서는 도살하고자 하는 수축의 평균시가의 100분의 2 이내(작업장 사용료, 내장처리 및 육류 냉각비를 포함한다).

2. 일반지 도축장에 있어서는 도살하고자 하는 수축의 평균시가의 100분의 1 이내(작업장 사용료 및 내장처리비를 포함한다).

③ 작업장 경영자는 도살, 해체수수료 이외에 어떠한 명목으로도 금전 또는 작업인의 동원을 요구할 수 없다.

제22조(검사방법) ① 법 제10조 및 법 제12조 제1항의 규정에 의한 도살, 해체하는 수축 및 축산물의 검사방법은 별표 5와 같다.

*제10조(수축의 검사) 도살장에서 도살, 해체하는 수축과 착유하는 유우 또는 유양은 농수산부령이 정하는 바에 의하여 검사원의 검사를 받아야 한다.

*제12조(축산물의 검사) 제1항: 작업장에서 처리, 가공한 축산물은 농수산부령이 정하는 바에 의하여 검사원의 검사를 받아야 한다.

*별표 5 참조.

② 검사원은 검사결과 불합격된 수축 또는 축산물에 대하여는 별표 6에 의한 조치를 하여야 한다.

*별표 6 참조.

제23조(착유우, 양의 검사) ① 법 제10조의 규정에 의한 착유하는 유우 및 양의 검사방법은 별표 7과 같다.

② 검사원은 연 1회 이상 제1항의 검사를 실시하고 별지 제6호서식에 의한 착유우(양) 검사 성적표를 축주 및 해당작업장 경영자에게 교부하여야 한다.

제24조(검사신청서 등) ① 법 제10조의 규정에 의하여 도살, 해체하는 수축의 검사를 받고자 하는 자는 별지 제7호서식에 의한 도축검사신청서를 검사원에게 제출하여야 한다.

*제22조 참조.

*별지 제7호서식 참조.

② 도지사가 검사를 위하여 필요하다고 인정하여 지정하는 지역에 있어서는 제1항의 신청전에 그 수축을 12시간 이상 도축장안의 계류사에 계류하여야 한다.

③ 법 제12조의 규정에 의한 축산물가공품의 검사를 받고자 하는 자는 제조후 제조번호별로 검사원에게 별지 제8호서식에 의한 축산물가공품 신청서를 제출하여야 한다.

*제22조 참조.

④ 제3항의 규정에 불구하고 축산물가공품 중 장기보존이 곤란한 제품에 대하여는 제조전에 검사신청을 할 수 있다.

⑤ 제1항, 제3항 및 제4항의 규정에 의한 신청을 할 때에는 도지사가 정하는 수수료를 수입증지로 납부하여야 한다.

제25조(검사실시) ① 제24조의 규정에 의한 검사신청이 있을 때에는 당해 검사원은 지체없이 검사를 실시하여야 한다.

② 검사원은 특별지 도축장에 있어서는 당해 도축장의 냉장능력을 초과하여 도축검사를 하여서는 아니되며 기타 도축장에 있어서는 당해 도축장의 도체현수 시설능력을 초과하여 도축검사를 하여서는 아니된다.

제26조(검사시료) ① 검사원이 검사에 필요한 시료를 발취하고자 할 때에는 별표 8의 검사시료 발취기준에 따라야 한다.

*별표 8 참조.

② 검사원이 검사에 필요한 시료를 발취한 때에는 별지 제9호서식에 의한 수거증을 교부하여야 한다.

*별지 제9호서식 참조.

제27조(검사증명서) ① 제24조 제1항의 검사신청서가 검사증명서의 교부를 요구할 때에는 검사원은 별지 제10호서식에 의한 도축검사 증명서를 발급하여야 한다.

② 제24조 제3항 및 제4항의 검사신청자

가 검사증명서의 교부를 받고자 할 때에는 검사를 실시한 기관의 장에게 신청하여야 한다.

제28조(검사사항 통지) 제24조 제1항의 규정에 의한 검사를 한 검사원은 검사결과를 작업장 소재지를 관할하는 시장 또는 군수에게 통보하여야 하며, 도외반출용 도축검사를 하였을 때에는 그 반입지를 관할하는 시장 또는 군수에게 별지 제11호서식에 의하여 검사상황을 지체없이 통보하여야 한다.

*별지 제11호서식 생략.

제29조(도살의 금지) 검사원은 생체검사결과 수축이 다음 각호의 1에 해당될 때에는 이의 도살을 금지하여야 한다.

1. 축산법 제22조의 규정에 해당될 때.
2. 가축전염병에 이환되었거나 이환된 것으로 의심이 있을 때.

제30조(집유의 금지) 도지사는 유우 또는 양이 다음 각 호의 1에 해당될 때에는 유의 집유를 금지한다.

1. 가축 전염병 예방법 제2조 제2항의 규정에 의한 가축전염병에 이환되었다고 인정할 때.

*가축전염병 예방법 제2조 제2항: 본 법에서 가축전염병이라 함은 우역, 탄저, 기종저, 우폐역, 비저, 구제역, 가성피저, 말의 전염성빈혈, 부루셀라병, 소의 유행열, 유행성뇌염, 결핵병, 피로푸라즈마병, 아나프라즈마병, 출혈성 패혈증, 광견병, 돈코레라, 돈단독, 뉴캐슬병, 가급페스트, 가급코레라, 추백리, 부저병을 말한다.

2. 분만후 5일이 경과하지 아니한 때.
3. 생물학적 제제의 주사에 의하여 현저한 이상반응이 나타난 때.
4. 가축전염병 예방법에 의한 검사, 주사, 약욕 또는 투약을 실시하지 아니한 때.
5. 황달, 방사선균병, 유방염, 농독증, 패혈증, 요독증, 부패성 자궁염 또는 유에 중대한 영향을 미친다고 인정되는 질병에 이환된 때.
6. 유에 영향을 주는 항생물질 제제를 투약 또는 주사한 후 3일이 경과하지 아니한 때.

제31조(합격표시) 법 제13조 제1항의 규정에 의한 합격표시는 별표 9에 의한다.

*법 제13조 제1항: 검사원은 제12조 1항의 규

정에 의하여 검사한 결과 검사에 합격한 축산물에 대하여는 농수산부령이 정하는 바에 의하여 그 축산물과 포장에 합격표시를 하여야 한다.

*별표 9 참조.

제32조(합격품 보관) 검사에 합격된 축산물을 보관하고자 할 때에는 별표 10의 보관기준에 의한다.

*별표 10 참조.

제33조(증표) 법 제16조 제3항의 규정에 의한 증표는 별지 제12호서식에 의한다.

*법 제16조 제3항: 제1항 및 제2항의 규정에 의하여 검사를 행하는 검사원은 그 권한을 표시하는 증표를 휴대하고 관계인에게 이를 제시하여야 한다.

*별지 제12호서식 생략.

제34조(사용정지명령 등) 법 제18조 제2항의 규정에 의한 작업장 시설의 사용정지 명령은 별지 제13호서식, 작업장의 위치 또는 시설의 변경명령은 별지 제14호서식에 의한다.

*법 제18조 제2항: 도지사는 작업장에 공중위생상 중대한 위해가 발생하였거나 공익을 해할 우려가 있다고 인정될 때에는 작업장의 설치허가를 취소하거나 일정한 기간을 정하여 작업장의 위치 또는 시설의 변경이나 시설의 사용정지를 명할 수 있다.

*별지 제13호, 제14호서식 생략.

제36조(허가증의 반환) 법 제18조의 규정에 의하여 작업장의 설치허가가 취소된 자는 허가증을 도지사에게 반환하여야 한다.

*법 제18조(작업장 허가의 취소): ① 도지사는 작업장이 다음 각호의 1에 해당한 때에는 작업장의 설치허가를 취소하거나 시간을 정하여 작업장의 사용을 정지시킬 수 있다.

1. 작업장의 설치허가를 받은 날로부터 1년 이내에 작업장을 설치하지 아니한 때.
2. 작업장의 준공검사를 받은날로부터 6월 이내에 정당한 이유없이 작업장을 사용하지 아니한 때.
3. 제6조의 규정에 의한 신고를 하지 아니한 때.
4. 제9조의 규정에 위반한 때.
5. 기타 이 법 또는 이 법에 의한 명령에 위반한 때.

② 제34조 참조.

제36조(보고) 도지사가 법 제4조의 규정에 의하여 작업장의 설치허가를 하거나 법 제18조의 규정에 의하여 허가를 취소할 때에는 그 사실을 통고하고 농수산부장관에게 보고하여야 한다.

*법 제4조(작업장의 설치허가): 제8조 및 제

13조 참조.

*법 제18조: 제35조 참조.

제37조(작업장 경영자의 준수사항) 법 제4조의 규정에 의하여 작업장의 설치허가를 받은 자는 다음 각호의 사항을 준수하여야 한다.

*법 제4조: 제36조 참조.

1. 작업장의 시설 및 원료와 제품의 위생적인 관리.
2. 종업원의 위생복, 위생모 및 장화착용, 건강진단필증 휴대.
3. 시험실을 갖추어야 할 작업장에 있어서는 월 2회 이상 자체시험 실시 및 그 기록부의 2년간 보관.
4. 검사원이 지정한 종업원 이외의 자의 작업장내 출입금지.

제38조(포상금 지급절차) 시행령 제5조의 규정에 의하여 포상금을 지급받고자 하는 자는 그 범법행위가 기소된 후에 별지 제15호서식에 의한 포상금 지급신청서를 도지사를 경유하여 농수산부장관에게 제출하여야 한다.

*법 제5조(포상금의 지급): ① 법 제19조의 규정에 의한 포상금은 다음의 기준에 의하여 예산의 범위 안에서 이를 지급한다.

1. 법 제3조 제1항의 규정에 위반하여 도축장이 아닌 곳에서 수축을 도살, 해체한 자를 신고한 자에게는 당해수축의 시가표준액의 4분의 1에 해당하는 금액.
2. 법 제11조의 규정에 위반하여 수축에 학대행위를 한 자를 신고한 자에게는 당해 수축의 시가표준액의 8분의 1에 해당하는 금액.
3. 법 제14조 제1항의 규정에 위반하여 불량축산물을 저장, 운반, 판매, 열 또는 사용한 행위를 신고한 자에게는 예산으로 정하는 금액.

② 제2항의 규정에 의한 포상금의 지급절차와 방법에 관하여는 농수산부령으로 정한다.

*별지 제15호서식 생략.

부 칙

① (시행일) 이 규칙은 공포한 날로부터 시행한다.

② (경과조치) 이 규칙 시행당시 작업장을 설치 경영하고 있는 자는 이 규칙 시행일로부터 6월 이내에 이 규칙의 규정에 의한 시설 기준에 적합하도록 그 시설을 보완하여야 한다.

〈별표 1〉

작업장의 시설기준

- 1. 일반지 도축장 생략
- 2. 특별지 도축장 생략
- 3. 간이 도축장 생략
- 4. 도계장

가. 도계장에는 계류사, 생체검사실, 작업실, 검사실, 소독실, 격리실, 오물처리장 및 변소를 설치하여야 한다.

나. 계류사에는 가금 등을 적당하게 계류 또는 수용할 수 있게 구획되어야 하며 바닥은 석류, 콘크리트, 벽돌등 불침투성 재료로 시공하고 급수시설과 적당한 배수장치를 하여야 한다.

다. 생체검사실은 검사에 편리한 보정시설 및 조명등 등 필요한 시설을 하여야 하며 바닥은 불침투성 재료로 시공하고 청소에 편리하도록 시설하여야 한다.

라. 작업실에는 다음 설비를 갖추어야 한다.

(1) 도체에 직접 접촉되는 기계, 기구류는 비금속성 철펜 또는 동등한 성질의 것으로 설치하여야 한다.

(2) 작업실에는 도살방혈소, 탕지소, 탈우소, 잔모처리소, 내장적출소, 냉각처리소로 구획하여야 한다.

(3) 작업장은 작업량에 적응한 넓이와 충분한 내구력이 있는 구조로 축조되어야 한다.

(4) 바닥은 콘크리트, 석류 등 내구성이 있고 견고 한재료를 사용하고 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.

(5) 내벽은 내구성 재료로 하여 바닥에서 1.5m까지는 타이루, 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(6) 천정은 내구성 재료를 사용하여 낙진을 방지 할수 있는 구조로 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(7) 채광 또는 조명이 충분하고 환기가 잘

되도록 하여야 한다.

(8) 창에는 철망 기타 방충, 방서 설비를 하여야 한다.

(9) 사용에 편리한 위치에 냉수 또는 필요에 따라 온수가 나오는 위생적인 수세설비 및 기계, 기구류의 세척소독에 필요한 설비를 하여야 한다.

(10) 작업실 출입문은 자동식 또는 반자동식으로 설치하여야 한다.

(11) 도살방혈소는 일정한 구획내에서 콤베아링식 또는 방혈줄압식으로 설치하고 외과도를 비치하여야 한다.

(12) 탕지소는 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지식 자동탕지기를 설치하여야 한다.

(13) 탈우소는 콤베어식 이동식 탈우기 또는 자동탈모법 자동식 탈모기를 설치하여야 한다.

(14) 잔모처리소는 조각법 가스바나를 설치하여야 한다.

(15) 내장적출소는 콤베어식 내장운반기 또는 작업대를 설치하여야 하며 작업대에는 충분한 급수시설을 설치하여야 한다.

(16) 냉각소는 냉풍냉각장치 또는 수냉각장치를 설치하여야 한다.

(17) 내장처리소에는 내장처리대를 설치하여야 한다.

마. 검사실에는 검사에 필요한 기구와 검사대를 비치하고 급수설비를 하여야 한다.

바. 소독실에는 소독에 필요한 약품 및 기계와 기구를 비치하고 바닥은 불침투성 재료로 축조하여야 한다.

사. 작업장과 기타 건물간의 통로는 콘크리트 등으로 포장하여야 한다.

아. 변소는 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 종업원 수에 따라 사용에 편리하도록 설치하여야 하며 방충, 방서 시설을 하여야 한다.

자. 하수구는 암거로 하여야 한다.

차. 작업장 진입로 및 주차장에는 포장을 하여야 한다.

카. 작업장 주위 외부에서 작업실 내부를 볼

수 없도록 불침투성재료로 적당한 높이로 담장을 하여야 한다.

다. 오물처리장은 작업실에서 적당한 거리에 불침투성재료로 축조하고 뚜껑을 하여야 하며 혈액 및 오수의 정화시설을 설비하여야 한다.

5. 도토장 생략

6. 기타작업장 생략

7. 유처리장 및 축산물 가공장

가. 공통기준

(1) 작업장의 주위환경은 매연, 먼지, 악취 등 공기오염이 없어야 하며 작업장은 축산물 위생처리에 영향이 없도록 다른 목적의 시설과 격리되어야 한다.

(2) 주차장 및 차도등은 먼지 발생이 없도록 완전포장하여야 하고 배수시설이 되어 있어야 한다.

(3) 작업장 넓이는 작업에 충분한 면적이어야 하며 건물은 내구력이 있는 독립건물이어야 한다.

(4) 작업장 바닥은 타이루, 콘크리트, 석류 등 내수성 재료를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조를 하여야 한다.

(5) 작업장 내벽은 내수성 재료를 사용하고 바닥에서 최소한 1m까지는 타이루, 콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(6) 천정높이는 3m이상으로 하고 내수성 재료 또는 후판지를 사용하여 낙진을 방지하여야 하며 청소하기 쉽도록 하여야 한다.

(7) 출입구는 자동개폐식으로 하고 창문은 바닥에서 1m이상 되어야 하며 방충, 방서 시설을 하여야 한다.

(8) 하수구는 암거로 하여야 한다.

(9) 채광 조명이 충분하여야 하고 환기시설이 되어 있어야 한다.

(10) 급수시설은 완전 살균처리된 수도수 또는 공공기관에서 음용에 적당하다고 인정된음료수를 풍부하게 공급할 수 있는 시설이 돼 있어야 한다.

(11) 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세설비와 기계, 기구류의 세척시설 및 살균시설이 있어야 한다.

(12) 제조처리 및 포장능에 필요한 기계, 기구와 위생도구를 설비하여야하고 작업과정에 따라 냉장 및 냉동시설을 하여야 하며 제조품목에 따른 소정의 검사시험기구를 설비하여야 한다.

(13) 기구, 용기류 및 첨가물을 위생적으로 보관 사용할 수 있는 이동 및 고정보관실이 있어야 한다.

(14) 작업장내 보기쉬운 곳에 온도계 및 습도계를 비치하고 필요한 곳에 압력계를 비치 하여야 한다.

(15) 소독 위생 및 악취제거등을 위한 기구 약품을 상비하여야 한다.

(16) 종업원 수에 적응한 크기의 위생적인 경의실 및 옷장이 따로 있어야 한다.

(17) 변소, 오물처리장 등은 작업에 영향을 주지아니하는 곳에 위치하여야 하고 종업원 수에 적응한 설비가 되어야 한다.

(18) 변소는 방충, 방서 시설을 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.

(19) 제조처리 과정에서 직접 제품에 접촉되는 기계, 기구, 용기등은 별표 3의 기구 및 용기의 기준에 적합한 것이어야 한다.

나. 작업장별 시설기준

(1) 유처리장 및 유가공장 생략

(2) 수육가 공장

가) 수육가공장은 준비실, 세척실, 제조실, 냉장실 또는 냉동실, 검사실, 시험실등이 있어야 하고 필요에 따라 훈연실을 설비 하여야 한다. 다만 원료를 공급하기 위하여 수축을 도살 해체할 경우에는 별표 3의 간이도축장 설비기준에 의한 시설을 하여야 한다.

나) 제조실은 제조과정별 작업대로 각각 구획되어야 하며 제조실 온도는 15°C 이하로 유지되어야 한다.

다) 고정을 요하거나 이동하기 어려운 기계, 기구류는 작업에 편리하고 청소 및 세

척하기 쉬운곳에 설치하여야 하며 벽 및 바닥으로 부터 일정한 간격을 유지하여야 한다.

(라) 기타 제품별 시설의 세부기준에 대하여는 농수산부 장관이 정한다.

(3) 란 가공장

(가) 란 가공장은 준비실, 검사실, 시험실, 제조실, 냉장고 또는 냉동고, 포장실, 보관실등이 있어야 한다.

(나) 제조실에는 검란기, 세란기, 파란장치, 각반기, 정제기, 냉각기, 수란조, 살균기, 재당기, 건조, 분무기, 열처리기 등 제조에 필요한 기계를 설치하여야 한다.

(다) 혼연란등 가공장은 준비실, 검사실, 제조실, 혼연실, 포장실, 보관실 등이 있어야 한다.

<별표 2>

착유장에 갖추어야 할 시설 생략

<별표 3>

축산물의 가공방법

(1) 유 및 유제품 생략

(2) 수육가공품

가. 일반기준

(1) 오랫동안 변질되지 아니하게 보존할 수 있어야 한다.

(2) 휘발성 염기질소는 발취시료 100g중 30mg이하 이어야 한다.

(3) 영양소, 색소, 향료, 방부제 등의 첨가물은 도지사의 승인을 받은 것이어야 하며 영양소는 허가된양의 80% 이상으로 하고 색소 향료 또는 방부제에 있어서는 허가된 양의 110%이하라야 한다.

(4) 유독성 금속의 함유량은 다음에 의한다.

AS₂O₃ 0.5 PPM 이하

Pb 10 PPM 이하

Sn 150 PPM 이하

(5) 통조림과 병조림은 대장균 및 세균수

시험에서 음성이어야 한다.

(6) 수육가공품에는 결핵균, 부르세라균, 탄저균이 검출되어서는 아니된다.

(7) 보존시험과 안전시험에 합격되어야 한다.

(8) 수육가공품별로 살균등 보호처리를 하여야 한다.

(9) 제품에 직접 접촉되는 기계, 기구, 용기, 포장지, 전등은 3 및 4의 규정에 적합한 것을 사용하여야 한다.

(10) 제품의 포장은 실제 내용물에 비하여 과대하게 포장할 수 없다.

나. 품목별 기준

(1) 레골라햄(판매를 목적으로 돼지의 둔부 및 등심육을 정형해서 소금을 첨가하여 포장한후 혼연하거나 삶은것) 및 프레스햄(판매를 목적으로 돈육, 우육, 돈지방, 양육, 토끼육, 가금육, 고래육 등을 원료육으로 하여 소금을 첨가 포장한후 혼연하거나 삶은 것)

유함량 : 8.50%이상

세균수 : (표준 평판배양법에 의한다)

1g당 4 만이하

대장균 : 음성

다만 프레스햄육의 배합비율은 돈지방 10%이상, 기타육 (면양육, 가금육, 고래육)30% 이상을 혼합할 수 없다.

(3) 생략

(4) 혼합쫄세이지(판매를 목적으로 수육(50%미만의 어육, 고래육, 가금육을 혼합한 것도 포함)에 조미료와 향료를 첨가하여 포장지에 채워 넣은후 혼연하거나 찌거나 삶은 것)

유함량 : 66.0%이상

전 분 : 15.0%이하

세균수 : (표준 평판 배양법에 의한다)

1g당 4 만이하

대장균 : 음성

(5) 베이컨(판매를 목적으로 돼지의 헝복부육에 소금을 첨가하여 포장한후 혼연등 가공한것)

세균수 : (표준 평판배양법에 의한다) 1g 당 4만이하

대장균 : 음성

(6) 카트릿트(판매를 목적으로 수육의 풀, 족, 심줄, 지방을 제거하고 나머지 살코기를 일정 규격으로 성형하고 진공 또는 질소충진 포장을 하여 0°C 내지 3°C에서 12시간이상 냉장한것)

(7) 냉동육(판매를 목적으로 수육의 지육 또는 부분육을 일정규격으로 정형하여 -16°C내지 -23°C에서 48시간 내지 72시간 냉동하거나 동등이상의 효과가 있는 냉동으로 심부온도 (육표면하10cm)가 -8°C내지 -10°C로 냉동한 것)

(8) 건조저장육(판매를 목적으로 수육에 향료 및 조미료등을 가하거나 또는 그대로의 상태로 인공건조 방법에 의거 건조한 것으로서 방법이 완전하도록 포장한것)

(9) 육저물 및 분쇄육(농수산부장관의 합격 기준을 승인받은 품목에 한한다)

(10) 통조림 및 병조림(판매를 목적으로 수육에 향료, 조미료 기타 첨가물을 가하여 밀폐한후 가열 살균처리한 것으로서 각 공정별 살균방법 및 제조 기준은 농수산부장관의 승인을 받아야 한다)

(가) 용기(철제초자루)는 내용물을 넣기전에 최소한 180°F의 유수로 하향한 위치로

세척을 하여야 하며 기타 검사원이 인정하는 방법에 의하여야 한다.

(나) 용기는 완전밀폐하여야 하며 가열처리 내용은 내용물을 넣는 즉시 실시하여야 한다.

(다) 밀폐 및 가열처리후에는 검사원에 의해 완전밀폐여부의 검사가 충분히 이루어져야 한다. 완전밀폐나 가열처리를 거치지 아니한 제품은 36°F이하의 온도로 냉각시킨후 재처리 하여야 한다.

(라) 가열처리후 용기의 진공상태 및 정량에 관하여 이상이 인정될때에는 가운시험을 하여야 한다.

(마) 생육 통조림인 경우는 반드시 냉동상태에서 저장되어야 한다.

다. 란 및 란 가공품

(1) 란(판매를 목적으로 포장 및 표시를 한 것으로 검사를 의뢰한 계란)

(가) 계란은 그 중량에 따라 다음과 같이 구분한다.

계	란	중 량
특	란	61g이상
대	란	55-60g
중	란	48-54g
소	란	42-47g
경	란	42g이하

(나) 등급기준

검사부위	등급		특	1	2	등 의
	란	각				
투광검란한	란	각	청결하고 상처가 없으며 정상인 것.	거의청결 하고 상처가 없으며 약간 이상이 있는 것.	약간 오염 되었고 상처가 없으며 이상이 있는 것.	란각에 상처가 있으며 현저히 오염 되었으며 란각의 형상 조적이 현저히 불량한 것.

※ 등의품중 내용물이 누출한것, 다량의 혈액을 함유한것, 녹색란백인것 및 부패한 것은 식용 부적합품으로 제외한다.

(2) 란가공품(판매를 목적으로 란의 내용물을 분리 또는 전 내용물을 건조분말 동결 및 액상으로 가공 포장한 것과 신선란에 식염 산 알칼리 또는 향신료등을 조미하

여 혼연하거나 삶은 것)

세균수 : (표준 평판배양법에 의한다)

1g당 1만이하

대장균 : 1g당 10이하

살모넬라균 : 음성

라. (가) 내지 (다)에서 규정한 것 이외의 품목의 가공방법은 농수산부장관이 정한다.

구분	등급		1 급	2 급	등 의
	검사부위	특 급			
	란 황	중심에 위치하여 윤곽이 얇게 볼 수 있는 것으로 결점이 없는 것.	거의 중심에 위치하여 윤곽은 거의 명확하며 약간의 결점이 있고 약간 퍼져 편평한 것.	중심으로 부터 상당히 떨어져 있으며 평면끝로 보이며 패 퍼져서 편평하고 약간의 결점이 있는것.	란황, 란백에 이상이 있는 것으로 혈괴, 기타의 이상 물질을 함유하는 것.
	란 백	투명하여 견고한것.	투명도가 약간 연약한 것.	투명도가 연약하며 액상이고 적은 핏덩이가 있는 것.	
	기 실	깊이가 4mm 이내로서 거의 일정한 것.	깊이가 8mm 이내로서 약간 이동한 것.	깊이가 8mm 이상으로서 기포를 함유하고 크게 이동한 것.	이취가 있는 것.

구분	등급		1 급	2 급	등 의
	검사부위	특 급			
란각을 깰 경우	확 산 적	적은 것.	보통인 것.	꽤 넓은것	
	란 황	둥글게 쌓아 올라간 것.	약간 편평 한 것.	편평한 것.	
	농후란 백	대량으로 쌓아 올라가 란황을 잘 포위한 것.	소량으로서 편평하게 된 것.	거의 없는 것.	
	수양란 백	소량인 것.	보통량인 것.	대량을 차지한 것.	

3. 기구 및 용기

- 가. 기구, 용기 및 포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.
- 나. 제품에 직접 접촉되는 기구 용기 등은 제품 및 세척소독약품으로 부식, 녹 또는 기타변화가 없어야한다.
- 다. 제조기구, 용기는 분해조립이 가능하여 세척소독 검사가 용이한 구조로 되어있어야 한다.
- 라. 납을 10%이상 안치몬을 5%이상을 함유하거나 카드미움을 함유한 금속으로 제조 또는 수리를 할 수 없다.
- 마. 도금용 주석은 납을 5%이상 함유하여서는 안된다.

- 바. 도색, 도자도표, 에나멜도표 등을 할 수 없다.
- 사. 동제 또는 동합금제의 기구, 용기, 포장은 제품에 직접 접촉하는 전부분을 주석도금 또는 기타처리를 하여 위생상 위해가없도록 하여야 한다.
- 아. 합성수지제의 기구, 용기, 포장은 내열성이 강하고 부식의 우려가 없고 비독성이어야 한다.
- 차. 기구, 용기, 포장은 허용된 착색료 이외의 합성착색료를 사용하여서는 아니된다.
- 차. 시유의 유리용기는 무색투명한 유리용기로 구경 26밀리 이상의 것이어야 한다.

4. 지 전

시유에 사용하는 지전은 다음의 기준에

적합한 시설을 갖춘 제조소에서 제조된 것이어야 한다.

가. 인쇄기

지전의 색 및 날자등을 인쇄할 수 있는 인쇄시설.

나. 재단기

인쇄가 된 지전을 자동으로 재단할 수 있는 시설.

다. 파라핀 흡수기

재단된 지전의 단면 및 앞뒷면에 고루고루 침투되도록 파라핀통(150°C-180°C)을 통과하는 파라핀유 흡수시설.

라. 자동 멸균기

자동전조 및 멸균할 수 있는 시설.

마. 자동포장기

멸균된 지전을 무균포장 할 수 있는 시설.

(가) 내지 (마)의 시설은 일관작업이 되어야 하고 무균제품이 나올 수 있는 자동기계시설을 갖추어야 한다.

<별표 4>

수축의 도살 해체방법

1. 소, 돼지, 양, 생략

2. 가금 및 토끼

생산품을 조제, 처리, 가공, 저장하는 작업과 정은 완전히 청결하고 위생적인 방법에 의하여야 한다.

가. 가금의 처리는 도살, 열탕, 탈모, 박피, 해체, 수세, 냉장 및 포장등의 순서에 의하여 처리하여야 하며 가공품은 냉장 및 냉각 후에 가열 등을 거쳐 포장한다.

나. 도살은 충분한 방혈을 거쳐야 하며 도체 식용부위에 상처나 울혈이 생겨나지 아니하도록 하여야 한다.

다. 탕지는 완전히 죽은 후에 하여야 하고 과열 등을 피하여야 하며 열탕은 항상 청결하도록 유지되어야 한다.

라. 탈모는 의모 및 자모를 완전히 제거하여야 하며 도체에 상처를 주지 아니하도록 하여야 한다. 다만 토끼는 박피를 하여야 한

다.

마. 해체는 냉장 등에 의하여 오염이 되지 아니하도록 하여야 한다.

바. 냉장 및 냉동은 해체되어 식용부로 분리된 부분을 신속히 빙수에 냉각하여 자체 체온으로부터 5°C내지 6°C로 강하 시킨다,

(1) 즉시 가공하지 않은 것은 도체내부온도가 5°C 이하로 급강하시켜야 한다. 포장된 형태로 공장에서 운반될 가금은 온도를 5°C이하로 유지하여야 하며 포장된 형태로서 24시간이상 저장할 가금은 내부온도를 2°C이하로 유지하여야 한다.

(2) 빙수냉각

(가) 음료수에 적합한 물로 제조된 얼음만을 사용할 수 있으며 위생적인 방법으로 취급저장되어야 한다.

제빙기가 없는 도체장에서는 수냉각 장치에의 하여야 한다.

(나) 해체된 가금은 다음에 규정된 시간 내에 5°C이하로 냉각하여야 하며 포장시까지 이 온도가 유지하여야 한다.

도체중량	시간
1. 8kg이하	4
1. 8kg초과 3. 6kg이하	6
3. 6kg이상	8

(다) 계속 재가공을 위하여는 5°C이하의 온도를 유지할수 있는 냉각탱크에 24시간 보존할 수 있다.

① 어름의 보충, 기타의 조작은 보존 기간중 5°C이하의 온도를 유지할 수 있도록 하여야 한다.

② 24시간 냉각탱크에 보존될 가금은 냉각 시간이 경과한 후 탱크에 다시 보존되거나 냉각탱크의 물을 빼고 어름을 보충하여 5°C이하의 온도로 가금을 유지할 수 있는 냉각장 안에 두어야 한다.

③ 세척 냉각제수는 포장시의 습기 흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다. 검사관은 습기흡수도 및 수분함유도를 조사하기 위하여 필요하다고 인정할때에는 중량검사를 할 수 있다.

④ 판매용으로 포장되거나 냉동하거나 냉동

포장될 가금의 세척 냉각계수로 인한 최대허용습도 흡수량 및 수분함유량은 포장시 다음의 백분율을 넘지 못한다.

가금처리품의 종류 및 중량 세척후 증가된 중량의 백분율,

칠면조	9kg이상	4.5%
	4.5kg초과 9kg미만	6%
	4.5kg이하	8%
	계류2.2kg	8%
	기타가금	6%

⑤ 냉장용 가금의 최대허용 습기 흡수량 및 수분함유량은 증가된 중량의 백분율이 냉장때에는 12%를 넘지 못한다. 이 경우에 보존 및 운반중의 습기상실량을 빼고 ④의 표와 같아야 한다.

⑥ 냉각시설의 냉각부위의 온도는 가장 고온의 부분에 있어서도 15°C를 넘지 못한다.

⑦ 공기냉각의 경우에는 해체후 24시간내에 체 내부 온도가 5°C 이하로 되어야 하며 공기유동이 양호하여야 한다.

3. 개(생략)

<별표 5>

수축 및 축산물의 검사방법

1. 검사종류

검사의 종류는 도축검사, 유검사, 유가공품검사, 수육가공품검사, 난 및 난가공품검사로 한다.

2. 검사요령

가. 도축검사

(1) 검사구분

생체검사, 해체검사 및 시설검사로 구분한다.

(2) 검사요령

(가) 생체검사

개체별로 방진, 축진, 타진, 직장검사 등을 생체검사실(장)에서 실시한다.

(나) 해체검사

방혈 및 박피상태와 장기검사를 작업장내

에서 실시한다.

(다) 세부검사요령

① 생체검사

㉠ 검사는 도살 직전에 실시한다.

㉡ 수축은 청결하게 계류하여야 한다.

㉢ 도살전에 생체중량을 계량한다.

㉣ 축진은 다음 순서에 의한다.

1) 각근 또는 이근 부위의 검온을 실시한다.

2) 안검, 비강 및 구강내의 검사를 실시한다.

3) 경부, 구간 및 전지를 축진한다.

4) 항문, 생식기 및 후지를 검사한다.

② 해체검사는 다음순서에 의한다.

㉠ 혈액 및 가축,

㉡ 두, 설, 인후, 경부와 인근의 입파절.

㉢ 폐장, 폐문입파절 및 종격막.

㉣ 심장, 심낭(양심실을 동맥에 따라 절개 한다).

㉤ 횡격막.

㉥ 간장, 간문 및 인근 입파절.

㉦ 위장, 장간막입파절 및 망막.

㉧ 비장, 췌장, 신장 및 인근입파절.

㉨ 방광, 고환, 음경, 난소, 자궁, 질 및 위음.

③ 특수검사 생략

나. 유의검사 생략

다. 유가공품의 검사 생략.

라. 수육가공품 검사

(1) 검사구분

원료육 검사, 유제품검사, 시설위생검사 및 위생관리검사로 구분하여 실시한다.

(2) 검사요령

(가) 원료육검사

① 원료육검사는 작업장에서 임명한 자체 검사원이 원료의 신선도 등을 검사한다.

② 원료육은 축산물가공처리법 제13조의 규정에 의하여 합격표시된 수육을 사용하여야 한다.

(나) 유제품 검사

① 축산물검사원은 각 작업장에서 제조된 유제품중 소요시 발취하여 검사기료를

관안에서 일반검사를 실시한 후 필요에 따라 특수 검사를 실시한다.

- ② 검사시료는 축산물 검사원이 제조번호 별로 발췌한다.
- ③ 미검사품 또는 검사중에 있는 제품은 따로 봉인 보관한다.
- ④ 시설 위생검사 및 위생관리검사는 위의 검사 기준에 준하여 실시한다.

3. 시험방법

시험방법은 농수산부장관이 따로 정하여 고시한다.

<별표 6>

불합격품목과 시설에 대한 조치

1. 도축검사

가. 생체검사

이 규칙 제29조 제 2호의 규정에 의한 수축은 가축전염 병예방방법의 규정에 의한 조치를 취하여야 한다.

나. 해체검사

- (1) 해체검사 결과 이 규칙 제29조 제 2호의 규정에 의한 수축인 때에는 해체를 중지시키고 가축전염병 예방법에 의한 조치를 취하여야 한다.
- (2) 검사의 결과 일부 또는 전부를 식용으로 공할 수 없다고 인정할 때에는 다음에 의하여 검사원 참여하에 폐기하여야 한다.

다. 폐기물의 처리

육 내장과 골, 기타의 폐기물은 세분 절단하여 완전소각 또는 100°C에서 30분이상 자비함을 원칙으로 하고 소독을 실시할 때에는 다음에 의하여야 한다.

- (1) 도체는 3% 크레졸수 또는 3% 석탄산수로서 충분히 살포한다.
- (2) 기구는 3% 크레졸수, 또는 3% 석탄산수에 충분히 침적시킨다.
- (3) 작업장은 3% 크레졸 또는 3% 생석회 크로루석회 5% 크로루수, 석회수를 충분히

폐 기 일 램 표

구 분	이 상 질 병	폐 기			가 축 별	비 고
		일부	장기 전부	내 용		
전부폐기	법 발 성 결 핵 중 증 폐 결 핵 2개 이상의 장기 와 그임파선에 결 핵 병변이 만연된 것 전 신 근 염 전 신 근육 수 중 황 증 패 협 증 농 독 증 구 간 낭 구 시 모 충			고도의 것으로 육 질에 미치는 것. 구간의 다수기생	소·돼지 전 전 전 전 소·돼지 전 소·돼지 돼 지	① 가축별란에 “전”이라 함은 모든 가축을 말한다. 현미경검정
두 부	인후두임파선결핵 이하 임파선 결핵 악하 임파선 결핵 임 파 선 결 핵 두 수 중 두 농 양 두 낭 충 증	전 전		전 전 소·돼지	② 장기란중 “전”은 구분의 전 체를 말함 ③ 폐기일부 램중 “부분”은 구 분의 일부를 말함.	

구분	이상질병	폐 기			가측별	비 고
		일부	장기전부	내 용		
폐 장	악농양	부분		전		
	악방선균병역	부분		전		
	선선			전		말 지
	편도선방선균증	부분		전		대 지
	설설방선균병			전		전
	설설낭종			전		소·폐지
	폐결핵			전	일개소에 결핵 병을 변이 발생 되었을 때는 폐·기관지 막을 전부 폐기	소·폐지
	기관임파절결핵			전		소·폐지
	기관결핵			전		소·폐지
	폐기관임파절결핵			전		소·폐지
	하부흉공임파절결핵			전		소·폐지
	늑막염	부분		분리불능한 때는전부폐기		전
	혈액흡입	부분				전
	폐기종	부분			결핵 병변이 있을 때에는 병변부일외 개소라도 장기 폐 부근임파절은 폐 기(이하같은)	전
	폐충혈및울혈	부분				전
심 장	폐수종	부분		전		전
	폐빈혈	부분		전		전
	폐출혈	부분		전		전
	크롬성	부분		전		전
	폐기능지확장	부분		전		전
	선방선균병역	부분		전		전
	폐화농성폐	전		전		전
	탄저성폐	부분		전		말
	폐기육	부분		전		전
	폐사포입	부분		전		말·폐지
	폐간질증	부분		전	심할때는전부폐기	소·폐지
	폐원충병	부분		전		소·폐지
	폐신척	부분		전		소·폐지
	폐기타병변	부분		전		전
	심실심낭수			전		전
심실내막총			전		전	

재검사 할 수 있다.

나. 불합격된 수육가공품중 재가공 이용이 가능하다고 인정되는 품목에 한하여는 재가공하게 할 수 있다.

5. 시설검사

시설검사결과 위생상 위해가 있다고 인정되었을때에는 작업을 중지시키고 위해를 제거한 것을 확인한후 작업을 실시하게 하여야 한다.

<별표 7> 착유우 양의 검사방법

<별표 8>

검사 시료 발취기준

구 분	일 반 검 사	특 수 검 사
도축검사	최 소 량	최 소 량
유가공품	포장단위 2,000개 까지	포장단위 2,000개 까지
관류포장	1 내지 2	1 내지 2
병류포장	2	2
기타포장	2	2
육가공품	포장단위 2,000개 까지	포장단위 2,000개 까지
관류포장	1 내지 2	1 내지 2
병류포장	2	2
기타포장	2	2
시 유	최 소 량	최 소 량

<별표 9>

검사합격표시기준

1. 대상품목(종류)

- 가. 수육(소 말 돼지 및 양을 포함한다)
- 나. 시유(시유, 살균산양유, 가공유, 탈지유, 크림 및 강화유를 포함한다)
- 다. 축산물 가공품(육가공품, 유가공품, 난 및 난 가공품을 포함 한다)

2. 시도별 부호

서울특별시:가	전라북도:사
부산시:나	전라남도:아
경기도:다	경상북도:자
강원도:라	경상남도:차
충청북도:마	제주도:카
충청남도:바	

3. 작업장별 번호

도지사가 부여한다.

4. 규격 및 표시방법

가. 도축검사

(1) 표시부위 ; 수육(지육머리, 발, 목, 내장 및 지육중에서 분리되는 부분)의 외부에 보기 쉽게 표시한다.

(2) 표시요령

(가) 스템프식 검인은 소, 말, 가금류 토끼, 개에 사용하고 로라식 검인은 돼지, 양에 사용한다.

(나) 검인용 색소는 보건사회부장관이 지정한 식용색소중 청색 제1호와 제2호에 한한다.

(다) 합격표시는 작업장 밖으로 반출할때 검사원이 행한다. 다만 특별지 도축장의 경우에는 냉장후 출고시에 행한다)

(3) 검인의 규격

(가) 스템프식 검인

- ① 검인재료는 비철금속으로 한다.
- ② 글자의 폭은 소 말은 2mm로 하고 평면에서 5mm(가금류 토끼는 글자의 폭 중심자는 1.7mm 작업장 번호 및 시도별 부호는 1.5mm로 하고 평면에서 2.0mm) 부각되어야 한다.
- ③ 검인의 규격중 소, 말은 부도 5와 같이하고 가금류, 토끼는 부도 6과 같다.

(나) 로라식 검인

- ① 검인재료는 녹이 쓸지않는 금속이어야 한다.
- ② 글자가 계속 표시되도록 로라식으로 되어야하고 검인 잉크와 스템프패가 부착되어야 한다,
- ③ 글자의 폭은 1.5mm로 한다. 다만 “검”자폭은 2mm로 하고 글자는 평면에 있는 2.0mm 부각되어야 한다.
- ④ 검사일자표시를 위한 2행부호는 교체 할 수 없도록 되어야 한다.
- ⑤ 검인규격의 평면도해 및 횡면도해는 부도 1 및 부도 2와 같다.

◀(다) 검인의 보관

- ① 청결한 상자에 보관하고 검사원이 관리한다.
- ② 검인 및 검인용 색소는 검사원만이 사용할 수 있다.

나. 시유용 지전

- (1) 표시부위 : 지전에 실시한다.
- (2) 표시요령 : 지전에는 다음의 표시를 하여야 한다.

- (가) 품목명 또는 상품명
- (나) 작업장 번호 및 작업장 명칭
- (다) 처리방법
- (태) 보관방법
- (배) 처리일 및 유효기간

(3) 지전의 규격

- (가) 지전은 620g/m²이상이라야 한다.
(우유 지전용 특수통지에 한함)
- (나) 지전은 피라핀에 칩투시킨 것이라야 한다.
- (다) 지전의 표시방법 예시(부도 3과 같음)
- (태) 지전의 모형은 위생상 위해가 없는 것으로서 도지사가 인정한 것에 한 한다.

(4) 지전의 보관

- (가) 작업장 경영자가 보관하고 축산물 검사원 참여하에 수불하여야 한다.
- (나) 세균이 오염되지 아니하도록 포장하여 일정한 장소에 보관하여야 한다.
- (5) 이 기준 이외의 용기의 합격표시 기준에 대하여는 농수산부장관의 사전승인을 얻어야 한다.

(1) 축산물 가공품

- (1) 표시부위 : 제품포장표면에 보기쉽 표시한다.
- (2) 표시 사항
 - (가) 제품명 또는 상품명
 - (나) 작업장 허가번호계 품허가번호 작업장 명칭 작업장 소재지.
 - (태) 합격표시 (부도 4와 같음). 다만, 수출품의 합격표시는 농수산부장관의 승인을 받아야 한다.
 - (배) 제조년월일

- (배) 용량 또는 중량
- (비) 원료 및 함량
- (세) 첨가물 명칭 및 함량
- (아) 보관기준 및 유효기간
- (재) 사용법
- (채) 제조 또는 처리방법

(3) 표시요령

<별표 10>

축산물 보관 기준

구 분	종 류	보 관 온 도	보 관 한 도
유 가 공 품	시유(살균유)	0°C~5°C	4일
	가공유	0°C~5°C	5일
	버 터	0°C~5°C	3월
	치 즈	0°C~5°C	3월
	무당연유(관)	실 온	3월
수육가공품	가당연유(관)	실 온	12월
	유분(관)	실 온	12월
	통조림(관)	실 온	12월
	햄류, 쪄세지류	10°C	25일
	햄 (크로하링 진공 포장에 한함) 캣트	0°C~5°C	5일
난 가 공 품	계 란	실 온	20일
	난가공품 (밀폐용기 포장)	10°C	12일

※ 표의 기준 이외의 품목 또는 용기를 사용한 품목의 보관기준에 대하여 농수산부장관이 정하는 바에 따른다.

- (가) 전표에 의한 표시는 한글로 하여야 한다. 다만 수출품에 있어서는 수출대상국의 문자로 표시할수 있으며 외국어를 병기하고자 할때는 한글표시보다 크게 할수 없다.

- (나) 용기 또는 포장을 다시 포장함으로써 본래의 용기 또는 포장의 표시가 투시되지 아니하는 때에는 다시 포장한 것에 대하여 표시를 하여야 한다. 다만 운반용 대포장에 대하여는 이를 생략할 수 있다.

(4) 용기 및 포장의 보관

용기 및 포장지는 작업장 경영자가 보관하고 검사원 참여하에 수불하여야 한다.

별지 제 3 호 서식

허가증 재교부 신청서					처 리 기 간
신청인	① 성 명	한 문	② 주민등록 증 번호	③ 생년 월일	19 생
		한 글			
	④ 주 소				
⑤ 작업장 소재지					
⑥ 작업장 명칭					
⑦ 허가증 번호					
⑧ 재교부를 받고자 하는 사유					
축산물 가공처리법 시행규칙 제11조 제 1 항의 규정에 의하여 허가증의 재교부를 받고자 신청합니다 <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">19 신청인</div> 시·도지사 귀하					
구비서류 없음					수수료 없 음

2607-04-76E
75.6.16승인

195mm×268mm
(신문용지 548/m²)

별지 제 4호 서식

작업상의 시설 또는 장소의 변경허가 신청서					처 리 기 간
					7일
신청인	① 성 명	한 문	② 주민등록 증 번호	③ 생년 월일	19 생
		한 글			
	④ 주 소				
허가사항 변경	⑤ 당초 허가 사항				
	⑥ 변경하고자하는 사항				
	⑦ 변 경 사 유				
작업장 사항	⑧ 작 업 장 소 재 지				
	⑨ 작 업 장 명 칭				
	⑩ 허 가 증 번 호				
위와 같이 축산물 가공처리법 시행규칙 제12조 제 1 항의 규정에 의하여 허가사항을 변경하고자 신청합니다. <div style="text-align: right; margin-right: 50px;">19 신청인</div> 시·도지사 귀하					
구비서류 없음					수수료 없 음

2607-04-77E
75.6.16승인

195mm×268mm
(신문용지 548/m²)

도 축 검 사 증 명 서

- 1. 종 류
- 2. 두 수 두
- 3. 중 량 총량 정육 장기
- 4. 작 업 장 명
- 5. 작 업 장 점인 번호
- 6. 도 살 년 월 일
- 7. 반 출 년 월 일
- 8. 반출방법과 반출선

위 사실을 증명함.

년 월 일

도 군 배치

축산물검사원

④

(수의면허등록번호 제 호)

2607-04-86C
75.6.16. 승인

195mm×268mm
(신문용지 54g/m²)

농수산부고시 제 호

축산물 가공처리법 제 2 조의 2 의 규정에 의하여 판매를 목적으로 하는 닭 및 개에 대한 동법의 적용지역을 다음과 같이 정하여 고시한다.

1975. 8.

농수산부장관 정 소 영

수축(닭·개)의 적용지역지정

1. 지정 지역

가. 서울특별시 전역

라. 충청남도 : 대전시

나. 부산시 전역

마. 전라남도 : 광주시

다. 경기도 : 수원시, 성남시

바. 경상북도 : 대구시

2. 지정 지역별 적용 수축

가. 서울특별시 : 개, 닭

라. 대전시 : 닭

나. 부산시 : 개, 닭

마. 광주시 : 닭

다. 수원시, 성남시 : 닭

바. 대구시 : 닭

부 칙

1. (시행일시) 이 고시는 11월 1일부터 시행한다.

2. (결과조치) 이 고시는 지정전역에 한하여 적용되며 농림부령 제452호에 의하여 시설위생검사를 받은 처리장은 고 시일로 부터 작업장으로 간주하되 시설기준이 미달 또는 부적합한 작업장은 6월 이내에 축산물가공처리법 시행규칙 "별표 1"의 규정에 의한 시설 기준에 적합하도록 그 시설을 보완하여야 한다.