

# 식품제조위생관리지침

식품의 안전성을 확보하고 식품제조가공업소의 위생수준을 향상시켜 국민보건의 향상과 증진에 기여함을 목적으로 보건사회부에서 각종 준수사항을 84년 5월 7일에 제정하여 84년 7월 1일부터 시행될 식품제조위생관리지침 내용을 전면 게재한다. ……………〈편집자 註〉

## 調 査 部

### 1. 공통지도기준

#### 1. 원료생산관리

##### 가. 원료생산지 환경위생

1) 식품원료는 인체에 해로운 유해물질이 허용기준 이상으로 오염된 곳에서 경작하거나 수확하여서는 아니되며, 사람, 동물, 산업폐기물 등에 의해 오염되어서는 아니된다.

2) 인체에 위해를 줄 우려가 있는 오염용수로 재배 또는 처리된 재료는 사용하여서는 아니된다.

3) 식품중에 잔류되는 농약은 잔류농약 허용기준에 적합하도록 사용이 허용된 것이어야 한다.

##### 나. 원료생산 및 수확관리

1) 원료의 생산 및 수확은 오염을 방지하여 인체에 위해하지 않도록 위생적으로 관리되어야 한다.

2) 수확과 생산에 사용되는 기계기구 및 용기류는 위생상 해가 되지 않는 재질로 제조되어야 하며, 쉽게 세척할 수 있는 구조이어야 한다.

3) 식품원료로서 부적합한 것은 수확과 생산과정에서 분리 및 제거하고 이들 물질이 수질 또는 다른 식품원료를 오염시키지 않도록

적합한 방법으로 폐기되어야 한다.

4) 원료는 화학적, 물리적, 미생물학적 오염물질 또는 기타 유해물질에 의한 오염이 일어나지 않도록 적절한 조치를 취하여야 하며, 품질저하 및 피해를 억제할 수 있는 조건하에서 보관, 관리 및 운반이 되어야 한다.

5) 원료운반기구는 그 원료의 용도에 적합하여야 하며, 쉽게 씻을 수 있고, 필요할 때에는 소독을 하여야 한다.

6) 원료의 운반은 오염과 피해가 일어나지 않도록 주의하여야 하며 냉장이 필요한 것은 냉장시설을 이용 운반하여야 한다.

#### 2. 제조업소 시설설비

##### 가. 위치

1) 제조업소의 위치는 다음에 적합하여야 한다.

가) 주변환경이 청결하고 유해가스, 악취, 연기, 먼지 기타 유해물질에 의하여 오염되지 아니한 곳.

나) 홍수 또는 침수의 위험이 없는 곳.

2) 작업장과 그 주변은 청소하기 쉬운 구조로 되어 있어야 하며 진입로는 포장물 하여 차량을 이용한 물품수송에 적합하여야 한다.

##### 나. 건물과 시설

1) 제조장의 건물과 시설은 견고하여야 하며 위생적으로 관리 유지하고 보수가 잘되어

야 한다.

2) 작업장은 작업능률의 향상에 지장이 없도록 충분한 면적을 확보하여야 한다.

3) 건물은 청소 및 세척을 쉽게 할 수 있는 구조이어야 하며 위생감독을 쉽게 할 수 있어야 하고 해충, 연기, 먼지등으로 인한 환경오염 방지에 적합하도록 설계되어야 한다.

4) 건물과 시설은 칸막이 또는 다른 효과적인 방법으로 교차 오염을 일으키지 않도록 하여야 한다.

5) 건물과 시설은 원료 도착시부터 최종 제품 생산과정까지 단계별작업을 위생적으로 할 수 있는 구조이어야 한다.

6) 원료처리장과 같은 오염작업 구역은 별도로 구획하여 분리작업할 수 있도록 설계하여야 한다.

7) 작업장의 바닥은 타일, 콘크리트등 내수성 자재로 하되 일정한 경사(100분의 1.5~2.0 정도)가 유지되어야 하며 균열이 일어나지 않고 세척과 소독이 용이하고, 물이 배수구로 쉽게 흘러 들어갈 수 있어야 한다.

8) 작업장의 내벽은 타일, 콘크리트(바닥으로부터 1.5m까지는 타일) 등 내수성 자재로서 밝은색 제통인 것으로 하고 바닥과 내벽이 접하는 부분은 청소와 세척을 쉽게 할 수 있도록 반경 5cm이상의 곡면으로 되어야 한다.

9) 작업장의 천정은 틈이 없고 미끄러워야 하며 물이나 먼지가 떨어지거나 곰팡이가 번식하지 않도록 설계되어야 하며 청소 및 세척하기 쉬운 구조이어야 한다.

10) 식품제조에 직접 관계되지 아니하는 주거지, 사무실, 측사등은 작업장과 멀리 떨어져 있거나 완전 구분설치되어야 하며 작업장 내에는 가급적 일반인들의 출입통제가 가능하도록 설계되어야 한다.

#### 다. 위생시설

##### 1) 급 수

가) 작업장은 수도수 또는 음용기준에 적합한 물을 충분히 공급받을 수 있어야 하며 필요하다면 분배, 저장시설을 하되 물이 오염되지 않도록 하여야 한다.

나) 정호수나 자가수도를 사용하는 경우 수원엔 화장실, 오물장, 동물사육장 및 기타 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 최소한 20m이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

다) 얼음의 제조용수는 음용기준에 적합한 물을 사용하여야 하며 오염이 되지 않도록 처리 저장되어야 한다.

라) 난방, 냉동, 소방용수등 식품제조에 관련되지 않는 비음료용수의 배관은 색깔로서 구분할 수 있게 하여 그 물이 음료수용의 배관으로 혼입되는 일이 없도록 하여야 한다.

마) 식품과 직접 접촉하는 증기를 사용할 때에는 이 증기에 식품을 오염시킬 우려가 있는 유해물질이 함유되지 않도록 하여야 한다.

##### 2) 폐기물 처리

가) 제조장안에는 오물냄새가 나지 않고 끈충이 침입할 수 없도록 내수성 자재로 된 자동개폐식 폐기물 용기를 적당한 장소에 비치하여야 한다.

나) 업소내에는 제조장에서 멀리 떨어진 곳에 배출물과 폐기물을 처리하는 시설이 있어야 하며 항상 위생적인 상태로 유지 관리하여야 하며 음료를 오염시키지 않도록 설계되어야 한다.

다) 제조장 내외의 모든 배수시설과 하수시설은 제조과정에서 생기는 하수를 충분히 수용 배출할 수 있는 크기로 설계되어야 한다.

##### 3) 탈의실 및 변소

가) 모든 작업장에는 식품제조 장소와 직접 통하지 않는 적절하고 편리한 곳에 위생적인 탈의실과 수세식 변소를 갖추어야 한다.

나) 변소에는 냉온수로 손을 씻을 수 있는 시설을 갖추어야 하며 작업장으로 들어가기 전에 반드시 이 시설을 통과하면서 사용할 수 있도록 하고 용변후 손을 씻을 것을 지시하는 표기문을 게시하여야 한다.

##### 4) 작업장내의 손씻는시설

가) 작업장의 출입구, 원료처리장, 가공실, 포장실등에는 종업원이 사용하기에 편리한 장소에 수도관으로 연결된 고정적인 손씻는 시설(60cm×50cm)을 갖추어야 하며 사용후 버

려지는 물은 방취시설이 된 파이프를 통하여 하수구로 빠져 나가도록 설비되어야 한다.

나) 손씻는 시설 주변에는 필요할 때 소독을 할 수 있는 소독시설을 갖추어야 하며 비누, 솔, 수건, 소독액등을 항상 사용할 수 있는 상태로 비치하여야 한다.

#### 5) 소독시설

작업장에는 작업도구와 기구용기의 세척소독을 할 수 있는 적절한 시설을 하여야 한다. 이들 설비는 잘 부식되지 않는 재료로 만들어진 것이어야 하며, 쉽게 세척 소독할 수 있고 충분한 양의 냉온수를 공급할 수 있는 시설이 되어야 한다.

#### 6) 조명시설

가) 작업장은 가능한한 자연 일광을 충분히 받을 수 있는 구조로 설계되어야 하고 천정의 조명기구에는 파손시 식품에 오염되지 않도록 보호시설을 설치하여야 한다.

나) 제조장별 조명도는 검사장 540룩스 이상, 제조실 220룩스 이상, 창고 50룩스 이상, 기타 장소는 110룩스 이상이 유지되도록 한다.

#### 7) 환기시설

가) 제조작업 과정에서 발생하는 과도한 열, 증기, 먼지와 오염된 공기를 외부로 배출할 수 있도록 충분한 환기장치를 하여야 하며, 포장실과 같은 청결작업을 하는 구역은 공기 1입방미터당 1시간에 20~30입방미터의 흡인 능력을 가진 환기장치를 설치하여야 한다.

나) 원료처리장과 같은 오염작업 구역의 공기는 포장실과 같은 비오염 작업구역으로 유입하지 않도록 설계되어야 한다.

다) 환기구에는 망이나 부식하지 않는 물질로 된 보호시설이 있어야 하고 망을 설치하는 경우에는 분리하여 세척하기 쉬운 구조이어야 한다.

#### 8) 제조기계·기구류

가) 식품과 접촉되는 모든 기계·기구류는 내면이 매끄럽고 틈이 없어야 하며, 독성, 냄새, 맛 등으로 식품이 변질되지 않도록 위생적인 물질로 만들어져서 흡수성이 없고 충격과 부식에 강하며 반복되는 세척과 소독에 견

딜 수 있는 것이어야 한다.

나) 고정적으로 설치된 기계 기구류는 작업과 청소를 하기 쉽도록 배치되어야 하며 적절한 세척과 소독을 하기 위하여 어려운 복재 등은 확실한 오염원이 아닌 경우를 제외하고는 식품제조에 사용하여서는 아니된다.

다) 작업장내의 온도계와 습도계는 종사자가 알아보기 쉬운 곳에 부착하고 냉장고, 냉장 시설, 가열처리 시설은 온도를 측정하고 기록할 수 있도록 설비를 하여야 한다.

라) 먹을 수 없는 물질 혹은 폐기물의 처리에 사용한 비품 또는 기구등은 주의사항을 표기하여 먹을 수 있는 제품에 사용되지 않도록 하여야 한다.

### 3. 제조업소 위생관리

#### 가. 유지관리

1) 제조업소의 건물, 설비등 모든 시설은 잘 보수되고 항상 위생적인 상태로 유지 관리되어야 한다.

가) 작업장의 바닥, 내벽, 천정, 배수구, 조명장치, 환기장치, 기계기구류 및 화장실은 1일 1회 이상 청소를 실시하여야 한다.

나) 제조 기계·기구류는 항상 점검하여 고장이 있을시는 신속히 보수하여 사용가능한 상태로 유지하여야 한다.

다) 기구 및 도구는 오염작업구역과 청결작업구역 전용의 것으로 구분하여 사용하여야 한다.

라) 작업장안에는 식품제조에 관계되지 않는 불필요한 물건을 놓지 말아야 한다.

마) 온도계, 습도계, 압력계등과 같은 계기류는 정기적으로 정확도를 점검하여 완벽한 것을 사용하여야 한다.

바) 냉장고, 냉장시설, 창고는 1주 1회 이상 정기적인 청소를 하고 식품의 용출액으로 더러워진 경우에는 그 때마다 청소하여야 한다.

사) 저수탱크는 청결 및 위생을 유지하도록 년 1회 이상 내부 청소를 하여 불순물을 제거하여야 한다.

아) 쥐, 곤충등의 발생원은 매각, 복토, 소

각, 살충제 사용등으로 제거하고 6개월에 1회 이상 정기적인 소독을 실시하여야 한다.

자) 청소용구류는 사용후 즉시 세척 건조시켜서 전용 보관함에 보관하여야 한다.

차) 당일 발생한 폐기물은 그 당일에 제조장 외에다 반출하여 처리하여야 한다.

카) 수거식 변소인 경우 저울철을 제외하고는 1주 1회 이상 곤충구제를 하여야 한다.

타) 정호수 또는 자가수도를 사용하는 경우에는 년 2회 이상 공공검사기관의 수질검사를 받고 그 성적서를 1년간 보존하여야 한다.

파) 이 경우 수질검사 결과 음용 부적합으로 판명이 된 경우에는 적절한 조치를 강구하고 부적음료를 식품제조에 사용하지 말아야 한다.

하) 지하수(간이상수도 포함)급수전의 유리 잔류염소는 0.2ppm으로 유지하고 1주 1회 이상 잔류염소 측정을 하여 기록서를 1년간 보존할 것.

#### 나. 세척과 소독

1) 세척과 소독에 사용되는 세제와 소독제는 허가된 것을 그 용도에 적합하게 사용하여야 하며, 식품제조 기계·기구에 남아서 식품을 오염시키지 않도록 물로 깨끗이 세척하여야 한다.

2) 제조작업이 끝난 후에는 제조장, 건물, 기계·기구류, 바닥, 벽등은 깨끗이 세척하여야 한다.

3) 작업장의 모든 구역은 적절히 세척 청소할 수 있는 계획을 수립하고 가급적 생산책임자와는 별도로 청소와 소독에 관한 전담책임자를 임명하여 청소와 세척을 책임지고 관리 기록하도록 하여야 한다.

4) 가축이나 동물은 식품제조에 비위생적인 영향을 주므로 작업장 내외 주변에 있어서는 아니된다.

#### 다. 해충방제

1) 해충방제를 위한 효과적이고 지속적인 계획을 수립하고 제조업소 내외 및 주변에 해충이 서식하고 있지 않은지 정기적인 검사를 하고 기록하여야 한다.

2) 해충이 제조장 내에 들어 있을 때에는 위

생적인 방법으로 방제를 실시하고 화학적, 생물학적 작용제를 사용 방제하는 경우에는 건강과 식품중 잔류 위험성을 고려하여 전문 지식을 갖춘 사람이 직접 처리하도록 하여야 한다.

3) 살충, 살서제를 이용한 방제는 다른 예방조치를 효과적으로 수행할 수 없을 때에만 하고 사용 전에는 식품 기구·용기들이 오염되지 않도록 대책을 강구하고 사용후에는 식품 기구·용기에 살충제가 잔류하지 않도록 철저히 처리하여야 한다.

#### 라. 위험물질의 보관

1) 건강에 해를 끼칠 수 있는 살충제등과 같은 물질을 독성과 사용법에 대한 경고문을 적절히 표기하여 잠글 수 있는 장치가 된 캐비닛이나 전용함에 보관하고 전문가의 엄격한 통제하에 해당 목적에만 사용하여야 한다.

2) 위생처리나 가공목적으로 사용하는 경우를 제외하고는 식품을 오염시킬 수 있는 물질들은 제조장 주변에 두어서는 아니된다.

#### 마. 개인휴대품

식품제조업 종사자의 의복과 개인 휴대품은 식품제조장에 두어서는 아니된다.

## 4. 종업원 위생

### 가. 위생교육

1) 식품제조영업자는 종업원에 대하여 식품의 위생적인 처리방법과 개인위생에 대한 교육을 월 2회 이상 실시하고 식품위생법에 규정된 위생 강습을 반드시 받도록 하여야 한다.

### 나. 건강진단

1) 식품제조업 종사자는 고용하기 전 보건소나 병의원의 건강진단을 받은 후 이상이 발견되지 않을 경우에만 제조작업에 종사하도록 하여야 한다.

2) 식품제조 가공업 종사자는 5개월마다 정기 건강진단을 받아야 하며 전염병이 유행하거나 기타 필요한 경우에는 수시 건강진단을 받아야 한다.

### 다. 일반위생

1) 종업원이 식품에 옮길 수 있는 전염병에

이환되었거나 질병의 보유자인 경우 또는 상처, 피부감염, 염증, 화농성 질환 및 설사를 할 때에는 완치되어 식품을 오염시키지 않을 때까지 식품을 오염시킬 가능성이 있는 식품 제조작업장에 종사시켜서는 아니된다.

2) 식품제조업에 종사하는 모든 사람은 개인적인 위생상태가 좋아야 하고 손톱을 짧게 깎고 위생복과 위생모를 착용하여야 하며 시계, 팔찌, 반지를 끼거나 메니큐어를 바른 채 작업하여서는 아니된다.

3) 제조중에는 적절한 보호복을 입고 작업 전용 신발을 신어야 하며 신발을 신은채 변소 출입을 하지 말아야 한다.

4) 종업원은 다음과 같은 경우 반드시 손을 씻고 소독을 한 후 제조작업을 하여야 한다.

가) 작업전과 용변후

나) 유해물질 또는 병원성 미생물에 오염된 기구등과 접촉한 경우

다) 오염 작업구역에서 비오염 작업구역으로 이동하는 경우

5) 작업중 음식을 먹는다거나 담배를 피우고 껌을 씹는다거나 침을 뱉는 등 식품을 오염시킬 수 있는 비위생적인 행동을 하여서는 아니된다.

6) 작업장에서 사용되는 장갑은 깨끗하고 위생적인 것이어야 하며 장갑을 착용하더라도 손은 항상 깨끗이 씻어야 한다.

7) 식품오염을 사전에 방지하기 위하여 제조장내에 출입하는 방문객은 보호복을 착용하도록 하고 이 기준을 준수하도록 필요한 조치를 취하여야 한다.

8) 식품위생 관리인은 종업원의 위생사항을 수시로 지도·감독하여야 한다.

## 5. 제조가공 기준

가. 원료가 갖추어야 할 사항

1) 원료는 납품업자의 위생관리 상태를 충분히 배려한 후 구입하여야 하며 당해 제품의 특성에 알맞는 방법으로 전용장소에 보관하여 서로 오염되지 않고 손상을 최소한으로 할 수 있도록 보관되어야 한다.

2) 원료 및 재료는 제조장에 운반되기 전에 선별 또는 육안검사를 하여야 하며 필요한 경우 실험검사를 행하여야 한다.

3) 원료자체의 기생물, 병원성 미생물, 유독성물질, 이물질은 선별, 조제, 가공과정을 거쳐 허용치까지 낮출 수 없는 경우에는 원료로 사용해서는 아니된다.

나. 교차오염방지

1) 제조과정중인 제품은 직접 또는 간접적인 접촉으로 인한 오염을 방지하기 위하여 위생적인 조치를 강구하여야 한다.

2) 서로 다른 가공단계에 종사하는 자는 각 단계마다 작업전에 손을 씻는 등 개인위생을 강구하여야 하며 원료처리나 반제품 가공 종사자는 더럽혀진 보호복을 벗거나 깨끗한 보호복으로 바꾸어 입지 않는 한 완제품을 취급하는 작업에 종사하여서는 아니된다.

3) 원료 및 오염물질과 접촉된 기계·기구류를 완제품 제조에 사용할 때에는 철저히 세척 소독한다.

4) 규격기준이 다른 식품을 같은 기계·기구류를 이용하여 제조하는 경우에는 제품 상호간에 오염을 일으키지 않도록 반드시 세척 소독 후 사용하여야 한다.

다. 제조 가공

1) 식품제조가공의 모든 과정은 식품위생관리인의 자격이 있는 사람에 의하여 감독되어야 한다.

2) 제품을 생산하는 모든 공정은 신속하게 하여야 하며 오염, 부패, 병원성 미생물등의 확산 가능성을 예방하는 조건 하에서 이루어져야 한다.

3) 용기를 위생적으로 취급하여 제품이 오염되지 않도록 해야한다.

라. 포장관리

1) 완성제품의 충전과 포장은 오염물질이 혼입되지 않도록 신속하게 하고 가능한 한 포장용기 내의 공간을 적게 하여야 한다.

2) 포장 재료는 오염을 적절히 방지할 수 있도록 위생적인 방법으로 저장되어야 하며 포장제품 고유의 저장 조건에 적합하여야

한다.

3) 제품용 포장용기는 사용전에 검사를 하여 제품오염의 우려가 없도록 하며 필요할 경우 세척, 소독을 하여야 한다.

4) 완제품의 저장과 수송은 포장용기의 손상, 제품의 변질을 방지하고 미생물의 오염과 증식을 방지할 수 있는 상태로 하여야 한다. 저장 기간중에는 주기적인 제품검사를 실시하고 먼저 생산된 제품을 우선 출하하여야 한다.

5) 제품의 생산 및 품질관리에 관한 기록을 작성하여 이를 1년간 보관하고 동일 제조공정과 조건 하에서 생산된 제품은 생산공정을 확인할 수 있도록 동일한 코드(Lot.No)를 표시하여야 한다.

#### 마. 시료채취 및 품질관리

1) 제품의 안전성과 품질을 평가하기 위하여 룯트별로 시료를 채취하여 일정기간 이상 보관하고 있어야 한다.

2) 모든 식품제조가공업체는 원료 및 생산제품의 품질관리를 위한 자체 검사시설을 유지 관리하여야 하며 병원성 미생물을 검사하는 실험실은 식품제조장으로 부터 상당한 거리 이상 떨어져 있어야 한다.

3) 원료와 식품에 대한 품질검사는 식품, 첨가물 규격 및 기준에 의한 시험방법에 따르고 필요시에는 국내외의 공인된 시험방법에 의한다.

## 6. 제품 유통관리

### 가. 일반 사항

1) 제품 보관 및 판매장소는 환경위생상 불결한 장소에 위치하여서는 아니된다.

2) 제품은 직사광선과 고온다습한 장소를 피하여 통풍이 잘 되는 곳에서 보관 진열하여야 한다.

3) 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 제품은 10°C 이하로 보존하여야 한다.

4) 먼저 제조된 제품을 우선적으로 출하 또는 판매하여야 한다.

5) 부패, 변질, 파손 등으로 소비자의 건강

을 해할 우려가 있는 제품은 판매하지 말고 폐기처분등 필요한 조치를 취하여야 한다.

### 나. 제조업소 관리사항

1) 식중독 발생과 제품 유통 판매기간을 고려하여 일정량의 제품을 채취하여 보존성이 있는 제품은 상온에서, 보존성이 없는 제품은 10°C 이하에서 당해 제품의 특성과 유통 판매 기간을 고려한 일정기간 동안 보관 관찰하여야 한다.

2) 제품으로 인한 소비자의 진정 또는 식중독 사고가 있는 경우에는 가능한 단시간 내에 원인 조사등을 실시하고 필요한 대책을 강구하여야 한다.

3) 식품의 위생적인 취급등에 대하여 대리점과 판매업소에 정기적인 계몽교육을 실시하여야 한다.

4) 완제품은 생산제품의 품질과 각종 표시를 관계 법령에 적합하게 한 후 출하하여야 한다.

### 다. 판매업소 관리사항

1) 부패, 변질 또는 파손된 제품은 제조업소나 대리점에 연락하여 반품조치하거나 폐기하여 소비자를 보호하여야 한다.

2) 일정기간의 판매실적등을 고려하여 과도한 물량을 구입, 진열하지 말아야 한다.

3) 보관 진열식품은 쥐, 바퀴등 위생 해충의 침입을 받지 않도록 관리에 철저를 기하여야 한다.

4) 제조업소명, 소재지, 영업허가 번호등이 표시되지 아니한 무허가 제품이나 무표시 식품은 구입하거나 판매하지 말아야 한다.

5) 완전포장된 식품을 나누어서 판매하지 말아야 한다.

## 2. 식품별 위생관리 기준

### 1. 어육 연제품

#### 가. 목 적

어육 연제품으로 인한 위생상의 위해를 방지하기 위하여 그 원료의 구입에서 제품의 판매까지의 각 과정에 있어 취급등의 지침을 마

련하여 어육 연제품에 대한 위생과 질적향상을 도모하는 것을 목적으로 한다.

#### 나. 용어의 정의

1) 어육제품: 어육을 주원료로 하여 만든 어육햄, 어육소세지, 생선묵 기타 이와 유사한 것 또는 이를 유탕 처리한 것을 말한다.

2) 찐어묵: 생선의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 부원료를 혼합하여 증기 또는 열수로 자숙한 것을 말한다(케이싱 어묵 및 맛살을 포함한다).

3) 구운 어묵: 어묵을 구워서 만든 제품을 말한다(표면에 포도당 또는 과당을 발라서 구운 것과 자숙 후에 구운 것도 포함한다).

4) 튀김어묵: 어묵을 식용유에 튀긴 제품을 말한다.

5) 혼합어묵: 어묵에 농축산물 및 수산물을 첨가하여 식용유에 튀기거나 자숙한 것을 말한다.

6) 어육소세지: 어육에 지방이나 향신료등을 넣어 자숙한 것을 말한다.

7) 혼합어육소세지: 어육 및 수육에 지방이나 향신료등을 넣어 자숙한 것으로서 어육함량이 수육함량보다 많아야 한다.

8) 어육햄: 어육을 염지 숙성한 후 훈연한 것을 말한다.

9) 혼합햄: 어육 및 수육을 염지 숙성한 후 훈연한 것으로서 어육함량이 수육함량보다 많아야 한다.

10) 기타: 1)~9) 이외의 어육연제품을 말한다.

#### 다. 식품의 취급기준

##### 1) 원 료

가) 원료로 사용되는 어류는 신선한 것을 원칙으로 하고 부패된 것을 사용하여서는 아니된다.

나) 원료로 사용되는 어류는 현저하게 손상되었거나 병원 미생물에 오염되었거나 오염되었다고 의심되는 것을 사용하여서는 아니된다.

다) 원료로 사용되는 어류의 손상된 곳은 사용할 때 제거하여야 한다.

라) 원재료는 당해 식품에 알맞는 방법으로 위생적으로 보관하고 어류는 선도유지를 위하여 최소한  $-20^{\circ}\text{C}$  이하의 냉동시설에 보관하여야 한다.

마) 원재료는 각각 전용의 장소에 보관하고, 상호 오염되지 않도록 구분 보관하여야 한다.

바) 원료로 사용되는 어류의 육질에 자연독이 함유되어 있는지의 여부를 철저히 조사하여 사전 제거하여야 한다.

사) 원료로 사용되는 어류는 가공전에 물론 충분히 세척하여 모래, 곤충등의 이물을 충분히 제거하여야 한다.

아) 1차 가공된(손상된)어체는 내장 조작이나 장 내용물이 묻지 않도록 물로 충분히 씻고 청결한 전용 용기에 넣어야 한다.

자) 육색을 없게 할 경우는 충분한 량의 냉수를 자주 뿌릴 것.

차) 어체를 씻는데 사용되는 물은 양질의 용수라야 한다.

카) 원료 전처리장은 가공작업장과 별도로 구획 설치하고 냉동보관 창고와 가까운 곳에 설치하여야 한다.

##### 2) 부 재 료

가) 전분, 조미료, 보존료, 기타 목적으로 첨가되는 재료는 위생적으로 취급되고, 부패, 변질등의 징후가 없고 쥐, 곤충 또는 오물에 의해 오염되어 있지 아니한 것이어야 한다.

나) 보존료등 첨가물을 사용할 시 제조 가공자는 사용목적, 사용방법등을 충분히 숙지하여 위생상 위해방지와 제품의 질을 향상시키는데 유념하여야 한다.

(1) 위생관리인은 제조, 가공 종사자에 대하여 첨가물 사용에 대한 교육을 충분히 실시하여야 한다.

(2) 지정된 품목으로서 질이 좋은 것을 사용하여야 하며 표시사항이 정확한 것을 선택한다.

(3) 첨가물은 보통 소량이 첨가되므로 그 양을 정확히 따라서 균일하게 섞이도록 하고 다른 약품과 함께 섞이지 않게 주의하여야 한다.

다.

(4) 사용기준에 적합하게 사용하여야 하며, 사용 기준이 없는 것이라 하더라도 불필요한 사용은 억제하여야 한다.

(5) 첨가물을 사용한 후에는 사용 기준에 맞게 사용되었는지를 확인하여야 하며, 관계 법령에 적합한 표시를 하여야 한다.

다) 생산되는 원재료의 허가업소가 있는 경우에는 반드시 허가제품을 사용하여야 하며 규격이 정하여진 원료는 그 규격기준에 적합한 원료를 사용하여야 한다.

### 3) 성 령

가) 생선류의 성형에 사용되는 재료 및 도구는 위생적으로 취급되어야 한다.

나) 성형된 고기들은 온도가 올라가지 않도록 하여 될 수 있는 한 신속히 처리하여야 한다.

다) 어육햄 및 어육소세이지에 있어서는 중심부의 온도를 80°C 이상에서 45분간 가열 살균하는 방법으로, 기타 전분을 가한 어육연제품에 있어서는 중심부의 온도를 75°C 이상에서 가열 살균하는 방법으로, 기타 전분을 가하지 아니한 어육연제품에 있어서는 이와 동등한 살균효과가 있는 방법으로 살균하여야 한다.

라) 제품의 중심부에서 생전분 또는 대장균이 검출되지 않아야 한다.

마) 가열 조작은 온도계 또는 자기온도계에 의하여 그 조작을 정확히 하여야 한다.

### 4) 냉 각

가) 가열이 끝난 제품은 즉시 위생적인 장소에서 충분히 냉각 후 5~10°C의 상태로 저장한다.

나) 냉각시 제품간의 간격을 충분히 두어 겹치지 않도록 하여 통풍이 잘 되도록 한다.

### 5) 제품의 취급

가) 제품 및 제품을 넣은 용기는 바닥이나 작업장의 또는 직사광선을 받는 곳에 두지 않도록 할 것.

나) 제조용의 기구·용기는 1일 1회 씻도록 하고 식품에 직접 닿는 부분은 청결히 유지하

여 증기, 또는 80°C 이상의 열탕이나 위생적으로 지장이 없는 유효한 살균제로 완전히 소독하여야 한다.

다) 포장전의 제품은 직접 손을 대지 않도록 하고 취급상 불가피할 때에는 손을 충분히 소독한 후에 제품에 오염되지 않도록 할 것.

라) 제조장 내의 적절한 장소에 튀김에 사용되는 유지의 산가를 측정할 수 있는 간이 실험시설을 갖추어야 한다.

(1) 실험기구 : 천평, 비이커, 피펫, 뷰렛

(2) 시약 : 중성에탄올, 에틸(1:1), 페놀프탈레인 지시약 0.1N 수산화칼륨

(3) 시험방법 : 유지 검체 5~10g을 중성의 에탄올, 에틸(1:1) 100ml에 녹이고 페놀프탈레인 시약을 3~5방울 가하여 30초간 지속되는 옅은 적색을 나타낼 때까지 0.1N 수산화칼륨액으로 적정한다.

적정중에 혼란을 일으킬 때에는 에탄올, 에틸을 추가하여 준다.

(4) 산가 계산

$$\text{산가} = A \times 5,611 \times \frac{f}{S}$$

○ S : 검체취량(g)

○ A : 0.1N 수산화칼륨액의 소비량(ml)

○ f : 0.1N 수산화칼륨의 역가(factor)

### 6) 수 송

가) 제품을 수송하는 차량, 운반구 또는 용기는 반드시 덮개를 설치하여야 한다.

나) 가능한한 냉각설비를 하여 저온이 유지되도록 한다.

다) 소매업자에게 인도될 때까지 오염방지에 최선을 다하여야 한다.

### 7) 소매판매

가) 판매를 위하여 제품을 보관 진열할 경우에는 될수록 저온을 유지토록 하여야 한다.

나) 진열장에는 제품을 취급할 수 있는 도구를 마련하여 사용토록 하고 제품은 직접 손으로 건드리지 않도록 한다.

다) 제조장에서 제조된 제품을 즉석에서 판매하기 위하여 진열할 경우에는 위생적인 판매용 케이스를 사용하는 등 방진, 방충조치를 하여야 한다. 단, 완전히 포장된 제품은 무방



하다.

라) 제품의 표면에 투명, 점조성 물방울 또는 불투명한 버터나 치즈 모양의 미생물 집락 또는 곰팡이가 발생하였거나 그 의심이 있는 제품은 판매하여서는 아니된다.

## 2. 절임식품

### 가. 목 적

절임식품으로 인한 위생상의 위해발생을 방지하기 위하여 원료의 사입부터 제품의 판매까지에 관한 지도 기준을 정하므로서 품질향상을 기함에 있다.

### 나. 용어의 정의

1) 절임식품 : 통상적으로 식용하는 야채, 과일, 버섯, 어패류, 해조등(이하 야채등이라 한다)의 원료를 그대로 또는 전처리한 후 소금, 간장, 된장, 고추장, 식초, 겨자나 기타 재료에 절임(무침, 졸임, 발효한 것도 포함한다)한 식품을 말한다.

2) 소금절임 : 야채등에 소금을 주재료로 하여 절임한 것을 말한다.

3) 간장절임 : 야채등에 간장을 주재료로 하여 절임한 것을 말한다.

4) 된장절임 : 야채등에 된장을 주재료로 하여 절임한 것을 말한다.

5) 고추장절임 : 야채등에 고추장을 주재료로 하여 절임한 것을 말한다.

6) 식초절임 : 야채등에 식초를 주재료로 하여 절임한 것을 말한다.

7) 겨자절임 : 야채등에 겨자를 주재료로 하여 절임한 것을 말한다.

8) 기타절임 : 2)~6) 이외의 절임식품을 말한다.

### 다. 제조시설

1) 절임탱크의 상단부는 지면보다 30cm 이상 높아야 하며 절임중에는 반드시 뚜껑을 덮어야 한다.

2) 절임탱크 밑바닥과 측면이 접하는 부분에는 반경 5cm 이상의 곡면으로 처리하여 세척에 알맞는 구조로하여야 한다.

3) 작업대는 내수성 자재로 만들어져서 식

품과 접촉하는 면은 스텐레스등과 같은 내수성 재질이어야 한다.

4) 원료 전처리장과 가공장은 완전구획되어 제품 상호간 오염을 방지할 수 있도록 되어야 한다.

### 라. 제조가공

#### 1) 원 료

가) 청정 재배된 과채류를 원료로 하여야 하며 인분으로 재배된 것은 가급적 원료로 사용하지 말아야 한다.

나) 오염, 부패, 변질된 부분은 사전분리 제거하여야 한다.

다) 어패류를 원료로 하는 경우에는 당해 품에 알맞는 방법으로 저장 또는 보관하여야 한다.

라) 절임에 사용되는 소금은 반드시 정제식염을 사용하여야 한다.

#### 2) 가 공

가) 담금, 숙성에 있어서는 식염농도를 적정하게 확보하여야 하며, 이물이 혼입되거나 쥐, 벌레, 세균 또는 산막효모가 발생하지 아니하도록 하여야 한다.

나) 1차 열장 처리한 반제품의 탈염, 세정, 압착, 탈수과정중에는 이물이 혼입되지 않도록 각별한 주의를 하여야 한다.

다) 병에 포장하는 제품인 경우에는 탈기, 살균을 철저히 하여야 한다.

라) 포장, 충전후 가열살균하는 것은 세균 및 효모에 의한 부패변질 방지를 위하여 65°C 이상에서 10분간 또는 이와 같은 효력을 갖는 방법으로 가열 살균하여야 한다.

마) 모든 식품은 반드시 위생적인 포장, 용기에 충전 또는 포장되어야 하며 포장중 오염이 일어나지 않도록 적절한 조치를 취하여야 한다.

특히 부식이 강한 금속성용기(드럼통)를 사용하여서는 아니된다.

바) 첨가가 허용된 식용색소라도 이를 사용하는 경우에는 가급적 100ppm 이하로 사용하여야 한다.

#### 마. 운송·판매

1) 운 송

가) 상온에서 보존성이 없는 원료는 냉장시설을 이용하거나 당해 식품의 보존에 적합한 방법으로 운송하여야 한다.

나) 포장되지 않은 제품은 판매할 목적으로 운송하여서는 아니된다.

2) 판 매

가) 제품을 판매하기 위하여 보존, 진열할 경우에는 될 수록 저온을 유지하도록 하여야 한다.

나) 포장이 되지 아니한 제품은 판매할 목

적으로 점포에 진열 보관하지 말아야 하며 이를 소비자에게 판매하여서는 아니된다.

다) 시장 내에 소재한 허가업소에서 제조한 제품을 즉석 판매할 경우에는 먼지, 해충, 이물등이 혼입되지 않도록 위생적인 진열판매장을 갖추어서 판매하여야 한다.

라) 녹이슨 드럼통과 같은 용기에 담겨져 있는 제품을 일체 판매하여서는 아니된다.

마) 절임식품을 구입 판매하고자 할 경우에는 허가업소에서 생산된 제품인지를 확인하여야 한다.

## 식품등의 규격 및 기준 일부 개정

### 보건사회부 고시 제84-36호

식품위생법 제 6 조 제 1 항의 규정에 의한 식품등의 규격 및 기준중 다음과 같이 개정고시 한다.

1984. 5. 31.

보 건 사 회 부 장 관

### 식품등의 규격 및 기준중 개정고시

제 4. 식품별 규격 및 기준 2, 인스탄트면류종 다음과 같이 개정한다.

가. 규 격

(3) 조단백질(%) 및 (4) 조지방(%)을 각각 삭제한다.

나. 시험방법

(1) 수분중 “검체(스우프는 제외한다)”를 “검체(스우프는 제외하되, 면과 스우프를 분리할 수 없을 경우에는 이를 포함한다. 이하 같다)”로 하고, “(2) 조단백질 및 (3) 조지방”을 각각 삭제한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.