

# 헝거리산 소시지 수입 위생조건 고시

정부는 지난 3월 19일 농림수산부 고시 제90-12호로 한국으로 수출되는 헝거리산 소시지의 수입위생조건을 다음과 같이 고시했다.

1. 헝거리 국내에 구제역 및 아프리카 돼지콜레라가 발생하지 아니하여야 한다.
2. 소시지를 생산하기 위하여 도살한 동물은 헝거리에서 출생하여 사양되어진 것이어야 하며, 출생후 구제역 및 아프리카 돼지콜레라에 대하여 예방접종을 하지 않은 것이어야 한다.
3. 한국으로 수출하는 소시지는 헝거리 정부에서 지정한 시설로서 한국정부에 사전 통보된 도축장 및 육가공장에서 생산된 것이어야 한다.
4. 소시지를 생산하기 위하여 도살한 동물은 헝거리 정부 수의사가 행한 생체 및 해체검사 결과 위생상 이상이 없어야 한다.
5. 소시지를 생산하기 위한 원료육은 뼈가 완전히 제거된 정육이어야 하며 도살후 적어도 3일간이상 냉장실에 보관된 것이어야 한다.
6. 사라미 등 건조 소시지의 경우는 조제후 충분히 건조되어 수분대 단백질의 비율이 2.25 : 1 이하이어야 한다.
7. 6항 이외의 소시지는 조제후 중심부 온도가 69°C이상에서 30분이상 가열되어야 한다.
8. 제품의 전 생산과정은 가축전염병의 병원체에 오염되지 아니하는 방법으로 처리되어야 한다.
9. 제품의 포장은 청결하고 위생적인 용기를 사용하여야 하며, 동 포장 및 용기외부에서 헝거리 정부 기관에 의한 위생검사증명 표시가 있어야 한다.
10. 기타 필요한 가축위생상의 조치는 헝거리 정부의 관계법규에 의한다.
11. 수출품은 헝거리에서 출발하여 한국에 도착시 까지 가축전염병이 병원체에 오염되지 않는 방법으로 저장, 수송되어야 한다.

12. 한국으로 수출하기 위하여 수송하는 선박의 냉장(냉동)실이나 컨테이너는 헝거리 정부당국이 수출시에 봉인을 하여야 한다(이 봉인의 양식은 사전에 한국 정부에 통보된 것이어야 한다.)

13. 헝거리 정부는 동국의 전염병 발생상황을 발생월보 등에 의해 정기적으로 한국 정부기관에 통보하고, 만일 동국내에 구제역 및 아프리카 돼지콜레라가 발생하였거나 발생 의심이 있을 경우에는 즉시 한국에 수출을 중지하는 동시에 한국정부기관에 필요한 사항을 통보하여야 한다.

14. 한국정부는 수입되는 소시지의 검역과 관련 제조공정 및 시설 등에 대하여 구체적인 조사가 필요하다고 인정되는 경우, 정부 수의관계관을 현지에 파견조사를 실시할 수 있다.

15. 헝거리 정부는 다음 사항을 구체적으로 기재, 수출검역증명서를 교부하여야 한다.

가. 상기 1~10항에 명시된 내용중 해당사항  
나. 품명, 수량 및 상표

다. 도축장과 육가공장의 명칭, 주소 및 승인번호

라. 수출자 및 수입자

마. 수출항, 선적일자 및 선(기)명

바. 컨테이너 등에 부착한 봉인지의 번호

사. 수출검역증명서 발급일자 및 장소

아. 수출검역증명서 발급자의 직명, 성명 및 서명

## 부 칙

이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.