

# 일본 도계처리장의 위생관리 기준(안)

번역/임덕성(전 대한양계협회 사무국장)  
자료/계명신문 제143호

**일본** 후생성(厚生省)은 지난 1월 10일 사단법인 일본양계협회, 전국 계육 판매업 환경위생 동업조합연합회에게 계육 검사법이 부령(部令)에 관련되는 「도계 처리장의 구조설비기준」, 「도계 처리장의 위생관리 등의 기준」에 관한 최종안을 제시했으며 그 내용은 다음과 같다.

도계 처리업자는 이 기준에 따라 도계 처리장을 위생적으로 관리하고 계육 도체, 계육 내장척출도체 및 닭고기 등을 위생적으로 취급하고 기타 공중 위생상 필요한 조치를 강구하지 않으면 안된다.

## 1. 도계 처리장의 위생관리

- (1) 청소를 적절히 하고 위생상 지장이 없도록 유지한다.
- (2) 정리 정돈하고 불필요한 물품 등을 놓아서는 안된다.
- (3) 내벽, 천정, 바닥, 청문 또는 문에 파손, 고장 등이 생겼을 때는 빨리 보수, 수리할 것

- (4) 환기는 오취 및 과도의 습기를 제거할 수 있도록 충분할 것
- (5) 채광 또는 조명장치에 의한 필요한 조명도를 확보할 것
- (6) 급수설비의 위생관리는 다음과 같이 실시할 것  
가. 수도물 이외의 물을 사용할 때에는 1년에 1회이상 수질검사를 하고 그 성적서를 적어도 1년간 보존할 것. 단, 천재 등에 의해 수원 등이 오염되어 수질변화의 위험이 있을 때는 그때마다 수질검사를 할 것  
나. 수질검사결과 음료수로서 부적당할 때는 곧 도도부현(都道府縣)지사의 지시를 받아 적절한 조치를 강구할 것  
다. 저수조를 사용할 때에는 정기적으로 점검, 청소할 것  
라. 수도물 이외의 물을 사용할 때에는 소독장치 정상 작동하고 있는가를 매일 확인할 것

- 마. 기계기구 등의 세척살균용으로 사용하는 물은 세척할 때는 60℃ 이상, 살균할 때는 83℃ 이상이 되도록 급탕(給湯)시설을 관리할 것
- (7) 배수구는 고형물의 유출을 막고 또한 배수가 잘 되도록 청소하고 파손됐을 때는 속히 보수할 것
- (8) 기계 및 기구의 위생관리는 다음과 같이 실시할 것
  - 가. 기계기구는 그 사용목적에 따른 것을 사용한다.
  - 나. 기계기구가 계육도체, 내장을 뺀 도체 또는 닭고기 등에 직접 접촉하는 면에는 사용하기 전에 반드시 세척살균할 것
  - 다. 질병 혹은 이상이 있을때와 의심이 가는 것을 처리하고 따로 오염의 위험이 있을때는 사용한 기계기구는 그 때마다 세척살균할 것
  - 라. 기계기구는 작업종료후 세척살균할 것
- 마. 기계기구 및 분해한 이의 부품은 각기 정해진 곳에 위생적으로 보관할 것
- 바. 기계기구는 정기적으로 점검하고 고장, 파손이 생겼을 때에는 속히 수리 보수를 하고 상시 적정하게 사용할 수 있도록 정비할 것
- 사. 온도계, 압력계 및 유량계(流量計) 등의 계기류는 정기적으로 그 정도(精度)를 점검하고 고장, 이상이 있을 때는 속히 수리할 것
- (9) 쥐, 곤충 등이 도계 처리장에 침입하는 것을 방지하기 위한 방소, 방충시설이 파손, 고장났을 때는 속히 보수, 수리함과 동시 방소, 방충시설이 없는 창문 및 출입구를 개방상태로 방치해서는 안된다. 또 정기적으로 구제작업을 하고 그 기록은 적어도 1년간 보존할 것
- (10) 살소제 및 살충제 등의 약제는 도계 처리시설 및 제품보관실 이외의 정해진 장소에 보관할 것
- (11) 제품보관실의 냉장, 냉동설비는 냉장보존일때

- 는 4℃ 이하, 냉동보존일 때는 -15℃ 이하가 되도록 관리할 것
- (12) 불가식부분 등의 위생관리는 다음에 정한 기준에 따라 시행한다.
  - 가. 불가식 부분의 수납보관설비는 작업종료후 비워서 세척할 것
  - 나. 폐기처분용 용기는 오액(汚液) 오취(汚臭)가 새지 않도록 빈번하게 도계 처리시설 밖으로 반출함과 동시 작업종료후에는 비워서 세척 살균할 것
  - 다. 불가식 부분 및 폐기처분된 부분은 위생상 지장이 없도록 적정하게 처리할 것
- (13) 화장실은 청결을 유지하고 정기적으로 소독할 것
- (14) 세척제 및 소독제는 목적에 따른 것을 적정한 방법으로 사용할 것
- (15) 손소독장치가 부착된 세면설비에는 손을 씻는데 필요한 세척 및 소독액을 비치하고 상시 사용할 수 있도록 할 것
- (16) 시설, 설비 등의 청소용 기계는 일정한 장소에 보관할 것

## 2. 도계 처리의 위생관리

- (1) 생체의 수용
  - 가. 처리하고자 하는 육계의 집하(集荷)에 있어서는 이상한 닭을 제거하는데 노력하고 생체의 건강에 유의하여 수송할 것
  - 나. 생체수송용 용기는 사용후 충분한 세척살균을 하고 청결한 것을 사용할 것
  - 다. 생체검사에 합격한 것은 속히 도살 방혈하고 불합격품은 소독 또는 폐기 등의 필요한 조치를 강구할 것
- (2) 방혈
  - 가. 방혈은 충분히 할 것
  - 나. 방혈된 피가 생체와 도체된 닭에 오염되지 않도록 유의할 것

다. 피를 회수할 때는 불침투성 재질의 용기로 회수하고 작업종료후 반출할 것

(3) 탕적

- 가. 방혈후 속히 탕적 및 탈모할 것
- 나. 탕적은 호흡정지한 것에 충분한 물을 쓸 것
- 다. 탕적에 있어서는 오염물을 가급적 제거하는데 배려할 것

(4) 탈모

- 가. 탈모는 분사수세(噴射水洗)하는 등 털이 텅기지 않도록 하고 뽑아낸 털은 작업중이라도 번번히 처리장 밖으로 반출하여 불가식부분용 용기에 담을 것
- 나. 잔류된 털은 태우는 등 제거할 것
- 다. 탈모후 검사전에 도체의 탈모를 끝낼 것
- 라. 불가식부분 및 폐기처분된 부분은 식용부분을 오염시키지 않도록 취급하고 각각 불가식부분용 용기 또는 폐기처분용 용기에 담을 것
- 마. 탈모가 불충분한 것은 내장을 빼내지 말 것
- 바. 내장을 빼기전에 도체를 물통에 일시 보관할 때는 다음과 같이 할 것

- (ㄱ) 총배설장 다리부분을 제거하고 세척후 저류조(貯留槽)에 담을 것
- (ㄴ) 물통속은 환수(換水)하고 위생적인 상태로 하며 18℃ 이하를 유지할 것

(5) 내장적출(中拔)

- 가. 내장적출후 검사는 다음사항에 유의하여 처리할 것
  - (ㄱ) 내장적출 도체 및 그 내장이 갖는 고체(固體)의 동일성이 확인 가능한 상태로 검사를 받을 것
  - (ㄴ) 검사를 위한 복부절개는 내장적출과 내장적출후 검사를 할 수 있는 정도로 절개할 것
  - (ㄷ) 심장, 간장, 비장, 근위 등은 내장적출후 검사를 위해 충분히 빼낼 것

나. 소화관의 내용물 누출(漏出)에 의한 내장적출도체 및 그 내장이 오염이 되지 않도록 다음사항에 유의하여 처리할 것 또한 소화관 내용물에 오염된 내장적출도체 및 닭고기 등은 식용품으로 공급해서는 안된다.

(ㄱ) 개복(開腹)은 소화관의 손상이 없도록 하고 불필요한 절개는 피할 것

(ㄴ) 총배설장 절개는 내용물의 누출을 막아야 하고 냉수로 세척하면서 내용물을 짜낼 것(搾出) 이때 물이나 이물질이 체공내(體腔內)에 들어가지 않도록 취급할 것

- 다. 검사에 합격한 내장적출 도체품은 적정한 물량(水量)으로 안팎을 충분히 세척할 것
- 라. 검사에 합격한 내장은 식용부분과 불가식부분으로 구분하여 식용부분은 충분히 세척할 것 또한 떨어진 알(卵)과 크지못한 작은 알은 식용으로 공급하지 말 것

마. 불가식부분 및 폐기처분된 부분은 식용부분을 오염시키지 않도록 취급하고 각각 불가식부분용 용기 또는 폐기처분용 용기에 담을 것

(6) 냉각

가. 세척된 도체품, 내장적출도체품 및 닭고기 등은 속히 10℃ 이하로 냉각시킬 것

나. 내장적출도체품을 냉수로 냉각할 때는 냉각기로 냉각시킨 물 또는 적당량의 부순어름(碎氷)을 넣은 물로 충분히 환수하면서 냉각시킬것(1수당 1.5ℓ 이상)

다. 냉수로 냉각할 때는 내장적출도체의 수분흡착 및 잔량을 최소한으로 막을 것

라. 냉각조 등의 냉각설비는 작업종료후 비워서 세척살균할 것

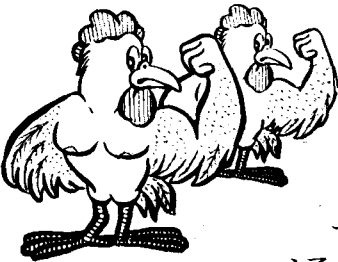
- (7) 닭고기 등은 청결하고 위생적인 방법으로 취급하고 오물, 유독 혹은 유해한 물질 또는 병원미생물에 의한 오염이 되지 않도록 할 것

### 3. 종업원의 관리

- (1) 경영자 또는 도계 처리 위생관리자는 처리가공이 위생적으로 할 수 있도록 종업원에 대한 위생교육을 계속적으로 실시할 것
- (2) 경영자는 다음에 의하여 종업원의 위생관리를 실시할 것
  - 가. 종업원에 관하여 식품위생상 필요한 건강상태 파악에 유의하고 필요한 건강진단을 받도록 한다.
  - 나. 도도부현 지사로부터 검변(檢便)의 지시가 있을 때는 종업원으로 하여금 변 검사를 받도록 할 것
  - 다. 항상 종업원의 건강관리에 주의하고 식중독의 원인이 되는 질환(화농성 질환) 또는 달고기를 통한 전염 위험이 있는 질환에 감염됐을 때는 처리작업에 종사시키지 말 것
  - 라. 종업원 및 그 동거인이 법정 전염병환자 또는 염려되는 자가 있을 때와 보균자를 발견

했을 때는 종업원 당사자가 보고하고 있지 않음이 판명될 때까지 처리작업에 종사시키지 말 것

- 마. 처리장내에서는 밝고 맑은색(明淡色)의 청결한 전용작업복 모자를 착용시키고 또 전용의 신발을 쓰게하고 불필요한 물건은 몸에 지니지 못하게 할 것
- 바. 작업중에 작업복을 입은 상태로 화장실에 가지 못하도록 할 것
- 사. 손은 항상 청결을 유지하고 작업전 및 용변 후에는 깨끗하게 씻고 소독을 시킬 것
- 아. 질병 혹은 이상이 있을 때와 염려가 되는 물건에 접촉했을 때에는 손을 씻고 소독을 시킬 것
- 자. 처리장내에 있어서 소정의 장소가 아닌 곳에서 옷을 갈아입거나 담배를 피우거나 침을 뱉거나 식사 등을 시키지 말 것 양계



## 노계유통 전문업체

유림유통은 각 식품회사 지정업체로서 수시로 도태하는 각종 노계를 수량불문 구입하겠으니 연락주시면 최고의 시세와 신용으로 신속한 해결을 약속드립니다.  
귀 농장의 무궁한 번영과 행운을 진심으로 기원합니다.

노계유통의 근대화를 추구하는

# 유림유통

이인석 드림

서울특별시 강남구 도곡동 455-3 두손B/D(2F)

TEL: (02) 578-1130, 1131

FAX: (02) 578-5449