

가금처리장에서 HACCP 시스템 적용시 모니터링 결과 판정을 위한 사진자료(Ⅱ)

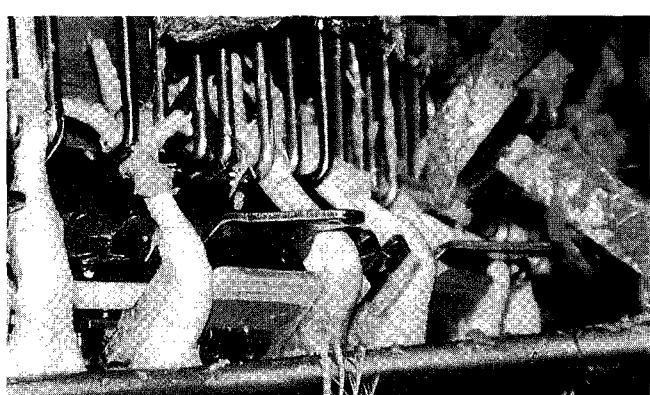


박근식

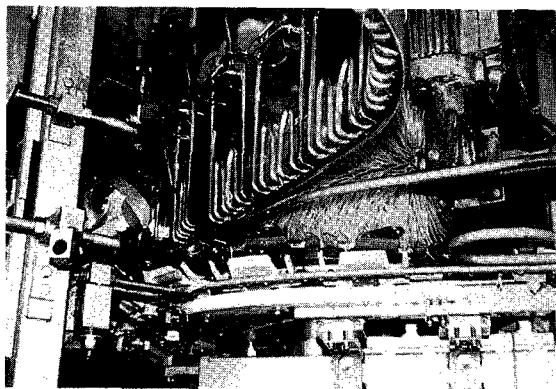
• 대한수의사회 부회장
• 농학박사

지난 2월부터 본지에 연재된 “양계산물의 안전성 확보방안 시리즈”가 이번호를 마지막으로 최종회를 맞게 되었다. 이번호에서는 지난호에 이어 HACCP 시스템 적용시 모니터링 결과 판정을 위한 사진자료를 소개하였다. – 편집자주 –

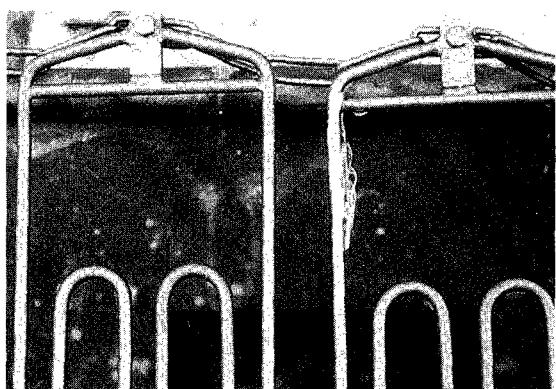
(10) 샤클의 괘한 – Carcass Transfer –



△ 분변, 지방, 혈액 등의 오염 극도로 많음(+++)(Transfer machine contaminated extremely with faces, fat and blood)



△ 통상의 상태(휴식시 촬영)(Normal situation)



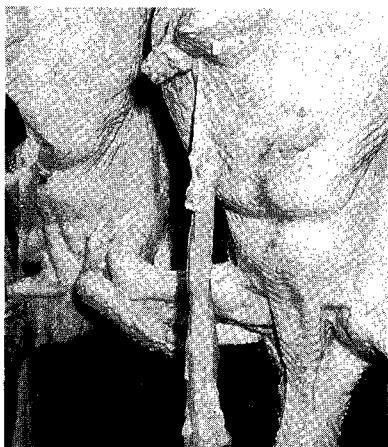
△ 사클의 오염이 중등도(++)
(shackles contaminated slightly(++)

(11) 내장적출(증발)

– Evisceration –



△ 증발기에 의해서 소화관을 놀아뜨린 것과 담즙오염
(Damaged intestine and carcass contaminated with bile)



△ 증발기에 의해서 절단된 소화관을 놀아뜨린 것과 분변 오염(Damaged intestine and carcass contaminated with diges-tine content contamination)



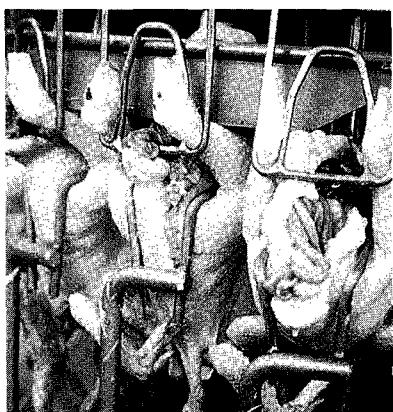
△ 증발기에 의해서 절단된 소화관의 놀아뜨린 것(Damaged intestine)



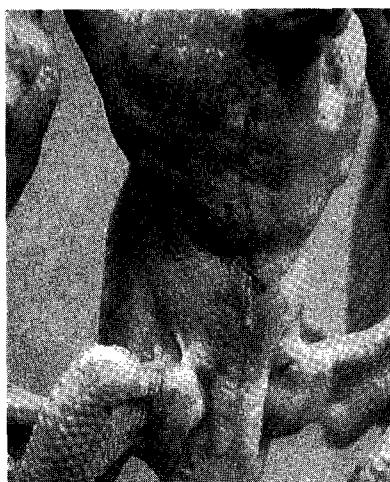
△ 중발기에 의해서 소화관의 내용물(분변)에 의한 오염(Carcass with digestive content contamination)



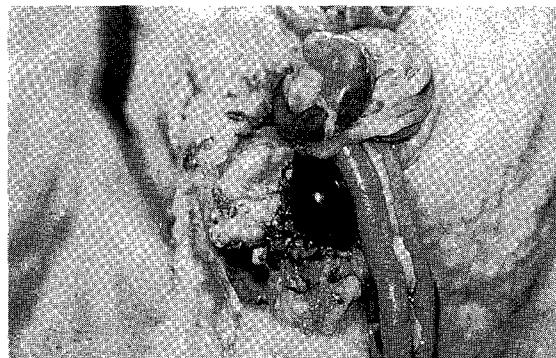
△ 중발기에 의해서 소화관이 인장된 것(Damaged intestine)



△ 중발기에 의해서 소화관의 내용물(분변)에 의한 오염(Carcass with digestive content contamination)



△ 혈액 등의 오염이 극도로 많은 것(++)
(Carcass extremely contaminated with blood & etc.(++))



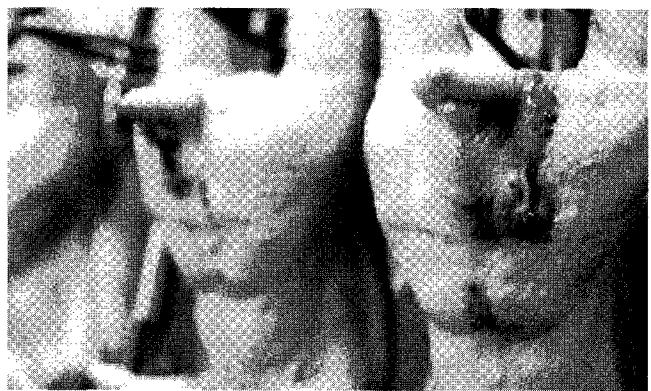
△ 중발기에 의해서 소화관의 내용물(분변)에 의한 오염(Carcass with digestive content contamination)



△ 중발기에 의해서 소화관의 내용물(분변)에 의한 오염(Carcass with digestive content contamination)



△ 분변 오염이 중등도(++)
(Carcass slightly contaminated(++)

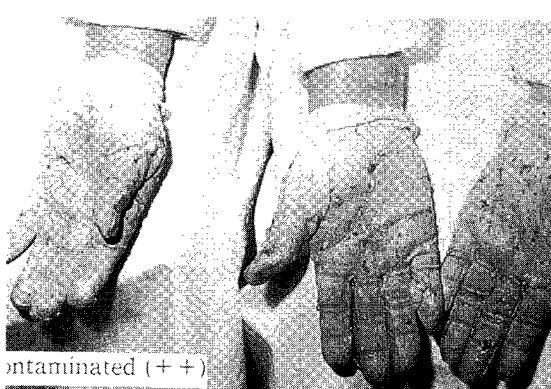


△ 분변오염이 극도로 많은 것(++++)(Carcass extremely contaminated with digestive content(++++))

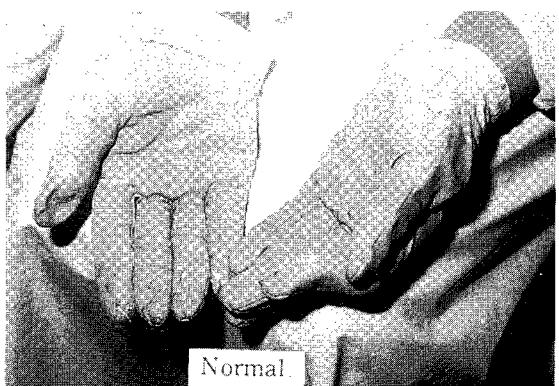
(12) 내장의 식용부분의 구분—장갑의 장내용물 등에 의한 오염 — Harvest of edible parts—Gloves contaminated with digestine content —



△ 오염이 극도로 많음(++++)(Gloves extremely contaminated with digestive content(++++))

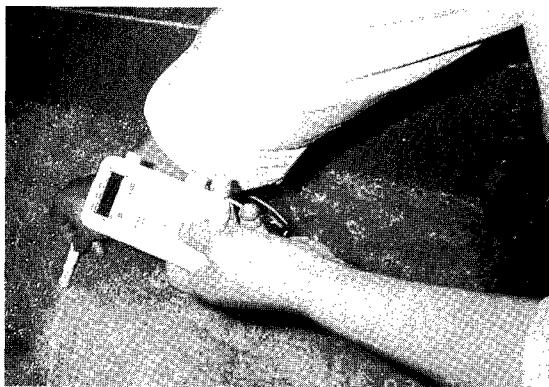


△ 좌측 : 오염이 중등도(++)
(left side : Gloves slightly contaminated(++)
우측 : 오염이 극도로 많음(++++)
(right side : Gloves extremely contaminated(++++))



△ 오염이 적음(보통)(Normal)

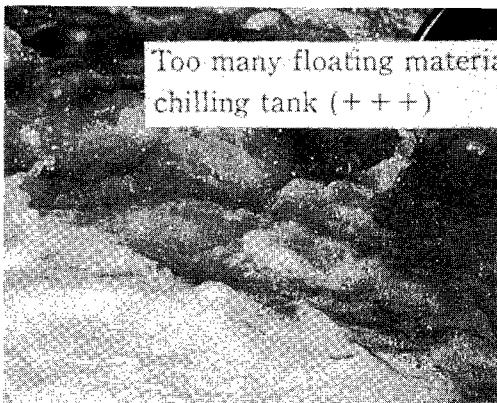
(13) 냉각(예비냉각) – Chilling(Preparatory chilling) –



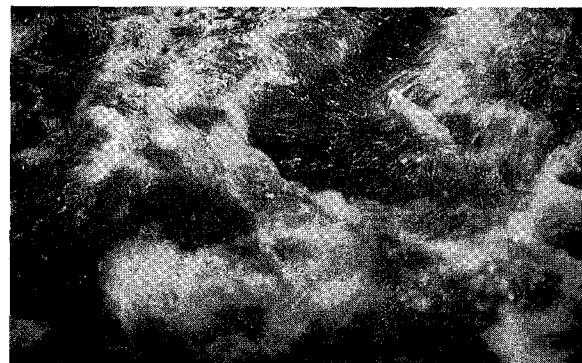
△ 냉각수의 온도측정
(Temperature measurement of chilling tank water)



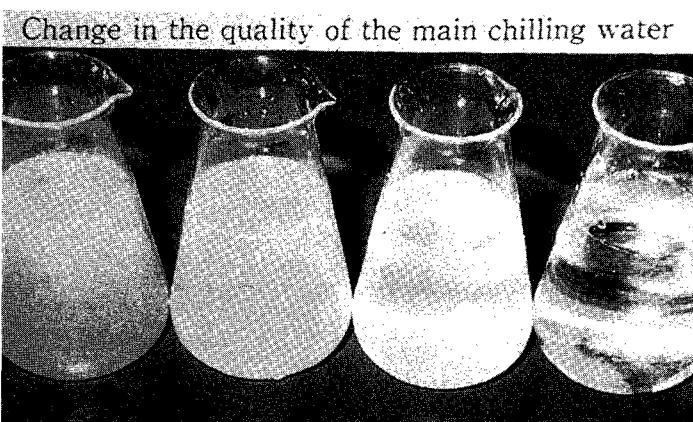
△ 냉각수의 투시도측정
(Transparency measurement of chilling tank water)



△ 예비냉각수중에 부유물이 극도로 많음(++)
(Too many floating materials in preparatory chilling tank(+++))



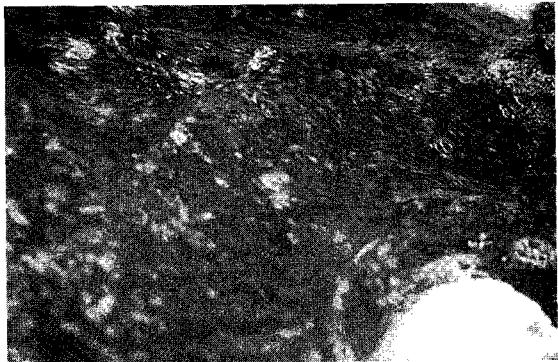
△ 오염도 증등도(++)
(Chilling tank water contaminated slightly(++)



△ 예비냉각수
(Change in the quality of the preparatory water)
1) 수돗수(potable water)
2) 가금처리 시작 10분후
(10 min after slaughtering)
3) 가금처리 시작 1시간후
(1 hour after slaughtering)
4) 가금처리 시작 3시간후
(3 hours after slaughtering)

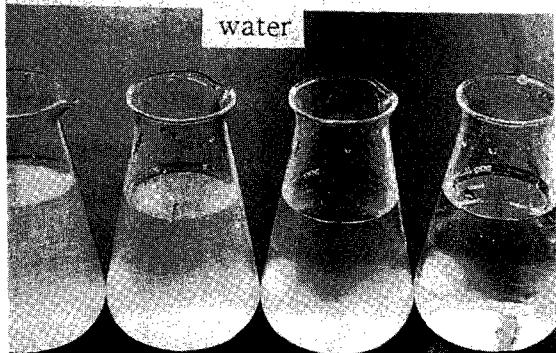
(14) 냉각(본냉각)-냉각수의 오염

- Chilling(main chilling)-contaminants
in the chilling water -



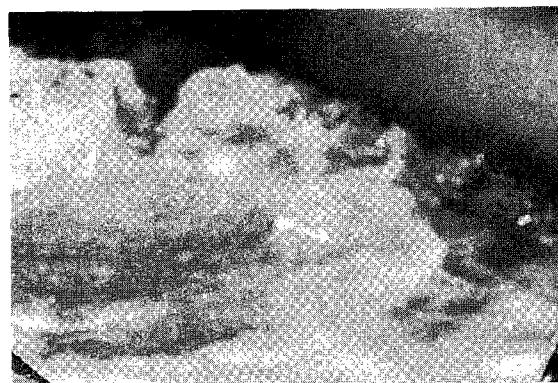
△ 보통(+)의 분냉각수
(Normal situation of the chilling water)

Change in the quality of the preparatory chilling water



△ 본냉각수

- (Change in the quality of the main chilling water)
- 1) 수도수(potable water)
 - 2) 가금처리 스타트 10분후(10 min after slaughtering)
 - 3) 가금처리 스타트 1시간후(1 hour after slaughtering)
 - 4) 가금처리 스타트 3시간후(3 hours after slaughtering)



△ 본냉각수의 오염 증등도(++)
(Chilling tank water contaminated slightly(++)

(15) 냉각된 식조증핵도체 온도측정

- Temperature measurement of cooled carcass -



△ 냉각후의 가금 중발 도체의 온도측정(사사미부분)
(Temperature measurement of eviscerated carcass)