

# 도계장 자체위생관리기준 일반모델

본고는 오는 2000년 7월 1일부터 닭도축장에 HACCP제도가 연차적으로 차등 적용이 되는 것과 관련 한국위생계육협회(회장 김흥국)가 지난 14일 (주)체리부로식품 회의실에서 개최한 닭도축장 HACCP 시행에 따른 세미나를 개최한 자리에서 허충무(체리부로식품) 이사가 발표한 도계장 자체 위생관리 기준 일반모델 시안내용을 발췌·요약·게재한 것이다.

- 편집자주 -

## 1. 적용범위 및 목적

본 기준은 도계장의 작업장시설, 장비, 도구, 종업원 및 작업장 환경 등에 대한 구체적인 위생관리 절차와 방법을 정함으로써 위생적이고 안전한 제품을 생산하여 소비자에게 공급함을 목적으로 한다.

## 2. 용어의 정의

### 1) 작업장

제조시설 및 지육보관시설 등이 설치된 장소로서 계류장, 도계장, 냉장실, 기타 장소를

말한다.

### 2) 개인위생

두발, 수염, 손톱, 손씻기 등 청결상태나 종업원 건강상태 등을 말한다.

### 3) 복장위생

위생복, 위생모, 위생장화, 위생장갑, 앞치마, 팔소매, 우의 등의 규격, 착용방법, 청결상태 등을 말한다.

### 4) 세척

제품이나 기계, 기구, 시설물 등을 물이나 세제로 씻는 것을 말한다.

### 5) 소독

미생물 중 병원성이 있는 세균을 죽이거나

감소시켜 감염력을 없애는 것을 말한다.

6) 자체검사원

축산물가공처리법 제 13조에 준하는 자를 말한다.

7) 위생관리책임자

본 지침을 실행 유지하기 위해 자체적으로 선정된 자로서 생산실무팀장이나 검사요원 중 선임한다.

**3. 책임과 권한**

1) 영업자

① 자체위생관리기준의 승인 및 유지관리

② 위생관리책임자의 지정 승인

③ 종업원 교육 등 위생관리 활동에 대한 평가 및 승인

2) 자체검사원

① 위생관리 기록의 점검 확인

② 주요 위해요인 발생시 조치 지시

③ 시정조치기록 검토

④ 정밀위생검사계획의 수립 및 실시

3) 위생관리책임자

① 위생관리 실시 및 기록의 유지관리

② 시정조치 실시 및 기록의 유지관리

**4. 일반 사항**

1) 영업자는 자체위생관리기준의 제·개정시에 서명 날인하여야 한다.

2) 영업자는 자체위생관리기준에 규정된 위생관리 활동전반에 대하여 적어도 6개월에 1번 평가하고 필요시 조치를 취해야 한다.

3) 자체검사원은 도계검사 외에도 위생에 관

한 전반적인 점검과 통제를 위해 자체위생관리 기준에 따른 위생기록을 점검하고 필요시 이를 직접 확인한다.

4) 자체검사원은 위생상 중대한 위해 발견시 작업을 중지시키고 그 대책을 위생관리책임자와 논의하거나 시정조치를 요구할 수 있다.

5) 자체검사원 또는 위생관리책임자는 작업장내 시설, 장비, 도체, 가공육 등에 대해서 정기적으로 시료를 채취하여 정밀검사를 실시하여야 한다.

6) 자체위생관리기준의 점검일지등 모든 기록은 작성자 및 확인자의 서명날인이 반드시 있어야 하며 최소한 6개월 이상 유지되어야 한다.

7) 점검일지등 체크리스트의 점검항목에는 점검방법, 빈도, 주기등을 구체적으로 설정하여야 한다.

8) 시설은 기본적으로 축산물가공처리법 시행규칙 제 29조에 부합하여야 하고 추가되는 설비에 대해서는 자체 기준을 설정한다.

**5. 작업전 위생**

작업전 검사는 위생관리책임자에 의해 작업이 시작되기 전 충분한 시간을 두고 다음 사항에 대해서 엄격히 실시되어야 한다. 구체적 점검항목은 6. 시설 및 공정위생 7. 종업원 및 작업위생 8. 구충구서관리 내용 중에서 선택하여 결정한다.

1) 작업장내외의 일반위생상태

2) 시설의 작동상태

3) 세척수, 소독액 준비상태, 사용장비의 청결상태

- 4) 열탕수의 온도와 세척수의 수압상태
- 5) 종업원 개인위생상태

## 6. 시설 및 공정위생

1) 작업장내 모든 시설과 장비는 항상 청결하고 잘 정돈된 상태를 유지해야 한다. 세척 및 소독은 작업시작 전과 작업 중에는 필요한 경우에, 작업 종료후에는 반드시 실시하여야 한다.

### ① 시설과 장비의 세척 및 소독은

가) 세제와 솔을 이용한 온탕(40℃) 세척

나) 물 세척

다) 소독제 세척과 물세척 또는 뜨거운 물(83℃)세척의 순서로 한다.

② 작업이 종료된 후 작업라인을 모두 세척·소독하여야 하며, 세척시 식육에 물이 튀어서는 안된다. 작업전에는 모든 작업라인이 세척·소독된 상태이어야 한다.

③ 작업용 칼 및 칼갈이의 손잡이와 이음새는 수시로 소독하여야 한다. 여러개의 칼을 사용할 때는 작업대 옆에 열탕수를 비치하고 담그어 두거나 기타 소독 효과가 보장되는 방법을 사용하여야 한다.

④ 소독약은 식품위생상 안전하다고 인정된 제품을 사용하여야 하며, 뜨거운 물로 소독할 경우 열탕수의 수온은 반드시 83℃ 이상을 유지해야 한다.

⑤ 사용되는 세척제, 소독제 및 유사 화학물질은 시설, 장비, 도체, 가공육에 유해하지 않도록 사용하여야 한다. 사용후에는 물로 깨끗이 씻어 도체에 이러한 화학물질이 묻지 않도록 한다.

⑥ 쇠술이나 철판로 만들어진 도구는 청소

사용할 수 없다. 천으로 된 행주는 시설이나 벽 청소시 오염을 유발할 수 있으므로 사용을 금한다.

⑦ 도체 및 가공육에 직접 접촉하는 시설 및 장비와 그 밖의 용도로 사용되는 시설 및 장비는 구분하여 세척 및 소독하여야 한다.

⑧ 사용하지 않는 칼과 장비는 지정된 청결한 장소에 보관한다.

⑨ 청소 및 소독작업 완료 후 위생관리책임자의 검사를 받아야 한다.

⑩ 주변환경을 포함하여 시설의 범위를 확대한 대청소 및 소독이 주기적으로 실시되어야 한다.

2) 작업장의 시설과 장비는 식육생산 이외의 목적으로 사용되어서는 안되며 작업장간의 교차오염을 방지해야 한다.

① 식육절단기는 식육절단에만 사용하여야 한다.

② 식육을 생산, 가공, 저장하는 작업실은 서로 구분되어야 하며, 특히 가공장에서 처리가 완료된 식육은 도계장을 통과하거나 도체와 함께 저장되어서는 안된다.

③ 오염지역과 비오염지역간의 장비나 도구의 이동을 금한다. 부득이 비오염지역의 장비나 도구를 오염지역을 경유하여 이동할 때에는 사용전에 반드시 소독하여야 한다.

④ 저장실(냉장실, 냉동실)에는 지정된 종업원외에는 출입을 금한다.

3) 도체, 용기, 포장재, 가공육등은 오염되거나 바닥에 직접 접촉되어서는 안된다.

① 작업중 도체는 오염이 발생하지 않도록 주의하며 특히 장내용물에 의한 오염이 일어나지 않도록 한다.

② 도체 세척시 행주, 스폰지, 솔 등의 세척 도구를 사용해서는 안된다.

③ 도체가 바닥에 접촉되었을 경우 즉시 50PPM염소액에 담가 소독을 실시한다.

④ 저장시 육즙이 아래로 떨어져 다른 식육이 오염되지 않도록 한다.

⑤ 재사용하는 용기인 플라스틱 박스는 사용 전 충분한 세척과 소독을 실시하여야 한다.

⑥ 용기에 담긴 도체나 가공육의 육즙 또는 용기 바닥에 의한 오염발생이 없는 경우는 용기를 겹쳐 쌓을 수 있다.

⑦ 작업장 및 저장실 바닥에는 나무조각, 종이, 톱밥, 깔개재료 등이 깔려 있어서는 안된다.

4) 식육의 운송시 오염으로부터 방지될 수 있어야 한다.

① 운송은 도체나 식육만을 운송하는 전용차량을 이용한다.

② 도체는 포장재에 충분히 감싸야 하며 내장 등 가식부위는 밀폐된 용기에 넣어서 운송한다.

③ 차량내부는 부식되지 않고 세척과 소독이 용이한 방수성 재질로 만들어야 한다.

④ 차량에는 온도를 유지하는 설비가 있어야 한다.

## 7. 종업원 및 작업위생

1) 도계장 및 가공장에서 도체 및 식육을 직접 접촉하는 작업을 하는 종업원은 모두 건강진단서를 사무실에 비치하여야 한다.

① 작업장에 취업하는 자(식육을 직접 취급하는 모든 종업원, 자체검사원)는 취업전에 국가지정 의료기관에서 건강진단을 받고 건강진

단서를 제출하여야 한다.

② 취업한 모든 종업원은 국가지정 의료기관에서 년1회이상 건강진단을 받아야 한다. 제반 경비는 사업주측에서 부담하는 것을 원칙으로 한다.

③ 질병으로 의심되는 종업원은 작업장 투입을 중단하고 건강진단을 받도록 조치한다.

④ 도체 및 식육을 오염시킬 우려가 있거나 질병에 걸린 또는 의심되는 종업원은 작업을 금지해야 한다.

⑤ 건강진단서는 정해진 기준에 의해서 교부되어 작업장 사무실에 비치하고, 자체검사원은 필요시 그 확인을 위생관리책임자에게 요구하여야 한다.

⑥ 직접 식육을 접촉하는 작업원은 작업장내에서 손으로 취급하는 작업원 및 포장실과 저장실에서 작업하는 모든 종업원에 해당한다.

⑦ 계류장 종업원, 가축수송 운전기사, 작업시간외에 출입하는 청소원, 완전 포장된 상자만을 취급하는 종업원은 예외로 한다.

2) 작업장내 모든 종업원은 정기적인 위생교육을 받아야 한다.

① 종업원은 위생작업 수행요령, 안전관리수칙, 새로운 작업방법 등에 관하여 월1회이상 위생교육을 받아야 한다.

3) 종업원은 청결한 작업복과 규정된 장비를 착용하여야 한다.

① 작업장에 출입하는 모든 사람은 위생복, 위생모, 위생장화를 착용하여 작업장을 오염시키는 일이 없도록 함을 원칙으로 한다.

② 위생복은 유니폼으로 하여 다른 의복과 구분되어야 하며, 색상은 밝은 색으로서 오염 여부를 육안으로 쉽게 구분할 수 있도록 한다.

③ 위생복과 앞치마는 업체부담으로 자주 세탁하여야 하며 작업중에 오염이 많이 되면 새 것으로 갈아 입도록 비치하여야 한다.

④ 위생복을 입고 작업장 밖으로 출입하는 것을 금한다.

⑤ 앞치마와 장갑은 화장실 출입시 반드시 벗어야 한다.

⑥ 작업장내에서는 원칙으로 장갑 착용을 허락하지 않으나, 도체 및 가공육과 직접 접촉이 없어 장갑으로 인한 오염발생 가능성이 없다고 인정되면 사용이 가능하다. 상처난 손의 노출, 작업 중 미끄럼 방지를 위해서는 장갑 사용이 허용된다.

⑦ 면장갑을 사용해서는 안되며 고무나 플라스틱 등 세척과 소독이 가능한 재질로 만들어진 것이어야 한다. 또한 작업도중 필요시 새것으로 바꿀 수 있어야 한다.

⑧ 보호모는 일회용이거나 세척 가능한 재질이어야 하며, 머리 뒤까지 감쌀 수 있어야 한다. 노출된 머리카락은 머리망으로 감싸야 한다.

⑨ 팔소매(sleeves)는 작업상 필요한 공정에서 착용할 수 있으며, 청결을 유지하여야 한다.

⑩ 작업장 출입구 쪽에는 종업원이 작업복을 갈아 입을 수 있는 종업원 전용 탈의실과 샤워실이 준비되어야 한다.

4) 작업장내에서 근무하는 종업원이 작업시작 전, 작업 중 자리를 이탈 하였을 때에는 수시로 손을 세척·소독한 후 작업을 시작하여야 한다.

① 환축, 오염된 도체 또는 오염된 식육을 만졌을 경우는 작업을 중단하고 철저히 손과 팔을 씻은 후 작업을 시작하여야 한다.

② 세척은 수돗물에 비누와 소독액을 이용하여 세척하여야 한다. 세척 후에 로손, 크림등의 사용을 금한다.

③ 작업장내의 모든 시설에서는 흡연 및 껌 씹는 행위를 금한다. 작업내에서는 시계, 반지, 팔찌 등 오염가능한 물건을 착용하지 못한다.

④ 작업장내 눈에 잘 띄는 여러곳에는 위생 안전수칙을 붙여 수시로 종업원이 볼 수 있도록 한다.

5) 작업장내에서 음료수 및 음식을 섭취하지 못한다. 음식물은 식당 또는 휴게실과 같이 지정된 장소에서만 섭취한다.

6) 작업중 손을 베이거나 상처가 났을 때에는 즉시 응급조치를 하며, 작업을 다시 시작할 경우에는 상처부위가 도체 및 가공육을 오염시키지 않도록 적절한 조치를 한다.(붕대 후 고무장갑 착용 등)

## 8. 구충·구서 관리

1) 작업장에는 해충과 쥐등 오염매개체를 관리하는 구충구서 대책이 계획되고 수행되어야 한다.

2) 원칙적으로 살충제의 사용은 금한다. 반드시 사용할 필요성이 인정되는 경우는 자체검사의 승인을 받아 작업을 중단한 뒤에 실시한다. 작업 재개는 잔류물질이 남아있지 않도록 충분히 세척 및 소독을 실시한 후 이루어져야 한다.

3) 화학물질은 작업장 밖에 지정된 별도의 장소에서 보관 및 관리되어야 한다.

4) 작업장내에는 도계용 가축이외의 어떠한 동물도 출입할 수 없다. 양계