

# 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼

2014. 12



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



농림축산검역본부  
Animal and Plant Quarantine Agency

# Contents

<b>1. 식육부산물의 범위 및 생산공정</b> .....	<b>1</b>
1.1 범위 .....	3
1.2 국내 식육부산물의 분류 .....	4
1.3 축종별 식육부산물 처리공정도 .....	5
<b>2. 식육부산물 관리기준</b> .....	<b>7</b>
2.1 내장처리실 시설관리기준 .....	9
2.2 작업설비 및 기구 관리기준 .....	13
2.3 위생관리기준 .....	16
2.4 영업자 준수사항 .....	19
<b>3. 식육부산물 처리기준</b> .....	<b>21</b>
3.1 포유류 .....	23
3.2 닭 .....	34
<b>4. 식육부산물 보관운반관리 및 표시기준</b> .....	<b>35</b>
4.1 보관운반 관리 .....	37
4.2 표시기준 .....	38
<b>5. 약품관리</b> .....	<b>39</b>
5.1 식육부산물에 직접 적용되는 살균소독제의 사용기준 .....	41
5.2 식육부산물 공정과정 중 사용되는 기구기계 적용 소독제의 사용기준 .....	41



# 1. 식육부산물의 범위 및 생산공정



## 1 식육부산물의 범위 및 생산공정

### 1.1 범위

- 본 매뉴얼의 적용범위는 식육 중 부산물로 분류되는 간, 폐, 심장, 위장, 췌장, 비장, 창자, 콩팥, 머리, 다리, 꼬리, 뼈, 혈액 등 식용이 가능한 부분이다.
- 적내장은 통상적인 구분에 따라 간, 심장, 폐 등을 말한다.
- 백내장은 통상적인 구분에 따라 위장, 췌장, 비장, 콩팥 및 창자 등을 말한다.

#### 법 적 근 거

##### □ 축산물 위생관리법 제2조(정의) 제3호

- ‘식육’이란 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말함

##### □ 축산물의 가공기준 및 성분규격 [식약처고시, 제2013-244 (‘13.12.10)]

- ‘식육’이라 함은 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말함
- ‘지육’은 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체(car cass)를 말함.
- ‘정육’은 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를 말함.
- ‘내장’은 식용을 목적으로 처리된 간, 폐, 심장, 위장, 췌장, 비장, 콩팥 및 창자 등을 말함.
- ‘그 밖의 부분’은 식용을 목적으로 도살된 가축으로부터 채취, 생산된 가축의 머리, 꼬리, 발, 꺾질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말함.

## 1.2 국내 식육부산물의 분류

### 1.2.1 부위별

- 식용이 가능한 부산물의 종류는 아래의 표와 같다 (국내 기준).

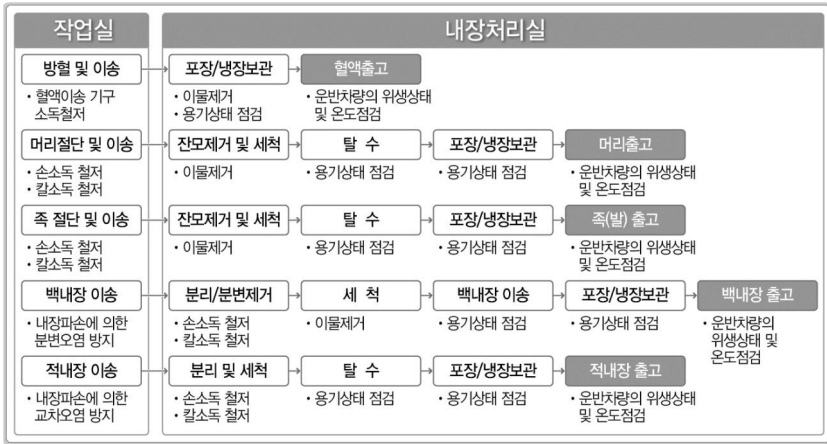
소 식육부산물	돼지 식육부산물	닭 식육부산물
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내장                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1위(양, 반추위)</li> <li>2위(벌집위) 3위(천엽)</li> <li>4위(홍창, 막창)</li> <li>- 소장(곱창),</li> <li>- 대장(대창)</li> </ul> </li> <li>• 간, 심장, 폐, 비장, 콩팥</li> <li>• 기타 부분                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 머리, 족(발), 꼬리,</li> <li>혈액(선지)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 내장                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 소장, 대장(대창), 막창</li> </ul> </li> <li>• 간, 심장, 폐, 비장, 콩팥</li> <li>• 기타 부분                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 머리, 족(발), 혈액(선지)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 근위</li> <li>• 닭발</li> <li>• 심장</li> <li>• 내장</li> </ul>

### 1.2.2 생식용

- 식육부산물 중 전통적으로 가열·조리하지 않고 그대로 먹는 것으로 소의 간, 비장, 천엽 등이 해당된다.

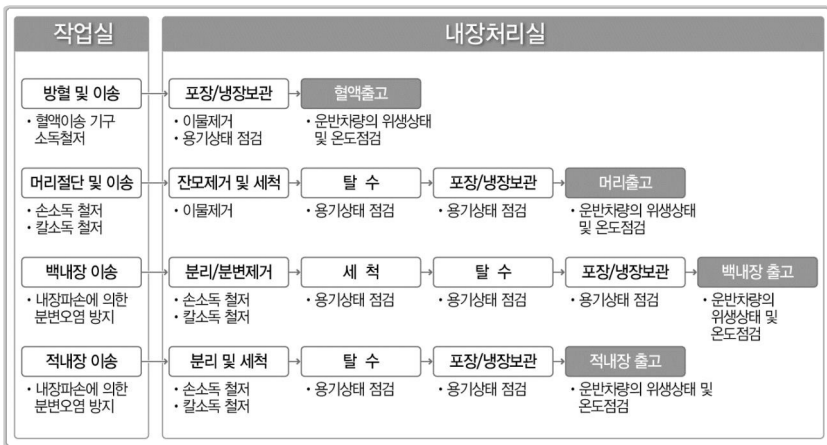
### 1.3 축종별 도축작업 중 식육부산물의 생산공정도

#### 1.3.1 소 식육부산물 처리공정도



\* 일반적으로 생산되는 부산물에 대한 처리공정도임.

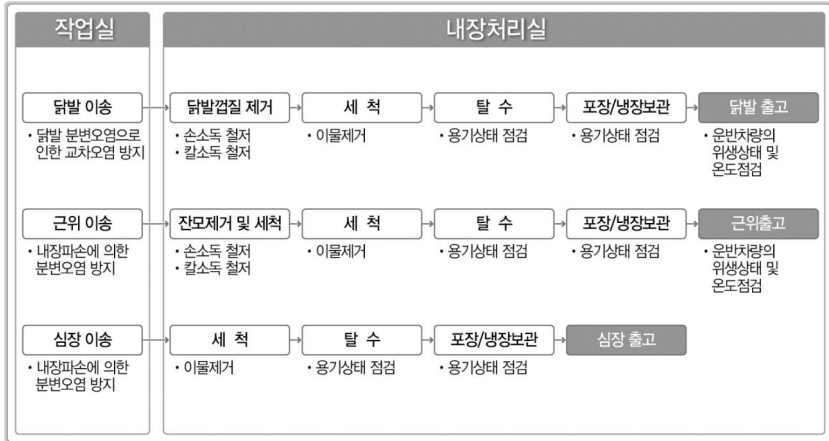
#### 1.3.2 돼지 식육부산물 처리공정도



\* 일반적으로 생산되는 부산물에 대한 처리공정도임.



### 1.3.3 닭 식육부산물 처리공정도



\* 일반적으로 생산되는 부산물에 대한 처리공정도임.

## 2. 식육부산물 관리기준



## 2 식육부산물 관리기준

### 2.1 내장처리실 시설관리기준

#### 2.1.1 위치, 구조 및 시설

- ① 내장처리실 내·외부 및 주위환경은 식육부산물을 처리하는데 있어 간접적·직접적으로 오염을 유발하거나 식용으로 제공하기에 부적합하지 않도록 청결하게 관리하여야 한다.
- ② 내장처리실의 주위환경 정비를 통해 해충 및 설치류가 서식·은닉할 수 없도록 관리하고 정기적으로 점검하여야 한다.
- ③ 내장처리실의 주위는 외부에서 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.
- ④ 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되, 내장검사대와 연결되도록 한다.
- ⑤ 내장처리실은 적절한 온도와 환기가 유지될 수 있는 곳에 위치하여야 하며, 축종 및 처리되는 내장의 종류에 따라 교차오염을 방지하기 위하여 벽 등으로 분리 또는 구획하는 것을 권장한다.
- ⑥ 소 머리, 족(발) 등 고압으로 털을 제거하는 경우에는 털 날림 등으로 주위 오염이 발생되지 않도록 벽 등으로 분리 또는 구획 관리하여야 한다.
- ⑦ 내장처리실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있어야 한다.
- ⑧ 내장처리실은 실내온도가 15℃이내(열이 발생하는 공정이나 시설이 있는 장소 제외)로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.

## 2.1.2 바닥, 내벽 및 천정

- ① 내장처리실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하여야 하며, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.
- ② 내벽 및 천정은 세척·소독이 용이한 내구성 재질로 시공되어야 하며, 누수 등이 되지 않도록 구멍이나 틈이 없어야 한다. 또한 벽은 곰팡이를 방지하고, 천정은 응축수가 생성되지 않도록 하며 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 한다.
- ③ 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.
- ④ 내벽의 표면 및 칸막이는 바닥으로부터 1.5미터까지 타일·스테인레스 철재 등 이와 유사한 재료로 시공하거나 내수성 또는 세균방지용 페인트칠을 하여 청소가 쉽도록 하여야 한다.

## 2.1.3 환기시설

- ① 내장처리실 안의 악취·유해가스·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기 시설이 있어야 한다.
- ② 외부로 개방된 환기시설은 해충 및 설치류 등을 막을 수 있는 여과망이나 방충시설을 설치하여야 한다.

### 2.1.4 채광 및 조명시설

- ① 내장처리실 안은 작업이 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하며 밝기는 220룩스 이상이 되어야 한다. (검사가 필요한 장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다.)
- ② 조명장치는 파열시 식육부산물에 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.

### 2.1.5 배수로 및 배관

- ① 내장처리실의 배수구는 암거를 원칙으로 하며, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- ② 실내의 배수구 덮개는 스테인리스 철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 크기여야 한다.
- ③ 내장처리실의 배수로는 퇴적물이 쌓여 있지 아니하도록 하고 청소가 용이하며 폐수가 넘쳐 작업실 등을 오염시키지 않는 구조이어야 한다.
- ④ 내장처리실의 배관은 음용수 및 비음용수간의 교차오염이 발생하지 않도록 설치하고 위해물질을 이송하는 배관은 가능한 작업장 내부로 노출되지 않게 설치한다.
- ⑤ 내장처리실의 배관은 표면 응결수 발생이 없도록 하거나 응결수가 떨어지는 것을 방지하여야 한다.

## 2.1.6 방서·방충관리

- ① 내장처리실의 창문, 환기시설, 배수구 등 외부와 연결될 수 있는 곳은 쥐, 파리 등 위해생물의 침입을 방지하기 위하여 방서·방충설비를 하여야 한다.
- ② 방서·방충관리에 사용하는 화학약품 등은 잠금장치가 설치된 곳에 보관·관리한다.

## 2.1.7 휴게실, 화장실 등

- ① 화장실은 내장처리실과 차단되어 있거나 일정한 거리가 유지되어 있어야 하며, 수세설비와 방서·방충설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- ② 탈의실은 내장처리실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있도록 보관함이 있어야 한다.

## 2.1.8 용수관리

- ① 급수시설은 수돗물 또는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
  - ② 수돗물이 아닌 물(지하수 등)을 축산물에 사용하는 경우에는 먹는물 수질검사기관에서 1년마다 먹는물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
- ※ 법적 근거 : 「먹는물관리법」 제43조 및 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조

- ③ 식육부산물과 직접 사용하는 얼음은 “먹는물 수질기준”에 적합한 음용수를 사용하여 위생적으로 생산·취급·보관되어야 한다.

## 2.2 작업설비 및 기구 관리기준

### 2.2.1 공통사항

#### 2.2.1.1 식육부산물 설비관리

- ① 내장처리실에는 식육부산물의 처리에 필요한 내장처리대·내장운반구·세척용수조 및 폐기용저장용기가 있어야 한다.
- ② 식육부산물과 직접 접촉하는 장비·도구는 위생적인 스테인리스철재 또는 이와 같은 수준 이상의 재질로 만들어진 것으로 세척·소독이 가능한 것을 사용해야 한다.
- ③ 적내장 및 백내장을 구분하여 내장처리실로 운반하고 적내장의 경우 현수 이송장치(설비)의 설치를 권장하며, 내장처리실에서도 적내장과 백내장을 구별하여 위생적으로 취급함으로써 발생할 수 있는 교차오염을 최소화하여야 한다.
- ④ 혈액(피)을 식용에 제공하거나 식품의약품의 원료로 사용하려는 경우에는 혈액을 위생적으로 처리할 수 있는 별도의 설비를 하여야 한다. 이 경우 그 설비는 이물 등의 오염을 방지하고 공기의 접촉을 최소화하여 혈액을 채취할 수 있는 장비로 설치할 것을 권장한다.
- ⑤ 처리과정 중 쉽게 부러져서 위해물질이 되는 도구(커터기, 철수세미 등)의 사용 및 설치는 금지한다.
- ⑥ 내장처리라인에는 종업원들이 작업하기에 편리하도록 일정 간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 분리, 해체 등에 사용되는 칼 등을 소독할 수 있도록 하여야 한다.



### 2.2.1.2 냉장·냉동시설

- ① 식육부산물을 보관하는 냉장·냉동실은 내장처리실 안에 설치하거나, 공간이 협소하여 불가피한 경우에는 내장처리실 외부에 설치하되, 내장처리실과 연결되도록 하여야 한다.
- ② 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하, 냉동을 하는 경우에는 냉동실 내부온도가 -18℃이하가 되는 성능이어야 하고, 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로 시공되어야 한다.
- ③ 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.

### 2.2.1.3 식용 및 비식용 용기구분

- ① 식육부산물을 취급하는데 사용되는 기구 및 용기·포장류는 식품위생법 제9조 「기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격」에 적합한 것이어야 한다.
- ② 식육부산물의 보관 및 운반은 전용 용기를 이용해야 하며, 용도(식용, 비식용)에 따라 색깔 및 형태를 구분하여 서로 섞어 사용하지 않도록 하여야 한다.
- ③ 비식용부산물이 식용부산물과 동일한 용기에 섞여 담겨져 있거나 동일한 용기를 사용하여 처리·반출되어서는 아니 된다.

## 2.2.2 축종별 세부기준

### 2.2.1.1 소 및 돼지

- ① 내장처리실에는 내장처리대, 내장운반구, 세척용수조 및 세척 후 물기를 뺄 수 있는 전용 기구 또는 용기 및 폐기용저장용기가 있어야 한다.
- ② 내장처리실에서 사용하는 내장처리대, 내장운반구, 세척용수조 및 폐기용저장용기 등의 재질은 스테인리스 철재 또는 이와 같은 수준 이상의 재질로 만들어진 것이어야 하며, 세척 및 소독에 용이하여야 한다.
- ③ 내장처리라인에는 종업원들이 작업하기에 편리하도록 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 분리, 해체 및 세척 등에 사용되는 칼 등을 소독할 수 있도록 하여야 한다.

### 2.2.1.2 닭

- ① 내장처리실은 작업을 수행하기에 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하여야 한다.
- ② 식육부산물을 취급하는데 사용되는 기구 및 용기의 재질은 스테인리스 철재 또는 이와 같은 수준 이상의 재질로 만들어진 것이어야 하며, 세척 및 소독에 용이하여야 한다.
- ③ 내장처리라인에 칼을 이용하여 해체작업이 이루어질 경우는 종업원들이 작업하기에 편리하도록 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 분리, 해체 등에 사용되는 칼 등을 소독할 수 있도록 하여야 한다.

## 2.3 위생관리기준

### 2.3.1 작업장 위생관리

- ① 가축도살·지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 작업구간별로 구분하여 작업에 임해야 한다.
- ② 식육부산물의 반입부터 출하까지 전 과정에서 발생할 수 있는 교차오염 방지를 위하여 내장처리 및 작업자의 동선을 관리하여야 한다.
- ③ 작업개시 전에는 식육부산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠불이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.
- ④ 작업 중에 오염이 발생한 경우에는 즉시 작업을 중단하고 오염물질 제거, 기구 및 손 등을 세척한 후 작업을 개시한다.
- ⑤ 식육부산물은 벽·바닥 등에 닿지 아니하도록 위생적으로 처리·운반하여야 하고, 냉장·냉동 등의 적절한 방법으로 저장·운반하여야 한다.

### 2.3.2 청소·세척·소독관리

- ① 내장처리 작업 후 사용된 장갑, 앞치마, 장화 등은 세척·소독하여 건조한 후 보관한다.
- ② 내장처리실 바닥 및 하수구는 식육부산물 찌꺼기 등 이물질이 남지 않도록 제거하고 청소하여야 한다.
- ③ 내장처리대, 내장운반구, 세척용 수조 및 식육부산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등은 식육부산물 찌꺼기 또는 이물을 제거하고 세척·소독 등 실시로 청결상태를 유지한다.

- ④ 식육부산물과 직접 접촉하지 않는 설비·기구 및 용기도 정기적으로 청소 등 청결하게 관리하여 비위생적인 상황이나 교차 오염을 유발하지 않도록 한다.
- ⑤ 내장처리실에서 사용하는 소독약 등은 잠금장치가 가능한 곳에 보관·관리한다.

### 2.3.3 종업원의 위생관리

- ① 내장처리실에서 종사하는 종업원은 위생복·위생모·앞치마·장화 및 장갑 등을 착용하고 항상 청결히 유지하여야 하며 이를 착용한 상태로 내장처리실 밖으로 출입하여서는 아니 된다.
- ② 내장처리 작업 중 화장실을 갈 때는 앞치마, 장갑 등을 벗어야 한다.
- ③ 내장처리실에서는 흡연·음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위, 침을 뱉는 행위 등을 하여서는 아니된다.
- ④ 종업원의 내장처리실 출입 시 팔찌, 반지, 귀고리, 목걸이 등 장신구를 착용하여서는 아니된다.
- ⑤ 종업원은 인조눈썹, 매니큐어, 화장품 등 식육부산물에 위해가 될 수 있는 것을 사용하여서는 아니된다.
- ⑥ 코트, 지갑, 컵, 전자제품 등 개인물품은 내장처리실 안으로 반입을 하여서는 아니된다.
- ⑦ 검사관 또는 영업자가 지정하지 않은 사람을 내장처리실 안에 출입시켜서는 아니된다.
- ⑧ 종업원 위생관리수칙은 종업원이 볼 수 있도록 내장처리실 출입 장소에 부착하여 관리한다.

### 2.3.4 종업원 건강진단

- ① 축산물 위생관리법 제29조에 의하여 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 연 1회 이상 건강진단을 받아야 하며, 건강진단을 받은 날을 기준으로 매년 건강진단을 받아야 한다.
- ② 신체질환 등으로 식육부산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원은 작업을 금지시켜야 한다.
- ③ 영업자는 건강상의 이유로 휴직 및 퇴사한 종업원이 일정기간이 지나 복직하는 경우에 필요 시 건강진단을 다시 받도록 요청할 수 있다.
- ④ 축산물 위생관리법 시행규칙 제45조에 의거, 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따른 제1군감염병(콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염) 및 제3군감염병 중 결핵(비전염성인 경우는 제외)을 포함하여 피부병이나 그 밖의 화농성 질환이 있는 자는 종사를 금지한다.

### 2.3.5 종업원 교육훈련

- ① 축산물 위생관리법 시행규칙 제46조에 따라 위생교육을 받은 영업자·검사관 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 한다.
- ② 교육결과는 기록하여 이를 1년간 보관하여야 한다. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

### 2.3.6 폐기물 관리

- ① 도축검사 후 불합격된 부산물은 합격된 부산물과 구분하여 관리하여야 한다.
- ② 공정단계에서 발생하는 폐기물은 수시로 수거하여 지정된 용기에 수집하여 처리되어야 하며, 모든 폐기물이 2시간 이상 작업장에 노출되어서는 안된다.
- ③ 폐기물 처리에 사용한 용기는 사용 중에 교차오염을 유발하지 않도록 수시로 세척하여야 하며, 작업이 끝난 후에는 반드시 잔유물이 남지 않도록 깨끗하게 세척 및 소독하여야 한다. 또한 폐기물 처리에 사용한 용기는 식육부산물 용기로 사용할 수 없고 작업장 내에서는 밀폐되어야 한다.

## 2.4 영업자 준수사항

- 영업자는 자체위생관리기준에 따라 점검 담당자를 지정하고 매일 작업개시 전 및 작업 중 자체위생관리기준 준수 여부를 점검하게 하고 이를 점검일지에 기록하도록 하여야 한다.
- 영업자는 작업개시 전 및 작업 중 자체위생관리기준 준수 여부를 점검한 결과 이탈이 발생한 경우, 위생상태 개선, 재발방지조치 및 영향 받은 제품의 처리 등 적절한 개선조치를 실시하여야 한다.
- 영업자는 자체위생관리기준 운용 등에 대한 검사관 등의 지시한 사항을 반영하여 즉시 시정·보완하여야 하며 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.



### 3. 식육부산물 처리기준





## 3 식육부산물 처리기준

### 3.1 포유류

#### 3.1.1 혈액의 처리기준

- ① 도축검사 결과 합격한 가축의 혈액만을 식용으로 사용하여야 한다.
- ② 혈액을 수집·운반·보관 등 작업공정은 미생물 오염을 최소화하도록 위생적으로 이루어져야 하며, 작업에 사용되는 용기 및 도구 등은 청결하게 관리되어야 한다.
- ③ 혈액을 식용에 제공하거나 또는 식품·의약품의 원료로 수집할 때 목 주위의 털 및 타액에 오염되지 않도록 위생적으로 채취하여야 한다.
- ④ 혈액을 수집·보관·운반하는 용기는 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여야 하며 위생적으로 관리되어야 하고, 필요한 경우 포장지를 용기 내피로 넣어 사용할 수 있다. 혈액을 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다.
- ⑤ 식용으로 제공하는 혈액(선지)에 통상적으로 사용하는 소금(Sodium chloride)은 식품위생법에 의해 식용으로 적합한 소금을 사용하여야 하며 위생적으로 관리하여야 한다.
- ⑥ 혈액 수집 후에는 가능한 한 빠른 시간내에 냉장실 내부온도가 10℃ 이하로 관리되는 냉장실에 보관하여야 한다.
- ⑦ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑧ 바닥에 떨어진 혈액은 폐기하여야 한다.

- ⑨ 혈액의 수집·운반·보관 등에 사용한 설비, 용기 및 기구 등은 묻어있는 혈액이 굳기 전에 세척을 실시하여야 한다. 필요 시, 세척이 완료된 후에 식품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·가공용 기구에 사용될 수 있는 소독제를 사용하여 소독을 실시하여야 한다.

### 3.1.2 소 머리의 처리기준

- ① 도축검사 결과, 검사에 합격된 소 머리만을 식용으로 한다.
- ② 절단된 소 머리는 위생적으로 관리되고 있는 이송장치(설비)를 통하여 내장처리실로 이송한다.
- ③ 온수 및 고압을 이용하여 털을 제거하며, 털 제거를 위하여 온수에 소머리를 담귀 둘 경우, 작업장의 상황에 맞게 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하거나 교체하여 깨끗한 상태이어야 한다.
- ④ 고압으로 털을 제거하는 경우 털 날림 등으로 주위 오염이 발생되지 않도록 하여야 하며, 털이 제거된 소머리는 흐르는 물로 세척을 실시한다.
- ⑤ 세척·소독된 칼을 이용하여 잔모를 처리한다.
- ⑥ 핏물 등을 빼기 위해 머리를 수조에 담귀 둘 경우 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하거나 교체하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ⑦ 소 머리는 이물질이 남지 않도록 흐르는 물에 세척하여야 한다. 세척된 소 머리의 물기를 제거하는 경우, 바닥의 물이 튀지 않을 정도로 바닥과 간격을 두어야 하고, 작업 후에는 용기를 청결하게 관리하여야 한다.
- ⑧ 물기가 빠진 머리는 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 머리를 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다.

- ⑨ 가능한 한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리 실에서의 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다
- ⑩ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑪ 이송장치(설비) 및 사용된 장비·기구 등은 교차오염이 발생하지 않도록 수시로 세척을 실시하여야 한다. 필요 시, 세척이 완료된 후에 식품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·가공용 기구에 사용될 수 있는 소독제를 사용하여 소독을 실시하여야 한다.
- ⑫ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

### 3.1.3 소 족(발)의 처리기준

- ① 도축검사 결과, 검사에 합격된 소 족(발)만을 식용으로 한다.
- ② 절단된 소 족(발)은 위생적으로 관리되고 있는 이송장치(설비)를 통하여 내장처리실로 이송한다.
- ③ 온수를 이용하여 털을 제거하며, 발톱의 제거를 위하여 온수에 족(발)을 담귀 둘 경우, 작업장의 상황에 맞게 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ④ 털 제거 후, 흐르는 물로 1차 세척을 실시한다.
- ⑤ 세척·소독된 칼을 이용하여 잔모를 처리한다.

- ⑥ 핏물 등을 빼기 위해 족(발)을 수조에 담귀 둘 경우 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ⑦ 소 족(발)은 이물질이 남지 않도록 흐르는 물에 세척하여야 한다. 세척된 소 족(발)의 물기를 제거하는 경우, 바닥의 물이 튀지 않을 정도로 바닥과 간격을 두어야 하고, 작업 후에는 용기를 청결하게 관리하여야 한다.
- ⑧ 물기가 빠진 족(발)은 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 족(발)을 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다
- ⑨ 가능한 한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리실에서의 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다.
- ⑩ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑪ 이송장치(설비) 및 사용된 장비·기구 등은 교차오염이 발생하지 않도록 수시로 세척을 실시하여야 한다. 필요 시, 세척이 완료된 후에 식품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·가공용 기구에 사용될 수 있는 소독제를 사용하여 소독을 실시하여야 한다.
- ⑫ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

### 3.1.4 돼지 머리의 처리기준

- ① 도축검사 결과, 검사에 합격된 돼지 머리만을 식용으로 한다.
- ② 절단된 돼지 머리는 위생적으로 관리되고 있는 이송장치(설비)를 통하여 내장처리실로 이송한다.
- ③ 세척·소독된 칼을 이용하여 잔모를 처리한다.
- ④ 잔모의 제거 후, 흐르는 물로 1차 세척을 실시한다.
- ⑤ 핏물 등을 빼기 위해 머리를 수조에 담귀 둘 경우 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ⑥ 돼지 머리는 이물질이 남지 않도록 흐르는 물에 세척하여야 한다. 세척된 돼지 머리의 물기를 제거하는 경우, 바닥의 물이 튀지 않을 정도로 바닥과 간격을 두어야 하고, 작업 후에는 용기를 청결하게 관리하여야 한다.
- ⑦ 물기가 빠진 머리는 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 돼지 머리를 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다.
- ⑧ 가능한 한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리실에서 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다.
- ⑨ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑩ 이송장치(설비) 및 사용된 장비·기구 등은 교차오염이 발생하지 않도록 수시로 세척을 실시하여야 한다. 필요 시, 세척이 완료된 후에 식품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·가공용 기구에 사용될 수 있는 소독제를 사용하여 소독을 실시하여야 한다.

- ⑪ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

### 3.1.5 적내장의 처리기준

- ① 도축검사 결과, 검사에 합격된 적내장만 식용으로 한다
- ② 적내장은 교차오염 발생을 최소화하도록 위생적으로 적출하여 백내장과 구분하고 위생적으로 관리되고 있는 이송장치(설비)를 통하여 내장처리실로 이송한다.
- ③ 이송장치(설비)에서 떨어진 적내장은 세척과정 없이 세척·소독된 칼을 이용하여 장기별 분리를 실시하며, 분리된 장기는 위생적으로 처리하여야 한다.
- ④ 각각의 적내장에서 오염이 발생한 경우, 생식용으로 제공할 때에는 오염정도에 따라 전체 폐기 또는 오염부분을 도려내는 것을 원칙으로 한다.
- ⑤ 다만, 세척이 불가피한 경우 흐르는 물로 표면에 이물질이 남아있지 않을 때까지 세척하여야 한다. 적내장을 수조에 담귀 세척할 경우, 적내장 종류별 수조는 달리하여야 하며 수조의 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ⑥ 적내장은 이물질이 남지 않도록 흐르는 물에 세척하여야 하고 전용 기구 또는 용기에 담아 물기를 제거하여야 한다.
- ⑦ 물기가 빠진 적내장은 종류별로 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 적내장을 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다.

- ⑧ 가능한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리실에서의 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다.
- ⑨ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑩ 이송장치(설비) 및 사용된 장비·기구 등은 교차오염이 발생하지 않도록 수시로 세척을 실시하여야 한다. 필요 시, 세척이 완료된 후에 식품 위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·가공용 기구에 사용될 수 있는 소독제를 사용하여 소독을 실시하여야 한다.
- ⑪ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

### 3.1.6 백내장의 처리기준

- ① 도축검사 결과, 검사에 합격된 백내장만 식용으로 한다
- ② 백내장은 적내장과 구분되어 위생적으로 관리되고 있는 이송장치(설비)를 통하여 내장처리실로 이송한다.
- ③ 이송장치(설비)를 통하여 내장처리실로 이송 중 백내장의 파열되었을 경우 작업을 중단하고 이송장치(설비) 및 내장처리대의 세척을 실시한 후 작업을 개시한다.
- ④ 이송장치(설비)에서 떨어진 백내장은 세척과정 전에 세척·소독된 칼을 이용하여 위와 장을 분리하며, 분리된 장기는 작업라인을 달리하여 처리한다.



### ⑤ 위장의 처리

- ㉠ 소 위의 경우, 1위(양), 2위(벌집위), 3위(천엽) 및 4위(홍창 또는 막창)를 세척·소독된 칼을 이용하여 분리하며, 분리된 위장은 위생적으로 처리하여야 한다.
- ㉡ 분리된 소 위 및 돼지 위는 세척·소독된 칼을 이용하여 절개한 후, 흐르는 물로 1차 세척하면서 내용물을 제거하며 최종 세척단계까지도 흐르는 물로 세척하는 것을 원칙으로 한다.
- ㉢ 다만, 위장을 수조에 담귀 세척할 경우, 수조의 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ㉣ 위장은 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 옮기기 전에 흐르는 물로 최종 세척을 실시하여 위장의 표면에 이물질이 남아 있지 않도록 하여야 한다.
- ㉤ 자동 세척기를 이용할 경우, 충분한 물을 이용하여 위 세척을 실시하며, 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 위장을 옮기기 전에 위장 표면(내부)에 이물질이 남아있는지 여부를 확인하고 불완전한 세척이 이루어졌을 경우는 흐르는 물로 재 세척을 실시한다.
- ㉦ 세척 등을 쉽게 하기 위하여 위를 열처리 할 경우, 흐르는 물로 최종 세척하여 표면과 위 내부에 이물질이 남아있지 않음을 확인한 후 열처리를 실시한다.

### ⑥ 창자의 처리

- ㉠ 소장과 대장은 세척·소독된 칼을 이용하여 구분하며, 분리된 장기별 작업라인을 달리하여 처리한다. 이때 소장과 대장은 작업장의 상황에 따라 더 세분되게 구분하여 작업할 수 있으며, 세분화할 경우에는 작업라인도 달리하여 처리한다.

- ⑥ 분리된 창자는 흐르는 물로 1차 세척하면서 장 내용물을 제거한다. 이때 수동박리기(manual stripper)나 롤러(roller)등의 기계를 이용할 수 있다.
  - ⑦ 분리된 창자는 최종 세척까지 흐르는 물로 세척하는 것을 원칙으로 한다.
  - ⑧ 창자를 수조에 담귀 세척할 경우, 수조의 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
  - ⑨ 창자는 이물질이 남지 않도록 흐르는 물에 세척하여야 하고 전용 기구 또는 용기에 담아 물기를 제거하여야 한다.
  - ⑩ 자동 세척기를 이용할 경우, 충분한 물을 이용하여 장 세척을 실시하며, 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 옮기기 전에 창자의 표면(내부)에 이물질이 남아있는지 여부를 확인하고 불완전한 세척이 이루어졌을 경우는 흐르는 물로 재 세척을 실시한다.
  - ⑪ 세척 등을 쉽게 하기 위하여 창자를 열처리 할 경우, 흐르는 물로 최종 세척하여 표면과 내부에 이물질이 남아있지 않음을 확인한 후 열처리를 실시한다.
- ⑦ 물기가 빠진 백내장은 종류별로 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 백내장을 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다
  - ⑧ 가능한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리시설에서의 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다.
  - ⑨ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
  - ⑩ 이송장치(설비) 및 사용된 장비·기구 등은 교차오염이 발생하지 않도록 수시로 세척을 실시하여야 한다. 필요 시, 세척이 완료된 후에 식

품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·가공용 기구에 사용될 수 있는 소독제를 사용하여 소독을 실시하여야 한다.

- ⑪ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

### 3.1.7 기타 식육부산물의 처리기준

- ① 도축검사 결과, 식용에 사용가능한 부산물만 처리한다.
- ② 식육부산물 처리기준에 정하고 있지 않은 부위는 세척·소독된 칼을 이용하여 구분하며, 분리된 장기별 작업라인을 달리하여 처리한다.
- ③ 절개가 필요한 경우는 세척·소독된 칼을 이용하여 절개를 실시한다.
- ④ 분리된 식육부산물은 최종 세척까지 흐르는 물로 세척하는 것을 원칙으로 한다.
- ⑤ 식육부산물을 수조에 담귀 세척할 경우, 부산물 종류별 수조는 달리 하여야 하며 수조의 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다.
- ⑥ 식육부산물은 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 옮기기 전에 흐르는 물로 최종 세척을 실시하여 기타 식육부산물의 표면과 내부에 이물질이 남아 있지 않도록 하여야 한다.
- ⑦ 자동 세척기를 이용할 경우 충분한 물을 이용하여 세척을 실시하며, 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 식육부산물을 옮기기 전에 표면에 이물질이 남아있는지 여부를 확인하고 불완전한 세척이 이루어졌을 경우는 흐르는 물로 재 세척을 실시한다.

- ⑧ 물기가 빠진 식육부산물은 종류별로 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 기타 식육부산물을 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다.
- ⑨ 가능한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리실에서의 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다.
- ⑩ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑪ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

### 3.2 닭

- ① 도축검사 결과, 검사에 합격된 부산물만 식용으로 한다
- ② 닭발, 근위 및 기타 식육부산물은 위생적으로 관리되고 있는 자동이송장치(설비)를 통하여 부위별 내장처리실로 이송한다.
- ③ 내장처리실에서 닭발의 껍질 및 근위 내용물 제거 작업은 내장처리대에서 세척·소독된 칼을 이용하여 닭발의 껍질 제거 또는 근위를 절개하고 흐르는 물로 1차 세척을 실시한다.
- ④ 분리된 식육부산물은 최종 세척까지 흐르는 물로 세척하는 것을 원칙으로 한다.
- ⑤ 식육부산물을 수조에 담궈 세척할 경우, 수조의 물은 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태를 유지하여야 한다. 이 때 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것이어야 한다

- ⑥ 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 식육부산물을 옮기기 전에 흐르는 물로 최종 세척을 실시하여 식육부산물의 표면과 내부에 이물질이 남아있지 않도록 하여야 한다.
- ⑦ 자동 세척기를 이용할 경우 충분한 물을 이용하여 세척을 실시하며, 물기를 제거하기 위하여 전용 기구 또는 용기에 식육부산물을 옮기기 전에 식육부산물의 표면에 이물질이 남아있는지 여부를 확인하고 불완전한 세척이 이루어졌을 경우는 흐르는 물로 재 세척을 실시한다.
- ⑧ 물기가 빠진 식육부산물은 종류별로 세척 및 소독이 용이한 전용 용기를 사용하여 보관·운반하여야 한다. 식육부산물을 보관·운반할 때에는 교차오염이 발생하지 않도록 외부에 직접 노출되지 않게 관리하여야 한다
- ⑨ 가능한 빠른 시간내에 냉장 또는 냉동상태로 보관한다. 내장처리실에서의 체류가 길어질 경우에는 전용 용기에 얼음을 채워 온도를 낮춘다.
- ⑩ 식육부산물의 표시를 원하는 영업자는 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.
- ⑪ 작업 시 교차오염을 최소화하기 위하여 작업공정은 위생적으로 이루어져야 하고, 작업칼은 수시로 세척·소독하여 위생적으로 처리하며, 작업자가 착용하고 있는 장갑은 수시 교체하여야 한다.

## 4. 식육부산물 보관·운반관리 및 표시기준



## 4 식육부산물 보관·운반관리 및 표시기준

### 4.1 보관·운반관리

- ① 도축장에서 반출되는 식육부산물은 병원성미생물의 오염을 방지하기 위하여 종류별로 지정된 전용 용기에 담아 위생적으로 보관·운반되어야 하며, 포장을 하는 경우 포장지는 「식품위생법」의 관련 규정에 따른 재질을 사용하여야 한다.
- ② 식육부산물을 보관하는 냉장·냉동실은 항상 청결하게 관리되어야 하며, 다른 물건들과 혼재하여 보관하여서는 아니 된다.
- ③ 식육부산물을 냉장·냉동실에 입·출고 또는 보관할 때에는 벽·바닥 등에 닿지 않도록 위생적으로 취급하여야 한다.
- ④ 식육부산물과 직접 접촉하는 작업자의 손, 운반구, 도구 등은 위생적인 상태의 유지가 가능하도록 적절히 세척 및 소독하여야 한다.
- ⑤ 식육부산물을 운반하는 때에는 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 한다. 보관 및 운반 온도는 10℃이하의 냉장상태로 유지하여야 하며, 냉동으로 보관 및 운반하고자 하는 경우에는 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.
- ⑥ 식육부산물을 하차하는 과정에서는 교차오염을 방지할 수 있는 방법으로 하차하여야 한다.
- ⑦ 운행 중에 식육부산물 등의 교차오염이 발생하지 않도록 관리하여야 하며, 운행이 완료되면 식육부산물을 보관·운반하는데 사용한 적재함 등을 반드시 세척·소독하여야 한다.
- ⑧ 운반차량은 수시로 세척·소독하여 청결하게 관리하여야 한다.



## 4.2 표시기준

- 식육부산물에 표시를 하고자 하는 경우에는 「축산물의 표시기준」(식품의약품안전처 고시)의 포장대상 식육의 표시기준에 준하여 식육부산물 종류, 작업장 명칭, 생산연월일, 보존방법 등의 표시를 할 수 있다.

## 5. 약품관리



## 5 약품관리

### 5.1 식육부산물에 직접 적용되는 살균소독제의 사용기준

- 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것이어야 한다.
- 식품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」중 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)의 ‘식품의 살균목적에 사용되는 살균소독제 종류 및 사용기준 [붙임1]’에 준하여 적용할 수 있다.

### 5.2 식육부산물 공정과정 중 사용되는 기구·기계에 적용되는 소독제의 사용기준

- 식품위생법 제7조 「식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격」중 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)의 ‘식품의 제조·가공용 기구 등의 소독제 종류 및 사용기준 [붙임1]’를 준하여 적용할 수 있다.

[붙임 1] 식품첨가물의 기준 및 규격

(식품의약품안전처 고시 제2014-176, '14.10.28호)

□ 식품의 살균목적에 사용되는 살균소독제 종류 및 사용기준

• 차아염소산나트륨

차아염소산나트륨은 과실류, 채소류 등 식품의 살균목적 이외에 사용하여서는 아니 되며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다. 다만, 차아염소산나트륨은 참깨에 사용하여서는 아니 된다.

• 차아염소산수

차아염소산수는 과실류, 채소류 등 식품의 살균목적 이외에 사용하여서는 아니 되며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다

• 이산화염소(수)

이산화염소(수)는 아래의 식품 또는 목적 이외에 사용하여서는 아니 된다.

1. 이산화염소는 빵류 제조용 밀가루 이외의 식품에 사용하여서는 아니 되며, 사용량은 빵류 제조용 밀가루에 있어서는 1kg에 대하여 30mg 이하이어야 한다.
2. 이산화염소수는 과실류, 채소류 등 식품의 살균 목적으로 사용하여야 하며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

• 오존수

오존수는 과실류, 채소류 등 식품의 살균 목적 이외에 사용하여서는 아니 되며, 최종식품의 완성 전에 제거하여야 한다.

□ 식품의 제조·가공용 기구 등의 소독제 종류 및 사용기준

• **에탄올제제** : 식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용

• **염화-N-데실-N,N-디메틸-1-데칸아미늄제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용 : 사용량은 200mg/L 이하(4급암모늄으로서)

• **염화알킬(C12-C18)벤질디메틸암모늄제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용 :

염화알킬(C12-C18)벤질디메틸암모늄	200mg/L 이하(4급암모늄으로서, 다만 다른 4급암모늄과 병용시 4급암모늄의 합계로서 400mg/L 이하)
염화-n-알킬(C12-C14)디메틸에틸벤질 암모늄(평균분자량 377~384)	200mg/L 이하(4급암모늄으로서, 다만 다른 4급암모늄과 병용시 4급암모늄의 합계로서 400mg/L 이하)
염화-n-알킬(C12-C18)디메틸에틸벤질 암모늄(평균분자량 384)	200mg/L 이하(4급암모늄으로서, 다만 다른 4급암모늄과 병용시 4급암모늄의 합계로서 400mg/L 이하)
염화디-n-알킬(C8-C10)디메틸암모늄 (평균분자량 332~361)	240mg/L 이하(4급암모늄으로서, 다만 다른 4급암모늄과 병용시 4급암모늄의 합계로서 400mg/L 이하)
폴리(헥사메틸렌비구아니드)하이드로 클로라이드	550mg/L 이하

- **이염화이소시아눌산나트륨제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적 으로 사용 : 사용량은 100mg/L 이하(유효염소로서)

- **차아염소산나트륨제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용 : 사용량은 : 200mg/L 이하(유효염소로서)

- **차아염소산수**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용 : 사용량은 200mg/L 이하(유효염소로서)

- **폴리(헥사메틸렌비구아니드)하이드로클로라이드제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용 :

폴리(헥사메틸렌비구아니드)하이드로클로라이드	550mg/L 이하
염화디-n-알킬(C8-C10)디메틸암모늄 (평균분자량 332~361)	240mg/L 이하(4급암모늄으로서)

- **과산화수소제제**

식품의 제조·가공용 기구등으로 사용 : 사용량은 식품의 제조·가공용 기구등 : 1,100mg/L 이하(과산화수소로서)

- **과산화초산제제**

식품의 제조·가공용 기구등으로 사용 :

과산화초산	315mg/L 이하
과산화수소	1,100mg/L 이하
과산화옥탄산	122mg/L 이하
옥탄산	234mg/L 이하
(1-하이드록시에틸리덴)비스포스포닉산	34mg/L 이하
1-옥탄설폰산나트륨	312mg/L 이하

- **구연산제제**

식품의 제조·가공용 기구등 살균소독 목적으로 사용

- **요오드제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균소독 목적으로 사용 :

요오드	25mg/L 이하(적정요오드로서, 다만, 다른 요오드화물과 병용시 적정요오드의 합계로서 25 mg/L 이하)
요오드칼륨	25mg/L 이하(적정요오드로서, 다만, 다른 요오드화물과 병용시 적정요오드의 합계로서 25 mg/L 이하)

- **이산화염소제제**

식품의 제조·가공용 기구등의 살균목적으로 사용 : 200mg/L 이하

- **젖산제제**

식품의 제조·가공용 기구등 살균소독으로 사용

# 도축장 식육부산물 위생관리 매뉴얼



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



농림축산검역본부  
Animal and Plant Quarantine Agency