

GOVP1200800161

L 343.0766 L-293\*

[www.nvrqs.go.kr](http://www.nvrqs.go.kr)

발간등록번호

11-1380644-000102-14

L  
343.0766  
L-2

# 관련고시집 축산물가공처리법령

2007. 9



농림부  
국립수의과학검역원



2008.1.07

축산물가공처리법

# 목 차

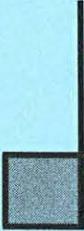
- ◎ 가축외동물및그식육의검사에관한규칙(농림부령 제1,411호 2003. 7.11.) ..... 5
- ◎ 명예축산물위생감시원운영요령(농림부고시 제2004-70호 2004.11.19.) ..... 23
- ◎ 부정축산물신고포상금지급요령(농림부고시 제2005-32호 2005. 5. 20.) ..... 37
- ◎ 수입축산물신고및검사요령(검역원고시 제2005- 5호 2005. 6.14.) ..... 43
- ◎ 수입축산물에대한국내·외축산물위생검사기관의검사증명서인정기준및절차  
(검역원고시 제2000- 5호 2000. 3.25.) ..... 63
- ◎ 수출용돼지고기중잔류물질검사요령(검역원훈령 제35호 2002. 3.29.) ..... 71
- ◎ 식용란의미생물및잔류물질등검사요령(농림부고시 제2005-78호 2005.11.17.) ... 81
- ◎ 식육의부위별·등급별및종류별구분방법(농림부고시 제2005-50호 2005. 7. 1.) ... 97
- ◎ 식육중미생물검사요령(농림부고시 제2007-57호 2007. 9. 3.) ..... 117
- ◎ 식육중잔류물질검사요령(농림부고시 제2007-18호 2007. 4.11.) ..... 133
- ◎ 용기등의규격등에관한고시(검역원고시 제2000- 8호 2000. 3.25.) ..... 173
- ◎ 원유의위생등급기준(검역원고시 제2002- 4호 2002. 6.15.) ..... 179
- ◎ 자가조리판매대상가축의도살·처리등위생관리기준  
(농림부고시 제2004- 4호 2004. 2.12.) ..... 183
- ◎ 전자문서교환방식에의한축산물의수입신고등업무처리에관한규정  
(검역원고시 제2005- 7호 2005. 7. .) ..... 191
- ◎ 축산물가공업영업자의검사세부규정(농림부고시 제1998-44호 1998. 7.30.) ..... 199
- ◎ 축산물검사수수료및검사의뢰기준(검역원고시 제2005- 6호 2005. 6.14.) ..... 205
- ◎ 축산물위생검사기관지정요령(농림부고시 제2006-72호 2006.12.22.) ..... 227
- ◎ 축산물위생교육기관등지정고시(검역원고시 제2006-10호 2006.12.28.) ..... 237
- ◎ 축산물위생교육등세부실시요령(농림부고시 제2007-14호 2007. 3.14.) ..... 243
- ◎ 축산물위해요소중점관리기준(검역원고시 제2007-19호 2007. 5.30.) ..... 251
- ◎ 축산물의표시기준(검역원고시 제2006- 8호 2006.12.21.) ..... 355

여 백

## 축산물가공처리법령 관련고시의 근거 조항

고 시 명	법 관련 조항
가축의동물및그식육의검사에관한규칙 (농림부령 제1,411호 2003. 7.11.)	법 제40조의 2
명예축산물위생감시원운영요령 (농림부고시 제2004-70호 2004.11.19.)	시행령 제20조의3제5항
부정축산물신고포상금지급요령 (농림부고시 제2005-32호 2005. 5. 20.)	시행령 제30조제1항
수입축산물신고및검사요령 (검역원고시 제2005- 5호 2005. 6.14.)	법 제15조 및 시행규칙 제21조
수입축산물에대한국내-외축산물위생검사기관의 검사증명서인정기준및절차 (검역원고시 제2000- 5호 2000. 3.25.)	법 제15조 및 시행규칙 제21조 제1항제1호
수출용돼지고기중잔류물질검사요령 (검역원훈령 제35호 2002. 3.29.)	식육중잔류물질검사요령 제4조
식용란의미생물및잔류물질등검사요령 (농림부고시 제2005-78호 2005.11.17.)	법 제12조 제5항 및 시행규칙 제12조[별표 4]중 3
식육의부위별-등급별및종류별구분방법 (농림부고시 제2005-50호 2005. 7. 1.)	시행규칙 제51조제2항[별표13] 3의나
식육중미생물검사요령 (농림부고시 제2007-57호 2007. 9. 3.)	법 제12조 및 시행규칙 제12조
식육중잔류물질검사요령 (농림부고시 제2007-18호 2007. 4.11.)	법 제12조 및 시행규칙 제12조

고 시 명	법 관련 조항
<b>용기등의규격등에관한고시</b> (검역원고시 제2000- 8호 2000. 3.25.)	법 제5조제1항
<b>원유의위생등급기준</b> (검역원고시 제2002- 4호 2002. 6.15.)	법 제4조제2항
<b>자가조리판매대상가축의도살·처리등위생관리 기준</b> (농림부고시 제2004- 4호 2004. 2.12.)	법 제7조제4항
<b>전자문서교환방식에의한축산물의수입신고등 업무처리에관한규정</b> (검역원고시 제2005- 7호 2005. 7. .)	법 제15조 및 시행규칙 제21조 제7항
<b>축산물가공업영업자의검사세부규정</b> (농림부고시 제1998-44호 1998. 7.30.)	법 제12조제3항 및 시행규칙 제14조
<b>축산물검사수수료및검사의뢰기준</b> (검역원고시 제2005- 6호 2005. 6.14.)	법 제41조제1항 및 시행규칙 제59조제1항
<b>축산물위생검사기관지정요령</b> (검역원고시 제2006-10호 2006.12.28.)	법 제20조 및 시행규칙 제27조 제1항·2항, 제28조제4항, 제28조의3제3항
<b>축산물위생교육기관등지정고시</b> (농림부고시 제2006-72호 2006.12.22.)	시행령 제18조의2제1항, 시행규칙 제7조의3제3항, 제47조제1항
<b>축산물위생교육등세부실시요령</b> (농림부고시 제2007-14호 2007. 3.14.)	법 제30조 및 시행규칙 제50조 제2항
<b>축산물위해요소중점관리기준</b> (검역원고시 제2007-19호 2007. 5.30.)	법 제9조 및 제44조제1항, 시행령 제31조제5호, 시행규칙 제7조 내지 제7조의5
<b>축산물의표시기준</b> (검역원고시 제2006- 8호 2006.12.21.)	법 제6조제1항



# 가축외동물및그식육의검사에관한규칙

여 백

# 가축외동물및그식육의검사에관한규칙

제정 2003. 7.11 농림부령 제1,411호

**제1조 (목적)** 이 규칙은 축산물가공처리법 제40조의2의 규정에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조 (검사대상 가축외동물)** 축산물가공처리법(이하 “법“이라 한다) 제40조의2제1항에서 “가축외의 동물중 농림부령이 정하는 동물“이라 함은 식용을 목적으로 사육하는 타조(에뮤·리아 및 그 개량종을 포함한다)·오소리 및 뉴트리아(이하 “가축외 동물“이라 한다)를 말한다.

**제3조 (검사의 신청)** ① 법 제40조의2제1항의 규정에 의한 검사를 받고자 하는 자는 검사를 받고자 하는 날의 3일전까지 별지 제1호서식의 검사신청서를 검사관에게 제출하여야 한다.

② 제1항의 규정에 의한 검사를 신청하고자 하는 자는 다음 각호의 요건을 갖추어야 한다.

1. 축산물가공처리법시행규칙 별표 10 제1호 가목(1)의 규정에 의한 시설기준에 적합한 작업장을 갖출 것. 다만, 작업장의 구조·규모·시설배치 등에 대하여는 특별시장·광역시장 또는 도지사(이하 “시·도지사“라 한다)가 가축외동물의 특성을 감안하여 공중위생상 위해가 없는 범위안에서 이를 조정하거나 일부시설의 설치를 생략 또는 추가하게 할 수 있다.
2. 가축외동물을 제1호의 작업장에서 별표 1의 방법에 따라 도살·처리할 것

**제4조 (검사의 방법 및 기준 등)** ① 제3조제1항의 규정에 의한 검사신청을 받은 검사관은 도살·처리되는 가축의동물 및 그 식육에 대하여 별표 2의 검사기준에 따라 검사를 실시하여야 한다.

② 검사관은 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 검사를 실시하지 아니할 수 있다.

1. 검사를 신청한 자가 제3조제2항제1호의 규정에 적합한 작업장을 갖추지 아니한 경우
2. 검사를 신청한 자가 제3조제2항제2호의 규정에 적합하게 가축의 동물을 도살·처리하지 아니한 경우

**제5조 (검사증명서의 교부)** 검사관은 제4조제1항의 규정에 따라 검사를 실시한 때에는 그 신청인에게 별지 제2호서식의 검사증명서를 교부하여야 한다.

**제6조 (검사결과의 표시방법 등)** ① 검사관은 제4조제1항의 규정에 의한 검사결과 합격된 가축의동물의 식육에 대하여 다음 각호의 구분에 의한 검인방법에 따라 식품위생법에 의한 식품첨가물의 식용색소 적색3호와 식용색소 청색1호를 4 : 1로 배합한 색소(청색을 나타낸다)를 사용하여 합격표시를 하여야 한다.

1. 타조의 식육 : 축산물가공처리법시행규칙 별도 1의 검인
2. 오소리 및 뉴트리아의 식육 : 축산물가공처리법시행규칙 별도 2의 검인

② 검사관은 제4조제1항의 규정에 의한 검사에 불합격된 가축의동물 및 그 식육에 대하여는 적색 또는 청색으로 × 표시를 하는 방법으로 불합격표시를 하여야 한다.

**제7조 (검사에 불합격한 가축의동물 및 그 식육의 처리)** 검사관은 법 제40조의2제3항의 규정에 따라 제4조제1항의 규정에 의한 검사에 불

합격된 가축외동물 및 그 식육에 대하여는 검사를 신청한 자에게 다음 각호의 1에 해당하는 방법으로 처리하도록 하여야 한다.

1. 소각·매몰 등의 방법에 의한 폐기
2. 식용외의 용도로 전환

**제8조 (수출을 목적으로 하는 가축외동물의 검사에 관한 특례)** 수출을 목적으로 하는 가축외동물 및 그 식육에 대하여 검사를 실시하기 위한 작업장의 시설기준, 도살·처리방법 및 검사기준은 이 규칙의 규정에 불구하고 수입국 또는 수입자가 요구하는 기준에 의할 수 있다.

**제9조 (보고)** 가축외동물 및 그 식육에 대한 검사를 실시한 검사관은 매월의 검사실적을 다음 달 2일까지 시·도지사에게 보고하고, 시·도지사는 그 보고받은 실적을 취합하여 다음 달 5일까지 농림부장관에게 보고하여야 한다.

[제정 2003.7.11 농림부령 제1441호]

#### 부 칙

- ① (시행일) 이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.
- ② (다른 법령의 폐지) 타조및타조고기의위생검사의뢰규칙(농림부령 제 1362호)은 이를 폐지한다.
- ③ (타조 및 타조고기의 검사에 관한 경과조치) 이 규칙 시행당시 종전의 타조및타조고기의위생검사의뢰규칙에 따라 검사를 의뢰한 타조 및 타조고기에 대한 검사에 관하여는 이 규칙의 규정에 불구하고 종전의 규정에 의한다.

## 가축의동물의 도살·처리방법(제3조제2항제2호관련)

---

---

### 1. 타조

#### 가. 도살방법

- (1) 도살전에 충분히 안정을 취할 수 있도록 하여야 하며, 도살 12시간 이전에는 가급적 사료를 주지 아니한다.
- (2) 도살은 전살법 또는 CO<sub>2</sub> 가스법 등을 이용한다.
- (3) 방혈법
  - (가) 방혈은 목동맥 또는 목 아래부위의 주요 혈관을 절단하여 실시하되, 식도 및 기도가 손상되지 아니하도록 한다.
  - (나) 방혈은 뒷다리를 매달아서 실시함을 원칙으로 한다.

#### 나. 처리방법

- (1) 지육·장기 및 그 밖의 부위가 오염되지 아니하도록 위생적인 방법으로 처리한다.
- (2) 완전 방혈한 다음 머리절단·박피·발절단·항문제거·개복·장기적출·수세냉각·냉장·냉동(냉동을 필요로 하는 경우에 한한다. 이하 같다) 및 포장(포장을 필요로 하는 경우에 한한다. 이하 같다.)의 순서로 처리한다.
- (3) 껍질과 털은 타조의 특성에 맞게 벗기는 등 위생적으로 제거하되, 도체에 상처를 주지 아니하도록 한다.
- (4) 절단작업은 도체를 식용에 제공할 수 있도록 머리·발·기도·허파·식도·심장·모이주머니 및 내장 등을 분리하고, 해체된 식육은 오염되지 아니하도록 한다.
- (5) 부위별 처리 및 절단방법

- (가) 머리는 뒷머리 뼈와 제1목뼈 사이를 절단한다.
- (나) 다리는 상박부와 하박부의 중앙을 절단한다.
- (다) 장기적출은 가슴뼈를 절단한 다음 배쪽의 정중선을 따라 절개하여 다음과 같이 실시한다.
  - 1) 흉강장기를 적출한다.
  - 2) 항문 및 그 주변 부분을 제거한 후 횡격막의 부착부분부터 절개한다.
  - 3) 장의 내용물이 쏟아지지 아니하도록 항문을 묶는다.
  - 4) 복강장기를 적출한다.
  - 5) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·적출하여 위생적인 용기에 담는다.
  - 6) 식용에 제공하기 위한 위·소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 전용 위생용기에 담는다.

(6)도체

- (가) 도체를 2등분으로 절단할 경우에는 엉덩이사이뼈·허리뼈 등 등뼈를 좌우대칭이 되도록 절단한다.
- (나) 도체는 전기톱 또는 에어톱 등을 이용하여 위생적으로 절단한다.
- (7) 냉장·냉동 및 포장은 해체된 타조고기를 신속히 냉각한 후 실시한다.

2. 오소리·뉴트리아

가. 도살방법

- (1) 도살전에 충분히 안정을 취할 수 있도록 계류하여야 하며, 동물의 표면에 묻어있는 오물을 제거한 후 깨끗하게 물로 씻어야 한다.
- (2) 도살은 타격법·전살법·총격법·자격법 또는 CO<sub>2</sub> 가스법을 이용하여야 하며, 방혈 전후 연수 또는 척수를 파괴할 목적으로

철선을 사용하는 경우 그 철선은 스테인리스철재로서 소독된 것을 사용하여야 한다.

(3) 방혈법

(가) 방혈은 목동맥 또는 복대동맥을 절단하여 실시한다.

(나) 목동맥 절단시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 아니되며, 복대동맥 절단시에는 절개부위를 최소화하여야 한다.

(다) 방혈은 목 또는 뒷다리를 매달아 실시함을 원칙으로 한다.

나. 처리방법

(1) 동물의 껍질과 털은 해당동물의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.

(2) 머리는 뒷머리뼈와 제1목뼈 사이를 절단하되 림프절은 머리에 부착시킨다.

(3) 앞다리는 앞발목뼈와 앞발허리뼈 사이를 절단한다.

(4) 뒷다리는 뒷발목뼈와 뒷발허리뼈 사이를 절단한다.

(5) 장기적출은 배쪽의 정중선에 따라 절개한 후 다음 방법에 의한다.

(가) 절개시에 음경·고환을 제거한다.

(나) 항문·외음부 및 그 주위부분을 제거한 후 횡경막의 부착부분부터 절개한다.

(다) 가슴뼈와 치골결합 사이를 종단한다.

(라) 장내용물이 쏟아지지 아니하도록 가급적 항문을 묶는다.

(마) 흉강장기·복강장기를 적출한다.

(바) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·적출하여 항 위생적인 용기에 담는다.

(사) 식용에 제공하기 위한 위·소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 전용 위생용기에 담는다.

- (6) 도체는 전기톱 또는 에어 톱 등을 이용하여 위생적으로 절단하여야 한다.
- (7) 냉장·냉동 및 포장은 해체된 식육을 신속하게 냉각한 후 실시한다.

## 가축의동물의 검사기준(제4조제1항관련)

### 1. 타조

#### 가. 생체검사

- (1) 검사는 작업장안의 계류장에서 타조를 일정기간 계류한 후에 실시한다.
- (2) 타조는 개체별로 확인할 수 있어야 하고, 검사대상 타조가 검사신청서에 기재된 타조인지의 여부를 확인한다.
- (3) 생체검사전에 죽은 타조는 불합격으로 판정한다.
- (4) 개체별 검사는 다음의 방법에 의하여 실시한다.
  - (가) 타조의 자세·거동·영양상태 및 호흡상태 등을 관찰하고, 필요한 경우에는 맥박과 체온을 측정한다.
  - (나) 피부와 털의 상태를 확인한다.
  - (다) 필요한 경우 안검·비강·구강 및 항문 등의 이상유무를 확인한다.
- (5) 검사관은 생체검사 실시결과 이상이 있는 타조에 대하여는 별도로 구획된 계류장에서 일정기간 이상 계류시킨후 재검사를 실시할 수 있다.
- (6) 검사관은 검사결과 다음의 1에 해당되는 타조에 대하여는 도축을 금지하도록 하여야 한다.
  - (가) 단독·앵무병·탄저·살모넬라균감염증 및 바이러스성뇌염의 질병에 걸렸거나 걸렸다고 믿을 만한 상당한 이유가 있는 타조
  - (나) 현저한 임상증상을 나타내거나 인체에 위해를 끼칠 우려가 있다고 판단되는 파상풍·폐혈증·농독증·뇨독증·황달·수

중·중양·전신쇠약·전신빈혈증·이상고열증상 또는 주사반응(생물학적체제에 의하여 현저한 반응을 나타내는 것에 한한다) 등의 증상이 나타나는 타조

(다) 항생물질 또는 합성항균제 등의 약물을 사용한 경우 그 약물의 특성에 따른 권장 휴약기간을 경과하지 아니하고 출하된 타조

#### 나. 해체검사

(1) 도축된 타조의 지육 등에 대하여 개체별로 해체검사를 실시한다.

(2) 심장·폐·간 및 신장은 축진 및 필요시 절개하여 검사하고, 그 밖의 모든 흉강·복강장기는 육안검사 등 일반적인 검사를 실시한다. 다만, 비정상적인 지육이나 내장 등은 확인검사를 위하여 격리할 수 있다.

(3) 검사내용

(가) 패혈증·농독증·관절염·염증·괴양 또는 기생충증 등의 감염여부

(나) 불완전 방혈 도체, 이물질 오염 도체, 부패 도체 또는 복부팽만 도체인지의 여부

(다) 정상적인 장기의 제거상태 확인

(라) 내부장기·조직 및 체벽을 검사하여 병변·삼출물 또는 이물질 오염여부

(4) 검사대상 및 폐기범위

검 사 대 상		폐 기 범 위		
		일부	전체	폐기세부내용
기낭염	국소적	○		감염조직 폐기
	기낭의 염증부위가 과도하거나 구조적 변화가 있는 경우		○	전체지육 폐기
빈혈	식용에 적당하지 않을 만큼 심한 경우		○	전체지육 폐기
탄저	도체와 가죽·깃털 및 내장 등 모든 생산물 폐기		○	전체지육 폐기
관절염	국소적·구조적 변화가 없는 경우	○		감염부위 폐기
	구조적 변화가 있는 경우		○	전체지육 폐기
생물체제의 잔류			○	전체지육 폐기
타박상	국소적, 표면적	○		감염부위 폐기
	전신적		○	전체지육 폐기
중추신경 장애	우울, 졸음, 혼수, 비틀거림, 선화, 근육경련		○	전체지육 폐기
도축과정중 오염	국소적	○		오염부위 폐기
	전신적		○	전체지육 폐기
사후변성	자연적인 표면의 변화 부패하거나 냄새가 나는 경우	○		관련부위 폐기
잔류물질	휴약기간이 경과하지 아니한 경우			도축금지
쇠약	근육의 침윤이나 지방조직의 장애성 점액성 변성을 보이는 경우		○	전체지육 폐기
염증	국소적	○		감염기관·부위폐기
	전신적		○	전체지육 폐기
신장	검사후 신장은 폐기하도록		○	신장 폐기
간	염증·농양·괴사·경화·종양 또는 담즙에 의한 변색, 장간염, 내장 혹은 다른 물질에 의한 오염		○	간 폐기
폐	모든 타조의 폐는 사람이나 동물의 식용으로 사용 불가		○	폐 폐기
근육염증·퇴화 또는 침윤	국소적	○		감염부위 폐기
	전신적		○	전체지육 폐기
종양	국소적	○		감염기관 폐기
	전이성, 전신적, 조류백혈병복합체		○	전체지육 폐기
기생충증	국소적	○		감염기관·부위폐기
	전신적		○	전체지육 폐기
색소침착	국소적	○		감염부위 폐기
	전신적		○	전체지육 폐기
기타	병리조직학적, 이화학적 또는 미생물적으로 검사결과 식용으로 제공할 수 없는 경우		○	전체지육 폐기

## 다. 실험실 검사

검사관은 정밀검사가 필요하다고 인정되는 경우에는 실험실 검사를 실시하거나 이를 의뢰할 수 있다.

- (1) 병리조직학적 또는 미생물학적 검사를 실시하여 질병감염여부 등을 확인 한다.
- (2) 식육 중의 유해성 잔류물질검사 또는 이화학적 검사를 실시하여 오염여부등을 확인한다.

## 2. 오소리·뉴트리아

### 가. 생체검사

- (1) 검사는 작업장안의 계류장에서 동물을 일정기간 계류한 후에 실시한다.
- (2) 검사대상동물이 검사신청서에 기재된 동물인지의 여부를 확인한다.
- (3) 개체별 검사는 다음의 방법에 의하여 실시한다.
  - (가) 동물의 자세·거동·영양상태 및 호흡상태 등을 관찰하고 필요한 경우 맥박과 체온을 측정한다.
  - (나) 피부와 털의 상태를 확인한다.
  - (다) 필요한 경우 안검·비강·구강·항문·직장검사를 실시한다.
- (4) 생체검사결과 이상이 있는 동물에 대하여는 별도로 구획된 계류장에서 일정기간 이상 계류시킨 후 재검사를 실시할 수 있다.
- (5) 생체검사 이전에 죽은 동물은 불합격으로 판정한다.
- (6) 검사결과 다음에 해당되는 동물에 대하여는 도축을 금지하도록 한다.
  - (가) 부루세라병·광견병·탄저·출혈성패혈증·백혈병·괴사성간균증(Smorl's D-isease)·결핵병·연쇄간균증 또는 가성결핵의 질병에 걸렸거나 걸렸다고 믿을 만한 상당한 이유가 있는 동물

- (나) 현저한 임상증상을 나타내거나 인체에 위해를 끼칠 우려가 있다고 판단되는 파상풍·농독증·패혈증·요독증·황달·수종·중양·전신쇠약·전신빈혈증·이상고열증상 또는 주사반응(생물학적제제에 의하여 현저한 반응을 나타내는 것에 한한다) 등의 증상이 나타나는 동물
- (다) 항생물질 또는 합성항균제 등의 약물을 사용한 경우 그 약물의 특성에 따른 권장휴약기간을 경과하지 아니하고 출하된 동물

나. 해체검사

- (1) 도살된 동물의 지육 등에 대하여 개체별로 해체검사를 실시한다.
- (2) 심장·폐·간 및 신장에 대하여 축진 및 필요시 절개하여 검사하고, 그 밖의 모든 흉강·복강장기에 대하여 육안검사 등 일반적 검사를 실시한다. 다만, 비정상적인 지육이나 내장 등은 확인검사를 위하여 격리할 수 있다.
- (3) 검사내용
  - (가) 패혈증·농독증·관절염·염증·괴양 또는 기생충증 등의 감염여부
    - (나) 불완전 방혈도체, 이물질 오염도체, 부패 도체 또는 복부팽만도체인지의 여부
    - (다) 정상적인 장기의 제거상태 확인
    - (라) 내부장기·조직 및 체벽을 검사하여 병변·삼출물 및 이물질 오염여부

(4) 검사대상 및 폐기범위

검 사 대 상		폐 기 범 위		
		일부	전체	폐기세부내용
도축금지대상에 해당되는 동물의 도체			○	전체도체 폐기
종 양	양 성	국소적	○	감염기관·부위 폐기
		전신적		○ 전체지육 폐기
	악 성	국소적, 전신적		○ 전체지육 폐기
흑색증, 가성백혈병		전신적일 경우		○ 전체지육 폐기
타 박 상, 농 양		국소적	○	감염부위 폐기
		전신적		○ 전체지육 폐기
폐나 흉막·심막·복막 또는 수막의 급성 염증, 창상 등에 의한 패혈증·농혈증·괴저성 혹은 심한 출혈성 장염이나 위염, 다발성 관절염과 급성 신염			○	전체지육 폐기
실질조직의 변성이나 짙은 색소침착을 보이는 황달			○	전체지육 폐기
개선충음		경미한 경우	○	감염부위 폐기
		수척하고 광범위한 범위에 진행		○ 전체지육 폐기
기 생 충		국소적이며 제거 가능할 경우	○	감염부위 폐기
		한 장기에 여러 개의 병소	○	감염장기 폐기
		전신적인 감염		○ 전체지육 폐기
포낭충증			○	전체지육 폐기
사람의 식용에 적합하지 아니할 정도로 수척하거나 빈혈이 있는 경우			○	전체지육 폐기
도체가 부패하였거나 냄새가 나는 경우			○	전체지육 폐기

다. 실험실 검사

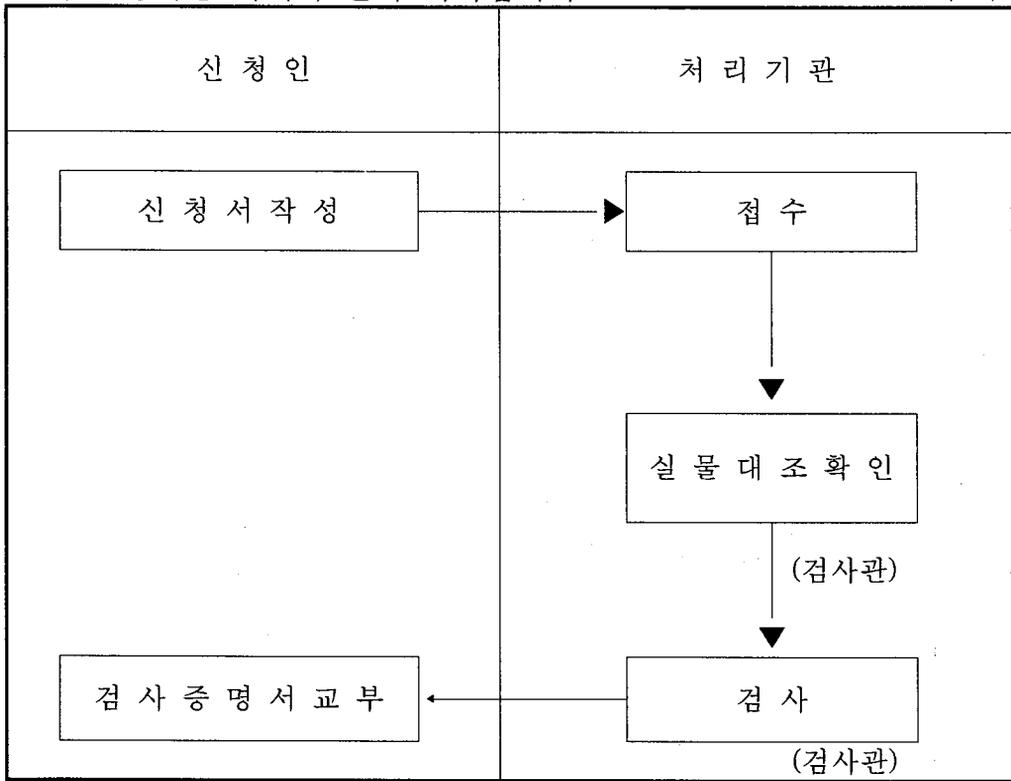
검사관은 정밀검사가 필요하다고 인정되는 경우에는 실험실 검사를 실시하거나 의뢰할 수 있다.

- (1) 병리조직학적 또는 미생물학적 검사를 실시하여 질병감염여부 등을 확인 한다.
- (2) 식육의 유해성 잔류물질검사 또는 이화학적 검사를 실시하여 오염여부 등을 확인한다.

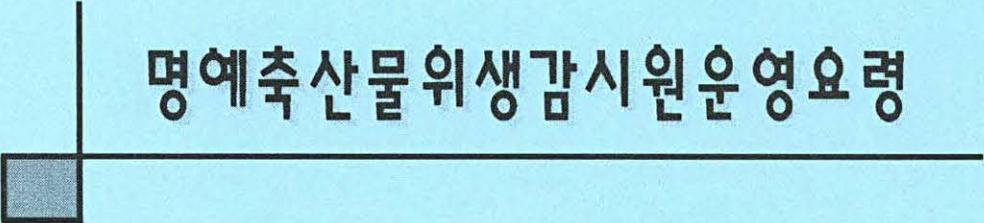


이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

(뒤 쪽)







# 명예축산물위생감시원운영요령

여 백

# 명예축산물위생감시원운영요령

제정 2004.11.19. 농림부고시 제2004-70호

**제1조(목적)** 이 요령은 축산물가공처리법시행령 제20조의3제5항에 따라 명예축산물위생감시원(이하 “명예감시원”이라 한다)의 운영에 관한 세부사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(명예감시원의 구성)** 명예감시원은 다음 각호와 같이 구성한다.

1. 다음 각목의 1에 해당하는 자로 시장·군수·구청장이 추천한 자
  - 가. 축산관련 공무원으로 근무한 경력이 있는 자
  - 나. 축산물등급판정소 등 축산관련 기관에서 근무하는 자
  - 다. 수의사, 축산기사 또는 식육처리기능사 자격증 소지자로서 육류유통 관련업체에서 근무하는 자
  - 라. 축산 및 식육관련 신문·잡지사에 근무하는 자
2. 시민단체 또는 축산관련 생산자·유통 단체(민법 제32조의 규정에 의한 영리 아닌 사업을 목적으로 하는 법인 또는 비영리민간단체 지원법 제2조의 규정에 의한 비영리민간단체, 이하 “단체등”이라 한다)의 소속직원 또는 회원 중에서 당해 단체등의 장이 추천한 자

**제3조(명예감시원의 위촉 및 해촉)** ① 제2조의 규정에 의하여 명예감시원을 추천하고자 하는 경우에는 시장·군수·구청장 또는 단체등의 장은 별지 제1호의 서식의 추천서를 매분기말 10일전까지 농림부장관 또는 특별시장·광역시장·도지사(이하 “시·도지사”라 한다)에게 제출한다.

- ② 농림부장관 및 시·도지사는 제1항에 의하여 추천받은 자 중에서 별표에서 정한 명예감시원 인원 수준으로 선발·위촉한다. 이 경우 농림부장관 및 시·도지사는 소비자단체가 추천하는 자를 우선적으로 위촉하여야 한다.

- ③ 농림부장관 및 시·도지사가 명예감시원을 위촉한 때에는 별지 제 2호 서식에 의한 명예감시원 발급대장에 등재한 후 별지 제3호 및 제4호 서식에 의한 명예감시원증을 각각 발급한다.
- ④ 농림부장관 및 시·도지사는 제1항의 규정에 따라 위촉한 명예감시원이 다음 각호의 1에 해당하는 때에는 해촉하여야 한다.
  1. 단체등에서 퇴직하거나 해임된 때
  2. 소속 단체 등의 장이 해촉을 요구한 때
  3. 사망·질병 또는 부상 등의 사유로 직무수행이 곤란하게 된 때
  4. 명예감시원이 제5조의 규정에 의한 본연의 업무를 성실히 수행하지 않을 경우
  5. 명예감시원의 업무와 관련하여 부정한 행위를 한 경우
  6. 본인이 희망하거나 인사이동 등으로 임무수행이 불가능한 경우
- ⑤ 명예감시원을 추천한 기관의 장은 상기사유가 발생할 때에는 즉시 동 명예감시원을 위촉한 농림부장관 또는 시·도지사에게 해촉을 건의하여야 한다.
- ⑥ 농림부장관 및 시·도지사는 상기 사유로 명예감시원을 해촉하였을 때에는 본인 및 명예감시원 추천기관이나 소속 기관에 서면으로 알려야 한다.
- ⑦ 농림부장관 및 시·도지사는 명예감시원에서 해임된 자에 대하여 명예감시원 위촉장과 명예감시원증을 회수하여야 한다.

**제4조(명예감시원의 위촉기간)** 명예감시원의 위촉기간은 3년 이내로 하고, 특별한 사유가 없으면 위촉기간 만료 후에 재 위촉할 수 있다.

**제5조(명예감시원의 업무범위)** 명예감시원의 업무범위는 다음 각호와 같다.

1. 축산물위생감시원이 행하는 축산물의 압류·폐기 지원
2. 밀도살, 물먹인 소 도축 등 부정·불법 축산물 유통행위자 신고

3. 축산물의 운반·보관·가공·판매업자 등의 위법행위 신고
4. 식육판매업소에 대한 식육의 부위별·등급별·종류별 구분표시제 등의 홍보 및 위반업소에 대한 신고
5. 수입 축산물의 부정유통 행위자 신고
6. 그 밖에 축산물의 위생 및 거래질서 유지를 위한 홍보·계몽 등의 업무

**제6조(명예감시원 교육)** ① 시·도지사는 명예감시원으로 위촉하는 경우 활동임무, 위법행위 신고요령 등에 관한 교육을 실시하여야 한다.

② 시·도지사는 명예감시원에 대하여 축산물등급화 거래, 구분 판매 등 축산물유통제도, 명예감시원의 임무 및 활동요령, 부정·불량 축산물 신고요령 등에 대해 연 1회이상 정기교육을 실시하여야 하며, 명예감시원이 소속된 단체의 장은 시·도지사가 실시하는 교육 이외에 자체 교육을 실시할 수 있다.

③ 농림부장관이 위촉한 명예감시원에 대해서는 거주지를 관할하는 시·도지사가 교육을 실시한다.

**제7조(명예감시원의 합동단속 등)** ① 명예감시원은 축산물가공처리법 제20조의2에 의한 축산물위생감시원과 합동으로 단속할 경우 단속 보조 등의 역할을 수행한다.

② 축산물위생감시원은 명예감시원이 신고 또는 정보제공이 있을 경우 지체없이 이를 확인하는 등 필요한 조치를 취하여야 한다. 이 경우 축산물위생감시원은 명예감시원의 신분보호를 위하여 일체의 비밀을 보장하여야 한다.

③ 국립수의과학검역원장(이하 “검역원장”이라 한다) 및 시·도지사는 매년 명예감시원 자체 운영계획을 수립·시행하여야 하며, 명예감시원이 거주지 등 연락처 변경시에는 즉시 농림부 및 시·도에 통보토록 하여 명예감시원과 상시 연락체계를 갖추도록 하여야 한다.

- ④ 검역원장 및 시·도지사는 명예감시원 활동실적에 대해 별지 제5호 서식에 의거 대장을 작성·유지하고, 별지 6호 서식에 의거 반기별 활동실적을 다음달 10일까지 농림부장관에게 보고하여야 한다.

**제8조(명예감시원의 활동수당 등 지급)** ① 농림부장관은 명예감시원이 축산물위생감시원과 합동단속에 참여한 일수에 따라 예산의 범위내에서 활동수당을 지급할 수 있다. 다만, 활동수당은 공무원 1일 근무시간 기준으로 하며, 1인당 연 30일 범위안에서 지급한다.

② 검역원장 및 시·도지사는 매월 10일, 20일 및 30일까지 농림부장관에게 별지 제7호 서식에 따라 명예감시원 활동수당 지급을 신청한다.

③ 농림부장관은 검역원장 및 시·도지사의 신청에 의거 농업협동조합중앙회(축발기금사무국)에 자금집행을 통보하고 농업협동조합중앙회(축발기금사무국)는 명예감시원별 계좌에 활동수당을 지급하고 그 결과를 농림부장관에게 분기별로 보고하여야 한다

## 부 칙

**제1조(시행일)** 이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

**제2조(경과조치)** 이 요령 시행 전 농림부 축통51557-244호('00.4.10)에 의하여 위촉된 축산물명예감시원은 이 요령에 의한 명예감시원으로 위촉받은 것으로 본다.

[별표]

## 명예감시원 인원(제3조제2항관련)

위촉기관	인원 (명)
농림부	300
서울	300
부산	110
대구	90
인천	70
광주	60
대전	40
울산	30
경기	300
강원	70
충북	70
충남	80
전북	90
전남	100
경북	130
경남	130
제주	30
계	2,000

## 명예축산물위생감시원 추천서

①성명 : 한자 :	②주민등록번호	-	사 진
③주소 : (전화번호 :                    )			
④자격요건 및 추천사유(전공 또는 주요경력 기재)			
<p style="text-align: center;">위 사람을 명예축산물위생감시원으로 추천하니 위촉하여 주시기 바랍니다.</p> <p style="text-align: center;">20 . . . . .</p> <p style="text-align: right;">추천기관장 :                    (인)</p> <p style="text-align: center;">본인의 임명동의 및 서약 : 본인은 명예축산물위생감시원으로 추천하는데 동의하고, 명예축산물위생감시원 운영요령의 제반사항에 대하여 준수할 것을 서약합니다.</p> <p style="text-align: right;">동의 및 서약인 :                    (서명 또는 인)</p> <p style="text-align: center;">                     농림부장관                      시·도지사                    귀하                 </p>			
※ 첨부서류 : 사진 1매 별도 첨부(3cm×4cm)			

일반용지 60g/cm<sup>2</sup>(재활용품)

## 명예축산물위생감시원증 발급대장

발행번호	소속	성명	주민등록번호 (전화번호)	발급일자	해임일자	비고

※ 비고란에는 신규·해임 등을 기재

일반용지 60g/cm<sup>2</sup>(재활용품)

발행번호 제 호

## 명예축산물위생감시원 위촉장

소 속

성 명 (한자)

주민등록번호

위촉기간

위 사람을 축산물가공처리법 제20조의3제1항의 규정에 의한  
명예축산물위생감시원으로 위촉함

년 월 일

농림부장관

(관인)

시·도지사

## 명예축산물위생감시원증

〈 앞 면 〉

<p>사 진 (3cm × 4cm)</p>	<h3>명예축산물위생감시원증</h3> <p>발행번호 제    호 주민등록번호 소    속 성    명 위촉기간 축산물가공처리법 제20조의3제1항의 규정에 의한 명예축산물위생감시원임을 증명합니다.           년    월    일 <b>농림부장관            (인)</b> <b>시·도지사</b></p>
--------------------------------	---

〈 뒷 면 〉

<p>1. 본 증을 소지한 자는 명예축산물위생감시원으로서 축산물 위생감시원이 행하는 축산물의 압류·폐기지원, 법령 위반행위자에 대한 신고 및 축산물의 위생 및 거래질서를 위한 홍보·계몽 등을 임무로 함</p> <p>2. 본 증은 타인에게 양도 또는 대여할 수 없음</p>
<p>※ 이 증을 습득하신 분은 가까운 우체함에 넣어 주시기 바랍니다.</p>

※ 크기 · 84mm × 59mm  
보존용지(1종 120g/cm<sup>2</sup>)

## 명예축산물위생감시원 업무수행실적 대장

년 월 일	소 속	명예감시원 성명	업무수행실적 (합동단속 참여등)	합동단속 참여시간	확 인 자		
					소 속	직 위 (직급)	성 명

일반용지 60g/cm<sup>2</sup>(재활용품)

## 명예축산물위생감시원 위촉 및 업무수행 실적

시도	위촉인원	업무수행실적(신고)						신고처리사항			
		축산물 등급화 거래	육류구분 판매제	밀도살	부정축산 물판매	수입육 부정유통	기타	고발	영업 정지	기타	계

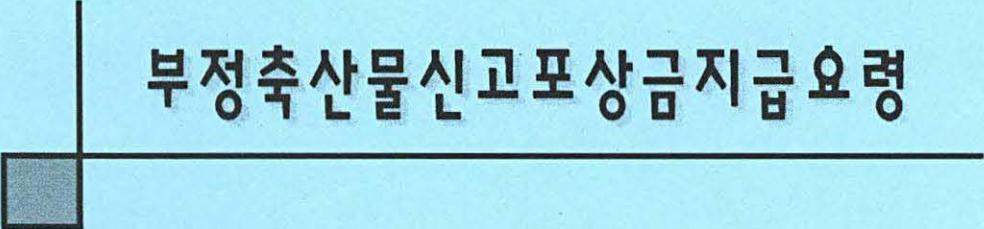
일반용지 60g/cm<sup>2</sup>(재활용품)

[별지 제7호 서식]

## 명예축산물위생감시원 활동수당 지급내역

소 속	성 명	주민등록번호	활동일수 (일)	지급금액 (원)	개설지점 (축협)	계좌번호	비 고

일반용지 60g/cm<sup>2</sup>(재활용품)



## 부정축산물신고포상금지급요령

여 백

# 부정축산물신고포상금지급요령

개정 2005. 5.20. 농림부고시 제2005-32호

**제1조(목적)** 이 요령은 축산물가공처리법시행령 제30조제1항의 규정에 의하여 가공기준 위반, 밀도살, 강제급수, 미검사품 유통, 판매금지대상 축산물 판매행위, 무허가 및 미신고 영업 등 위반사항에 대한 신고절차와 포상금 지급기준·방법 및 절차 등에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(포상금의 세부지급기준)** ① 포상금의 세부지급기준은 별표와 같다.

② 포상금은 당해년도 예산의 범위안에서 지급한다. 다만, 제1항관련 별표 제1호 및 제5호 내지 제6호의 포상금 지급대상자에 대한 연간 포상금 지급액은 1인당 최고 100만원으로 하고 별표 제2호 내지 제4호의 포상금 지급대상자에 대한 1건당 포상금 지급액은 최고 300만원으로 하되 별표 제2호의 소 5두이상 밀도살 신고자등에 대한 1건당 포상금 지급액은 최고 500만원으로 한다.

**제3조(부정축산물 신고절차 등)** ① 부정축산물 포상금 지급대상 위반사항을 신고하고자 하는 자는 시·군·구 축산 담당부서나 수사기관에 신고(위반사항 적발시 사진 등 증거물 확보)하여야 한다. 다만, 법 제33조제1항의 규정을 위반한 사안중 축산물을 판매하는 슈퍼·할인점 등 일반소매점에서의 위반사항에 대하여는 시·군·구 축산 담당부서나 식품위생 담당부서 또는 수사기관에 신고(위반사항 적발시 사진 등 증거물 확보)하여야 한다.

- ② 제1항의 단서 규정에 의해 축산담당부서에 신고·접수된 사안에 대해서는 축산담당부서에서 식품위생담당 부서로 이첩하여야 하며, 식품위생 담당부서는 위반사항 확인시 부정행위 물량의 실거래가액이 기재된 확인서(경위서)를 징구하여 축산 담당부서로 전달하고 축산 담당부서는 위반내용이 확인된 경우 고발 등의 조치를 취하여야 한다.

**제4조(포상금의 지급절차)** ① 제3조의 규정에 의하여 신고하거나 검거한 자 등이 포상금을 지급받고자 하는 경우에는 신고후 고발 또는 검거사건에 대하여 공소제기, 기소중지 또는 기소유예의 결정이 있는 후에 포상금 지급신청서(같은법 시행규칙 별지 제37호 서식)를 작성하여 시·군·구 축산 담당부서에 제출하여야 한다.

- ② 시·군·구에서는 다음 각호의 구비서류와 함께 포상금 신청을 시도지사를 경유하여 농림부장관에 신청하여야 한다.

1. 신고(고발) 및 검거확인서(행정기관 및 사법기관장 발행)
2. 사건의 공소제기, 기소중지 또는 기소유예 결정 증빙서류(공소장 사본 등)
3. 지방세법 제234조의2제2항의 규정에 따라 관할 시장·군수가 조사·결정한 당해 가축의 시가 또는 관할 시장·군수가 인정하는 해당 축산물의 가격 증빙서류. 단, 검사를 받지 아니한 소·돼지·닭은 통계청에서 조사하여 발표하는 순별 소비자가격 또는 농협중앙회에서 매월 발간하는 “축산물가격 및 유통동향”의 가격을 적용하고, 양은 당시 평균가격 적용
4. 확인서, 경위서 등 관련서류

- ③ 농림부장관은 신청서류를 검토한 후 지급여부 및 금액을 결정하여 시·도에 배정하면 시·도지사가 포상금을 받을 자의 계좌에 입금한다.

**제5조(비밀의 보장)** 행정기관은 신고 또는 고발하거나 검거한 자 및 검거에 협조한 자의 신변보호를 위하여 일체의 비밀을 보장하여야 한다.

부 칙 (2004.9.9)

이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

부 칙 (2005.5.20)

제1조(시행일) 이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

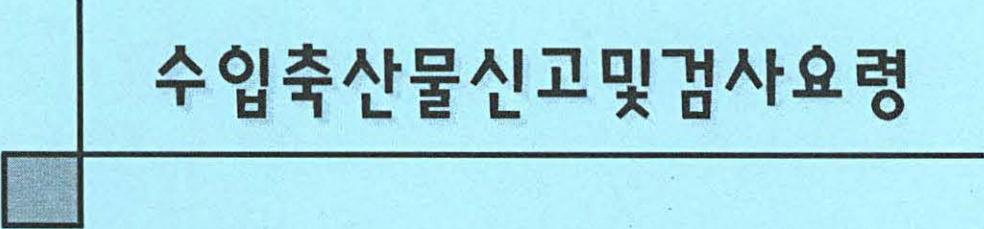
제2조(경과조치) 이 요령 시행이전 제3조제1항의 규정에 의거 신고된 사항에 대하여는 제2조의 개정규정에 불구하고 농림부고시 제 2004-57호(2004.9.9)에 의하여 포상금을 지급할 수 있다.

[별표]

## 포상금 지급대상자 및 지급 세부기준(제2조관련)

포상금 지급대상자	포상금 지급 세부기준(건당)	
	부정행위 물량의 실거래가액	포상금액
1. 법 제4조제5항의 규정을 위반하여 가축을 도살·처리하거나 집유한 자 또는 축산물을 가공한 자를 신고·고발하거나 검거한 자 및 검거에 협조한 자(이하 이 표에서 “신고자등”이라 한다)	100만원 미만	5만원
	100~300만원 미만	10만원
	300~500만원 미만	15만원
	500만원 이상	20만원
2. 법 제7조제1항의 규정을 위반하여 도축장이 아닌 곳에서 가축을 도살·처리한 자에 대한 신고자등	지방세법 제234조의2제2항의 규정에 따라 관할 시장·군수가 조사결정한 당해 가축의 시가(이하 이 표에서 “시가”라 한다)의 전액에 해당하는 금액	
3. 법 제10조의 규정을 위반하여 가축에 대하여 강제로 물을 먹이는 등 부정행위를 한 자에 대한 신고자등	당해 가축의 시가의 2분의 1에 해당하는 금액	
4. 법 제12조제1항의 규정에 의한 검사를 받지 아니한 식육을 판매하거나 판매할 목적으로 처리·가공·사용·보관·운반 또는 진열한 자에 대한 신고자등	관할 시장·군수가 인정하는 해당 식육의 소비자가가격의 2분의 1에 해당하는 금액	
5. 법 제22조제1항의 규정을 위반하여 영업의 허가를 받지 아니하고 영업을 하거나 법 제33조제1항의 규정을 위반하여 축산물을 판매하거나 판매를 목적으로 처리·가공·포장·보관·운반 또는 진열한 자에 대한 신고자등	100만원 미만	5만원
	100~500만원 미만	15만원
	500만원 이상 및 무허가 영업	30만원
6. 법 제24조제1항의 규정을 위반하여 영업의 신고를 하지 아니하고 영업을 한 자에 대한 신고자등	100만원 미만	5만원
	100만원 이상	10만원

주) 위 표 제2호 내지 제4호의 대상가축은 소, 돼지, 양, 닭, 오리임



# 수입축산물신고및검사요령

여 백

# 수입축산물신고및검사요령

제정 2000. 3. 검역원고시 제2000- 2호

개정 2001. 3. 3. 검역원고시 제2001- 1호

개정 2003. 3.19. 검역원고시 제2003- 1호

개정 2005. 6.14. 검역원고시 제2005- 5호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법 제15조 및 동법 시행규칙 제21조의 규정에 의하여 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하기 위하여 수입하는 축산물의 검사에 관한 세부처리요령을 정함으로써 원활한 검사 업무 수행을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다), 동법 시행령(이하 “시행령”이라 한다), 동법시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다), 법 제4조제2항의 규정에 의하여 고시된 축산물의 가공기준 및 성분규격과 법 제6조의 규정에 의하여 고시된 축산물의 표시기준에서 정하는 바에 따른다.

**제3조(수입축산물의 신고확인 및 검역·검사)** 국립수의과학검역원장(지원장, 출장소장을 포함한다. 이하 “관할원장”이라 한다)은 법 제15조 및 시행규칙 제21조에 의하여 신고를 받은 수입축산물의 신고 내용을 확인하여야 하며 동 수입축산물이 가축전염병예방법에서 정하고 있는 지정검역물에 해당될 경우에는 위생검사업무를 검역업무와 병행하여 수행하여야 한다.

**제4조(사전수입신고의 처리)** ① 시행규칙 제21조제1항의 규정에 의하여 도착예정일 5일전부터 미리 수입신고한 축산물에 대하여는 신고한 날을 민원처리 기산일로 보아(이 경우 3~5일 전에 수입신고한 것은 민원처리 기산일을 2일전으로 본다) 서류검사를 완료하여야 한다.

- ② 위1항에 의하여 사전 서류검사가 완료된 수입축산물은 보세구역 등에 입고 및 한글표시사항이 확인된 후 서류검사 대상에 해당되는 수입축산물에 대하여는 신고필증을 교부하여야 하며, 정밀검사 대상은 검사시료를 채취하여야 한다.
- ③ 입고사실 및 한글표시사항 확인은 전화, 모사전송(FAX), 서류 등으로 확인할 수 있으며, 미리 신고한 도착예정일 보다 늦게 도착하는 경우 그 지연기간은 수입신고 처리기간에 산입하지 아니한다.

**제5조(서류검사시 확인사항등)** ① 관할원장은 수입축산물의 서류검사시 다음 사항을 확인하여야 한다.

1. 축산물가공업의 영업허가를 받은 자, 축산물판매업 신고를 한 자 또는 식품위생법 제21조 및 동법 시행령 제7조의 규정에 의한 식품제조가공업의 영업자가 직접 가공하거나 위탁가공하여 자사제품을 생산할 목적으로 수입하는 원료축산물의 경우 허가관청에 제출한 품목제조보고서의 원료와 일치하는지 여부
2. 수입축산물검사에 부적합 판정을 받은 사실이 있었는지 여부
3. 축산물을 판매용으로 수입하여 정밀검사 결과 부적합 판정을 받은 후 다시 자사제품원료용 축산물등 타용도로 수입신고하는지 여부
4. 시행규칙 제21조제3항 관련 [별표7] 축산물의수입신고및검사방법의 규정에 의거 과거 정밀검사를 받은 축산물로서 생산국, 가공업소, 제품명 및 가공방법이 동일한 축산물(이하 “동일한 축산물”이라 한다)에 해당되는지의 여부와 축산물의가공기준및성분규격에 의한 축산물의 유형으로 분류될 수 있는 주원료의 성분배합비율을 기재하였는지 여부
5. 축산물의 수입신고는 수입당시 (지정검역물의 경우 적하목록 제출당시의 선하증권을 기준으로 한다)의 선하증권(B/L NO) 단위로 하여야 한다. 다만 동일한 선하증권내에 서로 다른품목이 있을 경우 등은 제외한다.

6. 수입신고한 품목을 정밀검사(무작위표본검사 포함)할 경우, 동일한 선하증권 내의 해당 품목검사가 완료될 때까지 축산물수입신고 필증 발급 등 처리를 보류하여야 한다.

예) 해당품목이라 함은 쇠고기, 쇠고기부산물, 돼지고기, 돼지고기부산물, 닭고기, 칠면조고기, 오리고기, 양고기, 염소고기, 토끼고기, 사슴고기, 말고기, 기타식육 등을 말한다

② 동일한 축산물이 수입되는 경우 수입신고서 뒷쪽에 기재된 주원료의 성분배합비율이 이전에 수입한 축산물 또는 식품첨가물의 주원료 성분배합비율에 차이가 있는 경우에는 동일한 제조방법임을 입증할 수 있는 증빙서류의 제출을 요구할 수 있다. 이 경우 식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품첨가물의 기준·규격에서 사용량을 정하고 있는 식품첨가물은 그 사용량 또는 비율을 기재하여야 한다.

③ 관할원장은 동일한축산물의 수입자가 다를 경우라도 증빙서류를 제출할 시 이를 인정할 수 있다.

④ 축산물의 유형등 기재내용을 정확하게 파악할 수 없는 경우에는 관련자료의 제출을 요구할 수 있다.

**제6조(정밀검사용 시료 채취기준 등)** ① 정밀검사를 위한 시료의 채취는 시행규칙 관련 [별표6] 및 축산물의가공기준및성분규격에서 정하고 있는 검사 시료의 채취 및 취급방법에 따라야 한다.

다만, 벌크상태의 축산물은 다음 각호의 기준에 의한다

1. 시료의 채취는 선상에서 하거나 저장고에 투입하기 전에 하여야 한다. 다만, 부득이한 사유가 있는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

2. 동일모선에 선적된 축산물로서 품명이 같은 것이 여러구역에 분산되어 선적된 경우에는 각각의 중량비율에 따라 채취하여 혼합한 것을 시료로 할 수 있다.

② 시료의 채취는 검사관 또는 가축전염병예방법령에 의한 관리수의사(이하 “관리수의사”라 한다)가 하며, 시료 채취시에는 시행규칙 별지 제6호 서식에 의한 수거(압류)증을 수입신고인 또는 당해물품을 관리하는 관리자에게 발급한다.

- ③ 시료의 송부는 검체가 안전하게 유지되도록 검사관 또는 관리수 의사가 봉인 등 필요한 조치를 취한 후 별지 제1호 서식에 의한 시료 인계·인수서를 작성하여 검사관 또는 관리수의 책임하에 송부하거나 화물자동차운수사업법에 의한 허가를 받은 운송사업자를 통해 송부할 수 있다.
- ④ 시료를 접수받은 해당 축산물위생검사기관은 동봉된 시료 인계·인수서의 내용을 확인하고 시료를 접수한다.

**제7조(기준 및 규격항목의 적용)** ① 관할원장은 축산물의가공기준및성분규격에 축산물가공품별기준및규격이 정하여져 있는 축산물이 정밀 검사대상에 해당될 경우에는 당해 성분규격을 우선 적용하여 검사하여야 하며, 축산물가공품별기준및규격이 정하여져 있는 축산물이 무작위표본검사 대상에 해당될 경우에는 제품의 특성에 따라 다음 각 호의 검사항목을 중심으로 검사할 수 있다.

1. 중금속의 함량 (예 : 납, 카드뮴, 동, 주석 등)
2. 식품첨가물의 사용기준 (예:보존료,타르색소,인공감미료,산화방지제 등)
3. 미생물의 오염도(예 : 세균수, 대장균군, 살모넬라, 크로스트리디움 등)
4. 불량지표항목(예:산가, 과산화물가, 포스파타제, 휘발성염기질소 등)
5. 당해 축산물의 품질관리를 위한 중요성분으로서 관할원장이 선정하는 항목(예 : 아이스크림의 유지방분)

② 관할원장은 축산물의가공기준및성분규격에 축산물가공품별 기준 및 규격이 정하여지지 아니한 축산물이 정밀검사대상 또는 무작위 표본검사대상에 해당될 경우에는 축산물의가공기준및성분규격중 “제1.6.마.제2. 축산물가공품별 기준 및 규격외의 축산물규격” 을 우선 적용하고, 제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격에서 정한 비소·중금속·식품첨가물·이물·항생물질 등의 잔류물질·방사능·병원성미생물 등의 위해성분항목중 검사 항목을 선정하여 검사할 수 있다.

- ③ 관할원장은 축산물중 잔류허용기준이 설정된 농약등 잔류물질검사 및 미생물검사는 검사실적, 독성, 검출빈도, 사용가능성, 병원성 등을 고려하여 검사항목을 선정·검사할 수 있다.

**제8조(검사결과 확인전 신고필증교부대상 검사 등)** ① 관할원장은 시행령 제18조의2 제1호의 규정에 의한 축산물의 검사를 실시하는 경우에는 다음 각호의 규정에 따라 이를 행하여야 한다.

1. 신속한 검사업무를 수행하기 위하여 특별검사반을 구성 운영할 수 있다.
2. 축산물수입신고필증을 우선 교부할 수 있다. 다만, 정밀검사, 무작위표본검사 등으로 부적합 판정을 받았거나 유해물질이 함유되어 문제가 제기되었던 축산물은 제외한다.
3. 수입신고서 접수시에는 신속히 서류 및 관능검사를 실시하고, 5일(시료도착일 기준) 이내에 정밀검사를 완료함을 원칙으로 한다. 다만, 병·통조림축산물, 레토르트 축산물 등 가온보존 검사대상은 제외한다.
4. 관할원장은 무작위표본검사를 실시한 결과 부적합한 경우 수입자가 신속히 이를 회수하여 반송, 폐기 또는 식용외 용도전환 등의 조치를 이행하도록 하는 판매유통계획서 등을 축산물수입신고시 제출 받아야 한다.
5. 시행령 제18조의 2 제1호의 규정에 의한 축산물에 대하여 축산물 수입신고필증을 교부할 때에는 필요한 조건을 기재하여야 한다.

**제9조(동일한축산물의 서류검사 적용배제)** 동일한 축산물중 허위의 서류를 첨부하거나 부당한 방법등으로 적합판정을 받아 수입된 사실이 있는 축산물에 대하여는 제12조 제4항의 규정에 따라 정밀검사를 실시하여야 한다.

**제9조의 2(검사기관에 대한 검사의뢰 및 성적서 발급)** 정밀검사 또는 무작위표본검사의 의뢰 및 성적서 발급은 전산망을 이용하여 처리할 수 있으며, 관할원장은 축산물위생검사기관에 정밀검사 또는 무작위표본검사를 의뢰 하고자 할 경우에는 별지 제1호서식의 검사의뢰서에 의해 검사를 의뢰하여야 하며, 축산물위생검사기관의 장은 검사 후 별지제2호서식의 검사성적서에 의해 그 결과를 의뢰한 관할원장에게 통보하여야 한다.

**제10조(타검사기관에 대한 검사의뢰)** ① 축산물의 수입자가 국립수의과학검역원(지원 포함)외의 축산물위생검사기관에 검사를 의뢰하고자 하는 경우에는 별지제3호서식의 축산물위생검사기관 검사의뢰신청서를 당해 축산물수입신고서와 함께 관할원장에게 제출하여야 한다.

② 제1항의 규정에 의하여 축산물의 수입자가 국립수의과학검역원(지원 포함)이외의 축산물위생검사기관에 검사의뢰를 요구하는 경우 관할원장은 축산물의 유형 및 시험하여야 할 검사항목을 별지 제4호서식의 검사의뢰서에 명시하여 수입자가 요구하는 축산물 위생검사기관에 검사를 의뢰하여야 한다.

**제11조(표시기준·허위표시 등의 확인 등)** ① 관할원장은 수입축산물에 대한 검사시 다음 사항을 확인하여야 한다.

1. 축산물이 용기 또는 포장에 넣어진 경우에는 법 제6조의 규정에 의하여 고시된 표시기준에 적합한지 여부
2. 시행령 제18조의 2 제2호의 규정에 의한 표시기준의 경미한 위반사항에 해당하는 경우에는 통관 후 시중에 유통판매하기 전에 동사항을 보완할 수 있는지 여부,  
이 경우 표시기준의 경미한 위반사항이라 함은 시행규칙 제41조 관련[별표11]2. 나. 3. 타. (2)에 해당되는 것을 말한다.

- ② 법 제6조의 규정에 의하여 고시된 표시기준에 의한 표시사항이 당해 축산물의 포장지 등에 전혀 표시되어 있지 아니한 수입축산물에 대하여는 당해 수입축산물의 신고서류를 반려하여야 한다.

**제12조(부적합한 수입축산물 등의 처리)** ① 관할원장은 수입축산물을 검사한 결과 부적합한 축산물에 대하여는 당해 수입자에게 그 사실을 지체없이 알려주어야 한다. 이 경우 당해 축산물에 대한 기준 및 규격과 검사결과를 함께 알려주어야 한다.

- ② 관할원장은 수입축산물에 대하여 부적합 처분을 하는 때에는 다른 관할원장이 검사정보로 활용할 수 있도록 그 내용을 전산망에 즉시 입력 하여야 한다. 다만 전산기기 또는 통신망의 장애로 전산망에 입력이 불가능할 경우 다른 방법으로 할 수 있다.

- ③ 정밀검사 및 무작위표본검사결과 병원성 미생물 또는 유해물질 등으로 부적합판정을 받았거나 국내외적으로 문제가 제기되었던 수입축산물에 대하여는 수입신고 건수 기준으로 5회까지 연속 정밀검사를 실시한 후 적합한 경우에 정밀검사 대상에서 제외할 수 있다.

- ④ 시행규칙 제21조 관련 별표7 2. 다. (6)의 규정에 따라 허위서류를 첨부하는 등의 부정한 방법으로 적합판정을 받아 수입된 사실이 있는 때에는 시행규칙 별표11 2. 나.5.가의 행정처분이 종료되는 다음날부터 동 수입신고인이 수입하는 당해 축산물과 별표7 2. 다.(7)에 해당하는 수입신고인이 수입신고하는 축산물에 대하여는 수입신고 건수기준으로 5회까지 연속 정밀검사를 실시한 후 적합한 경우에 정밀검사 대상에서 제외할 수 있다.

**제13조(국내외 축산물위생검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서의 활용 등)** ① 관할원장은 수입자가 시행규칙 제21조제1항제1호의 규정에 의한 국내외 축산물위생검사기관(이하 “축산물위생검사기관”이라 한다)의 검사성적서 또는 검사증명서를 제출하는 경우에는 다

음 각호의 기준에 따라 정밀검사에 같음하거나 그 검사항목을 조정하여 검사할 수 있다.

1. 수입자가 제출한 축산물위생검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서가 축산물의 가공기준 및 성분규격의 검사방법에 적합한 경우에는 정밀검사에 같음할 수 있다.

2. 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 일부 검사항목만을 인정하는 등 검사항목을 조정할 수 있다.

가. 검사성적서 또는 검사증명서 내용의 일부만이 축산물의 가공기준 및 성분규격의 검사방법에 적합한 경우

나. 시험방법이 축산물의 가공기준 및 성분규격의 검사방법과 서로 다른 경우

② 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 제1항의 검사성적서 또는 검사증명서를 인정하지 아니한다.

1. 관할원장이 관능검사를 실시한 결과 축산물위생상의 위해가 발생할 우려가 있다고 인정되는 경우

2. 검사성적서 또는 검사증명서를 원본으로 제출하지 아니한 경우

**제14조(수입축산물의 목적외 용도사용 신고)** ① 시행규칙 제21조 관련 별표 7의 규정에 의하여 축산물가공업 영업자 또는 식품 제조·가공업 영업자가 자사제품원료용 축산물을 당초 수입한 목적외 용도로 사용하고자 하는 경우에는 다음 각호의 서류를 첨부하여 관할지원장의 승인을 받은후 다른 축산물가공업소 등에 자사제품원료용 축산물을 판매·일시적 교환·임대 또는 재계약하여 사용할 수 있다. 다만, 자신이 수입한 원료를 기존 생산품목이나 신개발제품에 사용되는 경우, 원료를 동일 법인내의 여러제조·가공업소에 공급하는 경우, 축산물가공업 영업허가를 받은 자 또는 식품 제조·가공업영업자가 축산물 수입·판매업 영업신고를 받아 판매용으로 수입한 원료를 자사제품 원료용축산물로 사용하는 경우, 재수출하는 경우 또는 식용외 다른

용도(공업용 또는 사료용)로 전환하는 경우에는 이를 목적외 용도사용으로 보지 아니한다.

1. 축산물수입신고필증 사본
2. 다른 축산물가공업 등의 판매·일시적 교환·임대 또는 재계약하고자 하는 물량 및 사유서
3. 관련 자사제품원료용 축산물을 다른 축산물가공업소에 판매·일시적 교환·임대 또는 재계약하는 자 또는 구입·교환 또는 임차하는 자의 영업허가(신고)증 및 품목제조보고서 사본
4. 축산물위생검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서
5. 위탁계약서 사본(위탁하여 수입한 경우에 한한다.)

② 관할지원장은 제1항의 규정에 의하여 자사제품원료용 축산물을 목적외 용도사용으로 승인하였을 경우에는 사용승인된 영업소재지 관할 시·도지사에게 통보하여 사후관리가 이루어질 수 있도록 하여야 한다.

③ 관할원장은 제1항의 규정에 의하여 수입축산물의 목적외 용도사용을 승인함에 있어 필요하다고 인정하는 경우에는 시료를 채취하여 정밀 검사를 실시할 수 있다.

**제15조(수입최소량)** 시행규칙 별표7 3.가.(3)에 의한 수입최소량은 신고중량으로 100kg을 말한다

**제16조(행정사항 등)** ① 관할원장은 축산물의 수입신고를 받은 때에는 접수된 순서에 따라 이를 처리하여야 한다. 다만, 검사가 완료된 수입축산물이 있을 경우에는 접수순서를 이유로 축산물수입신고필증의 발급을 지연하여서는 아니된다.

② 축산물수입신고필증은 전산기기로 출력하여 발급하여야 한다. 다만, 전산기기 또는 통신망의 장애로 전산기기에 의한 발급이 불가능한 경우에는 수기 등의 방법으로 축산물수입신고필증을 발급할 수 있다.

#### 부 칙

① (시행일) 이 고시는 공포한 날부터 시행한다.

## 정밀검사의뢰서

(앞쪽)

① 수 신	② 의뢰번호
③ 시 료 명	④ 시료유형
⑤ 생 산 국	
⑥ 시료보관 상 태	
⑦ 시료량 및 개수	⑧ 시료채취 일시
⑨ 검 사 종 류	
⑩ 검 사 항 목	
⑪ 비 고	
<p>수입축산물의신고및검사요령 제9조의 2의 규정에 의하여 위와 같이 정밀 검사를 의뢰합니다.</p> <p style="text-align: right;">년       월       일</p> <p style="text-align: center;">⑫ 국 립 수 의 과 학 검 역 원      ○ ○ 지원(출장소)장</p>	

<정밀검사의뢰서 내용 기재 요령>

(뒷쪽)

내 용	기 재 요 령	비고 (전산의뢰시)
① 수 신	검사기관(예. 성분규격과, 미생물과, 독성화학과, 부산지원 실험주무 등)	텍스트입력 혹은 약어사용
② 의뢰번호	검사의뢰 번호 (수입신고서 번호)	자동입력
③ 시 료 명	제품의 이름 (예. 김밥용햄, 냉동우육)	텍스트 입력
④ 시료유형	축산물가공기준 및 성분규격에 정하는 제품의 유형(예. 고지방 생치즈, 우육 등)	전산코드입력
⑤ 생 산 국	제품이 생산된 국가 (예. 프랑스 등)	전산코드입력
⑥ 시료보관 상 태	제품 및 시료의 보관 상태 (냉동, 냉장, 실온, 기타)	전산코드입력
⑦ 시료량 및 개수	시료량 및 갯수 표기 (예. 5개×100g)	텍스트 입력
⑧ 시료채취 일시	-	텍스트 입력
⑨ 검사종류	정밀, 무작위, 수거검사, 기타등 검사종류선택	전산코드입력
⑩ 검사항목	검사항목 코드입력	전산코드입력
⑪ 비 고	기타 검사에 필요한 사항 (예. 가열 및 비가열 제품의 구분, 냉동전 가열 제품, 냉동전 비가열제품, 가열후 섭취 냉동 축산물, 비가열 섭취 냉동 축산물, 살균 및 멸균, 통·병조림 축산물, 레토르트 가공품, 살균 또는 멸균처리되지 않았지만 더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품 등 표시)	텍스트 입력 (필수 입력)
⑫ 검사의뢰 기관장	- 지원에서 타지원으로 의뢰된 경우 : 지원장이 정밀검사 의뢰하는 것으로 표기 (예. 인천지원장→서울지원장 경우 '국립수의과학검역원 인천지원장' 으로 표기) - 지원내에서 정밀검사 의뢰시 : 검역주무가 실험주무에게 의뢰하는 형식으로 표기 (예. 부산지원 검역주무→부산지원 실험주무 경우 '국립수의과학검역원 부산지원 검역주무' 로 표기)	전산코드 또는 텍스트 입력

## 정밀검사성적서

(앞쪽)

①수 신		②의뢰번호	
③시 료 명		④시료유형	
⑤검사종류			
검사성적			
⑥시료번호	⑦검사항목	⑧검사결과	⑨비 고
⑩총 합 성 적			
(이 성적은 검사의뢰된 시료에 한한 것이며, 의뢰목적 이외에는 사용 못함)			

년 월 일

⑪국립수의과학검역원      ○○○과(지원)장

<정밀검사성적서 내용 기재 요령>

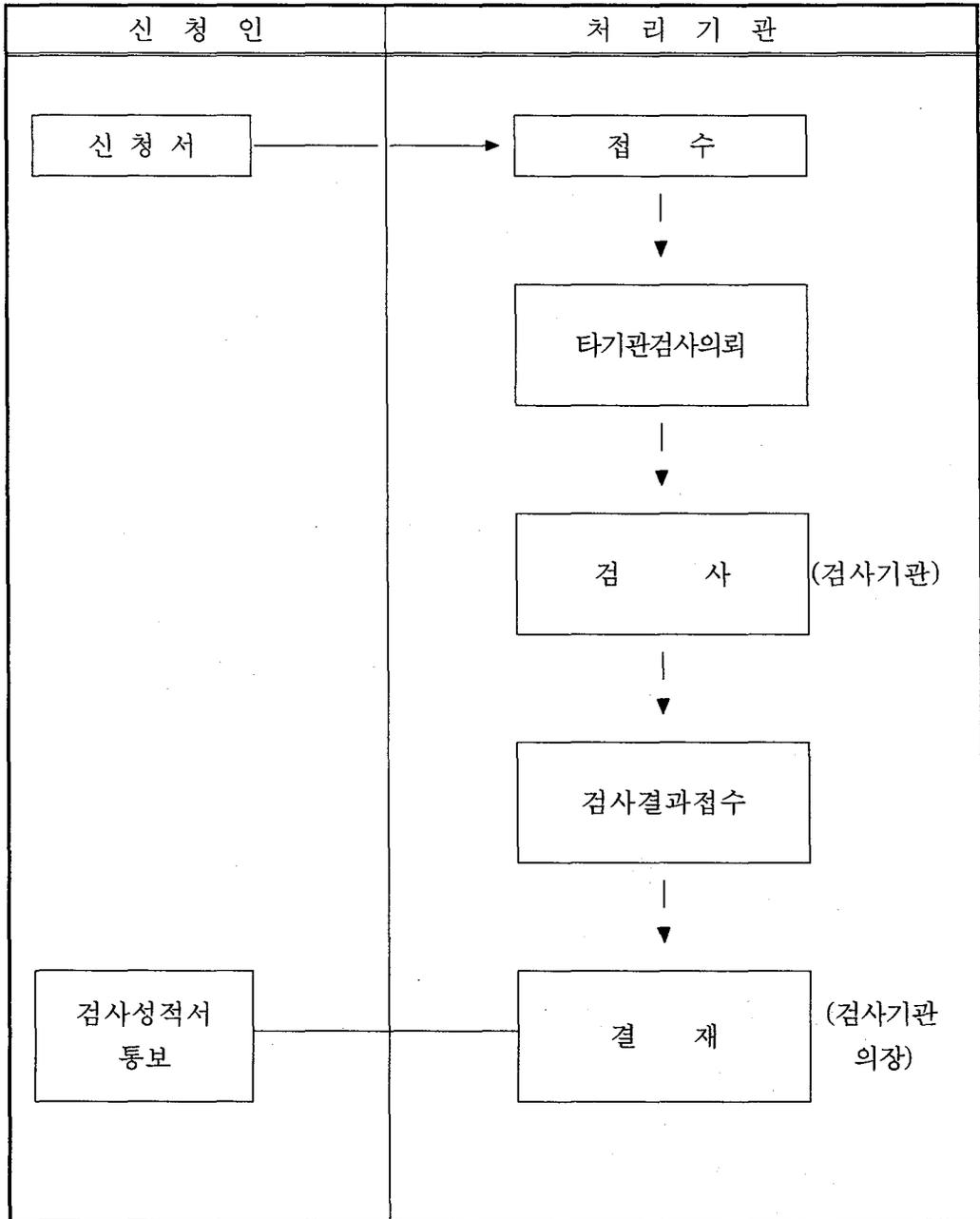
(뒷쪽)

내 용	기 재 요 령	비고 (전산의뢰시)
① 수 신	검사의뢰 기관(예. 서울지원, 부산지원 검역주무등)	텍스트 입력
② 의뢰번호	검사의뢰서의 검사의뢰 번호 (수입신고서 번호)	자동입력
③ 시 료 명	제품의 이름(예. 롯데 김밥햄, 냉동쇠고기등)	텍스트 입력
④ 시료유형	제품의 유형 및 식육의 종류 (예. 고지방 생치즈, 쇠고기등)	전산코드입력
⑤ 검사종류	정밀, 무작위, 수거검사, 기타등 검사종류 선택	전산코드입력
⑥ 시료번호	시료번호 자동입력	자동입력
⑦ 검사항목	검사항목 자동입력	자동입력
⑧ 검사결과	적합 또는 부적합, 검출 또는 불검출	텍스트 입력
⑨ 비 고	부적합의 경우 구체적인 검사 성적 내용 표기	텍스트 입력
⑩ 종합성적	적합 또는 부적합 표기 옆쪽에 '검사중', '검사완료' 현행과 같이 표기	전산코드입력
⑪ 성적서 발급기관장	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 지원에서 타지원으로 의뢰된 경우 : 지원장이 성적서 발급하는 것으로 표기 (예. 서울지원장→인천지원장 경우 '국립수의과학검역원 서울지원장' 으로 표기)</li> <li>- 지원내에서 정밀검사 의뢰된 경우 : 검역주무에게 실험주무가 발급 하는 형식으로 표기 (예 부산지원 실험주무→부산지원 검역주무 경우 '국립수의과학검역원 부산지원 실험주무' 로 표기)</li> </ul>	전산코드 또는 텍스트 입력 (약어사용등)

<b>축산물위생검사기관 검사의뢰신청서</b>			
신 청 인	성 명		업 소 명
	업 소 재 지		
	전화번호		모사전화번호
검 사 의뢰 내 용			
제 품 명			
축산물의유형			
신고수량			
신고중량			
신고금액			
생산국 및 가공회사명			
검사의뢰하고자하는 타 축산물위생검사기관명			
<p>축산물수입신고및검사요령 제10조제1항의 규정에 따라 위와같이 타 축산물 위생검사기관에 검사의뢰를 신청합니다.</p> <p style="text-align: right;">년 월 일</p> <p style="text-align: right;">신청인 (서명 또는 인)</p>			
<p style="text-align: center;"><b>국립수의과학검역원장 (지원장) 귀하</b></p>			

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

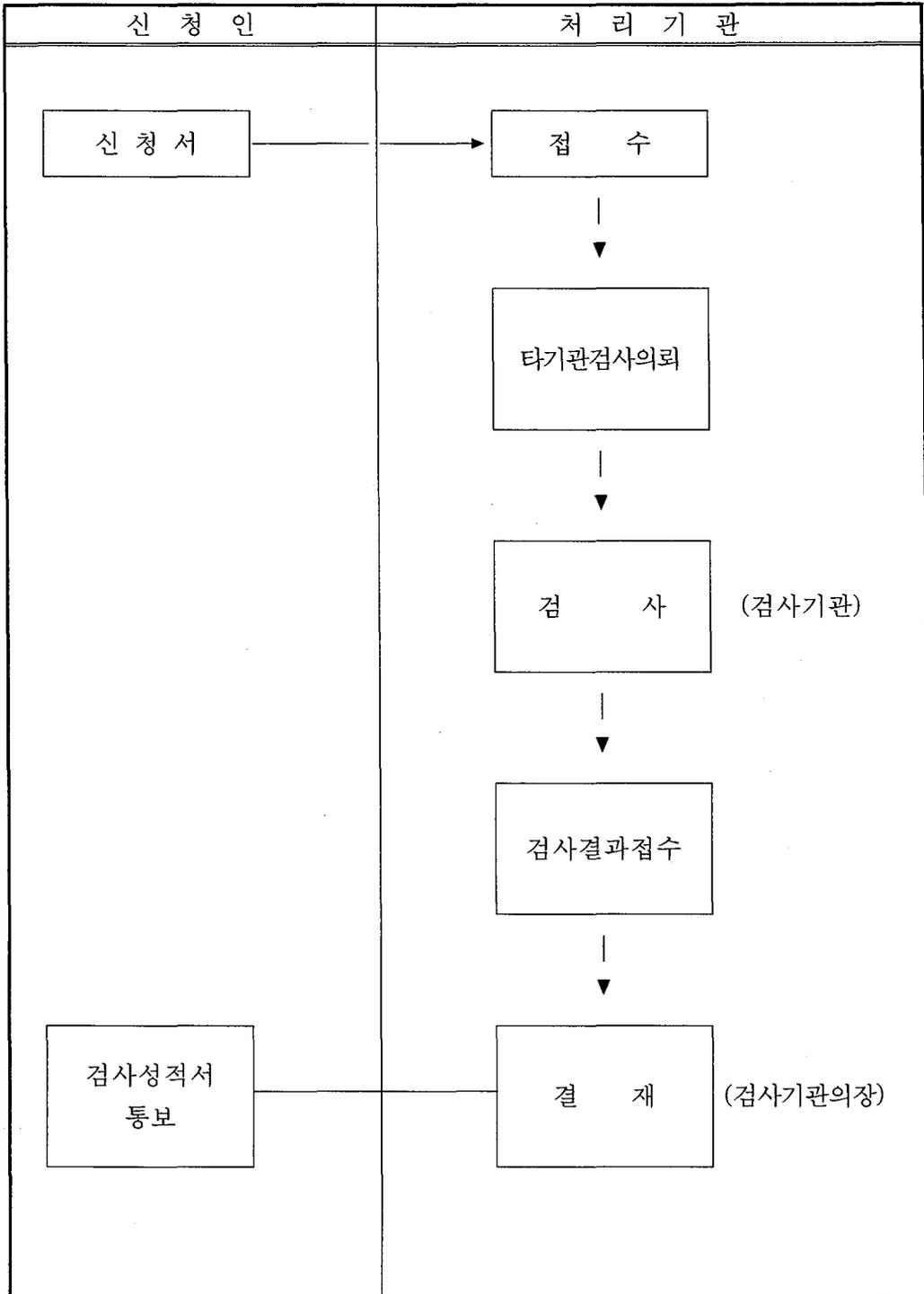
(뒷쪽)





이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

(뒷쪽)





수입축산물에대한국내·외축산물위생  
검사기관의검사증명서인정기준및절차

여 백

# 수입축산물에대한국내·외축산물위생검사기관의 검사증명서인정기준및절차

제정 2000. 3.25. 검역원고시 제2000- 5호

**제1조(목적)** 축산물가공처리법 제15조 및 동법 시행규칙 제21조 제1항 제1호의 규정에 의하여 수입축산물에 대하여 국내·외 축산물위생검사기관에서 발행하는 검사증명서(이하 검사성적서를 포함한다) 인정 기준 및 절차에 관하여 필요한 사항을 규정함으로써 효율적인 검사 업무를 도모함을 목적으로 한다.

**제2조(축산물위생검사기관의 검사증명서 인정기준 및 절차등)** ① 검사 증명서를 인정받을 수 있는 축산물위생검사기관은 다음 각호의 1에 해당하여야 한다.

1. 국내 검사기관은 축산물가공처리법 제20조, 같은법 시행규칙 제27조 및 제28조의 규정에 의하여 축산물위생검사기관으로 지정받은 기관.
  2. 국외(이하 “수출국” 이라 한다)의 검사기관은 수출국 정부 또는 지방자치단체(이하 “정부” 라 한다)가 설립한 공공검사기관이거나 수출국 정부가 공인한 검사기관으로서 국립수의과학검역원장(이하 “검역원장” 이라 한다)이 인정한 기관
- ② 제1항제2호의 규정에 의하여 수출국공인축산물검사기관으로서 인정받고자 하는 기관은 [별지1호]의 서식에 의한 신청서에 구비서류를 첨부하여 검역원장에게 제출하여야 한다.
- ③ 검역원장은 제2항의 규정에 의하여 수출국공인축산물검사기관에서 제출한 신청서와 구비서류를 확인하기 위하여 필요한 경우 그 사실여부를 직접 확인하거나 또는 대사관에 확인요청 할 수 있다.

- ④ 검역원장은 수출국공인축산물검사기관을 인정한 경우에는 그 인정사항을 검사기관에 통보하여야 한다.
- ⑤ 제2항의 규정에 의한 수출국공인축산물검사기관 인정신청 및 제4항의 규정에 의한 인정사항은 당해 수출국 정부를 경유하여 제출 또는 통보한다.
- ⑥ 수출국공인축산물검사기관이 발행한 검사증명서가 신빙성이 부족하다고 인정될 때에는 그 검사기관의 인정을 취소할 수 있다.

**제3조(수출국공인축산물검사기관의 소재지 변경)** 수출국공인축산물검사기관은 그 소재지가 변경된 때에는 그 검사기관의 인정을 취소할 수 있다.

**제4조(검사기준 및 검사증명서 인정기준)** ① 검사기관에서 발행하는 검사증명서는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 규정한 시험방법 또는 CODEX규정, AOAC, PAM의 시험방법에 따라 시험한다. 만약, 이외의 시험방법에 의하여 시험하는 경우에는 그 시험방법을 제시하여야 한다.

- ② 검사증명서는 [별지 2호]의 서식에 의하여 발행하여야 하며, 원본을 제출하여야 한다.
- ③ 제2항의 검사증명서를 제출하는 경우에는 정밀검사에 갈음하거나, 이를 참고하여 검사항목을 조정하여 검사할 수 있다.

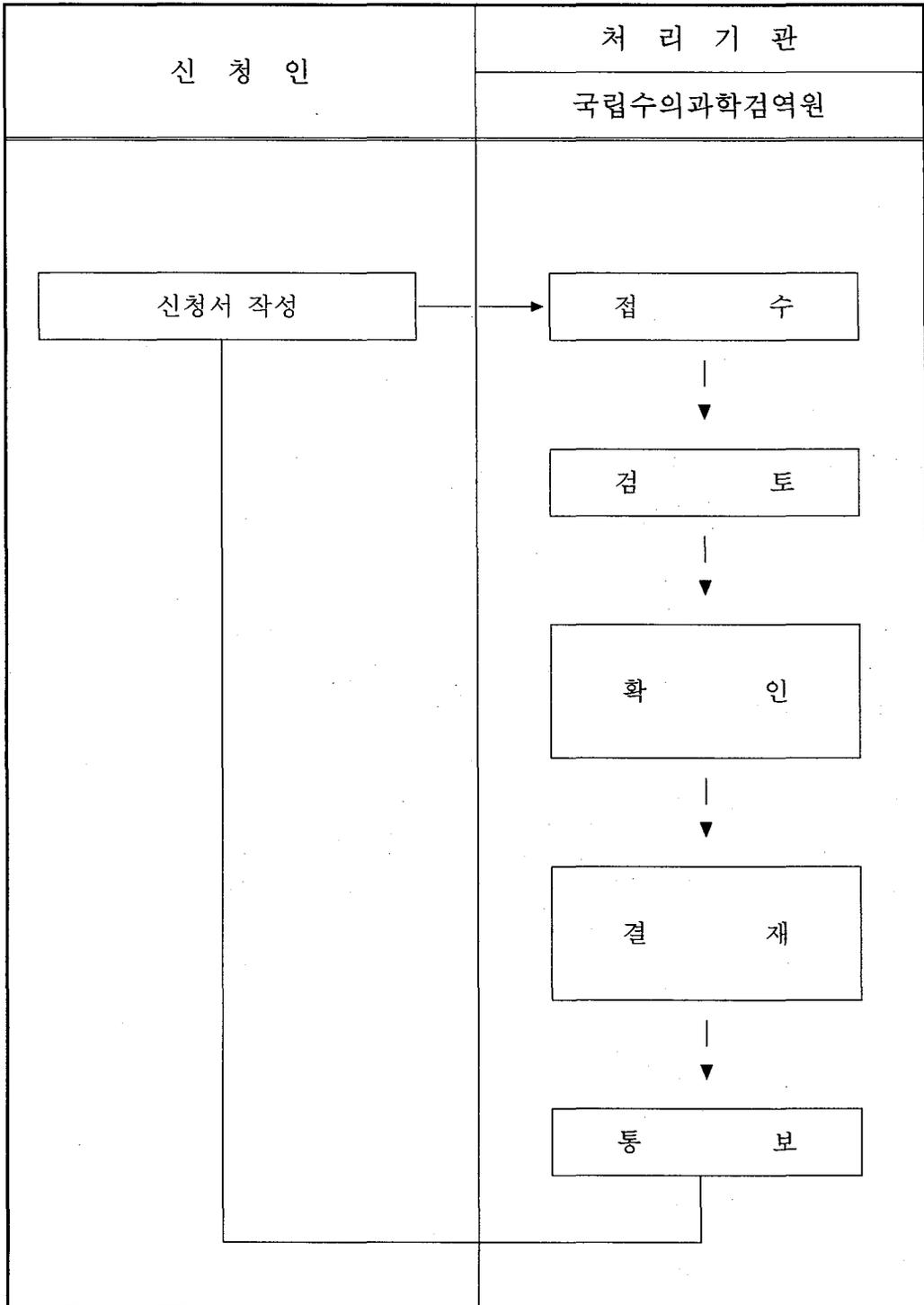
**제5조(수출국 정부의 협조)** 수출국 정부는 제2조 제5항과 제3조의 규정에 의한 신청서(또는 소재지 변경) 등의 제출과 인정사항 통보에 협조하여야 한다.

## 부 칙

- ① (시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.
- ② (경과조치) 이 고시 시행 이전에 수입축산물에대한국내·외축산물위생  
검사기관의검사증명서인정기준및절차(농림부고시)에 의거 인정한 검  
사기관은 이 고시에서 국내·외 검사기관으로 인정받은 것으로 본다.



※ 이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.  
(뒷쪽)





# 수출용 돼지고기 중 잔류물질 검사요령

여 백

# 수출용 돼지고기 중 잔류물질 검사 요령

제정 2002. 3.29. 검역원훈령 제35호

**제1조(목적)** 이 요령은 식육중잔류물질검사요령(농림부고시 2001-5호 : '01.2.3)에 의한 축산물의 검사업무중 수출용 돼지고기에 대한 잔류물질 검사 세부요령을 정하여 수출용 돼지고기의 안전성을 확보하고 지속적인 수출촉진으로 축산업발전에 기여함을 목적으로 한다.

**제2조(용어정의)** 이 요령에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “수출업자”라 함은 돼지고기를 수출하고자 하는 자를 말한다.
2. “검사관”이라 함은 축산물가공처리법 제13조에 의거 임명된 자 중 국립수의과학검역원에 근무하고 있는 자를 말한다.
3. “원료돈검사”라 함은 도축시 오줌·근육 등을 채취하여 간이정성 검사 방법 또는 정밀정량검사 방법으로 실시하는 잔류물질 검사를 말한다.
4. “제품검사”라 함은 수출용 돼지고기 제품에 대하여 정밀정량검사 방법으로 실시하는 잔류물질 검사를 말한다.
5. “간이정성검사”라 함은 TLC(박층크로마토그래피법)등의 방법으로 실시하는 잔류물질 검사를 말한다.
6. “정밀정량검사”라 함은 축산물위생검사기관에서 HPLC법(고성능 액체크로마토그래피법)등의 방법으로 실시하는 잔류물질 검사를 말한다.

**제3조(적용범위)** 일본으로 수출하는 돼지고기 검사에 적용하되 그 외 국가로 수출하는 돼지고기 검사에도 준용할 수 있다.

**제4조(원료돈검사용 시료채취)** ① 검사시료는 검사관의 감독하에 도축 시 수출업체 품질관리 담당자가 채취한다.

② 검사시료는 양돈장별 1일 출하분을 1롯트로 하며, 도체 특정 부위에 시료번호를 표시한 후 시료(오줌·근육 등)를 채취한다.

③ 농가별 시료채취(검사기준) 두수

출하두수	30두이하	31~50두	51두~100두	101두이상
검사두수	2두이상	3두이상	4두이상	5두이상

**제5조(원료돈에 대한 간이정성검사)** ① 수출원료돈에 대한 검사는 수출업체 품질관리 담당자가 실시한다.

② 검사항목은 설파메타진(Sulfamethazine), 설파메라진(Sulfamerazine), 설파모노메톡신(Sulfamonomethoxine), 설파디메톡신(Sulfadimethoxine), 설파퀴녹살린(Sulfaquinoxaline)으로 한다.

③ 검사방법은 TLC법(박층크로마토그래피법) 등으로 하며, 제조회사의 검사요령에 따라 검사한다.

④ 결과판정은 형광띠(band)의 위치가 Rf값 0.8~0.95 범위이고 설파메타진으로서 오줌중 형광광도가 1.3ppm 이상일 때 양성으로 판정한다.

⑤ 수출업체 품질관리담당자는 별지 제1호서식에 의한 수출원료돈검사결과서를 2부 작성하여 1부는 검사관에게 제출하고, 1부는 수출업체에 보관하여야 한다.

**제6조(간이정성검사 결과에 대한 조치)** ① 검사관은 원료돈에 대한 간이정성검사 결과 모두 음성일 경우에는 수출가공작업을 허용하고, 양성판정 두수가 있을 경우에는 당일 출하농가 돼지 전체를 수출가공작업에서 제외시킨다.

② 원료돈에 대한 간이정성검사 결과 양성으로 판정된 해당도체는 출고를 보류하고, 해당 도체의 지육에서 근육(100~500g)을 검사용 및 보관용으로 구분하여 채취한 후 수출업자로 하여금 별지 제2호 서식으로 제5조2항에 의한 검사항목에 대하여 축산물위생검사기관에 정밀정량검사를 의뢰토록 하여야 한다.

**제7조(정밀정량검사 결과에 대한 조치)** ① 축산물위생검사기관으로부터 정밀정량검사 결과를 통보 받은 수출업자는 검사성적서 사본을 검사관에게 제출하여야 하며, 검사결과 국내기준치를 초과한 경우에는 해당도체를 축산물가공처리법 제18조 및 같은 법 시행규칙 제24조에 의거 처리하여야 한다.

② 각 지원장(출장소장 포함)은 정밀정량검사 결과 기준치를 초과한 경우 해당도체의 출하농가가 식육중간류물질검사요령에 의거 관리될 수 있도록 지체 없이 별지 제3호서식으로 관할 시도 축산물위생검사기관의 장에게 통보하여야 한다.

**제8조(규제검사 대상농가 관리)** 식육중간류물질검사요령에 의한 규제검사대상 농가는 규제검사 기간동안 수출용으로 원료돈을 출하하지 못하도록 하는 것을 원칙으로 한다. 다만 수출업체 및 출하농가에서 수출용으로 출하를 요청할 경우 식육중간류물질검사요령에 따라 검사를 실시한다.

**제9조(수출용 제품에 대한 검사등)** 수출업체는 수출용 돼지고기에 대해 자율적으로 제품검사를 실시하는등 안전한 제품이 수출되도록 하여야 한다.

**제10조(수출업체의 준수사항)** ① 수출업체는 출하농가가 동물용의약품의 휴약기간 준수, 사료 급여시 주의사항 및 출하전 생체잔류조사 실시 등 유해물질 잔류방지에 대한 지도와 홍보를 실시하여야 한다.

- ② 수출업체는 수출용 원료돈이 출하농가에서 사육·출하되었음을 확인할 수 있는 출하계약서 등 자료를 비치하여야 하고, 별지 제4호 서식에 의한 계약농가등 출하농가 현황을 수출도축검사 신청시 관찰지원(출장소 포함)에 제출하여야 한다. 다만 변동사항이 없을 경우에는 이를 생략할 수 있으며, 변동사항이 있을 경우에는 변동사항만을 제출할 수 있다.

**제11조(보고사항)** 각 지원장은 수출용 돼지고기 잔류물질검사실적을 익월 10일까지 보고하여야 한다.

#### 부 칙

- ① (시행일) 이 요령은 공포일로부터 시행한다.
- ② (다른 규정과의 관계) 이 요령에서 정하지 않은 사항은 식육중잔류물질검사요령(농림부고시 2001-5호 : '01.2.3)에 의한다.

[별지 제1호 서식]

## 수출용원료돈검사결과서

검사번호 : 지원(출장소)코드-작업장(검역시행장 번호)-일련번호

검사일자 : 2002. . .

### 1. 원료돈검사 결과(TLC 법)

출하농장명	도축두수	검사두수	검사결과		비고
			양성	음성	
계					

### 2. 규제검사 결과(TLC 법)

출하농장명	도축두수	검사두수	검사결과		비고
			양성	음성	
계					

※ 식육중잔류물질검사요령에 의거 규제검사 대상일 경우에 한함

상기와 같이 수출용 원료돈검사를 실시하였음

2002. . .

검사자 : ○○○ (인)

확인자 : 국립수의과학검역원○○○ 지원 ○○○ (인)

[별지 제2호 서식]

<b>수출용 돼지고기 잔류물질검사 의뢰서</b>			
①회 사 명		②전화번호	
③의뢰물질명			
④ 의뢰 목적			
⑤수 출 국		⑥품 명	
⑦ 의뢰내역			
시료번호	생산출하농가	시료량	비 고
⑧기 타			
<p>위와 같이 잔류물질검사를 의뢰하오니 검사하여 주시기 바랍니다.</p> <p style="text-align: right;">2002. . . . .</p> <p>의뢰인 주소 :                      성 명 : ○ ○ ○ (서명 또는 날인)</p> <p>확인자 국립수의과학검역원 ○ ○ 지원 검사관(서명 또는 날인)</p> <p style="text-align: center;">○ ○ 축산물위생검사기관장 귀하</p>			

## 잔류위반농가 현황(A4형)

축주명 (주민등록 번호)	농가소재지 (주소및연락처)	출하 일자	출하 가축	간이검사 방법	검출/검사 두수	검사결과		출하 도축장	검 사 기관명	비 고
						검출 물질	검출량 (ppm)			

[별지 제4호 서식]

## 수출용원료돈 출하농가 현황

1. 수출업체명 :
2. 수출업체 주소 :
3. 출하농가 내역

출하농가명 (대표자)	소재지	사육규모 (두)	연락처	비고

우리업체에 수출용으로 출하하는 원료돈은 상기 농가에서 사육되어 출하된 것입니다.

2002. . . .

수출업체명 :

대표자명 :

(인)

# 식용란의 미생물 및 잔류물질 등 검사 요령

여 백

# 식용란의미생물및잔류물질등검사요령

제정 2005.11.17. 농림부고시 제2005-78호

## 제1장 총 칙

**제1조(목적)** 이 요령은 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다.) 제12조 제5항(축산물의 검사기준) 및 같은 법 시행규칙 제12조의 별표 4(축산물의 검사기준)중 3. 식용란의 검사항목인 분변·혈액 등 이물질 및 변질·부패란의 관리와 미생물 및 잔류물질검사의 효율적 실시를 위한 세부지침을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(용어의 정의)** 이 요령에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “식용란”이라 함은 식용을 목적으로 하는 가축의 알로서 닭·오리 및 메추리의 알을 말한다.
2. “이물질”이라 함은 식용란의 표면에 부착된 분변·혈액·난내용물·깃털 등 사람의 건강에 위해를 야기할 수 있는 물질을 말한다
3. “잔류물질”이라 함은 식품위생법 제7조 제1항의 규정에 따라 식품의약품안전청장이 고시한 식품공전(이하 “식품공전”이라 한다)에서 식품 중 잔류허용기준이 설정된 동물용의약품, 농약 등으로 원 물질과 대사물질을 말한다.
4. “잔류위반농가”라 함은 잔류물질 검사 결과 잔류허용기준을 초과한 농가를 말한다.

**제3조(검사기관)** 식용란에 대한 검사 업무(검사시료 채취를 포함한다, 이하 같다)는 시·도 가축위생시험소, 시·도 보건환경연구원 등 지방자치단체가 설립한 위생검사기관(이하 “시·도 축산물위생검사기관”이라 한다)의 검사관이 실시한다.

**제4조(검사대상 품목)** 국내 닭, 오리, 메추리에서 생산되는 식용란을 대상으로 한다.

**제5조(검사기관 업무)** 시·도 축산물위생검사기관의 검사관이 수행하는 업무는 다음과 같다.

1. 시·도별 식용란의 검사 및 농가지도 업무
2. 시·도별 검사계획 수립
3. 분기별 검사실적 보고

**제6조(검사용 시료의 취급요령)** ① 식용란 검사용 시료채취는 집하장 또는 산란계 사육농장을 방문하여 직접 채취하여야 한다.

② 상기 1항에 의한 집하장에서 시료를 채취할 경우, 시료채취 산란계 사육농장 추적이 가능하도록 기록 등을 관리하여야 한다.

③ 동 요령 제12조에 의한 허용기준 위반농가는 해당 농가를 방문하여 직접 채취하여야 한다.

④ 식용란 검사용 시료의 취급요령은 축산물가공처리법 제4조 2항에 따라 국립수의과학검역원장(이하 “검역원장”이라 한다)이 고시한 “축산물의가공기준및성분규격(검역원고시)”의 관련 규정에 따른다.

## 제2장 식용란 검사

**제7조(검사구분 및 검사대상)** ① 식용란에 대한 검사종류 및 검사항목은 다음 각 호와 같다.

1. 이물질 검사
2. 변질·부패란 검사
3. 미생물 검사 : 살모넬라균 (*Salmonella Enteritidis*)
4. 잔류물질 검사 : 옥시테트라싸이클린, 엔로플록사신

- ② 농림부 장관은 상기 1항에도 불구하고 국내·외적으로 위생 및 안전성에 문제가 제기되는 등으로 인하여 필요하다고 판단되는 경우 해당검사 항목을 추가할 수 있다.

**제8조(검사(허용)기준)** 식용란에 대한 검사(허용)기준은 다음 각 호와 같다

1. 식용란의 표면은 분변·혈액·난내용물·깃털 등 사람의 건강에 위해를 야기할 수 있는 이물질이 없어야 한다.
2. 식용란은 변질되거나 부패되지 않아야 한다.
3. 미생물(허용기준) : 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란에서는 살모넬라균(*Salmonella Enteritidis*)이 검출되어서는 아니 된다.
4. 잔류물질(허용기준) : 식품공전중 동물용의약품 등 잔류물질에 대한 알의 잔류허용기준을 초과하여서는 아니된다.

**제9조(시료 채취 및 검사방법)** ① 식용란에 대한 검사는 관내 산란계 농가를 대상으로 농가당 5개 시료를 무작위 선정하여 전란을 혼합한 다음 검사를 실시하여야 한다.

1. 식용란에 대한 미생물 검사방법에 관한 세부사항은 축산물의가공 기준및성분규격(검역원고시)의 관련규정에 따른다.
  2. 식용란에 대한 잔류물질 검사는 식품공전에서 정한 “알(卵)중 잔류물질 시험법”에 따라 검사한다.
- ② 식용란에 대한 이물질 및 변질·부패란 검사는 수시로 관내 산란계 농가를 방문하여 시료를 채취한 후 “축산물의가공기준및성분규격(검역원고시)”에 따라 검사를 실시한다.

**제10조(확인검사 실시 등)** ① 시·도 축산물위생검사기관의 장은 미생물 시험법에 준하여 검사 결과 살모넬라균 (*Salmonella Enteritidis*)으로 추정되어 최종확인이 필요하다고 인정될 경우에는 분리균주 및 생화학적 정상검사 등 자체검사 성적서를 첨부하여 검역원장에게 확인검사를 의뢰할 수 있다.

② 검역원장은 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 의뢰된 분리균주에 대한 최종확인 시험 결과를 해당 의뢰검사기관으로 통보하여야 한다.

**제11조(검사기록서 유지 등)** 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사성적서 등 관련 서류를 작성·비치하고 최종 기재 일부터 3년간 보관하여야 한다.

**제12조(검사 결과에 대한 조치)** ① 식용란에 대한 이물질 및 변질·부패란 검사결과 적합하지 아니한 경우에는 해당농가로 하여금 이물질 및 변질·부패란의 제거 등 적절한 조치를 취하도록 지도하여야 한다.

② 식용란에 대한 미생물 검사 결과 미생물허용기준을 위반한 경우 시·도 축산물위생검사기관의 장은 다음 각 호에 따라 조치하여야 한다.

1. 살모넬라균(*Salmonella Enteritidis*) 검출 시에는 가공·가열처리하지 아니하고 그대로 사람이 섭취하는 용도의 식용란으로 공급하지 아니하도록 시장·군수·구청장에게 통보하는 등 필요한 조치를 취하여야 한다.

2. 살모넬라균(*Salmonella Enteritidis*)이 검출된 농가에 대해서 검출 후 2주 이내에 시료를 다시 채취하여 검사하여야 하며, 2주 간격으로 연속 검사하여 총 4회 검사를 실시한다. 이 때 검사 결과 다시 살모넬라균(*Salmonella Enteritidis*)이 검출될 경우 검출 후 2주 이내에 시료를 다시 채취하여 검사하여야 하며, 2주 간격으로 연속 검사하여 총 4회 검사를 실시한다.

3. 살모넬라균(*Salmonella Enteritidis*)이 검출된 농가에 대하여 사육사·사양관리 실태점검 등 오염원인을 조사한 후, 계사 및 기구 등 소독 철저, 외부인 출입통제, 차단방역 실시 등 식용란 중 살모넬라균 오염방지를 위한 개선방안을 지도하도록 시장·군수·구청장에게 통보하는 등 필요한 조치를 취하여야 한다.
  4. 제1호 내지 제3호에 따라 살모넬라균(*Salmonella Enteritidis*)이 검출된 농가가 발생하거나 개선방안 지도를 하는 경우에는 별지 제2호 서식에 의거 해당농가의 현황을 검역원장에게 통보하여야 한다.
- ③ 식용란에 대한 잔류물질 검사 결과 잔류허용기준을 위반한 경우 시·도 축산물위생검사기관의 장은 다음 각 호에 따라 조치한다.
1. 잔류물질 검사결과 잔류허용기준을 초과한 농가에 대하여는 별지 제2호 서식에 의거 검사완료일을 기준으로 6개월간 잔류위반농가로 지정하고 별지 제3호 서식에 의하여 해당 농가의 사양관리 실태점검 등 잔류원인을 조사한 후, 잔류방지를 위한 개선방안을 지도·교육하도록 시장·군수·구청장에게 통보하는 등 필요한 조치를 취하여야 한다.
  2. 잔류위반농가에 대하여는 지정일로부터 6개월이내 기간 중 2주이상 간격으로 2회이상 출고보류 조치(당일 생산분)를 취한 후, 동요령 제9조 제1항의 2배이상의 시료를 채취하여 잔류물질 검사를 실시하여야 한다.
  3. 동 항 제2호에 의한 잔류물질검사 결과 잔류허용기준 초과시에는 법 제18조, 같은 법 시행령 제19조 및 시행규칙 제24조의 별표 9에 따라 해당 물량이 식용을 목적으로 공급되지 않도록 시장·군수·구청장에게 그 사실을 통보하는 등 필요한 조치를 취하여야 한다.
  4. 동 항 제2호에 의한 잔류물질검사 결과 잔류허용기준 초과 농가에 대하여는 이후 6개월간 잔류위반농가 지정기간을 연장하여 검사하여야 한다.

5. 잔류위반농가에 대하여 제2호에 따라 연속하여 잔류물질검사를 실시한 결과, 잔류허용기준이하인 경우에는 잔류위반농가가 지정기간이 경과되지 않았더라도 잔류위반농가지정을 해제할 수 있다.
6. 제1호 내지 제5호에 따라 잔류위반농가를 지정하거나 해제하는 경우에는 해당농가의 검사결과를 검역원장에게 통보하여야 한다. 다만, 잔류위반농가로 지정시에는 별지 제2호 서식에 의한 지정현황과 별지 제3호 서식에 의한 잔류원인조사결과를 첨부하여야 한다
- ④ 검역원장은 동조 제2항 제4호 및 제3항 제6호에 따라 시·도 축산물위생검사기관장으로부터 통보받은 자료를 근거로 미생물허용기준위반 및 잔류위반농가현황을 검역원 홈페이지에 게재하는 등 적절한 방법을 이용하여 잔류허용기준위반농가의 관리에 활용하도록 조치하여야 한다.

**제13조(업무감독)** 시·도지사는 시·도 축산물위생검사기관의 검사장비 활용의 극대화 및 검사업무의 효율적인 추진을 위하여 검사업무에 대한 지도·감독을 실시하여야 한다.

### 제3장 보고사항

- 제14조(검사결과 활용 및 보고)** ① 시·도 축산물위생검사기관의 장은 해당 산란계 농가에 대한 검사 결과를 축주 및 시장, 군수, 구청장에게 제공하여 농가 위생관리에 활용할 수 있도록 하여야 한다.
- ② 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사 결과 허용기준을 위반한 경우 즉시 별지 제2호 서식에 의하여 시·도지사에게 보고하여야 한다. 또한 분기별 식용란 검사 실적을 다음 분기 시작 10일까지 별지 제1호 서식에 의거 시·도지사 및 검역원장에게 보고(통보)하여야 한다.

- ③ 검역원장은 시·도의 식용란 검사에 대한 분기별 실적을 취합하여 다음 분기 시작 20일까지 농림부장관에게 보고하여야 한다.

**제15조(검사계획 보고 등)** ① 시·도 축산물위생검사기관의 장은 당해 관할 지역의 산란계 농가수 등을 감안하여 다음연도 식용란 검사 세부계획안을 수립하여 매년 11월 20일까지 시·도지사를 통하여 검역원장에게 통보하여야 한다.

- ② 검역원장은 다음 연도의 식용란에 대한 검사 계획을 취합하여 매년 12월중 농림부장관에게 보고하여야 한다.

## 부 칙

- ① (시행일) 이 검사 요령은 2006.1.1부터 시행한다.

[별표 1]

## 기관별 식용란 모니터링 검사 물량 배정

(단위: 농가진수)

검사기관	미생물 검사	잔류물질검사	계
	<i>S. Enteritidis</i>		
서울	-	-	-
부산	-	3	3
대구	7	10	17
인천	8	20	28
광주	4	5	9
대전	1	2	3
울산	10	10	20
경기	340	50	390
강원	70	45	115
충북	70	45	115
충남	150	50	200
전북	110	45	155
전남	90	45	135
경북	260	50	310
경남	100	50	150
제주	30	30	60
계	1,250	460	1,710

※ 시도별 검사물량 배정은 해당지역별 산란계 농가 가구수를 기준으로 산출

(미생물검사물량은 10,000수 이상 사육농가수를 기준으로 산출)

※ 잔류물질 검사는 식품공전의 『알의 항생·항균제 잔이정성시험법』에도 불구하고 구연산·아세트산용액 10ml로 추출하여 가열·냉각시킨 후 식품공전의 *B. creus*와 *B. subtilis* 평판을 이용한 스크리닝법 또는 EEC 4-plate법의 디스크법으로 검사한 후 양성 시료에 대하여 동 요령 제7조에서 정한 물질에 대하여 정량검사를 실시함을 원칙으로 함

## (      분기) 식용란의 미생물 및 잔류물질 검사 실적

### 1. 검사 실적

#### 가. 이물질 및 변질·부패란 검사

(단위: 농가건수)

구 분		분 기( /4)			누 계		
		검사 건수	위반건수	위반율(%)	검사 건수	위반건수	위반율(%)
이물질 검사							
변질· 부패란	변질란						
	부패란						

#### 나. 미생물 및 잔류물질 모니터링 검사

(단위: 농가건수)

구 분		분 기( /4)			누 계		
		검사 건수	검출·위반 건수	검출·위반율(%)	검사 건수	검출·위반 건수	검출·위반율(%)
미생물	<i>S. Enteritidis</i>						
잔류 물질	항생·항균제 간이검사						
	옥시테트라싸이클린						
	엔로플록사신						

※ 검출·위반건수는 미생물의 경우 검출건수이며, 잔류물질의 경우 항생·항균제 간이검사는 양성 검출건수, 옥시테트라싸이클린 및 엔로플록사신은 기준초과 건수임.

## 다. 미생물 검출 및 잔류위반농가의 규제검사

구 분			분 기( /4)			누 계		
			검사 건수	검출위반 건수	검출·위반율(%)	검사 건수	검출·위반 건수	검출·위반율(%)
미생물	<i>S. Enteritidis</i>	농가건수						
		시료건수						
잔류물질	항생·항균제 간이검사	농가건수						
		시료건수						
	옥시테트라싸이클린	농가건수						
		시료건수						
	엔로플록사신	농가건수						
		시료건수						

※ 1차 검사결과 미생물 검출 또는 잔류물질 위반농가에 재차 규제검사한 실적을 작성함. 이를테면, 동일한 한 잔류위반농가에 대해 2회에 걸쳐 4시료를 검사한 경우 농가건수는 1건, 시료건수는 4건임.

## 2. 잔류물질 세부검출 및 조치실적

### 가. 잔류물질 검사결과 세부검출 내역

축주명 (상표명)	분 기( /4)		누 계	
	검출물질	검출농도(ppm)	검출물질	검출농도(ppm)

※ 검사항목별 잔류허용기준 이하 검출 건수 및 기준초과 건수를 모두 작성함

### 나. 잔류물질 기준초과 물량 폐기실적

축주명 (상표명)	분 기( /4)			누 계		
	출고보류 물량(톤)	폐기물량 (톤)	조치방법	출고보류 물량(톤)	폐기물량 (톤)	조치방법

※ 조치방법에는 소각, 매몰, 식용외의 용도 전환의 경우 동물원 사료 활용, 유기질 비료 활용 등의 조치 결과를 구체적으로 기재

## 미생물 허용기준 위반농가 현황

축주명 (주민등록번호)	농가명	농가소재지 (주소 및 연락처)	검사 기관명	시료채취 일자	시료 채취 장소	검사 결과	조치 사항 등	비 고

## 잔류위반농가 지정현황

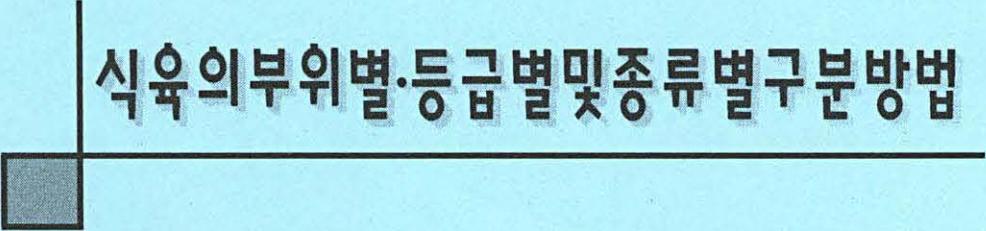
축주명 (주민등록번호)	농가명 (상표명)	농가소재지 (주소 및 연락처)	시료 채취 일자	시료 채취 장소	검사방법		검사결과		잔류원인 조사결과	잔류위반농가 지정기간 (...~...)	검 사 기관명	비 고
					간이 검사	정량 검사	검출 물질	검출량 (ppm)				

※ 참고사항

- ① 잔류위반농가지정기간은 검사완료일을 기준으로 하며, 동 농가현황의 보고 (통보)시 누계실적으로 작성함.
- ② 「잔류원인조사결과」란은 검사기관에서 추정하는 잔류원인을 기재  
- 산란계용 사료 미급여, 휴약기간 불준수, 미승인 약제사용, 투약기록의 불량, 권장량초과 투약, 약제무침가 사료의 교차오염 등



여 백



## 식육의부위별.등급별및종류별구분방법

여 백

# 식육의부위별·등급별및종류별구분방법

개정 2001.11.22 농림부고시 제2001-69호

개정 2004.11. 6 농림부고시 제2004-67호

개정 2005. 7. 1 농림부고시 제2005-50호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법시행규칙 제51조제2항 [별표 13] 3의나 규정에 의하여 식육판매업자가 준수하여야 하는 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법 등 세부사항을 정함에 있다

**제2조(식육의 종류)** 식육은 국내산고기와 수입고기로 구분하되 국내산 고기는 한우고기·젓소고기·육우고기·돼지고기·닭고기·오리고기 등으로 구분한다.

**제3조(적용대상)** 이 고시에서 식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분판매 대상은 국내에서 도축되어 생산된 소, 돼지의 식육으로 한다. 다만, 제6조 및 제7조는 외국에서 수입된 쇠고기·돼지고기도 적용한다.

**제4조(식육의 부위별 명칭 및 구분판매등)** ① 쇠고기 및 돼지고기는 대분할과 소분할 상태로 구별하고 분할상태에 따른 부위의 명칭은 별표1과 같다.

② 제1항의 규정에 의한 쇠고기 및 돼지고기의 부위별 분할 정형기준은 별표2와 같다. 다만, 돼지고기의 분할 정형기준 중 탕박 처리된 돼지도체의 경우에는 돈피(털을 제거한 돼지가죽을 말한다)를 제거하지 않고 분할 정형할 수 있으며 이 경우에 부위별로 정한 지방두께 기준은 이를 적용하지 아니한다.

- ③ 식육판매업소는 제1항의 규정에 의한 부위명칭을 사용하여 부위별로 구분 판매하여야 하며, 소비자의 이해를 돕기 위하여 더 세분화된 부위명을 사용하고자 하는 경우에는 대분할 부위명 또는 소분할 부위명 다음에 ( )를 이용하여 함께 사용할 수 있다.

**제5조(식육의 등급별 구분판매)** ① 별표3의 쇠고기 등급별 구분판매지역내의 식육판매업소에서는 제4조의 규정에 의한 쇠고기 대분할 부위인 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위는 축산물등급판정사가 발급한 당해 도체의 축산물등급판정확인서(이하 “등급판정확인서”라 한다)에 표기된 등급을 의무적으로 표시하여야 하며, 그외의 쇠고기 대분할 부위(목심, 앞다리, 우둔, 설도, 사태)와 이에 해당하는 소분할 부위 및 돼지고기의 대분할 및 소분할 부위의 등급표시는 당해 식육판매업소에서 자율적으로 표시할 수 있다.

- ② 제1항의 규정에 의한 쇠고기의 등급표시는 1<sup>++</sup>등급, 1<sup>+</sup>등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외로 표시하며, 돼지고기는 등급판정확인서에 표기된 A등급, B등급, C등급, D등급, E등급으로 표시한다. 다만, 돼지도체 중 추가로 냉도체 판정을 받은 경우에는 A(1<sup>+</sup>)등급, A(1)등급, A(2)등급, A(3)등급, B(1<sup>+</sup>)등급, B(1)등급, B(2)등급, B(3)등급, C(1<sup>+</sup>)등급, C(1)등급, C(2)등급, C(3)등급, D(1<sup>+</sup>)등급, D(1)등급, D(2)등급, D(3)등급으로 표시할 수 있다.

**제6조(쇠고기의 종류별 구분판매)** ① 식육판매업소에서 판매하는 식육은 국내산고기 및 수입고기(검역계류장도착 일로부터 6개월 미만 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기를 포함한다)로, 국내산 쇠고기는 한우고기, 젓소고기, 육우고기(검역계류장도착일로부터 6개월 이상 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기를 포함한다)로 구분하여야 한다.

- ② 제1항의 규정에 의한 국내산 쇠고기중 한우고기는 한우에서 생산된 고기, 젓소고기는 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소암소에서 생산된 고기, 육우고기는 육용종, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소암소에서 생산된 고기를 말한다.
- ③ 제1항 및 제2항의 규정에 의한 쇠고기의 종류별 구분은 축산물가공처리법시행규칙 제23조 [별표8]의 나 규정에 의한 소도체 검사시 쇠고기 종류별로 구분한 색깔표시와 등급판정확인서에 표기된 쇠고기 종류에 의한다.

**제7조(식육판매 표시판 설치 등)** ① 식육판매업소에서 판매하는 식육은 별표4에 의거 식육의 부위·등급·용도 및 원산지(쇠고기의 종류와 수입 생우에서 생산된 쇠고기는 생우의 수출국)와 판매가격(100g당 가격)을 표시하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 진열된 식육의 전면에 놓아야 한다. 이 경우 표시방법을 별표4의 표시항목이 하나의 표시판에 기록되어 있어야 한다.

- ② 제1항의 규정에 의한 식육의 판매표시판의 규격은 정해진 규격이 상 크게 하거나 모양 등을 달리할 수 있으며 “부위명” 란에는 제4조제1항 및 제2항의 규정에 의한 대분할 부위명 또는 소분할 부위명을 표시한다. 다만, 지육 또는 정육상태로 수입된 고기는 제4조제1항 및 제2항의 기준에 따르되 이를 준수할 수 없는 경우 수출국에서 표시된 부위명으로 표시할 수 있다.
- ③ “등급” 란에는 제5조의 규정에 의한 등급명을 표시한다. 다만, 지육 또는 정육상태로 수입된 고기는 등급표시를 생략할 수 있다.
- ④ “원산지” 란에는 국내산 또는 수입고기로, 국내산 쇠고기의 경우 ( )내에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분하여 표시하여야 하며 수입고기의 경우 ( )내에 수출국을 표시한다. 다만, 수입 생우에서 도축·생산된 고기의 경우 ( )내에 그 생우의 수출국을 함께 표시하여야 한다

## 부 칙

이 고시는 2004년 12월 1일부터 시행한다. 다만, 제5조제1항의 개정부분과 제5조제2항의 쇠고기 등급표시중 “특상등급, 상등급, 중등급”을 삭제하는 개정내용에 대하여는 2005년 7월 1일부터 시행한다.

## 부 칙

이 고시는 2005년 7월 1일부터 시행한다. 다만, 제5조제1항의 별표 3의 쇠고기 등급별 구분판매지역내의 식육판매업소중 군지역과 서울특별시, 광역시를 제외한 시지역에 포함된 읍·면지역에 대하여는 2006년 7월 1일부터 시행한다.

[별표 1]

## 쇠고기 및 돼지고기의 분할상태별 부위명

쇠 고 기		돼 지 고 기	
대분할 부위명	소분할 부위명	대분할 부위명	소분할 부위명
○ 안 심	- 안심살	○ 안 심	- 안심살
○ 등 심	- 윗등심살 - 아래등심살 - 꽃등심살 - 살치살	○ 등 심	- 등심살 - 앞등심살 - 등심덧살
○ 채 끝	- 채끝살	○ 목 심	- 목심살
○ 목 심	- 목심살	○ 앞다리	- 앞다리살 - 사태살 - 향정살
○ 앞다리	- 꾸리살 - 갈비덧살 - 부채살 - 앞다리살	○ 뒷다리	- 불기살 - 설깃살 - 도가니살 - 보섭살 - 사태살
○ 우 둔	- 우둔살 - 흥두깨살	○ 삼겹살	- 삼겹살 - 갈매기살 - 갈비삼겹
○ 설 도	- 보섭살 - 설깃살 - 도가니살	○ 갈 비	- 갈비
○ 양 지	- 양지머리 - 업진살 - 차돌백이 - 치마살		
○ 사 태	- 아롱사태 - 몽치사태 - 앞사태 - 뒷사태		
○ 갈 비	- 갈비 - 마구리 - 토시살 - 안창살 - 제비추리		
10개 부위	29개 부위	7개 부위	17개 부위

## 쇠고기 및 돼지고기의 부위별 분할정형기준

### 1. 쇠고기의 부위별 분할정형기준

○ 대분할육 정형

부 위 명	분 할 정 형 기 준
안 심	요추골 안쪽의 신지방을 분리한 후 치골하부와 평행으로 안심 머리 부분을 절단한 다음, 장골 및 요추골을 따라 장골근, 소요근 및 대요근을 절개하고 지방덩어리를 제거 정형한다.
등 심	도체의 마지막 흉추와 제1요추사이를 직선으로 절단하고 배최장근의 바깥쪽 선단 5cm이내에서 평행으로 절개하여 갈비 부위와 분리한 후, 흉추와 경추를 골발하고 제7경추와 제1흉추 사이에서 배선과 수직으로 절단하여 생산하되 견갑골 바깥쪽의 광배근은 제외시키며, 과다한 지방덩어리를 제거 정형하며 꽃등심살, 윗등심살, 아래등심살, 살치살을 포함한다
체 끝	최후 흉추와 제1요추 사이에서 13번째 늑골(갈비뼈)을 따라 절단하고 마지막 요추와 천골사이를 절개한 후 장골상단을 외복사근이 포함되도록 절단하며, 마지막 늑골 끝부분에서 복부 절개선과 평행으로 절단하고, 배최장근의 바깥쪽 선단 5cm이내에서 평행으로 절단하고 과다한 지방을 제거 정형한다.
목 심	제1~7경추 부위의 근육들로서 앞다리, 양지부위를 제외하고, 제7경추~제1흉추 사이를 절단하여 등심부위와 분리한 후 정형한다.
앞 다리	상완골을 둘러싸고 있는 상완두근, 어깨 끝의 광배근을 포함하고 있는 것으로 몸체와 상완골 사이의 근막을 따라서 흉추 방향으로 견갑골 끝의 연골부위 끝까지 올라가서 활배근 위쪽의 두터운 부위의 1/3지점에서 흉추와 직선되게 절단하고 골발하여 사태부위를 제거 생산하며 과다한 지방을 제거 정형하며 꾸리살, 갈비덧살, 부채살, 앞다리살을 포함한다.

부 위 명	분 할 정 형 기 준
우 둔	<p>뒷다리에서 대퇴골 안쪽을 이루는 내전근, 반막양근으로 된 부위로서 하퇴골주위의 사태부위를 제외하여 생산하며 우둔살, 홍두깨살이 포함된다.</p>
설 도	<p>뒷다리의 관골, 대퇴골에서 우둔을 제외한 것으로 중둔근, 천둔근, 대퇴이두근, 대퇴사두근등으로 이루어진 부위로서 인대의 피하지방 및 지방덩어리를 제거하며 설깃살, 도가니살, 보섭살이 포함된다.</p>
양 지	<p>뒷다리 하퇴부의 후슬부위에 있는 겸부의 지방덩어리에서 복직근의 얇은 막을 따라 복부의 외복사근과 복횡근을 마지막 늑골단과 복절개선과 평행으로 절단하여 채끝과 분리하고 늑연골, 검상연골, 흉골을 따라 심흉근, 천흉근을 절개하여 갈비부위와 분리한다.</p> <p>그리고 바깥쪽 경정맥을 따라 쇠골하근, 흉골유돌근, 흉설설근을 포함하도록 절단하여 목심 부위와 분리시키고 지방덩어리를 제거하여 정형하며 양지머리, 업진살, 차돌백이, 치마살이 포함된다.</p>
사 태	<p>앞다리의 전완골, 뒷다리의 하퇴골을 둘러싸고 있는 작은 근육들로서 앞다리와 우둔부위 하단에서 분리하여 인대 및 지방을 제거하여 정형하며 아롱사태, 뭉치사태, 앞사태, 뒷사태를 포함한다.</p>
갈 비	<p>앞다리 부분을 분리한 다음 늑골주위와 근육에서 등심과 양지부위의 근육을 절단한 후, 흉추에서 늑골을 분리시킨 것으로서 늑골을 포함시키고, 과도한 지방을 제거 정형하며 갈비, 마구리를 포함한다.</p> <p>대분할 구분의 특성상 안창살, 토시살, 제비추리도 동 부위로 분류한다.</p>

○ 소분할육 정형

대분할 부위명	소분할 부위명	분 할 정 형 기 준
안 심	안 심 살	소요근, 대요근, 장골근으로 구성되며 요추근막 및 표면지방을 제거하여 정형한 것.
등 심	윗등심살	대분할된 등심부위의 제6흉추와 제7흉추 사이 부분을 절단한 앞쪽(목심쪽)의 것
	아랫등심살	대분할된 등심부위의 제6흉추와 제7흉추 사이 부분을 절단한 뒷쪽의 것
	꽃등심살	등심가운데 길게 형성되어 있는 등심근(배최장근)으로 주위 덧살을 제거하여 정형한 것
	살 치 살	윗등심살의 앞다리쪽에 붙어 있는 복거근으로 등심근(배최장근)과의 근막을 따라 분리 정형한 것
채 끝	채 끝 살	요최장근, 장늑근, 중둔근, 배다열근으로 구성되며 대분할 채끝과 같은 요령으로 등심에서 분리하여 표면지방을 5mm이하로 정형한 것
목 심	목 심 살	관상근, 두최장근, 환추최장근, 목최장근, 두반목근, 상완두근 및 경장근으로 구성되어 있는 제 1-7경추 부위의 근육들로 양지, 앞다리 부위를 제7경추, 제1흉추 사이에서 직각으로 절단 분리한 후 지방을 정형한 것

대분할 부위명	소분할 부위명	분 할 정 형 기 준
앞 다 리	꾸 리 살	견갑골 바깥쪽 견갑가시돌기 상단부에 있는 가시위근으로 부채살에서 평행되게 절단 정형한 것
	부 채 살	견갑골 바깥쪽 견갑가시돌기 하단부에 있는 가시아래근으로 앞다리살, 꾸리살에서 근막을 따라 분리 후 정형한 것
	앞다리살	견갑골 안쪽부분과 상완골을 감싸고 있는 근육부위로 꾸리살, 부채살, 갈비덧살을 제외한 부분을 분리 정형한 것
	갈비덧살	앞다리 대분할시 분리된 앞다리쪽 활배근으로 앞다리살과 분리한 후 정형한 것
우 둔	우 둔 살	뒷다리안쪽의 내전근, 반막양근으로 우둔안쪽 부위 근막을 따라 홍두깨살(반건양근)과 분리한 후 정형한 것
	홍두깨살	뒷다리 안쪽의 홍두깨모양의 근육(반건양근)으로 우둔 안쪽부위 근막을 따라 우둔살과 분리한 후 정형한 것
설 도	보 섭 살	뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 관골을 감싸고 있는 중둔근, 천둔근등으로 이루어져 있으며 관골, 대퇴골을 제거한뒤 고관절에서 관골 좌골면을 기준으로 도가니살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
	설 깃 살	뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴이두근으로 이루어져 있으며 대퇴골부위에서 보섭살, 도가니살과 분리한후 정형한 것
	도가니살	뒷다리의 무릎쪽에서 도가니뼈(슬개골)와 함께 대퇴골을 감싸고 있는 근육부위로 대퇴사두근으로 이루어져 있으며, 뒷다리에서 불기살을 분리하고 대퇴골을 제거한 뒤에 대퇴골주위에서 근육형태를 따라 도가니살과 설깃살로 분리한 후 정형한 것

대분할 부위명	소분할 부위명	분 할 정 형 기 준
양 지	양지머리	첫번째 경추에서 첫번째 늑골사이의 목심 및 갈비 아래쪽 근육으로서 목심, 갈비에서 분리 후 정형한 것
	업진살	7번째 늑골하단부에서 뒷다리 중하단부로 치마살, 뒷다리에서 분리하여 정형한 것
	차돌백이	첫번째 늑골에서 7번째 늑골하단부의 회고 단단한 부위와 주변 근육을 포함하며 양지머리와 업진살에서 분리하여 정형한 것
	치마살	등피근, 외복사근, 내복사근, 복직근 및 복횡근으로 구성되며 첫번째 요추골에서 마지막 요추골까지의 근육으로 채끝 아래쪽 부위지점에서 직선으로 절단하여 정형한 것
사 태	앞사태	앞다리의 전완골을 감싸고 있는 여러 근육들로 근막을 따라 앞다리에서 분리 정형한 것
	뒷사태	뒷다리의 하퇴골을 감싸고 있는 여러 근육들로 근막을 따라 우둔에서 분리 정형한 것
	몽치사태	대퇴골 하단부의 무릎관절을 감싸고 있는 비복근으로 된 부위로서 뒷사태와 분리 정형한 것
	아롱사태	몽치사태 안쪽에 있는 단일근육(천지굴근)으로서 아킬레스건에 이어진 근육을 따라 몽치사태 하단부에서 상단부까지 절개 후 분리 정형한 것

대분할 부위명	소분할 부위명	분 할 정 형 기 준
갈 비	갈 비	대분할된 갈비에서 마구리를 제거한 후 정형한 것
	마 구 리	대분할된 갈비에서 등심살이 제거된 늑골두, 흉골과 늑연골에서 양지가 제거된 부분의 늑골부위로서 늑간근이 붙어있는 부분을 따라 타원형으로 절단하여 분리한 것
	안 창 살	갈비안쪽의 흉골 끝에서 요추 까지 갈비를 가로질러 있는 얇고 평평한 횡격막을 움직이는 근육으로서 늑골에서 분리하여 정형한 것
	토 시 살	제9흉추 및 제1요추 사이의 갈비안쪽에 붙어있는 두꺼운 횡격막을 움직이는 근육으로서 흉추 몸통에서 분리 정형한 것
	제비추리	제1흉추에서 제6흉추의 갈비안쪽 흉추몸통을 따라 붙어 있는 띠모양의 경장근(긴목근)으로 목심 및 등심이 분리되는 지점에서 직선으로 절단하여 정형한 것

## 2. 돼지고기의 부위별 분할정형기준

### ○ 대분할육 정형

부 위 명	분 할 정 형 기 준
안 심	치골하부에서 제1요추의 안쪽에 붙어있는 장골근, 대요근, 소요근으로 된 부위로서 치골하부와 평행으로 안심머리부분을 절단한 다음 장골 및 요추골을 따라 분리하고 표면지방을 제거 정형한 것
등 심	제5흉추 또는 제6흉추에서 제6요추까지의 배최장근으로서 배최장근 하단부 3cm폭으로 삼겹살 부위와 평행되게 절단하고 지방두께를 7mm 이하로하여 정형한 것
목 심	제1경추에서 제4흉추 또는 제5흉추까지의 배최장근으로서 배최장근 하단부와 앞다리 사이를 평행하게 절단한 후 지방두께를 7mm이하로 정형한 것
앞 다리	전완골, 상완골, 견갑골을 감싸고 있는 근육들로서 갈비(제1늑골에서 제4늑골 또는 제5늑골)를 제외한 부위로서 지방두께를 7mm이하로 정형하며 앞다리살과 사태살을 포함한다.
뒷 다리	관골, 대퇴골, 하퇴골을 감싸고 있는 근육들로서 안심머리를 제거한 뒤 제7요추와 천추 사이를 관골(장골)면을 수평으로 절단하고 지방두께를 7mm이하로 하여 정형하며 볼기살, 설깃살, 도가니살, 보섭살, 사태살을 포함한다.
삼 겹 살	제5늑골 또는 제6늑골에서 뒷다리까지의 복부근육으로서 횡격막과 복부지방을 제거하고 배최장근 3cm폭을 절단한 아래부분의 부위로서 지방두께를 7mm이하로 제거하여 직사각형으로 정형한 것이며 대분할 구분의 특성상 갈매기살도 동 부위로 분류한다.
갈 비	제1늑골에서 제4늑골 또는 제5늑골까지의 부위로서 제1늑골 5cm 선단부에서 늑골이 포함되게 앞다리에서 분리한 후 피하지방을 제거하여 정형한 것

○ 소분할육 정형

대분할 부위명	소분할 부위명	분 할 정 형 기 준
안 심	안 심 살	대분할 안심부위에서 지방을 분리제거하고 정형한 것
등 심	등 심 살	대분할 등심부위에서 피하지방을 5mm이하가 되도록 정형한 것
	알등심살	대분할 등심부위에서 가운데 길게 형성되어 있는 배최장근으로서 주위 덧살을 제거하고 피하지방이 5mm이하가 되도록 정형한 것
	등심덧살	대분할 등심부위에서 알등심살을 생산한 후 분리되는 근육으로서 피하지방이 5mm 이하가 되도록 정형한 것
목 심	목 심 살	대분할 목심부위에서 피하지방을 5mm이하가 부착되도록 정형한 것
앞 다리	앞다리살	대분할 앞다리부위에서 사태살을 분리하고 피하지방을 5mm이하가 부착되도록 정형한 것
	사 태 살	전완골을 감싸고 있는 근육들로서 앞다리살과 분리절개하여 정형한 것
	항 정 살	머리와 목을 연결하는 근육으로 대분할 정형시 앞다리로 분리되는 부위로서 임파선을 제거하고 지방을 최대한 제거한 것
뒷 다리	불 기 살	뒷다리의 넓적다리 안쪽을 이루는 부위로 내전근, 반막양근 등의 근육으로 이루어져 있고 도가니살의 경계를 따라 대퇴골 윗부분을 분리하며 피하지방을 5mm이하가 되도록 정형한 것
	설 깃 살	뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴이두근으로 이루어져 있으며 대퇴골 부위에서 불기살, 도가니살과 분리한 후 정형한 것
	도가니살	뒷다리의 무릎쪽에서 도가니뼈(슬개골)와 함께 대퇴골을 감싸고 있는 부위로 대퇴사두근으로 이루어져 있으며, 뒷다리에서 불기살을 분리하고 대퇴골을 제거한 뒤에 대퇴골주위에서 근육형태를 따라 도가니살과 설깃살로 분리한 후 정형한 것

대분할 부위명	소분할 부위명	분할정형기준
뒷다리	보섭살	뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 관골을 감싸고 있는 중둔근, 천둔근등으로 이루어져 있으며 관골, 대퇴골을 제거한 뒤 고관절에서 관골 좌골면을 기준으로 도가니살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
	사태살	하퇴골(경골과 비골)을 감싸고 있는 근육들로서 근막을 따라 불기살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
삼겹살	삼겹살	대분할 삼겹살부위 분할기준과 동일
	갈매기살	늑골 안쪽의 흉골 끝에서 요추까지 갈비를 가로질러 있는 얇고 평평한 횡격막을 움직이는 근육으로서 늑골에서 분리 정형한 것
	갈비삼겹	제5늑골 또는 제6늑골에서 마지막 늑골중 흉추쪽 부위로서 늑골에 늑간근(갈비살)이 포함되어 6cm이 내가 되도록 등심과 분리한 후 정형한 것
갈비	갈비	대분할 갈비부위의 분할기준과 동일

[별표 3]

## 쇠고기 등급별 구분판매지역 및 시행시기

등급별 구분판매 지역		시행시기
서울특별시	전지역	' 97. 1. 1
부산광역시	전지역	' 97. 1. 1
대구광역시	전지역	' 97. 1. 1
인천광역시	옹진군을 제외한 전지역	' 97. 1. 1
	강화군	' 06. 7. 1
광주광역시	전지역	' 97. 1. 1
대전광역시	전지역	' 97. 1. 1
울산광역시	전지역	' 97. 7.15
경기도 (31개 시·군)	수원시, 고양시, 부천시, 성남시, 안양시	' 99. 7. 1
	의정부시, 광명시, 평택시, 안산시, 남양주시, 용인시, 시흥시, 군포시, 동두천시, 과천시, 구리시, 오산시, 의왕시, 하남시, 파주시, 이천시, 안성시, 김포시	' 00. 7. 1
	화성시, 광주시	' 01. 12. 1
	양주시, 포천시	' 04. 5. 1
	연천군, 가평군, 여주군, 양평군	' 06. 7. 1
강원도 (18개 시·군)	춘천시	' 99. 7. 1
	원주시, 강릉시, 동해시, 태백시, 속초시, 삼척시	' 00. 7. 1
	횡성군, 철원군, 고성군, 양양군, 홍천군, 평창군, 영월군, 정선군, 인제군, 화천군, 양구군	' 06. 7. 1
충청북도 (12개 시·군)	청주시	' 99. 7. 1
	충주시, 제천시	' 00. 7. 1
	음성군, 청원군, 옥천군, 괴산군, 단양군, 보은군, 영동군, 진천군, 증평군	' 06. 7. 1
충청남도 (16개 시·군)	천안시, 공주시, 보령시, 아산시, 서산시, 논산시	' 00. 7. 1
	계룡시	' 04. 5. 1
	홍성군, 예산군, 부여군, 금산군, 당진군, 서천군, 연기군, 청양군, 태안군	' 06. 7. 1
전라북도 (14개 시·군)	전주시	' 99. 7. 1
	익산시, 군산시, 정읍시, 남원시, 김제시	' 00. 7. 1
	완주군, 진안군, 무주군, 장수군, 임실군, 순창군, 부안군, 고창군	' 06. 7. 1

등급별 구분판매 지역		시행시기
전라남도 (22개 시·군)	여수시, 목포시, 순천시, 나주시, 광양시	' 00. 7. 1
	장흥군, 보성군, 함평군, 화순군, 강진군, 장성군, 해남군, 고흥군, 곡성군, 구례군, 담양군, 무안군, 영광군, 영암군, 진도군, 완도군, 신안군	' 06. 7. 1
경상북도 (22개 시·군)	포항시	' 99. 7. 1
	구미시, 경주시, 경산시, 김천시, 안동시, 영주시, 영천 시, 상주시, 문경시	' 00. 7. 1
	고령군, 예천군, 군위군, 봉화군, 성주군, 영양군, 의성군, 청도군, 청송군, 칠곡군, 영덕군, 울진군	' 06. 7. 1
경상남도 (20개 시·군)	창원시, 마산시	' 99. 7. 1
	진주시, 김해시, 진해시, 통영시, 사천시, 밀양시, 거제시, 양산시	' 00. 7. 1
	창녕군, 고성군, 거창군, 남해군, 산청군, 의령군, 하동군, 함안군, 합천군, 함양군	' 06. 7. 1
제 주 도 (4개 시·군)	제주시	' 99. 7. 1
	서귀포시	' 00. 7. 1
	북제주군, 남제주군	' 06. 7. 1

[별표 4]

## 식육의 판매 표시판

### 1. 쇠고기

부 위 명	
등 급	( )
용 도	
100g당 가격	
원 산 지	( )

가. 란의 폭은 2cm 이상, 길이는 15cm 내외로 한다.

나. 원산지란에는 국내산 또는 수입으로 기재하고, ( )내에는 국내산 쇠고기의 경우는 한우고기, 육우고기, 젓소고기로 표시하며, 수입인 경우는 수출국을 표시한다. 다만, 수입생우에서 생산된 고기는 ( )내에 그 수출국을 함께 표시한다.

○ 예시

- 국산 : 국내산(한우고기), 국내산(육우고기:호주), 국내산(육우고기), 국내산(젓소고기)
- 수입 : 수입(미국), 수입(호주)

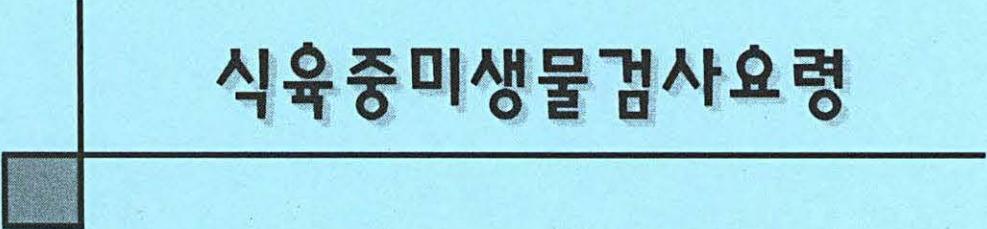
## 2. 돼지고기

부 위 명	
등 급	
용 도	
100g당 가격	
원 산 지	( )

가. 등급별 구분은 업소 자율적으로 시행할 수 있다.

나. 란의 폭은 2cm 이상, 길이는 15cm 내외로 한다.

다. 원산지란에는 국내산 또는 수입으로 기재하고, 수입인 경우는 ( )  
내에 수출국을 표시한다.



# 식육종미생물검사요령

여 백

# 식육중미생물검사요령

제정 2000. 1.20. 농림부고시 제2000- 6호

개정 2001. 2. 3. 농림부고시 제2001- 6호

개정 2005. 3.29. 농림부고시 제2005-21호

개정 2007. 9. 3. 농림부고시 제2007-57호

## 제1장 총 칙

**제1조(목적)** 이 요령은 식육중 미생물검사의 효율적인 실시를 위한 지침을 규정함으로써 축산물의 위생 및 안전성확보에 기여함을 목적으로 한다.

**제2조(용어의 정의)** 이 요령에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “모니터링(Monitoring)검사”라 함은 도축장·식육포장처리장·식육판매장(이하 ‘작업장’이라한다)의 위생관리수준 파악 및 미생물의 오염을 방지·감소시킬 목적으로 실시하는 검사를 말한다.
2. “탐색조사(Exploratory)”라 함은 모니터링검사 항목 이외의 병원성미생물을 대상으로 분포상황 등 오염도 조사를 통해 모니터링검사의 실효성을 평가하고 식육의 위생관리를 위한 검사계획 수립시 기초자료로 활용하기 위한 목적으로 실시하는 검사를 말한다.

**제3조(검사기관)** 식육에 대한 미생물검사 업무는 국립수의과학검역원(이하 “검역원”이라 한다) 및 시·도 가축위생시험소, 보건환경연구원 등 지방자치단체가 설립한 위생검사기관(이하 “시·도 축산물위생검사기관”이라 한다)에서 실시한다.

**제4조(검사대상 품목)** 작업장에서 도살·처리·가공·판매되는 소, 돼지, 닭, 오리 및 양(염소를 포함한다)의 도체를 대상으로 한다.

**제5조(축산물위생검사기관별 업무)** ①검역원에서 수행하는 업무는 다음과 같다.

1. 식육중 미생물검사 계획(안) 수립
2. 분기별 검사결과 종합분석 및 보고
3. 검사관련 기술개발·교육
4. 병원성미생물 탐색조사 계획수립 및 검사
5. 기타 식육 미생물검사 관련사항

②사·도 축산물위생검사기관에서 수행하는 업무는 다음과 같다.

1. 식육의 모니터링검사
2. 식육의 탐색조사(탐색조사가 필요하다고 인정되는 경우 자체 검사 계획 수립 실시)
3. 월별/작업장별 검사실적 보고

**제6조(검사용 시료의 취급요령 및 검사방법)** ①식육에 대한 미생물검사용 시료채취는 도축장의 예냉실, 식육포장처리장의 제품보관실, 식육판매장의 식육보관실 또는 진열상자에서 채취함을 원칙으로 한다.

②검사용 시료의 취급요령 및 검사방법에 관한 세부사항은 축산물가공처리법 제4조에 의한 “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원고시)” 관련규정에 따른다.

## 제2장 식육 미생물검사

**제7조(검사구분 및 대상 미생물)** ①식육에 대한 미생물 검사항목은 다음 각호와 같다.

1. 모니터링검사 : 대장균(*Escherichia coli* Biotype 1)수 및 일반세균수. 다만, 도축장에서 살모넬라균의 검사는 “축산물위해요소중점관리기준(검역원고시)”에 따라 실시한다.

2. 탐색조사 : 국내·외적으로 문제되는 병원성미생물을 대상으로 검역원장 또는 시·도 축산물위생검사기관장이 필요하다고 판단하여 정하는 미생물

②검사항목은 필요시 농림부장관의 별도 지시에 의해 조정하여 실시할 수 있다.

**제8조(검사실시 및 계획보고 등)** ①시·도 축산물위생검사기관장은 당해 관할지역의 작업장에 대한 미생물검사를 효율적으로 수행하기 위하여 다음연도의 모니터링검사 세부계획을 별자 제1호 서식에 맞게 수립하여 매년 11월중 시·도지사를 경유하여 농림부장관에게 보고 및 검역원장에게 통보하여야 한다.

②모니터링검사 항목에 대한 미생물검사는 시·도 축산물위생검사기관장이 관내 도축장(단, 양 및 오리는 전문 도축장에 한함)을 대상으로 월 4회 이상, 매회 축종별로 각 3건 이상의 시료를 채취하여 실시하고, 식육포장처리장 및 식육판매장은 연간 검사배정 물량중 자체계획 수립 후 실시한다.

③탐색조사 항목에 대한 미생물검사는 병원성미생물 오염도 분포조사 및 검사인력의 검사능력 향상 등을 위하여 필요하다고 판단되는 경우 검역원장 또는 축산물위생검사기관장이 자체 세부계획을 수립하여 검사를 실시할 수 있다.

**제9조(확인검사 실시 등)** ①시·도 축산물위생검사기관장은 미생물시험법에 준한 검사결과 최종동정 등 확인이 필요하다고 인정되는 경우 분리균주 및 생화학적 성장검사 등 자체검사 성적서를 첨부하여 검역원장에게 확인검사를 의뢰할 수 있다.

②검역원장은 시·도 축산물위생검사기관장으로부터 의뢰된 분리균주에 대한 최종확인시험 결과를 검사기관으로 통보하여야 한다.

**제10조(검사기록서 유지 등)** 미생물검사를 실시한 검사기관장은 검사와 관련한 기록서를 작성·비치하고 이를 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

**제11조(모니터링검사 권장기준)** 미생물검사 결과의 권장기준은 다음과 같다.

구 분	일반세균수(CFU/g, cm <sup>3</sup> )			대장균수(CFU/g, cm <sup>3</sup> )		
	도축장	식육포장 처리장	식육 판매장	도축장	식육포장 처리장	식육 판매장
쇠고기, 양고기	1×10 <sup>5</sup> 이하	1×10 <sup>7</sup> 이하	1×10 <sup>7</sup> 이하	1×10 <sup>2</sup> 이하	1×10 <sup>3</sup> 이하	1×10 <sup>3</sup> 이하
돼지고기	1×10 <sup>5</sup> 이하	1×10 <sup>7</sup> 이하	1×10 <sup>7</sup> 이하	1×10 <sup>4</sup> 이하	1×10 <sup>4</sup> 이하	1×10 <sup>4</sup> 이하
닭고기, 오리고기	1×10 <sup>5</sup> 이하	1×10 <sup>7</sup> 이하	1×10 <sup>7</sup> 이하	1×10 <sup>3</sup> 이하	1×10 <sup>4</sup> 이하	1×10 <sup>4</sup> 이하

**제12조(모니터링검사 결과에 대한 조치)** ①식육을 대상으로 모니터링 검사를 실시한 결과 권장기준을 초과한 경우 시·도지사 및 시장·군수·구청장은 다음 각호와 같이 지도한다.

1. 해당 작업장 영업자에게 위생감독 강화를 지시하여야 한다.
2. 시·도지사는 축산물가공처리법령에 의거 해당 작업장에 대한 위생 관리기준, 자체위해요소중점관리기준(도축장에 한한다), 생체·해체 검사기준(도축장에 한한다), 시설기준, 영업자·종업원 준수사항 등에 부합되는지 여부를 점검하고 위반사항이 있을 경우 관련규정에 따라 조치하여야 한다.

②농림부장관은 미생물 모니터링검사 결과를 농림부 홈페이지 등에 게재하는 등 공개할 수 있다.

### 제3장 보고사항

**제13조(검사결과 활용 및 보고)** ①시·도 축산물위생검사기관장은 해당 작업장에 대한 모니터링검사 결과를 다음달 10일까지 영업자에게 제공하여 작업장 위생관리에 활용할 수 있도록 하여야 한다.

②시·도 축산물위생검사기관장은 모니터링검사 결과 권장기준을 초과한 경우 즉시 농림부장관 및 시·도지사에게 보고, 또는 시장·군수·구청장에게 통보하여야 하고, 동시에 검역원장 및 해당 작업장에 알려주어야 한다.

③시·도 축산물위생검사기관장은 월별 식육중 모니터링검사 실적을 별지 제2호 서식에 의거 다음달 5일까지 시·도지사 및 검역원장에게 보고 또는 통보하여야 한다.

④시·도 축산물위생검사기관장은 도축장별 모니터링검사 실적을 별지 제3호 서식에 의거 분기별로 취합하여 다음분기 10일까지 농림부장관, 시·도지사 및 검역원장에게 보고 또는 통보하여야 한다.

⑤검역원장은 시·도 축산물위생검사기관 및 검역원에서 실시한 미생물검사 실적을 분기별로 취합하여 다음분기 20일까지 농림부장관에게 보고하여야 한다.

**제14조(검사계획 보고 등)** 검역원장은 다음연도의 식육에 대한 미생물검사 및 정도관리 계획 등을 수립하여 매년 12월중 농림부장관에게 보고하여야 한다.

## 제4장 기술교육 등

**제15조(기술교육)** 검역원장은 다음 각호의 경우에 시·도 축산물위생검사기관의 미생물검사 전담요원에 대한 기술교육을 실시할 수 있다.

1. 시·도 축산물위생검사기관장이 미생물검사요원에 대하여 기술교육이 필요하다고 판단되어 위탁교육 의뢰시
2. 시·도 축산물위생검사기관에 대한 정도관리 결과 재교육이 필요하다고 판단되는 경우
3. HACCP 적용 작업장의 미생물검사 전담요원 및 민간단체 등에서 식육 미생물검사관련 위탁교육을 의뢰하는 경우

4. 기타 최신 검사기술의 전수 등 기술교육이 필요하다고 인정되는 경우

**제16조(정도관리 등)** 검역원장은 시·도 축산물위생검사기관을 대상으로 축산물검사요원의 검사숙련도 향상 및 검사기관 상호간의 표준화 유도를 위하여 필요하다고 인정되는 경우에는 정도관리(Blind Test)를 실시하고 그 결과를 농림부장관에게 보고 및 시·도지사에게 통보하여야 한다.

**제17조(업무지원 등)** 시·도지사는 축산물가공처리법령에 따른 시·도 축산물위생검사기관에서 식육중 미생물검사업무를 효율적으로 수행하도록 하기 위하여 전문기술인원의 확보, 기술교육의 실시, 예산확보 등을 지원하여야 한다.

**제18조(업무감독 등)** 시·도지사는 검사기관의 검사장비 활용의 극대화 및 검사업무의 효율적인 추진을 위하여 검사업무에 대한 지도감독을 실시하여야 한다.

부 칙

이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

## 식육중 미생물 모니터링 검사계획

□ 사·도명 :

(단위 : 시료수)

구분	검사항목		연간 계획건수					합계	비고
			쇠고기	돼지고기	양고기	닭고기	오리고기		
모 니 터 링  검 사	일반 세균수	도축장							
		식육포장 처리장							
		식육 판매업							
	대장균 수	도축장							
		식육포장 처리장							
		식육 판매업							
	계	도축장							
		식육포장 처리장							
		식육 판매업							

## 식육중 미생물 검사실적

가. 도축장 미생물검사실적

모니터링검사 실적

(단위 : 시료수)

구 분	축 종 연간 계획 건수	월 별					누 계				
		쇠고기	돼지 고기	양고기	닭고기	오리 고기	쇠고기	돼지 고기	양고기	닭고기	오리 고기
<b>일반세균수</b>											
10 <sup>2</sup> 이하 10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하 10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하 10 <sup>4</sup> 초과~10 <sup>5</sup> 이하 10 <sup>5</sup> 초과~10 <sup>6</sup> 이하 10 <sup>6</sup> 초과											
<b>대장균수</b>											
10 <sup>1</sup> 이하 10 <sup>1</sup> 초과~10 <sup>2</sup> 이하 10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하 10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하 10 <sup>4</sup> 초과											

□ 모니터링검사 결과 권장기준 위반내역

구 분	월 별					누 계				
	쇠고기	돼지 고기	양고기	닭고기	오리 고기	쇠고기	돼지 고기	양고기	닭고기	오리 고기
일반세균수										
대장균수										

※ 작업장명(위반시료수) 기록

나. 식육포장처리장·식육판매장 미생물검사실적

□ 모니터링검사 실적

(단위 : 시료수)

구 분	축 종	연간 계획 건수	일 별		누 계	
			식육포장 처리장	식육판매업	식육포장 처리장	식육판매업
<b>일반세균수</b>						
10 <sup>3</sup> 이하 10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하 10 <sup>4</sup> 초과~10 <sup>5</sup> 이하 10 <sup>5</sup> 초과~10 <sup>6</sup> 이하 10 <sup>6</sup> 초과~10 <sup>7</sup> 이하 10 <sup>7</sup> 초과						
<b>대장균수</b>						
10 <sup>1</sup> 이하 10 <sup>1</sup> 초과~10 <sup>2</sup> 이하 10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하 10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하 10 <sup>4</sup> 초과						

□ 모니터링검사 결과 권장기준 위반내역

구 분	월 별		누 계	
	식육포장 처리장	식육판매장	식육포장 처리장	식육판매장
일반세균수				
대장균수				

※ 작업장명(위반시료수) 기록

[별지 제3호 서식]

분기별 소돼지·양 도축장별 모니터링검사 실적

○ 도축장명 :

(단위 : 시료수)

구 분	축 종		월별 검사실적																
			1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계				
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
<b>일반세균수</b>																			
10 <sup>2</sup> 이하																			
10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하																			
10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하																			
10 <sup>4</sup> 초과~10 <sup>5</sup> 이하																			
10 <sup>5</sup> 초과~10 <sup>6</sup> 이하																			
10 <sup>6</sup> 초과																			
<b>대장균수</b>																			
10 <sup>1</sup> 이하																			
10 <sup>1</sup> 초과~10 <sup>2</sup> 이하																			
10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하																			
10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하																			
10 <sup>4</sup> 초과																			

※ A : 쇠고기 도체, B : 돼지고기 도체, C : 양고기 도체

□ 분기별 닭·오리 도축장별 모니터링검사 실적

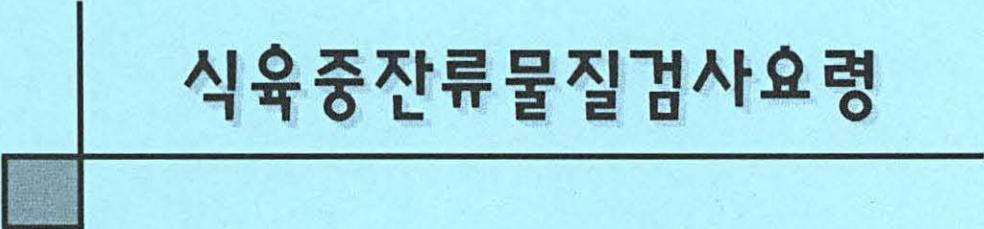
○ 도축장명 :

(단위 : 시료수)

축종 구분	월별 검사실적																										
	1월		2월		3월		4월		5월		6월		7월		8월		9월		10월		11월		12월		계		
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
<b>일반세균수</b>																											
10 <sup>2</sup> 이하																											
10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하																											
10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하																											
10 <sup>4</sup> 초과~10 <sup>5</sup> 이하																											
10 <sup>5</sup> 초과~10 <sup>6</sup> 이하																											
10 <sup>6</sup> 초과																											
<b>대장균수</b>																											
10 <sup>1</sup> 이하																											
10 <sup>1</sup> 초과~10 <sup>2</sup> 이하																											
10 <sup>2</sup> 초과~10 <sup>3</sup> 이하																											
10 <sup>3</sup> 초과~10 <sup>4</sup> 이하																											
10 <sup>4</sup> 초과																											

※ A : 닭고기 도체, B : 오리고기 도체

여 백



## 식육종잔류물질검사요령

여 백

# 식육중잔류물질검사요령

제정 2000. 1.20. 농림부고시 제2000- 5호

개정 2001. 2. 3. 농림부고시 제2001- 5호

개정 2003. 6.11. 농림부고시 제2003-27호

개정 2005. 3. 2. 농림부고시 제2005-17호

개정 2007. 4.11. 농림부고시 제2007-18호

## 제1장 총 칙

**제1조(목적)** 이 요령은 식육 중 유해성잔류물질 검사의 효율적인 실시를 위한 지침을 규정함으로써 식육의 안전성 확보에 기여함을 목적으로 한다.

**제2조(용어정의)** 이 요령에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “모니터링검사”라 함은 유해성잔류물질에 대한 오염 또는 잔류를 방지하거나 줄이기 위하여 실시하는 잔류물질 검사로서 다음과 같이 구분한다.
  - 가. 출하 전 생체잔류검사 : 양축가가 출하예정가축군의 오줌 또는 혈청 시료를 채취하여 시·도 가축위생시험소, 보건환경연구원 등 지방자치단체가 설립한 위생검사기관(이하 “시·도 축산물위생검사기관”이라 한다)에 의뢰할 경우 실시하는 잔류물질 검사
  - 나. 도축 후 식육잔류검사 : 시·도 축산물위생검사기관의 검사관 또는 자체검사원이 도축시 도체의 신장, 간, 근육 등을 채취하여 식육내 유해물질의 잔류여부에 대해 실시하는 잔류물질 검사
2. “규제검사”라 함은 잔류위반농가에서 출하한 가축 또는 긴급도살, 화농, 주사자국 등이 있거나 잔류위반 가능성이 높은 가축 또는 그 생산물을 대상으로 실시하는 검사를 말한다.

3. “탐색조사”라 함은 국내 잔류허용기준이 설정되어 있지 않거나 잔류허용기준이 설정되어 있더라도 검사대상 항목에 포함되어 있지 않은 물질을 대상으로 실시하는 검사를 말하며, 탐색조사 결과는 차후 검사계획 수립 등의 기초 자료로 활용한다.
4. “잔류위반농가”라 함은 도축 후 식육잔류검사 및 규제검사 결과 잔류허용기준을 초과한 농가를 말한다.

**제3조(검사기관)** 식육에 대한 잔류물질검사는 국립수의과학검역원(이하 “검역원”이라 한다) 및 시도 축산물위생검사기관에서 실시한다.

**제4조(검사대상품목)** 국내 도축장에 출하되었거나, 출하하고자 하는 소, 돼지, 닭, 오리 및 양(염소를 포함한다) 등을 대상으로 한다.

**제5조(검사기관별 업무 등) <삭 제>**

## 제2장 잔류물질검사

**제6조(잔류물질 검사구분)** 식육 중 잔류물질검사 구분은 다음과 같다.

1. 모니터링검사 : 출하 전 생체잔류검사, 도축 후 식육잔류검사
2. 규제검사
3. 탐색조사

**제7조(잔류물질 검사항목)** ① “모니터링검사” 항목은 항생물질, 합성항균제, 호르몬제, 농약 등을 대상으로 하며, 그 세부검사항목은 다음 각호와 같다.

1. 출하 전 생체잔류검사 : 항생물질, 설파제 등
2. 도축 후 식육잔류검사 : 항생물질, 합성항균제, 농약, 호르몬 등

- ② “규제검사” 항목은 긴급도살·화농·주사자국 등이 있거나 잔류위반 가능성이 높은 가축 또는 그 생산물에 대하여 페니실린, 암피실린, 클로르테트라싸이클린, 옥시테트라싸이클린, 테트라싸이클린, 설파메타진, 설파디메톡신, 설파메라진, 설파퀴녹살린, 설파모노메톡신 및 엔로플록사신을 포함하여야 하고, 잔류위반농가에서 출하한 가축에 대하여는 이들 항목 외에 이전 모니터링검사 등에서 위반된 잔류물질을 포함하여야 한다.
- ③ “탐색조사” 항목은 검역원장이 별도로 정하여 실시한다.
- ④ 동조 제1항 내지 제3항의 검사항목은 필요시 농림부장관의 별도 지시에 의해 조정하여 실시할 수 있다.

**제8조(잔류물질 검사방법 및 조치 등)** ① 검사시료채취, 검사방법 및 검사결과에 대한 조치사항 등은 별표 1 내지 별표 3에 따른다.

- ② 시·도 축산물위생검사기관장은 검역원장이 탐색조사가 필요하다고 요구할 경우 시료채취에 협조하여야 한다.

**제9조(검사기록 및 보존)** 잔류물질 검사를 실시한 검사기관장은 검사와 관련한 기록서를 작성·비치하고 이를 최종기재일부터 3년간 보관하여야 한다.

**제10조(출하제한 및 잔류위반농가 관리 등)** ① 시·도 축산물위생검사기관장은 도축 후 식육잔류검사와 규제검사의 간이정성검사를 실시한 결과 양성으로 판정된 농가에 대해 검사결과를 지체없이 검역원장, 타 시·도 축산물위생검사기관장 및 해당 농가를 관할하는 시장·군수·구청장에게 통보하여야 하며, 통보를 받은 관할 시장·군수·구청장은 해당 가축의 정밀정량검사가 완료될 때까지 출하당시 함께 사육하고 있는 다른 가축에 대하여 출하를 제한하며 출하제한기간 중에 불가피하게 해당가축을 도축장으로 출하하는 경우 규제검사를 실시함을 해당 농가에 통보하고 별지 제3호 서식에 의해 출하제한농가의 관리대장을 작성·관리하여야 한다.

- ② 동조 제1항에 따라 불가피하게 출하하는 경우 해당 농가 관할 시장·군수·구청장은 출하 도축장 관할 시·도 축산물위생검사기관장에게 동 사실을 통보하여야 하며, 통보를 받은 시·도 축산물위생검사기관장은 규제검사를 실시하여야 한다.
- ③ 시·도 축산물위생검사기관장은 정밀정량검사 결과 잔류허용기준치를 초과한 경우 별지 제4호 서식에 따라 지체없이 FAX 등으로 검역원장, 타 시·도 축산물위생검사기관장 및 해당 농가를 관할하는 시장·군수·구청장에게 통보하여야 한다.
- ④ 잔류허용기준을 초과한 농가를 관할하는 시·도 축산물위생검사기관장은 잔류위반농가의 지정과 함께 검사결과를 시·도지사에게 보고하고 해당 농가에도 통보하여야 한다.
- ⑤ 시·도 축산물위생검사기관장은 관내 잔류위반농가에 대하여 담당공무원을 지정하고 별지 제5호 서식에 따라 해당농가의 잔류원인을 조사하여 그 결과를 시·도지사에게 보고하고 검역원장 및 해당 농가를 관할하는 시장·군수·구청장에게 통보하여야 하며, 해당농가의 담당공무원으로 하여금 규제검사기간 동안 익명 출하방지 등의 감시·감독 및 다음 각호의 사항이 포함된 잔류방지를 위한 개선방안을 계도하도록 하여야 한다.
1. 동물용의약품 투여 후 최소휴약기간 준수
  2. 출하 15~30일전 비육후기사료 급여 철저
  3. 동물용의약품 안전사용 10대 수칙 준수
  4. 당해 축산물위생검사기관에 출하 전 생체잔류검사 의뢰
- ⑥ 시·도 축산물위생검사기관장은 잔류위반농가에 대하여 검사완료일부터 6개월 동안 출하하는 가축에 대한 규제검사를 실시하여야 한다. 잔류위반농가가 관할구역 이외의 지역에 소재하는 경우, 규제검사를 실시한 축산물위생검사기관장은 그 결과를 지체 없이 해당농가를 관할하는 축산물위생검사기관장에게 통보하여야 한다.

- ⑦ 시·도 축산물위생검사기관장은 잔류위반농가에 대한 규제검사결과 3회 연속 간이정성검사에 의해 음성 판정이거나 정밀정량검사 결과 잔류허용기준치 이하로서 해당농가의 요구가 있을 경우 잔류위반농가의 지정을 해제할 수 있다. 다만, 잔류위반농가의 지정 해제는 잔류위반농가로 지정당시의 출하두수 이상으로 출하하여 검사한 경우에 한하여 가능하며, 잔류위반농가의 지정을 해제한 축산물위생검사기관장은 그 사실을 지체 없이 FAX 등을 이용하여 검역원장, 타 시·도 축산물위생검사기관장, 해당 농가를 관할하는 시장·군수·구청장 및 해당농가에게 통보하여야 한다.
- ⑧ 시·도 축산물위생검사기관장은 잔류위반농가에 대한 규제검사 결과 잔류허용기준치를 초과하였을 때에는 해당농가에 대하여 규제검사기간을 검사완료일부터 6개월 연장하여 실시하여야 한다.
- ⑨ 시·도지사는 모니터링검사 및 규제검사에 의한 잔류위반농가에 대하여 동조 제5항에 따른 잔류원인 조사결과를 토대로 약사법 제72조의6 제3항의 규정을 위반한 사실이 확인되는 경우 같은법 제79조의 규정에 의한 과태료를 부과하도록 하여야 한다.
- ⑩ 시·도 축산물위생검사기관장은 간이정성검사 양성에 따른 정밀검사결과 잔류허용기준치 이하인 경우에도 검사결과를 지체없이 검역원장, 타 시·도 축산물위생검사기관장 및 해당 농가를 관할하는 시장·군수·구청장에게 통보하여 출하제한 해제 등의 조치를 취하도록 하여야 한다.
- ⑪ 검역원장은 제1항 및 제3항에 의해 시·도 축산물위생검사기관장으로부터 통보받은 자료를 근거로 출하제한농가와 잔류위반농가를 검역원 홈페이지(www.nvrqs.go.kr)에 게재하는 등 적절한 방법을 이용하여 출하제한농가 및 잔류위반농가의 관리에 활용하도록 조치하여야 한다.

## 제3장 보고사항

**제11조(검사결과의 보고 등)** ① 시·도 축산물위생검사기관장은 매분기별 식육의 모니터링검사 및 규제검사 실적을 검사결과완료일을 기준으로 하여 다음 분기 첫 달 5일까지 별지 제1호 및 별지 제2호 서식에 의거 시·도지사 및 검역원장에게 보고(통보)하여야 한다.

② 검역원장은 분기별 식육의 모니터링검사 및 규제검사 실적을 종합 분석하여 다음 분기 첫 달 15일까지 농림부장관에게 보고하여야 하며, 필요하다고 인정되는 경우 농림부장관의 승인 하에 식육 중 잔류물질검사 결과를 검역원 홈페이지에 게재할 수 있다.

**제12조(검사계획 등 보고)** ① 검역원장은 시·도별 검사 세부계획과 탐색조사 결과 등을 반영하여 다음연도 식육에 대한 잔류물질 검사계획을 수립하여 매년 12월 말일까지 농림부장관에게 보고하여야 한다.

② 시·도 축산물위생검사기관장은 도축장별·월별·축종별 도축두수 등을 감안하여 다음연도 잔류물질검사 세부계획안을 수립하여 매년 11월 20일까지 시·도지사를 통하여 농림부장관에게 보고하고 검역원장에게 통보하여야 한다.

## 제4장 업무지원 등

**제13조(잔류물질검사 기술교육 및 정도관리)** ① 검역원장은 다음 각호의 경우에 시·도 축산물위생검사기관의 잔류물질검사 전담요원에 대한 기술교육을 실시할 수 있다.

1. 시·도 축산물위생검사기관장이 잔류물질검사요원에 대하여 기술교육이 필요하다고 판단되어 위탁교육을 의뢰하는 경우
2. 시·도 축산물위생검사기관에 대한 정도관리 결과 재교육이 필요하다고 판단되는 경우

3. 기타 최신검사방법의 전수 등 기술교육이 필요하다고 인정되는 경우
- ② 검역원장은 축산물검사요원의 잔류분석능력 향상과 검사기관간의 표준화를 위하여 매년 1회 이상 정도관리(Blind test)를 실시하고, 그 결과를 농림부장관 및 시·도지사에게 보고(통보)하여야 한다.
  - ③ 농림부장관은 제11조제2항의 검사실적 분석결과 및 제13조제2항의 정도관리 평가결과 등을 토대로 필요하다고 판단되는 경우 시·도 축산물위생검사기관에 대해 잔류물질검사 수행상황을 점검·지도할 수 있다.

**제14조(업무지원)** 시·도지사는 축산물가공처리법령에 따라 시·도 축산물 위생검사기관에서 식육중 잔류물질검사 업무를 효율적으로 수행하도록 하기 위하여 전문기술 인원의 확보, 기술교육의 실시, 예산확보 등을 지원하고 감독하여야 한다.

**제15조(연도별 검사물량 등)** 농림부장관은 식육중 잔류물질검사 대상 물질 및 각 축산물위생검사기관별 검사물량에 대하여 매년 1월중 각 시·도지사 및 검역원장에게 통보하여야 한다.

## 부 칙

이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

[별표 1]

## 식육 등의 잔류물질 검사 시료채취, 검사방법 및 검사결과에 대한 조치

### 1. 모니터링 검사

#### 가. 출하 전 생체잔류검사

(1) 시료채취 장소 : 농장

(2) 시료채취단위 및 채취(의뢰)량

○ 소·돼지·양 : 양축농가는 출하전 출하예정물량의 10%이상으로 오줌 5ml 또는 혈액(혈청으로서) 1ml 이상을 채취한 후 냉장 운반하여 시·도 축산물위생검사기관에 검사의뢰

○ 닭·오리 : 양축농가가 출하전 출하예정물량의 0.1%이상으로 혈액(혈청으로서) 1ml 이상을 채취한 후 냉장 운반하여 시·도 축산물위생검사기관에 검사의뢰(별표 2 참조)

※ 출하예정 가축에 대하여 돈방·계군별로 균등하게 시료채취

(3) 검사방법 및 결과판정

○ 검사방법 : 박층크로마토그래프법(TLC), BmDA법(*B. megaterium* disc assay), EEC 4-plate법, 효소면역분석법(ELISA), 미생물수용체분석법 또는 형광면역분석법 등 오줌 또는 혈청 중 항균물질 간이검사에 적합한 방법

- 잔류위반농가의 경우 지정 당시 검출된 잔류위반물질에 대해 식육의 잔류허용기준이하를 검출할 수 있는 방법으로 검사

○ 결과판정 : 검사결과의 판정은 제조회사의 결과판정 요령에 따른다. 다만, TLC법은 형광띠(band)의 위치가 Rf값 0.80 ~ 0.95 범위이고 형광강도가 설파메타진을 기준으로 오줌 중 1.3ppm 이상이거나 혈청 중 0.4ppm 이상일 때, BmDA법은 억제환의 직경이 12mm 이상일 때 양성판정

(4) 검사결과에 대한 조치

- 검사결과를 축주에게 신속히 통보. 단, 양성판정시는 최종약품 투약일, 투약약품의 최소휴약기간을 고려하여 휴약기간 준수 후에 출하토록 조치
- 검사결과 음성 판정 농가에 대해서는 해당농가의 요구가 있을 때 검사관이 검사가축과 출하가축이 같다고 판단될 경우 해당 출하가축에 한하여 도축 후 식육잔류검사 또는 규제검사 대상으로 선정하지 않을 수 있음
  - 잔류위반농가가 출하 예정 가축에 대해 동 검사를 의뢰한 경우 규제검사를 1회 실시한 것으로 간주할 수 있음

**나. 도축 후 식육잔류검사**

(1) 시료채취장소 : 도축장

(2) 시료채취단위

- 시·도 축산물위생검사기관 소속 축산물검사관(또는 자체검사원)이 월별계획에 따라 가능한 농장별로 중복되지 않도록 1농장 1시료(닭, 오리의 경우 1수)이상에서 검사에 필요한 시료(근육, 지방, 신장 또는 간)를 채취
  - 소의 경우 한우·젖소·육우·수입소, 양의 경우 면양·염소를 대상으로 적절히 구분 채취

(3) 시료채취부위 및 채취량

- 항생물질 등 검사항목별 해당검사시료 (별표 3 참조)를 채취하되, 근육의 경우 100~500 g, 지방의 경우 10 g 이상, 신장 및 간의 경우 50 g 이상(가금의 경우 신장 또는 간 전체)을 채취. 다만, 이버멕틴 등 근육에서의 잔류허용기준이 설정되지 않은 물질에 대해서는 기준이 설정된 해당 가식부위를 채취하되, 지방인 경우 10 g, 신장 및 간의 경우 50 g 이상(가금의 경우 신장 또는 간 전체) 채취

#### (4) 검사방법 및 결과조치

##### (가) 검사방법

- “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원 고시)”에서 정한 방법 또는 “식품공전의 제 7. 일반시험법 15. 식품중의 잔류물 질시험법(식약청 고시)”에서 정한 방법
  - 국내외 공인검사기관(국립수의과학검역원 등)에서 인정하는 면역학적, 미생물학적 방법 등의 원리를 이용한 신속한 검사키트를 사용할 수 있음
- 신장 등 내부장기에서 간이정성검사 결과 양성 판정시 추정되는 계열의 검사항목에 대한 정밀정량검사 실시
  - 신장에서 간이정성검사 결과 양성판정 도체에 대해서는 해당 도체의 근육시료에서 추정되는 계열의 항생물질 1군, 합성항균제 1군 및 15군에 대한 정밀정량검사 실시

##### 1) 항생물질

###### ① 항생물질 1군 (페니실린 등 22종)

- 동일 개체에서 신장과 근육 시료를 채취하여 신장 시료에서 항생물질 1군에 대해 EEC 4-plate법, 미생물학적 신속간이검사법, 미생물수용체법 등을 이용하여 간이정성검사를 실시한 후 검사결과 양성판정 도체에 대해서는 근육 시료에서 정밀정량검사를 실시하고, 근육 시료의 정밀정량검사 결과 기준 초과시 잔류위반농가 지정 등 관리

###### ② 항생물질 2군 (클로람페니콜)

- 근육 시료를 채취하여 면역학적 방법 등을 이용하여 간이정성검사를 실시한 후 정밀정량검사를 실시하거나 곧바로 정밀정량검사 실시
- 정밀정량검사 결과 0.3 ng/g (분석법의 최소요구검출한계치) 초과 검출시 잔류위반농가 지정 등 관리

## 2) 합성항균제

① 합성항균제 1군(설파제 5종) 및 합성항균제 15군(엔로플록사신 등 2종)

- 신장 시료에 대한 간이정성검사 결과 양성 판정 시 근육 시료에서 이들 물질군에 대해 정밀정량검사를 실시하고, 그 결과 기준 초과시 잔류위반농가 지정 등 관리

② 기타 합성항균제(구충제 포함)

- 간 시료에서 정밀정량검사를 실시하며, 간 시료의 정밀정량검사 결과 기준 초과시 잔류위반농가 지정 등 관리

## 3) 호르몬제 (DES 등 2종)

① 소·돼지의 간 시료를 채취하여 정밀정량검사를 실시하며, 간 시료의 정밀정량검사 결과 기준 초과시 잔류위반농가 지정 등 관리

## 4) 농약

① 농약 1군(DDT 등 17종) 및 농약 2군(델타메쓰린 등 4종)

- 지방 시료에서 정밀정량검사를 실시하며, 지방 시료의 정밀정량검사 결과 기준 초과시 잔류위반농가 지정 등 관리

② 농약 3군(카바릴 등 8종)

- 근육 시료에서 정밀정량검사를 실시하며, 근육 시료의 정밀정량검사 결과 기준 초과시 잔류위반농가 지정 등 관리

## (나) 결과조치

1) 간이정성검사 결과 양성 판정시 동 요령 제10조 제1항과 제2항에 따라 지체없이 시장·군수·구청장 등에 통보하는 등 출하제한농가로 관리

2) 정밀정량검사 결과 잔류허용기준을 초과한 가축을 출하한 농가에 대하여는 동 요령 제10조 제5항 및 제9항에 따라 잔류원인을 조사하여 잔류방지 개선 대책 지도 및 과태료 처분을 하고, 동 요령 제10조 제6항 내지 제8항에 따라 잔류위반농가로 지정하여 규제검사 실시

## 2. 규제검사

### 가. 일반사항

- (1) 잔류위반농가 또는 규제검사대상 가축 여부확인
  - (가) 검사관 또는 자체검사원은 도축검사 신청시 출하농가를 확인하여 잔류위반농가 여부확인
  - (나) 도축검사시 긴급도살 가축여부, 화농부위·주사자국 등의 유무를 확인하여 규제검사대상 가축여부 확인
  - (다) 상기 이외에 생체, 해체검사 결과 잔류위반 가능성이 높아 규제검사가 필요하다고 판단되는 가축 여부 확인
- (2) 잔류위반농가에서 6개월 이내에 출하한 가축 및 기타 규제대상가축의 경우 축산물가공처리법 시행규칙 제23조 규정에 의한 합격표시는 본 규제검사에서 합격된 이후에 실시

### 나. 시료채취장소 : 도축장

#### 다. 시료채취단위

- (1) 긴급도살 및 화농부위·주사자국 등이 있는 규제검사 대상 가축에 대해서는 모든 해당 가축에서 시료채취
- (2) 잔류위반농가에서 출하한 가축의 경우 다음과 같이 농장별 출하규모를 기준으로 시료채취

소, 양(염소 포함)		돼지		닭, 오리	
출하두수	검사두수	출하두수	검사두수	출하수수	검사수수
5두 이하	2두 이상	40두 이하	2두 이상	1,500수 이하	3수 이상
6~10두	4두	41~80두	4두	1,501~3,000수	5수
11두 이상	5두 이상	81두 이상	5두 이상	3,001수 이상	6수 이상

#### 라. 시료채취부위 및 채취량

- (1) 근육 등 가식부위를 채취하는 경우 항생물질 등 검사항목별 해당 검사시료(별표 3 참조)를 채취하되, 근육의 경우 100~500 g, 지방 10 g, 신장 및 간의 경우 50 g 이상(가금의 경우 신장 또

는 간 전체) 채취. 다만, 근육에 화농부위나 주사자국이 있는 경우 당해 부위를 채취하며, 이버멕틴 등 근육에서의 잔류허용기준이 설정되지 않은 물질에 대해서는 기준이 설정된 해당 가식 부위를 채취하되, 지방인 경우 10 g, 신장 및 간의 경우 50 g 이상(가금의 경우 신장 또는 간 전체) 채취

## 마. 검사방법 및 결과조치

### (1) 검사방법

(가) “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원 고시)”에서 정한 방법 또는 “식품공전의 제 7. 일반시험법 15. 식품중의 잔류물질시험법(식약청 고시)”에서 정한 방법

1) 국내외 공인검사기관(국립수의과학검역원 등)에서 인정하는 면역학적, 미생물학적 방법 등의 원리를 이용한 신속한 검사키트를 사용할 수 있음

가) 규제검사 대상 도체에 대한 검사항목별 검사방법

① 항생물질 (페니실린 등 5종), 설파제 (설파메타진 등 5종) 및 엔로플록사신

- 신장 시료에서 간이정성검사 결과 양성시 신장과 근육 시료에서 정밀정량검사를 실시

② 기타 항생물질·합성항균제·호르몬·농약

- 검사요령 제7조 제2항 관련 정규 규제검사항목(11종) 이외의 물질에 해당되는 경우 검사항목별 해당 검사시료에서 검사를 실시하되, 필요시 국내외 공인검사기관(국립수의과학검역원 등)에서 인정하는 면역학적 간이검사기법 등 적용 가능

### (2) 결과조치

(가) 간이정성검사 EEC 4-plate법, 미생물학적·면역학적 신속간이 검사법 등을 실시한 결과 음성일 경우와 정밀정량검사 결과 잔류허용기준을 초과하지 않은 경우 출고조치

(나) 간이정성검사 결과 양성 판정시 동 요령 제10조 제1항과 제2항에 따라 지체없이 시장·군수·구청장 등에 통보하는 등 출하제한농가로 관리

(다) 정밀정량검사 완료시 까지 출고제한 조치 및 동 요령 제7조 제2항에서 정한 규제검사항목 및 추정되는 계열의 검사항목에 대한 정밀정량검사 실시

1) 신장 등 내부장기에서 EEC-4 plate법, 미생물학적·면역학적 신속간이검사법, 미생물수용체법 등을 이용한 간이정성검사 결과 양성 판정시 및 잔류위반농가에서 출하시

① 잔류위반농가에서 출하시 전체 출하물량 출고 제한

(라) 정밀정량검사 결과 잔류허용기준을 초과한 식육은 식용으로 사용하지 않도록 조치

1) 항생물질 (페니실린 등 5종), 설파제 (설파메타진 등 5종) 및 엔로플록사신 : 신장 시료에서만 잔류허용기준 초과시 신장을 폐기 조치하고, 신장과 근육 시료에서 잔류허용기준 초과시 해당 식육 전체에 대해 식용사용금지 조치

2) 기타 항생물질·합성항균제·호르몬·농약 : 검사항목별로 검사시료(별표 3의 검사시료)에 해당하는 신장, 간, 지방 또는 근육 시료의 정밀정량검사를 실시한 결과 신장 또는 간 시료에서만 잔류허용기준 초과시 신장 또는 간을 폐기하고, 검사항목별 검사시료에 따라 신장, 간 등 내부장기와 지방, 근육에서 잔류허용기준 초과시 해당 식육 전체에 대해 식용사용금지 조치

(마) 이전 잔류위반농가가 출하한 도체에서 잔류허용기준이 초과된 경우 동일 농장에서 출하한 나머지 도체에 대하여는 다음과 같이 검사하여 조치

1) 소·돼지·양(염소포함) : 검사한 도체 이외의 나머지 모든 도체에 대해서 잔류허용기준 초과 물질에 대한 정밀정량검사를 실시한 후 그 결과에 따라 조치

2) 닭·오리의 경우 1,500수 이하 규모의 보관 단위별로 롯트를 설정하여 롯트별 다.시료채취단위의 2배이상을 적용하여 잔류 허용기준 초과 물질에 대한 추가 정밀정량검사를 실시한 결과 잔류허용기준을 초과할 경우 해당검사기관에서 잔류위반농가에 대한 잔류원인 조사결과 등을 토대로 전량검사 또는 폐기 여부 결정. 다만, 잔류위반농가가 관할구역 이외의 지역에 소재하는 경우 해당검사기관은 즉시 잔류위반농가에 대한 잔류원인조사를 관할 시도 축산물위생검사기관에게 의뢰하여야 하며, 관할 시도 축산물위생검사기관은 즉시 잔류원인조사를 실시하여 그 결과를 해당검사기관으로 통보

(바) 신장 등 내부장기 또는 근육 시료에서 정밀정량검사 결과 잔류허용기준을 초과한 가축을 출하한 농가에 대하여는 동 요령 제10조 제5항 및 제9항에 따라 잔류원인을 조사하여 잔류방지 개선 대책 지도 및 과태료를 처분하고, 동 요령 제10조 제6항 내지 제8항에 따라 잔류위반농가로 지정하여 규제검사 실시

## 출하 전 생체잔류검사 절차

검사시료 채취·의뢰  
(양축농가)



시료검사 접수  
(축산물위생검사기관)



시료 검사  
(축산물위생검사기관)



검사결과통보  
(축산물위생검사기관)



출하여부 결정  
(양축농가)



출하예정일 출하  
혹은 출하시기 연장

- ① 출하예정일 3~7일전 시료채취용기(원심분리관 등)에 농장명, 축사번호 및 채취일자를 기입한다.
- ② 시료채취용기에 출하예정축군의 우리당 1마리 이상씩 오줌 또는 혈청시료(닭의 경우 계사당 2수 이상 혈청시료)를 채취한다. 시료채취 후 곧바로 냉장고에 보관한다.
- ③ 채취한 검사시료를 가능한 냉장상태로 운반하여 시도 축산물위생검사기관에 생체약물잔류검사를 의뢰한다.

- ④ 축산물위생검사기관의 담당자는 시료를 접수하고 출하 전 생체잔류검사 대장의 세부사항에 대하여 문의하여 기록한다.

- ⑤ 의뢰받은 검사기관 분석담당자가 검사시료에 대한 잔류물질검사를 실시한다.

- ⑥ 검사기관의 장이 농장주에게 의뢰시료의 검사결과를 통보한다. 양성판정시 생체잔류검사일, 최종약품투약일 및 약품의 최소휴약기간을 고려하여 출하가능시점을 권장·통보한다.

- ⑦ 농장주는 통보받은 생체잔류검사결과에 따라 출하예정일 출하여부를 결정한다(음성시; 출하예정일 출하, 양성시; 약품의 최종투약후 당해약품의 최소휴약기간을 경과하지 않고 남은 기간만큼 출하연장).

※ 시도 축산물위생검사기관은 생체잔류검사 의뢰시 양축가의 농장명, 연락처, 의뢰일자, 축종, 의뢰두수, 출하예정일 및 출하예정두수, 축사번호, 투약약품(사료첨가제 포함) 및 투약농도, 최종투약일, 최소휴약기간, 검사방법 및 검사결과, 통보일자 등의 내용이 포함된 출하 전 생체잔류검사 대장을 작성하여 유지 관리하여야 한다.

[별표 3]

## 식육의 잔류물질 검사항목 및 검사시료 부위

### 1. 항생물질

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
항생물질1군 (22종)	쇠고기 (19종)	젠타마이신, 네오마이신, 노보바이오신, 모넨신, 바시트라신, 살리노마이신, 스피라마이신, 아목사실린, 암피실린, 에리스로마이신, 옥시테트라싸이클린, 클로르테트라싸이클린, 타이로신, 벤질페니실린/프로케인페니실린, 테트라싸이클린, 디하이드로스트렙토마이신/스트렙토마이신, 세프티오퍼, 스펙티노마이신, 티미코신	근육, 신장
	돼지고기 (19종)	젠타마이신, 네오마이신, 바시트라신, 버지니아마이신, 살리노마이신, 디하이드로스트렙토마이신/스트렙토마이신, 스피라마이신, 암피실린, 에리스로마이신, 옥시테트라싸이클린, 올레안도마이신, 클로르테트라싸이클린, 타이로신, 하이그로마이신B, 벤질페니실린/프로케인페니실린, 테트라싸이클린, 세프티오퍼, 스펙티노마이신, 티미코신	근육, 신장
	닭고기 (16종)	네오마이신, 노보바이오신, 모넨신, 바시트라신, 버지니아마이신, 디하이드로스트렙토마이신/스트렙토마이신, 스피라마이신, 에리스로마이신, 옥시테트라싸이클린, 올레안도마이신, 클로르테트라싸이클린, 타이로신, 벤질페니실린/프로케인페니실린, 하이그로마이신B, 테트라싸이클린, 스펙티노마이신	근육, 신장
	오리고기 (4종)	네오마이신, 노보바이오신, 클로르테트라싸이클린, 디하이드로스트렙토마이신/스트렙토마이신	근육, 신장
	양고기 (5종)	네오마이신, 옥시테트라싸이클린, 클로르테트라싸이클린, 테트라싸이클린, 페니실린	근육, 신장
	염소고기 (3종)	네오마이신, 모넨신, 클로르테트라싸이클린	근육, 신장
	항생물질2군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기(1종)	클로람페니콜

## 2. 합성항균제

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
합성항균제1군(5종)	쇠고기, 돼지고기 닭고기 (5종)	설파디메톡신, 설파메라진, 설파 메타진, 설파모노메톡신, 설파퀴 녹살린	근육, 신장
	오리고기(2종)	설파디메톡신, 설파메타진	
	양고기, 염소고기(1종)	설파메타진	
합성항균제2군(1종)	닭고기(1종)	니카바진	근육, 간
합성항균제3군(1종)	닭고기(1종)	니트로빈	근육, 간
합성항균제4군(1종)	닭고기(1종)	암프로리움	근육, 간
합성항균제5군(1종)	닭고기(1종)	에토파베이트	근육, 간
합성항균제6군(1종)	쇠고기, 돼지고기(1종)	올라퀸독스	근육, 간
합성항균제7군(1종)	쇠고기, 돼지고기(1종)	옥소린산	근육, 간
합성항균제8군(1종)	닭고기, 오리고기(1종)	오르메토프림	근육, 간
합성항균제9군(1종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기(1종)	치암페니콜	근육, 간
합성항균제10군(1종)	돼지고기(1종)	카바독스	근육, 간
합성항균제11군(1종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 양 고기, 염소고기(1종)	클로피돌	근육, 간
합성항균제12군(4종)	돼지고기, 닭고기, 오리고기(4종)	니트로푸란제 대사물질 4종 (AOZ, AMOZ, SEM, AHD)	근육, 간
합성항균제13군(4종)	돼지고기(4종)	플루벤다졸, 알벤다졸, 치아벤다 졸, 페반텔/펜벤다졸/옥스펜다졸	근육, 간
	쇠고기, 양고기, 염소고기(3종)	알벤다졸, 치아벤다졸, 페반텔/ 펜벤다졸/옥스펜다졸	
	닭고기, 오리고기(2종)	플루벤다졸, 알벤다졸	
합성항균제14군(1종)	닭고기, 양고기, 오리고기(1종)	디클라주릴	근육, 간
합성항균제15군(2종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기(2종)	엔로플록사신, 다노플록사신	근육, 신장
	양고기, 염소고기, 오리고기(1종)	엔로플록사신	
합성항균제16군(3종)	쇠고기(3종)	이버멕틴, 목시텍틴, 도라멕틴	근육, 간
	돼지고기(1종)	이버멕틴	
	양고기(2종)	이버멕틴, 목시텍틴	

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
합성항균제17(1종)	쇠고기, 닭고기, 염소고기(1종)	데코퀴네이트	근육, 간
합성항균제18(1종)	쇠고기(1종)	이소메타미디움	근육, 간
합성항균제19(1종)	닭고기(1종)	조렌	근육, 간
합성항균제20(1종)	쇠고기(1종)	플루아주론	근육, 간
합성항균제21(1종)	쇠고기, 양고기(2종)	트리클라벤다졸	근육, 간
합성항균제22(1종)	쇠고기	디미나진	근육, 간
합성항균제23(1종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(1종)	레바미솔	근육, 간
합성항균제24(1종)	쇠고기, 양고기(1종)	클로산텔	근육, 간

### 3. 호르몬제

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
호르몬제(2종)	쇠고기(2종)	DES, 제라놀	간
	돼지고기(1종)	DES	간

#### 4. 농약

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
농약1군 (17종)	쇠고기 (17종)	알드린, 디알드린, $\gamma$ -BHC, DDT, 엔드린, 엔도설판, 헵타크로, 클로르피리포스, 클로르펜리포스, 에치온, 페니트로치온, 치노메치오네이트, 클로르피리포스메틸, 디메치핀, 트리아디메폰, 클로르단, 프로피코나졸	지방
	돼지고기 (16종)	알드린, 디알드린, $\gamma$ -BHC, DDT, 엔드린, 엔도설판, 헵타크로, 클로르피리포스, 클로르펜리포스, 에치온, 페니트로치온, 치노메치오네이트, 디메치핀, 트리아디메폰, 클로르단, 프로피코나졸	지방
	닭고기(13종)	알드린, 디알드린, $\gamma$ -BHC, DDT, 엔드린, 헵타크로, 에치온, 디메치핀, 클로르단, 클로르피리포스, 클로르피리포스메틸, 트리아디메폰, 프로피코나졸	지방
	양고기(16종)	알드린, 디알드린, $\gamma$ -BHC, DDT, 엔드린, 엔도설판, 헵타크로, 클로르피리포스, 클로르펜리포스, 에치온, 페니트로치온, 치노메치오네이트, 디메치핀, 트리아디메폰, 클로르단, 프로피코나졸	지방
농약2군 (4종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기 (4종)	델타메쓰린, 싸이퍼메쓰린, 펜탈러레이트, 퍼메쓰린	지방
	닭고기(3종)	델타메쓰린, 싸이퍼메쓰린, 퍼메쓰린	지방
농약3군 (8종)	쇠고기(8종)	카바릴, 카보후란, 알디카브, 벤디오카브, 에치오펜카브, 메치오카브, 메소밀, 프로폭서	근육
	돼지고기 (7종)	카바릴, 카보후란, 알디카브, 에치오펜카브, 메치오카브, 메소밀, 프로폭서	근육
	닭고기(4종)	카바릴, 벤디오카브, 에치오펜카브, 메치오카브	근육
	양고기(6종)	카바릴, 카보후란, 알디카브, 메치오카브, 메소밀, 프로폭서	근육
농약4군 (15종)	쇠고기 (14종)	다이아지논, 디크로보스, 펜셀포치온, 메치다치온, 아세페이트, 에트리림포스, 펜치온, 이소펜포스, 메타미도포스, 모노크로토포스, 펜토에이트, 포레이트, 피리미포스메틸, 터부포스	지방
	돼지고기 (10종)	다이아지논, 디크로보스, 펜셀포치온, 메치다치온, 아세페이트, 펜치온, 이소펜포스, 모노크로토포스, 포레이트, 피리미포스메틸	지방
	양고기(10종)	다이아지논, 디크로보스, 펜셀포치온, 메치다치온, 펜치온, 이소펜포스, 메타미도포스, 모노크로토포스, 포레이트, 피리미포스메틸	지방
	닭고기(8종)	디크로보스, 메치다치온, 아세페이트, 에트리림포스, 이소펜포스, 메타크리포스, 모노크로토포스, 터부포스	지방

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
농약5군 (7종)	쇠고기(6종)	에디펜포스, 포스멧, 폭심, 프로크로라즈, 프로파자이트, 빈클로졸린	지방, 근육
	돼지고기(1종)	프로파자이트	지방, 근육
	닭고기(3종)	에디펜포스, 빈클로졸린, 프로파자이트	지방, 근육
	양(3종)	포살론, 폭심, 프로파자이트	지방, 근육
농약6군 (3종)	쇠고기(3종)	클로펜테진, 플루실라졸, 피리미카브	근육
	돼지고기, 양고기 (1종)	피리미카브	근육
	닭고기(2종)	클로펜테진, 플루실라졸,	근육
농약7군 (2종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(2종)	2,4-D, 2,4,5-T	지방
농약8군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기, 닭고기 (1종)	디플루벤주론	지방
농약9군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	싸이헥사틴	근육
농약10군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	메토프렌	지방
농약11군 (1종)	쇠고기(1종)	메카밤	근육
농약12군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	아미트라즈	근육
농약13군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	아조싸이클로틴	근육
농약14군 (1종)	양고기, 닭고기 (1종)	싸이로마진	근육
농약15군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	펜부타틴옥사이드	근육
농약16군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기(1종)	글리포세이트	근육
농약17군 (1종)	쇠고기, 닭고기, 양고기(1종)	카벤다짐	근육
농약18군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	트리클로폰	근육
농약19군 (2종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(2종)	디쿼트, 파라쿼트	근육

검사항목	품 목	물 질 명	검사시료
농약20군 (3종)	쇠고기(3종)	크레속심메칠, 펜부코나졸, 펜프록시메이트	지방, 근육
	돼지고기, 양고기 (1종)	크레속심메칠	지방, 근육
농약21군 (2종)	쇠고기(2종)	페나리몰, 펜코나졸	근육
	닭고기(1종)	펜코나졸	근육
농약22군 (1종)	쇠고기(1종)	디페닐아민	근육
농약23군 (1종)	쇠고기, 돼지고기, 양고기(1종)	프로페노포스	근육
농약24군 (1종)	쇠고기, 염소고기 (2종)	피리프록시펜	지방
농약25군 (4종)	쇠고기(4종)	바이오레스메쓰린, 비펜쓰린, 플루메쓰린, 펜프로파쓰린	지방, 근육
	돼지고기, 양고기 (1종)	바이오레스메쓰린	근육
	닭고기(2종)	비펜쓰린, 펜프로파쓰린	지방
농약26군 (1종)	닭고기(1종)	퀸토젠	지방

**(      분기) 식육중 모니터링검사 및 규제검사 실적**

**I. 모니터링 검사**

**1. 출하 전 생체잔류검사**

(단위 : 두/수)

축 종	분 기				누 계			
	검사			검출 (양성)	검사			검출 (양성)
	FPT	TLC	기타		FPT	TLC	기타	
소	한우							
	젖소							
	육우							
	수입소							
	돼지							
	닭							
	오리							
양	면양							
	염소							
	계							

※ FPT; EEC 4-plate법, TLC; 박층크로마토그래피, 기타; BmDA 등의 간이정성검사법.

## 2. 도축 후 식육잔류검사

가. 총괄

(단위: 두/수)

축종		분기					누계				
		간이정성검사		정밀정량검사			간이정성검사		정밀정량검사		
		검사	검출 (양성)	검사	검출	위반	검사	검출 (양성)	검사	검출	위반
소	한우										
	젖소										
	육우										
	수입소										
돼지											
닭											
오리											
양	면양										
	염소										
계											

※ 동일 개체에서 정량한계(LOQ)이상 검출 또는 잔류허용기준(MRL) 초과 물질이 2종 이상인 경우에도 검출 또는 위반두수는 1두(수)로 산정하여 작성함.

나. 정밀정량검사 세부내역

구 분	분 기		구 분	누 계		
	검출물질 및 농도(ppm)	관할지역 (축주명)		검출물질 및 농도(ppm)	관할지역 (축주명)	비 고
소 (근육)			소 (근육)			
소 (간)			소 (간)			
소 (신장)			소 (신장)			
소 (지방)			소 (지방)			
돼지 (근육)			돼지 (근육)			
돼지 (간)			돼지 (간)			
돼지 (신장)			돼지 (신장)			
돼지 (지방)			돼지 (지방)			
닭 (근육)			닭 (근육)			
닭 (신장)			닭 (신장)			
닭 (지방)			닭 (지방)			

구 분	분 기		구 분	누 계		
	검출물질 및 농도(ppm)	관할지역 (축주명)		검출물질 및 농도(ppm)	관할지역 (축주명)	비 고
오리 (근육)			오리 (근육)			
오리 (신장)			오리 (신장)			
오리 (지방)			오리 (지방)			
양 (근육)			양 (근육)			
양 (신장)			양 (신장)			
양 (지방)			양 (지방)			

※ 참고사항

- ① 소의 경우 한우, 젃소, 육우, 수입소, 양의 경우 면양, 염소로 구분하여 작성함.
- ② 항생물질, 합성항균제, 호르몬제 및 농약 등 검사항목에 대한 잔류분석법의 정량한계(LOQ) 이상으로 검출된 모든 개체별 시료에 대한 검사결과를 작성함.
- ③ 동일한 개체에 있어서 2종 이상 물질이 검출된 경우 각각의 검출물질과 검출농도를 모두 작성하며, 비교란에는 잔류위반농가 지정 또는 연장 여부를 명기함

## II. 규제검사

### 1. 총괄

(단위: 두/수)

축종		분기					누계				
		간이정성검사		정밀정량검사			간이정성검사		정밀정량검사		
		검사	검출 (양성)	검사	검출	위반	검사	검출 (양성)	검사	검출	위반
소	한우										
	젖소										
	육우										
	수입소										
	돼지										
	닭										
	오리										
양	면양										
	염소										
	계										

※ 동일 개체에서 정량한계(LOQ)이상 검출 또는 잔류허용기준(MRL) 초과 물질이 2종 이상인 경우에도 검출 또는 위반두수는 1두(수)로 산정하여 작성함.

## 2. 검사대상 가축별 규제검사 실적

검 사 대 상		분 기						누 계						
		간이정성검사			정밀정량검사			간이정성검사			정밀정량검사			
		검사두수	양성두수	검사	검출	위반두수	검사두수	양성두수	검사	검출	위반두수			
		FPT	키트	FPT	키트	두수	두수	(폐기량,kg)	FPT	키트	FPT	키트	두수	두수
잔류위반 농가 특별관리 지정농가 출하기축	소	한우												
		젓소												
		육우												
		수입소												
	돼지	면양												
		염소												
	오리	한우												
		젓소												
	긴 급 도 살 가 축 화농부위, 주사자국 등이있거 나 잔류위반 가능성이 높은 가축	소	한우											
			젓소											
육우														
수입소														
돼지		면양												
		염소												
오리		한우												
		젓소												
상기 이외의 규제검사 가축		소	한우											
			젓소											
	육우													
	수입소													
	돼지	면양												
		염소												
	오리	한우												
		젓소												
	양	면양												
		염소												
계														

※ 규제검사에 의한 간이정성검사는 항생물질, 설파제 및 플루오로퀴놀론계에 대한 검사결과가 해당되며, 정밀정량검사의 경우 항생물질, 설파제를 비롯한 합성항균제, 호르몬 및 농약에 대한 검사결과가 포함됨. FPT는 EEC 4-plate법, 키트는 미생물학 적면역학적 신속간이검사법, 미생물수용체법 등이 해당됨. 동일 개체에서 검출 또는 위반물질이 2종 이상인 경우에도 검출 또는 위반두수는 1두(수)로 산정하여 작성함.

### 3. 정밀정량검사 세부내역

구 분	분 기		구 분	누 계			
	검출물질 및 농도(ppm)	관할지역 (축주명)		검출물질 및 농도(ppm)	관할지역 (축주명)	조치내역	
						폐기방법	폐기량 (Kg)
소 (근육)			소 (근육)				
소 (간)			소 (간)				
소 (지방)			소 (지방)				
돼지 (근육)			돼지 (근육)				
돼지 (간)			돼지 (간)				
돼지 (지방)			돼지 (지방)				
닭 (근육)			닭 (근육)				
닭 (지방)			닭 (지방)				
오리 (근육)			오리 (근육)				
오리 (지방)			오리 (지방)				
양 (근육)			양 (근육)				
양 (지방)			양 (지방)				

※ 소의 경우 한우, 젃소, 육우, 수입소, 양의 경우 면양, 염소로 구분 하여 작성함. 동일한 개체에서 2종 이상 물질이 검출된 경우 각각

의 검출물질과 검출농도를 모두 작성함. “조치내역” 란에는 검사 결과 잔류허용기준 초과시 당해도체의 중량 및 처리결과(위탁폐기인 경우에도 소각, 매몰, 렌더링 또는 동물원사료활용 등 폐기방법을 구체적 작성)

## 검사항목별 정밀정량검사 실적

### 1. 모니터링검사

(분기/누계)

검사항목	소			돼지			닭			오리			양			계		
	검사건수	검출건수	위반건수	검사건수	검출건수	위반건수	검사건수	검출건수	위반건수	검사건수	검출건수	위반건수	검사건수	검출건수	위반건수	검사건수	검출건수	위반건수
항생물질 1군*	베타락탐계																	
	테트라사이클린계																	
	마크로라이드계																	
	아미노글리코사이드계																	
	기타																	
항생물질2군																		
합성항균제1군																		
합성항균제2군																		
합성항균제3군																		
합성항균제4군																		
합성항균제5군																		
합성항균제6군																		
합성항균제7군																		
합성항균제8군																		
합성항균제9군																		
합성항균제10군																		
합성항균제11군																		
합성항균제12군																		
합성항균제13군																		
합성항균제14군																		
합성항균제15군																		
합성항균제16군																		
·																		
·																		
호르몬제																		
농약1군																		
농약2군																		
농약3군																		
·																		
·																		
계																		

※ 동일 개체의 동일한 검사항목에서 검출 또는 위반물질이 2종 이상(예; 합성항균제1군의 설파메타진과 설파디메톡신)인 경우 검출·위반건수는 해당 검출 또는 위반물질 건수를 작성함. 다만, 개체별 검출·위반물질 및 검출·위반농도는 별지 제1호 서식의 모니터링검사, 정밀정량검사 세부내역에 작성함

(가) \* 항생물질 1군 구분 : 베타락탐계(페니실린, 암피실린, 아목시실린 등), 테트라사이클린계(옥시테트라사이클린, 테트라사이클린, 클로르테트라사이클린 등), 마크로라이드계(스피라마이신, 타이로신, 틸미코신 등), 아미노글리코사이드계(겐타마이신, 네오마이신, 스펙티노마이신 등), 기타 항생물질

## 2. 규제검사

(분기/누계)

검사항목	소			돼지			닭			오리			양			계		
	검사 건수	검출 건수	위반 건수	검사 건수	검출 건수	위반 건수	검사 건수	검출 건수	위반 건수	검사 건수	검출 건수	위반 건수	검사 건수	검출 건수	위반 건수	검사 건수	검출 건수	위반 건수
항생 물질 1군*	베타락탐계																	
	테트라사이클린계																	
	마크로라이드계																	
	아미노글리코사이드계																	
	기타																	
항생물질2군																		
합성항균제1군																		
합성항균제2군																		
합성항균제3군																		
합성항균제4군																		
합성항균제5군																		
합성항균제6군																		
합성항균제7군																		
합성항균제8군																		
합성항균제9군																		
합성항균제10군																		
합성항균제11군																		
합성항균제12군																		
합성항균제13군																		
합성항균제14군																		
합성항균제15군																		
합성항균제16군																		
.																		
.																		
호르몬제																		
농약1군																		
농약2군																		
농약3군																		
.																		
.																		
계																		

※ 동일 개체의 동일한 검사항목에서 검출 또는 위반물질이 2종 이상(예; 합성항균제1군의 설파메타진과 설파다메톡신)인 경우 검출·위반건수는 해당 검출 또는 위반물질 건수를 작성함. 다만, 개체별 검출·위반물질 및 검출·위반농도는 별지 제1호 서식의 규제검사 정밀정량검사 세부내역에 작성함

(나) \* 항생물질 1군 구분 : 베타락탐계(페니실린, 암피실린, 아목시실린 등), 테트라사이클린계(옥시테트라사이클린, 테트라사이클린, 클로르테트라사이클린 등), 마크로라이드계(스피라마이신, 타이로신, 틸미코신 등), 아미노글리코사이드계(겐타마이신, 네오마이신, 스펙티노마이신 등), 기타 항생물질

## 출하제한농가현황

축주명 (주민등록번호)	농가소재지 (주소 및 연락처)	출하 일자	출하 가축	출하 두수	간이 검사 방법	동거가축 두수	출하 도축장	검사 기관명	비 고

※ 소의 경우 한우, 젖소, 육우, 수입소, 양의 경우 면양, 염소로 구분하여 작성하며, 비고란에는 잔류물질 검사 종류(모니터링검사 또는 규제검사)를 기재함.

## 잔류검사결과 위반내역

축주명 (주민등록번호)	농가소재지 (주소 및 연락처)	출하일자	출하가축	출하두수	간이검사방법	검출/검사두수	검사결과		잔류원인조사결과	규제검사기간 (...~...)	출하도축장	검사기관명	비고
							검출물질	검출량(ppm)					

※ 참고사항

- ① 규제검사기간은 검사완료 후 통보한 날을 기준으로 하며, 동 농가현황의 보고(통보)시 기존의 잔류위반농가를 포함하여 작성함. 소의 경우 한우, 젖소, 육우, 수입소, 양의 경우 면양, 염소로 구분하여 작성함.
- ② 「잔류원인조사결과」란은 검사기관에서 추정하는 잔류원인을 기재함.
  - 비육후기사료 미급여(육성기 사료급여), 휴약기간 불준수, 미승인 약제사용, 투약기록의 불량, 권장량초과 투약, 약제무첨가 사료의 교차오염 등
- ③ 비고란에는 잔류물질 검사 종류(모니터링검사 또는 규제검사)를 기재함.



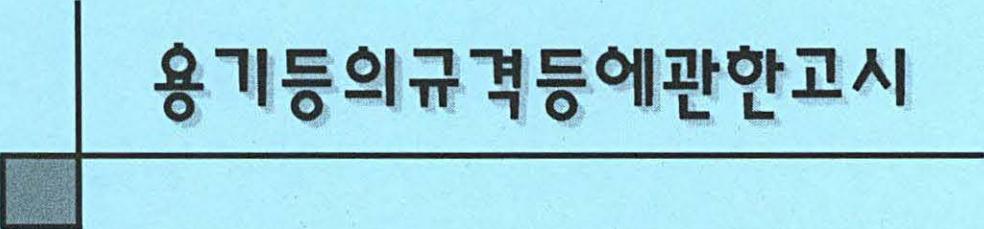
## 잔류위반농가 원인추적조사에 의한 잔류원인조사 결과 예

- ① **휴약기간 불준수** : 해당가축의 치료 또는 투약내역의 조사 결과 해당 가축에 사용이 허가된 약품을 권장 용법·용량으로 투여한 후 약품의 사용설명서상의 휴약기간을 지키지 않고 출하하여 잔류위반이 발생할 때 해당된다.
- ② **투약기록의 불량** : 약품의 사용설명서의 휴약기간을 준수하려 했으나 투약기록을 작성하지 않아 휴약기간을 잘못 계산하여 잔류위반이 발생할 때 해당된다.
- ③ **투약동물의 격리 또는 미표시** : 약품을 투여 후 다른 축사에 격리하거나 표시를 하지 않고 함께 사육·출하하여 잔류위반이 발생할 때 해당된다.
- ④ **권장량초과 투약** : 사용설명서나 안전사용기준의 투여권장용량을 초과 투약하여 잔류위반이 발생할 때 해당된다.
- ⑤ **비육후기(출하용)사료의 미급여** : 비육말기 출하시기에 항생제 등 약제 무첨가 사료를 급여하지 않고 약제가 첨가된 비육사료 등을 그대로 급여하여 잔류위반이 발생할 때 해당된다.
- ⑥ **미승인 약제 투여** : 클로람페니콜이나 푸라졸리돈 등 식용동물에 금지된 제제나 약품의 사용설명서상 투여대상동물에서 해당 가축이 포함되지 않는 약제를 사용할 때 해당된다. 예를 들어, 돼지와 닭에 사용토록 되어있는 약품을 소에 사용한 경우, 착유우나 산란중인 닭에 사용금지하는 약품을 이들 가축에 사용하는 경우 이에 해당된다.
- ⑦ **사료혼합시설 및 기구의 세척불량으로 인한 약제무첨가 사료의 교차오염** : 배합사료제조회사 또는 자가혼합과정에서 약제첨가사료가 오염되어 잔류위반이 발생할 때 해당된다.
- ⑧ **축사 격리시설 관리 잘못에 따른 다른 축사로 유입 후 약제첨가 사료 급식** : 약제치료군을 별도의 축사로 격리하였으나 투약을 하지 않은 가축이 약제치료군의 축사로 왕래되어 약제첨가사료를 섭취하여 잔류위반이 발생할 때 해당된다.

⑨ 급수라인 관리 잘못으로 약제첨가 측사로부터 물의 유입 : 수용산 제제를 음수투여시 급수라인의 관리 잘못으로 출하군에 잔류위반이 발생할 때 해당된다.

⑩ 실수에 의한 약제첨가사료의 급여 등

여 백



# 용기등의규격등에관한고시

여 백

# 용기등의규격등에관한고시

제정 2000. 3.25. 검역원고시 제2000- 8호

## 1. 용어의 정의

- 가. "용기등"이라 함은 축산물에 대하여 사용하는 용기·기구·포장 또는 검인용색소로서, 착유기(파이프라인 착유시설을 포함한다)·냉각기·유방세척기·집유탱크·원유통·도축검인기 또는 도축검인용색소를 말한다.
- 나. "기구"라 함은 착유기·냉각기·유방세척기 또는 도축검인기를 말한다.
- 다. "용기"라 함은 집유탱크 또는 원유통을 말한다.
- 라. "규격"이라 함은 축산물에 대하여 사용하는 용기등에 관한 규격을 말한다.

## 2. 용기등의 일반규격등

- 가. 기구·용기는 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.
- 나. 기구·용기는 제품 및 세척 소독약품으로 부식되거나 기타 변화가 없어야 한다.
- 다. 기구·용기는 분해 조립이 가능하고 세척·소독 및 검사가 용이한 구조이어야 한다.
- 라. 기구·용기의 원료로 사용되는 금속은 납10%이상, 안티몬 5%이상을 함유하거나 카드뮴을 함유하지 아니하여야 하며 이러한 금속으로 수리를 하여서도 아니된다.
- 마. 도금용 주석은 납을 5%이상 함유하여서는 아니된다.
- 바. 기구·용기에는 도자도포 또는 에나멜도포등을 할 수 없다.

사. 합성수지제의 기구·용기는 내열성이 강하고 부식의 우려가 없어야 하며, 독성이 없는 것이어야 한다.

아. 기구·용기에는 식품위생법의 규정에 의하여 사용이 허용된 착색료 외의 합성착색료를 사용하여서는 아니된다.

자. 기타 이 기준에서 정하지 아니한 것은 식품위생법의 관계규정에 따른다.

### 3. 용기등의 품목별 규격등

#### 가. 착유기

(1) 목적에 적합한 구조로 되어 있어야 하며, 위생적이고 안전하여야 한다.

(2) 원유와 접촉되는 부위(유두와의 접촉부위, 원유배관 등)는 용출시험을 행할 때 유해금속이 검출되어서는 아니된다.

#### 나. 냉각기·유방세척기

(1) 냉각과 유방세척에 적합한 구조로 되어 있어야 하고, 위생적이며 안전하여야 한다.

(2) 원유와 접촉되는 부위는 용출시험을 행할 때 유해금속이 검출되어서는 아니된다.

#### 다. 집유탱크

(1) 내부는 납으로 용접한 부분이 없어야 한다.

(2) 원자재는 녹이 발생하지 아니하는 한국공업규격 스테인레스 STS304 또는 이와 동등 이상의 것을 사용하여야 한다.

(3) 위생적으로 성형되어야 하며, 사용상 위해할 우려가 없어야 한다.

(4) 재질시험 또는 용출시험에 적합하여야 한다.

#### 라. 원유통

(1) 몸체 내부에 납으로 용접한 부분이 없어야 한다.

(2) 원자재는 녹이 발생하지 아니하는 한국공업규격 스테인레스 STS304 또는 이와 동등이상의 재질을 사용하여야 한다.

(3) 위생적으로 성형되어야 하고 외관은 뚜렷한 흠집이나 갈라진 데가 없는 등 사용상 위해가 발생할 우려가 없어야 하며, 뚜껑은 밀착되게 설비하여야 한다.

(4) 낙하시험·누수시험·재질시험 및 용출시험에 적합하여야 한다.

마. 도축검인기

(1) 검인의 재료는 비철금속이어야 하며, 용출시험을 행할 때 유해 물질이 검출되어서는 아니된다.

(2) 스탬프식 검인의 글자 및 숫자의 표시는 평면에서 5mm이상 양각 되어야 한다.

(3) 포유류 검인은 지름의 크기가 75mm인 원형으로 하고, 테두리의 폭은 1.5mm, 글자의 폭은 2mm로 한다.

(4) 가금류 검인은 지름의 크기가 20mm인 원형으로 한다.

바. 도축검인용색소

식품위생법에서 규정한 식품첨가물의 식용색소중 청색1호, 적색3호 및 황색4호를 사용하여야 한다.

#### 4. 규격등의 적용

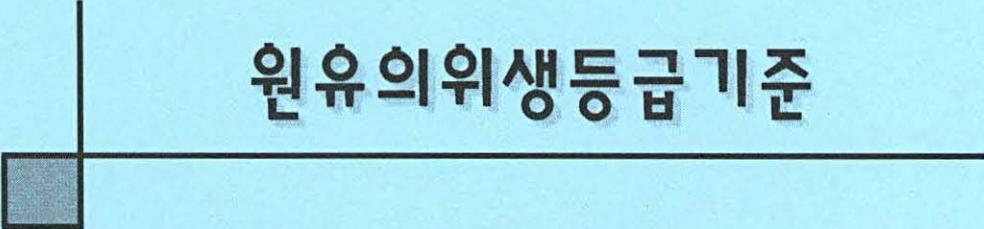
규격등은 품목별 규격을 우선적용하고, 품목에 따라 일반규격등을 함께 적용한다. 다만, 축산물에 대하여 사용하는 포장(재)은 식품위생법의 관계규정에 따른다.

### 부 칙

① (시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

② (경과조치) 이 고시 시행이전에 용기등의규격및제조기준(농림부고시)에 의하여 제조한 용기등의 규격등은 이 규정을 적용한 것으로 본다.

여 백



## 원유 의위생등급기준

여 백

# 원유의위생등급기준

제정 2000. 3.25. 검역원고시 제2000- 7호

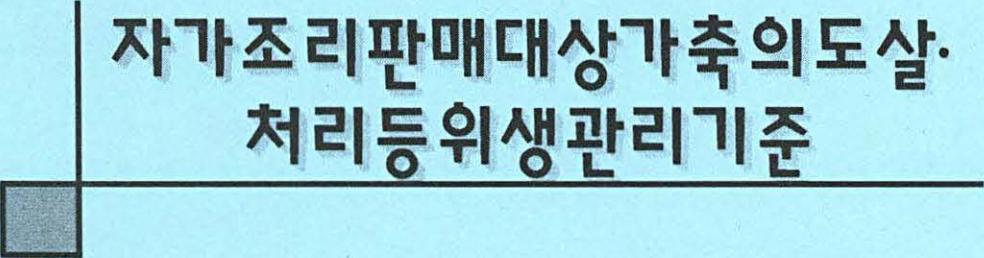
개정 2002. 6.15. 검역원고시 제2002- 4호

구 분		기 준
세 균 수	1급 A	3만 미만 개/ml
	1급 B	3만 ~ 10만 미만
	2급	10만 ~ 25만 미만
	3급	25만 ~ 50만 이하
	4급	50만 초과
체세포수	1급	20만 미만 개/ml
	2급	20만 ~ 35만 미만
	3급	35만 ~ 50만 미만
	4급	50만 ~ 75만 이하
	5급	75만 초과

## 부 칙

이 기준은 2002년 7월 1일부터 시행한다.

여 백



**자가조리판매대상가축의도살·  
처리등위생관리기준**

여 백

# 자가조리판매대상가축의도살·처리등위생관리기준

제정 2004. 2.12. 농림부고시 제2004- 4호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법 제7조제4항의 규정에서 위임된 사항과 그 시행에 관하여 필요한 사항을 규정함으로써 축산물의 위생적인 관리와 공중위생의 향상에 이바지함을 목적으로 한다.

**제2조(적용범위)** 축산물가공처리법 제2조 및 동법 시행령 제2조에서 규정한 가축중 소·말·돼지 및 양을 제외한 가축을 그 소유자가 소비자에게 직접 조리하여 판매(이하 “자가조리판매”라 한다)하기 위하여 당해 장소에서 도살·처리하는 경우에는 이 규정에 의한다. 다만 식품위생법 등 다른 법률에 따라 준수하여야 할 사항은 그 법에 따른다.

**제3조(병든 가축 등의 자가도살·처리 등 금지)** ①질병에 걸렸거나 걸렸다고 믿을 만한 상당한 이유가 있는 가축 또는 죽은 가축의 고기·뼈·젖·알·장기 또는 혈액 등은 이를 조리하여 판매하거나 판매할 목적으로 도살·처리하거나 채취·조리·저장 또는 운반하거나 진열하지 못한다.

②제1항의 규정에 의한 질병은 별표 1과 같다.

**제4조(유통 등 금지)** 시·도지사가 정하여 고시하는 지역안에서 소·말·돼지 및 양을 제외한 가축을 그 소유자가 당해 장소에서 소비자에게 직접 조리하여 판매하기 위하여 도살·처리한 식육을 조리하지 아니한 상태로 판매하거나, 다른 장소에서 조리하여 판매할 목적으로 운반하거나 유통시켜서는 아니된다.

**제5조(위생관리)** ①자가조리 판매를 위하여 가축을 도살·처리하는 자는 급·배수시설과 도살·처리에 사용하는 용구 및 도살·처리한 가축의 지육·정육·내장 기타 부분을 위생적으로 관리하여야 한다.

②제1항의 규정에 의한 위생관리기준은 별표2와 같다.

**제6조(자가 도살·처리 기준)** 소·말·돼지 및 양을 제외한 가축의 소유자가 준수하여야 할 자가조리 판매를 위한 도살·처리기준은 별표3과 같다.

#### 부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표1]

## 자가조리 판매를 위한 도살금지 가축질병

1. 구제역·탄저·결핵병·부루세라병·요네병(전신증상을 나타낸 것에 한한다)·아나플라즈마병(아나플라즈마 마지나레에 한한다)·바베시아병(바베시아 비제미나 및 보비스에 한한다), 사슴만성소모성질병(CWD)
2. 캣슬병·가금콜레라·추백리·가금인플루엔자·닭전염성기관지염·가금티프스
3. 현저한 증상을 나타내거나 인체에 위해를 끼칠 우려가 있다고 판단되는 파상풍·농독증·패혈증·노독증·황달·수종·종양·중독증·전신쇠약·전신빈혈증·이상고열증상·주사반응(생물학적제제에 의하여 현저한 반응을 나타낸 것에 한한다)

[별표2]

## 위 생 관 리 기 준

### 1. 공통사항

- 가. 물은 수도물 또는 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물수질 검사기준에 적합한 지하수 등을 사용하여야 한다.
- 나. 폐수처리는 수질환경보전법의 관련규정에 따라 처리하여야 한다.
- 다. 폐기물처리는 폐기물관리법의 관련규정에 따라 처리하여야 한다.
- 라. 도살처리하는 장소(이하 “작업장소”라 한다)는 외부에서 보이지 않도록 하거나 혐오감을 주지 않는 장소이어야 한다.
- 마. 축종별 생산자단체·협회는 축종별 위생관리기준을 정하여 관련 회원 농가에 제공하거나 회원농가에 대한 자체 위생교육을 실시할 수 있다.

### 2. 도살·처리전 위생관리

- 가. 작업장소는 청결한 상태를 유지하여야 한다.
- 나. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠·불이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.

### 3. 도살·처리중 위생관리

- 가. 도살·처리한 축산물은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 처리·운반하여야 한다.
- 나. 종업원 등 도살·처리 작업실에 출입하는 사람은 작업장소에 들어올 때 손을 씻도록 하여야 한다.

다. 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화·칼 등을 세척·소독하여야 한다.

라. 작업장소에서 사용하는 장갑·앞치마·장화·칼 등은 음식을 요리할 때 사용하는 것과 분리하여 관리하여야 한다.

마. 작업중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.

바. 위생복을 입을 것을 권장하며, 위생복을 입은 상태에서는 작업실 밖으로 출입을 하여서는 아니된다.

#### 4. 도살·처리후 위생관리

가. 도살·처리한 축산물은 영업상 사용하는 기구 및 용기 등을 사용하여 깨끗하고 위생적으로 다루어야 한다.

나. 도살·처리후 부산물은 쥐등의 드나듦을 막을 수 있는 공간에 보호막등의 안전장치를 하여 관리하여야 하고, 폐기물관리법에 따라 적절한 방법으로 처리하여야 하며, 작업장소에 방치하여서는 아니된다.

다. 도살·처리후에는 작업장소를 깨끗한 물로 고기찌꺼기 등이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여야 하며, 세척하지 아니한 상태로 방치하여서는 아니된다.

라. 도살·처리후 조리하기 전까지의 시간에는 도살·처리한 축산물을 깨끗이 세척하여 10℃이하의 온도에서 냉장 또는 냉동상태로 보관하여야 하고 실온상태로 보관하여서는 아니된다.

[별표3]

## 자가도살·처리 기준

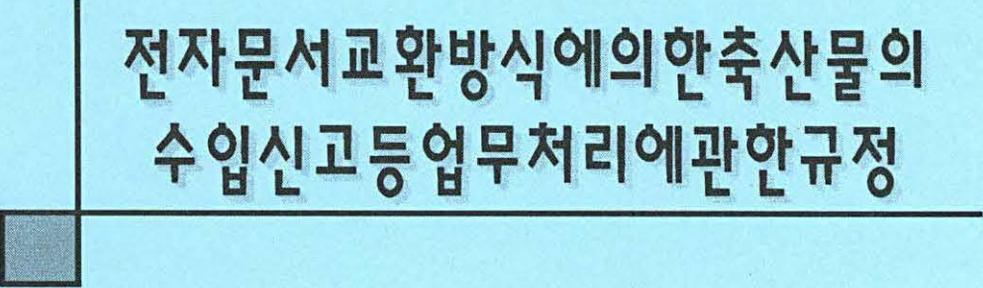
### 1. 도살방법

- 가. 도살전에 가축의 몸의 표면에 묻어 있는 오물을 제거한 후 깨끗하게 물로 씻어야 한다.
- 나. 도살은 타격법·전살법·총격법·자격법 등 적절한 방법을 이용하여야 하며, 가축에게 불필요한 고통을 주지 아니하도록 한다.
- 다. 방혈은 목동맥 또는 목 아래부위의 주요 혈관을 절단하여 실시하여야 한다.

### 2. 처리방법

부위별 절단은 다음 방법에 의한다.

- 가. 가축의 껍질과 털은 해당 가축의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.
- ① 나. 식용에 제공하기 위한 장기는 각각 그 밖의 장기와 구분·채취하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 전용 위생용기에 담는다.
- 다. 탕지는 가축이 죽은 후에 하여야 하고, 탕지하는 물은 식육이 익지 않을 정도의 온도를 유지하여야 하며, 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태이어야 한다.



**전자문서교환방식에의한축산물의  
수입신고등업무처리에관한규정**

여 백

# 전자문서교환방식에 의한 축산물의 수입신고등 업무처리에 관한 규정

제정 2003. 5.16. 검역원고시 제2003- 2호

개정 2003.11. 검역원고시 제2003-12호

개정 2005. 7. . 검역원고시 제2005- 7호

**제1조(목적)** 이 규정은 가축전염병예방법 제36조, 제41조 및 같은 법 시행규칙 제37조제2항, 제41조제2항과 축산물가공처리법 제15조 및 같은 법 시행규칙 제21조제7항의 규정에 의하여 전자문서교환방식에 의한 축산물 수입신고 및 수출입 동·축산물의 검역신청 등 업무처리에 필요한 사항을 정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 규정에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “전자문서”라 함은 컴퓨터등 정보처리능력을 가진 장치에 의하여 전자적 형태로 작성, 송·수신 또는 저장된 정보를 말한다.
2. “신청인”이라 함은 수출입 동물·축산물의 검역신청, 수입신고 또는 검역물 운송통보신청(이하 “검역검사등 신청”이라 한다)을 하고자 하는 검역물의 소유자를 말한다.
3. “대행인”라 함은 신청인으로부터 업무처리에 관한 권한을 위임받아 검역검사등 신청 업무를 대행하는 자를 말한다.

**제3조(전자문서교환방식에 의한 업무처리 신청 및 승인)** ① 전자문서 교환방식으로 검역검사 등 신청 업무를 처리하고자 하는 신청인·대행인은 별지 서식에 의한 신청서를 국립수의과학검역원 관할지원장 또는 출장소장(이하 “관할원장”이라 한다)에게 우편 또는 모사전송 등으로 제출하여 한다.

- ② 제1항의 규정에 의하여 신청을 받은 관할원장은 제출된 서류의 진위여부를 확인하여 고유번호(ID)를 부여하고 별지 서식에 의한 승인서를 발부하여야 한다.

**제4조(전자문서교환방식에 의한 업무처리 승인취소)** ① 다음 각 호에 해당하는 경우에는 신청인·대행인의 고유번호(ID) 승인을 취소할 수 있다.

1. 전자문서교환방식으로 검역검사등 신청 업무를 처리하고자 하는 신청인·대행인이 허위로 별지 서식의 신청서 또는 구비서류를 제출하였을 경우
2. 제3조에 의한 고유번호(ID)를 부정하게 사용한 경우

- ② 관할원장은 제1항의 규정에 의하여 고유번호(ID)의 승인을 취소하고자 하는 때에는 당해 신청인·대행인의 의견을 청취하여야 한다.

**제5조(전자문서교환방식에 의한 검역검사등 신청 업무처리)** ① 제3조의 규정에 의거 전자문서교환방식에 의한 승인을 받은 신청인·대행인이 전자문서 교환방식으로 검역검사 등 신청을 하고자 하는 경우에는 국립수의과학검역원 홈페이지(www.nvrqs.go.kr)에 접속하여 당해 시스템에서 제공하는 요령에 따라 검역신청서, 수입신고서 또는 수입검역물 운송통보신청서를 작성하여 전송하여야 한다.

- ② 신청인·대행인이 제1항의 규정에 의하여 전자문서교환방식으로 검역검사등 신청을 하는 때에는 전자서명법 제15조의 규정에 의하여 공인인증기관이 발급한 공인인증서(범용)를 이용하여 전자서명을 하여야 한다.

- ③ 전자문서교환방식으로 검역검사 등 신청업무를 신청한 신청인·대행인은 전송한 검역신청서 또는 수입신고서 등의 자료에 대하여 반려·오류발생 및 접수완료여부를 당해 시스템을 통해 조회하여야 하며, 전송한 신청서 등의 내용을 정정하고자 하는 경우에는 정정 전과 동일한 번호로 다시 전송하여야 한다.

- ④ 제1항의 규정에 의하여 전자문서교환방식으로 신청서 등을 전송한 신청인·대행인은 검역검사등 신청에 필요한 구비서류를 인편, 우편 또는 모사전송 등으로 제출하여야 한다.
- ⑤ 제1항의 검역검사등 신청을 받은 관할원장은 입력된 내용을 검토한 후 기재사항이 누락되었거나 정확하지 않은 경우 보완이 필요한 사항을 기재하여 검역신청서 또는 수입신고서 등을 반려할 수 있다.
- ⑥ 제5항의 규정에 의하여 검역신청서 또는 수입신고서 등이 반려된 경우에는 신청이 이루어지지 않은 것으로 본다.

**제6조(검역증명서 등의 발급)** 제5조제1항의 검역검사등 신청을 받은 관할원장은 가축전염병예방법·축산물가공처리법에 의한 검역검사결과 적합한 건에 대하여 검역증명서 또는 수입신고필증 등을 서면으로 교부하거나 전자문서로 할 수 있다.

**제7조(민원처리기간의 계산)** 전자문서교환방식으로 검역검사등 신청시 제5조제4항의 구비서류를 첨부하여 신청서 등이 접수된 날을 민원처리 기산일로 본다.

- ② 제5조제4항의 서류중 원본(부분 포함)을 제출하여야 하는 경우에는 관련서류 원본이 도착되어야만 검역검사등이 종결된다.

## 부 칙

(시행일) 이 규정은 고시한 날로 부터 시행한다.

별지 서식을 다음과 같이 한다.

【별지 서식】

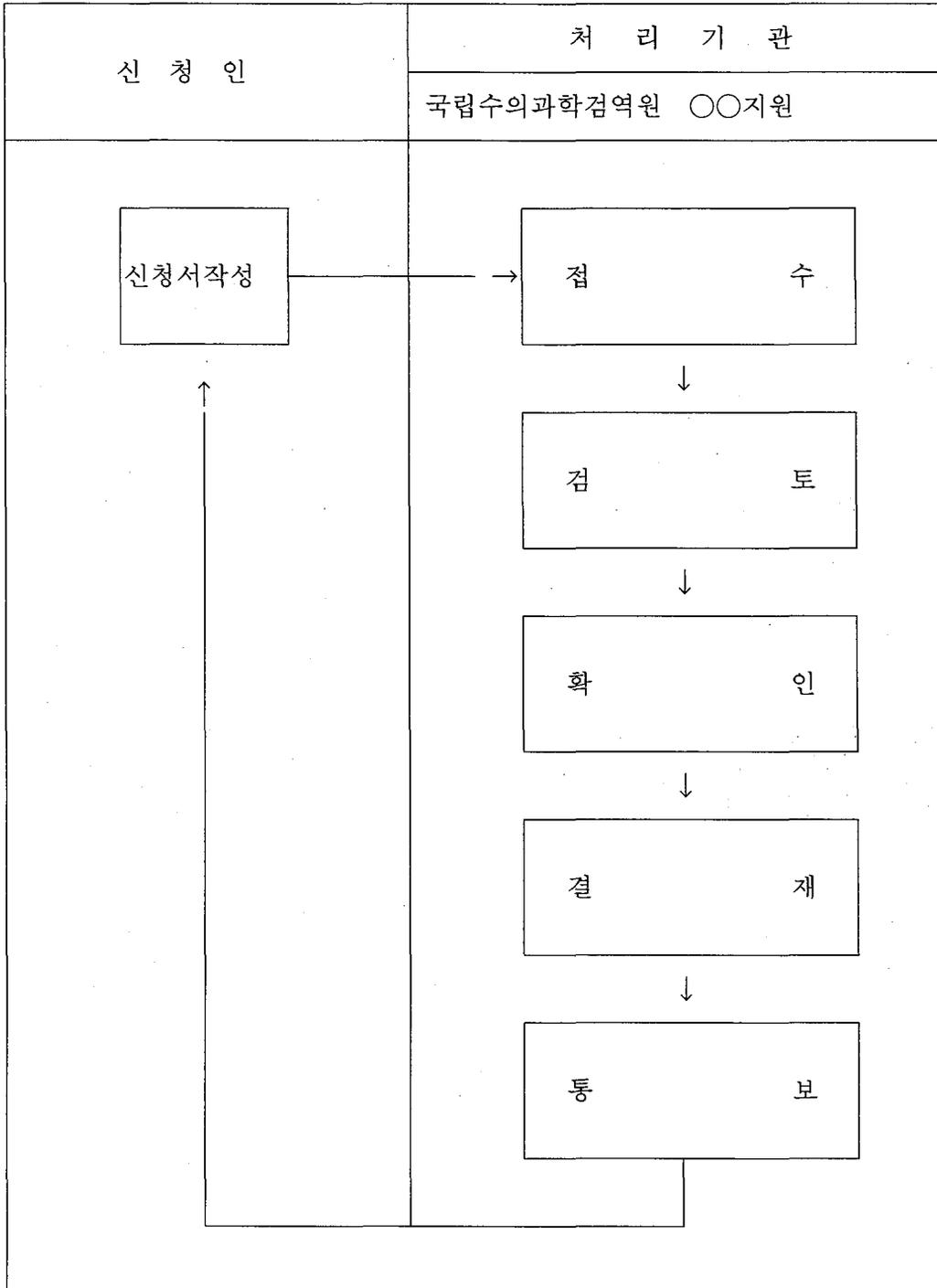
(앞쪽)

전자문서교환방식에 의한 축산물 수입신고 등 업무처리 신청(승인)서		처리기한
		5일
①상 호 : ②사업자 주소 : ③대표자 성명 : ④업 종 : ⑤사업자등록번호(주민등록번호) : ⑥사용자고유번호(승인시에 한함) : ⑦전화번호/팩스번호 : / ⑧처리개시일(승인시에 한함) :		
전자문서교환방식에 의한 축산물 수입신고 등 업무처리에 관한 규정에 의거 전자문서교환방식으로 업무를 처리하고자 위와 같이 신청합니다.  신청인 : (인)  국립수의과학검역원 ○○ 지원장 귀하		위 신청사항을 전자문서교환방식에 의한 축산물 수입신고등 처리에 관한 규정에 의거 위와 같이 승인합니다.  국립수의과학검역원 ○○지원장(인)
※ 구비서류 1. 사업자 등록증 사본 2. 통관업 신고필증 사본(관세사에 한함)		
		수수료
		없음

654-00111민 210mm×297mm

(뒷쪽)

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



여 백

# 축산물가공업영업자의검사세부규정

여 백

# 축산물가공업영업자의검사세부규정

제정 1998. 7.30. 농림부고시 제1998-44호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법 제12조제3항 및 축산물가공처리법시행규칙 제14조의 규정에 의한 축산물가공업영업자의 검사에 관한 세부사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(용어의 정의)** 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음 각 호와 같다.

1. “자가검사”라 함은 축산물가공업의 영업자가 자신이 가공한 축산물가공품 또는 축산물가공품의 원료가 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다) 제4조제2항의 규정에 의하여 농림부장관이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한지의 여부를 검사하는 것을 말한다.
2. “자가검사자”라 함은 축산물가공업 영업자가 종업원중에서 자가검사 능력이 있는 자를 지정하여 자가검사업무를 수행토록 하는 자를 말한다.

**제3조(자가검사의 대상)** 자가검사의 대상은 식육가공업 유가공업 알가공업의 영업자가 가공하는 축산물가공품으로 한다. 이 경우 식육가공업의 영업자가 상시 5인이하의 종업원을 고용하여 가공하는 식육가공업중 단순절단포장육 또는 단순절단포장육에 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 혼합하여 가공한 제품을 제외한다.

**제4조(자가검사기준·항목 등)** ① 자가검사기준은 법시행규칙 제14조제1항의 규정에 의한 별표5의 축산물가공업영업자의 검사기준에 의한다.

② 자가검사항목 및 방법은 축산물의 가공기준 및 성분규격에 의한다. 다만, 정상 및 이물에 대한 검사는 맛·냄새·색깔 등을 종합하여 그 적합여부를 판단하는 관능검사로 갈음할 수 있다.

**제5조(자가검사자의 자격·임무 등)** ① 자가검사자의 자격은 교육법의 규정에 의한 대학에서 수의학·약학·식품가공학·식품공학·축산학·축산가공학 분야의 학과 또는 학부에서 수의미생물학·수의공중보건학·식품위생학·식품가공학·식품공학·축산가공학·식품미생물학·식품저장학·식품재료학·식품화학·생화학·생물학·축산학중 2과목 이상을 이수하여 졸업한 자로 한다.

② 제1항의 규정에 의한 자가검사자의 임무는 다음 각 호와 같다.

1. 축산물가공장에서 생산되는 제품의 안전성 확보 및 품질관리
2. HACCP실시를 위한 팀 구성 및 운영관리
3. 법시행규칙 제6조의 규정에 의한 작업장의 위생관리기준의 이행
4. 표시기준 및 광고 등의 적합여부의 확인
5. 작업장시설의 위생관리
6. 종업원에 대한 위생교육
7. 검사에 불합격한 축산물가공품의 처리
8. 검사기록의 유지와 품목제조 등의 보고
9. 기타 축산물의 위생관리에 관련된 업무

③ 영업자가 자가검사를 직접하는 경우의 자가검사와 관련한 영업자의 임무는 제2항과 같다.

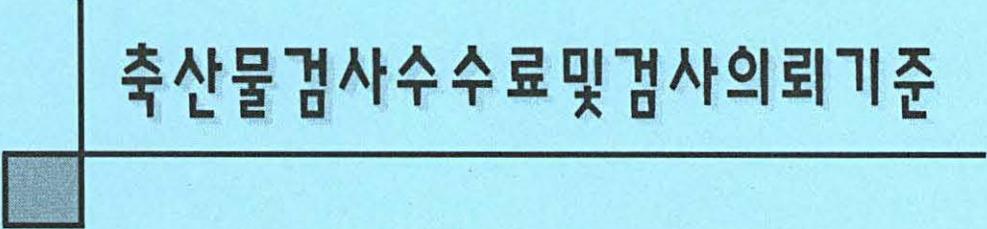
**제6조(검사불합격품의 처리)** ① 축산물가공업 영업자는 자가검사결과 해당 축산물이 축산물의 가공기준 및 성분규격에 부적합한 때에는 당해 제품을 지체없이 회수하고 법 제18조·법시행령 제19조별표2의 검사불합격품의 폐기처리방법과 기준 및 법시행규칙 제24조별표9의 검사불합격품의 용도전환의 방법과 기준에 따라 조치를 하여야 한다.

② 제1항의 조치를 한 영업자는 그 결과에 대한 기록을 2년간 보관  
하여야 한다.

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

여 백



## 축산물검사수수료및검사의뢰기준

여 백

# 축산물검사수수료및검사의뢰기준

개정 1999. 6. 1. 검역원고시 제1999- 1호

개정 2005. 6.14. 검역원고시 제2005- 6호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법 제41조제1항 및 동법시행규칙 제59조제1항의 규정에 의한 축산물의 검사수수료 및 검사의뢰절차 등에 관한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 고시에서 “검사“라 함은 서류검사·관능검사·정밀검사 등을 말한다.

**제3조(검사대상)** 이 고시에서 적용하는 검사대상은 다음 각 호와 같다.

1. 축산물가공처리법(이하 “법“이라 한다) 제11조제1항 본문의 규정에 의한 도축장에서 도살 처리하는 가축의 검사
2. 법 제12조제1항 본문의 규정에 의한 도축장에서 처리하는 식육의 검사
3. 법 제12조제2항의 규정에 의한 집유하는 원유의 검사
4. 법 제12조제4항의 규정에 의한 위탁검사
5. 법 제15조제2항의 규정에 의한 수입축산물의 검사
6. 법 제42조의2의 규정에 의한 가축외 동물 등의 검사

**제4조(검사의 신청 등)** 제3조의 규정에 의한 검사를 신청하고자 하는 자는 다음 각 호의 구분에 따른 신청서에 검사대상물과 기타 검사에 필요한 자료(외국어 자료는 원문과 번역문)를 첨부하여 국립수의과학검역원장·지원장 또는 출장소장(이하 “관할원장“이라 한다)에게 제출하여야 한다. 이 경우 검사대상물이 고정되어 있거나 검사대상물의 부피·무게, 검사여건상 제출이 곤란한 경우에는 현지에서 검사를 실시한다.

1. 제3조제1호·제2호의 검사 · 축산물가공처리법 시행규칙(이하 “시

- 행규칙”이라 한다) 별지 제2호 서식의 도축검사신청서
2. 제3조제3호·제4호의 검사 : 시행규칙 별지 제5호 서식의 위탁검사신청서
  3. 제3조제5호의 수입축산물의 검사 : 시행규칙 별지 제10호 서식의 축산물 수입신고서
  4. 제3조제6호의 검사 : 가축외 동물 및 그 식육의 검사에 관한 규칙 (농림부령)에 의한 별지 제1호 서식의 검사신청서

**제4조의1(수수료 부과대상 검사항목)** 제4조제3호의 규정에 의하여 검사 신청된 축산물의 수수료 부과대상 검사항목은 별표1과 같다.

**제5조(검사성적서등의 교부)** 관할원장은 제4조의 규정에 의하여 의뢰된 검사를 완료한 때에는 별지 제1호 서식의 검사성적서(검사의뢰인이 요청시는 영문번역문 포함)를 신청인에게 교부하여야 한다. 다만, 제4조제3호의 수입축산물에 대한 검사성적서는 시행규칙 별지 제11호 서식에 의한 축산물 수입신고필증으로 갈음할 수 있다.

**제6조(검사성적서 등의 재교부 신청)** 제5조의 규정에 의하여 교부된 검사성적서 또는 그 외국어번역문을 재교부 받고자 하는 자는 별지 제2호 서식의 재교부신청서를 관할원장에게 제출하여야 한다

**제7조(수수료)** 제3조 및 제6조와 관련된 수수료는 별표2와 같다.

**제7조의1(수수료 납부방법 및 절차 등)** ① 관할원장은 수입축산물중 [별표 1] 수수료 부과대상 검사항목에 대한 축산물 검사수수료 부과시 신고인에게 별지 제3호 서식에 의하여 납부할 수수료를 알려주어야 한다.

② 제7조의 규정에 의한 [별표 2] 수수료 액표중 1. 축산물 수입신고수수료 및 3. 검사성적서 등 재교부 수수료는 수입인지로 납부하고, 2. 축산물 검사수수료는 현금으로 납부한다.

③ 제2항에 의하여 현금으로 수수료를 납부하는 경우 관할원장이 지정한 금융기관 또는 체신관서에 이를 납부한다.

**제7조의2(수수료의 납부확인 등)** 관할원장은 축산물검사 실시전에 제7조의1제3항의 규정에 의하여 신청인이 납부한 검사수수료에 대하여 납부영수증, 결재계좌조회 등의 방법으로 확인하여야 하며, 검사수수료 납부가 확인된 경우에 한하여 검사를 실시하여야 한다.

**제8조(수수료의 면제)** ① 다음 각 호의 1에 해당하는 경우에는 제7조의 규정에 의한 수수료를 면제한다.

1. 국가기관 또는 지방자치단체가 품질관리 또는 단속을 위하여 의뢰하는 축산물
2. 관세법 등 다른 법률에 따라 보세구역안에서 압류하여 의뢰한 축산물

② 제3조제5호의 규정에 의한 수입축산물 검사수수료의 면제는 별표 2에서 정하는 바에 의한다.

**제9조(검사시료 및 수수료의 처리)** 제4조 및 제7조의1의 규정에 의하여 제출된 검사시료와 납부한 수수료는 반환하지 아니한다. 다만 검사의뢰인이 검사완료일로부터 7일 이내에 반환요구가 있을 때 검사를 실시한 검사자는 그 사용가치가 남아 있다고 판단되는 경우 이를 반환할 수 있다.

**제10조(검사신청에 대한 거부)** ① 제4조의 규정에 의한 검사신청을 받은 관할원장은 다음 각 호의 1에 해당하는 경우를 제외하고는 그 검사를 거부할 수 없다.

1. 검사에 인력 또는 경비가 많이 소요되어 관련 업무에 중대한 지장을 초래할 우려가 있는 경우
2. 검사기관이 보유하고 있는 시설 또는 장비나 신청인이 제공하는 시설 또는 장비로서 검사를 할 수 없을 경우

② 관할원장은 다음 각 호의 검사에 관하여 검사신청을 받은 경우에

는 그 신청인에게 먼저 관련 축산물위생검사기관(국립수의과학검역원 제외)의 검사를 거치도록 하고 그 검사가 불가능한 경우에만하여 검사신청을 하도록 하여야 한다.

1. 제4조제1호에 의한 도축검사
2. 제4조제2호에 의한 위탁검사
3. 제4조제4호에 의한 가축외 동물 등의 검사

**제11조(검사결과의 광고 및 표지)** ① 제4조의 규정에 따라 검사를 신청한 자가 검사결과를 광고하거나 용기·포장 등에 이를 표시하고자 하는 경우에는 그 검사성적서의 전문을 기재하여야 한다.

② 제1항의 규정에 따라 검사결과를 광고 또는 표시하는 경우에는 그 검사성적서의 내용을 임의로 변경하여 기재하거나 정부보증 또는 검정필이라는 문구 또는 그 밖에 이와 유사한 문구를 기재하여서는 안된다.

**제12조(성적원본의 말소)** ① 관할원장은 신청인이 제11조의 규정에 위반한 경우에는 제5조 또는 제6조의 규정에 의하여 교부한 검사성적서 등의 반환을 요구하고 그 검사성적서 등의 원본을 말소할 수 있다.

② 관할원장은 제1항의 규정에 의하여 검사성적서등의 원본을 말소한 때에는 그 말소당한 자의 성명과 말소이유 및 검사를 한 물품명을 축산관련신문 등에 공고할 수 있다.

## 부 칙

① (시행일) 이 고시는 2005년 6월 20일부터 시행한다. 다만, 제7조의1제1항의 규정에 의한 축산물 검사수수료의 부과는 고시 시행일로부터 3월이 경과한 날부터 시행한다.

② (수수료에 관한 경과조치) 이 고시 시행전에 이미 의뢰된 검사에 대한 수수료 등은 종전의 규정에 의한다.

[별표 1]

## 수수료 부과대상 검사항목

구 분		항 목
1. 유가공품 가. 우유류	1)우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)
	2)강화우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)
	3)환원유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)
	4)유산균첨가우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수
나. 저지방 우유	1)저지방우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)
	2)환원 저지방우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)
	3)강화 저지방우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)
	4)환원강화 저지방우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수(유산균첨가제품에 한함)

구 분		항 목
	5)유산균첨가 저지방우유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함), 유산균수
다.유당분해 우유	1)유당분해 우유	산도, 유당, 유지방, 세균수, 대장균군
	2)저지방 유당분해우유	산도, 유당, 유지방, 세균수, 대장균군
라.가공유류	1)가공유	유지방, 세균수, 대장균군,
	2)저지방가공유	조지방, 세균수, 대장균군
	3)유음료	세균수, 대장균군
마.산양유	1)산양유	비중, 산도, 유지방, 세균수, 대장균군, 포스파타제(저온장시간 살균제품, 고온단시간 살균제품에 한함)
바.발효유류	1)발효유	유산균수 또는 효모수, 대장균군
	2)농후발효유	유산균수 또는 효모수, 대장균군
	3)크림발효유	유지방, 유산균수 또는 효모수, 대장균군
	4)농후크림발효유	유지방, 유산균수 또는 효모수, 대장균군
	5)발효버터유	유지방, 유산균수 또는 효모수, 대장균군
	6)발효유분말	수분, 대장균군
사.버터유류	1)버터유	세균수, 대장균군
	2)버터유분말	수분, 세균수, 대장균군
아.농축유류	1)농축우유	유지방, 산도, 세균수, 대장균군
	2)탈지농축우유	세균수, 대장균군
	3)가당연유	수분, 유지방, 당분, 세균수, 대장균군

구 분		항 목
	4)가당탈지연유	수분, 당분, 세균수, 대장균군
	5)가공연유	수분, 유지방, 당분, 세균수, 대장균군
자.유크림류	1)유크림	산도, 유지방, 세균수, 대장균군
	2)가공유크림	유지방, 세균수, 대장균군
	3)분말유크림	수분, 유지방, 세균수, 대장균군
차.버터류	1)버터	수분, 유지방, 산가, 지방의 낙산가, 타르색소, 대장균군, 산화방지제, 보존료
	2)가공버터	수분, 유지방, 산가, 타르색소, 대장균군, 산화방지제, 보존료
	3)버터오일	수분, 유지방, 산가, 지방의 낙산가, 타르색소, 대장균군, 산화방지제, 보존료
카.자연치즈	1)자연치즈	대장균, 유지방, 보존료, 클로스트리디움 퍼프린젠스 및 보틀리눔(경성 및 반경성치즈에 한함)
타.가공치즈	1)가공치즈	대장균군, 유지방, 보존료
파.분유류	1)전지분유	수분, 유지방, 세균수, 대장균군
	2)탈지분유	수분, 유지방, 세균수, 대장균군
	3)가당분유	수분, 유지방, 당분, 세균수, 대장균군
	4)혼합분유	수분, 유지방(탈지분유를 원료로 한제품은 제외), 세균수, 대장균군
하.유청류	1)유청	세균수, 대장균군
	2)농축유청	세균수, 대장균군
	3)유청분말	수분, 세균수, 대장균군
	4)유청단백분말	수분, 유단백질, 세균수, 대장균군

구 분		항 목
거.유당	1)유당	수분, 유당, 세균수, 대장균군
너.유단백 가수분해 식품	1)유단백 가수분해물	수분, 조단백질, 아미노산질소, 카제인포스포펩타이드(C.C.P), 세균수, 대장균군
	2)유단백가수 분해물가공식품	수분, 조단백질, 아미노산질소, 세균수, 대장균군
더.조제유류	1)조제분유	수분, 조단백질, 조지방 및 리놀레산, 니코틴산, 엽산, 판토텐산, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간, 인공감미료, 타르색소, 세균수, 대장균군, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민 B <sub>1</sub> , 비타민 B <sub>2</sub> , 비타민 B <sub>6</sub> , 비타민 B <sub>12</sub> , 비타민 K <sub>1</sub> , 비타민 E
	2)조제우유	조단백질, 조지방 및 리놀레산, 니코틴산, 엽산, 판토텐산, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간, 인공감미료, 타르색소, 세균수, 대장균군, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민 B <sub>1</sub> , 비타민 B <sub>2</sub> , 비타민 B <sub>6</sub> , 비타민 B <sub>12</sub> , 비타민 K <sub>1</sub> , 비타민 E
	3)성장기용 조제분유	수분, 조단백질, 조지방 및 리놀레산, 니코틴산, 엽산, 판토텐산, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 아연, 망간, 인공감미료, 타르색소, 세균수, 대장균군, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민 B <sub>1</sub> , 비타민 B <sub>2</sub> , 비타민 B <sub>6</sub> , 비타민 B <sub>12</sub> , 비타민 K <sub>1</sub> , 비타민 E
	4)성장기용 조제우유	조단백질, 조지방 및 리놀레산, 니코틴산, 엽산, 판토텐산, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 아연, 망간, 인공감미료, 타르색소, 세균수, 대장균군, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민 B <sub>1</sub> , 비타민 B <sub>2</sub> , 비타민 B <sub>6</sub> , 비타민 B <sub>12</sub> , 비타민 K <sub>1</sub> , 비타민 E
	5)기타조제 분유	수분, 조단백질, 조지방 및 리놀레산, 니코틴산, 엽산, 판토텐산, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간, 인공감미료, 타르색소, 세균수, 대장균군

구 분		항 목
	6)기타조제 우유	조단백질, 조지방 및 리놀레산, 니코틴산, 엽산, 판토텐산, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간, 인공감미료, 타르색소, 세균수, 대장균군
러.아이스 크림류	1)아이스크림	유지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	2)아이스밀크	유지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	3)샤베트	세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	4)저지방 아이스크림	조지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	5)비유지방 아이스크림	세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
머.아이스 크림 분말류	1)아이스크림 분말	수분, 유지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	2)아이스밀크 분말	수분, 유지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	3)샤베트분말	수분, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	4)비유지방 아이스크림분말	수분, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
버.아이스 크림 믹스류	1)아이스크림 믹스	유지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	2)아이스밀크 믹스	유지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	3)샤베트믹스	세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)

구 분		항 목
	4)저지방아이스 크림믹스	조지방, 세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
	5)비유지방 아이스크림믹스	세균수, 대장균군, 유산균수(유산균함유제품에 한함)
2.식육가공품 가.햄류	1)햄	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
	2)프레스햄	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
	3)혼합프레스햄	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
나.소시지류	1)소시지	아질산이온, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
	2)혼합소시지	아질산이온, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
다.베이컨류	1)베이컨류	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
라.건조 저장육류	1)건조저장육류	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외),보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
마.양념육 (육지물)	1)양념육류 (육지물)	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외),보존료, 세균수(멸균제품에 한함)
바.분쇄 가공육 제품	1)분쇄가공육제품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외),보존료, 세균수(멸균제품에 한함), 대장균 O157:H7
사.갈비 가공품	1)갈비가공품	아질산이온, 타르색소, 대장균군(비가열제품은 제외), 보존료, 세균수(멸균제품에 한함)

구 분		항 목
아. 식육추출 가공품	1) 단순식육 추출가공품	수분(건조제품에 한함), 타르색소, 세균수(직접 음용하는 제품에 한함), 대장균군(살균제품이나 직접 음용하는 제품에 한함), 대장균(살균제품이 나 직접 음용하는 제품은 제외)
	2) 식육추출 가공품	수분(건조제품에 한함), 타르색소, 세균수(직접 음용하는 제품에 한함), 대장균군(살균제품이나 직접 음용하는 제품에 한함), 대장균(살균제품이 나 직접 음용하는 제품은 제외)
자. 식용우지	1) 원료우지	수분, 산가, 산화방지제.
	2) 식용우지	비중, 굴절률, 수분, 산가, 비비누화물, 비누화가, 요 오드가, 산화방지제.
차. 식용돈지	1) 원료돈지	수분, 산가, 산화방지제
	2) 식용돈지	비중, 굴절률, 수분, 산가, 비비누화물, 비누화가, 요 오드가, 산화방지제
카. 포장육	1) 포장육	타르색소, 휘발성염기질소, 보존료.
3. 알가공품	1) 전란액	세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한 함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	2) 난황액	세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한 함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	3) 난백액	세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한 함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	4) 전란분	수분, 세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제 품에 한함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	5) 난황분	수분, 세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제 품에 한함), 살모넬라균(살균제품에 한함)

구 분		항 목
	6)난백분	수분, 세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	7)알가열성형제품	세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	8)염지란	세균수(살균제품에 한함), 대장균군(살균제품에 한함), 살모넬라균(살균제품에 한함)
	9)피단	세균수(살균제품에 한함), 대장균군, 살모넬라균

<공 통>

- 살균 또는 멸균 처리하였거나 더 이상의 가공가열조리가 필요없는 가공품 : 살모넬라, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아모노사이토제네스, 대장균O157:H7
- 병·통조림 축산물 : 진공도, 주석, 납, 세균발육(멸균제품에 한함), 고형량 및 내용량
- 레토르트 축산물 : 세균발육(멸균제품에 한함), 타르색소

[별표 2] 수수료액표

구 분	수수료(원)	비 고
1. 축산물 수입신고 수수료		
수입축산물	15,000	수입신고 건당
2. 축산물 검사수수료 (법 제12조 제4항 및 제15조 제2항 관련)		
가. 축산물		
1) 이화학적 검사		
(1) 파·에이치(pH)	1,320	
(2) 비중	1,320	
(3) 굴절률	1,320	
(4) 진공도	1,320	
(5) 미량영양성분		
○비타민 A	7,200	
○비타민 B <sub>1</sub>	7,200	
○비타민 B <sub>2</sub>	7,200	
○나이아신(니코틴산)	7,200	
○칼슘인철나트륨이연(1항목당)	7,200	
○비타민 C	7,200	
(6) 기타 영양성분(1항목당)	7,200	
(7) 이물·내용량(고형량)·휘발성염기질소·비누화가비비누 화물·요오드가산가염소·수분·회분(1항목당)	8,600	
(8) 조지방(또는 유지방)·조단백·아미노산성질소(1항목당)	26,000	
(9) 산도	8,000	
(10) 당(또는 유당)	37,000	
(11) 카제인포스포펩타이드(CPP)	9,000	
(12) 포스파타제	12,000	
(13) 지방의 낙산가	21,400	
(14) 리놀레산	53,000	
(15) 산화방지제	53,000	
(16) 보존료	39,600	
(17) 착색료(타르색소)	15,600	

구 분	수수료(원)	비 고
(18) 발색제(아질산이온)	26,500	
(19) 인공감미료	22,200	
(20) 방사능( <sup>131</sup> I, <sup>134</sup> Cs, <sup>137</sup> Cs)	55,000	
(21) 항생물질 및 합성항균제		
○ 정성검사	20,000	
○ 단성분 정량검사	30,900	
○ 동시다성분 정량검사	90,000	
(22) 성장홀문제		
○ 정량검사	180,300	
(23) 잔류농약		
○ 단성분 검사	81,400	
○ 동시다성분 검사	278,400	
(24) 미량광물질(중금속포함)		
○ 건식분해법	46,500	
○ 초고압초음파분해법	76,700	
(25) 아플라톡신		
○ 정성·정량검사(1성분당)	30,000	
(26) 다이옥신		
○ 정량검사	2,600,000	
(27) 기타		
○ 기기 분석법	30,000	
○ 상기의외의 검사(1항목당)	유사시험항목에 준함	
2) 미생물학적 검사		
(1) 대장균군	6,600	
(2) 세균수	5,300	
(3) 유산균수	6,600	
(4) 대장균수	6,600	
(5) 식중독균		
○ 살모넬라	6,000	
○ 병원성대장균(또는 대장균O157:H7)	8,000	
○ 클로스트리디움 퍼프린젠스	8,000	
○ 클로스트리디움 보툴리눔	10,600	
○ 황색포도상구균	10,600	
○ 리스테리아 모노사이토제네스	15,000	
○ 캠필로박터균	22,000	
(6) 진균수(또는 효모수)	7,200	

구 분	수수료(원)	비 고
(7) 세균발육시험	12,000	
(8) 기타미생물검사(1항목당)	유사시험항목에 준함	
3) 원유검사		
(1) 세균수	720	
(2) 체세포수	120	
(3) 성분(유지방)	120	
나. 기구·용기 및 포장		
1) 이화학적검사		
(1) 페놀	1,320	
(2) 중금속	1,320	
(3) 형광증백제	1,320	
(4) 색소	1,560	
(5) 염화비닐수지(PVC)규격	26,400	
(6) 상기외의 검사(1항목당)	유사시험항목에 준함	
3. 검사성적서 등 재교부 수수료		
1) 검사성적서 1통	100	
2) 외국어 번역본 1통	200	

#### 4. 수입축산물 검사수수료 부과

가. 수입축산물에 대한 검사수수료는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하여진 해당항목을 검사하는 경우에 한하여 적용한다.

나. 검사수수료의 적용단위는 수입신고 건별로 하되, 항목별 검사수수료는 별표2 수수료액표에 의한다. 동표에서 정하고 있는 검사대상 항목외의 항목을 검사하는 경우에는 동표에서 당해 항목과 가장 유사한 항목의 검사방법 수수료를 적용할 수 있으며, 동시분석에 의한 검사의 경우에는 그 수수료를 적용한다.

## 5. 수수료의 면제

### 가. 축산물 수입신고 수수료 면제

다음에 해당되는 축산물 등에 대하여는 수수료를 면제한다

- 1) 대외무역법시행령 제34조의 규정에 의하여 외화획득용(대외무역법시행령 제34조제1항제3호의 규정에 의하여 관광사업용으로 수입하는 축산물은 제외한다)으로 수입하는 축산물
- 2) 연구·조사에 사용하는 축산물
- 3) 세관장이 공매절차 진행과정 중 검사의뢰하는 수입축산물
- 4) 축산물가공처리법 시행규칙 제21조제7항의 규정에 의거 전자문서 교환방식으로 신고한 수입축산물

### 나. 축산물 검사수수료의 면제

- 1) 축산물가공처리법 시행규칙 제21조 별표 7 제2호다목중 (1)에 해당하는 축산물을 제외한 축산물
- 2) 축산물 가공처리법 시행규칙 제21조 별표 7 제2호라목에 해당하는 축산물

[별지 제1호 서식]

## 검 사 성 적 서

접수번호		신청일자	
검사신청인			
제조(수입)일자		제조(수입)번호	
신청목적			
검사시료명			
제품유형			
<input type="checkbox"/> 검사결과			
검사시료번호	검사항목	검사결과	비 고
위와 같이 검사 결과를 통보합니다.			

※ 검사결과를 광고하거나 용기·포장등에 이를 표시하고자 하는 경우에는 검사성적서의 전문을 기재하여야 함.

년 월 일  
국립수의과학검역원장

210mm×297mm  
(일반용지 60g/㎡)

[별지 제2호 서식]

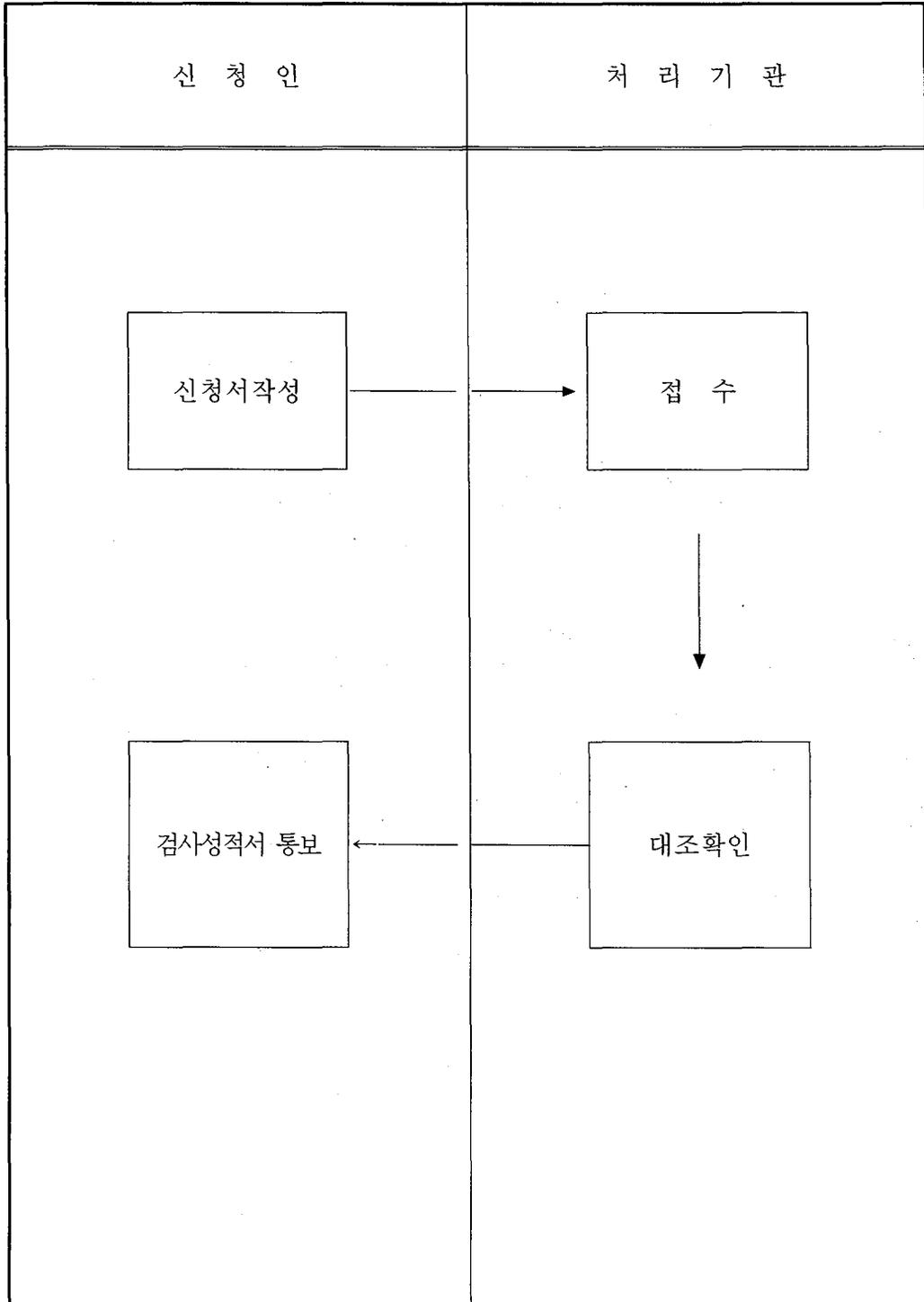
(앞쪽)

<input type="checkbox"/> 검사성적서		처리기간	
<input type="checkbox"/> 검사성적서의 외국어번역문		즉 시	
<h2 style="margin: 0;">재교부신청서</h2>			
① 신청인	성명	주민등록번호	-
	주소		
② 성적서 발급번호		발행년월일	
③ 신청부수			
④ 용 도			
<p style="text-align: center;">축산물검사수수료및검사의뢰기준 제7조의 규정에 의하여 위와 같이 재교부를 신청합니다.</p> <p style="text-align: right; margin-right: 50px;">년    월    일</p> <p style="text-align: right;">신청인                    ㉠ 또는 서명</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">국립수의과학검역원장(지원장) 귀하</p>			
구비서류	수수료	1. 검사성적서	1부당    100원
없 음		2. 외국어번역문(성문성적서)	1부당    200원

210mm×297mm  
(일반용지 60g/㎡)

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.

(뒷쪽)



[별지 제3호서식]

No. \_\_\_\_\_

회계구분	국립수의과학검역원 특별회계	수수료 납부고지서 (원 본)	납부기한	수입신고 : 접수시
회계년도				정밀검사 : 수입신고 처리기한내
세입징수관계좌번호		납부금액		
접수 번호				
납부자	성명	수납부서		
	주소	상 호		
위 금액을 납부기한까지 납부하시기 바랍니다. 년 월 일 국립수의과학검역원장		발급자(수납자) 직급 : 성명 : (인) 발급일 년 월 일		

절 취 선

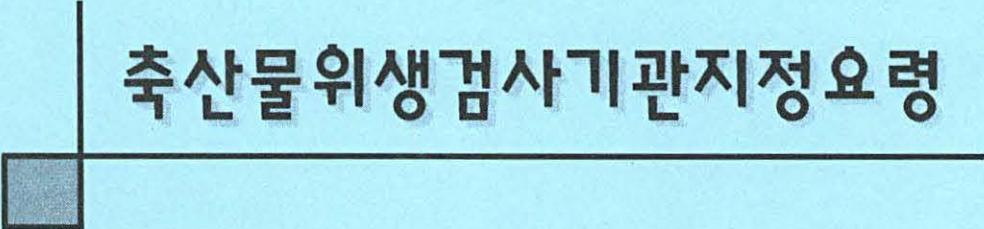
No. \_\_\_\_\_

회계구분	국립수의과학검역원 특별회계	수수료 납부고지서 (검역원영수증겸용)	납부기한	수입신고 : 접수시
회계년도				정밀검사 : 수입신고 처리기한내
세입징수관계좌번호		납부금액		
접수 번호				
납부자	성명	수납부서		
	주소	상 호		
위 금액을 납부기한까지 납부하시기 바랍니다. 년 월 일 국립수의과학검역원장		발급자(수납자) 직급 : 성명 : (인) 발급일 년 월 일		

절 취 선

No. \_\_\_\_\_

회계구분	국립수의과학검역원 특별회계	수수료 납부고지서 (납부자영수증겸용)	납부기한	수입신고 : 접수시
회계년도				정밀검사 : 수입신고 처리기한내
세입징수관계좌번호		납부금액		
접수 번호				
납부자	성명	수납부서		
	주소	상 호		
위 금액을 납부기한까지 납부하시기 바랍니다. 년 월 일 국립수의과학검역원장		발급자(수납자) 직급 : 성명 : (인) 발급일 년 월 일		



## 축산물위생검사기관지정요령

여 백

# 축산물위생검사기관지정요령

제정 2000. 3.21. 검역원고시 제2000- 4호

개정 2002.11.22. 검역원고시 제2002- 7호

개정 2004.12.23. 검역원고시 제2004- 6호

개정 2006.12.28. 검역원고시 제2006-10호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다) 제20조 및 축산물가공처리법시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 제27조제1항·2항, 제28조제4항, 제28조의2제1항, 제28조의3제3항의 규정에 의하여 축산물위생검사기관(이하 “검사기관”이라 한다)의 지정관리에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(검사기관의 지정대상 등)** ① 다음 각호의 기관에 대하여는 시행규칙 제27조제1항의 규정에 의하여 국립수의과학검역원장(이하 “검역원장”이라 한다)이 검사기관으로 지정한 것으로 본다.

1. 국립수의과학검역원(지원을 포함한다)
2. 식품의약품안전청(지청을 포함한다)
3. 시·도 가축위생시험소(지소를 포함하며, 특별시·광역시는 보건환경연구원, 경기도는 축산위생연구소·제2축산위생연구소, 충청북도는 축산위생연구소, 충청남도는 가축위생연구소, 전라북도·경상남도는 축산진흥연구소, 전라남도는 축산기술연구소, 제주특별자치도는 동물위생연구소를 말한다. 이하 같다).
4. 농촌진흥청 축산연구소

② 시행규칙 제27조제2항의 규정에 의하여 검사기관으로 지정받고자 하는 법인·기관 또는 단체는 제3조의 규정에 의한 지정요건을 갖추어야 한다.

**제3조(검사기관의 지정요건 등)** ① 시행규칙 제27조제2항의 규정에 의한 검사기관의 지정요건은 다음 각호와 같다. 다만, 시행규칙 제27조제3항의 규정에 의하여 검사대상 및 검사항목을 별도로 정하여 지정할 경우에는 다음 각호의 일부를 생략하게 할 수 있다.

1. 별표 1의 검사설비와 기계 및 기구를 갖추어야 한다.
2. 별표 2의 자격요건에 적합한 검사업무에 종사하는 자(이하 “검사요원”이라 한다)가 있어야 한다.
3. 실험준비실, 실험실, 기계·장비실, 약품보관실 등 검사시설의 면적의 합계는 250㎡ 이상이어야 한다.

② 법 제20조제3항의 규정에 의하여 검사기관의 지정이 취소된 후 2년이 경과하지 아니한 법인·기관 또는 단체의 경우에는 검사기관의 지정을 받을 수 없다.

③ 검역원장은 제1항 내지 제2항에서 규정하는 지정요건에 대한 적합여부를 검토하기 위하여 신청기관에 대한 현지조사 및 검사능력평가를 실시할 수 있다.

④ 축산물가공처리법시행규칙 제28조의2제1항의 규정에 의하여 축산물위생검사기관의 검사대상 축산물 및 검사항목 변경 신고시 검역원장은 현지조사 및 검사능력평가를 실시할 수 있다.

⑤ 검역원장은 제3항 내지 제4항의 규정에 의한 현지조사 및 검사능력평가결과 신뢰성·정확성 확보에 미흡하다고 판단되는 경우 축산물위생검사기관의 지정 또는 변경지정을 아니할 수 있다.

**제4조(지정서의 재교부)** 검사기관의 장은 축산물위생검사기관지정서를 잃어버리거나 헐어 못쓰게 되어 지정서의 재교부를 받고자 하는 때에는 별지 제1호서식의 지정서재교부신청서에 다음 각호의 해당서류를 첨부하여 검역원장에게 제출하여야 한다.

1. 지정서를 잃어버린 때에는 그 사유서
2. 지정서가 헐어 못쓰게 된 때에는 못쓰게 된 지정서

## 제5조 <삭 제>

**제6조(지도감독 등)** ① 검역원장은 필요하다고 인정하는 때에는 검사기관의 장으로 하여금 검사결과 등 필요한 자료의 제출을 요청하거나, 소속공무원으로 하여금 검사기관에 출입하여 축산물검사업무와 관련한 시설·서류 또는 검사상황등을 검사하게 할 수 있다.

② 검역원장은 검사기관에 대하여 검사정확도 등 검사능력을 측정하기 위한 평가를 실시할 수 있으며, 정당한 사유없이 이에 응하지 않거나 평가결과 적합하지 않은 경우 개선 등 필요한 조치를 취할 수 있다.

**제7조(검사기관지정 등 공고)** ① 검역원장은 검사기관지정과 관련하여 다음 각호의 사항을 공고하여야 한다.

1. 시행규칙 제27조제2항의 규정에 의하여 검사기관을 지정한 때에는 검사기관의 명칭·소재지·검사업무내용·검사기관지정일
2. 시행규칙 제28조제1항의 규정에 의하여 검사기관의 명칭·소재지 또는 검사대상축산물·검사항목의 지정사항을 변경한 때에는 그 변경사항
3. 시행규칙 제28조의2제2항의 규정에 의하여 검사업무의 휴지·폐지·재개를 하는 때에는 검사기관의 명칭, 휴지 업무의 범위, 휴지·폐지·재개의 연월일
4. 법 제20조제3항의 규정에 의하여 검사업무의 정지등을 명한 때에는 업무정지 또는 지정취소 사실

② 제1항의 규정에 의한 공고는 관보·인터넷 또는 축산·식품전문지에 게재하거나 관련 단체 및 협회에 통보하는 방법에 의한다.

부 칙 (2000.3.21)

① (시행일) 이 요령은 고시한 날부터 시행한다.

② (경과조치) 이 고시 시행당시 축산물위생검사기관 지정요령 (농림부

고시)에 의거 축산물위생검사기관으로 지정받은 검사기관에 대하여는 이고시에 의한 축산물위생검사기관의 지정을 받은 것으로 본다.

부 칙 (2002.11.22)

- ① (시행일) 이 요령은 고시한 날부터 시행한다.
- ② (축산물위생검사기관에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 의하여 축산물위생검사기관으로 지정받은 축산물위생검사기관은 이 고시에 의하여 지정받은 것으로 본다.

부 칙 (2004.12.23)

- ① (시행일) 이 요령은 고시한 날부터 시행한다.
- ② (축산물위생검사기관에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 의하여 축산물위생검사기관으로 지정받은 축산물위생검사기관은 이 고시에 의하여 지정받은 것으로 본다.

부 칙 (2006. 12. 28.)

- ① (시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.
- ② (축산물위생검사기관 지정 및 지정신청에 대한 경과조치) 이 고시 시행 이전에 “축산물위생검사기관지정요령(검역원고시 제2004-6호, 2004.12.23)”에 의하여 축산물위생검사기관으로 지정받았거나 지정신청한자는 종전의 규정에 의한다.

[별표 1]

검사설비와 기계 및 기구(제3조 제1항 관련)

번호	검사설비기계 및 기구	규격	단위	수량	비고
1	자동천평(분석용)	0.0001g	대	1	
2	자동천평(조제용)	0.001g	대	1	
3	순수제조장치(증류수제조장치)		대	1	
4	건조기		대	1	
5	원심분리기(Centrifuge)		대	1	
6	회화로(Furnace)		대	1	
7	pH미터(pH meter)		대	1	
8	표준비중계(Densitometer)		대	1	
9	압배굴절기(Refractometer)		대	1	
10	분광광도계(Spectrophotometer)		대	1	
11	원자흡광광도계(AAS) 또는 유도결합플라스마(ICP)		대	1	
12	가스크로마토그래프(GC)		대	1	
13	액체크로마토그래프(HPLC)		대	1	
14	박층크로마토그래프장치(TLC)		대	1	
15	자외선등(장파, 단파)		대	1	
16	단백질측정장치(분해및증류장치)(Kjeldahl)		대	1	
17	분쇄기(Mill)		대	1	
18	지방추출장치(Soxxhlet Extractor)	6세트1조	대	1	
19	수증기증류장치		대	1	
20	비소시험장치		대	5	
21	증발농축기 또는 질소농축기(Nitrogen Evaporator)		대	1	
22	LC 질량분석기(LC-MS)		대	1	
23	데시케이터		대	적량	
24	SPE 정제장치		대	1	
25	GC 질량분석기(GC-MS)		대	1	
26	분액여두진탕기		대	1	
27	조음과세척기		대	1	
28	수은분석기(Hg Analyzer)		대	1	
29	Vortex mixer		대	2	
30	중금속 가열분해장치		대	6	
31	시험과 관련된 표준품 및 크로마토그래피용컬럼		대	적량	
32	고분해능가스크로마토그래프/질량분석기(HR-GC/MS)		대	1	
33	진공펌프		대	1	
34	균질기		대	1	
35	배기함(Fume Hood)		대	1	
36	건열멸균기		대	1	
37	고압멸균기		대	1	
38	냉동고(Freezer)		대	1	
39	냉장고(Refrigerator)		대	1	
40	항온수조(Water Bath)		대	1	
41	항온기(Incubator)		대	1	
42	현미경(Microscope)		대	1	
43	콜로니카운터(Colony Counter)		대	1	
44	무균상자(Clean Bench)		대	1	
45	진열장(시약보관용)		대	1	
46	시험대		대	적량	
47	급수 및 세척시설		대	1	
48	기타 초자기구		대	적량	
49	가열판(Hot Plate)		대	2	
50	호모지나이저(Homogenizer)		대	1	
51	환기장치(Draft System)		대	1	

※ 검사대상 축산물 및 검사항목의 범위에 따라 혐기배양장치, 칼렛샤수분측정기, 자동피펫세척기, 진공계, 당도계, 압력계등을 별도로 갖추어야 한다.

## 검사요원의 자격 및 수(제2조 관련)

### 1. 검사요원의 자격

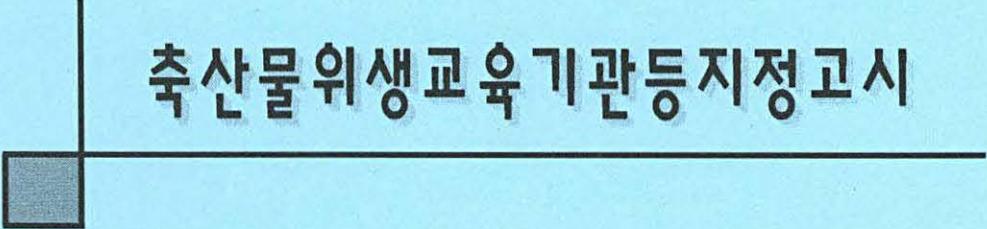
- 가. 고등교육법 제2조의 규정에 의한 대학 또는 전문대학에서 수의 학·약학·식품가공학·식품공학·축산가공학·미생물학·화학 또는 환경분야의 학과를 이수하여 졸업한 자
- 나. 기타 검역원장이 가호와 동등이상의 자격 또는 경험이 있다고 인정하는 자

### 2. 검사요원의 수

- 가. 이화학분야 4명이상, 미생물학분야 2명이상으로 하되, 이중 각 분야별 책임자 1명의 경우에는 검사실무경력이 3년이상이어야 한다.



여 백



# 축산물위생교육기관등지정고시

여 백

# 축산물위생교육기관등지정고시

제정 2006.12.22. 농림부고시 제2006-72호

**제1조(목적)** 이 고시는 「축산물가공처리법 시행령」(이하 “령”이라 한다) 제18조의2에 따른 검사보조원의 교육실시기관, 「축산물가공처리법 시행규칙」(이하 “규칙”이라 한다) 제7조의3에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련기관 및 규칙 제47조에 따른 위생교육기관(이하 “교육기관”이라 한다)을 지정하고, 이 교육기관의 지정기준 등을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(교육기관의 지정기준)** ① 교육기관은 비영리법인 또는 비영리기관·단체이어야 한다.

② 교육기관이 갖추어야 할 인력 및 시설장비 등에 대한 기준은 별표와 같다.

**제3조(교육기관의 지정)** ① 영 제18조의2에 따른 검사보조원의 교육실시기관은 사단법인 대한수의사회와 농업협동조합중앙회 축산물위생교육원으로 한다.

② 규칙 제7조의3에 따른 위해요소중점관리기준의 교육훈련기관은 농업연수원, 한국식품연구원, 한국보건산업진흥원, 사단법인 대한수의사회, 사단법인 대한양돈협회, 사단법인 축산물HACCP기준원 및 농업협동조합중앙회 축산물위생교육원으로 한다.

③ 규칙 제47조에 따른 위생교육기관은 다음 각 호와 같다.

1. 규칙 제48조제1항제1호·제2호에 따른 영업자 및 제5호에 따른 검사업무를 행하는 종업원 : 한국식품연구원, 사단법인 축산기업중앙회 및 농업협동조합중앙회 축산물위생교육원

2. 규칙 제48조제1항제3호에 따른 자체검사원 및 제4호에 따른 자체  
검사원이 되려는 자 : 사단법인 대한수의사회

**제4조(교육기관의 지정취소)** 농림부장관은 제3조에 따른 교육기관이  
다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 때에는 교육기관의 지정을 취소  
할 수 있다.

1. 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 교육기관으로 지정받은 때
2. 거짓 또는 그 밖의 부정한 방법으로 교육수료증을 교부한 때
3. 제2조에 따른 지정기준에 미달하게 된 때
4. 정당한 사유 없이 6개월 이상 교육과정을 운영하지 않은 때
5. 교육기관의 지도·감독결과 교육실적 및 교육내용이 극히 부실하거  
나 부정한 방법으로 교육과정을 운영한 때
6. 교육과 관련한 농림부장관의 명령을 정당한 사유 없이 따르지 않은 때

부 칙

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표]

## 교육기관의 지정기준(제2조 관련)

### 1. 인력기준

#### 가. 강사의 자격요건

- (1) 수의·축산·식품관련분야의 박사학위를 가진 자 또는 석사학위를 가진 자로서 축산물위생에 관한 업무에 2년 이상 종사한 자
- (2) 수의·축산·식품관련분야의 학사학위를 가진 자로서 축산물위생에 관한 업무에 5년 이상 종사한 자
- (3) 「고등교육법」 제2조에 따른 학교에서 수의·축산·식품관련학을 강의하고 있는 자로서 전임강사 이상인 자
- (4) 축산물위생에 관한 업무를 직접 담당하고 있는 공무원
- (5) 그 밖에 이와 동등한 자격이 있다고 농림부장관이 인정하는 자

#### 나. 강사의 확보 등

- (1) 교육기관은 가목의 자격요건에 적합한 강사를 확보하여야 한다. 이 경우 제3조에 따른 교육의 종류별로 1인 이상의 자체강사를 두어야 한다.
- (2) 교육기관은 1인 이상의 교육관리자를 두어야 한다.

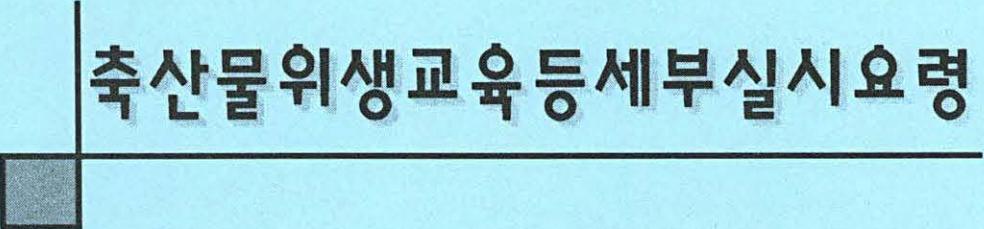
### 2. 시설 및 장비기준

가. 교육기관은 교육시설을 소유하고 있거나 타인이 소유하고 있는 시설을 1년 단위로 임차하여야 한다.

나. 교육시설에는 강의실, 휴게실, 화장실(남녀 구별이 되어야 한다) 및 주차장 등이 있어야 한다.

다. 강의실은 바닥면적이 50㎡ 이상인 것(30인을 초과하는 경우 초과 1인당 1.5㎡씩 추가 확보)으로서 1개 이상이어야 한다.

- 라. 강의실에는 교육인원에 충분한 의자·탁자 등이 갖추어져 있어야 하고, 시청각 교육이 가능하도록 스크린·음향시설 등이 설치되어 있어야 하며, 적절한 환기시설 및 조명시설 등이 있어야 한다.
- 마. 교육기관은 휴대용 컴퓨터·빔 프로젝터 등 교육에 필요한 장비를 갖추어야 한다.



# 축산물위생교육등세부실시요령

여 백

# 축산물위생교육등세부실시요령

제정 1999. 3.18. 농림부고시 제1999-11호

개정 2007. 3.14. 농림부고시 제2007-14호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법(이하 “법” 이라한다) 제9조 및 축산물가공처리법시행규칙(이하 “시행규칙” 이라한다) 제7조의3 제6항에 의한 위해요소중점관리기준 실시에 따른 교육, 법 제14조 및 축산물가공처리법 시행령(이하 “령” 이라 한다) 제18조의3 제2항에 의한 검사보조원의 교육, 법 제30조 및 시행규칙 제50조 제2항에 의한 위생교육 실시에 따른 구체적인 기준과 방법에 대하여 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(축산물 위생 등 교육실시기관)** 축산물 위생 등 교육은 영 제18조의2 제2항, 시행규칙 제7조의3 제3항 및 제47조 규정에 의하여 농림부장관이 지정·고시한 축산물 위생교육 등 실시기관(이하 “교육실시기관” 이라 한다)에서 실시한다.

**제3조(교육시간)** 제1조에 의한 위생교육대상자는 시행규칙 제48조 제2항, 검사보조원교육은 영 제18조의2 제3항, 위해요소중점관리교육대상자는 시행규칙 제7조의2 제2항 제3호 및 제7조의3 제1항에서 정하는 시간의 교육을 받아야 한다.

**제4조(축산물 위생교육의 대행)** ① 위생교육실시기관의 장은 교육대상 인원의 급증으로 효율적인 교육수행이 불가능 하거나 교육대상자의 편의를 도모하기 위하여 필요한 경우에는 농림부장관의 승인을 얻어 교육능력이 있는 관련 동업자조합중앙회 또는 각 지부(회)로 하여금 축산물 위생교육을 대행하게 할 수 있다.

② 위생교육실시기관은 제1항의 규정에 따라 관련 동업자조합중앙회나 지부(회)가 대행업무수행과 관련하여 비용을 지출한 경우 당해 교육실시비용 수입의 범위내에서 그 지출비용을 보조하여야 한다.

**제5조(교육내용)** 위생교육실시기관은 다음 각호의 내용을 중심으로 교육을 실시하여야 한다.

1. 축산물위생에 관한 사항

가. 축산물가공처리법령의 해설과 운용

나. 축산물의 가공기준과 성분규격의 해설과 운용

다. 축산물의 처리 가공 보관 운반 판매의 위생적관리에 관한 사항

라. 축산물의 표시 기준의 해설과 운용

2. 개인위생에 관한 사항

가. 자체검사원 검사보조원 영업자 및 검사관련자의 자체교육의 필요성

나. 축산물 관련 종사자의 개인위생과 작업위생에 관한 사항

3. 축산물위생시책에 관한 사항

4. 축산물의 위생관리 및 품질개선에 관한 사항

5. 축산물에 대한 행정지도와 영업자의 준수사항등에 관한 사항

6. 기타 축산물 위생교육과 관련하여 필요한 사항

② 검사보조원 교육실시기관은 영 제18조의2 제4항, 위해요소중점 관리교육실시기관은 시행규칙 제7조의3 제2항의 내용을 중심으로 교육을 실시하여야 한다.

**제6조(교육교재)** 교육실시기관은 제5조의 내용이 포함된 교육교재를 편찬하여 교육을 받는 자에게 제공하여야 한다

**제7조(교육과정 편성)** 교육과정은 교육대상 영업의 종류, 거주지역, 교육시간, 수준 등을 고려하여 교육내용이나 필요한 지식이 동일 또는 유사한 대상자 별로 편성하는 것을 원칙으로 한다.

**제8조(교육강사)** 교육강사는 학계 및 관련업계의 전문가, 소비자단체의 임원, 관계공무원 등 축산물위생분야의 전문가로 구성하여야 한다.

**제9조(교육실시비용)** ① 교육실시기관의 장은 영 제18조의3 제1항, 시행규칙 제7조의3 제5항 및 제50조 제1항에 의거 교육실시비용을 받을 수 있다.

② 제1항의 교육실시비용은 농림부장관의 승인을 받아 결정한 금액으로 한다.

**제10조(교육의 유예)** 법 제21조에서 정하는 영업을 하고자 하는 자와 검사보조원, 자체검사원이 되고자 하는 자 및 법 제27조 및 제28조 규정에 의한 처분을 받은 영업자가 다음 각호의 1의 사유로 사전에 축산물위생교육(이하 신규위생교육이라 한다)을 받을 수 없는 경우에는 영업개시후 또는 자체검사원 및 검사보조원이 된 후 허가(신고) 또는 처분관청에서 별도로 정하는 기간 내에 축산물 위생교육을 받을 수 있다.

1. 질병이나 부상으로 입원중이거나 거동이 심히 곤란한 자
2. 본인, 배우자 또는 직계존비속의 결혼, 회갑이나 사망시
3. 법원등에의 출석, 증언, 재판을 받기 위한 경우
4. 업무와 관련한 국외여행시
5. 기타 허가(신고) 또는 처분 관청이 사전교육을 받기가 곤란하다고 인정한 경우

**제11조(교육의 면제)** ① 신규 축산물 위생교육을 받은 자는 당해 연도의 기존 축산물 위생교육대상에서 제외한다.

② 축산물가공업의 영업자가 시행규칙 제14조 제1항의 규정에 의하여 종업원 중에서 검사업무 담당자를 지정하는 경우에는 검사업무 담당자의 위생교육으로 그 영업자에 대한 교육을 갈음할 수 있다.

**제12조(교육시행규정의 승인)** ① 교육실시기관의 장은 효율적인 교육실시를 위하여 다음 각호의 사항이 포함된 교육시행규정을 제정하여 농림부장관의 승인을 받아야 하며, 이를 개정할 때에도 또한 같다.

1. 교육의 목적
2. 교육과목 및 교육내용
3. 교육진행에 관한 사항
4. 강사 및 교육실시비용에 관한 사항
5. 결강 등에 관한 조치사항
6. 교육수료증, 수료증교부대장 등 교육과 관련 서식
7. 그 밖의 교육실시 및 운영에 필요한 사항

**제13조(교육계획의 승인)** ① 교육실시기관의 장은 다음 각호의 사항이 포함된 다음연도 교육계획을 수립하여 다음연도 개시 1월전까지 농림부 장관에게 승인을 요청하여야 한다.

1. 교육대상자 및 대상자별 예상 인원
2. 교육장소 및 교육일정
3. 교육실시비용 및 산출내역
4. 교육실시방법(대상별, 지역별, 조합별 등)
5. 제4조 제1항에 의거 위생교육업무를 대행하게 할 경우의 해당 동업자조합 및 보조금 지급범위
6. 교육과목 및 교육내용(교재포함)
7. 과목별 교육시간
8. 그 밖의 교육시행에 필요한 사항

② 제1항에 불구하고 위해요소중점관리교육기관의 장은 다음연도 교육계획을 수립하여 다음연도 개시 1개월 전에 국립수의과학검역원장(이하 “검역원장”이라 한다)에게 승인을 요청하여야 한다. 또한 회계연도 중 교육계획을 변경하고자 하는 때에는 변경하여 실시하기 1개월전에 검역원장에게 승인을 요청하여야 한다.

- ③ 농림부장관 및 검역원장은 제1항 및 제2항의 규정에 의한 사항에 대하여 교육의 실효성 확보를 위한 시정지시를 할 수 있으며, 교육 실시기관의 장은 그 지시사항을 지체 없이 시정조치하고 그 결과를 농림부장관 및 검역원장에게 보고하여야 한다.

**제14조(교육대상자 고지)** ① 영업허가(신고) 또는 처분 관청은 농림부장관이 통보하는 축산물 위생교육기관의 교육계획을 교육대상자에게 통지하여야 한다.

- ② 제1항에 불구하고 검역원장은 축산물위생요소중점관리 교육계획과 교육 대상자를 회계연도 개시전까지 시도지사에게 통지하여야 하며, 시도지사는 영업자허가(신고)권자가 교육계획을 교육대상자에게 통지토록 조치하여야 한다.

- ③ 교육실시기관의 장은 당해 연도 교육 계획을 회계연도 개시 전에 교육기관의 홈페이지에 게재하여야 하며, 교육계획이 변경된 경우에는 교육계획 예정일의 최소 1개월 전까지 허가(신고) 또는 처분관청에게 변경내용을 보고하고 지체없이 홈페이지에 게재하여야 한다.

**제15조(교육결과보고등)** ① 위생교육실시기관의 장은 교육실시결과를 교육실시후 1월이내에 허가(신고) 또는 처분 관청에게 보고하여야 하고, 당해 연도 교육실시결과를 다음연도 1월 31일까지 농림부장관에게 보고 하여야 한다.

- ② 제1항에 불구하고 위해요소중점관리교육기관의 장은 교육실시결과를 교육실시 이후 1개월 이내에 검역원장 및 축산물 위해요소중점관리 담당기관의 장에게 보고하여야 한다.

- ③ 교육기관의 장은 교육실시 후 교육을 수료한자에게 교육수료증을 교부하고 동 교육수료사항을 교육수료증교부대장 또는 전산자료 등으로 2년간 보관하여야 한다.

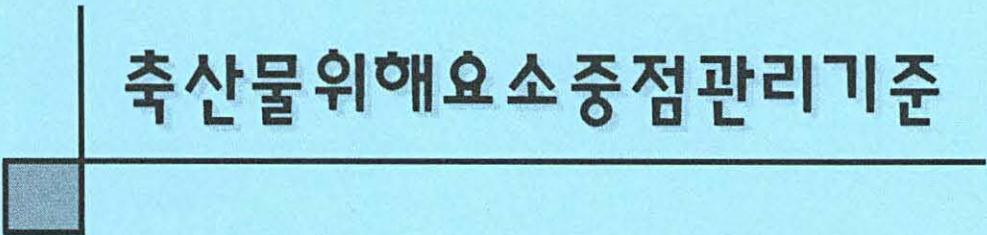
**제16조(행정지원)** ① 시·도지사, 시장·군수·구청장은 관할 지역에서 축산물 위생교육을 실시할 경우 교육대상자의 소집, 교육장소의 확보등과 관련하여 위생교육기관의 장으로부터 지원요청이 있을 때 소속직원으로 하여금 최대한 협조토록 하여야 한다.

② 허가(신고) 및 처분 관청은 교육실시기관으로부터 교육실시결과를 통보 받을때 마다 사실관계를 확인한 후 영에 따라 교육 불참자에 대하여 정해진 기간 내에 교육을 이수 할 수 있도록 필요한 조치를 하여야 한다.

#### 부 칙

**제1조(시행일)** 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**제2조(경과조치)** 교육실시기관은 제12조 및 13조의 규정에 불구하고 2007년도 교육시행규정 및 교육계획의 승인을 받은 것으로 본다.



# 축산물위해요소중점관리기준

여 백

# 축산물위해요소중점관리기준

전문개정 1998. 8.10. 농림부고시 제1998-49호  
개정 1999. 5.29. 농림부고시 제1999-29호  
개정 1999. 9.13. 농림부고시 제1999-63호  
개정 2000. 2.14. 농림부고시 제2000-15호  
개정 2001. 6. 5. 농림부고시 제2001-42호  
개정 2002. 9.17. 농림부고시 제2002-43호  
개정 2003. 7.15. 농림부고시 제2003-32호  
제정 2005. 1. 6. 검역원고시 제2005- 1호  
개정 2006. 3.20. 검역원고시 제2006- 3호  
개정 2006.11.27. 검역원고시 제2006- 6호  
개정 2007. 5.30. 검역원고시 제2007-19호

**제1조(목적)** 이 고시는 축산물가공처리법 제9조 및 축산물가공처리법 시행규칙 제7조 내지 제7조의5의 규정에 의하여 가축의 사육, 축산물의 원료관리, 처리·가공·포장 및 유통의 각 단계에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석하여 중점관리할 수 있는 기준을 정하고, 그 적용과 운용 등에 관한 사항을 정함으로써 인체에 위해한 물질이 가축 또는 축산물에 오염되거나 혼입되는 것을 방지하여 축산물의 안전성 확보와 국민 보건 증진에 이바지함을 목적으로 한다.

**제2조(정의)** 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “위해요소중점관리기준”(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 “HACCP”라 한다)이라 함은 가축의 사육, 축산물의 원료관리, 처리·가공·포장 및 유통의 전 과정에서 위해물질이 해당 축산물에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.

2. “위해요소(Hazard)”라 함은 축산물가공처리법(이하 “법”이라 한다) 제33조제1항제1호 내지 제4호에 해당하는 생물학적·화학적 또는 물리적 인자로서 자연독소·병원성미생물·화학물질·농약·축산물에 잔류되는 동물약품·인수공통전염병의 병원체·가축의 대사과정 또는 축산물에서 생성될 수 있는 유해분해산물·기생충·축산물에 사용할 수 없는 식품첨가물 또는 색소·털, 먼지, 쇠붙이 등 축산물에 혼입되거나 부착될 수 있는 이물질 등을 말한다.
3. “중요관리점(Critical Control Point : CCP)”이라 함은 HACCP를 적용하여 축산물의 위해를 방지·제거하거나 허용수준 이하로 감소시켜 축산물의 안전을 확보할 수 있는 단계·과정 또는 공정을 말한다.
4. “한계기준(Critical Limit)”이라 함은 중요관리점에 대하여 설정된 허용 범위 내에서 위해요소의 관리가 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.
5. “감시(모니터링, Monitoring)”라 함은 중요관리점에서 위해요소의 적절한 관리여부를 점검하기 위하여 실시하는 일련의 관찰이나 측정수단을 말한다.
6. “개선조치(Corrective Action)”라 함은 중요관리점에 대한 감시결과 위해요소의 한계기준을 위반한 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.
7. “검증(Verification)”이라 함은 해당 작업장·업소 또는 농장 (이하 “작업장등”이라 한다)에서 HACCP의 계획(적용)이 적절하게 운용되고 있는지의 여부를 평가하는 조치를 말한다.
8. “HACCP적용도축장”이라 함은 법 제9조제2항의 규정에 의하여 지정 받은 도축장을 말한다.
9. “HACCP적용작업장등”이라 함은 법 제9조제3항의 규정에 의하여 지정 받은 작업장·업소 또는 농장을 말한다.

10. “선행요건프로그램”이라 함은 축산물가공처리법시행규칙(이하 “시행규칙”이라 한다) 제7조의2제1항제4호 규정에 의한 작업장·업소 또는 농장이 HACCP를 적용하는데 있어 토대가 되는 위생관리프로그램을 말한다.
11. “HACCP 계획(HACCP plan)”이라 함은 시행규칙 제7조제2항 및 제7조의2제1항제5호 규정에 의한 위해의 발생을 방지·제거하기 위하여 작업장등이 정한 자체위해요소중점관리기준 계획서를 말한다.
12. “축산물위해요소중점관리 담당기관(이하 “HACCP담당기관”이라 한다)”이라 함은 축산물가공처리법 제9조의2에 의하여 농림부장관이 지정한 기관을 말한다.

**제3조(선행요건프로그램 등)** ① 작업장등은 다음 각 호에서 정하는 사항 중 해당 작업장등에 필요한 선행요건프로그램을 작성하여 시행하고 관련기록을 유지하여야 한다.

1. 자체위생관리기준
2. 작업장등의 영업자·농업인 및 종업원의 위생 교육·훈련
3. 법 제17조 및 제18조의 규정에 의한 미검사품 및 검사불합격품 사후관리
4. 법 제36조 규정에 의한 위해축산물의 회수

② HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등의 영업자·농업인 중 HACCP 운영을 직접 할 수 없는 경우에는 영업자·농업인이 해당 작업장등의 관리를 총괄적으로 책임지고 있는 자(이하 “관리책임자”라 하며, 이의 경우 영업자가 포함된다)를 지정하여 HACCP 운영을 하도록 하여야 한다.

**제4조(HACCP 관리) ① HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등**  
의 영업자·농업인(관리책임자를 두는 경우에는 관리책임자를 말한다.  
이하 같다)는 다음 각호의 사항을 HACCP 관리기준서에 의하여  
관리하여야 한다.

1. HACCP팀 구성

- 가. 조직 및 인력현황
- 나. HACCP팀 구성원별 역할
- 다. 교대근무시 인수·인계방법

2. 도체설명서(도축장에 한한다)

- 가. 도체식육명
- 나. 도체절단방법
- 다. 보관·운반·판매시 주의사항
- 라. 식육용도
- 마. 작성자 이름 및 작성 연월일
- 바. 기타 필요한 사항

3. 제품설명서(축산물가공장, 식육포장처리장에 한한다)

- 가. 제품명, 제품 유형 및 성상
- 나. 품목제조보고연월일
- 다. 작성자 및 작성연월일
- 라. 성분배합비율
- 마. 처리·가공(포장)단위
- 바. 완제품의 규격
- 사. 보관·유통상의 주의사항
- 아. 제품의 용도 및 유통기간
- 자. 포장방법 및 재질
- 차. 기타 필요한 사항

4. 축산물설명서(식육판매업에 한 한다)

- 가. 식육·포장육명

- 나. 식육·포장육의 제조일자 또는 유통기한
  - 다. 작성자 및 작성연월일
  - 라. 보관·유통상의 주의사항
  - 마. 용도
  - 바. 기타 필요한 사항
5. 가축설명서(농장에 한 한다)
- 가. 용도
  - 나. 품종
  - 다. 작성자 및 작성연월일
  - 라. 구매자, 도축장 출하시 운반자
  - 마. 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부
  - 바. 주사침 잔류여부
  - 사. 항생제무첨가 사료 급여기간
  - 아. 기타 필요한 사항
6. 도살·처리·가공·포장 및 유통 공정(과정) 등의 설비(작업장 및 식육판매업소에 한 한다)
- 가. 공정도(공정별 처리·가공·포장 및 유통 등의 방법)
  - 나. 평면도(작업특성별 구획, 기계·기구 등의 배치, 제품의 흐름 또는 축산물의 생산·유통과정, 세척·소독조의 위치, 종업원의 이동경로, 출입문 및 창문 등을 표시한 것을 말한다)
  - 다. 공조시설(공기여과시설 및 배출시설을 말한다) 계통도
  - 라. 용수 및 배수처리 계통도
7. 가축 사육의 설비(가축사육 농장에 한한다)
- 가. 생산공정도
  - 나. 사육시설(축사, 소독 및 차단시설)
  - 다. 농장 평면도(출입자 동선, 축사배치 등)
  - 라. 가축분뇨처리장
8. 위해요소의 분석

9. 중요관리점
10. 중요관리점의 한계기준
11. 감시(모니터링) 방법
12. 개선조치방법
13. 기록유지방법
14. 검증방법

② 제1항의 HACCP 관리기준서는 적용업종별, 적용축종별 또는 품목별로 각각 작성되어야 하며, 해당 분야별로 책임자의 점검일자 와 서명이 표시되어 있어야 한다.

**제5조(개선조치)** HACCP적용도축장 및 HACCP 적용작업장등의 관리 책임자는 축산물의 안전성에 대한 개선사항이 있거나 위해요소의 한계기준의 위반사실을 발견한 때에는 이를 신속하게 조사하여 그 원인을 규명하고, 이에 대한 적절한 조치를 취하여야 하며 그 사실을 기록·보관하여야 한다.

**제6조(기록관리)** ① HACCP적용도축장 및 HACCP 적용작업장등의 관리책임자는 다음 각 호의 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다. 다만, 보관 등에 대하여 별도규정이 있는 경우에는 그러하지 아니하다.

1. 자체위생관리기준
2. 위해요소 분석자료
3. HACCP 관리기준서(중요관리점, 한계기준, 감시방법, 개선조치 및 검증방법의 설정근거 자료 포함)
4. CCP 감시 기록(감시장비 교정기록 포함)
5. 개선조치 기록(한계기준 위반발생시 조치한 모든 기록 포함)
6. 검증기록
7. 제7조제3항의 규정에 의한 재평가 기록
8. 종업원 및 HACCP팀 구성원의 HACCP 관련 교육·훈련 기록

9. 미검사품 및 검사불합격품 사후관리기록

10. 위해축산물 회수기록

11. 제7조제4항 및 제11조제6항의 규정에 의한 미생물검사 기록

- ② 제1항의 기록에는 작성자의 이름·서명 및 작성일자가 명기되어야 한다.
- ③ 제1항의 기록은 기록일자, 기록자 서명 등의 동일성을 보증할 수 있도록 적절한 통제가 이루어진다면 컴퓨터에 의한 유지가 가능하다.
- ④ 작업장등의 출입·검사업무 등을 수행하는 검사관 또는 축산물위생감시원은 제1항의 기록사항을 열람할 수 있다.

**제7조(관리책임자의 임무)** ① HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등의 관리책임자(이하 관리책임자라 한다)는 종업원에 대하여 작업장등의 시설관리, HACCP관리 및 기타 필요한 사항의 교육·훈련을 정기적으로 실시하여야 한다.

- ② 관리책임자는 HACCP팀의 구성원으로 하여금 종업원에 대한 가축의 사육과 축산물의 원료관리, 축산물의 처리·가공 및 유통에 관한 위생관리교육을 실시토록 하고, 그 결과를 기록·보관하게 하여야 한다.
- ③ 관리책임자는 작업장등에서 운용중인 HACCP계획에 대하여 별표1의 HACCP계획점검표에 의한 재평가를 최소한 연 1회 이상 실시하여 HACCP적용도축장은 시·도지사에게 제출하고, HACCP적용작업장등은 HACCP담당기관의 장에게 제출하여야 하며, 위해요소의 분석 또는 HACCP 계획의 변경이 있는 때에도 재평가를 실시하여야 한다.
- ④ HACCP적용도축장의 관리책임자는 별표2의 HACCP적용 도축장 미생물학적 검사요령에 의거 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 하여야 한다.

**제8조(HACCP적용작업장등의 지정 등)** ① HACCP 담당기관의 장은 시행규칙 제7조의2제1항의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장등에 대한 지정신청을 받은 때에는 HACCP적용작업장등의 지정관련 적정성 여부를 검토하여야 한다.

② 시·도지사는 HACCP적용도축장 지정 관련 적정성 여부를 별지 제1호서식의 도축장 위해요소중점관리기준실시상황평가표에 의하여 실시하며 시행규칙 제7조의2제7항에 의거 확인서를 발급한 경우 농림부장관 및 검역원장에 보고(통보)하여야 한다.

③ 제1항의 HACCP 적용작업장등의 지정 관련 적정성여부의 검토는 별지 제2호서식·별지 제3호서식·별지 제4호서식의 축산물가공장·식육포장처리장·식육판매장·가축사육단계(돼지)위해요소중점관리기준실시상황평가표에 의하여 서류검토 및 현장확인 등의 방법으로 실시하고 그 결과 이 기준에 적합한 경우 HACCP적용작업장등으로 지정한다

④ 평가기준이 마련되지 않은 작업장등의 영업자·농업인이 HACCP 적용작업장등으로 지정을 받고자 하는 경우에는 시행규칙 제7조의2 규정에 의한 지정 신청전 검역원장과 협의하여 평가기준 마련을 위한 사전 협의를 요청할 수 있다.

⑤ 법 제9조③항에 의한 위해요소중점관리기준적용작업장등으로 지정 받고자하는 영업자·농업인은 영업의 종류별·축종별, 가공품의 유형별로 신청하여야 한다.

⑥ HACCP 담당기관의 장은 시행규칙 제7조의2제1항의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장등의 지정 신청인이 제출한 서류가 미비된 경우 신청인으로 하여금 15일 이내에 보완할 것을 요구할 수 있으며, 제3항의 규정에 의거 HACCP 적용작업장등에 대한 적정성 여부를 검토한 결과 보완이 필요하다고 판단되는 경우 신청인으로 하여금 3개월 이내에 시정하도록 요구할 수 있다. HACCP 담당기관의 장은 보완 또는 시정을 요구한 기한내에 해당사항이 보완 또

는 시정되지 아니한 경우 HACCP 적용작업장등의 지정 절차를 종결처리 할 수 있다.

- ⑦ HACCP 담당기관의 장은 법 9조제4항 및 시행규칙 제7조의2제3항의 규정에 의거 지정받은 영업자·농업인이 영문지정서 발급 요청이 있을 경우 별지 제5호 서식에 의거 영문으로 확인서를 발급할 수 있다.

**제9조(감독기관의 검증기준 등)** ① 검역원장 또는 시·도지사는 필요한 경우 HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등에 대하여 HACCP의 적절한 시행여부를 검증하기 위하여 다음 각호의 사항을 심사할 수 있다.

1. HACCP 계획
2. 중요관리점의 한계기준
3. 중요관리점의 모니터링
4. 개선조치
5. 중요관리점에 대한 기록
6. HACCP 실시기록
7. 축산물안전성을 검증하기 위한 시료의 검사
8. 작업현장에 대한 관찰기록
9. 선행요건프로그램

② 검역원장 또는 시·도지사는 제①항의 심사결과 다음 각호의 1에 해당되는 때에는 부적절한 HACCP로 간주하여 당해 영업자·농업인에게 일정기간을 정하여 보완하게 하거나 지정취소 등의 조치를 할 수 있다.

1. 영업자·농업인이 HACCP 계획에서 정한 업무를 이행하지 아니한 때
2. 제5조의 규정에 의한 개선조치를 하지 아니한 때
3. 제6조의 규정에 의한 기록관리가 시행되지 아니한 때

- 4. 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 축산물을 생산·출하한 때
- 5. 기타 이 고시의 규정을 위반한 때

③ 검역원장 또는 시·도지사는 제①항의 규정에 의한 심사를 축산물위생관련 연구기관·단체 및 HACCP 전문가·관계공무원 등으로 하여금 실시하게 할 수 있다.

**제10조(HACCP 적용작업장등의 표시·광고 등)** 제8조 규정에 따라 HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등으로 적정하다고 확인된 작업장등은 다음 각 호의 표시 또는 광고를 할 수 있다.

1. 별표 3의 HACCP적용품목 표시부착 및 HACCP품목지정사실에 대한 광고(하나의 영업자가 다른 장소에서 같은 영업을 하는 경우 HACCP를 적용하지 아니하는 작업장등에서 생산되는 제품은 제외한다.)
2. 작업장등의 출입구에 별표4의 HACCP 적용작업장(업소·농장) 표시시간판 부착

**제11조(사후관리 등)** ① 시·도지사는 HACCP적용도축장에 대하여 별지 제1호서식, HACCP담당기관의 장은 HACCP적용작업장등에 대하여 별지 제2호서식 내지 별지 제4호서식에 의하여 위해요소중점관리기준 준수 여부를 1년에 1회 이상 사후관리를 실시하여야 하고, 그 결과를 시·도지사는 농림부장관 및 검역원장에게 보고(통보)하여야 하며, HACCP담당기관의 장은 농림부장관·검역원장 및 관할 시·도지사에게 보고(통보)하여야 한다.

② 시·도지사, HACCP담당기관의 장은 제①항의 사후관리를 위하여 관계공무원 또는 담당기관의 담당자로 하여금 서류검토 및 현장확인 등의 방법으로 실시토록하고 필요한 경우 시료를 채취하여 분석을 의뢰하거나 영업자로 하여금 분석결과를 제출토록 할 수 있다.

- ③ 시·도지사는 제①항의 사후관리 결과 HACCP적용도축장에 대하여 보완 또는 시정이 필요한 경우 일정기간을 정하여 보완 또는 시정토록 할 수 있다.
- ④ HACCP 담당기관의 장은 제①항의 사후관리 결과 HACCP적용 작업장등에 대하여 보완 또는 시정이 필요한 경우 일정기간을 정하여 보완 또는 시정토록 하여야 하며, 검역원장은 제①항의 사후관리 결과 HACCP적용작업장등이 부적합 또는 보완 및 시정이 되지 아니한 경우 일정기간을 정하여 시정명령을 할 수 있다.
- ⑤ 제7조제3항의 규정에 의하여 HACCP적용도축장 및 작업장등의 관리책임자로부터 재평가 결과를 보고 받은 시·도지사 또는 HACCP담당기관의 장은 시정지시, 교육·훈련 제공 등 필요한 조치를 할 수 있다.
- ⑥ 시·도지사는 별표2의 HACCP적용도축장의 미생물학적 검사요령에 의거 살모넬라균(*Salmonella spp.*) 검사를 실시하여야 한다.

#### 부 칙 (2006.3.20.)

**제1조(시행일)** 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**제2조(HACCP 적용작업장 지정에 대한 경과조치)** 이 고시 시행 이전에 “축산물위해요소중점관리기준 : 농림부고시 제2003-32호(“03.7.15)”의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장으로 지정받은 작업장에 대하여는 이 고시의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장등으로 지정을 받은 것으로 본다.

**제3조(HACCP 적용작업장 지정 신청과 실태조사에 대한 경과조치)** 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 의하여 HACCP 적용작업장지정 신청을 한자와 실태조사는 종전의 규정에 의한다.

**제4조(기존 고시의 폐지)** 이 고시 개정에 따라 시행과 동시에 기존 고시(축산물위해요소중점관리기준, 검역원고시 제2005-1호)는 이를 폐지한다.

부 칙 (2006.11.27.)

**제1조(시행일)** 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

**제2조(HACCP적용도축장 및 HACCP적용작업장등 지정에 대한 경과조치)** 이 고시 시행 이전에 “축산물위해요소중점관리기준 : 검역원고시 제2006-3호(“06.3.20)”의 규정에 의하여 HACCP적용도축장과 HACCP적용작업장등으로 지정받은 작업장등에 대하여는 이 고시의 규정에 의하여 지정을 받은 것으로 본다.

**제3조(축산물가공업과 식육포장처리업을 동시에 허가받은 영업자에 대한 경과조치)**이 고시 시행이전에 HACCP적용작업장등으로 지정받은 영업자중에서 축산물가공업과 식육포장처리업을 허가받아 업종별 구별없이 HACCP적용작업장등으로 지정받은 영업자는 고시시행 12개월이내에 HACCP담당기관의 장에게 업종별·품목별로 구분하여 지정서를 재교부 받아야 한다.

**제4조(식육포장처리업의 HACCP적용작업장등에 대한 경과조치)** 이 고시 이전에 지정받은 HACCP적용작업장등에서 포장육의 축종별로 지정받은 영업자는 식육포장처리업(포장육)으로 지정받은 것으로 본다. 이 경우 지정서의 재교부가 필요한 영업자는 담당기관의 장에게 신청한다.

**제5조(기존 고시의 폐지)** 이 고시 개정에 따라 시행과 동시에 기존 고시(축산물위해요소중점관리기준, 검역원고시 제2006-3호)는 이를 폐지한다.

부 칙 (2007. 5. )

**제1조(시행일)** 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별지 제1호 서식]

## 도축장 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

### I. 도축업영업장 현황

도축업 영업장	① 영업허가 번호				② 영업허가 연월일				
	③ 회사명			④ 전화번호					
	⑤ 소재지		본 사						
			공 장						
	⑥ 대표자 성명				⑦ 주민(법인) 등록번호				
⑧ HACCP 적용 축산물									
관리책임자	⑨ 직 위						⑩ 성 명		
면 적 (㎡)	⑪ 작업실			⑫ 냉장·냉동실					
	⑬ 검사실험실			⑭ 기 타					
	⑮ 합 계								
도축시설	⑯ 계류장	⑰ 생체 검사장	⑱ 격리장	⑲ 작업실	⑳ 검사 시험실	㉑ 소독 준비실	㉒ 기타		
평가(O/X)									
작업인원 (명)	㉓ 현장도축 작업원			㉔ 검사 보조원					
	㉕ 기타 작업원			㉖ 합 계					

40515-19211일  
'99. 5.26 재정승인

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

## II. 도축장별 관리사항

### 1. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
1	영업자는 당해 작업장내 위생관리를 위하여 작업장별 위생관리기준(이하 “자체위생관리기준”이라 한다)을 서류로 작성하여 영업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가?		
2	자체위생관리기준에는 작업 개시전과 작업과정에서 발생될 수 있는 식육의 오염이나 변질을 방지하기 위한 구체적인 절차와 방법 등이 포함되어 있는가?		
3	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며, 영업자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가?		
4	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일부터 최소한 6개월간 보관하는가?		
5	영업자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가?		
6	영업자는 (자체)검사원이 지시한 사항을 성실히 수행하는가?		
7	작업개시전에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 흙, 고기찌꺼기, 털, 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가?		
8	식육은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고, 냉장·냉동 등 적절한 방법으로 보관하는가?		
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
10	종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장 밖으로 출입하지 아니하고, 작업중 화장실에 갈 때는 앞치마와 장갑을 벗는가?		
11	가축을 도살·처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원 이외의 사람은 출입이 통제되는가?		
12	종업원은 작업과정중 수시로 손·팔·장갑·앞치마·장화 등을 세척·소독하는가?		
13	도살·처리하는 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가?		
14	종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃이상의 뜨거운 물로 세척·소독하는가?		
15	식용을 목적으로 하는 부산물(두부, 내장, 뼈 등)은 바닥 및 내벽 등에 접촉되지 않도록 위생적으로 처리, 보관 및 운반 하는가?		
16	잔모처리 공정에 사용되는 왁스 등은 식품에 대한 안전성이 확인된 제품이어야 하고, 잔모처리하는 공정 및 설비는 위생적으로 관리하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 2. 도축장 시설관리

### 가. 소·돼지 등 포유류 도축장

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
1	도축장에는 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·탈의실·목욕실·휴게실·가축수송차량세척소독실 등이 있는가?		
2	계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1정도의 경사를 유지하는가?		
3	계류장은 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 하차시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?		
4	계류장에는 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추었는가?		
5	생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치하였고, 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치 등 필요한 설비를 하였는가?		
6	생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있는가?		
7	작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가?		
8	작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조이고, 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두었는가?		
9	작업실안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하였는가? 이 경우 밝기는 220룩스이상(검사할 장소는 540룩스 이상)이 되고, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
10	작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하고, 창은 방충설비를 갖추었고, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하였는가?		
11	작업라인에는 일정간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 설치하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가?		
12	작업실은 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있고, 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비하였는가?		
13	도체에 직접 접촉하는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 항부식성 재질로 설치하였는가?		
14	검사시험실은 검사원실과 시험실을 구획하여 설비하되, 검사원실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있고, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
15	소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가?		
16	급수시설은 수도물 또는 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는가?		
17	배수구는 암거로 되었고, 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하였으며, 실내의 배수구 덮개는 항부식성 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설비하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가?		
18	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비를 하였고, 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
19	도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되었는가?		
20	폐수처리시설은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설인가?		
21	폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
22	탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		
23	도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가?		
24	작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하고, 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하였는가?		
25	작업실 또는 냉동·냉장실의 아이빔은 식육운반차량상차대까지 연결하여 설치하였는가?		
26	수출상대국의 정부기관 또는 수입자가 요구하는 기준이 있는 경우 그 기준에 적합한 시설을 설치하였는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

나. 닭 등 가금류 도축장

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
1	도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있는가?		
2	계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하는가?		
3	계류장은 도축장안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하고, 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적인가?		
4	도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하고, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치되었는가?		
5	생체검사대는 도살방혈실옆에 설치되고 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스이상인가?		
6	작업실안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5m이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하였고, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 용이한가?		
7	작업실의 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하였는가?		
8	도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이한 항부식성 재질로 설비하였는가?		
9	탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하고 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하였는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
10	작업실안은 밝기가 220룩스이상(검사하는 장소는 540룩스 이상을 권장)이 되도록 자연채광 또는 인공조명장치 및 환기장치가 되었는가? 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?		
11	작업실의 창은 방충설비를 하고, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하였는가?		
12	작업라인에는 일정한 간격으로 83℃이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하였는가?		
13	작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로서 자동 또는 반자동문으로 설비되었는가?		
14	탕지시설은 컨베이어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하였는가?		
15	탈모시설은 컨베이어식·이동식 또는 자동식탈모기로 설치하였는가?		
16	내장적출시설안에는 컨베이어식내장운반기 또는 작업대를 설치하고 충분한 급수시설을 갖추었는가?		
17	냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설비하였는가?		
18	내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하였는가?		
19	검사실험실에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하였는가?		
20	소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하였고, 소독에 필요한 장비와 약품이 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (○/×)	비 고
21	급수시설은 수도물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추었는가?		
22	배수구는 암거로 시공되었고, U자관을 설치하였으며, 실내의 배수구의 덮개는 항부식성재질을 사용하여 상부개폐식으로 설비하고, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기인가?		
23	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비가 되었고, 수도꼭지는 자동 또는 반자동으로 작동되는 구조로하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?		
24	도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되었는가?		
25	폐수처리시설은 수질환경보전법의 관련규정에 적합한 시설인가?		
26	폐기물처리시설은 폐기물관리법의 관련규정에 적합한 시설이고, 그 시설을 설치하지 않은 경우에는 폐기물관리업체에 위탁처리하거나 또는 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있는가?		
27	탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		
28	도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하였는가?		
29	수출상대국의 정부기관 또는 수입자가 요구하는 기준이 있는 경우 그 기준에 적합한 시설을 하였는가?		
종 합 평 가		○ : × :	
※ 판정기준 종합평가는 ×판정이 있는 경우에는 수정보완토록 한다.			

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

### 3. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	판정 (O/△/×)	비 고
3-1 위해분석	<p>1 HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)</p> <p>2 HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 식육처리 등에 경험이 있는가?(10점)</p> <p>3 도체설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가?(10점)            (1) 도체식육명, 도체절단방법            (2) 도축연월일            (3) 작성자이름 및 작성연월일            (4) 보관·유통상의 주의사항            (5) 식육용도            (6) 기타 필요사항</p> <p>4 공정도 및 작업장평면도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?(10점)</p> <p>5 위해분석은 도살·처리공정에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)</p>		
3-2 중요관리점	<p>1 CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)</p> <p>2 CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)</p> <p>3 CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)</p>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	판정 (O/△/x)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터링된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
3-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	판정 (O/△/x)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 10점으로 한다.</p> <p>② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다.</p> <p>③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>				

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

[별지 제2호 서식]

## 축산물가공장·식육포장처리장 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

### I. 공통사항

#### 1. 축산물가공업·식육포장처리업 영업소

축산물가공업 · 식육포장 처리업 영업소	①영업허가 번호		②영업허가 연 월 일				
	③회사명			④전화번호			
	⑤소재지	본 사					
		공 장					
	⑥대표자 성명			⑦주민(법인) 등록번호			
⑧HACCP 적용제품유형							
관리책임자	⑨직 위			⑩성 명			
면 적 (m <sup>2</sup> )	⑪작 업 실			⑫냉장·냉동시설			
	⑬검 사 실			⑭기 타			
	⑮합 계						
시설의 종류	⑯원 료 처리실	⑰제 조 가공실	⑱충전실	⑲포장실	⑳검사실	㉑보일러실	㉒기 타
평 가(O/X)							
작업인원(명)	㉓제 조 관리부서			㉔검 사 관리부서			
	㉕기 타 작업원			㉖합 계			

40515-19311  
'99. 5.26 제정승인

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 2. 작업장 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
1	건물은 축산폐수, 화학물질 기타 오염물질 발생시설로부터 축산물가공품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 유지하고 있는가?		
2	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 오염구역과 비오염구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
4	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
5	배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
6	내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7	천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
8	문은 단단한 내수성 자재로서 청소가 용이한 구조로 되어 있는가?		
9	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
10	채광 또는 조명시설이 잘 되어 있는가?		
11	곤충, 쥐등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
12	작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독 시설을 포함)이 있는가?		
13	작업시설은 제조공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?		
14	분말이 날아 흩어지는 배합공정이 있는 작업실은 이를 제거하는 시설이 되어 있는가?		
15	작업장내 배관은 청결하며, 배관의 연결부위는 인체에 무해한 것으로 사용되어 있는가?		
16	출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?		
17	작업장의 위생관리를 위하여 공중낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하고 있는가?		
18	작업장내의 통로는 작업원만 사용할 수 있도록 되어 있는가?		
19	수돗물외에 지하수 등을 사용하는 경우에는 먹는물 수질기준에 적합한 물을 생산할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
20	지하수를 사용하는 취수원은 오염물질등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
21	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
22	작업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

### 3. 제조시설 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
1	해당 제조품목에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있는가?		
2	제조시설은 당해품목의 제조공정흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?		
3	제조시설이 당해품목 제조외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
4	제조시설 및 기구는 제품과 직접 접촉되는 부위가 제품을 변질시키거나 인체에 위해한 것으로 되어있지 아니한가?		
5	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
6	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검·정비기록을 유지하고 있는가?		
7	포장자재는 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 사용하고 포장은 오염을 방지할 수 있는 위생적인 조건에서 실시하고 있는가?		
8	제조공정과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
9	제조시설 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

#### 4. 냉장·냉동설비 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
1	냉각·냉장·냉동설비의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고, 오염시킬 우려가 없는가?		
2	동결 및 냉장실은 자동온도기록장치가 적당한 곳 (가장 온도가 높은 곳)에 부착되어 온도상황을 기록·유지하고 있는가?		
3	냉장·냉동설비 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 5. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
5-1 위생관리	1 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가? 2 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가? 3 작업장에 종사하는 작업원은 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있는가? 4 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가? 5 작업장과 화장실의 출입구에는 손을 사용하지 않고 이용할 수 있는 세척시설 및 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가? 6 작업장과 떨어진 곳에 폐기물·폐수처리 시설을 설치, 운영하고 그 관리기록을 유지하고 있는가? 7 제조위생관리기록은 제조일별로 작성하고 작업원에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?		
5-2 위생기준	1 위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 청소장소 및 청소주기 (2) 청소방법과 청소에 사용하는 약품 및 도구 (3) 작업복장 규격 및 착용방법 (4) 작업원 손씻기 및 소독방법 (5) 작업중 위생에 관한 주의사항 (6) 청소상태 평가방법 (7) 작업원 건강상태 관리 (8) 소독조의 소독약품, 점검횟수 및 점검방법 (9) 기타 필요한 사항		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 6. 보관 및 운반관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
6-1 보관일반	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 원료·자재(부자재 포함한다. 이하 같다), 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관하고 있는가?</li> <li>2 부적합한 원료·자재 및 완제품은 별도 구분하여 신속히 처리하고 있는가?</li> <li>3 원료·자재, 반제품 및 완제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 보관책임자는 즉시 관리책임자에게 알리고 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?</li> <li>4 원료·자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?</li> <li>5 보관관리 작업원에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?</li> </ol>		
6-2 반·출입	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 원료계량실은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거시설을 갖추고 있는가?</li> <li>2 원료·자재 및 완제품은 선입·선출방법으로 반출되고 있는가?</li> <li>3 반품된 제품은 적절하게 처리되고 있으며 그 기록을 보관하고 있는가?</li> </ol>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
<p>6-3 보관기준</p> <p>1</p>	<p>보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가?</p> <p>(1) 원료·자재 구입시 품명, 수량 및 규격 확인방법</p> <p>(2) 보관관리장소 및 관리방법</p> <p>(3) 완제품의 반·출입관리방법</p> <p>(4) 검사결과 불량품에 대한 처리방법</p> <p>(5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책</p> <p>(6) 기타 보관관리에 필요한 사항</p>		
<p>6-4 운반관리</p> <p>1</p>	<p>축산물가공품 및 원료·자재 등을 운반중 적절하게 보관될 수 있도록 수송기구 및 벌크용기는 다음사항에 적합하도록 설계·관리되고 있는가?</p> <p>(1) 축산물가공품 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다.</p> <p>(2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다.</p> <p>(3) 쾌적한 환경과 적절한 온도를 유지할 수 있어야 한다.</p> <p>(4) 내부온도 등을 외부에서 확인할 수 있어야 한다.</p>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 7. 검사관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/x)	비 고
7-1 검사시설	1 제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추고 있는가? 2 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 점검·정비기록이 되어 있는가?		
7-2 검사일반	1 원료·자재, 반제품 및 완제품에 대하여 검사기록서가 작성되어 있는가? 2 검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가? 3 검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
7-3 검사기준	1 검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? (1) 제조번호 및 제조연월일 (2) 검사번호 및 검사시료명 (3) 접수 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 검사자 및 판정자의 서명날인 (7) 검체의 채취방법 (8) 검사결과의 통지방법 (9) 기타 필요한 사항		
총 합 평 가		O : x :	
<p>※ 판정기준</p> <p>종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>			

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 8. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	판정 (O/△/x)	비 고
8-1 위해분석	<p>1 HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)</p> <p>2 HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물가공품에 경험이 있는가?(10점)</p> <p>3 제품설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가?(10점)</p> <p>(1) 제품명, 제품유형 및 성상</p> <p>(2) 품목제조보고연월일</p> <p>(3) 작성자 및 작성연월일</p> <p>(4) 제조(포장)단위</p> <p>(5) 성분배합비율</p> <p>(6) 완제품의 규격</p> <p>(7) 보관·유통상의 주의사항</p> <p>(8) 제품용도 및 재질</p> <p>(9) 포장방법 및 재질</p> <p>(10) 기타 필요사항</p> <p>4 제조공정 설비도면을 작성하고 있으며, 현장과 일치하는가?(10점)</p> <p>5 위해분석은 원료(부원료포함), 제조공정 및 유통단계등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)</p>		
8-2 중요관리점	<p>1 CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)</p> <p>2 CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)</p> <p>3 CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)</p>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	판정 (O/△/x)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 검교정을 하고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는 가?(10점)		
6	모니터링된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하 고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는 가?(10점)		
8-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루 어지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? (10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	판정 (O/△/x)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 10점으로 한다.</p> <p>② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다.</p> <p>③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항 이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>				

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## II. 축산물가공품별 · 포장육 평가사항

### 1. 식육가공품

#### 가. 햄류·소시지류·베이컨류6

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육 중심부온도</li> <li>· 냉동육 : -18℃이하</li> <li>· 냉장육 : 5℃이하</li> <li>- 차량적정온도 유지 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 선택 등): 기록확인</li> <li>- 원료육 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 선택 등): 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원료육 : 냉장 5℃이하 냉동 -18℃이하</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하 - 해동실 청결기준 : 기록확인 - 해동시간 : 기록확인		
6	정형실 온도 및 정형중 식육중심부온도를 측정 관리하고 있는가?	- 정형실 온도 : 15℃이하 - 식육중심부온도 : 10℃이하		
7	염지제의 배합량 확인 및 염지액 조제후 검사 항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가?	- 염지제(아질산 이온 등)의 배합량 : 기록확인 - 염지액 식염농도 : 기록 확인 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지액 산도(pH) : 기록확인 - 기타 이물 등 : 기록 확인		
8	염지공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 염지실 온도 : 10℃이하 - 염지액 투입량 : 기록확인 - 염지시간 : 기록확인		
9	염지종료시 염지육온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 염지육 온도 : 기록확인		
10	탈염공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 세척수의 온도 : 기록확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인		
11	원료육 및 부원료의 배합비율을 확인하는가?	- 배합비율 : 기록확인		
12	충전시 탈기하고 적당한 진공도를 유지하는가?	- 진공도 : 기록확인		
13	충전·성형·밀봉공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 충전·성형 시간 : 기록확인 - 충전·밀봉상태 : 기록확인		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
14	훈연·가열·멸균처리는 적절하게 관리되고 있는가?	- 훈연재 종류 : 기록확인 - 훈연실 습도와 온도 : 기록확인 - 제품의 중심부 온도 : 기록확인 - 훈연·가열·멸균시간 : 기록확인		
15	훈연·가열·멸균된 제품은 냉각실에서 신속하게 냉각하고 있는가?	- 냉각실온도 : 15℃이하 (멸균제품 제외) - 냉각시간 : 기록확인		
16	훈연·가열된 제품의 절단·포장작업은 적절하게 관리되고 있는가?	- 절단·포장실의 온도 : 15℃ 이하 - 절단·포장실 절단·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인		
17	제품온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	- 제품의 중심부온도 : 기록확인 - 포장시간 : 기록확인		
18	포장공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함) - 밀봉상태 : 기록확인		
19	공기가 들어 있는 제품은 청결하게 관리·운반되고 있는가?	- 제품육안 검사 : 기록확인		
20	포장후 살균온도의 적정여부를 기록하고 있는가?	- 살균온도 : 기록확인 - 살균시간 : 기록확인		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
21	살균 후 제품의 중심부 온도를 낮추기 위하여 신속히 냉각하고 있는가?	- 냉각실 온도 : 15℃이하 - 냉각시간 : 기록확인		
22	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
23	완제품의 보관온도를 적절하게 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
24	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치확인 - 차량적정온도 유지: 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

나. 양념육류

구분 순위	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	내용	기준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나, 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육의 중심부 온도                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 냉장 : 5℃이하</li> <li>· 냉동 : -18℃이하</li> </ul> </li> <li>- 차량적정온도 유지: 기록 확인</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 설탕등): 기록확인</li> <li>- 원료육 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한: 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등): 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원료육 : 냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하</li> <li>- 해동실 청결기준 : 기록확인</li> <li>- 해동시간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평가내용		적부판정 (O/x)	비고
	내용	기준		
6	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 변질, 부패등 가공에 부적합한 원료, 부원료 등 선별 : 기록확인 - 세척상태 : 육안확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인 - 이물혼입 : 기록확인		
7	가공실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?	- 가공실 실내온도 : 15℃이하 - 가공실 밝기 : 220룩스이상		
8	절단·정형공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 이물혼입 : 기록확인 - 절단기 및 작업대 청결기준 : 기록확인		
9	배합공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 배합 온도 및 시간 : 기록확인		
10	염지공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 염지 온도 및 시간 : 기록확인		
11	열처리 공정은 적절히 관리되고 있는가?(열처리공정에 한함)	- 가열 온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 및 시간		
12	포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장 청결기준 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
13	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정 중 금속류등 이물관리 : 기록확인		
14	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		
15	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치확인 - 차량적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

다. 분쇄가공육제품

구분 순위	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	내용	기준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장 기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나, 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육의 중심부 온도                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 냉장 : 5℃이하</li> <li>· 냉동 : -18℃이하</li> </ul> </li> <li>- 차량적정온도 유지 기록 확인</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 선택등): 기록확인</li> <li>- 원료육 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적: 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적: 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 선택 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한: 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 등 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리: 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원료육 : 냉장 5℃이하 냉동 -18℃이하</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하</li> <li>- 해동실 청결기준 : 기록확인</li> <li>- 해동시간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

구분 순위	평가내용		적부판정 (O/X)	비고
	내용	기준		
6	선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 변질, 부패 등 가공에 부적합한 원료, 부원료 등 선별 : 기록확인 - 세척상태 : 육안확인 - 세척수 관리상태 : 기록확인 - 이물혼입 : 기록확인		
7	세절·분쇄 또는 절단공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 이물 혼입 : 기록확인 - 세절기 또는 절단기의 위생상태 : 기록확인		
8	배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 배합 온도 및 시간 : 기록확인		
9	염지공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 염지 온도 및 시간 : 기록확인		
10	충전·성형공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 충전·성형기 청결기준 : 기록확인		
11	열처리공정은 적절히 관리하고 있는가?(해당공정에 한함)	- 열처리 온도 및 시간 : 기록확인		
12	빵가루 입힘공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 이물혼입 : 기록확인 - 빵가루 입힘시 위생상태 : 기록확인		
13	튀김공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 튀김온도 및 튀김시간 : 기록확인 - 튀김용 유지의 산가 : 기록확인		
14	냉각공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 냉각기 온도 및 시간 : 기록확인		
15	동결공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 동결 온도 및 시간 : 기록확인		
16	포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 포장기 청결기준 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
17	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류등 이물 관리 : 기록확인		
18	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		
19	제품 운반차량의 온도를 적절히 관리하고 있는가?	- 차량온도기록장치 설치 확인 - 차량적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

라. 갈비가공품

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/X)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육 중심부온도</li> <li>· 냉장육 : 5℃이하</li> <li>· 냉동육 : -18℃이하</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 색택 등) : 기록확인</li> <li>- 원료육 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록 확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> </ul>		
4	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> <li>- 보관고 온도 : 기록 확인</li> <li>· 원료육 : 냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하</li> <li>- 해동실 청결기준 : 기록확인</li> <li>- 해동시간 : 기록확인</li> </ul>		
6	정형실 온도 및 정형중 식육중심부온도를 측정 관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 정형실 온도 : 15℃이하</li> <li>- 식육중심부온도 : 10℃이하</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	염지제의 배합량 확인 과 염지액 조제후 검사 항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가?	- 염지제(아질산 이온 등)의 배합량 : 기록확인 - 염지액 식염농도 : 기록확인 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지액 산도(pH) : 기록확인 - 기타 이물 등 : 기록확인		
8	혼합공정을 적절히 관리 하고 있는가?	- 혼합기 청결기준 : 기록확인 - 혼합시간 : 기록 확인		
9	염지공정 및 염지종료시 염지육온도를 적절히 관 리하는가?	- 염지실 온도 : 10℃이하 - 염지시간 : 기록확인 - 염지육 온도 : 기록확인		
10	원료육 및 부원료의 배 합비율을 확인하는가?	- 배합비율 : 기록확인		
11	가열·훈연처리가 적절 하게 관리되고 있는가?	- 가열·훈연시간 : 기록확인 - 제품의 중심부 온도 : 기록확인 - 훈연재 종류 : 기록확인 - 훈연실 습도와 온도 : 기록확인		
12	가열·훈연된 제품은 냉 각실에서 신속하게 냉각 하고 있는가?	- 냉각실 설정온도 : 15℃이하 - 냉각시간 : 기록확인		
13	제품온도가 상승하지 않 도록 신속하게 포장하고 있는가?	- 포장실 온도 : 15℃ 이하 - 포장실 청결기준 : 기록확인		
14	포장후 살균공정 적정여 부 및 냉각처리는 적정 한가?	- 살균온도 : 기록확인 - 살균시간 : 기록확인 - 냉각시간 : 기록확인		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
15	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조과정 중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
16	완제품의 보관온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
17	제품 운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록 확인 · 냉장 : -2 ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

마. 건조저장육류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료육(HACCP 적용작업장등에서 생산된 것에 한함)의 입고대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육 중심부온도</li> <li>· 냉장육 : 5℃이하</li> <li>· 냉동육 : -18℃이하</li> <li>- 차량적정온도 유지: 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 원료육 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 검사하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원료육 : 냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		
5	해동공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해동육 중심부온도 : 10℃ 이하</li> <li>- 해동실 청결기준 : 기록확인</li> <li>- 해동시간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
6	염지제의 배합량 확인 과 염지액 조제후 검사 항목 측정 및 기록이 적절하게 관리되고 있는가?	- 염지제(아질산 이온 등)의 배합량 : 기록확인 - 염지액 식염농도 : 기록확인 - 염지액 온도 : 기록확인 - 염지액 산도(pH) : 기록확인 - 기타 이물 등 : 기록확인		
7	혼합공정을 적절히 관리하고 있는가?	- 혼합기 청결기준 : 기록확인 - 혼합시간 : 기록확인		
8	염지공정 및 염지종료 시 염지육온도를 적절히 관리하는가?	- 염지실 온도 : 10℃ 이하 - 염지시간 : 기록확인 - 염지육 온도 : 기록확인		
9	숙성된 염지육의 널기 공정은 적정한가?	- 채반 또는 건조대의 위생상태 · 세척 및 청소주기 : 기록확인		
10	가열 건조처리가 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열전 대기시간 - 가열처리 온도 및 습도 : 기록확인		
11	분리 및 탈망(채)공정은 적정한가?	- 대기실 습도 및 온도 : 기록확인 - 대기시간 : 기록 확인 - 작업자의 위생상태 : 기록 확인		
12	포장공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 포장실 청결기준 : 기록 확인 - 작업자의 위생상태 : 기록 확인		
13	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
14	완제품 보관상태는 양호한가?	- 보관관리기준 : 기록확인		

210mm×297mm

일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 2. 유가공품

### 가. 우유류 · 저지방우유류

구분 순위	평 가		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	내 용 기 준		
1	원료에 대한 입고대장 기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
6	지방분리공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 지방분리온도 및 위생상태 : 기록확인		
7	성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		
8	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
9	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 7℃이하 (평균제품은 제외) - 충전대기시간(LTLT 또는 HTST제품에 한함) : 기록확인		
10	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외) - 평균제품의 경우 평균한 용기 또는 포장재에 무균공정에 의한 충전·포장 여부 : 기록확인		
11	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관온도 : 0~10℃ (평균제품은 제외)		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

나. 발효유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관 관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		
6	성분배합기준을 확인하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 성분배합기준 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
8	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 기록확인 - 배양대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우는 제외)		
9	유산균의 배양은 적절하게 하고 있으며 오염되지 않도록 집중하고 있는가?	- 배양온도 및 시간 : 기록확인 - pH 또는 산도 : 기록확인 - 접종시 위생상태 : 기록확인		
10	배합수 및 액당원료의 살균은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인		
11	살균과정없이 투입되는 원료는 위생적으로 관리되고 있는가?	- 투입공정위생관리 : 기록확인		
12	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외)		
13	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물 관리 : 기록확인		
14	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
15	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -15℃이하		
16	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량적정은 유지 : 기록 확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -15℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

다. 가공치즈

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	내 용 기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 원료 관리기준 : 기록확인 · 관능검사 : 기록확인 · 유통기한 : 기록확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부원료 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인 - 표시사항 및 유통기한 : 기록확인		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	- 부자재 관리기준 : 기록확인 - 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인 - 육안검사(이물 등) : 기록확인 - 내포장재 구분관리 : 기록확인		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 자연치즈 냉장 : 0~10℃ 냉동 : -18℃이하 · 부원료 : 보관온도준수 확인		
5	자연치즈의 포장용기 또는 포장지 제거시 이물 혼입이나 미생물이 오염되지 않도록 위생적으로 실시하는가?	- 위생관리상태 : 기록확인		
6	성분배합기준을 확인하고 있는가?	- 성분배합기준 : 기록확인		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/X)	비 고
	내 용	기 준		
7	자연치즈의 분쇄실 온도와 습도는 적절하게 관리되고 있는가?	- 온도 및 습도 : 기록확인		
8	배합원료의 유화온도와 시간은 적절하게 관리되고 있는가?	- 유화온도 및 시간 : 기록확인		
9	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 가스충전 : 기록확인 (해당제품에 한함) - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외)		
10	포장된 제품은 신속하게 냉각하는가?	- 냉각온도 : 7℃이하		
11	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물 관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18이하		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

라. 자연치즈

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/X)	비 고
	내 용	기 준		
6	원유의 살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도와 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
7	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 기록확인 - 혼합대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우는 제외)		
8	자연치즈의 포장용기 또는 포장지 제거시 이물 혼입이나 미생물이 오염되지 않도록 위생적으로 실시하는가?	- 위생관리상태 : 기록확인		
9	효소 및 균주는 적절히 관리하고 있으며 오염되지 않도록 첨가하고 있는가?	- 보관온도 : 기록확인 - 위생상태 : 기록확인		
10	응고온도와 시간은 적절한가?	- 응고온도 및 시간 : 기록확인 - 산도 : 기록확인		
11	응고제품을 절단할 때 오염되지 않도록 관리되고 있는가?	- 위생상태 : 기록확인		
12	가온온도와 시간은 적절한가?	- 가온온도 및 시간 : 기록확인		
13	유청을 제거할 경우 오염되지 않도록 관리하고 있는가?	- 위생상태 : 기록확인		
14	숙성실은 오염되지 않도록 적절히 관리되고 있는가?	- 숙성실온도 : 기록확인 - 위생상태 : 기록확인		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/X)	비 고
	내 용	기 준		
15	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인</li> <li>- 작업자의 위생상태 : 기록확인</li> <li>- 가스충전 : 기록확인 (해당제품에 한함)</li> <li>- 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우는 제외)</li> </ul>		
16	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제조과정중 금속류 등 이물관리 : 기록확인</li> </ul>		
17	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세제잔류 : 기록확인</li> <li>- CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인</li> </ul>		
18	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 냉장 : 0~10℃</li> <li>· 냉동 : -18이하</li> </ul>		
19	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 자동온도기록장치 설치 여부 확인</li> <li>- 차량 적정온도 유지 : 기록확인</li> <li>· 냉장 : 0~10℃</li> <li>· 냉동 : -18℃이하</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

마. 가공유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 색깔 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과 공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		
6	성분배합기준을 확인하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 성분배합기준 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	배합수는 적절하게 관리되고 있는가?	- 위생상태 : 기록확인		
8	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
9	냉각된 제품의 저장관리는 적절한가?	- 저장조 온도 : 7℃이하 (멸균제품은 제외) - 충전대기시간(LTLT 또는 HTST제품에 한함) : 기록확인		
10	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외) - 멸균제품의 경우 멸균한 용기 또는 포장재에 무균공정에 의한 충전·포장 여부 : 기록확인		
11	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관온도 : 0~10℃ (멸균제품은 제외)		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 - 냉장 : 0~10℃		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

바. 버터류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과 공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관 관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		
6	성분배합기준을 확인하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 성분배합기준 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	살균과 냉각은 적절하게 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록 확인		
8	냉각된 생크림의 숙성관리는 적절하게 이루어지고 있는가?	- 숙성온도 및 숙성시간 : 기록 확인		
9	배합수 또는 식염용액(정제염)은 살균처리되고 있는가?	- 배합수 또는 식염용액 살균 : 기록 확인		
10	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 포장대기시간 : 기록확인 (자동생산공정인 경우 제외)		
11	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
12	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
13	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관온도 : 기록확인 ·냉장 : 0~10℃ ·냉동 : -18℃이하		
14	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 ·냉장 : 0~10℃ ·냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

사. 아이스크림류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
6	용해·배합 공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합 온도 및 시간 : 기록 확인		
7	여과공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인		
8	살균 및 냉각공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 살균 온도 및 시간 : 기록확인		
9	숙성공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 냉각 온도 : 기록확인 - 숙성 온도 및 시간 : 기록확인		
10	오버런공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 프리저 에어필터위생관리상태 : 기록확인		
11	충전공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전실 및 충전기 청결 기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인		
12	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
13	동결 및 경화공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 동결 온도 : 기록확인		
14	포장공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 포장기 청결기준 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
15	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
16	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도(-18℃이하) : 기록확인		
17	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량적정온도유지 : 기록확인 · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

아. 분유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 색택 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과 공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
6	지방분리공정은 위생적으로 관리되고 있는가?	- 지방분리온도 및 위생상태 : 기록확인		
7	계량공정 및 원료·부원료 투입은 적절히 관리하고 있는가?	- 계량기의 정도관리 : 기록확인 - 성분배합비율 : 기록확인 - 투입공정 위생상태 : 기록확인		
8	용해·배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합 온도 및 시간 : 기록확인		
9	살균 및 냉각공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인		
10	건조공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 냉각온도 : 기록확인 - 건조온도 및 시간 : 기록확인 - 유동건조기 투입공기 관리 : 필터점검기록 확인		
11	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 건조기 청소관리기준 : 기록확인 - 포장재의 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장실 및 충전·포장기 청결기준 : 기록확인 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 진공도 : 기록확인 (진공포장에 한함)		
12	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
13	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
14	제품에 대한 검사는 적절히 관리하고 있는가?	- 제품검사관리기준 : 기록확인 · 축산물의 가공기준 및 성분규격에 의한 검사항목		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

자. 조제유류

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원유 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 원유온도 : 10℃이하</li> <li>· 축산물가공처리법에 의한 원유의 검사결과 : 기록확인</li> <li>- 유가공품 관리기준 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 : 기록확인</li> <li>- 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장 기록을 작성하고 있으며 검사성적서를 공급업체로부터 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관온도 : 기록확인</li> <li>· 원유 : 0~10℃</li> <li>· 유가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	원유의 청정 또는 여과공정은 적절히 수행하며, 즉시 냉각하여 보관관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 여과망 관리 : 기록확인</li> <li>- 청정기 관리 : 기록확인</li> <li>- 저장조 관리 : 7℃이하</li> <li>- 저장기간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/X)	비 고
	내 용	기 준		
6	계량공정 및 원료·부원료 투입은 적절히 관리되고 있는가?	- 계량기의 정도관리 : 기록확인 - 성분배합비율 : 기록확인 - 투입공정 위생상태 : 기록확인		
7	용해·배합공정은 적절히 관리하고 있는가?	- 용해·배합온도 및 시간 : 기록확인		
8	살균과정없이 투입되는 원료는 위생적으로 관리되고 있는가?	- 투입공정 위생관리 : 기록확인		
9	살균 및 냉각공정을 적절히 관리하고 있는가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
10	건조공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 건조온도 및 시간 : 기록확인 - 유동건조기 투입공기 관리 : 필터점검기록 확인 - 건조기 청소관리기준 : 기록확인		
11	제품에 금속류 등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중(조유, 농축, 건조, 충전 등) 금속류 등 이물관리 : 기록확인		
12	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 스푼 및 캔 등 포장용기의 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장실 및 충전·포장기의 청결기준 : 기록관리 - 작업자의 위생상태 : 기록확인 - 멸균제품의 경우 멸균한 용기 및 포장재에 무균공정에 의한 충전·포장 여부 : 기록확인 - 권체상태 : 기록확인 - 질소충전 : 기록확인		
13	제조설비에 대한 CIP는 적절하게 수행되고 있는가?	- 세제잔류 : 기록확인 - CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인		
14	제품에 대한 검사는 적절히 실시하고 있는가?	- 제품검사관리기준 : 기록확인 · 축산물가공기준 및 성분 규격에 의한 검사항목		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

3. 포장육(식육의 종류 : )

구분 순위	평가내용		적부판정 (O,X)	비고
	내용	기준		
1	HACCP 적용작업장등에서 생산된 식육을 사용하고 입고대장기록을 작성하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육의 중심부온도</li> <li>· 냉장육 : 5℃이하</li> <li>· 냉동육 : -18℃이하</li> <li>- 차량적정온도 유지기록 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 이취, 섶택 등) : 기록확인</li> <li>- 원료육 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
2	식육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관실 온도 : 기록확인</li> <li>· 냉장육 : 5℃이하</li> <li>· 냉동육 : -18℃이하</li> </ul>		
3	가공실 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 가공실 실내온도 : 15℃이하</li> <li>- 가공실 밝기 : 220룩스이상</li> </ul>		
4	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고 대장기록을 작성하고 있으며, 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
5	정형된 식육의 중심부온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 식육의 중심부온도 : 10℃이하</li> <li>- 포장시간 및 상태 : 기록확인</li> </ul>		
6	제품의 특성(냉동 및 냉장)에 따른 포장방법은 적절한가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 급속냉동 온도 및 시간 : 기록확인</li> <li>- 냉각수와 열수의 온도 : 기록확인</li> </ul>		
7	제품에 금속류등 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제조공정 중 금속류 등 이물관리 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O,x)	비 고
	내 용	기 준		
8	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : -2℃ ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		
9	제품 운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 확인 - 차량적정온도유지기록 · 냉장 : -2℃ ~ 10℃ · 냉동 : -18℃ 이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

#### 4. 알가공품

##### 가. 전란액, 난백액, 난황액

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/X)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료알에 대한 입고대장 기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료알 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 출하농장 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 살모넬라균 관리 : 기록확인</li> <li>- 일반세균 관리 : 기록확인</li> <li>- 잔류물질 관리 : 기록확인</li> <li>- 관능검사 : 기록확인               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 선별 : 과대오염란, 연란, 파란 등(조도 540룩스 이상)</li> </ul> </li> </ul>		
2	부원료에 대하여 입고대장 기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장 기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인               <ul style="list-style-type: none"> <li>· 원료알 : 0~15℃</li> <li>· 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul> </li> </ul>		
5	원료알은 사용하기전 세척·소독을 적절히 하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세척상태 확인 : 기록확인</li> <li>- 세척수 관리상태 : 기록확인</li> <li>- 세척수 살균소독제 농도 : 기록확인</li> </ul>		
6	할란은 오염되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 할란기 위생상태 : 기록확인</li> <li>- 부패란 선별 : 조도(540룩스 이상) 및 기록확인</li> <li>- 낙하세균 검사 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	할란 후 저장탱크 관리는 적절히 이루어지고 있는가?(할란후 즉시 살균하는 경우 제외)	- 저장탱크 위생상태 : 기록확인 - 저장탱크 관리 : 5℃이하		
8	여과 공정은 위생적으로 실시·관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인		
9	가열처리(살균제품에 한함) 및 냉각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열온도 : 기록확인 - 가열시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
10	계량, 충전·포장은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장기의 청결상태 : 기록확인		
11	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물관리 : 기록확인		
12	제품의 냉각은 신속하게 실시하는가?	- 냉각실온도 : 5℃이하 - 냉각시간 : 기록 확인 · 비살균제품 : 2시간 이내 5℃이하로 냉각 · 살균제품 : 5℃이하로 신속히 냉각		
13	제조설비에 대한 세척은 적절히 실시하고 있는가?	- CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인 - 세제잔류 : 기록확인 - 세정상태 : 기록확인		
14	완제품의 보관은 적절히 보관·관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 5℃이하 · 냉동 : -18℃이하 · 비살균제품은 48시간 이상 보관시 : 0℃이하		
15	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 5℃이하 · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

나. 알가열성형제품

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 원료알                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 출하농장 확인 : 기록확인</li> <li>· 살모넬라균 관리 : 기록확인</li> <li>· 잔류물질 관리 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 선별 : 과대오염란, 연란, 파란 등(조도 540룩스 이상)</li> </ul> </li> <li>- 알가공품                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 확인</li> </ul> </li> </ul>		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설택 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관온도 : 기록확인</li> <li>· 원료알 : 0~15℃</li> <li>- 알가공품 및 부원료 : 보관온도 준수확인</li> </ul>		
5	원료알은 사용하기전 세척·소독을 적절히 하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세척상태 확인 : 기록확인</li> <li>- 세척수 관리상태 : 기록확인</li> <li>- 세척수의 살균소독제 농도 : 기록 확인</li> </ul>		
6	숙성공정은 적절히 관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 숙성실 온도 및 시간 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	할란할 경우 할란은 오염되지 않도록 구획된 작업장에서 위생적으로 실시하고 있는가?	- 할란기 위생상태 : 기록확인 - 부패란 선별(조도 540룩스) : 기록확인 - 낙하세균 검사 : 기록확인		
8	할란할 경우 할란 후 저장탱크 관리는 적절히 이루어지고 있는가?(할란후 즉시 열처리하는 경우 제외)	- 저장탱크 위생상태 : 기록확인 - 저장탱크 관리 : 5℃이하		
9	원료 및 부원료의 배합 비율을 확인하는가?	- 배합비율 : 기록확인		
10	여과 공정은 위생적으로 실시·관리하고 있는가?	- 여과망 관리 : 기록확인		
11	가열처리 및 냉각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 가열온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 : 기록확인		
12	난각의 탈각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 탈각기의 위생상태 : 기록확인		
13	계량, 충전·포장은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장실의 청결기준 : 기록확인 - 충전·포장기 청결상태 : 기록확인		
14	포장후 살균공정 및 냉각처리는 적절한가?	- 살균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 및 시간 : 기록확인		
15	제품에 이물 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물 검출 : 기록확인		
16	제조설비에 대한 세척은 적절히 실시하고 있는가?	- CIP(Cleaning in Place) 상태 : 기록확인 - 세제잔류 : 기록확인 - 세정상태 : 기록확인		
17	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 ·냉장 : 0~10℃ ·냉동 : -18℃ 이하		
18	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부 확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 ·냉장 : 0~10℃ ·냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

다. 엽지란

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
1	원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 원료알                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 출하농장 : 기록관리</li> <li>· 살모넬라균 관리 : 기록확인</li> <li>· 잔류물질 관리 : 기록확인</li> <li>· 관능검사 : 기록확인</li> <li>· 선별 : 과대오염란, 연란, 파란 등(조도 540룩스 이상)</li> </ul> </li> <li>- 알가공품                             <ul style="list-style-type: none"> <li>· 차량적정온도유지 : 기록확인</li> <li>· 유통기한 확인</li> </ul> </li> </ul>		
2	부원료에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부원료 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 관능검사(이물, 풍미, 설탕 등) : 기록확인</li> <li>- 표시사항 및 유통기한 : 기록확인</li> </ul>		
3	포장재 및 용기 등 부자재에 대한 입고대장기록을 작성하고 있으며 공급업체로부터 검사성적서를 받거나 자체검사를 정기적으로 실시하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 부자재 관리기준 : 기록확인</li> <li>- 검사성적서 또는 자체검사 성적 : 기록확인</li> <li>- 육안검사(이물 등) : 기록확인</li> <li>- 내포장재 구분관리 : 기록확인</li> </ul>		
4	원료 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 보관고 온도 : 기록확인</li> <li>· 원료알 : 0~15℃</li> <li>· 알가공품 및 부원료 : 보관온도 준수 확인</li> </ul>		
5	숙성공정은 적절하게 관리하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 숙성실 온도 및 시간 : 기록확인</li> </ul>		
6	원료알은 적절히 세척하고 있는가?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 세척 상태 : 기록확인</li> </ul>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용		적부판정 (O/x)	비 고
	내 용	기 준		
7	훈연·가열처리는 적절하게 관리되고 있는가?	- 훈연재의 종류 : 기록확인 - 훈연온도 및 시간 : 기록확인 - 가열온도 및 시간 : 기록확인		
8	훈연·가열된 제품은 신속하게 냉각하고 있는가?	- 냉각 온도 및 시간 : 기록확인		
9	난각의 탈각공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 탈각기의 위생상태 : 기록확인		
10	탈각후 선별·세척공정은 적절하게 관리되고 있는가?	- 세척수 위생상태 확인 : 기록확인 - 육안검사 : 불량란 및 이물혼입 여부 확인		
11	염지(조미)액 및 충전액의 제조 및 보관은 적절히 관리되고 있는가?	- 염지(조미)액 배합량 : 기록확인 - 충전액의 배합량 : 기록확인 - 보관기준 준수 : 기록확인 - 기타 이물 등 혼입여부 : 기록확인		
12	염지(조미)공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 염지(조미) 온도 및 시간 : 기록확인		
13	충전·포장공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 충전·포장기 청결상태 : 기록확인 - 충전·포장실 청결기준 : 기록확인		
14	제품에 이물이 혼입되지 않도록 관리되고 있는가?	- 제조공정중 이물 관리 : 기록확인		
15	포장후 살균·멸균 및 냉각공정은 적절히 관리되고 있는가?	- 살균·멸균온도 및 시간 : 기록확인 - 냉각온도 및 시간 : 기록확인		
16	완제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가?	- 보관고 온도 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		
17	제품운반차량의 온도를 적절하게 관리하고 있는가?	- 자동온도기록장치 설치 여부확인 - 차량 적정온도 유지 : 기록확인 · 냉장 : 0~10℃ · 냉동 : -18℃이하		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 식육판매업 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

### I. 식육판매업 현황

식육 판매업소	①영업신고 번호			②영업신고 연월일	
	③업소명			④전화번호	
	⑤소재지				
	⑥대표자성명			⑦주민(법인) 등록번호	
	⑧HACCP 적용축산물				
관리책임자	⑨직위			⑩성명	
면적 (㎡)	⑪작업실			⑫냉장·냉동시설	
	⑬기타			⑭합계	
시설의 종류	⑮보관실	⑯진열대	⑰작업실	⑱화장실	㉑기타
평가(O/X)					
종업원(명)					

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

## II. 식육판매업 평가사항

### 1. 영업장 시설관리

구분 순위	평가내용	적부판정 (O/X)	비고
1	영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가?		
2	영업장은 작업실별로 구획되어 일반구역과 청결구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가?		
3	바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되어 있고 파여 있거나 물이 고이지 아니하도록 되어 있는가?		
4	배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여 있지 아니한가?		
5	문 및 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
6	천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 아니하도록 청결하게 관리되고 있는가?		
7	환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?		
8	채광 또는 조명시설은 적합한 조도를 유지하고 있으며 조명으로 인한 색상차이를 나타내지 않아야 하며 파손 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 보호장치가 있는가?		
9	곤충, 쥐 등 동물의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?		
10	영업장에 영향을 미치지 아니한 곳에 화장실 및 탈의실이 있는가?		
11	식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반할 경우 축산물가공처리법시행규칙 별표10의 제5의 가목의 규정을 준수하고 있는가?		
12	출입구 및 창은 완전히 닫힐 수 있도록 되어 있는가?		
13	영업장의 위생관리를 위하여 공중낙하세균 등을 정기적으로 측정·관리하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
14	급수시설은 수도물이나 먹는물관리법의 관련규정에 의한 먹는물 수질검사 기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
15	지하수를 사용하는 취수원은 오염물질 등으로부터 오염될 우려가 없는 장소에 위치하고, 용수저장 탱크는 외부로부터 오염되지 않도록 설치되어 있는가?		
16	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하는가?		
17	해당 영업에 필요한 시설 및 기구는 갖추어져 있으며 다른 작업으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
18	시설은 축산물의 취급외의 다른 목적에 사용되지 않도록 되어 있는가?		
19	식육과 직접 접촉하는 시설 및 기구는 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것인가?		
20	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있는가?		
21	작업과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명등 적절한 조치를 취하고, 이를 기록보관하고 있는가?		
22	<p>영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울이 설치되어 있는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 냉장 : -2 ~ 10℃</li> <li>- 냉동 : -18℃ 이하</li> <li>- 온도계 설치여부(냉장시설 및 냉동시설은 자동 온도기록장치 부착)</li> </ul>		
23	냉동시설 및 냉장시설·진열상자의 구조와 기능이 원료나 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 오염시킬 우려가 없는가?		
24	영업장 관리기준서를 작성·비치하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 2. 위생관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
2-1 위생관리	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 위생관리에 필요한 시설·기구등은 갖추어져 있고 위생적인 상태(필요시 소독 또는 살균)를 유지하고 있는가?</li> <li>2 원료와 제품의 처리·가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분·표시하여 청결하게 관리되고 있는가?</li> <li>3 영업장 종사자는 해당작업에 필요한 위생복, 위생모 및 위생장갑 등을 착용하고 있으며 청결하게 관리하고 있는가?</li> <li>4 신체질환 등으로 제품에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종사자에 대한 조치가 취해지고 있는가?</li> <li>5 영업장과 화장실의 출입구에는 세척시설, 손을 말릴 수 있는 시설 및 소독설비가 갖추어져 있는가?</li> <li>6 위생관리기록은 일별로 작성하고 종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?</li> </ol>		
2-2 위생기준	<p>위생관리기준서에는 아래 사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 청소장소 및 청소주기</li> <li>(2) 청소방법과 청소에 사용하는 세제 및 소독제, 도구</li> <li>(3) 복장 규격 및 착용방법</li> <li>(4) 종사자 손씻기 및 소독방법</li> <li>(5) 작업중 위생에 관한 주의사항</li> <li>(6) 청소상태 평가방법</li> <li>(7) 종사자 건강상태 관리</li> <li>(8) 소독약품의 관리방법</li> <li>(9) 기타 필요한 사항</li> </ol>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

### 3. 보관 및 운반관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
3-1 입고관리	<p>1 원료육 입고시 입고기록을 작성하고 있는가?            (1) HACCP 적용작업장 여부            (2) 원료육의 중심부 온도                - 냉장육 : -2 ~ 5℃                - 냉동육 : -18℃ 이하            (3) 차량적정온도 유지기록                - 냉장 : -2 ~ 10℃                - 냉동 : -18℃ 이하            (4) 관능검사(이물질, 냄새, 섶택 등) : 기록확인</p> <p>2 제품의 온도변화를 최소화 및 오염을 최소화할 수 있도록 하차·적재는 신속히 실시하고 있는가?            (1) 온도변화 최소화 여부            (2) 포장제품의 파손여부            (3) 지육 오염의 최소화 및 신속한 하차 여부</p> <p>3 포장자재 등은 식품위생법 제9조제1항의 규정에 적합한 규격품을 구입하고 있는가?</p>		
3-2 보관관리	<p>1 원료육은 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가?                - 냉장육 : -2 ~ 5℃                - 냉동육 : -18℃ 이하</p> <p>2 원·부자재 및 제품은 구분 관리하고 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 적재·보관하고 있는가?</p> <p>3 부적합한 원·부자재, 제품 및 반품된 제품은 별도 구분하고 식별된 표시를 하여 반송, 폐기 등의 조치를 한 후 그 기록을 보관하고 있는가?</p>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
4	원·부자재 및 제품이 보관중에 이상이 생겼을 경우 그 내용과 조치사항을 기재하고 있는가?		
5	제품의 보관·진열온도는 적절히 관리되고 있는가? - 냉장육 : -2 ~ 10℃ - 냉동육 : -18℃ 이하		
6	원료육 및 제품은 선입·선출방법으로 관리되고 있는가?		
7	축산물가공처리법 시행규칙 별표13의 제3의 가목의 규정을 준수하는가? - 진열대 표지판의 표시, 용기 포장지의 표시사항		
8	보관관리기준서에는 아래사항이 구체적으로 작성·비치되고 있는가? (1) 원·부자재 구입시 입고기준 및 규격 확인방법 (2) 보관관리장소 및 관리방법 (3) 원료육 및 제품의 반·출입관리방법 (4) 검사결과 부적합품에 대한 처리방법 (5) 취급시 교차오염을 방지하기 위한 대책 (6) 기타 보관관리에 필요한 사항		
3-3 운반관리	원·부자재 등이 적절하게 운반될 수 있도록 운반차량, 운반도구 및 용기는 다음사항에 적합하게 관리되고 있는가? (1) 원료 및 포장 등에 대한 오염을 방지할 수 있어야 한다. (2) 세척이 쉽고 필요시 소독이 가능하여야 한다. (3) 운반차량은 적절한 온도를 유지할 수 있어야 하며 외부에서 내부온도 변화를 확인할 수 있도록 임의조작이 방지된 온도기록장치를 부착하여야 한다.		

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

4. 검사관리(축산물위생검사기관에 검사 의뢰시 4-1 및 4-2는 제외한다)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
4-1 검사시설	1 제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추고 있는가? 2 시설 및 기구는 정기적으로 점검하여 검사에 지장이 없도록 관리·유지되고 있으며, 점검·정비기록이 되어 있는가?		
4-2 검사일반	1 제품에 대하여 검사기록서가 작성되어 있는가? 2 검사시료를 채취할 때에는 오염 또는 변질되지 아니하도록 채취하고 있는가? 3 검사종사자에 대하여 정기적으로 교육·훈련을 실시하고 있는가?		
4-3 검사기준	검사기준서에는 아래사항을 구체적으로 작성·비치하고 있는가? (1) 작업연월일 (2) 검사번호 (3) 접수 및 검사연월일 (4) 검사항목, 검사기준 및 검사성적 (5) 판정결과 및 판정연월일 (6) 검사자 및 판정자의 서명날인 (7) 검체의 채취방법 (8) 검사결과의 통지방법 (9) 기타 필요한 사항		
총 합 평 가			
<p>※ 판정기준</p> <p>종합평가는 X판정이 4개항 이하일 경우에는 수정보완토록 조치하되, X판정이 5개항 이상일 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>			

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

## 5. HACCP 관리

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
5-1 위해분석	<p>1 HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)</p> <p>2 HACCP팀 책임자 및 구성원은 해당 축산물에 경험이 있는가?(10점)</p> <p>3 축산물설명서는 다음사항이 구체적으로 작성되어 있는가?(10점)            (1) 식육·포장육명            (2) 식육 도축, 포장육의 제조일자 또는 유통기한            (3) 작성자 및 작성연월일            (4) 보관·유통상의 주의사항            (5) 용도            (6) 기타 필요사항</p> <p>4 영업장 설비도면을 작성하고 그 이행을 확인점검하고 있는가?(10점)</p> <p>5 위해분석은 식육·포장육 및 취급단계등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며, 위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)</p>		
5-2 중요관리점	<p>1 CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)</p> <p>2 CCP에 대한 한계기준은 적절하게 설정되어 있는가?(10점)</p> <p>3 CCP에 대한 모니터링시스템을 설정하고 있는가?(10점)</p>		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
4	모니터링에 사용하는 온도계등과 같은 기계·기구의 정도관리는 잘되고 있는가?(10점)		
5	모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가?(10점)		
6	모니터된 결과 한계기준 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?(10점)		
5-3 검증 및 기록			
1	HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있 는가?(10점)		
2	HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어 지고 있는가?(10점)		
3	HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가?(10점)		
4	HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평 가 내 용	평가점수	적부판정 (O,△,×)	비 고
	총 합 평 가		○ : △ : × :	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각항별 10점으로 한다.</p> <p>② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다.</p> <p>③ 종합평가는 총점수 150점중 128점이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>				

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

[별지 제4호 서식]

## 가축사육단계(돼지) 위해요소중점관리기준(HACCP) 실시상황평가표

### I. 돼지농장 현황

①축산업등록번호				②등록연월일			
③ 농장명				④전화번호			
⑤농장 소재지							
⑥대표자 성명				⑦주민(법인) 등록번호			
⑧관리책임자							
사육규모(두수)		⑨계		⑩모 돈(웅돈)		⑪자 돈	
		⑫육성·비육돈					
⑬사육형태							
면 적 (㎡)	⑭합계		⑮돈사 (수)	⑯분뇨 처리장	⑰폐수 처리장	⑱사무실	⑲기타
시설의 종류	⑳출입구 소독시설		㉑분뇨 처리장	㉒폐수 처리장	㉓ 물품 소독실	㉔샤워실	㉕기타
	차량	사람					
보유 유무 (O/X)							
㉖관리인원(명)							
㉗기타 특이사항							

210mm×297mm  
일반용지 60g/㎡(재활용품)

## II. 돼지사육농장 평가사항

구분	항목	평가내용	적부판정 (O/X)	비고
차단 방역 관리	1	출입자 및 농장물품 등에 대한 자체 차단방역 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	농장 입구에는 출입문이 있고 농장안내문과 방역 경고문 등이 있는가?		
	3	농장 방문자에 대한 출입관리 대장을 작성 및 비치하고 있는가?		
	4	농장 출입자 및 출입차량 소독을 위한 소독설비를 갖추고 있으며, 소독을 실시하고 기록을 유지하고 있는가?		
	5	농장 방문자를 위한 방역복, 장화 등이 준비되어 있는가?		
	6	외부에서 들어오는 물품(기자재, 약품 등)을 소독할 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
	7	돈사 내부에 사료운반 및 출하차량 기사의 출입을 차단하고 있는가?		
	8	농장외곽은 울타리 등으로 구분(경계가) 되어 있는가?		
농장 시설 및 관리 기준	1	농장시설관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	농장에는 출입문 또는 차량소독장치, 주차장, 물품 반입창고, 출하대, 돈사 등의 시설이 갖추어져 있는가?		
	3	화장실은 손을 세척할 수 있는 설비를 갖추고 청결히 유지되고 있는가?		
	4	돈사천정은 빗물이 새지 않는 구조로 되어 있는가?		
	5	농장은 배수가 잘 되고 있는가?		
	6	돈사는 사육단계에 맞게 후보돈사, 임신돈사, 분만사, 자돈사, 비육돈사, 격리돈사 등으로 구분하여 관리되고 있는가?		
	7	돈사바닥 등을 세척할 수 있는 시설이나 설비를 갖추고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분	항목	평가내용	적부판정 (O/X)	비고
농장 시설 및 관리 기준	8	돈사는 돼지의 상태 등을 확인할 수 있도록 조명시설이 설치되어 있는가?		
	9	돈사 내부에는 충분한 음수와 사료의 공급이 가능한 시설과 구조로 되어 있으며, 작동은 이상이 없는가?		
	10	돈사 내부는 적당한 온도와 습도가 유지되고 온도를 알 수 있는 설비를 갖추고 있는가?		
	11	돈사에는 환기시설이 갖추어져 있고 작동이 되고 있는가?		
	12	돈사에 사용되는 톱밥, 깔짚 등은 적절하게 보관·관리하고 있는가?		
	13	돈사 입구에는 발판 소독조를 갖추고 정기적으로 관리하고 있는가?		
	14	돈사 내부통로는 이동을 방해하는 물건 등이 없고 청결하게 관리되고 있는가?		
	15	각 돈사에는 사육두수, 입식일 등 돼지의 관리상태를 알 수 있는 현황판 등을 설치·기록하고 있는가?		
	16	분뇨는 분뇨처리장에서 처리되고 분뇨처리장 주변에 해충방제를 주기적으로 실시하고 있는가?		
	17	액비탱크가 있는 경우 위험 경고 등 안전표지판이 설치되어 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
농장 위생 관리	1	농장위생관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성· 운용하고 있는가?		
	2	축산업(가축사육업 등) 등록이 되어 있는가?		
	3	농장 관리 일지가 작성되어 있는가?		
	4	돈사별로 관리인을 지정하고, 도구 및 신발 등을 청결하게 관리하며 사용하고 있는가?		
	5	사육단계별 관리 기준서를 작성하고 있는가?		
	6	각 돈사는 적절한 사육밀도로 사육되고 있는가?		
	7	주사침은 폐기절차를 정하고 분리수거함, 주사침 관리기록, 분실서등을 이용하여 적정하게 관리하고 있는가?		
	8	주사침이 체내 잔류 할 경우 개체 확인을 위한 관리방안이 마련되어 있는가?		
	9	주사침 잔류개체는 도축장 및 가공장에 주사침이 제거될 수 있도록 통보하고 있는가?		
	10	폐사축 처리시 폐사축 처리현황이 기록되고 있는가?		
	11	돈방내 분뇨는 돈사구조에 맞게 주기적으로 처리 되고 있는가?		
	12	농장 및 돈사내 구서/해충 관리가 되고 있는가?		
	13	살모넬라 검사를 정기적으로 실시하고 있는가?		
	14	출하 예정돈에 항생제 첨가하지 않은 사료(비육돈 출하 사료)를 출하 전 30일 이상 급여하고 있는가?		
	15	모돈(웅돈)의 경우 개체 기록 카드가 작성되어 있는가?		
	16	거세 및 견치제거에 사용하는 장비는 위생적으로 관리되고 있는가?		
	17	종업원에 대한 주기적인 위생 및 방역교육을 실 시하고 기록유지를 하고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분	항목	평가내용	적부판정 (O/X)	비고
사료, 동물 용의 약품, 음수 관리 등	1	사료, 음수관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성· 운용하고 있는가?		
	2	항생제등 동물용의약품의 휴약기간 준수를 위한 기준과 절차가 마련되어 있는가?		
	3	배합사료는 HACCP 인증 배합사료공장의 사료를 급이하고 있는가?		
	4	사료 입출고 관리대장이 작성되어 있는가?		
	5	사용중인 사료의 사료검사성적을 정기적으로 확 보하고 그 사본을 보관하고 있는가?		
	6	사료보관창고는 정기적인 청소·소독을 하는 등 청 결하게 관리되고 있는가?		
	7	자동급이기 및 사료 운반용 도구는 정기적으로 청 소 및 소독관리가 되고 있는가?		
	8	사료저장용 빈은 정기적으로 청소 등 위생적으로 관리되고 있는가?		
	9	항생제 등 동물용의약품 처치시 휴약기간을 알아 볼 수 있는 관리기록이 작성·유지되고 있는가?		
	10	동물용의약품은 관리대장을 작성·비치하고 보관기 준에 맞게 관리되고 있는가?		
	11	사용 후 남은 동물용의약품 및 빈 용기는 적절히 관리되고 있는가?		
	12	동물용의약품, 소독제 등은 유통기한 내에 사용 되고 있는가?		
	13	동물용 음용수는 먹는물관리법에 적합하고, 1회/년 이상 정기적인 검사 및 기록을 유지하고 있는가?		
	14	음수조 및 급수라인은 항상 청결하게 유지되고 있으며, 정기적으로 소독 관리되고 있는가?		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분	항목	평 가 내 용	적부판정 (O/X)	비 고
질병 관리	1	질병관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성· 운용하고 있는가?		
	2	정액 구입시 정액증명서, 종돈장방역관리요령에 의한 검사증명서를 확인·보관하고 있는가?		
	3	환돈 발생시 환돈을 격리하고 치료할 수 있는 시 설을 갖추고 있는가?		
	4	가축질병 예방관리는 자체 프로그램에 따라 시행· 기록되고 있는가?		
	5	효율적인 질병관리를 위해 정기적으로 수의사의 관리를 받고 있는가?		
	6	주요 가축전염병예방을 위해 주기적으로 돈군에 대한 임상관찰을 실시하고 기록관리되고 있는가?		
	7	내·외부 기생충관리 프로그램을 작성하고 주기적인 기생충 관리를 하고 있는가?		
반입 및 출하 관리	1	반입 및 출하관리에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	2	도입돼지의 예방접종기록 등 돈군기록 사항을 확 인하고 보관하고 있는가?		
	3	도입돼지는 격리사에서 일정기간 이상 격리하고 임 상증상 관찰 및 관련 기록을 보관하고 있는가?		
	4	사육돼지의 조기출하(긴급도축 등)에 대한 자체 관리기준과 절차를 작성·운용하고 있는가?		
	5	출하시 돈사 또는 돈방 별로 올인·올아웃을 실시 하고 있는가?		
	6	출하 후 돈사는 분변을 제거하는 등 깨끗하게 세척· 소독되고 일정기간 동안 재입식되지 않도록 관리 및 기록유지 되고 있는가?		
	7	출하돼지의 출하처 및 등급판정 결과를 확인하고 기록을 확보하고 있는가?		
종합판정	※ 판정기준: 부적합 사항이 5개 이하인 경우 보 완조치 후 HACCP 적용농장으로 지정, 6개부터는 부적합 조치하고 보완 후 재신청.			

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분	항목	평가내용	적부판정 (○/△/×)	비고
HACCP 관리	1	HACCP팀을 구성하고 책임자와 구성원의 역할을 지정하고 있는가?(10점)		
	2	출하돈의 특성(품종)과 취급방법을 기술하고 있는가?(10점)		
	3	출하돈은 다음 사항이 출하일지에 구체적으로 작성되어 있는가? (10점) (1) 용도 (2) 돈방번호 (3) 구매자, 도축장 출하시 운반자 (4) 항생제 처치 및 휴약기간 경과여부 (5) 주사침 잔류여부 (6) 항생제무첨가사료(비육후기 사료) 급여일 (7) 출하예정 도축장/농장 (8) 기타 필요사항		
	4	농장 평면도를 작성하고 있으며, 현장과 일치하고 있는가?(10점)		
	5	위해분석은 농장관리·시설관리·사육관리 및 출하관리 등에서 발생할 수 있는 위해를 적절히 분석하고 있는가?(10점)		
	6	위해요소별로 HACCP관리 조치를 기록하고 있는가?(10점)		
	7	CCP는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		
	8	CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가?(10점)		

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

구분 순위	평가내용	적부판정 (○/△/×)	비고
HACCP 관리	9 CCP에 대한 모니터링 시스템을 설정하고 있는가? (10점)		
	10 모니터링은 CCP마다 적절하게 실시하고 있는가? (10점)		
	11 모니터링 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가? (10점)		
	12 HACCP계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 있는가?(10점)		
	13 HACCP계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고 있는가?(10점)		
	14 HACCP계획을 정기적으로 교육·훈련하고 있는가? (10점)		
	15 HACCP관리기준서를 작성·비치하고 있는가?(10점)		

구분 순위	평가내용	평가점수	적부판정 (○,△,×)	비고
	종합평가		○ : △ : × :	
<p>※ 판정기준</p> <p>① 점수는 각 항목별 10점으로 한다.</p> <p>② 적부판정은 9점이상을 ○, 7점이상을 △으로, 7점미만을 ×로 판정한다.</p> <p>③ 종합평가는 총점수 150점중 128점 이상을 적합으로 판정하되, ×판정항이 있거나 △판정이 5개항 이상 있을 경우에는 부적합으로 판정한다.</p>				

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

# *CERTIFICATE OF ACCREDITED HACCP ESTABLISHMENT*

Certificate No :

Manager :

I.D No. : -

Name of Est :

Location :

Scope of subject item

:

Condition :

This is to certify that the above is designated as the accredited HACCP establishment in accordance with Article 9 of the Processing of Livestock Products Act and HACCP guidelines.

Date, Year

---

President

**KOREA LIVESTOCK PRODUCTS HACCP MANAGEMENT INSTITUTE**

**REPUBLIC OF KOREA**

[별표 1]

## HACCP 계획 점검표

점 검 목 록	적합여부	
1. 축산물에 대한 기술 가. HACCP 계획에는 다음의 사항이 포함되어 있는가? 1) 영업자·작업장명과 축산물명 2) 성분과 원료·축산물의 조성 3) 포장 4) 축산물 보관·유통·판매시의 온도 5) 소비시 조리의 방법 나. 당해 축산물의 처리·가공에 있어 명확하고, 단순하게 당해 공정의 각 단계를 확실히 설명하고 있는 처리·공정흐름도가 만들어져 있는가? 다. 처리·공정흐름도가 실제공정과 전·작업과정에 걸쳐 정확하게 부합되는지 여부가 검증되었는가?	예	아니오
1-1. 농장에 대한 기술 가. HACCP 계획에는 다음의 사항이 포함되어 있는가? 1) 농장주 및 농장명 2) 가축사육시설 및 사육현황 3) 가축사양관리방안(도입·사육·출하 등) 나. 가축사양과 관련한 사육단계별 생산공정도가 만들어져 있는가? 다. 사육단계별 생산공정도가 실제 농장 사양관리 전반에 걸쳐 부합되는지 여부가 검증되었는가?	예	아니오
2. 해요소분석의 실시 가. 공정의 모든 단계가 밝혀져 있으며, 특정의 위해가 발생할 수 있는 모든 단계가 위해목록에 들어있는가? 나. 파악된 각각의 단계와 관련되는 모든 위해가 열거되었는가? 다. 안전성에 관한 사항이 품질에 관한 사항과 분리되어 있는가? 라. 확인된 위해를 통제하기 위한 예방조치들이 파악되어 있는가? 있다면 그 목록은?	예	아니오
3. 중요관리점의 확인 가. 분명히 밝혀진 위해에 대한 중요관리점의 결정방법으로 중요관리점 결정계통도를 사용하고 있는가? 나. 중요관리점을 서식에 의하여 명기하고 있는가? 다. 밝혀진 모든 위해에 대한 검토가 이루어져 있는가?	예	아니오
4. 중요관리점의 한계기준 설정 가. 각각의 중요관리점에서의 개별 예방조치들에 대하여 한계기준을 설정하였는가? 나. 확인된 위해를 통제하기 위한 결정한계치의 유효성이 확립되었는가? 다. 한계기준은 법률, 처리·가공 당국 등 어디에서 얻었는가? 라. 한계기준의 적합성을 증명하는 서류들이 작업장에서 서류로 유지되는가?	예	아니오

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

점 검 목 록	적합여부	
<p>5. 감시방법의 확립</p> <p>가. 각각의 중요관리점에서 통제에 필요한 예방조치들이 설정된 한계기준내에서 유지되고 있음을 보증하기 위한 감시방법들이 개발되어 있는가?</p> <p>나. 감시의 방법은 연속적인 것인가? 만약 연속적인 감시가 불가능하다면 감시의 빈도는 위해를 관리하는데 충분한가?</p> <p>다. 감시자료를 체계적으로 기록하기 위한 방법이 개발되어 있는가?</p> <p>라. 감시를 담당하는 종업원이 선정되어 있으며, 충분히 훈련되어 있는가?</p> <p>마. 감시기록의 재검토를 담당하는 종업원이 선정되어 있으며, 충분히 훈련되어 있는가?</p> <p>바. 감시기록에 영업자·농장주의 서명을 요구하고 있는가?</p> <p>사. 감시의 결과를 이용하여 공정을 조정하고 통제를 유지하기 위한 방법들이 개발되어 있는가?</p>	예	아니오
<p>6. 개선조치의 설정</p> <p>가. 각각의 중요관리점에 대한 구체적인 개선조치가 설정되어 있는가?</p> <p>나. 개선조치에는 다음의 사항이 고려되는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 공정관리의 재설정</li> <li>2) 영향을 받은(관리가 안된) 축산물·가축의 처리</li> <li>3) 위반이 생긴 원인의 개선과 위반이 재발생되지 않도록 하는 조치가 취해져 있는가?</li> </ol> <p>다. 개선조치를 기록하기 위한 방법이 설정되어 있는가?</p> <p>라. 개선조치 기록을 재검토하기 위한 방법이 설정되어 있는가?</p>	예	아니오
<p>7. 기록유지의 방법</p> <p>가. 작업장(농장)에서 HACCP 계획을 서류로 유지하기 위한 방법이 설정되어 있는가?</p> <p>나. HACCP 기록에는 다음의 사항이 포함되어 있는가?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 축산물(가축) 및 이의 용도에 대한 기술</li> <li>2) 중요관리점들이 표시되어 있는 공정에 대한 흐름도</li> <li>3) 예방조치</li> <li>4) 한계기준</li> <li>5) 감시체계 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 한계기준으로 부터의 이탈사항에 대한 개선조치계획</li> <li>- 감시에 대한 기록유지방법</li> </ul> </li> </ol>	예	아니오
<p>8. 검증방법의 확립</p> <p>가. 개발된 HACCP 계획에 모든 중요한 위해가 파악되었음을 검증하기 위한 방법이 설정되어 있는가?</p> <p>나. 확인된 위해를 관리할 수 있는 한계기준이 적절함을 검증하는 방법이 설정되어 있는가?</p> <p>다. HACCP 체계가 적절하게 운용중임을 검증하기 위한 방법이 있는가?</p> <p>라. 정기적으로 혹은 제품·제조공정 또는 포장에 변경사항이 있을 경우, HACCP 계획 또는 체계를 재평가하기 위한 방법이 있는가?</p>	예	아니오

210mm×297mm  
일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)

[별표 2]

## HACCP적용 도축장 미생물학적 검사요령

### 1. 목적

이 검사요령은 축산물가공처리법 제9조 그리고 이 고시 제7조 및 제13조의 규정에 의한 HACCP 적용 도축장에서 HACCP가 효율적으로 운용되고 있는지 여부를 검증하고자 함을 목적으로 한다.

### 2. 적용대상

이 검사요령은 HACCP 적용 도축장을 대상으로 적용한다.

### 3. 미생물검사 항목

HACCP 적용 도축장에 대한 미생물검사항목은 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 및 살모넬라균(*Salmonella* spp.)으로 한다.

### 4. 미생물검사 주체

가. HACCP 적용 도축장의 영업자는 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 대장균(*Escherichia coli* Biotype I) 검사를 실시하여야 한다.

나. 시·도지사는 축산물가공처리법 제20조 및 같은법시행규칙 제27조의 규정에 의한 소속 축산물위생검사기관으로 하여금 도축장별로 도축장에서 처리하는 식육에 대하여 살모넬라균(*Salmonella* spp.) 검사를 실시토록 하여야 한다.

## 5. 검사주기

미생물검사는 소 300 도체, 돼지 1,000 도체 및 닭·오리 22,000 도체마다 각 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시하되, 1주 도축두수가 이에 미달하는 도축장의 경우는 최소한 1주에 축종별로 1건의 시료를 채취하여 검사를 실시한다.

## 6. 시료채취 및 검사방법

축산물가공처리법 제4조제2항의 규정에 의거 국립수의과학검역원장이 정하여 고시한 축산물의가공기준및성분규격의 제3.축산물의시험방법 9. 미생물검사법에 의한다.

## 7. 미생물검사 실행기준

가. 대장균수의 실행기준은 아래와 같다.

도축장	허용기준치 (CFU/cm <sup>2</sup> , ml)	최대허용한계치 (CFU/cm <sup>2</sup> , ml)	대장균수 평가기준	
			검사시료수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하 까지 최대 허용 시료수
소	5 미만	100	13	3
돼지	10 미만	10,000	13	3
닭·오리	100 미만	1,000	13	3

나. 살모넬라균의 실행기준은 아래와 같다 .

도축장	살모넬라균 검출 허용기준		살모넬라균 검출율(년간)
	검사시료수	최대허용 검출 시료수	
소	26	1	2.5% 이내
돼지	26	2	7% 이내
닭·오리	26	5	18% 이내

## 8. 검사결과 판정기준

가. 축산물위생검사기관의 장은 해당 도축장에 대한 미생물검사 결과가 나올 때마다 “7. 미생물검사 실행기준”에 의거 적합여부를 판정하여야 한다.

나. 대장균수 검사에 의한 판정기준은 다음 각 호와 같다.

(1) 최근 13회 검사중 1회 이상에서 대장균수가 최대허용한계치를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

(2) 최근 13회 검사중 허용기준치 이상이면서 최대허용한계치 이하인 시료가 3회를 초과하는 경우에는 부적합으로 판정한다.

다. 살모넬라균 검사의 경우 최근 26회 검사시료 중 소는 1회, 돼지는 2회 및 닭·오리는 5회를 초과하여 살모넬라균이 검출될 경우 부적합으로 판정한다. 다만, 도축장에서 연간 살모넬라 검출율이 소는 2.5%, 돼지는 7%, 닭·오리는 18%를 초과하는 경우 부적합으로 판정한다.

라. 대장균수와 살모넬라균에 의해 동시에 부적합 판정을 받은 경우에는 1회 부적합으로 간주한다.

## 9. 검사기록

이 요령에 의거 미생물검사를 실시한 HACCP 적용 도축장의 영업자 및 시·도 축산물위생검사기관의 장은 검사와 관련한 기록을 작성하고 이를 최종기재일로부터 2년간 보관하여야 한다.

## 10. 검사결과 조치사항

가. HACCP 적용 도축장의 영업자는 대장균 검사결과 부적합으로 판정되었거나, 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균검사 결과 부적합으로 통보를 받은 경우 즉시 부적합 원인을 조사하고 적절한 시정조치를 하여야 한다.

- 나. HACCP 적용 도축장의 영업자는 이 고시에 의한 미생물검사 결과 부적합 판정 후 1년 이내에 다시 부적합 판정이 있는 경우에는 도축장의 HACCP 계획을 재평가하고 수정·보완하여야 한다.
- 다. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 살모넬라균 검사결과 부적합으로 판정되는 경우 그 세부내역을 시·도지사에게 보고하고 해당 도축장의 영업자에게 즉시 통보하여야 한다.
- 라. 시·도 축산물위생검사기관의 장으로부터 살모넬라균 검사결과 부적합 통보를 받은 HACCP 적용 도축장의 영업자는 원인 분석, 시정조치, HACCP계획 재검토 등의 살모넬라균 재오염을 예방하기 위한 적절한 조치를 실시하고 그 결과를 조치 완료일로부터 1주일 이내에 관할지역 시·도지사 및 시·도 축산물위생검사기관의 장에게 제출하여야 한다.
- 마. 시·도지사는 이 검사요령에 의한 살모넬라균검사 결과 2회 연속 또는 최근 1년 동안 3회 이상 부적합 판정이 있는 HACCP 적용 도축장에 대하여는 당해 영업자로 하여금 외부 전문가 1명과 당해 도축장의 HACCP팀이 도축장 HACCP 계획을 재검토하고 HACCP 계획 변경, 시설보완 등의 적절한 시정조치를 하도록 하여야 하며, 축산물가공처리법 제27조의 규정에 의한 행정처분의 조치를 하여야 한다.

## 11. 검사결과 통보(보고)

- 가. 시·도 축산물위생검사기관의 장은 이 요령에 의한 미생물검사 결과를 매월 관할 시·도지사 및 해당 도축장에 보고(통보)하여야 한다. 다만, 검사시료 중 살모넬라균이 검출된 경우에는 즉시 그 결과를 시·도지사 및 해당 도축장에 통보하여야 한다.
- 나. 시·도지사는 소속 축산물위생검사기관의 장으로부터 보고 받은 미생물검사 결과 및 부적합 도축장의 시정조치내역을 분기별로 농림부장관 및 국립수의과학검역원장에게 다음 양식에 의거 보고(통보)하여야 한다.

□ 대장균·살모넬라균 검사 결과

회사명	적용 축종	대 장 균					살 모 넬 라 균			
		검 사 시료수	허용기준치 미만 판정건수	허용기준치 이상에서 최대허용한계치 이하	최대허용한계치 초과 건수	13회 검사중 부적합 판정건수	검 사 시료수	검 출 시료수	26회 검사중 부적합판정건수	검출률 (%)

□ 부적합 도축장의 시정조치내역

회사명	부적합사항	시정조치내역	비고

[별표 3]

## HACCP적용품목(제13조 관련)

최소사용사이즈



1도칼라



포지티브



네가티브

### 1. 기본칼라

PANTONE Orange 151C  
Process Color M50%+Y100%

PANTONE Yellow 109C  
Process Color M10%+Y100%

### 2. 보조칼라(Su Color)-가능한 기본칼라를 사용하되 부득이한 경우 보조칼라 사용



PANTONE Red 186℃

Process Color M100%+Y100%



PANTONE Green 347℃

Process Color M100%+Y100%



PANTONE Blue 286℃

Process Color M100%+Y100%

### 3. 심볼활용예(위치)

- 위치:패키지적용시 우측하단, 우측상단, 좌측하단에 적용  
(가능한 우측하단에 적용할 것)
- 그림 또는 배경색이 어두운 경우  
- 심볼외각에 흰색라인을 주어 배경과 구분시킨다.

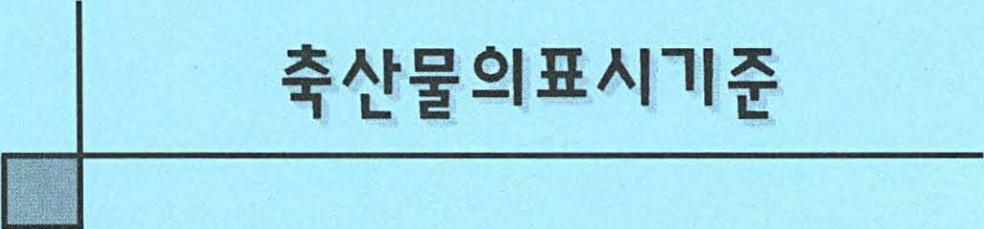


[별표 4] HACCP 적용작업장(업소·농장) 표시간판



※ 간판의 크기 조정은 가능하나 디자인과 가로세로높이 크기의 비는 가능한 본 견본과 같아야 한다.

여 백



# 축산물의 표시기준

여 백

# 축산물의 표시기준

제정 1998. 7. 2. 농림부고시 제1998-38호  
제정 2000. 3.25. 검역원고시 제2000- 3호  
개정 2001. 1. 4. 검역원고시 제2001-10호  
개정 2002. 6.26. 검역원고시 제2002- 5호  
개정 2004. 1.20. 검역원고시 제2004- 1호  
개정 2004. 8. 4. 검역원고시 제2004- 4호  
개정 2005. 9.23. 검역원고시 제2005-10호  
개정 2006.12.21. 검역원고시 제2006- 8호

**제1조(목적)** 이 고시는 「축산물가공처리법」 제6조제1항의 규정에 의하여 축산물의 표시에 관한 기준을 규정함으로써 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리를 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공함을 목적으로 한다.

**제2조(용어의 정의)** 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.
2. “축산물”이라 함은 「축산물가공처리법」(이하 “법”이라 한다) 제2조제2호에서 정한 것을 말한다.
3. “축산물가공품”이라 함은 법 제2조제7호, 제8호 및 제9호에서 정한 식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다.
4. “축산물가공품의 유형”이라 함은 법 제4조제2항의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 성분규격(이하 “축산물의 가공기준 및 성분규격”이라 한다)의 최소분류단위를 말한다.
5. “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 원료

제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 “원료제품의 포장시점” 으로 한다.

6. “유통기한” 이라 함은 제품의 제조일부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
7. “원재료” 라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 축산물가공품의 가공에 사용되는 물질(식품첨가물을 포함한다)로서 최종 제품내에 들어 있는 것을 말한다.
8. “성분” 이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 제품에 따로 첨가하지 아니한 축산물가공품의 제조·가공 또는 조리에 사용된 원재료의 구성요소를 말한다.
9. “영양소” 라 함은 축산물가공품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장·발달·유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적·생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말한다.
  - 9의2. “당류” 라 함은 축산물가공품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.
  - 9의3. “트랜스지방” 이라 함은 트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방을 말한다.
10. “1인분량 또는 1회분량” 이라 함은 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비계층이 1회 섭취하기에 적당한 양을 말한다.
11. “영양성분표시” 라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것을 말한다.
12. “영양강조표시” 라 함은 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무”·“저”·“고”·“강화”·“첨가”·“감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.
  - 가. “영양소 함량 강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무○○”·“저○○”·“고○○”·“○○함유” 등과 같은 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.

- 나. “영양소 비교 강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”·“더”·“강화”·“첨가” 등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.
13. “영양소 기준치” 라 함은 소비자가 하루의 식사중 해당 축산물이 차지하는 영양적가치를 보다 잘 이해하고, 제품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 축산물의 표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일섭취 기준량을 말한다.
14. “주표시면” 이라 함은 용기·포장의 표시면중 제품명 등이 인쇄되어 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
15. “주원료” 라 함은 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 기준 및 규격에서 정한 성분배합기준이상의 원재료 또는 각각의 축산물의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 축산물과 구별, 특징짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다
16. “포장육” 이라 함은 법 제2조제3의2호에서 정한 것을 말한다.
17. “복합원재료” 라 함은 그 자체가 2가지 이상의 원재료로 제조·가공되어 축산물에 사용되는 식품첨가물 이외의 원재료를 말한다.

**제3조(적용대상)** 이 고시의 적용대상은 다음 각호와 같다.

1. 축산물가공품

가. 법 제22조제1항의 규정에 의하여 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 축산물가공품

나. 법 제15조제1항의 규정에 의하여 수입신고를 하여야 하는 축산물 (이하 “수입축산물” 이라 한다)중 축산물가공품

다. < 삭제 2002. 1. 4. >

2. 1호외의 그릇 또는 포장에 넣어진 축산물중 수입축산물

3. 법 제22조제1항의 규정에 의하여 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만드는 포장육

4. 소비자에게 직접 판매되는 그릇 또는 용기에 포장한 식용란으로서 동고시의 규정에 의한 표시를 하고자 하는 식용란

**제4조(표시사항)** 영업자 또는 법 제15조제1항의 규정에 의하여 축산물의 수입신고를 하는 자는 이 고시 제3조의 규정에 의한 축산물에 대하여 다음 각호의 사항을 표시하여야 한다.

1. 제품명
2. 축산물가공품의 유형
3. < 삭제 2004. 1.20 >
4. 영업장의 명칭(상호)·소재지
5. 제조연월일(따로 정하는 제품에 한한다)
6. 유통기한
7. 내용량
8. 원재료명 및 함량(함량은 원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우 및 주표시면에 특정 원재료명을 표시하는 경우에 한한다)
9. 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 제품과 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우 및 주표시면에 특정 성분명을 표시하는 경우에 한한다)
10. 영양성분(따로 정하는 제품에 한한다)
11. 기타 제7조의 규정에 의한 축산물의 세부표시기준에서 규정하는 사항

**제5조(표시방법)** 제4조의 규정에 의한 표시사항의 표시방법은 다음 각호와 같다.

1. 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 그릇 또는 포장에 표시하여야 한다.

2. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 다음에서 정하는 장소에 표시하여야 한다.

가. 주표시면 : 제4조제1호, 제2호 및 제7호

나. 일정장소 일괄표시 : 제4조제5호, 제6호, 제8호 및 제9호

다. 제4조제4호, 제10호 및 제11호는 임의 장소에 표시할 수 있음

3. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하되, 다음에서 규정하는 활자의 크기로 하여야 한다.

가. 주표시면에 표시하여야 하는 제4조제1호, 제2호 및 제7호 : 12포인트 이상. 다만, 제4조제1호의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 제4조제2호 및 제7호는 7포인트 이상

나. 일정장소에 일괄표시하여야 하는 제4조제5호, 제6호, 제8호 및 제9호 : 7포인트 이상, 다만 포장면적이 150cm<sup>2</sup>이하인 경우 제8호의 활자크기를 5포인트 이상으로 할 수 있다.

다. 기타 제4조제4호, 제10호 및 제11호 : 제4호 및 제11호는 6포인트 이상으로 하고, 제10호는 8포인트 이상으로 하여야 한다. 다만, 포장면적이 150cm<sup>2</sup> 이하인 제품의 경우에는 제10호의 활자크기를 6포인트 이상으로 표시할 수 있다.

4. 표시는 지워지지 아니하는 잉크각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글 표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 수입축산물과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있다.

5. < 삭제 2002. 1. 4 >

**제6조(표시사항의 적용특례)** 다음 각호의 축산물에 대하여는 제4조 및 제5조의 규정에 불구하고 그 축산물의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.

1. 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인으로 표시하기가 불가능한 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 통·병조립 및 병제품 등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 라벨(Label)을 떨어지지 않게 부착하여 사용할 수 있다.
2. < 삭제 2004. 1. 20. >
3. < 삭제 2005. 9. 23. >
4. 수출하는 축산물에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있다.
5. 수입축산물의 표시사항에 대하여는 다음 각 호에 따른다.
  - 가. 수출국에서 유통되고 있는 축산물의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 영양표시 등 주요 표시사항을 가려서는 아니된다. 다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 축산물의 경우에는 표시사항을 스티커로 부착하여서는 아니된다
  - 나. 수출국 및 제조회사의 표시는 한글표시 스티커에 당해제품 수출국의 언어로 표시할 수 있다.
  - 다. 주표시면에 표시하여야 하는 표시사항을 주표시면에 표시할 수 없는 경우에는 한글표시 스티커에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
  - 라. 수입축산물 중 다음에 해당하는 것은 한글표시를 생략할 수 있다.
    - 1) 지육
    - 2) 대포장(벌크상태의 것)
    - 3) 자사제품제조용원료로서 원래의 용기·포장 또는 라벨에 수출국의 제품명, 영업장의 명칭(상호)과 제조연월일 또는 유통기한이 표시된 축산물. 다만, 원래의 용기·포장 또는 라벨에 제품명, 영업장의 명칭(상호)과 제조연월일 또는 유통기한이 표시되어 있지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.
    - 4) 「대의무역법 시행령」 제34조의 규정에 의하여 외화획득용으로

수입하는 축산물. 다만, 「대외무역법 시행령」 제34조제1항 제3호의 규정에 의하여 관광사업용으로 수입되는 축산물은 제외한다.” 로 한다.

**제7조(축산물의 세부표시기준)** 축산물의 세부표시기준은 별표1과 같다.

**제8조(중량 등의 허용오차)** 제4조제7호의 규정에 의하여 중량 또는 용량을 표시함에 있어 그 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용 오차는 별표 2와 같다.

#### 부 칙 (1998.7.2)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(적용특례) 이 고시 시행당시 종전의 「축산물위생처리법」의 관련 규정에 의하여 용기등제조업의 허가를 받은 자가 생산하는 용기등에 대하여는 1999년 1월 1일부터 이 고시를 적용한다.

제3조(다른 고시와의 관계) 이 고시에서 규정하고 있는 사항을 제외하고는 「식품위생법」 제10조의 규정에 의하여 보건복지부장관이 정한 식품등의 표시기준에 따른다.

제4조(표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 「식품위생법」의 관련규정에 의하여 영업의 허가를 받았거나 영업의 신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 축산물등에 대한 표시기준의 적용은 1998년 12월 31일까지 「식품위생법」의 관련기준에 의한 표시기준을 이 고시의 기준에 의한 표시기준과 함께 적용할 수 있다.

부 칙 (2000.3.25)

①이 기준은 고시한 날부터 시행한다.

②(다른 고시와의 관계) 이 고시에서 규정하고 있는 사항을 제외하고는 「식품위생법」 제10조의 규정에 의하여 보건복지부장관이 정한 식품 등의 표시기준에 따른다.

부 칙(2001.1.4)

제1조(시행일) 이 기준은 고시한 날부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나, 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 축산물에 대하여는 2002년 12월28일까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

부 칙 (2002.6.26)

제1조(시행일) 이 기준은 고시한 날부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나, 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 축산물에 대하여는 2002년 12월28일까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

부 칙 (2004.1.20)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별표1 제1호가목 (8) (가)의2 의 신설 규정은 공포후 1년이 경과한 날부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나, 영업신고를 한 자가 가공·판매 또는 수입하는 축산물에 대하여는 2004년 12. 31까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

부 칙 (2004. 8. 4.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 축산물 가공업의 허가를 받은 영업자가 식육포장처리업으로 허가를 받고 포장육을 생산하는 경우는 2005.7.31일까지 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

부 칙 (2005. 9. 23.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별표1 제1호가목(8) (가)의 규정, 제1호 가목 (10) (가) 1) 및 2)의 규정은 '07.1.1일부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나, 영업신고를 한 자가 가공·판매 또는 수입하는 축산물에 대하여는 2006년 10.1.까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

제3조(다른 고시와의 관계) 이 고시 시행당시 다른 고시에서 종전의 고시를 인용하고 있는 경우, 이 고시중 그에 해당하는 규정이 있는 때에는 이 고시의 해당 규정을 인용한 것으로 본다.

부 칙 (2006. 12. 21.)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제5조제3호다목, 별표 1 제1호가목 (2)(나)-(10)(다), 별표 1 제2호나목 (17)(다), 도 1, 표 1 및 표 2의 개정규정은 2008년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(축산물의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 축산물에 대한 표시기준 적용에 있어서는 2007년 6월 30일까지 종전의 규정에 의할 수 있다.

## 축산물의 세부표시기준(제7조관련)

### 1. 축산물의 일반기준

가. 축산물가공품(포장육 및 수입축산물을 포함한다)

(1) 제품명

(가) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입축산물의 경우는 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.

(나) 제품명은 상호·로고 또는 상표등의 표현을 사용할 수 있으나 법 시행규칙 제52조에 따른 허위표시·과대광고에 해당하는 표현 및 소비자를 오도·혼동시키거나 다른 유형의 축산물가공품 또는 「식품위생법」의 관련 규정에 의한 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 사용하여서는 아니된다.

(다) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음의 구분에 따른다.

1) < 삭제 2002.01.04 >

2) < 삭제 2002.01.04 >

3) 식육·원유·알·생선·해물 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 2가지 이상(예 : 식육의 경우 쇠고기·돼지고기·닭고기 등)의 원료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 한다. 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.

4) 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 당해 원재료명 또는 성분명과 함량을 주표시면이나 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자

크기가 22포인트미만인 경우에는 7포인트이상의 활자로 표시하여야 한다. 또한 “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 첨가한 원재료나 성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “맛 또는 ” 향 “자를 제품명과 같은 크기의 활자로 표시하고 제품명주위에 그 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하거나 ” 00향첨가 “ 또는 ” 00향 함유 “의 표시를 하여야 한다.

- 5) 2가지 이상의 원료명칭을 서로 합하거나 섞어서 제품명으로 사용하고자 하는 때에는 그 성분 또는 원료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
  - 6) 물과 부원료를 제외하고 가장 많이 들어 있는 특정성분이 그 제품의 특성을 충족시킬 수 있는 때에는 그 특정성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다. 이 경우 그 특정성분의 성분명과 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
- (라) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합하지 아니한 제품은 식육제품·식육가공품, 유제품·유가공품 또는 알제품·알가공품의 명칭을 사용하여서는 아니된다. 다만, 법 제4조제2항·제3항의 규정에 의하여 해당 축산물의 가공기준 및 성분규격이 별도로 정하여진 축산물가공품은 그러하지 아니하다.
- (마) 수입축산물중 제품명을 한글로 표시함에 있어 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역한 제품명은 (가) 내지 (라)의 규정에 적합하여야 하고, 이를 표시하고자 하는 때에는 외국어의 제품명과 병기하여야 한다.
- (2) 축산물가공품의 유형
- (가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 축산물가공품의 유형이 분류된 축산물가공품은 그 축산물가공품의 유형(축산물의 가공기준 및 성분규격에 유형이 없는 경우에는 축산물가공품의 종류를 말한다)을 표시하여야 한다. 다만, 축산물가공품의 유형을 제품명

이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 이를 표시하지 아니할 수 있다.

(나) 포장육, 양념육류(육지물) 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하며, 이 때 법 시행규칙 제51조제2항[별표13]3.나에 따라 농림부장관이 고시한 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”에서 식육의 종류 및 부위별 명칭을 정한 경우 이를 준용하여 표시하여야 한다. 다만 2이상의 부위가 포함되어 있는 등 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있으며, 제품명이나 제품명의 일부로 식육의 종류 또는 부위명을 사용한 때에는 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 식육의 종류 또는 부위명은 표시하지 아니할 수 있다.

(3) < 삭제 2004. 1. 20 >

(4) 영업장의 명칭(상호)·소재지

(가) 식육포장처리업 또는 축산물가공업소의 경우에는 영업의 허가시 허가관청에 제출한 영업장의 명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 한다. 이 경우 소재지를 표시함에 있어 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

(나) 축산물수입판매업의 경우에는 축산물가공업의 영업장의 명칭(상호)과 함께 당해 영업장의 명칭(상호) 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다. 다만, 외국의 축산물가공업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 명칭(상호)을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

(다) (가) 및 (나)의 규정이외의 판매업소 등의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 때에는 (가) 및 (나)에서 표시한 영업장 명칭(상호)의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다.

(5) 제조연월일(이하 “제조일”로 표시한다)

제조일표시를 하고자 하는 축산물과 아이스크림류는 다음의 기준에 의해 제조일 표시를 하여야 한다.

- (가) 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○.” 등의 방법으로 표시하여야 하고, 제조일을 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해 위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 축산물에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.
- (나) 통조림제품에 있어서 연도의 표시는 끝 숫자만을, 10월·11월·12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 그 숫자의 앞에 ○을 표시할 수 있다.
- (다) 제품의 처리과정과 포장과정이 자동화설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시 할 수 있고, 제품의 유통기한이 3개월 이내인 경우에는 “○○월○○일”, “○○.○○”, “○○월○○일○○시” 또는 “○○.○○.○○:○○” 등의 방법으로 표시할 수 있다.
- (라) 유통기한을 표시하는 경우에는 제조일을 표시하지 아니할 수 있다.
- (마) 제조연월일의 표시는 축산물의 포장이 완료된 때 즉시 표시하여야 한다. 다만 포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친시점에 표시할 수 있다.
- (바) 아이스크림류는 제조 “연월” 만을 표시할 수 있으며, 판매업소에 공급하는 제품의 경우 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있으나, 날개제품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하여야 한다.

(6) 유통기한

(가) 축산물은 다음 구분에 따라 그 유통기한을 정하여 표시하여야 한다. 다만, 아이스크림류 등은 유통기한의 표시를 생략할 수 있다.

1) 유통기한의 표시는 “○○년 ○○월 ○○일까지”, “○○.○ ○.○○까지”, “○○○○년 ○○월 ○○일까지” 또는 “○ ○○○.○○.○○.까지” 등의 방법으로 표시하여야 하고, 자동포장기의 사용으로 인하여 유통기한을 일괄 표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해부위에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 축산물에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.

2) 제조일을 표시하는 경우에는 “제조일부터 ○○일까지”, “제조일부터 ○○월까지” 또는 “제조일부터 ○○년까지” 로 표시할 수 있다.

3) 제품의 처리·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있고 제품의 유통기한이 3개월 이내인 경우에는 “○○월○○일까지”, “○○.○○까지”, “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○.○○.○○:○○까지” 등의 방법으로 표시할 수 있다.

(나) 유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 「냉동보관」 또는 「냉장보관」을 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도를 표시하여야 한다.

(다) 유통기한이 서로 다른 여러가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

(7) 내용량

(가) 내용물의 성상에 따라 중량용량 또는 갯수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우에는 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 마시지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우에는 중량 또는 용량으로 표시하고, 갯수로 표시하는 경우에는 중량 또는 용량을 괄호안에 표시하여야 한다.

(나) 먹기전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다)와 함께 포장되는 축산물가공품은 액체를 뺀 축산물가공품의 중량을 표시하여야 한다.

(다) 포장육 및 수입하는 식육에 있어 주표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해부위에 표시위치를 명시하여야 한다.

#### (8) 원재료명 및 함량

(가) 인위적으로 가한 정제수를 제외한 제품의 제조에 사용된 모든 원재료 또는 성분은 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 주원료, 복합원재료 등의 표시는 다음 각 호에서 정하는 바에 따라 표시할 수 있다.

- 1) 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기할 수 있다.
- 2) 총 중량비율이 2%미만인 원재료는 함량순서에 관계없이 표시할 수 있다.
- 3) 주표시면이 30cm<sup>2</sup>이하인 제품은 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명을 표시할 수 있다.
- 4) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭 뒤에 괄호를 하고 그 안에 정제수를 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시할 수 있다.

- 5) 총 중량비율이 5%미만인 복합원재료는 복합원재료의 명칭만을 표시 할 수 있다.
- 6) 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료는 그 명칭만을 표시할 수 있다.
- 7) 다음의 원재료는 아래의 분류명칭으로 표시할 수 있다.

원재료	분류명칭
식용유지(올리브유 제외)	'동물성유지' 또는 '식물성유지'
전분 (변성전분 제외)	'전분'
총 중량비율이 10%미만인 당절임 과일	'당절임과일'
총 중량비율이 2%미만인 곡류, 두류, 서류, 채소류, 과실류, 견과류, 유지식물류, 향신식물, 버섯류, 감미식품, 기호식물류, 야생식물류, 조류, 식육류, 어류, 우유류, 패류, 갑각류, 연체류, 극피 또는 척색류, 알류 또는 어란류	'곡류', '두류', '서류', '채소류', '과실류', '견과류', '유지식물류', '향신식물', '버섯류', '감미식품', '기호식물류', '야생식물류', '조류', '식육류', '어류', '우유류', '패류', '갑각류', '연체류', '극피 또는 척색류', '알류' 또는 '어란류'

(가)의2 (가)의 규정에 불구하고 함유된 양과 상관없이 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 원료로 사용한 경우 원재료란에 그 명칭을 표시하여야 하며, 이들로부터 유래된 성분을 함유한 식품을 원재료로 사용하였을 경우에는 해당 원재료의 명칭 뒤에 괄호를 하고 그 명칭을 표시하거나, 원재료란의 마지막에 일괄정리하여 함유여부를 표시하여야 한다. 이 경우, 원재료란에 “우유”는 “원유”·“버터”·“치즈” 또는 “분유”로 표시한 경우 별도로 표시하지 아니할 수 있다.

(나) 다음 각 호의 경우 원재료명 또는 성분명과 함께 그 함량(백분율 또는 중량)을 표시하여야 한다.

- 1) (1)제품명의 규정에 의하여 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우
- 2) 원재료명 표시란을 제외하고 주표시면에서 특정 원재료명 및 성분명을 표시하는 경우

(다) 식품첨가물이 함유된 축산물가공품에 있어서는 그 함유된 식품첨가물의 명칭·용도는 「식품위생법」 제10조의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 정한 “식품등의표시기준”에 따라 표시하여야 한다.

(라) 축산물가공품의 원료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 경우에는 제품중에 함유하는 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.

(9) 성분명 및 함량

제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양소 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양소 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있다.

(10) 영양성분등

(가) 표시대상축산물

- 1) 유가공품중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류
- 2) 식육가공품중 소시지류
- 3) 영양성분표시를 하고자 하는 축산물
- 4) 영양강조표시를 하고자 하는 축산물(축산물의 가공기준 및 성분규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)

(나) (가)의 규정에도 불구하고 다음에 해당하는 경우에는 영양성분 표시를 생략할 수 있다.

- 1) 최종 소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조·가공시 원료로 사용되는 제품
- 2) 주표시면이 30cm<sup>2</sup>이하인 제품

(다) 표시대상성분

- 1) 열량
- 2) 탄수화물 : 당류
- 3) 단백질
- 4) 지방 : 포화지방·트랜스지방
- 5) 콜레스테롤
- 6) 나트륨
- 7) 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분

(라) 표시단위

- 1) 영양성분의 함량기준은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램(g)당, 100밀리리터(ml)당 또는 그 포장에 소비자가 1회에 섭취하는 양인 경우에는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 하며, 용기·포장에 소비자에게 제공하는 횟수를 표시한 경우 1인분량당 또는 1회분량당 함유된 값으로 표시할 수 있다.
- 2) 영양성분의 함량기준을 산출함에 있어 제품의 특성상 품질유지를 위하여 액체에 담긴 것으로서 통상 그 액체를 섭취하지 아니 하는 제품에 대하여는 그 액체를 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 산출하여야 한다.

(마) 표시방법

- 1) 공통사항

가) 영양성분 표시대상 축산물은 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 콜레스테롤 및 나트륨에 대하여 그 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. 다만, 열량,

탄수화물 중 당류, 지방 중 트랜스지방에 대하여는 영양소 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.

- 나) 영양소의 함량이 “0” 인 경우에는 그 영양소의 명칭과 함량을 표시하지 아니할 수 있다. 다만, 영양강조표시 및 영양성분별 세부표시방법에 따라 “0” 으로 표시하여야 하는 제품에 대하여는 그 영양소의 명칭과 함량을 “0” 으로 표시하여야 한다.
- 다) 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)은 각 영양성분의 표시 함량을 사용하여 영양소 기준치에 대한 비율을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다.
- 라) 영양성분 표시는 [도 1]의 영양표시서식 도안을 사용하여 표시할 수 있다.

## 2) 영양성분별 세부표시방법

### 가) 열량

- ① 열량의 단위는 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 5kcal 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5kcal 미만은 “0” 으로 표시할 수 있다.
- ② 열량의 산출기준은 다음과 같다.
- ㉠ 영양성분의 표시함량을 사용하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g당 4kcal를, 단백질은 1g당 4kcal를, 지방은 1g 당 9kcal를 각각 곱한 값의 합으로 산출하고, 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g 당 7kcal를, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.
- ㉡ 탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유의 함량을 별도로 표시하는 경우의 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g당 2.4kcal (에리스리톨은 0kcal)를, 식이섬유는 1g당 2kcal를, 당알콜과 식이섬유를 제외한 탄수화물은 1g당 4kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.

### 나) 탄수화물

- ① 탄수화물에는 당류를 구분하여 표시하여야 한다.
- ② 탄수화물의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만” 으로, 0.5g 미만은 “0” 으로 표시할 수 있다.
- ③ 탄수화물의 함량은 식품 중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.

다) 단백질

- ① 단백질의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만” 으로, 0.5g 미만은 “0” 으로 표시할 수 있다.

라) 지방

- ① 지방에는 포화지방 및 트랜스지방을 구분하여 표시하여야 한다.
- ② 지방의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 5g 이하는 그 값에 가장 가까운 0.5g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 0.5g 미만은 “0” 으로 표시할 수 있다.

마) 콜레스테롤

- ① 콜레스테롤의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 2mg 이상 5mg 미만은 “5mg 미만” 으로, 2mg 미만은 “0” 으로 표시할 수 있다.

바) 나트륨

- ① 나트륨의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 5mg 이상 120mg 이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5mg 미만은

“0” 으로 표시할 수 있다.

사) 그 밖에 영양성분에 대한 표시

- ① 비타민과 무기질(나트륨은 제외한다)은 조제유류의 경우에는 표 2의 영양소기준치의 항목 모두를 표시할 수 있으나, 그 외의 제품의 경우에는 비타민 A, D, E, C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, 나이아신, B<sub>6</sub>, 엽산, 칼슘, 인, 철 및 아연에 한하여 표시할 수 있으며, 이를 표시하거나 강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- ② 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 표 2의 영양소 기준치표에 따라 표시하며, 영양소 기준치의 2% 미만은 “0” 으로 표시할 수 있다.
- ③ 영양소 기준치가 설정되지 아니한 지방산류 및 아미노산류 등을 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 그 영양소의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
- ④ 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 제품에 대하여 가) 내지 바) 또는 ① 내지 ③의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율로 표시하거나 표 1의 한국인영양섭취기준 중 당해 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다.

(바) 영양강조 표시기준

(1) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)” 용어사용

가) 일반기준

- ① “무” 또는 “저”의 강조표시는 나)의 규정에 의한 영양소 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다. 다만, 제조·가공을 하지 아니 하여도 나)의 규정에 의한 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 제품의 경우에는 동종의

다른 제품도 “무” 또는 “저”의 기준에 적합하다는 표시를 하여야 “무” 또는 “저”의 표시를 할 수 있다.

② “무가당” 강조표시는 제조·가공 중에 어떠한 당류도 원재료로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 이 경우 천연적으로 당이 함유된 제품은 천연적으로 당이 함유되어 있다는 문구를 함께 표시하여야 한다.

③ “무가염” 강조표시는 제조·가공과정 중에 염화나트륨을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 이 경우 제품 내에 함유된 염화나트륨 함량을 표시하여야 한다.

나) 영양소 함량 강조표시 세부기준

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	100g당 40kcal미만 또는 100ml당 20kcal미만일 때
	무	100ml당 4kcal미만일 때
지방	저	100g당 3g미만 또는 100ml당 1.5g미만일 때
	무	100g당 또는 100ml당 0.5g미만일 때
포화지방	저	100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	100g당 0.1g미만 또는 100ml당 0.1g미만일 때
콜레스테롤	저	100g당 20mg미만 또는 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	100g당 5mg미만 또는 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g 또는 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
당류	무	100g당 또는 100ml당 0.5g미만일 때
나트륨	저	100g당 120mg미만일 때
	무	100g당 5mg미만일 때
식이 섬유	함유 또는 급원	100g당 3g이상 또는 100kcal당 1.5g이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 6g이상 또는 100kcal당 3g이상일 때

영양성분	강조표시	표시조건
단백질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양소 기준치의 10%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 20%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양소 기준치의 15%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 7.5%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 30%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 15%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때

- 2) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가” 용어 사용
- 가) 영양소 함량의 차이를 다른 제품의 표준 값과 비교하여 백분을 또는 절대 값으로 표시할 수 있다. 이 경우 다른 제품의 표준 값은 시장점유율이 높은 3개 업소 이상의 같은 유형의 제품을 대상으로 산출하여야 한다.
- 나) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 많이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10% 이상의 차이가 있어야 한다.
- 다) 나)에 해당하는 제품 중 “덜, 라이트, 감소” 를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대 값이 1)의 규정에 의한 “저” 의 기준 값보다 커야 하고, “더, 강화, 첨 3가” 를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대 값이 1)의 규정에 의한 “함유” 의 기준 값보다 커야 한다.

(사) 영양소 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위

- 1) 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만이어야 한다.
- 2) 비타민·무기질·단백질·탄수화물·식이섬유의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 한다.
- 3) 1) 및 2)의 규정에도 불구하고 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 규격의 성분규격이 “표시량 이상”으로 되어 있는 경우에는 실제측정 값은 표시 값 이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량 이하”로 되어 있는 경우에는 표시 값 이하이어야 한다.
- 4) 실제 측정값이 1) 내지 3)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 (마)2)의 영양성분별 세부표시방법의 단위 값 처리 규정에서 인정하는 범위내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.

(11) 기타 표시사항

(가) < 삭제 2002. 1. 4 >

(나) 조사처리 축산물의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량, 조사처리된 축산물임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 조사도안을 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 주 표시면에 표시하여야 하며, 조사처리된 원재료를 사용한 경우에는 원재료명 표시란에 “조사처리된 ○○○”으로 표시하여야 한다.



(다) 냉동상태로 판매되는 식육, 포장육 및 식육가공품의 경우에는 “이미 냉동된 바 있으니 해동후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

(라) 우유류 등 개봉후 부패·변질될 우려가 높은 축산물가공품은 “개봉후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다” 라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

(마) 병·통조림축산물가공품의 표시는 다음과 같이 한다.

1) 축산물가공품의 유형에 따라 식육통조림 등으로 구분하여 표시하고, 원료명을 표시하여야 한다.

2) 성분명 표시란에 내용물의 고형량·내용량을 표시하여야 한다.

3) 개봉시 상해우려가 있는 “원터치캔” 통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오” 라는 내용의 주의 안내표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 하여야 한다.

4) 산성통조림제품은 “산성통조림제품” 으로 표시하여야 한다

(바) 레토르트축산물가공품은 “레토르트가공품” 으로 표시하여야 한다.

(사) 냉동상태로 판매되는 축산물은 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.

(아) “천연” 의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확후 첨가되는 합성성분이 제품내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적공정 이외의 공정을 거치지 아니한 제품에 한하여 표시할 수 있다.

(자) “100%” 의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품내에 식품 첨가물이 포함되어 있더라도 100%의 표시를 할 수 있다.

(차) < 식 제 2006. 12. 21.>

(카) < 식 제 2006. 12. 21.>

(타) 법 시행규칙 제51조제1항관련〔별표12〕 제4호 사목 및 시행규칙 제51조제2항관련〔별표13〕 제3호 타목의 규정에 의하여 냉장 제품을 냉동제품으로 전환하는 경우에는 “본 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.” 라는 표시를 하여야 한다.

(파) 축산물에 사용되는 그릇 또는 포장지의 포장재질 표시는 식품 위생법 제10조의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 정한 식품등의 표시기준에 따라 표시하여야 한다.

## 나. 식용란

### (1) 제품명

제품명은 소비자를 오도하거나 혼동시키지 않도록 상호.로고 또는 상표이외의 표현이나 법 시행규칙 제52조에 따른 허위표시.과대광고에 해당하는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니된다.

### (2) 영업장의 명칭(상호)

(가) 식용란을 생산한 농장(또는 포장시설)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하여야 하며, 소재지를 표시함에 있어 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

(나) 축산물수입판매업의 경우에는 식용란의 농장(또는 포장시설)의 명칭(상호)과 함께 당해 영업장의 명칭(상호) 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다. 다만, 농장(또는 포장시설)의 명칭(상호)이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 명칭(상호)을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

### (3) 유통기한

축산물가공품의 세부표시사항 (6)을 준용한다. 이때 제조일은 산란일(또는 포장일)로 표시할 수 있다.

### (4) 내용량

식용란의 개수와 총중량을 함께 표시한다.

### (5) 영양성분

축산물가공품의 세부표시사항 (10)을 준용한다.

(6) 기타표시사항

“구입후 냉장보관하시기 바랍니다.” 라는 내용의 안내표시를 주 표시면에 12포인트이상의 활자로 표시한다.

**2. 축산물별 개별기준**

가. 포장육 및 식육가공품

(1) 식육가공품의 유형에 따라 햄·프레스햄·혼합프레스햄·소시지·혼합소시지·베이컨류·건조저장육·양념육류(육지물)·분쇄가공육제품·갈비가공품·단순식육추출가공품·식육추출가공품·식용우지·식용돈지로 구분하여 표시하여야 한다. 이 경우 프레스햄·혼합프레스햄은 소시지로 표시할 수 있다.

(2) 비가열 식육가공품은 “비가열제품” 으로 표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.

(3) 특정부위를 사용하는 제품은 원료식육 명칭뒤에 괄호를 하고 그 안에 그 부위명을 표시하여야 한다.

(4) 햄을 제외한 식육가공품은 햄의 명칭 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사용어를 사용하여서는 아니된다.

(5) 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위를 사용하는 제품에 있어 제품명으로 식육의 종류 또는 부위명을 사용하고자 하는 때에는 많이 사용한 순서에 따라 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 한다. 이 경우 제품명으로 사용한 식육의 종류 또는 부위명에 대한 함량을 주표시면에 표시하여야 한다.

(6) 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

(7) 식육추출가공품

(가) 축산물가공품의 유형에 따라 단순식육추출가공품, 식육추출가

공품으로 구분 표시하여야 하고, 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 과 “비살균제품” 으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 각각의 원재료로 사용된 가용성 성분(또는 추출물)의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(다) < 삭제 2004. 1. 20. >

(라) 「식품위생법」에 의한 특수영양식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니된다.

(8) 소시지류

(가) 충전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의 사용여부를 표시하여야 한다.

(9) (5)의 규정에 따라 제품명으로 사용하고자 하는 식육의 부위명은 법 시행규칙 제51조제2항〔별표 13〕 3. 나에 따라 농림부장관이 고시한 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”에서 부위별 명칭을 정한 경우 이를 준용하여 표시하여야 한다.

나. 유가공품

(1) 우유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 우유·강화우유·환원유·유산균첨가우유로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 다만, 1리터당 비타민A는 2,000IU, 비타민D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.

(다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을

- 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션” 으로 표시할 수 있다.
- (라) 유지방을 감하여 표준화한 경우에는 “표준화제품”, “표준화우유” 또는 “스텐다디제이션” 등을 표시하고 유지방함량을 표시하여야 한다.
- (2) 저지방우유류
- (가) 유가공품의 유형에 따라 저지방우유·강화저지방우유·환원저지방우유·환원강화저지방우유·유산균첨가저지방우유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 제품중 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트이하일 경우에는 “탈지우유”·“탈지강화우유” 또는 “환원탈지유” 로 표시할 수 있다.
- (다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션” 으로 표시할 수 있다.
- (라) 강화저지방우유·환원강화저지방우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가제품에 있어 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 다만, 1리터당 비타민 A는 2,000IU, 비타민 D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.
- (3) 유당분해우유
- (가) 유가공품의 유형에 따라 유당분해우유·저지방유당분해우유로 구분하여 표시하여야 한다.
- (나) 유당함량을 표시하여야 한다.
- (다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시

하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션” 으로 표시할 수 있다.

(4) 가공유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 가공유·저지방가공유·유음료로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 저지방가공유중 유지방분이 0.5퍼센트이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.

(다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션” 으로 표시할 수 있다.

(5) 산양유

가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션” 으로 표시할 수 있다.

(6) 발효유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 발효유·농후발효유·크림발효유·농후크림발효유·발효버터유·발효유분말로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 발효후 가열처리된 제품에는 “발효후 가열처리 제품” 이라는 표시를 하여야 한다.

(7) 버터유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 버터유·버터유분말로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 버터유는 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

(8) 농축유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 농축우유·탈지농축우유·가당연유·가당

탈지연유·가공연유로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

(다) 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 “무가당연유” 또는 “무가당탈지연유” 로 표시할 수 있다.

(라) 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

(마) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(9) 유크림류

(가) 유가공품의 유형에 따라 유크림·가공유크림·분말유크림으로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 조지방함량을 표시하여야 한다.

(다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분하여 표시하여야 한다.

(10) 버터류

(가) 유가공품의 유형에 따라 버터·가공버터·버터오일로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 식염의 첨가여부에 따라 “가염” 또는 “무가염” 으로 표시할 수 있고, 발효공정을 거친 제품은 발효를 표시할 수 있다.

(다) 가염제품은 식염의 함량을 표시하여야 한다.

(11) 자연치즈

(가) 유가공품의 유형에 따라 경성치즈·반경성치즈·연성치즈·생치즈로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(12) 가공치즈

유가공품의 유형에 따라 경성가공치즈·반경성가공치즈·혼합가공치즈·연성가공치즈로 구분하여 표시하여야 한다.

(13) 분유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 전지분유·탈지분유·가당분유·혼합분유로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 가당분유는 첨가된 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

(다) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

(14) 유청류

(가) 유가공품의 유형에 따라 유청·농축유청·유청분말·유청단백분말로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 유청 및 농축유청은 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

(다) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(15) 유당

특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(16) 유단백 가수분해식품

(가) 유가공품의 유형에 따라 유단백가수분해물·유단백가수분해물 가공식품으로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 조단백질·아미노산성 질소의 함유비율을 표시하여야 한다.

(17) 조제유류

(가) 유가공품의 유형에 따라 조제분유·조제우유·성장기용조제분유·성장기용조제우유·기타조제분유·기타조제우유로 구분하여 표시하여야 한다.

(나) 조산아 또는 미숙아용은 각각 “조산아용” 또는 “미숙아용”으로 표시하여야 한다.

(다) 영·유아에 먹이는 방법을 표시하여야 하며, 이 때 조제분유 등 분말상의 조제유류의 경우 “조유 후 바로 수유하시고 남은양은 재수유하지 말고 버리십시오.”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

(라) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

- (마) 100킬로칼로리(kcal)당 철 1밀리그램이상 함유된 제품은 “철강화조제유” 라고 표시할 수 있다.
- (바) 조제분유 및 조제우유는 “모유가 아기에게 가장 좋은 식품입니다.” 라는 내용의 안내표시를 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.
- (사) 조제유류의 영양성분표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 조유했을 때의 100ml당 함유된 값으로 표시할 수 있다.
- (아) 기타조제분유 및 기타조제우유는 다음 영양소에 대하여 영양성분표시를 하여야 한다.
  - 1) 조단백질, 조지방, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민B<sub>1</sub>, 비타민B<sub>2</sub>, 니코틴산, 비타민 B<sub>6</sub>, 엽산, 판토텐산, 비타민 B<sub>12</sub>, 비타민 K<sub>1</sub>, 비타민 E, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간

(18) 아이스크림류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 아이스크림·아이스밀크·샤베트·저지방 아이스크림·비유지방아이스크림으로 구분하여 표시하여야 하고, 유산균함유제품과 발효유함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하고 함유 유산균수를 표시하여야 한다.
- (나) 아이스크림·아이스밀크는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림은 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유제품과 발효유함유제품에 있어 특정균의 함유 사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 종류와 함유균수를 표시하여야 한다.
- (다) 아이스크림류의 실중량은 부피로 표시할 수 있다.

(19) 아이스크림분말류

- (가) 유가공품의 유형에 따라 아이스크림분말·아이스밀크분말·샤베트분말·비유지방아이스크림분말로 구분하여 표시하여야 하고, 유산균 함유제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시

하여야 한다.

(나) 아이스크림분말·아이스밀크분말은 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유산균 함유제품에 있어 특정균의 함유 사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(다) 제품단위중량당의 가수량을 표시하여야 한다(권장가수량은 제품중량의 2배임)

(20) 아이스크림믹스류

(가) 유가공품의 유형에 따라 아이스크림믹스·아이스밀크믹스·샤베트믹스·저지방아이스크림믹스·비유지방아이스크림믹스로 구분하여 표시하여야 하고, 유산균 발효제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 한다.

(나) 아이스크림믹스·아이스밀크믹스는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균 함유제품에 있어 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(다) 가열처리방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분 표시하여야 한다.

다. 알가공품

(1) 알가공품의 유형에 따라 난황액·난백액·전란분·전란액·난황분·난백분·알가열성형제품·염지란·피단으로 구분하여 표시하여야 한다.

(2) 살균여부에 따라 “살균제품”, “멸균제품” 또는 “비살균제품” 으로 구분하여 표시하여야 한다.

라. 기타 축산물가공품

(1) 축산물의 가공기준 및 성분규격이 정하여지지 않은 축산물가공품에 대하여는 법 제4조3항의 규정에 의하여 한시적으로 기타축산물가공품으로 표시할 수 있다.

(2) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품” 으로 구분 표시하여야 한다.

【별표 2】

표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(제8조 관련)

종 류	품 목	표시된 양	허용오차
식육가공품	식용우지·식용돈지·식육추출가공품외의 식육가공품	100g이하	2g
		100g초과 1,000g이하	2%
		1,000g초과	1%
	식용우지·식용돈지	200g 또는 200ml이하	4ml
		200g초과 2,000g이하	3%
		2,000g초과	2%
	식육추출가공품	100g(ml)이하	2g(ml)
		100g(ml)초과	2%
		1,000g(ml)이하	1%
유가공품	우유류·살균산양유·탈지유류·가공유류·발효유(액상)	500ml이하	10ml
		500ml초과 2,000ml이하	2%
		2,000ml초과	1%
	크림·무당연유·가당연유·가당탈지연유·전지분유·탈지분유·가당분유·발효유(호상)	500g이하	10g
		500g초과 2,000g이하	2%
		2,000g초과	1%
	버 터	200g이하	4g
		200g초과	2%
	치즈	50g이하	2g
		50g초과 100g이하	3g
		100g초과	3%
	조제분유	200g이하	10g
		200g초과 500g이하	2%
		500g초과	1%
	알가공품	난황액·난백액·전란분·전란액·난황분·난백분·알가열성형제품·염지란피단	100g이하
100g초과 1,000g이하			2%
1,000g초과			1%
기타 축산물	기타 위에 해당되지 아니한 축산물	100g(ml)이하	2g(ml)
		100g(ml)초과	2%
		1,000g(ml)이하	1%
		1,000g(ml)초과	1%

**[표 1] 한국인 영양섭취기준**

연령	탄수화물 (g)		지방 (g)		n-6불포화 지방산(g)		n-3불포화 지방산(g)		단백질 (g)		식이섬유 (g)		수분 (ml)	비타민C (mg)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		니아신 (mg NE)		비타민B <sub>1</sub> (mg)		엽산 (µg DFE)		비타민B <sub>12</sub> (mg)		판토텐산 (mg)		비오틴 (µg)			
	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량		권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량	권장 섭취량	충분 섭취량		
영아 0~5(개월)	55	25	2.0	0.3	9.5				700	35	0.2	0.3	2	0.1	65	0.2	1.7	5															
6~11	90	25	4.5	0.8	13.5				800	40	0.3	0.4	3	0.3	80	0.5	1.8	6															
소아 1~2(세)					15			12	1,100	40	0.5	0.6	6	0.6	150	0.9	2	8															
3~5					20			17	1,400	40	0.5	0.7	7	0.7	180	1.1	2	10															
남자 6~8(세)					25			19	1,700	60	0.7	0.9	9	0.9	220	1.3	3	15															
9~11					35			23	2,000	70	0.9	1.1	12	1.1	300	1.8	4	20															
12~14					50			29	2,400	100	1.2	1.5	15	1.5	360	2.2	5	25															
15~19					60			32	2,700	110	1.4	1.8	18	1.8	400	2.4	6	25															
20~29					55			31	2,700	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4	5	30															
30~49					55			29	2,500	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4	5	30															
50~64					50			26	2,300	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4	5	30															
65~74					50			26	2,100	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4	5	30															
75 이상					50			26	2,100	100	1.2	1.5	16	1.5	400	2.4	5	30															
여자 6~8(세)					25			18	1,600	60	0.6	0.7	9	0.8	220	1.3	3	15															
9~11					35			20	1,800	70	0.8	0.9	10	1.0	300	1.8	4	20															
12~14					45			24	2,000	90	1.0	1.2	13	1.4	360	2.2	5	25															
15~19					45			24	2,100	100	1.0	1.2	13	1.4	400	2.4	6	25															
20~29					45			25	2,100	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4	5	30															
30~49					45			23	2,000	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4	5	30															
50~64					45			22	1,800	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4	5	30															
65~74					45			22	1,700	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4	5	30															
75 이상					45			22	1,700	100	1.1	1.2	14	1.4	400	2.4	5	30															
임신부								+25		+5			+200	+10		+0.5		+0.4		+4		+0.8		+20		+0.2		+1		+0			
수유부								+25		+4			+700	+35		+0.4		+0.5		+4		+0.7		+15		+0		+2		+0			

[사단법인 한국영양학회 : 한국인 영양섭취기준 (2005년)]

\* 권장섭취량 : 1일 연령별로 권장되는 영양소 섭취량으로서 평균 필요량을 근거로 하여 산출

\* 충분섭취량 : 권장섭취량을 산출할 수 없는 경우 역학조사 결과를 토대로 건강인의 영양소 섭취수준을 기준으로 산출



[표 2] 영양소 기준치표

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치
탄수화물 (g)	328	철분 (mg)	15	판토텐산 (mg)	5
식이섬유 (g)	25	비타민D ( $\mu\text{g}$ )	5	인 (mg)	700
단백질 (g)	60	비타민E (mg $\alpha$ -TE)	10	요오드 ( $\mu\text{g}$ )	75
지방 (g)	50	비타민 K( $\mu\text{g}$ )	55	마그네슘 (mg)	220
포화지방 (g)	15	비타민B <sub>1</sub> (mg)	1.0	아연 (mg)	12
콜레스테롤 (mg)	300	비타민B <sub>2</sub> (mg)	1.2	셀렌 ( $\mu\text{g}$ )	50
나트륨 (mg)	2,000	나이아신(mg NE)	13	구리 (mg)	1.5
칼륨 (mg)	3,500	비타민B <sub>6</sub> (mg)	1.5	망간 (mg)	2.0
비타민A( $\mu\text{g}$ RE)	700	엽산 ( $\mu\text{g}$ )	250	크롬 ( $\mu\text{g}$ )	50
비타민 C(mg)	100	비타민B <sub>12</sub> ( $\mu\text{g}$ )	1.0	몰리브덴 ( $\mu\text{g}$ )	25
칼슘 (mg)	700	비오틴 ( $\mu\text{g}$ )	30	-	-

- Vit A, Vit D, Vit E는 기준치표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있다.

- <삭제 2004.01. >

[도 1]

## 영양성분 표시서식도안

### 1. 표시서식도안의 종류

#### 가. 갑형

<b>영 양 성 분</b>		
1회 분량 00 (00 g) 총 00 회분량(00 g)		
1회 분량당 함량	*%영양소 기준치	
<b>열량</b>	000kcal	
<b>탄수화물</b>	00g	00%
식이섬유	00g	00%
당류	00g	
<b>단백질</b>	00g	00%
<b>지방</b>	00g	00%
포화지방	00g	00%
트랜스지방	00g	
<b>콜레스테롤</b>	00mg	00%
<b>나트륨</b>	00mg	00%
<b>칼슘</b>	00mg	00%
<b>철</b>	00mg	00%
*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율		

#### 나. 을형

<b>영 양 성 분</b>	1회 분량당 함량	*%영양소 기준치	1회 분량당 함량	*%영양소 기준치
		<b>열량</b>	000kcal	<b>지방</b>
	<b>탄수화물</b>	00g 00%	포화지방	00g 00%
	식이섬유	00g 00%	트랜스지방	00g
1회 분량 1개(00g)	당류	00g	<b>콜레스테롤</b>	00mg 00%
총 00회 분량(00g)	<b>단백질</b>	00g 00%	<b>나트륨</b>	00mg 00%
	<b>칼슘</b>	00mg 00%	<b>철</b>	00mg 00%
*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율				

다. 병형

<p><b>영양성분</b>    1회 분량 00 (00 g)    총 00회 분량(00 g)</p> <p>1회 분량당 함량 : 열량 000kcal, 탄수화물 00g(00%) · 식이섬유 00g(00%) · 당류 00g, 단백질 00g(00%), 지방 00g(00%) 포화지방00g(00%) · 트랜스지방 00g · 콜레스테롤00g (00%) · 나트륨00mg(00%), 칼슘 00mg(00%), 철 00mg(00%)</p> <p>( )안의 수치는 1일 영양소기준치에 대한 비율임</p>
---

2. 주요 표시방법

가. 영양성분 : 활자크기를 8포인트 이상의 굵은 고딕체로 한다.

나. 1회 분량 및 제공분량

1회 분량 $\Delta\Delta$ (00 g)
①                      ②
총 00 회분량 (00 g)
③                      ④

- ①  $\Delta\Delta$  : 1회 분량의 제품형태(예 : 1컵, 2개, 1봉지 등)를 표시한다. 이 경우 소비자에게 판매하는 제품이 여러 개의 날개 포장된 제품으로 구성된 때에는 해당 식품 1회 분량에 가장 근접한 개별포장 제품 개수를 1회 분량으로 표시한다.
- ② (00 g) : 1회 분량의 중량을 표시한다. 이 경우 5g 이상인 경우에는 정수 단위로 반올림하여 가장 가까운 정수단위로 표시하고, 2g 이상 5g 미만인 경우에는 반올림하여 0.5g단위로 표시하며, 2g 미만인 경우는 반올림하여 0.1g단위로 표시한다.
- ③ 총 00회 분량 : 당해 제품의 전체 내용량이 총 몇회 분량을 제공하는지를 표시한다.
- ④ (00 g) : 당해 제품의 내용량을 표시한다.

다. 영양소 표시란

- (1) 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 순서대로 그 명칭 및 %영양소 기준치를 진하게 표시(기준치가 설정되지 않은 영양소는 그 명칭 및 함량을 진하게 표시)한다. 이 경우 열

량과 그 값은 최소한 8포인트 이상으로 진하게 표시하고, 그 밖의 영양성분의 %영양소 기준치는 최소한 8포인트 이상의 크기로 표시한다.

(2) 탄수화물 중 당류와 지방 중 포화지방·트랜스지방은 예시와 같이 보기 쉽도록 구분하여 표시한다.

(예시) ① 제1호 갑형 및 을형일 경우

탄수화물	지방
당 류	포화지방
식이섬유*	불포화지방*
	트랜스지방
	콜레스테롤
※ 식이섬유는 자율 표시사항임	※ 불포화지방은 자율 표시사항임

② 제1호 병형일 경우

**탄수화물 00g(0%) 당류 00g 지방 00g(00%)**

**포화지방00g(00%)·트랜스지방 00g 콜레스테롤 00g(00%)**

# 『 전국 축산물위생기관 관계자 현황 』

2007. 5. 3.

국립수의과학검역원 축산물안전과 제공

구 분	담당자		사무실		
	직위	성명	TEL	FAX	
농림부 축산물위생과	과장	윤기호	02-500-1916	02-503-0020	
	계장	김대균	02-500-1921	"	
	계장	이기중	02-500-1923	"	
	계장	이학주	02-500-1925	"	
검역원 축산물안전과	과장	이홍섭	031-467-1961	031-467-1974	
	계장	정병근	031-467-1962	"	
검역원 축산물감시과	과장	이기옥	031-467-1960	031-467-1737	
서울지원 축산물위생과	과장	강덕호	02-2650-0636	02-2650-0695	
부산지원 축산물위생과	과장	윤상근	051-603-0695	051-603-0679	
인천지원 축산물위생과	과장	이상득	032-740-2651	032-740-2658	
군산지원	과장	강구식	063-445-7348	063-443-1013	
제주지원	담당	오춘경	064-712-2762	064-711-0525	
서울	농수산유통과 안전위생팀	과장	김홍복	02-3707-9390	02-3707-9399
		팀장	김남면	02-3707-9294	"
		담당	오재효	02-6321-4068	"
	보건환경연구원 축산물부 시험팀	원장	김민영	02-570-3151	02-570-3349
		부장	이정확	02-570-3200	02-570-3206
		팀장	이덕주	02-570-3435	02-570-3043
담당	최윤화	02-570-3433	"		
부산	농업행정과 축산행정계	과장	권철현	051-888-3203	051-888-3209
		계장	박문영	051-888-3233	"
		담당	이기현	051-888-3232	"
			강민준	051-888-3236	"
	보건환경연구원 축산물위생검사소	원장	최홍식	051-756-0703	051-757-2879
		소장	이동수	051-331-5011	051-338-8266
		과장	김금향	051-331-5012	"
		계장	정영규	051-331-0094	"
담당	이우원	051-331-0095	"		
대구	농수산팀 축산물위생계	팀장	배영찬	053-803-3430	053-803-3439
		계장	김형일	053-803-3460	"
		담당	서미숙	053-803-3462	"
	보건환경연구원 축산물위생검사부 축산물분석과	원장	강재형	053-760-1200	053-760-1333
		부장	김인용	053-760-1205	053-760-1333
		과장	이춘식	053-760-1310	053-760-1302
담당	신상철	053-760-1311	"		
인천	농정과 축정팀	과장	이현용	032-440-2406	032-427-0700
		팀장	김육기	032-440-2991	"
		담당	임지훈	032-440-2992	"
	보건환경연구원 가축위생시험소 시험검사실	원장	김용희	032-777-9713	032-440-5429
		소장	황현순	032-440-6440	032-576-7785
		실장	이정구	032-440-5415	"
		팀장	이승환	032-440-5491	"
		담당	박은정	032-440-5481	"
광주	농수산유통과 축정팀	과장	위영희	062-613-3950	062-613-3969
		팀장	박철수	062-613-3980	"
		담당	지태경	062-613-3984	"
	보건환경연구원 가축위생연구부 시험검사실	원장	박종태	062-375-9010	062-375-9022
		부장	김재익	062-571-0497-8	062-571-0496
		실장	박성도	"	"
		담당	김지연	"	"

구 분		담당자		사무실	
		직위	성명	TEL	FAX
대전	농업유통과 축정담당	과장	고성근	042-600-2270	042-600-2279
		팀장	유세동	042-600-5441	"
		담당	장승익	042-600-2273	"
	보건환경연구원 가축위생연구부 검사과	원장	한인수	042-863-5640	042-870-3489
		부장	윤병천	042-870-3443	"
		과장	김수근	042-870-3480	"
	담당	김종호	042-870-3482	"	
울산	농축산과 축산계	과장	방동걸	052-229-2910	052-229-2919
		계장	정대화	052-229-2930	"
		담당	진병찬	052-229-2935	"
	보건환경연구원 가축위생시험소 시험연구과	원장	함유식	052-229-5200	052-229-5209
		소장	문수평	052-229-5240	052-229-5249
		과장	천순용	052-229-5242	"
		담당	심애란	"	"
경기	축산과 가축위생담당 ※한수이남관할	과장	조총희	031-249-2650	031-249-2658
		계장	서상교	031-249-4517	"
		담당	김종훈	031-249-2654	"
		담당	이연숙	031-249-4511	"
(제2청사) 한수이북관할	축산위생연구소 축산물검사팀 축산물위생담당	과장	진문석	031-850-2450	031-852-2479
		계장	전호석	031-850-2481	"
		담당	최권락	031-850-2482	"
		담당	김동란	031-850-2483	"
	정밀진단팀 정밀분석담당	소장	이성식	031-299-5401	031-294-6704
		팀장	박찬숙	031-299-5450	031-249-5304
	동부지소	계장	류시영	031-299-5451	"
		소장	고태오	031-299-5480	031-294-6773
	남부지소	담당	심향섭	031-299-5482	"
		소장	김성식	031-249-5336	031-636-3676
	제2축산위생연구소 (한수이북관할)	담당	변재용	"	"
		소장	노기환	031-249-5226	031-651-1614
	축산물위생담당	담당	양 일	"	"
		소장	이종갑	031-856-1011	031-856-1013
	북부지소	팀장	이재구	"	"
		담당	공영문	"	"
광원	축산과 유통위생계 위생감시 인허가	소장	권희동	031-593-4011	031-593-4012
		담당	박미영	"	"
가축위생시험소 검사방역과 검사계	과장	홍덕표	033-249-2650	033-249-4042	
	계장	박인규	033-249-2658	"	
	담당	안재완	033-249-2656	"	
동부지소	담당	오승석	033-249-2652	"	
	소장	남상헌	033-243-9583	033-243-9584	
	과장	정기수	033-243-9581	"	
남부지소	담당	김광재	033-243-9582	"	
	담당	박창록	033-243-9582	"	
중부지소	소장	홍경수	033-647-6466	033-249-5345	
	담당	조형우	"	"	
북부지소	소장	박양주	033-761-1881	033-249-5343	
	담당	박유진	"	"	
중부지소	소장	정동수	033-332-6926	033-249-5359	
	담당	이정현	"	"	
북부지소	소장	장국현	033-636-8581	033-636-8581	
	담당	정행준	033-636-1044	"	

구 분		담당자		사무실	
		직위	성명	TEL	FAX
충북	축 산 팀	팀장	곽용화	043-220-3910	043-220-3919
		계장	현공을	043-220-3931	"
		담당	지용현	043-220-3932	"
	축산위생연구소 검사과 검사팀 분석팀	소장	최해연	043-220-5611	043-220-5619
		과장	곽학구	043-220-5550	043-220-5519
		팀장	정찬우	043-220-5561	"
		팀장	윤호규	043-220-5585	"
	북부지소	소장	박재명	043-220-5620	043-220-5629
		팀장	이은정	043-220-5621	"
	남부지소	소장	김정태	043-220-5630	043-220-5639
		팀장	최필규	043-220-5631	"
	제천시소	소장	송영각	043-220-5640	043-220-5649
팀장		변정운	043-220-5641	"	
충남	축 산 과 축산물위생계	과장	김종익	042-251-2720	042-251-2729
		계장	오형수	042-251-2873	"
		담당	조수일	042-251-2722	"
	가축위생연구소 축산물검사과 검사담당	소장	박영진	041-631-3091	041-631-3092
		과장	안신욱	041-631-3094	041-631-3093
		담당	김영진	"	"
충남	공주시소	소장	문순화	041-881-0128	041-840-2869
		팀장	배영재	"	"
	아산지소	소장	김봉식	041-548-2950	041-540-2567
		팀장	허 인	"	"
	부여지소	소장	박현기	041-833-861	041-830-2784
		팀장	김규동	"	"
	당진지소	소장	신용욱	041-352-4056	041-357-5850
		팀장	김성민	"	"
	태안지소	소장	김재천	041-675-4349	041-675-4348
		팀장	김인순	"	"
전북	축산과 축산물위생계	과장	박정배	063-280-2650	063-280-2729
		계장	전창권	063-280-2686	"
		담당	이재욱	063-280-2655	"
	축산진흥연구소 축산물검사과 분석팀	소장	정동석	063-220-6555	063-220-6511
		과장	허부홍	063-220-6540	"
		담당	최은영	063-220-6541	"
	익산지소	소장	서이원	063-834-4918	063-834-4916
		담당	임경환	"	"
	정읍지소	소장	이희문	063-535-3526	063-535-9118
		담당	이정원	"	"
	남원지소	소장	윤여백	063-635-5777	063-635-5778
		담당	신성일	"	"
장수지소	소장	배정준	063-352-9876	063-352-9877	
	담당	이성효	"	"	
전남	축 정 과	과장	김종기	061-286-6510	062-607-6203
		계장	하창훈	061-286-6530	"
		담당	박도환	061-286-6532	"
	축산기술연구소 검사과	소장	안병선	062-941-2577	062-941-2576
		과장	박상국	062-941-3668	062-941-3667
		담당	김병호	"	"
	동부지소	소장	박판재	061-755-6396	061-751-1045
		담당	서태석	"	"
	남부지소	소장	권두석	061-432-8938	061-434-8171
		담당	정지영	"	"

구 분		담당자		사무실	
		직위	성명	TEL	FAX
경북	축산경영과 축산물 위생계	과장	장원혁	053-950-2650	053-950-2653
		계장	정창진	053-950-2888	053-950-2659
		담당	이재식	053-950-3793	"
	가축위생시험소 축산물 검사과 분석	소장	이양수	053-326-0011	053-326-0014
		과장	윤문조	053-326-0012	"
		담당	도기봉	053-326-0012	053-326-0015
	북부 지소	소장	김상윤	054-850-3205	054-850-3289
		담당	제소양	054-850-3290	"
	동부 지소	소장	박노란	054-748-6624	054-748-6685
		담당	장영술	054-748-6682	"
	서부 지소	소장	손재권	054-533-1751	054-532-4966
		담당	김선수	054-533-1752	"
경남	축 산 과 축산물위생계	과장	강효봉	055-211-3650	055-211-3659
		계장	이광수	055-211-3672	"
		담당	강광식	055-211-3673	"
	축산진흥연구소 가축 위생과	소장	박정석	055-771-6600	055-771-6619
		과장	손성기	055-771-6610	"
		담당	김병훈	055-771-6641	"
	중부 지소	소장	변유성	055-211-5770	055-211-5779
		담당	황보연	055-211-5773	"
	북부 지소	소장	신정섭	055-931-3245	055-930-3865
		담당	김철호	055-931-3245	"
	남부 지소	소장	이국천	055-646-4395	055-650-4987
		담당	허정호	055-646-4395	"
제주	축 정 과 위생유통담당	과장	송중용	064-710-6900	064-710-6909
		계장	윤승언	064-710-6911	"
		담당	김경호	064-710-6913	"
	동물위생연구소	소장	김병학	064-754-5400	064-710-4139
		담당	김황룡	064-754-5431	"

참고 : 내용 중 수정사항 발생 시 김역원 축산물안전과(031-467-4387)로 연락주시기 바랍니다.

# 축산물가공처리법령관련고시집

---

- 인쇄일 : 2007년 9월
  - 발행일 : 2007년 9월
  
  - 발 행 : 농림부 국립수의과학검역원
  - 편 집 : 국립수의과학검역원 축산물안전과  
☎ 031)467-4387
-