

■ 수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률 시행규칙 [별표 1]

수산물가공업의 시설기준(제10조 관련)

1. 기본적인 시설기준

가. 수산동물유 가공업 및 냉동·냉장업의 시설기준

구분	시설기준
1) 작업장 및 보관시설	<p>가) 작업장은 독립된 장소이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동·냉장업 중 별도의 작업장이 필요 없는 원형동결을 하는 냉동·냉장업의 경우는 제외한다.</p> <p>나) 바닥은 내수성 재질이어야 하고, 물이 고이지 않도록 배수가 잘 되어야 한다.</p> <p>다) 내벽은 바닥으로부터 1.5m 이상 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색해야 한다.</p> <p>라) 내벽 및 천장은 이물질이나 먼지 등이 떨어지는 것을 방지할 수 있고, 청소하기 쉬운 구조여야 한다.</p> <p>마) 작업장의 밝기는 100럭스(lx) 이상이어야 한다.</p> <p>바) 작업장에는 안에서 발생하는 유해가스·악취·매연 및 증기 등을 환기시킬 수 있는 환기시설과 방화시설이 있어야 한다.</p> <p>사) 작업장 주위의 지면은 배수가 잘 되어 청소하기가 쉽도록 하며, 누수 등이 유입되지 않도록 해야 한다.</p> <p>아) 하수구 또는 배수시설은 겉으로 드러나지 않게 덮여 있어야 하고, 배수가 잘 되며, 오염된 물이 다시 들어오지 않도록 하는 시설이 있어야 한다.</p> <p>자) 기계·기구류 중 식품에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 세척하기 쉬우며, 열탕·증기 또는 살균제 등으로 소독살균이 가능한 것이어야 한다.</p> <p>차) 작업장에는 쥐, 바퀴벌레 등 해충의 침입을 방지할 수 있는 시설이 있어야 한다.</p> <p>카) 원료의 품질을 유지할 수 있는 보관시설이 있어야 한다.</p> <p>타) 원료 등을 이동할 수 있는 기구·용기·포장과 첨가물 등을 위생적으로 보관할 수 있는 시설이 있어야 한다.</p>
2) 용수시설	<p>가) 수도시설 또는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물의 수질기준에 적합한 것으로서 가공용수를 충분히 공급할 수 있는 급수설비를 갖추어야 한다.</p>

	나) 취수관·배수관은 오염되지 않도록 설비되어야 한다.
3) 위생시설	<p>가) 종업원이 옷을 갈아입는 데 불편이 없도록 종업원 수에 따라 적당한 크기의 위생적인 탈의실과 옷장이 따로 있어야 하며, 종업원 수에 따른 위생복과 위생모를 비치해야 한다.</p> <p>나) 폐기물을 담는 용기는 내수성 자재로 되어 있어야 하고, 해당 장소에서 배출되는 폐기물을 담을 수 있는 충분한 용량의 것으로 뚜껑을 갖추어야 하며, 오염된 물과 악취가 새어 나오지 않아야 한다.</p> <p>다) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 정화조를 갖춘 수세식으로 시설되어야 한다.</p> <p>라) 화장실의 바닥 및 천장은 타일·콘크리트 등 내수성 자재로 시설되어야 하고, 출입구·창문 등에는 쥐·곤충의 침입을 막을 수 있는 금속망 등 적당한 설비를 갖추어야 한다.</p> <p>마) 화장실은 남녀용으로 구분된 구조여야 하고, 종업원의 사용에 불편이 없도록 그 수가 충분해야 하며, 손 씻는 시설을 갖추어야 한다.</p> <p>바) 화장실 및 작업장의 출입구에는 문 넓이의 신발소독용 소독조를 깊이 20cm 이상으로 설치해야 한다.</p>

나. 선상가공업의 시설기준

구분	시설기준
1) 작업장 및 보관시설	<p>가) 작업장은 독립된 장소이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 별도의 작업장이 필요 없는 원형동결을 하는 경우는 제외한다.</p> <p>나) 작업장의 밝기는 100럭스 이상이어야 한다.</p> <p>다) 작업장 안에서 발생하는 유해가스·악취·매연 및 증기 등을 환기시킬 수 있는 환기시설과 방화시설을 갖추어야 한다.</p> <p>라) 기계·기구류 중 식품에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 세척하기 쉬우며, 열탕·증기 또는 살균제 등으로 소독살균이 가능한 것이어야 한다.</p> <p>마) 원료의 품질을 유지할 수 있는 보관시설이 있어야 한다.</p> <p>바) 원료 등을 이동할 수 있는 기구·용기·포장 및 첨가물 등을 위생적으로 보관할 수 있는 시설이 있어야 한다.</p>
2) 위생시설	가) 종업원이 옷을 갈아입는 데 불편이 없도록 종업원 수에 따라 적당한 크기의 위생적인 탈의실과 옷장이 따로 있어야 하며,

	<p>종업원 수에 따른 위생복과 위생모를 비치해야 한다.</p> <p>나) 화장실 및 작업장의 출입구에는 문 넓이의 신발소독용 소독조를 깊이 20cm 이상으로 설치해야 한다.</p>
--	---

2. 업종별 시설기준

구분	시설기준
가. 수산동물유가공업	<ol style="list-style-type: none"> 1) 삶는 솥은 부식이 되지 않는 것으로서 3개 이상을 설치하여 작업에 지장이 없도록 해야 한다. 2) 압착기 또는 분해조는 삶는 솥의 작업에 지장이 없도록 설치해야 한다. 3) 정유조 및 저유조는 콘크리트 또는 부식성이 없는 재질의 용기로서 작업능력에 충분한 것을 설치해야 한다. 4) 그 밖에 제유실(製油室)과 원료처리장에 필요한 보충시설은 삶는 솥의 작업에 지장이 없도록 시설해야 한다.
나. 냉동·냉장업	<ol style="list-style-type: none"> 1) 냉동·냉장시설에는 그 규모에 따라 적당한 넓이를 가진 동결실·동결저장실 및 준비실이 있어야 한다. 다만, 동결실을 필요로 하지 않는 경우에는 동결실 및 준비실은 제외한다. 2) 냉동기의 냉동능력은 각 실의 수용능력에 충분한 것이어야 한다. 3) 동결실 및 냉장실에는 각 실의 온도를 알 수 있도록 자동온도계 시설이나 일반온도계를 각 실마다 비치해야 한다. 4) 동결실은 제품 중심부의 온도가 -18°C 이하가 되도록 급속동결할 수 있는 시설이어야 한다. 다만, 헛감용 원양참치류의 동결실은 -45°C 이하의 온도를 유지할 수 있는 시설이어야 한다. 5) 압축기에는 안전판·유압게이지 및 고저압게이지(따로 설치하는 경우를 포함한다) 등 부속장치가 붙어 있어야 한다. 6) 응축기·팽창관·수액기·증발기 및 기름분리기는 각 장치의 성능을 갖춘 것으로서 충분한 능력을 가져야 한다. 7) 응축기에는 균압관이, 수액기에는 안전판 및 액면계가 각각 붙어 있어야 한다. 8) 고저압배관 시설은 소정의 압력에 적합해야 하고, 정압팽창관·증발압력조정관 등의 장치가 있어야 한다. 9) 기계실에는 방독마스크를 2개 이상 비치해야 한다. 10) 동결실 및 동결저장실에는 내부에서 열고 닫을 수 있는 장치를 설치해야 한다.

다. 선상가공업	1) 선상 수산동물유 가공업	가목에 따른 수산동물유 가공업의 시설기준과 같다.
	2) 선상 냉동·냉장업	나목에 따른 냉동·냉장업의 시설기준과 같다. 다만, 횃감용 원양참치류의 동결실 및 동결저장실은 -45℃ 이하의 온도를 유지할 수 있는 시설이어야 하고, 통조림용 원양참치류의 동결실 및 동결저장실은 -15℃ 이하의 온도를 유지할 수 있는 시설이어야 한다.