

가축의 도살·처리 및 집유의 기준(제2조 관련)

1. 소말양돼지 등 포유류(토끼는 제외한다)

가. 도살방법

- 1) 도살 전에 가축의 몸 표면에 묻어 있는 오물을 제거한 후 깨끗하게 물로 씻어야 한다.
- 2) 도살은 타격법전살법총격법자격법 또는 CO₂ 가스법을 이용하여야 하며, 방혈 전후 연수 또는 척수를 파괴할 목적으로 철선을 사용하는 경우 그 철선은 스테인리스철재로서 소독된 것을 사용하여야 한다.
- 3) 방혈법
 - 가) 방혈은 목동맥을 절단하여 실시한다.
 - 나) 목동맥 절단 시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 아니 된다.
 - 다) 방혈 시에는 뒷다리를 매달아 방혈함을 원칙으로 한다.

나. 처리방법

부위별 절단은 다음 방법에 따르고, 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체(屠體) 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것이어야 한다.

- 1) 가축의 껍질과 털은 해당 가축의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.

2) 머리

가) 소

- (1) 뒷머리뼈와 제1목뼈 사이를 절단한다.
- (2) 머리부위에는 하악림프절인두후림프절 및 귀밑림프절을 부착시킨다.

나) 양·돼지 등

가)에 따른 소 머리 처리방법에 따라 머리부위를 절단하되, 림프절은 머리에 부착시킨다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 머리는 절단하지 아니할 수 있다.

3) 앞다리

앞발목뼈와 앞발허리뼈 사이를 절단한다. 다만, 탕박(뜨거운 물에 담근 후 털을 뽑는 방식을 말한다. 이하 같다)을 하는 돼지의 경우에는 절단하지 아니할 수 있다.

4) 뒷다리

뒷발목뼈와 뒷발허리뼈 사이를 절단한다. 다만, 탕박을 하는 돼지의 경우에는 절단하지 아니할 수 있다.

5) 장기

배 쪽의 정중선에 따라 절개한 후 다음 방법에 따른다.

- 가) 절개 시에 음정고환 및 유방(새끼를 낳은 소만 해당한다)을 제거한다.
- 나) 항문외음부 및 그 주위 부분을 제거한 후 횡경막의 부착 부분부터 절개한다.
- 다) 가슴뼈와 치골결합 사이를 세로로 절개한다.
- 라) 장 내용물이 쏟아지지 않도록 항문을 묶는다.
- 마) 흉강장지복강장기를 모두 꼬집어내고 도체에서 분리한다.
- 바) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분채취하여 오염을 방지할 수 있는 위생적인 용기에 담거나 포장하여야 한다.
- 사) 식용에 제공하기 위한 위소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 오염을 방지할 수 있는 위생적인 용기에 담거나 포장하여야 한다.

6) 도체

다음 방법에 따라 2등분 또는 4등분으로 절단하되, 필요에 따라 더 작은 크기로 절단할 수 있다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 도체는 절단하지 아니할 수 있다.

- 가) 도체를 2등분으로 절단할 경우에는 엉덩이사이뼈허리뼈등뼈 및 목뼈를 좌우 평등하게 절단하여야 한다. 이 경우 소의 도체는 제1허리뼈와 최후등뼈 사이가 일부 절단되도록 하여야 한다.
 - 나) 도체를 4등분으로 절단할 경우에는 제1허리뼈와 최후등뼈(제13등뼈) 사이를 절단하여야 하며, 추가로 절단하려는 경우에는 도체 소유자의 요구에 따라 절단 부분을 정할 수 있다
 - 다) 도체의 절단은 전기톱을 이용하여 위생적으로 하여야 한다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 도체는 그 특성에 따라 칼 등을 사용할 수 있다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 도체 및 4등분 이상으로 나누는 경우에는 그 특성에 따라 칼 등을 사용할 수 있다.
- 7) 도축장에서 반출되는 식육은 10℃ 이하로 냉각하여야 한다. 다만, 소·말의 식육 중 가열을 하지 않고 바로 섭취할 용도로 식육의 일부를 반출하려는 경우와 식육포장처리업의 영업자가 포장육의 원료로 사용하기 위하여 돼지의 식육을 자신의 영업장 냉장시설에 보관할 목적으로 반출하려는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 8) 7) 본문에 따라 냉각한 식육은 병원성미생물의 오염을 방지하기 위하여 포장하여 반출할 것을 권장하며, 포장을 하는 경우 포장지는 「식품위생법」 제9조에 따라 정한 기준 및 규격에 맞는 재질을 사용하여야 한다.

2. 닭오리칠면조 등 가금류

가. 도살방법

- 1) 도살은 전살법, 자격법 또는 CO₂ 가스법을 이용한다.
- 2) 방혈은 목동맥을 절단하여 실시하며, 도체에 상처나 울혈이 생기지 아니하도록 하여야 한다.

나. 처리방법

- 1) 가금의 처리는 충분히 방혈한 후 탕지(털을 제거하기 위하여 뜨거운 물에 담그는 것을 말한다. 이하 같다)탈모머리절단발절단항문제거개복장기적출냉각(수세냉각 또는 공기냉각)냉장냉동(냉동을 하는 경우만 해당한다) 및 포장(포장을 하는 경우만 해당한다) 등의 순서로 실시하여야 한다.
- 2) 탕지는 가금이 죽은 후에 하여야 하고, 탕지하는 물은 식육이 익지 않을 정도의 온도를 유지하여야 하며, 일정한 주기로 새로운 물을 투입하여 깨끗한 상태이어야 한다.
- 3) 가금의 털은 도체를 식용에 제공할 수 있도록 위생적으로 제거하되 도체에 상처를 주지 아니하도록 하여야 하고, 오리 등의 경우 털을 제거하기 위하여 사용하는 처리제는 「식품위생법」에 따른 식품첨가물공전에 등재된 것이어야 한다.
- 4) 가금의 절단작업은 도체를 식용에 제공할 수 있도록 머리발기도허파식도심장모이주머니내장 등을 제거하고, 해체된 식육은 더럽혀지지 아니하도록 하여야 하며, 내장의 적출은 항문의 주위를 도려낸 후 실시하여야 한다.
- 5) 냉장냉동(냉동을 하는 경우에 한한다) 및 포장은 해체된 식육을 신속히 냉각한 후에 하여야 한다.

가) 도축장에서 반출되는 식육의 심부온도는 2℃ 이하로 유지되어야 한다.

나) 빙수냉각

- (1) 빙수냉각은 식용얼음을 사용하여 위생적인 방법으로 취급저장되어야 한다. 다만, 제빙기가 없는 도축장에서는 수냉각장치에 의한다.
- (2) 식육은 다음에 규정된 시간 내에 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 포장을 하는 경우에는 포장 시까지 이 온도가 유지되어야 한다.

도 체 중 량	시 간
1.8kg 미만	4
1.8kg 이상 ~ 3.6kg 미만	6
3.6kg 이상	8

(3) 식육가공품 또는 포장육의 원료로 사용하는 식육은 5℃ 이하의 온도를 유지할 수 있는 냉각탱크에 24시간까지 보관할 수 있다.

(가) 보관기간 중에는 5℃ 이하의 온도를 유지할 수 있도록 필요한 경우 얼음을 보충하거나 그 밖에 필요한 조치를 하여야 한다.

(나) 세척냉각수는 포장 시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다.

(다) 냉동 또는 냉동포장을 하는 식육의 경우 세척 및 냉각수로 인한 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 다음에서 정한 백분율을 초과하여서는 아니 된다.

○ 냉각세척 후 중량증가 허용기준

식육의 종류	구 분	허용기준
닭고기		8%
칠면조고기	4.5kg 미만	8%
	4.5kg 이상 ~ 9kg 미만	6%
	9kg 이상	4.5%
그 밖의 가금육		6%

(라) 빙수냉각을 한 냉동식육의 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 증가된 중량의 백분율이 19%를 초과하여서는 아니 된다.

(마) 냉각시설의 온도는 15℃를 초과하여서는 아니 된다.

다) 공기냉각의 경우에는 해체 후 식육의 심부온도가 신속하게 5℃ 이하로 되어야 하며, 공기 유통과 적정 습도가 잘 유지되어야 한다.

6) 계절적인 이유 등으로 일시적으로 도축 물량이 증가하여 도축장의 시설만으로는 도축한 물량을 제때 냉동할 수 없는 경우에는 식육을 신속히 냉각하고 포장한 후 다음의 요건을 모두 갖추어 도축장 외부에 있는 냉동시설(이하 이 목에서 "외부 냉동시설"이라 한다)을 이용하여 5)에 따른 냉동을 할 수 있다. 이 경우 그 결과를 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 해당 검사관에게 보고하여야 한다.

가) 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 해당 도축장을 관리하는 검사관으로부터 미리 승인을 받을 것

나) 외부 냉동시설이 도축장 인근에 있는 것일 것

다) 외부 냉동시설의 운영자가 축산물보관업 영업허가를 받은 자일 것

라) 도축장에서 식육을 반출할 때 식육의 심부온도가 2℃ 이하일 것

마) 도축장에서 외부 냉동시설까지 운반하는 동안 식육의 심부온도를 2℃ 이하로 유지할 것

바) 품질 변화를 최소화할 수 있도록 외부 냉동시설에 도착한 즉시 신속히 냉동할 것

7) 식육의 포장은 별표 2의3에 따른다.

8) 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것이어야 한다.

3. 토끼

토끼의 도살처리방법은 제1호의 기준을 준용하되, 필요한 경우에는 개체의 특성을 고려하여 그 방법을 달리할 수 있다.

4. 집유의 방법

가. 농장으로부터의 집유는 보냉탱크집유차량을 이용하여야 한다.

나. 보냉탱크집유차량으로 원유를 옮겨 신기 전에 법 제12조제2항에 따라 검사를 실시하여야 한다. 이 경우 현장에서 검사실시가 불가능한 검사항목에 대해서는 검사시료를 채취하여 시험실에서 검사한다.

다. 집유된 원유는 신속하게 집유장 또는 유가공장에 운송하여 여과냉각 또는 저장 등 필요한 조치를 하여야 한다.

5. 수출 등 특수한 목적의 가축의 도살처리 및 집유기준

가. 수출을 목적으로 도살처리하는 가축에 대해서는 제1호부터 제3호까지의 규정에도 불구하고 수입자가 요구하는 가축의 도살처리기준에 따라 할 수 있다.

나. 바베큐 또는 제수 용도로 사용하거나 종교적 이유로 달리 도살·처리할 필요가 있는 가축은 제1호부터 제3호까지의 규정에도 불구하고 도살처리방법을 달리할 수 있다.

다. 가목 및 나목 외의 목적으로 도체의 절단방법 및 집유의 방법을 달리 할 필요가 있다고 인정되는 경우에는 식품의약품안전처장이 그 방법을 따로 정하여 고시할 수 있다.

6. 차량을 이용한 도축업에서 가축의 도살·처리기준 특별

가. 제1호나목7) 및 제2호나목5)가)에도 불구하고 차량을 이용한 도축장에서 염소 등 포유류 또는 닭·오리 등 가금류의 식육이 반출되는 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 도축업 영업자는 해당 영업자에게 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 별도로 정한 온도로 반출할 수 있다.

- 1) 차량을 이용한 도축장을 허가한 관할 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도(이하 "시·도"라 한다) 또는 이와 관할 구역이 접해있는 시·도에 소재하는 식육판매업 영업장에서 최종 소비자에게 직접 판매(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종 소비되는 경우를 포함한다)하는 경우
- 2) 차량을 이용한 도축장을 허가한 관할 시·도 또는 이와 관할 구역이 접해있는 시·도에 소재하는 식육즉석판매가공업 또는 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 즉석판매제조가공업의 영업장에서 식육가공품의 생산에 사용하는 경우
- 3) 식육포장처리업 영업자가 포장육의 원료로 사용하기 위하여 염소의 식육을 자신의 영업장 냉장시설에 보관할 목적으로 반출하는 경우