

[별표3]<개정 1985.7.3, 1990.2.9, 1992.10.2, 1996.12.28>

수축의 도살·해체 및 집유방법(제22조관련)

1. 소, 돼지, 양

가. 도살방법

(1) 수축의 수세등

수축은 생체검사후 도살전에 다음 조치를 취하여야 한다.

(가) 소 또는 양은 피부 외면을 솔등으로 깨끗이 씻은 다음 체부는 수세하여 오물을 제거하여야 한다.

(나) 돼지는 전신을 수세하여 오물을 제거하여야 한다.

(2) 도살법

도살법은 타격법·전살법·자격법 또는 CO₂가스법을 이용하여야 하고 방혈전 후 연수 또는 척수를 파괴할 목적으로 사용되는 철선은 스테인레스 철재로서 소독된 것이어야 한다.

(1) 방혈법

(가) 방혈은 경동맥을 절단하고 방혈함을 원칙으로 한다.

(나) 경동맥 절단시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 안된다.

(다) 방혈시에는 후지를 현수하여 방혈함을 원칙으로 한다.

나. 해체방법

(1) 절단방법

도체의 부위별 절단은 다음 순서에 의하여야 한다.

(가) 두 부

①소

㉠ 후두골과 제1경골 사이를 절단한다.

㉡ 두부에는 악하임파절·인후두임파절 및 이하 임파절을 부착시킨다.

②양·돼지

소의 방법에 의하여 두부를 절단하되 임파절은 장기에 부착시킨다.

(나) 전지

완골과 완전골 사이를 절단한다.

(다) 후지

부골과 부전골 사이를 절단한다.

(라) 복벽절개

복벽의 자선에 따라 절개한 후 다음 순서에 따라 장기를 적출하여야 한다.

①절개시에 음경·고환 및 경산유방을 제거한다.

②흉골과 치골봉 사이를 종단한다.

③항문과 외음부 및 그 주위부분을 제거한 다음 횡경막의 부착부분부터 절개한다.

④흉강장기·복강장기를 적출한다.

(마) 도체

다음에 의하여 2등분 또는 4등분으로 절단하여야 한다.

- ①도체를 2등분으로 절단할 경우에는 천추·요추·흉추 및 경추를 좌우 평등하게 절단하여야 한다.
- ②도체를 4등분으로 절단할 경우에는 제1요추와 최후흉추(제13흉추)사이를 절단하여야 한다. 다만, 소의 도체는 2등분할 경우에도 제1요추와 최후흉추 사이가 일부 절단되도록 하여야 한다.
- ③농림수산부장관은 수출 또는 바베규용도등 특수목적으로 도축되는 수축의 경우에는 도체의 절단방법을 제1항 및 제2항의 규정에 불구하고 따로 정하여 고시할 수 있다.
- ④절단은 전기톱을 사용하여야 한다.

2. 기타 수축

가금(닭·오리·거위·칠면조와 사육하는 메추리 및 꿩을 말한다. 이하 같다) 및 토끼 기타 수축을 조제·처리·저장하는 작업과정은 청결하고 위생적인 방법에 의하여야 한다.

가. 가금의 처리는 도살·열탕·탈모·박피·해체·수세·냉장·냉동(냉동을 하는 경우에 한한다) 및 포장(포장을 하는 경우에 한한다)등의 순서에 의하여 처리하여야 한다.

나. 도살은 충분한 방혈을 거쳐야하며, 도체에 상처나 울혈이 생기지 아니하도록 하여야 한다.

다. 탕지는 수축이 죽은 후에 하여야 하고, 과열등을 피하여야 하며, 열탕은 항상 청결하도록 유지되어야 한다.

라. 가금의 털은 도체를 식용에 공할 수 있도록 제거하되 도체에 상처를 주지 아니하도록 하여야 하며, 토끼는 박피를 하여야 한다.

마. 가금의 해체작업은 도체를 식용에 공할 수 있도록 머리·발·모이주머니·허파·식도·심장·기도·내장등이 제거되도록 하고, 해체된 수육은 더럽혀지지 아니하도록 하여야 한다.

바. 냉장·냉동(냉동을 하는 경우에 한한다) 및 포장(포장을 하는 경우에 한한다)은 해체된 가금육을 신속히 냉각하여 실시하여야 한다.

(1)도계장에서 반출되는 가금육의 온도는 5℃이하로 유지되어야 하며, 포장할 경우에는 해당가금육의 중심부 온도가 2℃이하로 유지되어야 한다.

(2)빙수냉각

(가) 음료에 적합한 물로 제조된 얼음만을 사용할 수 있으며 위생적인 방법으로 취급·저장되어야 한다. 다만, 제빙기가 없는 도계장에서는 수냉각 장치에 의하여야 한다.

(나) 가금육은 해체된 후 다음에 규정된 기간내에 5℃이하로 냉각하여야 하며 포장을 하는 경우에는 포장시까지 이 온도가 유지되어야 한다.

<u>도 체 중 량</u>	<u>시 간</u>
1.8kg이하	4
1.8kg 초과 3.6kg미만	6
3.6kg이상	8

(다) 계속 재가공을 위하여는 5℃이하의 온도를 유지할 수 있는 냉각탱크에 24시간 보존할 수 있다.

①보존기간 중에는 5℃이하의 온도를 유지할 수 있도록 얼음의 보충이나 기타의 조작을 하여야 한다.

②24시간 냉각탱크에 보존될 가금은 5℃이하의 온도로 가금을 유지할 수 있는 냉각시설 안에 두어야 한다.

③세척·냉각제수는 포장시의 습기 흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다.

④냉동 또는 냉동포장을 하게 되는 가금육의 세척 냉각수로 인한 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 다음에 정한 백분율을 넘지 못한다.

○냉각세척후 가금육 종류별 중량 증가 허용기준

닭고기		8%
칠면조고기	9kg이상	4.5%
	4.5kg초과 9kg미만	6%
	4.5kg이하	8%
기타가금육		6%

⑤냉장용 가금의 최대허용습기흡수량 및 수분함유량은 증가된 중량의 백분율이 빙장일 때에는 19%를 넘지 못한다.

⑥냉각시설의 냉각부위의 온도는 가장 고온의 부분이 15℃를 넘지 못한다.

(3)공기냉각의 경우에는 해체후 24시간내에 체내부 온도가 5℃이하로 되어야 하고, 공기유통이 잘되어야 한다.

사. 가금육의 포장은 소포장 또는 대포장(2마리이상)으로 구분하여 할 수 있으며, 포장지는 인체에 위해가 없는 재질을 사용하여야 한다.

3. 집유방법

가. 원유수집은 보냉탱크 집유차량을 이용하여 정기적으로 각 목장의 원유를 수집하여야 한다.

나. 원유수집시에는 수유전에 [별표 4]제3호의 규정에 의한 원유 위생검사를 실시하여야 한다. 다만, 수유시 검사실시가 불가능한 시험검사 항목에 대하여는 검사시료를 채취하여 검사실에서 검사를 실시한다.

다. 수집된 원유에 대하여는 신속히 집유장으로 운송하여 여과, 냉각 또는 저장 등 필요한 조치를 취하여야 한다.