

[별표 11]<개정 1984.11.16, 1992.10.2, 1996.12.28>

용기등의 규격과 제조시설의 기준  
(제37조제1항 관련)

1. 일반기준

- 가. 기구·용기 및 포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.
- 나. 기구·용기등은 제품 및 세척 소독약품으로 부식되거나 기타 변화가 없어야 한다.
- 다. 제조기구·용기는 분해조립이 가능하고 세척·소독 및 검사가 용이한 구조로 되어 있어야 한다.
- 라. 납 10%이상, 안티몬 5%이상을 함유하거나 카드미늄을 함유한 금속으로 제조 또는 수리할 수 없다.
- 마. 도금용 주석은 납을 5%이상 함유하여서는 아니된다.
- 바. 도자도포 또는 에나멜도포등을 할 수 없다.
- 사. 합성수지제의 기구·용기 또는 포장은 내열성이 강하고 부식의 우려가 없으며 비독성이어야 한다.
- 아. 기구·용기 또는 포장은 식품위생법에 의하여 허용된 착색료외의 합성착색료를 사용하여서는 아니된다.
- 자. 용기등을 2종이상 제조하는 때에는 가장 큰 작업실 면적에 각 종류별 해당면적의 3분의 1을 추가한 면적을 작업실의 면적으로 한다.
- 차. 기타 이 기준에서 정하지 아니한 것은·식품위생법의 규정에 적합하여야 한다.

2. 품목별 기준

가. 도축검인기

1)제조업소의 시설기준

- 가)작업실이 있어야 하며, 그 작업실은 다음 각호의 기준에 적합하여야 한다.
  - (1) 상시 거주하는 장소와 구획되어 있어야 한다.
  - (2) 면적은 100㎡이상이어야 하며 작업을 행하는데 지장이 없도록 되어 있어야 한다.
  - (3) 바닥은 판목·콘크리트 또는 이에 준한 자재로 되어 있어야 한다.
  - (4) 원료 및 제품의 보관소, 수욕실과 변소등이 구획 설치되어야 한다.

나)작업실에는 다음과 같은 시설이 있어야 한다.

- (1) 제조에 필요한 시설 및 기구
- (2) 포장시설 및 기구

2)규격기준

- 가)검인 및 일부인의 재료는 비철금속이어야 하며, 용출시험을 행할 때 유해물질이 검출되어서는 아니된다.

- 나)스탬프식 검인의 "검"자 및 시도별 부호의 글자폭은 2mm, 작업장 번호는 1.5mm로 하고, 평면에서 5mm이상 부각되어야 한다.

다) 삭제<1992.10.2>

나. 도축검인용 색소

## 1)제조업소의 시설기준

가)작업실이 있어야 함, 그 작업실은 다음 각호의 기준에 적합하여야 한다.

- (1) 상시 거주하는 장소와 구획되어 있어야 한다.
- (2) 면적은 200㎡이상이어야 하며, 그 작업을 행하는데 지장이 없도록 되어 있어야 한다.
- (3) 바닥은 판목·콘크리트 또는 이에 준한 자재로 되어 있어야 한다.

나)작업실에는 다음과 같은 시설이 있어야 한다.

- (1) 혼합탱크(혼합기를 포함한다) 및 분주기
- (2) 포장시설 및 기구
- (3) 원료 및 제품을 위생적이고 안전하게 저장할 수 있는 시설
- (4) 원료 및 제품의 자가검사에 필요한 시설 및 기구
- (5) 목욕실 및 변소와 탈의실

## 2)규격기준

식품위생법에서 규정한 식용색소 청색1호 또는 청색2호와 식용색소 적색2호 또는 적색 3호를 사용하여야 하며, 그밖의 것을 사용하고자 하는 경우에는 농수산부장관의 허가를 얻어야 한다.

## 다. 원유통

### 1)제조업소의 시설기준

가)작업실이 있어야 하며 그 작업실은 다음 각호의 기준에 적합하여야 한다.

- (1) 상시 거주하는 장소와 구획되어 있어야 한다.
- (2) 면적은 200㎡이상이어야 하며, 작업을 행하는데 지장이 없도록 되어 있어야 한다.
- (3) 바닥은 판목·콘크리트 또는 이에 준한 자재로 되어 있어야 한다.

나)작업실에는 다음과 같은 시설이 있어야 한다.

- (1) 절단기
- (2) 프레스(동력 또는 유압)
- (3) 알곤용접기
- (4) 연마기
- (5) 필요시 기타 제조에 필요한 시설 및 기구
- (6) 원료 및 제품을 위생적이고 안전하게 보관할 수 있는 시설
- (7) 탈의실·목욕실 및 변소
- (8) 낙하시험 및 누수시험시설 및 기구

### 2)규격기준

가)원유통은 몸체 내부에 납으로 용접한 부분이 없어야 한다.

나)원유통의 원자재는 녹이 발생하지 아니하는 한국공업규격 스테인레스 STS 304 또는 이와 동등이상의 것을 사용하여야 한다.

다)원유통은 위생적으로 성형되어야 하고 외관은 뚜렷한 흠집이나 갈라진 데가 없는등 사용상 위해가 발생할 우려가 없어야 하며 뚜껑은 밀착되게 설비하여야 한다.

라) 원유통은 낙하시험·누수시험·재질시험 및 용출시험에 적합하여야 한다.

라. 착유기

1) 제조업소의 시설기준

가) 작업실이 있어야 하며, 그 작업실은 다음 각호의 기준에 적합하여야 한다.

- (1) 상시 거주하는 장소와 구획되어 있어야 한다.
- (2) 면적은 330㎡ 이상이어야 하며, 작업을 행하는데 지장이 없도록 되어야 한다.
- (3) 바닥은 판목·콘크리트 또는 이에 준한 자재로 되어 있어야 한다.

나) 작업실에는 다음과 같은 시설이 있어야 한다.

- (1) 절단기
- (2) 프레스(동력 또는 유압)
- (3) 절곡기
- (4) 산소용접기 및 알곤용접기
- (5) 연마기
- (6) 기타 제조에 필요한 시설 및 기구
- (7) 원료 및 제품을 위생적이고 안전하게 보관할 수 있는 시설
- (8) 탈의실·목욕실 및 변소
- (9) 자가검사시설 및 기구

2) 규격기준

가) 착유기는 목적에 적합한 구조로 되어 있어야 하며, 위생적이고 안전하여야 한다.

나) 유두와의 접촉부위 및 우유가 흐르는 배관은 용출시험을 행할 때 유해금속이 검출되어서는 아니된다.

마. 냉각기 및 유방세척기

1) 제조업소의 시설기준

가) 작업실이 있어야 하며, 그 작업실은 다음 각호의 기준에 적합하여야 한다.

- (1) 상시 거주하는 장소와 구획되어 있어야 한다.
- (2) 면적은 330㎡ 이상이어야 하며, 작업을 행하는데 지장이 없어야 한다.
- (3) 바닥은 판목·콘크리트 또는 이에 준한 자재로 되어 있어야 한다.

나) 작업장에는 다음과 같은 시설이 있어야 한다.

- (1) 절단기
- (2) 절곡기
- (3) 산소용접기 및 알곤용접기
- (4) 연마기
- (5) 기타 제조에 필요한 시설 및 기구
- (6) 원료 및 제품을 위생적이고 안전하게 보관할 수 있는 시설
- (7) 탈의실·목욕실 및 변소
- (8) 냉각실험 장치
- (9) 기타 자기검사 시설 및 기구

2) 규격기준

가) 냉각기 및 유방세척기는 냉각과 유방세척에 적합한 구조로 되어 있어야 하고,

위생적이며 안전하여야 한다.

나)우유에 접촉될 경우 그 부위는 용출시험을 행할 때 유해금속이 검출되어서는 아니된다.

#### 바. 집유탱크

##### 1)제조업소의 시설기준

가)작업실이 있어야 하며, 그 작업실은 다음 각호의 기준에 적합하여야 한다.

- (1) 공업지역 또는 준공업지역에 있어야 하며, 상시 거주하는 장소와 구획되어 있어야 한다.
- (2) 면적은 330㎡이상이어야 하며, 작업을 행하는데 지장이 없어야 한다.
- (3) 바닥은 판목·콘크리트 또는 이에 준한 자재로 되어 있어야 한다.

나)작업실에는 다음과 같은 시설이 있어야 한다.

- (1) 절단기
- (2) 프레스(동력 또는 유압)
- (3) 절곡기
- (4) 알콘용접기
- (5) 연마기
- (6) 기타 제조에 필요한 시설 및 기구
- (7) 원료 및 제품의 위생적이고 안전한 보관시설
- (8) 탈의실·목욕실 및 변소
- (9) 누수시설 시험 및 기타 필요시 자가검사 시설 및 기구

##### 2)규격기준

가)집유탱크는 물체 내부에 납으로 용접한 부분이 없어야 한다.

나)집유탱크의 원자재는 녹이 발생하지 아니하는 한국공업규격 스테인레스 STS 304 또는 이와 동등이상의 것을 사용하여야 한다.

다)집유탱크는 위생적으로 성형되어야 하며 사용상 위해할 우려가 없어야 한다.

라)집유탱크는 재질시험 또는 용출시험에 적합하여야 한다.