

[별표 1] <개정 2008.8.20>

가축의 도살·처리 및 집유의 기준(제2조관련)

1. 소·말·양·돼지 등 포유류(토끼를 제외한다)

가. 도살방법

- (1) 가축은 도살전에 가축의 몸의 표면에 묻어 있는 오물을 제거한 후 깨끗하게물로 씻어야 한다.
- (2) 도살은 타격법·전살법·총격법·자격법 또는 CO2가스법을 이용하여야 하며, 방혈전후 연수 또는 척수를 파괴할 목적으로 철선을 사용하는 경우 그 철선은 스테인리스철재로서 소독된 것을 사용하여야 한다.
- (3) 방혈법
 - (가) 방혈은 목동맥을 절단하여 실시한다.
 - (나) 목동맥 절단시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 아니된다.
 - (다) 방혈시에는 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 해당가축의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.
- (2) 머 리
 - (가) 소
 - 1) 뒷머리뼈와 제1목뼈 사이를 절단한다.
 - 2) 머리부위에는 하악림프절·인두후림프절 및 귀밑림프절을 부착시킨다.
 - (나) 양·돼지 등
소의 방법에 의하여 머리부위를 절단하되, 림프절은 머리에 부착시킨다.
- (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
배쪽의 정중선에 따라 절개한 후 다음 방법에 의한다.
 - (가) 절개시에 음경·고환 및 유방(새끼를 낳은 소에 한한다)을 제거한다.

- (나) 항문·외음부 및 그 주위부분을 제거한 후 횡경막의 부착부분부터 절개한다.
- (다) 가슴뼈와 치골결합 사이를 중단하다.
- (라) 장 내용물이 쏟아지지 않도록 항문을 묶는다.
- (마) 흉강장기·복강장기를 끄집어낸다.
- (바) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기과 구분·채취하여 위생적인 용기에 담는다.
- (사) 식용에 제공하기 위한 위·소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 전용위생용기에 담는다.

(6) 도체

다음 방법에 의하여 2등분 또는 4등분으로 절단하여야 한다.

- (가) 도체를 2등분으로 절단할 경우에는 엉덩이사이뼈·허리뼈·등뼈 및 목뼈를 좌우평등하게 절단하여야 한다. 이 경우 소의 도체는 제1허리뼈와 최후등뼈 사이가 일부 절단되도록 하여야 한다.
- (나) 도체를 4등분으로 절단할 경우에는 제1허리뼈와 최후등뼈(제13등뼈) 사이를 절단하여야 한다.
- (다) 도체의 절단은 전기톱을 이용하여 위생적으로 하여야 한다.

(라) 삭제 <2002.8.5>

2. 닭·오리·칠면조 등 가금류

가. 도살방법

- (1) 도살은 자격법 또는 CO₂가스법을 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)·탈모·머리절단·발절단·항문제거·개복·장기적출·수세냉각·냉장·냉동(냉동을 하는 경우에 한한다) 및 포장(포장을 하는 경우에 한한다) 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 식육에 제공할 수 있도록 머리·발·기도·허파·식도·심장·모이주머니·내장 등을 제거하고, 해체된 식육은 더럽혀지지 아니하도록 하여야 하며, 내장의 적출은 항문의 주위를 도려낸 후 실시하여야 한다.

(5) 냉장·냉동(냉동을 하는 경우에 한한다) 및 포장(포장을 하는 경우에 한한다)은 해체된 식육을 신속히 냉각한 후에 하여야 한다.

(가) 도축장에서 반출되는 식육의 온도는 5℃ 이하로 유지되어야 하며, 포장을 하는 경우에는 심부온도가 2℃ 이하로 유지되어야 한다.

(나) 빙수냉각

1) 빙수냉각은 식육얼음을 사용하여 위생적인 방법으로 취급·저장되어야 한다. 다만, 제빙기가 없는 도축장에서는 수냉각장치에 의한다.

2) 식육은 다음에 규정된 시간내에 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 포장을 하는 경우에는 포장시까지 이 온도가 유지되어야 한다.

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

3) 식육가공품의 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 기타 필요한 조치를 하여야 한다.

나) 세척·냉각수는 포장시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다.

다) 냉동 또는 냉장포장을 하는 식육의 경우 세척 및 냉각수로 인한 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 다음에서 정한 백분율을 초과하여서는 아니된다.

○냉각세척후 중량증가 허용기준

식육의 종류	구 분	허 용 기 준
닭고기		8%
칠면조고기	4.5kg 미만	8%
	4.5kg 이상~9kg 미만	6%
	9kg 이상	4.5%
기타 가금육		6%

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

마) 냉각시설의 온도는 15℃를 초과하여서는 아니된다.

(다) 공기냉각의 경우에는 해체 후 식육의 심부온도가 신속하게 5℃ 이하로 되어야 하며, 공기유통과 적정습도가 잘 유지되어야 한다.

(6) 식육의 포장은 별표 2의3에 따른다.

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

3. 토끼

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

4. 집유의 방법

가. 농장으로부터의 집유는 보냉탱크집유차량을 이용하여야 한다.

나. 집유시에는 보냉탱크집유차량의 집유전에 법 제12조제2항의 규정에 의한 검사를 실시하여야 한다. 이 경우 현장에서 검사실시가 불가능한 검사항목에 대하여는 검사시료를 채취하여 시험실에서 검사를 실시한다.

다. 집유된 원유는 신속하게 집유장 또는 유가공장에 운송하여 여과·냉각 또는 저장 등 필요한 조치를 하여야 한다.

5. 수출 등 특수한 목적의 가축의 도살·처리 및 집유기준

가. 수출을 목적으로 도살·처리하는 가축에 대하여는 제1호 내지 제3호의 규정에 불구하고 수입자가 요구하는 가축의 도살·처리기준에 의할 수 있다.

나. 바베큐 또는 제수용도로 사용하기 위하여 도살·처리하는 가축은 제1호 내지 제3호의 규정에 불구하고 도살·처리방법을 달리할 수 있다.

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