

[별표 8] <개정 2008.8.20>

식육의 합격표시(제23조관련)

1. 합격표시방법

가. 합격표시는 다음의 식육종류별로 별도 1 또는 별도 2의 규격에 스탬프식 검인을 이용하여 식육에 표시한다. 다만, 도축장에서 도살·처리한 후 지육을 분할하지 아니한 상태로 포장하여 도축장밖으로 반출하는 가금육의 경우에는 그 포장에 별도 3의 규격에 의한 합격표시를 한다.

(1) 소·말·양·돼지 등 포유류의 식육 : 별도 1의 검인. 단, 머리·꼬리 등의 표면에는 별도 1의2의 검인

(2) 닭·오리·칠면조 등 가금류의 식육

(가) 포장을 하지 아니하는 경우 : 별도 2의 검인

(나) 포장을 하는 경우 : 별도 3의 표시사항

나. 표시부위

(1) 지육 : 어깨·등·가슴·배·앞다리·뒷다리 등의 표면

(2) 기타 식용으로 제공되는 머리·꼬리 등의 표면

2. 검인의 부호·번호 및 규격

가. 시·도별 검인부호

시·도	부호	시·도	부호
서울특별시	서울	강원도	강원
부산광역시	부산	충청북도	충북
대구광역시	대구	충청남도	충남
인천광역시	인천	전라북도	전북
광주광역시	광주	전라남도	전남
대전광역시	대전	경상북도	경북
울산광역시	울산	경상남도	경남
경기도	경기	제주특별자치도	제주

나. 도축장별 검인번호는 시·도지사가 부여한 두자리의 아라비아숫자로 표시한다.

다. 별도 1과 별도 2의 스탬프식 검인의 "검"자, 시·도별 부호 및 도축장별 번호는 각각 평면에서 5mm이상 양각되어야 한다.

라. 수출을 목적으로 검사한 식육의 합격표시에 사용하는 검인의 부호·번호 및 규격에 대하여는 국립수의과학검역원장이 따로 정할 수 있다.

3. 검인용 색소

가. 검인용 색소는 식품위생법에 의한 식품첨가물의 식용색소를 사용하여야 한다.

나. 검인용 색소는 식육의 종류별로 다음과 같이 구분하여 사용한다.

(1) 한우고기 : 식용색소 적색3호

(2) 육우고기(새끼를 낳지 아니한 젖소고기 및 국내에서 사육한 수입소의 고기를 포함한다) : 식용색소 황색4호와 식용색소 청색1호를 4:1로 배합한

색소(녹색을 나타낸다)

(3) 젓소·돼지 등 기타 가축의 고기 : 식용색소 적색3호와 식용색소 청색1호를 4:1로 배합한 색소(청색을 나타낸다)

다. 나목 외의 검인용 색소를 사용하고자 하는 자는 농림수산식품부장관의 승인을 얻어야 한다.

4. 검인의 사용

가. 합격표시의 검인은 식육을 도축장밖으로 반출하기 전에 검사관 또는 자체 검사원이 직접하거나 검사관 또는 자체검사원의 지시에 따라 검사보조원이 행한다.

나. 냉장을 하는 경우의 합격표시는 냉장후 출고하기 전에 할 수 있다.

다. 검인기 및 검인용 색소는 검사관 또는 자체검사원이 관리하여야 하며, 검인기 보관상자는 청결을 유지하여야 한다.