

영업의 종류별 시설기준(제29조관련)

1. 도축업

가. 포유류 가축의 도축업

(1) 공통시설기준

- (가) 도축장에는 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량의 세척 및 소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.
- (나) 계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.
- (다) 계류장은 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있어야 한다.
- (라) 계류장에는 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추어야 한다.
- (마) 생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치(밝기가 110룩스 이상이어야 한다) 등 필요한 설비를 하여야 한다.
- (바) 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있어야 한다.
- (사) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하여야 하며, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.
- (아) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 하고, 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두어야 한다.
- (자) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.

- (차) 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하고, 창은 방충설비를 갖추어야 하며, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- (카) 작업라인에는 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.
- (타) 작업실은 가축이 들어가는 입구를 제외하고는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있어야 하며, 소·돼지 도축장의 경우 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
- (파) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 않는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.
- (하) 검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설치하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있어야 하고, 검사기구상자에는 체온계·청진기·해부기·검인기 등이 있어야 하며, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하여야 한다.
- (거) 소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.
- (너) 급수시설은 수돗물 또는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- (더) 배수구는 암거를 원칙으로 하며, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기여야 한다.
- (러) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- (머) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물 사이는 포장을 하여야 한다.
- (버) 폐수처리시설은 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」에 적합한 시설이어야 한다.
- (서) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.
- (어) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.

(저) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.

(2) 개별시설기준

(가) 소 도축업

- 1) 각 시설의 배치는 별도 4를 기준으로 한다.
- 2) 도축장 부지는 2천㎡ 이상이어야 한다.
- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 원피처리실, 냉장·냉동실, 계량시설 등이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 퇴비화시설 또는 동물성폐기물소각로시설의 설치를 권장한다.
- 4) 영업자가 필요하다고 판단하여 도축장 안에 발골정형실을 따로 설치하는 경우 발골정형실은 작업실과 구획하여 설치하되, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 설치하고 그 안에는 도체현수시설·발골작업대 및 83℃ 이상의 온수가 나오는 시설을 각각 설치하여야 한다.
- 5) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시 설 명	면 적	시 설 명	면 적
계 류 장	150㎡ 이상 (1두당 3.3㎡ 이상)	냉장·냉동실	41.25㎡ 이상 (평면 3.3㎡당 4두 기준)
생체검사장	15㎡ 이상	탈의실 등	도축능력 및 종업원의
작 업 실	100㎡ 이상	부대시설	이용에 적정한 면적
검사시험실	20㎡ 이상		
원피처리실	30㎡ 이상		

- 6) 작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하여야 하며, 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니하도록 설치하여야 한다.
- 7) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하되 자동이송장치의 설비를 권장한다.
- 8) 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 검사대는 2인 이상이 동시에 서서 검사하기에 편리한 크기로 하되, 지육과 내장을 검사할 수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조로 설치하여야 한다.
- 9) 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있어야 한다.
- 10) 작업실은 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.
- 11) 도살실에는 소가 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하며, 피를 식용에 제공하는 경우에는 위생적으로 처리할 수

있는 별도의 설비를 하여야 한다.

- 12) 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되, 내장검사대와 연결되도록 하여야 하고, 내장처리실에는 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있어야 하며, 그 재질은 스테인리스철재로 만들어진 것이어야 한다.
- 13) 냉장·냉동실은 평면 3.3㎡당 우지육 4두를 초과할 수 없는 면적으로 하되, 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하가 되는 성능이어야 하고, 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로 시공되어야 한다.
- 14) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며, 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하여야 한다.
- 15) 가축수송차량세척·소독시설은 가능한 한 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 한다.

(나) 말 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 소 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 말과 말고기의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고, 위생상 위해가 없는 범위 안에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.
- 3) 소 도축업의 영업자가 말 도축업의 시설을 별도로 설치하지 아니하고 자기의 도축장시설을 이용하는 조건으로 말 도축업의 허가를 신청하는 경우 허가관청은 당해 도축장의 도축능력을 감안하여 그 영업을 허가할 수 있다.

(다) 양 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 돼지 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 양과 양고기의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위 안에서 그 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.
- 3) 소 또는 돼지 도축업의 영업자가 당해 도축장의 도축능력 범위 안에

서 이미 설치되어 있는 소 또는 돼지 도축장시설을 이용하여 양 도축업을 하고자 하는 경우에는 별도의 양 도축업의 시설을 설치하지 아니할 수 있다.

(다) 돼지 도축업

- 1) 각 시설의 배치는 별도 4를 기준으로 한다.
- 2) 도축장의 부지면적은 3천㎡ 이상이어야 한다.
- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 원피처리실(박피를 하는 경우에 한한다), 냉장·냉동실 등이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 퇴비화시설 또는 동물성폐기물소각로시설의 설치를 권장한다.
- 4) 영업자가 필요하다고 판단하여 도축장 안에 발골정형실을 따로 설치하는 경우 발골정형실은 작업실과 구획하여 설치하되, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 설치하고 그 안에는 도체현수시설·발골작업대 및 83℃ 이상의 온수가 나오는 시설을 각각 설치하여야 한다.
- 5) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시 설 명	면 적	시 설 명	면 적
계 류 장	100㎡ 이상 (1두당 0.83㎡ 이상)	냉장·냉동실	61.88㎡ 이상 (평면 3.3㎡당 8두 기준)
생체검사장	15㎡ 이상	탈의실 등	도축능력 및 종업원의
작 업 실	200㎡ 이상	부대시설	이용에 적정한 면적
검사시험실	20㎡ 이상		
원피처리실	30㎡ 이상		

- 6) 작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하여야 하며, 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니하도록 설치하여야 한다.
- 7) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하되 자동이송장치의 설비를 권장한다.
- 8) 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하고, 검사대는 2인 이상이 동시에 서서 검사하기에 편리한 크기로 하되, 지육과 내장을 검사할 수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조로 설치하여야 한다.
- 9) 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치가 있어야 한다.
- 10) 작업실은 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.
- 11) 도살실에는 돼지가 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하며, 피를 동물의 사료 또는 퇴비로 사용하는 경우에는 스

텀처리시설 등의 설치를 권장한다.

12) 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되 내장검사대와 연결되도록 하여야 하고, 내장처리실에는 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조가 있어야 하며, 그 재질은 스테인리스 철재로 만들어진 것이어야 한다.

13) 냉장·냉동실은 평면 3.3㎡당 돈지육 8두를 초과할 수 없는 면적으로 하되, 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하가 되는 성능이어야 하고 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로 시공되어야 한다.

14) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며, 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하여야 한다.

15) 가축수송차량세척·소독시설은 가능한 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 한다.

(마) 그 밖에 포유류 가축의 도축업

1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 소 도축업의 시설기준을 준용한다.

2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가신청이 해당가축과 그 식육의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위 안에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

나. 가금류 가축의 도축업

(1) 공통시설기준

(가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·포장실(지육을 포장하여 반출하는 경우에 한한다)·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.

(나) 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.

(다) 계류장은 도축장 안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하되, 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있어야 하고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분히 수용할 수 있는 면적으로 하여야

- 하며, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
- (라) 도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하되, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치하여야 한다.
- (마) 생체검사대는 도살방혈실 옆에 설치하되, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
- (바) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하고 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.
- (사) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하여야 한다.
- (아) 작업실 안에는 다음의 시설을 갖추어야 한다.
- 1) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 아니하는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.
 - 2) 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하도록 하고 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하여야 한다.
 - 3) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.
 - 4) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
 - 5) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 가금의 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.
 - 6) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 하고 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
 - 7) 탕지시설은 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하여야 한다.
 - 8) 탈모시설은 콤베어식·이동식탈모기 또는 자동식탈모기로 설치하여야 한다.
 - 9) 내장적출시설 안에는 콤베어식내장운반기 또는 작업대를 설치하여야

하고 충분한 급수시설을 갖추어야 한다.

10) 냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설치하여야 한다.

11) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하여야 한다.

(자) 검사시험실은 자체검사원실과 병행하여 사용할 수 있으며, 검사시험실 안에는 심부온도계·시료채취기 등 시험기구류와 해부기구세트, 청진기, 기구보관상자, 색소·검인기보관상자(지육을 포장하여 반출하는 경우를 제외한다), 냉장고 등 검사에 필요한 기구와 장비가 있어야 하고, 냉·온수가 나오는 급수설비를 하여야 한다.

(차) 소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.

(카) 급수시설은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(타) 배수구는 암거를 원칙으로 하고, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기여야 한다.

(파) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 자동 또는 반자동으로 작동되는 구조로 하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.

(하) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장을 하여야 한다.

(거) 폐수처리시설은 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」에 적합한 시설이어야 한다.

(너) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 또는 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.

(더) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.

(러) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.

(2) 개별시설기준

(가) 닭 도축업

1) 각 시설의 배치는 별도 5를 기준으로 한다.

2) 도축장 부지면적은 2천백㎡ 이상이어야 한다.

3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 냉장·냉동실, 가축수송용 기세척·소독시설이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 동물성폐기물소각로시설 또는 렌더링시설의 설비를 권장한다.

4) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

시 설 명	면 적	시 설 명	면 적
냉장·냉동실	100m ² 이상	탈의실 등	도축능력 및 종업원의
작 업 실	200m ² 이상	부대시설	이용에 적정한 면적
검사시험실	20m ² 이상		

5) 작업실은 일괄작업이 가능하도록 도축기계를 자동식으로 설치하여야 하며, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.

6) 탕지시설은 도체의 이동방향과 반대로 온수가 공급되어 깨끗한 온수가 나오는 곳에서 도체를 꺼낼 수 있도록 자동탕지기를 설치하여야 한다.

7) 향문제거기, 허파제거기, 기도·식도인출기, 내외부세척기·내장적출시설은 자동설비를 권장한다.

8) 검사시험실에는 (1)공통시설기준 중 (자)의 시설·장비 외에 현미경과혈청검사 또는 잔류물질검사에 필요한 간이검사기구류가 있어야 한다.

9) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.

10) 가축수송차량세척·소독시설은 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 하며, 닭 수송용기의 세척·소독시설은 작업실과 구획하여 설치하여야 한다.

11) 영업자가 도축과정에서 발생하는 우모·내장 등 동물성폐기물을 이용하여 사료의 원료를 제조하고자 하는 경우에는 도축장 안에 렌더링설비를 할 수 있다.

(나) 그 밖에 가금류 가축의 도축업

1) 공통시설기준 외의 시설에 대하여는 닭 도축업의 시설기준을 준용한다.

2) 도축장의 위치·구조·규모·시설배치 등에 대하여는 허가관청이 해당가축과 그 식육의 국내수급상황·지역여건 등을 감안하고 위생상 위해가 없는 범위 안에서 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

다. 공동사용시설의 설치생략 등

- (1) 도축업의 영업자가 같은 도축장에서 2종류 이상의 가축을 도살하거나 동일 작업장 안에서 추가로 시설을 갖추어 다른 종류의 가축을 도살하고자 하는 경우 검사시험실, 소독준비실, 원피처리실, 내장처리실, 폐수처리시설, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 냉장·냉동실, 가축수송차량세척·소독시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부를 설치하지 아니할 수 있다. 다만, 냉장·냉동실의 면적은 가축의 지육별 수용기준을, 도축장의 부지면적은 가축별 면적기준을 각각 합산한 면적이 되어야 한다.
- (2) 가목 및 나목의 규정에 불구하고 농림수산물식품부장관은 외국으로 수출하는 가축을 도살·처리하는 도축업의 영업자로 하여금 수출상대국의 정부기관 또는 수입자의 요구기준에 적합한 식육을 생산하기 위한 시설을 설치하게 할 수 있다.

2. 집유업

가. 집유장은 원유취급실 및 검사실 등으로 구획되어야 한다.

나. 집유장의 주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리되어야 한다.

다. 주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장하여야 하며, 배수시설이 설치되어 있어야 한다.

라. 원유취급실에는 다음 설비를 하여야 한다.

- (1) 저유조 및 밀크펌프 등이 있어야 하고 유량기 및 냉각기는 필요에 따라 설치할 수 있으며, 원유와 직접 접촉되는 부분은 스테인리스철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 쉬운 것으로 설치하되 법 제5조에 따른 용기 등의 규격에 적합한 것이어야 한다. 다만, 저유조와 밀크펌프는 차량에 부착된 것을 이용할 수 있다.
- (2) 면적은 작업에 충분하도록 하여야 하며, 바닥·내벽·천정 및 출입문은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.
 - (가) 바닥은 타일·콘크리트·돌 등 내수성자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.
 - (나) 내벽은 내수성자재를 사용하고 바닥에서 최소한 1.5미터까지는 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 자재로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
 - (다) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
 - (라) 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는

구조로 시공하여야 한다.

(마) 출입구는 개폐식으로 하고 그 입구에는 소독조를 설치하여야 한다.

(3) 채광·조명이 충분하여야 하고 환기시설이 되어 있어야 한다.

(4) 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세설비 및 급수시설을 갖추어야 한다.

(5) 저유조는 뚜껑이 있어야 하고 8시간 이상 원유를 저장할 수 있도록 보냉 또는 냉각이 용이한 구조로 설치하여야 한다.

(6) 계량기는 관계법령의 규정에 적합한 것이어야 한다.

마. 검사실

(1) 검사실은 30m² 이상의 면적으로 하고 원유검사에 필요한 기구·기계 및 시약을 비치하여야 하며, 집유장의 소독 및 악취제거 등을 위한 기구·약품을 상비하여야 한다.

(2) 원유검사에 필요한 기구 및 장비는 다음과 같다. 다만, 유성분검사기·세균수검사기 및 체세포검사기는 필요에 따라 설치할 수 있다.

1. 우유비중계	5개 이상	29. 온도계	2종 이상
2. 원통실린더	5개 이상	30. 냉장고	
3. 주정계	5개 이상	31. 집락계산기	
4. 진애검사기		32. 페트리디쉬	20개 이상
5. 산도측정장치		33. 가스버너 또는 전기풍로	2개 이상
6. 증류수 제조장치		34. 비이커(대·중·소)	각 5개 이상
7. 젤베르 유지계		35. 삼각플라스크(대·중·소)	각 5개 이상
8. 유지방 원심분리기		36. 메스플라스크(대·중·소)	각 3개 이상
9. 피펫 10ml(황산용)	5개 이상	37. 피펫(0.01-10ml 5종)	10개 이상
10. 피펫 11ml(우유용)	5개 이상	38. 자불소독기	3개 이상
11. 피펫 1ml(아밀알콜용)	5개 이상	39. 뷰렛	3개 이상
12. 항온수조	2개 이상	40. 깔때기	2개 이상
13. 건열멸균기(드라이오븐)		41. 메스실린더	5개 이상
14. 고압멸균기		42. 시험관	필요량
15. 원심분리기		43. 평량병	10개 이상
16. 화학천평	1대 이상	44. 시약병(대·중·소)	각 10개 이상
17. 교반기		45. 스탠드	3개 이상
18. pH메타 또는 pH페이퍼		46. 클램프	2개 이상
19. 부란기(인큐베이터)		47. 시험관꽂이	10개 이상
20. 데시케이터	1대 이상	48. 삼발이	2개 이상
21. 시약스폰	2개 이상	49. 진열장(시약보관용)	
22. 가위	2개 이상	50. 현미경	
23. 핀셋	2개 이상	51. 유성분 검사기	
24. 솔	2개 이상	52. 세균수 검사기	
25. 시험검사에 필요한 시약		53. 체세포수 검사기	
26. 시험대(세척대를 포함한다)			
27. 알콜램프	2개 이상		

28. 알콜시험관 또는 알콜시험관	5개 이상		
--------------------	-------	--	--

(3) 검사실 안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 한다.

(4) 검사실은 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비를 하여야 한다.

(5) 검사실 안의 온도계와 습도계는 알아보기 쉬운 곳에 부착하여야 한다.

바. 위생·편의시설

종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있어야 하며 수세설비를 갖추어야 한다.

사. 급수시설

급수시설은 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

아. 하수구는 암거 또는 상부개폐식으로 하여야 한다.

자. 화장실

(1) 화장실은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.

(2) 화장실의 바닥·벽 및 천정은 타일·콘크리트 등 내수성자재로 시설되어야 하고 방충·방서시설을 하여야 한다.

차. 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」에 적합한 폐수처리시설의 설치를 권장한다.

카. 그 밖의 시설

(1) 집유에 필요한 기계 및 도구 등을 보관하여야 하고 집유탱크 등을 세척·소독할 수 있는 시설·장비가 있어야 한다. 다만, 타인과 시설사용계약을 맺은 경우에는 동 시설·장비를 갖추지 아니하여도 된다.

(2) 집유장의 주위는 외부에서 집유장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등으로 차단시설을 하여야 한다.

타. 공동사용시설의 설치생략 등

(1) 허가관청은 집유업의 영업자가 집유한 원유를 유가공업의 작업장에서 처리·가공하는 경우 제3호 축산물가공업의 시설기준중 검사실(검사시험기구 및 장비를 포함한다)·창고·급수시설·화장실·위생편의시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 허가관청은 집유업의 영업허가를 받은 자가 농가에서 집유한 원유를 집

유장을 경유하지 아니하고 유가공업의 작업장 안에 있는 집유시설로 직송하는 경우 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 안에서 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

3. 축산물가공업

가. 공통시설기준

(1) 축산물의 가공시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설치된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등

(가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.

(나) 건물의 구조는 가공하고자 하는 축산물의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

(다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

(2) 작업장

(가) 작업장(원료처리실·가공실·포장실 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등에 의하여 별도의 방으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.

(나) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 가공공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 때에는 그러하지 아니하다.

(다) 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.

3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠하여야 한다.

(라) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

(마) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에

충분한 환기시설을 갖추어야 한다.

(바) 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

(3) 축산물취급시설 등

(가) 축산물을 처리·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기 등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 한다.

(나) 축산물취급시설 중 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질[스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

(다) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

(4) 급수시설

(가) 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

(5) 화장실

(가) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.

(나) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠할 것을 권장한다.

(다) (가) 및 (나)의 조건을 충족하는 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

(7) 검사실

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 법 제12조제4항에 따라 축산물위생검사기

관과 위탁계약을 맺은 경우 또는 2개소 이상의 축산물가공업의 영업을 하는 동일 법인·동일 영업자가 자사의 기존 검사실을 이용하고자 하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

(나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

나. 개별시설기준

(1) 식육가공업

(가) 식육가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 하며(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 베이컨·건조 저장육 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다), 그 밖의 시설기준은 가목에 따른 공통시설기준에 따른다.

(나) 식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

(2) 유가공업

(가) 유가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 한다(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 버터·치즈 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다).

(나) 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니하는 경우에는 제2호의 집유업 시설기준에 따른 시설을 함께 설치하여야 한다. 다만, 허가관청은 원유의 수집행위가 이루어지지 않는 점 등을 고려하여 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 내에서 일부 시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(3) 알가공업

(가) 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치·살균시설 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.

(나) 알가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하는 것을 권장한다.

다. 공동사용시설의 설치생략

(1) 허가관청은 동일한 영업자가 2 이상의 업종의 영업을 할 때 또는 2 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 때에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 허가관청은 「식품위생법」 제37조에 따라 식품제조·가공업의 신고를 한 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하려는 경우 각각의 제품의 전부 또

는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 때에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

4. 축산물보관업

가. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다.

나. 작업장에는 상하차대·냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.

다. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.

라. 냉동예비실·냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.

마. 작업장의 조명시설은 75룩스 이상이어야 하고, 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 방서·방충시설을 하여야 한다.

사. 상호 오염원이 될 수 있는 축산물을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별할 수 있도록 하여야 한다.

아. 작업장 안에서 사용하는 기구 및 용기·포장 중 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 살균·소독이 가능한 것이어야 한다.

자. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

(1) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

(3) (2) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

(4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

4의2. 식육포장처리업

가. 건물의 위치 등

(1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.

(2) 건물의 구조는 적절한 온도가 유지되고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

(3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

다. 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

(1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

(2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.

(3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠하여야 한다.

라. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 원료나 식육포장처리를 하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

마. 작업장 안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

사. 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다.

아. 식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

자. 냉동·냉장시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

차. 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

(1) 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(2) 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하여야 한다.

(3) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

타. 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

과. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업 또는 식육판매업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

5. 축산물운반업

가. 운반시설

- (1) 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 선박이 있어야 한다.
- (2) 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 한다.
- (3) 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다.
- (4) 도축장에서 지육을 운반하는 냉장차량의 경우 지육을 매달 수 있는 설비를 하여야 한다.

나. 세차시설

세차장은 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」에 적합한 시설로 설치하여야 한다. 다만, 전용세차장을 설치할 수 없을 때에는 동일 영업자가 공동으로 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약에 따라 사용할 수 있다.

다. 차고

축산물운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 전용차고를 설치할 수 없을 때에는 타인의 차고를 사용계약에 따라 사용할 수 있다.

라. 영업장

영업활동을 위한 영업소를 두어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있다.

6. 축산물판매업

가. 공통시설기준

- (1) 영업장(축산물수입판매업 및 축산물유통전문판매업은 제외한다)
 - (가) 건물은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하는 자가 식육판매업을 하려는 경우와 식품을 전

문적으로 취급하는 일정 장소(백화점·마트 등의 건물 내부에 위치한 식품매장 등으로 한정한다)에서 식육판매업을 하려는 경우로서 축산물 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 그러하지 아니하다.

(나) 식육판매업의 작업실에 관하여는 제3호가목(2)를 준용한다. 다만, 포장육·수입육을 가공(절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우로서 소비자에게 직접 진열하여 판매하지 아니하는 경우에는 작업실을 갖추지 아니할 수 있다.

(2) 급수시설(우유류판매업·축산물수입판매업·축산물유통전문판매업 등 물을 사용하지 아니하는 영업장을 제외한다)은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(3) 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

(가) 화장실은 작업장 및 판매장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(나) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

(다) (나) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

(라) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(4) 공통시설기준의 적용특례

지방자치단체 또는 농림수산물식품부장관이 인정하는 생산자단체가 국내산 축산물의 판매촉진을 위한 홍보를 하거나 소비자에게 직거래를 통한 가격안정을 위하여 14일 이내의 기간 내에 특정장소에서 축산물의 판매행위를 하고자 하는 경우에는 공통시설기준에 불구하고 시·도지사가 시설기준을 따로 정할 수 있다.

나. 개별시설기준

(1) 식육판매업

(가) 영업장의 면적은 26.4㎡ 이상을 권장한다.

(나) 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다. 다만, 포장육·수입육을 가공(절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우로서 소비자에게 직접 진열하여 판매하지 아니하는 경우에는 진열상자 및 저울

을 설치하지 아니할 수 있고, 해당 식육판매업소와 같은 시·군·자치구에 위치한 축산물보관업 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수 있다.

(다) 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 그 내부의 온도를 알 수 있는 온도계를 비치 또는 설치하여야 한다.

(라) 식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하고자 할 경우에는 제5호 가목의 규정을 준용한다.

(마) 시설기준의 적용특례

시·도지사가 인정하는 식육판매업의 동업자조합 또는 「농업협동조합법」에 따른 농업협동조합중앙회 및 조합이 식육판매업의 영업장을 두고 식육판매업을 하는 경우에는 다음의 식육판매시설을 갖춘 차량을 이용하여 시·도지사가 필요하다고 인정하는 장소에 한하여 식육을 판매할 수 있다.

1) 판매차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 있는 것이어야 한다.

2) 판매차량에는 칼·도마 등을 세척·소독할 수 있는 물탱크, 진열상자, 판매대 및 저울을 설치하여야 한다.

3) 진열상자는 식육을 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 것이어야 하며, 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.

4) 판매차량의 세차 및 차고에 대하여는 제5호 나목 및 다목의 규정을 준용한다.

5) 판매차량의 외부에는 식육판매업의 영업소 명칭을 알아보기 쉽도록 표시하여야 한다.

(바) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육판매업의 영업자가 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 식육부산물전문판매업

(가) 세척시설·보관시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다.

(나) 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 한다.

(다) 보관시설은 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.

- (라) 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열하도록 되어 있어야 한다.
- (마) 진열상자는 내부에 온도계를 비치하고 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지되어야 하며, 진열한 식육부산물을 소비자가 보기 쉽도록 하여야 한다.
- (바) 식육부산물을 채취·수집·운반하는 기구는 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

(3) 우유류판매업

- (가) 판매장에는 우유류를 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 우유류 전용의 전기냉장시설을 갖추어야 하고 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- (나) 소비자에게 배달판매를 하고자 하는 경우에는 위생적인 운반용기가 있어야 한다.

(4) 축산물수입판매업

- (가) 영업활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 한다.
- (나) 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고(실온에서 보관할 수 없는 축산물의 경우에는 냉장·냉동시설을 말한다. 이하 같다)를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (다) (나)의 규정에 불구하고 축산물을 직접 소비자에게 판매하지 아니하는 경우에는 별도의 보관창고를 설치하지 아니할 수 있다.

(5) 축산물유통전문판매업

- (가) 영업활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있다.
- (나) 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (다) 영업신고를 한 영업소와 같은 장소 또는 같은 건물에 상시 운영하는 반품·교환품의 보관시설을 두어야 한다.