

가축의 도살·처리 및 집유의 기준(제2조 관련)

1. 소말양돼지 등 포유류(토끼는 제외한다)

가. 도살방법

- 1) 도살 전에 가축의 몸 표면에 묻어 있는 오물을 제거한 후 깨끗하게 물로 씻어야 한다.
- 2) 도살은 타격법전살법총격법자격법 또는 CO₂ 가스법을 이용하여야 하며, 방혈 전후 연수 또는 척수를 파괴할 목적으로 철선을 사용하는 경우 그 철선은 스테인리스철재로서 소독된 것을 사용하여야 한다.
- 3) 방혈법
 - 가) 방혈은 목동맥을 절단하여 실시한다.
 - 나) 목동맥 절단 시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 아니 된다.
 - 다) 방혈 시에는 뒷다리를 매달아 방혈함을 원칙으로 한다.

나. 처리방법

부위별 절단은 다음 방법에 따르고, 미생물의 오염을 줄이는 목적으로 도체(屠體: 도축하여 머리 및 장기 등을 제거한 몸체) 등 축산물에 사용하는 살균·소독제는 식품에 첨가하여 사용할 수 있도록 허용된 것이어야 한다.

- 1) 가축의 껍질과 털은 해당 가축의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.
- 2) 머리
 - 가) 소
 - (1) 뒷머리뼈와 제1목뼈 사이를 절단한다.
 - (2) 머리부위에는 하악림프절인두후림프절 및 귀밑림프절을 부착시킨다.
 - 나) 양·돼지 등
 - 가)에 따른 소 머리 처리방법에 따라 머리부위를 절단하되, 림프절은 머리에 부착시킨다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 머리는 절단하지 아니할 수 있다.
- 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
배 쪽의 정중선에 따라 절개한 후 다음 방법에 따른다.
 - 가) 절개 시에 음경고환 및 유방(새끼를 낳은 소만 해당한다)을 제거한다.
 - 나) 항문외음부 및 그 주위 부분을 제거한 후 횡경막의 부착 부분부터 절개한다.
 - 다) 가슴뼈와 두덩뼈결합 사이를 세로로 절개한다.
 - 라) 장 내용물이 쏟아지지 않도록 항문을 묶는다.
 - 마) 흉강장지복강장기를 모두 끄집어내고 도체에서 분리한다.
 - 바) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분채취하여 오염을 방지할 수 있는 위생적인 용기에 담거나 포장하여야 한다.
 - 사) 식용에 제공하기 위한 위소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 오염을 방지할 수 있는 위생적인 용기에 담거나 포장하여야 한다.
- 6) 도체
다음 방법에 따라 2등분 또는 4등분으로 절단하되, 필요에 따라 더 작은 크기로 절단할

수 있다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 도체는 절단하지 아니할 수 있다.

가) 도체를 2등분으로 절단할 경우에는 엉덩이사이뼈허리뼈등뼈 및 목뼈를 좌우 평등하게 절단하여야 한다. 이 경우 소의 도체는 제1허리뼈와 최후등뼈 사이가 일부 절단되도록 하여야 한다.

나) 도체를 4등분으로 절단할 경우에는 제1허리뼈와 최후등뼈(제13등뼈) 사이를 절단하여야 하며, 추가로 절단하려는 경우에는 도체 소유자의 요구에 따라 절단 부분을 정할 수 있다

다) 도체의 절단은 전기톱을 이용하여 위생적으로 하여야 한다. 다만, 양(염소 등 산양을 포함한다)의 도체 및 4등분 이상으로 나누는 경우에는 그 특성에 따라 칼 등을 사용할 수 있다.

7) 도축장에서 반출되는 식육은 10℃ 이하로 냉각하여야 한다. 다만, 소·말의 식육 중 가열을 하지 않고 바로 섭취할 용도로 식육의 일부를 반출하려는 경우와 식육포장처리업의 영업자가 포장육의 원료로 사용하기 위하여 돼지의 식육을 자신의 영업장 냉장시설에 보관할 목적으로 반출하려는 경우에는 그러하지 아니하다.

8) 7) 본문에 따라 냉각한 식육은 병원성미생물의 오염을 방지하기 위하여 포장하여 반출할 것을 권장하며, 포장을 하는 경우 포장지는 「식품위생법」 제9조에 따라 정한 기준 및 규격에 맞는 재질을 사용하여야 한다.

2. 닭오리칠면조 등 가금류

가. 도살방법

1) 도살은 전살법, 자격법 또는 CO₂ 가스법을 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)탈모머리절단발절단항문제거개복장기적출냉각(수세냉각 또는 공기냉각)냉장냉동(냉동을 하는 경우만 해당한다) 및 포장(포장을 하는 경우만 해당한다) 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 식육에 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 머리발기도허파식도심장모이주머니내장 등을 제거하고, 해체된 식육은 더럽혀지지 아니하도록 하여야 하며, 내장의 적출은 항문의 주위를 도려낸 후 실시하여야 한다.

5) 냉장냉동(냉동을 하는 경우에 한한다) 및 포장은 해체된 식육을 신속히 냉각한 후에 하여야 한다.

가) 도축장에서 반출되는 식육의 심부온도는 2℃ 이하로 유지되어야 한다.

나) 빙수냉각

(1) 빙수냉각은 식용얼음을 사용하여 위생적인 방법으로 취급저장되어야 한다. 다만, 제빙기가 없는 도축장에서는 수냉각장치에 의한다.

(2) 식육은 다음에 규정된 시간 내에 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 포장을 하는 경우에는 포장 시까지 이 온도가 유지되어야 한다.

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

(3) 식육가공품 또는 포장육의 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 그 밖에 필요한 조치를 하여야 한다.

(나) 세척냉각수는 포장 시의 습기흡수율 및 수분함유율을 최소한으로 하도록 하여야 한다.

(다) 냉동 또는 냉동포장을 하는 식육의 경우 세척 및 냉각수로 인한 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 다음에서 정한 백분율을 초과하여서는 아니 된다.

○ 냉각세척 후 증량증가 허용기준

식육의 종류	구 분	허용기준
닭고기		8%
칠면조고기	4.5kg 미만	8%
	4.5kg 이상 ~ 9kg 미만	6%
	9kg 이상	4.5%
그 밖의 가금육		6%

(라) 빙수냉각을 한 냉동식육의 최대 허용습기흡수량 및 수분함유량은 증가된 증량의 백분율이 19%를 초과하여서는 아니 된다.

(마) 냉각시설의 온도는 15℃를 초과하여서는 아니 된다.

다) 공기냉각의 경우에는 해체 후 식육의 심부온도가 신속하게 5℃ 이하로 되어야 하며, 공기 유통과 적정 습도가 잘 유지되어야 한다.

6) 계절적인 이유 등으로 일시적으로 도축 물량이 증가하여 도축장의 시설만으로는 도축한 물량을 제때 냉동할 수 없는 경우에는 식육을 신속히 냉각하고 포장한 후 다음의 요건을 모두 갖추어 도축장 외부에 있는 냉동시설(이하 이 목에서 "외부 냉동시설"이라 한다)을 이용하여 5)에 따른 냉동을 할 수 있다. 이 경우 그 결과를 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 해당 검사관에게 보고하여야 한다.

가) 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 해당 도축장을 관리하는 검사관으로부터 미리 승인을 받을 것

나) 외부 냉동시설이 도축장 인근에 있는 것일 것

다) 외부 냉동시설의 운영자가 축산물보관업 영업허가를 받은 자일 것

라) 도축장에서 식육을 반출할 때 식육의 심부온도가 2℃ 이하일 것

마) 도축장에서 외부 냉동시설까지 운반하는 동안 식육의 심부온도를 2℃ 이하로 유지할 것

바) 품질 변화를 최소화할 수 있도록 외부 냉동시설에 도착한 즉시 신속히 냉동할 것

7) 식육의 포장은 별표 2의4에 따른다.

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

3. 토끼

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

4. 집유의 방법

가. 농장으로부터의 집유는 보냉탱크집유차량을 이용하여야 한다.

나. 보냉탱크집유차량으로 원유를 옮겨 신기 전에 법 제12조제2항에 따라 검사를 실시하여야 한다. 이 경우 현장에서 검사실시가 불가능한 검사항목에 대해서는 검사시료를 채취하여 시험실에서 검사한다.

다. 집유된 원유는 신속하게 집유장 또는 유가공장에 운송하여 여과냉각 또는 저장 등 필요한 조치를 하여야 한다.

5. 수출 등 특수한 목적의 가축의 도살처리 및 집유기준

가. 수출을 목적으로 도살처리하는 가축에 대해서는 제1호부터 제3호까지의 규정에도 불구하고 수입자가 요구하는 가축의 도살처리기준에 따라 할 수 있다.

나. 바베큐 또는 제수 용도로 사용하거나 종교적 이유로 달리 도살·처리할 필요가 있는 가축은 제1호부터 제3호까지의 규정에도 불구하고 도살처리방법을 달리할 수 있다.

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

6. 차량을 이용한 도축업에서 가축의 도살·처리기준 특례

가. 제1호나목7) 및 제2호나목5)가)에도 불구하고 차량을 이용한 도축장에서 염소 등 포유류 또는 닭·오리 등 가금류의 식육이 반출되는 경우로서 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 도축업 영업자는 해당 영업자에게 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 별도로 정한 온도로 반출할 수 있다.

- 1) 차량을 이용한 도축장을 허가한 관할 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도(이하 "시·도"라 한다) 또는 이와 관할 구역이 접해있는 시·도에 소재하는 식육판매업 영업장에서 최종 소비자에게 직접 판매(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종 소비되는 경우를 포함한다)하는 경우
- 2) 차량을 이용한 도축장을 허가한 관할 시·도 또는 이와 관할 구역이 접해있는 시·도에 소재하는 식육즉석판매가공업 또는 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 즉석판매제조가공업의 영업장에서 식육가공품의 생산에 사용하는 경우
- 3) 식육포장처리업 영업자가 포장육의 원료로 사용하기 위하여 염소의 식육을 자신의 영업장 냉장시설에 보관할 목적으로 반출하는 경우