

가축외동물의 도살·처리방법(제58조제3항제2호관련)

1. 타조

가. 도살방법

- 1) 도살 전에 충분히 안정을 취할 수 있도록 하여야 하며, 도살 12시간 이전에는 가급적 사료를 주지 아니한다.
- 2) 도살은 전살법 또는 이산화탄소가스법 등을 이용한다.
- 3) 방혈법
 - 가) 방혈은 목동맥 또는 목 아래부위의 주요 혈관을 절단하여 실시하되, 식도 및 기도가 손상되지 아니하도록 한다.
 - 나) 방혈은 뒷다리를 매달아서 실시함을 원칙으로 한다.

나. 처리방법

- 1) 지육·장기 및 그 밖의 부위가 오염되지 아니하도록 위생적인 방법으로 처리한다.
- 2) 완전 방혈한 다음 머리절단·박피·발절단·항문제거·개복·장기적출·수세냉각·냉장·냉동(냉동을 필요로 하는 경우만 해당한다. 이하 같다) 및 포장(포장을 필요로 하는 경우만 해당한다. 이하 같다)의 순서로 처리한다.
- 3) 깍질과 털은 타조의 특성에 맞게 벗기는 등 위생적으로 제거하되, 도체에 상처를 주지 아니하도록 한다.
- 4) 절단작업은 도체를 식용에 제공할 수 있도록 머리·발·기도·허파·식도·심장·모이주머니 및 내장 등을 분리하고, 해체된 식육은 오염되지 아니하도록 한다.
- 5) 부위별 처리 및 절단방법
 - 가) 머리는 뒷머리 뼈와 제1목뼈 사이를 절단한다.
 - 나) 다리는 상박부와 하박부의 중앙을 절단한다.
 - 다) 장기적출은 가슴뼈를 절단한 다음 배쪽의 정중선을 따라 절개하여 다음과 같이 실시한다.
 - (1) 흉강장기를 적출한다.
 - (2) 항문 및 그 주변 부분을 제거한 후 횡격막의 부착부분부터 절개한

다.

(3) 장의 내용물이 쏟아지지 아니하도록 항문을 묶는다.

(4) 복강장기를 적출한다.

(5) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·적출하여 위생적인 용기에 담는다

(6) 식용에 제공하기 위한 위·소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 전용 위생용기에 담는다.

6) 도체

가) 도체를 2등분으로 절단할 경우에는 엉덩이사이뼈·허리뼈 등 등뼈를 좌우대칭이 되도록 절단한다.

나) 도체는 전기톱 또는 에어톱 등을 이용하여 위생적으로 절단한다.

7) 냉장·냉동 및 포장은 해체된 타조고기를 신속히 냉각한 후 실시한다.

2. 오소리

가. 도살방법

1) 도살 전에 충분히 안정을 취할 수 있도록 계류하여야 하며, 동물의 표면에 묻어있는 오물을 제거한 후 깨끗하게 물로 씻어야 한다.

2) 도살은 타격법·전살법·총격법·자격법 또는 이산화탄소 가스법을 이용하여 하며, 방혈 전후 연수 또는 척수를 파괴할 목적으로 철선을 사용하는 경우 그 철선은 소독된 스테인리스 철재를 사용하여야 한다.

3) 방혈법

가) 방혈은 목동맥 또는 복대동맥을 절단하여 실시한다.

나) 목동맥 절단시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 아니되며, 복대동맥 절단시에는 절개부위를 최소화하여야 한다.

다) 방혈은 목 또는 뒷다리를 매달아 실시함을 원칙으로 한다.

나. 처리방법

1) 동물의 껍질과 털은 해당 동물의 특성에 맞게 벗기거나 뽑는 등 위생적으로 제거하여야 한다.

2) 머리는 뒷머리뼈와 제1목뼈 사이를 절단하되 림프절은 머리에 부착시킨

다.

- 3) 앞다리는 앞발목뼈와 앞발허리뼈 사이를 절단한다.
- 4) 뒷다리는 뒷발목뼈와 뒷발허리뼈 사이를 절단한다.
- 5) 장기적출은 배쪽의 정중선에 따라 절개한 후 다음 방법에 따른다.
 - 가) 절개시에 음경·고환을 제거한다.
 - 나) 항문·외음부 및 그 주위부분을 제거한 후 횡경막의 부착부분부터 절개한다.
 - 다) 가슴뼈와 두덩뼈결합 사이를 종단한다.
 - 라) 장내용물이 쏟아지지 아니하도록 가급적 항문을 묶는다.
 - 마) 흉강장기·복강장기를 적출한다.
 - 바) 식용에 제공하기 위한 간은 그 밖의 장기와 구분·적출하여 위생적인 용기에 담는다
 - 사) 식용에 제공하기 위한 위·소장 및 대장은 그 밖의 장기와 구분하여 처리하되, 내용물이 눈에 보이지 아니할 때까지 세척하여 전용 위생용기에 담는다.
- 6) 도체는 전기톱 또는 에어톱 등을 이용하여 위생적으로 절단하여야 한다.
- 7) 냉장·냉동 및 포장은 해체된 식육을 신속하게 냉각한 후 실시한다.