

## 수입육류 등의 검역 지침(제34조 관련)

1. 적용 대상: 검역물 중 식용을 목적으로 하는 육류 등

2. 검역방법

가. 공항만 현장검역

1) 주요 검사내용

가) 컨테이너 및 봉인번호 검사

- 컨테이너 파손 여부, 검역증과 컨테이너, 봉인번호 일치 여부
- 컨테이너 온도기록장치 또는 선사가 증명하는 온도 유지 보증장으로 온도 유지상태(냉동:  $-18^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉장:  $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ ) 확인
- 해동 흔적, 포장재 파손이나 오염, 부패여부 확인

2) 검사결과 조치사항

가) 컨테이너 파손 및 수출검역증 컨테이너 번호와 봉인번호가 일치하지 않을 경우 수입금지지역 경유 여부 등을 확인 후 "해당 컨테이너 불합격" 조치 단, 컨테이너 봉인번호 단순 기재오류 등 경미한 사항은 보완조치 가능

나) 온도이상, 컨테이너 입구 등에 해동 흔적, 포장상자 파손·오염이 있는 경우 입항지 관할 검역시행장으로 운송하여 검사

- 전반적(전면부, 중간부, 후미부)으로 이상이 있을 경우 "해당 컨테이너 불합격" 조치
- 부분적으로 이상이 있을 경우 "해당 상자 불합격" 조치

나. 서류검사 및 역학조사

1) 주요 검사내용

가) 수출국 정부가 발행한 수출국 검역증명서 내용 및 수입위생조건 준수 여부 등 확인

- 품명, 포장수량, 중량
- 작업장(도축장, 가공장, 보관장) 명칭, 주소, 승인번호
- 도축기간, 가공기간
- 컨테이너 번호 및 봉인번호
- 수출국 검역증명서 발급일자, 발급자 인적사항 및 소속기관 등

나) 수입금지지역(FMD 발생지역 등) 경유 및 컨테이너 개봉 여부 확인  
2) 검사결과 조치사항

가) 수출국 검역증명서 내용 및 수입위생조건 준수여부

- 단순 검역증명서 기재오류 등 경미한 경우 "보완 통보"
- 미승인 수출육류작업장(도축장, 가공장, 보관장)에서 수입 등 보완이 사실상 불가능한 경우 "해당 신청물량 불합격" 조치
- 선적 후 검역증이 발행된 경우(다만, 검역본부장이 인정한 경우는 제외) "해당 신청물량 불합격" 조치

나) 수입금지지역에서 컨테이너를 개봉한 경우

- "해당 컨테이너 불합격" 조치

다. 현물검사

1) 주요 검사내용

가) 운송용 컨테이너 검사

- 컨테이너 및 봉인 확인
- 온도계기판 등을 통한 정상적인 온도 유지 상태
- 컨테이너 개봉시 해동 흔적(얼음이 과도하게 얼어있거나 박스가 젖어 있음) 및 부패취 등 이취 존재 여부

나) 관능검사

○ 외부검사 및 개봉검사

- 컨테이너 전·중·후반부에서 무작위로 검역신청 건별 포장수량 기준 1%(미국, 캐나다, 네덜란드, 덴마크, 프랑스, 아일랜드산 쇠고기: 3%)개봉검사 실시, 개봉검사 결과 이상이 있을 경우 10% 이상 비율 확대, 필요시 전수 검사
- 포장의 훼손 등 이상 유무
- 품명, 가공장, 가공일 등 수출국 검역증명서와 현물의 일치 여부
- 식육의 색깔, 냄새, 육질 등 검사
- 먼지, 흙, 털, 쇠붙이 등(이하 "이물질"이라 함) 공중위생상 위해가 있거나 위해의 우려가 있을 수 있는 이물질 부착 여부
- <삭 제>

○ 내부검사 및 절단검사

- 냉동(장) 식육의 온도상태 등을 확인하기 위해 심부온도 검사
- 식육의 절단검사는 개봉검사 결과 부패·변질 또는 우려가 있다고 판단되는 경우 검역신청건별/컨테이너별로 "3개 상자" 이상 실시. 다만, 항

- 공화물로 수입되는 경우 검역신청건별/컨테이너별로 1개 이상 실시
- 식육의 부위 확인 등을 위해 필요한 경우 검역신청건별/컨테이너별로 1개 이상 실시
- 바베큐 또는 제수용 돼지 도체검사
  - 수입건별로 개봉검사 1%이상, 절단검사 3개 이상, 해동검사 1개 이상하여 비강, 인후두 및 발톱 등에 이물 부착여부 검사
- 식육에 대한 X-ray 검사
  - 개봉검사 결과 이물 발견 시 전량 X-ray 검사 확대
  - 쇠고기 대상 선하증권(B/L) 단위로 작업장별 최초 수입쇠고기 또는 관리축산물은 전량검사 실시(단, X-ray 검사 대상 물량은 이물검출기가 설치된 식용 축산물보관장 검역시행장으로 운송)
- 해동 검사
  - 절단검사 결과 해동검사가 필요한 경우에 실시
  - 해당 시료를 위생적인 용기에 넣어 가능한 신속하게 해동시킨 후 검사하고자 하는 부위를 검사가 용이한 적정간격으로 절단하여 육질의 이상유무를 검사
- 다) 표시사항 검사
  - 수입축산물(식육) 포장상자에 목적지가 우리나라가 아닌 다른 나라로 표기되었는지 검사
  - 수입축산물(식육) 포장상자에 수출국, 작업장, 제품명, 제조일자, 유통기한 등의 표기 언어 적정여부 검사

2) 검사결과 조치사항

위반 내용	조치 사항
1. 현물과 검역증명서상 상이(제품 등) <ul style="list-style-type: none"> <li>① 제품이 상이한 경우               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 전체적으로 다른 경우</li> <li>- 일부 상자 다른 경우</li> </ul> </li> <li>② 수량이 상이한 경우               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 수량이외에는 전부 일치하나 소량(5개)의 수량이 초과한 경우</li> <li>- 수량 초과가 의도적인 경우</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> <li>- 초과 수량 포함하여 검역증명서 발급</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> </ul>
2. 위생조건 위반 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 목적지가 다른 나라로 표기된 경우               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 전체 발견시</li> <li>- 일부 상자 발견시</li> </ul> </li> <li>② 제3국어(수출국 언어, 한글, 영어를 제외한 언어) 단독으로 표기된 경우               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 전체 발견시</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- 일부 상자 발견시</li> <li>③ 그 외 수입위생조건 위반</li> <li>- 제품 전체 발견시</li> <li>- 일부 상자 발견시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> </ul>
<p>3. 포장상태 불량</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 전체 발견시</li> <li>- 일부 상자 발견시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> </ul>
<p>4. 이물발견</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 상자 불합격</li> <li>- 해당 검역 신청 건 전량 X-ray 검사 실시</li> <li>- 해당 작업장 신청 건 연속 5회 전량 X-ray 검사</li> <li>* 금속성 이외 이물 발견시 연속 5회 10% 이상 개봉검사 확대</li> </ul>
<p>5. 변질·부패, 해동</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 대부분 전반적으로 발견시</li> <li>- 일부 부분적으로 발견시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 불합격</li> </ul>
<p>6. 이물 미 제거</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 바베큐 또는 제수용 돼지 도체검사 시 비강, 인후두 및 발톱 등에 이물이 제거되지 않은 경우</li> <li>② 위·장관 내용물 또는 분변 등 이물이 제거되지 않은 경우</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 전체 발견 시</li> <li>- 일부 상자 발견 시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 해당물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 물량 전체 불합격</li> <li>- 해당 상자 전체 불합격</li> </ul>

※ 일부 상자에서 불합격 사항이 확인되었다 하더라도 제품 전체에 영향이 있다고 판단되는 경우에는 전체 불합격 조치할 수 있다.

라. 정밀검사 실시여부의 결정

1) 해당육류가 제34조제3항의 규정에 해당되는 경우

- 가) 수입상대국의 가축방역상황에 따라 문제시 되는 육류
- 나) 가축방역상 또는 공중위생상 위해의 우려가 있는 경우
- 다) 검역본부장이 정밀검사가 필요하다고 인정하는 검역물

3. 육류의 종류별 특징

종류	육 질	지 방
소	선적갈색, 오래된 것은 표면이 암갈색으로 됨	얇은 황백색, 근육사이에 서리가 내린 형태로 되어 있음
말	암적색, 공기에 접촉하면 남색으로 변함. 섬유분리 용이	소에 비해서 황색이며 직접 손으로 잡으면 용해함
돼지	연분홍색 또는 옅은 회백색 다른 육류에 비해서 유연	백색, 단면은 반짝거리는 지방광택이 있음
면양	선홍색 도는 적색(벽돌색)으로 섬유는 미세하고 아름다움	백색, 단단하고 근육사이에 섞여 있지 않음
염소	면양육에 비해서 옅은 색임 특유한 냄새가 있음	면양과 같음
토끼	분홍색(복숭아꽃색)으로 미끄럽고 광택이 있으며, 결착력이 강함	백색으로 소량임
닭	백색근과 적색근이 명확히 구분되어 있음	황색으로 소량임
기 타	이 표에 예시된 품목이외의 육류(갱거루, 꿩, 메추리, 사슴고기 등)는 해당 육류에 대한 교본 등 통상적인 특징을 감안하여 현장검역관이 판단한다.	

#### 4. 육류 이외의 지정검역물의 관능검사

가. 육류 이외의 지정검역물의 관능검사는 해당 검역물의 특성을 감안하여 제2호 다 1) 나) 중 외부검사 및 개봉검사를 실시하고, 이상이 있거나 확인이 필요한 경우 X-ray 검사 및 해동검사의 방법으로 검사를 실시할 수 있다.

#### 5. 검역 결과 수출작업장 관리

가. 불합격 발생 사실 및 해당 제품 수출작업장 정보를 수출국 정부에 통보하고 개선요구

1) 위해정도가 미미한 부분 불합격인 경우

가) (시기) 반기별, 필요시 수시

나) (대상) 현물과 검역증 상이, 포장상태 불량, 변질·부패 등 부분적으로 불합격 발생시

다) (조치) 불합격 내역 통보

2) 위해정도가 중대한 전체 불합격인 경우

가) (시기) 불합격 조치 시점

나) (대상) 금속·플라스틱 등 이물발견, 전반적 변질·부패 발견, 특정 위험물질(SRM) 발견 등

다) (조치) 불합격 내역 통보, 원인규명 및 재발방지 요구

3) 불합격 발생이 반복적으로 빈번하게 발생하는 수출작업장

가) 문제발견 시점에서 불합격 내역 통보 및 개선조치 요구, 필요시 수출국 관계관에게 재발방지 요구

나. 수출중단 등 수출작업장 제재조치

1) 동일 작업장에서 1년 이내에 최소 2회(선하증권 단위) 중대한 위해 발견

가) (대상) 전반적 변질·부패, 금속·플라스틱 등 이물검출 등

나) (조치) 해당 작업장 수출중단 조치

다. 수출작업장 현지점검시 중대한 위해 발생 수출작업장과 반복적인 불합격 발생 수출작업장에 대하여 우선 점검 대상으로 지정