

■ 수산식품산업의 육성 및 지원에 관한 법률 시행규칙 [별표 1]

수산물가공업의 시설기준(제10조 관련)

1. 기본적인 시설기준

가. 수산동물유 가공업 및 냉동·냉장업의 시설기준

구분	시설기준
1) 작업장 및 보관시설	가) 작업장은 독립된 장소이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동·냉장업 중 별도의 작업장이 필요 없는 원형동결을 하는 냉동·냉장업의 경우는 제외한다. 나) 바닥은 내수성 재질이어야 하고, 물이 고이지 않도록 배수가 잘 되어야 한다. 다) 내벽은 바닥으로부터 1.5m 이상 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색해야 한다. 라) 내벽 및 천장은 이물질이나 먼지 등이 떨어지는 것을 방지할 수 있고, 청소하기 쉬운 구조여야 한다. 마) 작업장의 밝기는 100럭스(lx) 이상이어야 한다. 바) 작업장에는 안에서 발생하는 유해가스·악취·매연 및 증기 등을 환기시킬 수 있는 환기시설과 방화시설이 있어야 한다. 사) 작업장 주위의 지면은 배수가 잘 되어 청소하기가 쉽도록 하며, 누수 등이 유입되지 않도록 해야 한다. 아) 하수구 또는 배수시설은 겉으로 드러나지 않게 덮여 있어야 하고, 배수가 잘 되며, 오염된 물이 다시 들어오지 않도록 하는 시설이 있어야 한다. 자) 기계·기구류 중 식품에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 세척하기 쉬우며, 열탕·증기 또는 살균제 등으로 소독살균이 가능한 것이어야 한다. 차) 작업장에는 쥐, 바퀴벌레 등 해충의 침입을 방지할 수 있는 시설이 있어야 한다. 카) 원료의 품질을 유지할 수 있는 보관시설이 있어야 한다. 타) 원료 등을 이동할 수 있는 기구·용기·포장과 첨가물 등을 위생적으로 보관할 수 있는 시설이 있어야 한다.
2) 용수시설	가) 수도시설 또는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물의 수질기준에 적합한 것으로서 가공용수를 충분히 공급할 수 있는 급수설비를 갖추어야 한다.

	나) 취수관·배수관은 오염되지 않도록 설비되어야 한다.
3) 위생시설	가) 종업원이 옷을 갈아입는 데 불편이 없도록 종업원 수에 따라 적당한 크기의 위생적인 탈의실과 옷장이 따로 있어야 하며, 종업원 수에 따른 위생복과 위생모를 비치해야 한다. 나) 폐기물을 담는 용기는 내수성 자재로 되어 있어야 하고, 해당 장소에서 배출되는 폐기물을 담을 수 있는 충분한 용량의 것으로 뚜껑을 갖추어야 하며, 오염된 물과 악취가 새어 나오지 않아야 한다. 다) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 않는 곳에 정화조를 갖춘 수세식으로 시설되어야 한다. 라) 화장실의 바닥 및 천장은 타일·콘크리트 등 내수성 자재로 시설되어야 하고, 출입구·창문 등에는 쥐·곤충의 침입을 막을 수 있는 금속망 등 적당한 설비를 갖추어야 한다. 마) 화장실은 남녀용으로 구분된 구조여야 하고, 종업원의 사용에 불편이 없도록 그 수가 충분해야 하며, 손 씻는 시설을 갖추어야 한다. 바) 화장실 및 작업장의 출입구에는 문 넓이의 신발소독용 소독조를 깊이 20cm 이상으로 설치해야 한다.

나. 선상가공업의 시설기준

구분	시설기준
1) 작업장 및 보관시설	가) 작업장은 독립된 장소이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 별도의 작업장이 필요 없는 원형동결을 하는 경우는 제외한다. 나) 작업장의 밝기는 100럭스 이상이어야 한다. 다) 작업장 안에서 발생하는 유해가스·악취·매연 및 증기 등을 환기시킬 수 있는 환기시설과 방화시설을 갖추어야 한다. 라) 기계·기구류 중 식품에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 세척하기 쉬우며, 열탕·증기 또는 살균제 등으로 소독살균이 가능한 것이어야 한다. 마) 원료의 품질을 유지할 수 있는 보관시설이 있어야 한다. 바) 원료 등을 이동할 수 있는 기구·용기·포장 및 첨가물 등을 위생적으로 보관할 수 있는 시설이 있어야 한다.
2) 위생시설	가) 종업원이 옷을 갈아입는 데 불편이 없도록 종업원 수에 따라 적당한 크기의 위생적인 탈의실과 옷장이 따로 있어야 하며,

	종업원 수에 따른 위생복과 위생모를 비치해야 한다. 나) 화장실 및 작업장의 출입구에는 문 넓이의 신발소독용 소독조를 깊이 20cm 이상으로 설치해야 한다.
--	---

2. 업종별 시설기준

구분	시설기준
가. 수산동물유가공업	1) 삶는 솥은 부식이 되지 않는 것으로서 3개 이상을 설치하여 작업에 지장이 없도록 해야 한다. 2) 압착기 또는 분해조는 삶는 솥의 작업에 지장이 없도록 설치해야 한다. 3) 정유조 및 저유조는 콘크리트 또는 부식성이 없는 재질의 용기로서 작업능력에 충분한 것을 설치해야 한다. 4) 그 밖에 제유실(製油室)과 원료처리장에 필요한 보충시설은 삶는 솥의 작업에 지장이 없도록 시설해야 한다.
나. 냉동·냉장업	1) 냉동·냉장시설에는 그 규모에 따라 적당한 넓이를 가진 동결실·동결저장실 및 준비실이 있어야 한다. 다만, 동결실을 필요로 하지 않는 경우에는 동결실 및 준비실은 제외한다. 2) 냉동기의 냉동능력은 각 실의 수용능력에 충분한 것이어야 한다. 3) 동결실 및 냉장실에는 각 실의 온도를 알 수 있도록 자동온도계 시설이나 일반온도계를 각 실마다 비치해야 한다. 4) 동결실은 제품 중심부의 온도가 -18°C 이하가 되도록 급속동결할 수 있는 시설이어야 한다. 다만, 헛감용 원양참치류의 동결실은 -45°C 이하의 온도를 유지할 수 있는 시설이어야 한다. 5) 압축기에는 안전판·유압게이지 및 고저압게이지(따로 설치하는 경우를 포함한다) 등 부속장치가 붙어 있어야 한다. 6) 응축기·팽창관·수액기·증발기 및 기름분리기는 각 장치의 성능을 갖춘 것으로서 충분한 능력을 가져야 한다. 7) 응축기에는 균압관이, 수액기에는 안전판 및 액면계가 각각 붙어 있어야 한다. 8) 고저압배관 시설은 소정의 압력에 적합해야 하고, 정압팽창관·증발압력조정관 등의 장치가 있어야 한다. 9) 기계실에는 방독마스크를 2개 이상 비치해야 한다. 10) 동결실 및 동결저장실에는 내부에서 열고 닫을 수 있는 장치를 설치해야 한다.

다. 선상가공업	1) 선상 수산동물유 가공업	가목에 따른 수산동물유 가공업의 시설기준과 같다.
	2) 선상 냉동·냉장업	나목에 따른 냉동·냉장업의 시설기준과 같다. 다만, 횡감용 원양참치류의 동결실 및 동결저장실은 -45℃ 이하의 온도를 유지할 수 있는 시설이어야 하고, 통조림용 원양참치류의 동결실 및 동결저장실은 -15℃ 이하의 온도를 유지할 수 있는 시설이어야 한다.