

영업장 또는 업소의 위생관리기준(제6조제1항 관련)

1. 작업개시 전 위생관리

- 가. 작업실, 작업실의 출입구, 화장실 등은 청결한 상태를 유지하여야 한다.
- 나. 축산물과 직접 접촉되는 장비·도구 등의 표면은 흙·고기찌꺼기·털·쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태이어야 한다.

2. 작업 중 위생관리

- 가. 작업실은 축산물의 오염을 최소화하기 위하여 가급적 안쪽부터 처리·가공·유통공정의 순서대로 설치하고, 출입구는 맨 바깥쪽에 설치하여 출입 시 발생할 수 있는 축산물의 오염을 최소화하여야 한다.
- 나. 축산물은 벽·바닥 등에 닿지 아니하도록 위생적으로 처리·운반하여야 하고, 냉장·냉동 등의 적절한 방법으로 저장·운반하여야 한다.
- 다. 작업장에 출입하는 사람은 항상 손을 씻도록 하여야 한다.
- 라. 위생복·위생모 및 위생화 등을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 하며, 위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입을 하여서는 아니 된다.
- 마. 작업 중 화장실에 갈 때에는 앞치마와 장갑을 벗어야 한다.
- 바. 작업 중 흡연·음식물 섭취 및 껌을 씹는 행위 등을 하여서는 아니 된다.
- 사. 시계·반지·귀걸이 및 머리핀 등의 장신구가 축산물에 접촉되지 아니하도록 하여야 한다.

3. 영업자·검사관 및 축산물위생감시원의 책무

- 가. 영업자는 작업개시 전 또는 작업종료 후에 시설·장비 및 도구 등에 대한 위생상태 및 작동상태를 점검하여야 한다.
- 나. 검사관 또는 축산물위생감시원은 자체위생관리기준이 효율적으로 시행되는지의 여부를 감독하고, 그 위반사항을 발견한 경우에는 영업자 또는 관리책임자에게 명하여 이를 즉시 시정·보완하도록 하여야 하며, 위반사항이 법 제27조에 따른 행정처분의 사유가 되는 경우에는 그 내용을 관할 시·도지사 또는 소속 축산물 시험·검사기관의 장에게 보고하여야 한다.
- 다. 영업자 또는 관리책임자는 검사관 또는 축산물위생감시원이 지시한 사항을 즉시 시정·보완하기가 어렵다고 판단될 경우에는 시정·보완이 될 때까지 작업을 일시 중단하는 등 필요한 조치를 하여야 한다.
- 라. 영업자는 다음 장소에 형성되거나 부착된 이물질을 제거하기 위한 청소를 정기적으로 실시하여야 한다.
 - (1) 축산물과 직접 접촉하는 시설·장비
 - (2) 작업실의 천정, 벽, 자동이송장치 등(이물질의 낙하 등으로 인하여 축산물을 오염시킬 수 있는 경우만 해당한다)

4. 개별기준

- 가. 도축업
 - (1) 도살작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하여야 한다.
 - (2) 종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업 중에 수시로 작업칼·기구·톱 등 작업에 사용하는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척·소독하여야 한다.
 - (3) 종업원은 작업종료 후 오염물질 및 지방 등을 제거하기 위하여 작업대·운반도구 및 용기 등 식육과 직접 접촉되는 시설 등의 표면을 깨끗이 세척하여야 한다.
 - (4) 가축도살·지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 작업장별로 구분하여 작업에 임하여야 한다. 다만, 부득이하게 다른 작업장으로 이동하여야 하는 경우에는 오염을 방지하기 위하여 위생복 및 앞치마를 갈아입고 위생화 등을 세척·소독하는 등의 위생조치

를 하여야 한다.

(5) 도살 및 처리 작업 중에 지육이 분변 또는 장의 내용물에 오염되지 아니하도록 하여야 한다.

(6) 탕박(湯剝)시설의 수조 및 내장 세척용수조에 탕박 또는 세척의 효과가 없을 정도로 분변이 잔류하지 않도록 수시로 물을 교환하여야 한다.

(7) 식용에 적합하지 않거나 폐기처리 대상인 것은 식육과 별도로 구분하여 관리하여야 한다.

나. 집유업

(1) 원유를 직접 취급하는 사람은 작업 중 수시로 손을 세척·소독하여 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.

(2) 집유차량의 보냉(保冷)탱크, 검사용 기구, 집유(수유)호스 등은 수시로 이를 세척·소독하여 항상 청결히 유지되도록 하여야 한다.

(3) 작업장에 출입할 때에는 반드시 위생화를 소독조에 세척·소독하여야 한다.

(4) 작업 전에 집유(수유)설비의 작동상태에 대한 사전점검을 실시하여야 한다.

(5) 집유차량의 보냉탱크 및 저유조 내 원유는 냉장상태를 유지하여야 한다.

(6) 집유차량의 집유호스 및 저유조 수유호스 등은 벽·바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 관리하여야 한다.

다. 축산물가공업 및 식육포장처리업

(1) 종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손·장갑·칼·가공작업대 등을 세척·소독하여야 한다.

(2) 모든 장비·컨베이어벨트 및 작업대 그 밖에 축산물과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하게 유지되어야 한다.

(3) 종업원이 원료작업실에서 가공품작업실로 이동하는 때에는 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손을 세척·소독하는 등 예방조치를 하여야 한다.

라. 삭제 <2020. 10. 20.>

마. 축산물보관업

(1) 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 등은 손을 깨끗이 씻어야 한다.

(2) 축산물을 취급할 때에는 포장재가 파손되거나 제품이 손상되지 아니하도록 주의하여야 하며, 파손된 제품이 작업장내에 방치되지 아니하도록 위생조치를 하여야 한다.

(3) 냉장(냉동)실 출입문이 개방된 상태에서 작업하여서는 아니 된다.

바. 축산물운반업

(1) 축산물의 상·하차 작업을 할 때에는 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑을 착용하고, 항상 청결히 유지하여야 한다.

(2) 작업 전에 운반차량 적재함·작업도구 및 위생화 등을 세척 소독하여야 한다.

(3) 냉장(냉동)기를 가동하여 적정온도가 유지된 후 지육의 운반을 시작하여야 한다.

(4) 식육은 벽이나 바닥에 닿지 아니하도록 위생적으로 취급 운반하여야 한다.

(5) 식육을 운반하는 경우에는 냉장 또는 냉동상태를 유지하여야 한다.

사. 축산물판매업

(1) 식육을 판매하는 종업원은 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑 등을 착용하여야 하며, 항상 청결히 유지하여야 한다.

(2) 작업을 할 때에는 오염을 방지하기 위하여 수시로 칼·칼갈이·도마 및 기구 등을 70% 알콜 또는 동등한 소독효과가 있는 방법으로 세척·소독하여야 한다.

(3) 식육 작업완료 후 칼, 칼갈이 등은 세척·소독하여 위생적으로 보관하여야 한다.

(4) 냉장(냉동)실 및 축산물 운반차량은 항상 청결하게 관리하여야 하며 내부는 적정온도를 유지하여야 한다.

- (5) 진열상자 및 전기냉장(냉동)시설 등의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 항상 청결히 유지되어야 한다.
- (6) 우유류를 배달하거나 판매하는 때에 사용하는 운반용기는 항상 청결히 유지되어야 한다.
- (7) 식용란 보관·진열장소 및 운반차량의 내부는 직사광선이 차단되고 적정 습도가 유지되어야 하며, 그 온도는 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 초과하여서는 아니 된다.

아. 식육즉석판매가공업

- 1) 종업원은 위생복·위생모·위생화 및 위생장갑 등을 깨끗한 상태로 착용하여야 하며, 항상 손을 청결히 유지하여야 한다.
- 2) 식육가공품을 만들거나 나누는 데 사용되는 장비, 작업대 및 그 밖에 식육가공품과 직접 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하게 유지되어야 한다.
- 3) 진열상자 및 전기냉장시설·전기냉동시설 등의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통 기준에 적합한 온도로 항상 청결히 유지되어야 한다.
- 4) 작업을 할 때에는 오염을 방지하기 위하여 수시로 칼·칼갈이·도마 및 기구 등을 70퍼센트 알코올 또는 동등한 소독효과가 있는 방법으로 세척·소독하여야 한다.
- 5) 작업완료 후 칼, 칼갈이 등은 세척·소독하여 위생적으로 보관하여야 한다.