

**영업의 종류별 시설기준**(제29조 관련)

1. 도축업

가. 포유류 가축의 도축업

(1) 공통시설기준

- (가) 도축장에는 계류장·생체검사장·격리장·작업실·검사시험실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가축수송차량의 세척 및 소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.
- (나) 계류장·생체검사장·격리장·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.
- (다) 계류장은 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있어야 한다.
- (라) 계류장에는 110룩스 이상의 조명장치, 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설, 안개분무가 가능한 분무시설 및 가축의 몸통을 세척할 수 있는 샤워시설을 갖추어야 한다.
- (마) 생체검사장은 작업실과 인접한 곳에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀·조명장치(밝기가 220룩스 이상이어야 한다) 등 필요한 설비를 하여야 한다.
- (바) 생체검사장과 작업실 사이에는 가축이 걸어 들어갈 수 있는 구획된 통로가 있어야 한다.
- (사) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하여야 하며, 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.
- (아) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 하고, 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두어야 한다.
- (자) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.
- (차) 작업실은 도살실·지육처리실·내장처리실로 구획하여 설치하고, 창은 방충설비를 갖추어야 하며, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다. 내장처리실에는 장기를 냉각하기 위한 시설·장비를 설치할 것을 권장한다.
- (카) 작업라인에는 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.
- (타) 작업실은 가축이 들어가는 입구를 제외하고는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 되어 있어야 하며, 소·돼지 도축장의 경우 출입문은 공기스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
- (파) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 않는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.
- (하) 검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설치하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있어야 하고, 검사기구상자에는 체온계·청진기·해부기·검인기 등이 있어야 하며, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하여야 한다.
- (거) 소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.
- (너) 급수시설은 수돗물 또는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

- (더) 배수구는 암거를 원칙으로 하며, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관, P자관, S자관 또는 이와 비슷한 유형의 트랩)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 크기여야 한다.
- (러) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.
- (머) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물 사이는 포장을 하여야 한다.
- (버) 폐수처리시설은 「물환경보전법」에 적합한 시설이어야 한다.
- (서) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 폐기물을 퇴비로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.
- (어) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.
- (저) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.
- (처) 도축업의 영업자가 자신이 도살·처리한 식육을 직접 운반하려는 경우에는 제7호가목에 따른 운반시설 기준을 준수하여야 한다.

## (2) 개별시설기준

### (가) 소 도축업

- 1) 각 시설의 배치순서는 별도 4를 기준으로 하여야 하며, 교차오염을 방지하기 위해 작업라인을 일직선으로 배치하는 것을 원칙으로 하되, 도축장의 공간구조상 일직선으로 배치하기 힘든 경우로서 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 배치방식을 달리 할 수 있다.
  - ① 최종 세척을 마무리한 지육이 위치하는 장소로 오염원이 비산(飛散)되는 것을 방지할 수 있도록 공기흐름을 조정하는 시설을 갖춘 경우
  - ② 오염원을 차단할 수 있도록 오염지역과 비오염지역을 벽으로 구분한 경우
  - ③ 최종 세척된 도체의 오염을 막을 수 있도록 칸막이를 설치한 경우
- 2) 도축장 부지는 2천㎡ 이상이어야 한다.
- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 원피처리실, 냉장·냉동실, 계량시설 등이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 퇴비화시설 또는 동물성폐기물소각로시설의 설치를 권장한다.
- 4) 영업자가 필요하다고 판단하여 도축장 안에 발골정형실을 따로 설치하는 경우 발골정형실은 작업실과 구획하여 설치하되, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 설치하고 그 안에는 도체현수시설·발골작업대 및 83℃ 이상의 온수가 나오는 시설을 각각 설치하여야 한다.
- 5) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

| 시설명   | 면 적                     | 시설명    | 면 적                           |
|-------|-------------------------|--------|-------------------------------|
| 계 류 장 | 150㎡ 이상<br>(1두당 3.3㎡이상) | 냉장·냉동실 | 41.25㎡ 이상<br>(평면 3.3㎡당 4두 기준) |
| 생체검사장 | 15㎡ 이상                  | 탈의실 등  | 도축능력 및 종업원의 이용에               |
| 작 업 실 | 100㎡ 이상                 | 부대시설   | 적정한 면적                        |
| 검사시험실 | 20㎡ 이상                  |        |                               |
| 원피처리실 | 30㎡ 이상                  |        |                               |

- 6) 작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하여야 하며, 아이빔은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하되, 바닥에 대해서는 다음 기준

에 따라 설치할 것을 권장한다.

- ① 작업실: 작업실의 바닥에서 도체까지 30cm 이상의 간격을 둘 것
  - ② 냉장·냉동실: 작업실의 바닥에서 도체까지 10cm 이상의 간격을 둘 것
- 7) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하되 자동이송장치의 설비를 권장한다.
  - 8) 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 검사대는 2명 이상이 동시에 서서 검사하기에 편리한 크기로 하되, 지육과 내장을 검사할 수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조로 설치하여야 한다.
  - 9) 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치를 갖추고 있어야 하며, 지육을 최종적으로 세척하는 장치는 물의 사용을 최소화할 수 있도록 증기세척 방식일 것을 권장한다.
  - 10) 작업실은 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다. 이 경우 온도를 확인하는 장소는 최종 세척이 이루어진 지육이 위치한 곳으로 하되, 최종 세척을 증기세척 방식으로 하는 경우에는 그러하지 아니하다.
  - 11) 도살실에는 소가 매달린 상태에서 충분히 방혈(放血)될 수 있는 설비가 있어야 하고, 피를 동물의 사료 또는 퇴비로 사용하는 경우에는 스팀처리시설의 설치를 권장하며, 피를 식용에 제공하거나 식품·의약품의 원료로 사용하려는 경우에는 위생적으로 처리할 수 있는 별도의 설비를 하여야 한다. 이 경우 그 설비는 이물 등의 오염을 방지하고 공기의 접촉을 최소화하여 피를 채취할 수 있는 장비로 설치할 것을 권장한다.
  - 12) 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되, 내장검사대와 연결되도록 하여야 하고, 내장처리실에는 내장처리대·내장운반구·세척용수조 및 폐기용저장용기가 있어야 하며, 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조의 재질은 스테인리스철재 또는 이와 같은 수준 이상의 재질로 만들어진 것이어야 한다.
  - 13) 냉장·냉동실은 평면 3.3㎡당 우지육 4두를 초과할 수 없는 면적으로 하되, 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하가 되는 성능이어야 하고, 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로 시공되어야 한다.
  - 14) 지육의 온도를 급격하게 낮출 수 있도록 급냉시설의 설치를 권장하며, 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계와 온도의 변화를 실시간으로 기록할 수 있는 장치를 외부에 설치하여야 하며, 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하여야 한다.
  - 15) 가축수송차량세척·소독시설은 가능한 한 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 한다.

#### (나) 말·당나귀 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대해서는 소 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 허가관청은 말·당나귀와 그 식육의 국내수급상황·지역여건·특성 또는 도축 예상마릿수 등을 고려하여 위생상 위해가 없는 범위에서 다음 ① 및 ②에 관한 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.
  - ① 도축장의 위치·구조·규모(부지면적)
  - ② 도축장의 시설(소독준비실, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 분무시설·샤워시설, 작업실 내부의 구획, 출입문의 공기스크린·자동·반자동화, 외부 차단시설, 시설의 배치순서, 각 시설별 면적, 원피처리실, 자동이송장치, 검사위치의 자동조작 등 자동화 여부 등)
- 3) 소 도축업의 영업자가 말·당나귀 도축업의 시설을 별도로 설치하지 아니하고 자기의 도축장시설을 이용하는 조건으로 말·당나귀 도축업의 허가를 신청하는 경우 허가관청

은 해당 도축장의 도축능력을 감안하여 그 영업을 허가할 수 있다.

(다) 양 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대해서는 돼지 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 허가관청은 양과 양고기의 국내수급상황·지역여건·특성 또는 도축 예상 마릿수 등을 고려하여 위생상 위해가 없는 범위에서 다음 ① 및 ②에 관한 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다. 다만, 하루에 양 10마리 이상 도축할 수 있는 정도의 시설기준은 되도록 하여야 한다.
  - ① 도축장의 위치·구조·규모(부지면적)
  - ② 도축장의 시설(소독준비실, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 분무시설·샤워시설, 작업실 내부의 구획, 출입문의 공기스크린·자동·반자동화, 외부 차단시설, 시설의 배치순서, 각 시설별 면적, 원피처리실, 자동이송장치, 검사위치의 자동조작 등 자동화 여부 등)
- 3) 소 또는 돼지 도축업의 영업자가 해당 도축장의 도축능력 범위 안에서 이미 설치되어 있는 소 또는 돼지 도축장시설을 이용하여 양 도축업을 하고자 하는 경우에는 별도의 양 도축업의 시설을 설치하지 아니할 수 있다.

(라) 돼지 도축업

- 1) 각 시설의 배치순서는 별도 4를 기준으로 하여야 하며, 교차오염을 방지하기 위해 작업라인을 일직선으로 배치하는 것을 원칙으로 하되, 도축장의 공간구조상 일직선으로 배치하기 힘든 경우로서 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 배치방식을 달리 할 수 있다.
  - ① 최종 세척을 마무리한 지육이 위치하는 장소로 오염원이 비산되는 것을 방지할 수 있도록 공기흐름을 조정하는 시설을 갖춘 경우
  - ② 오염원을 차단할 수 있도록 오염지역과 비오염지역을 벽으로 구분한 경우
  - ③ 최종 세척된 도체의 오염을 막을 수 있도록 칸막이를 설치한 경우
- 2) 도축장의 부지면적은 3천㎡ 이상이어야 한다.
- 3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 원피처리실(박피를 하는 경우에 한한다), 냉장·냉동실 등이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 퇴비화시설 또는 동물성폐기물소각로시설의 설치를 권장한다.
- 4) 영업자가 필요하다고 판단하여 도축장 안에 발골정형실을 따로 설치하는 경우 발골정형실은 작업실과 구획하여 설치하되, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 설치하고 그 안에는 도체현수시설·발골작업대 및 83℃ 이상의 온수가 나오는 시설을 각각 설치하여야 한다.
- 5) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

| 시설명   | 면 적                       | 시설명    | 면 적                           |
|-------|---------------------------|--------|-------------------------------|
| 계 류 장 | 100㎡ 이상<br>(1두당 0.83㎡ 이상) | 냉장·냉동실 | 61.88㎡ 이상<br>(평면 3.3㎡당 8두 기준) |
| 생체검사장 | 15㎡ 이상                    | 탈의실 등  | 도축능력 및 종업원의 이용에<br>적정한 면적     |
| 작 업 실 | 200㎡ 이상                   | 부대시설   |                               |
| 검사시험실 | 20㎡ 이상                    |        |                               |
| 원피처리실 | 30㎡ 이상                    |        |                               |

- 6) 작업실과 냉장·냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄작업이 가능하도록 하여야 하며, 아이빔은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 않도록 설치하되, 바닥에 대해서는 다음 기준에 따라 설치할 것을 권장한다.
  - ① 작업실: 작업실의 바닥에서 도체까지 30cm 이상의 간격을 둘 것
  - ② 냉장·냉동실: 작업실의 바닥에서 도체까지 10cm 이상의 간격을 둘 것
- 7) 작업실 또는 냉장·냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치하

되 자동이송장치의 설비를 권장한다.

- 8) 작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하고, 검사대는 2명 이상이 동시에 서서 검사하기에 편리한 크기로 하되, 지육과 내장을 검사할 수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할 수 있는 구조로 설치하여야 한다.
- 9) 작업실에는 도체를 절단하는 전기톱과 지육세척장치를 갖추고 있어야 하며, 지육을 최종적으로 세척하는 장치는 물의 사용을 최소화할 수 있도록 증기세척 방식일 것을 권장한다.
- 10) 작업실은 실내온도가 15℃ 이하(고온의 물 또는 화염을 사용하는 탕박수조·잔모 제거기 등 열 발생 설비가 위치한 장소는 그러하지 아니하다)로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장하며, 이 경우 온도를 확인하는 장소는 최종 세척이 이루어진 지육이 위치한 곳으로 하되, 최종 세척을 증기세척 방식으로 하는 경우에는 그러하지 아니하다.
- 11) 도살실에는 돼지가 매달린 상태에서 충분히 방혈될 수 있는 설비가 있어야 하고, 피를 동물의 사료 또는 퇴비로 사용하는 경우에는 스팀처리시설 등의 설치를 권장하며, 피를 식용에 제공하거나 식품·의약품의 원료로 사용하려는 경우에는 위생적으로 처리할 수 있는 별도의 설비를 하여야 한다. 이 경우 그 설비는 이물 등의 오염을 방지하고 공기의 접촉을 최소화하여 피를 채취할 수 있는 장비로 설치할 것을 권장한다.
- 11의2) 돼지의 털을 뽑는 방식으로 처리하기 위하여 작업실에 탈모장비를 설치하는 경우에는 물의 사용을 최소화할 수 있도록 고온샤워 또는 증기 방식을 권장한다.
- 12) 내장처리실은 작업실 안에 구획하여 설치하거나 도축장 안에 따로 설치하되 내장검사대와 연결되도록 하여야 하고, 내장처리실에는 내장처리대·내장운반구·세척용수조 및 폐기용저장용기가 있어야 하며, 내장처리대·내장운반구 및 세척용수조의 재질은 스테인리스철재 또는 이와 같은 수준 이상의 재질로 만들어진 것이어야 한다.
- 13) 냉장·냉동실은 평면 3.3㎡당 돈지육 8두를 초과할 수 없는 면적으로 하되, 냉장을 하는 경우에는 입고 후 냉장실 내부온도가 10℃ 이하가 되는 성능이어야 하고 냉장·냉동실 벽면의 재질은 내수성·무독성 재료로 시공되어야 한다.
- 14) 지육의 온도를 급격하게 낮출 수 있도록 급냉시설의 설치를 권장하며, 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계와 온도의 변화를 실시간으로 기록할 수 있는 장치를 외부에 설치하여야 하며, 냉장·냉동실 안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 아니하는 간격으로 설치하여야 한다.
- 15) 가축수송차량세척·소독시설은 가능한 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 한다.

(마) 사슴·토끼 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대해서는 돼지 도축업의 시설기준(무체가 200킬로그램이 넘는 사슴을 도축하는 경우는 소 도축업의 시설기준으로 한다)을 준용한다.
- 2) 허가관청은 사슴·토끼와 그 식육의 국내수급상황·지역여건·특성 또는 도축 예상마릿수 등을 고려하여 위생상 위해가 없는 범위에서 다음 ① 및 ②에 관한 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략할 수 있도록 하되, 사슴 도축장은 사슴 10마리 이상을, 토끼 도축장은 토끼 100마리 이상을, 사슴 및 토끼 도축장은 사슴 10마리 이상 및 토끼 100마리 이상을 하루에 도축할 수 있는 정도의 시설기준은 되도록 하여야 한다.
  - ① 도축장의 위치·구조·규모(부지면적)
  - ② 도축장의 시설(소독준비실, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 분무시설·샤워시설, 작업실 내부의 구획, 출입문의 공기스크린·자동·반자동화, 외부 차단시

설, 시설의 배치순서, 각 시설별 면적, 원피처리실, 자동이송장치, 검사위치의 자동조작 등 자동화 여부 등)

3) 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 별도의 시설을 설치하지 아니할 수 있다.

- ① 소·말·당나귀 도축업의 영업자가 이미 설치되어 있는 도축장 시설을 이용하여 해당 도축장의 도축능력 범위에서 사슴·토끼를 도축하려는 경우
- ② 돼지 또는 양 도축업의 영업자가 이미 설치되어 있는 도축장 시설을 이용하여 해당 도축장의 도축능력 범위에서 사슴(무게가 200킬로그램 이하인 사슴만 해당한다)·토끼를 도축하려는 경우

나. 가금류 가축의 도축업

(1) 공통시설기준

- (가) 도축장에는 계류장·도살방혈실·작업실·검사시험실·포장실·소독준비실·폐수처리시설·폐기물처리시설·가금수송차량세척소독시설·탈의실·목욕실·휴게실 등이 있어야 하며, 별도의 식당을 설치하는 것을 권장한다.
- (나) 계류장·도살방혈실·작업실의 바닥은 콘크리트·돌 등 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하여야 하며, 배수가 잘 되도록 100분의 1 정도의 경사를 유지하여야 한다.
- (다) 계류장은 도축장 안에 설치된 가금의 투입라인에 연결하여 개방식구조로 설치하되, 차광·송풍 및 물뿌림시설이 있어야 하고, 가금수송차량 또는 가금수송용기를 충분하게 수용할 수 있는 면적으로 하여야 하며, 조명장치의 밝기는 최소한 110룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
- (라) 도살방혈실은 작업실과 차단하여 설치하되, 방혈대에서 작업실의 탕지시설까지의 라인은 도체의 방혈이 충분하게 될 수 있는 길이가 되도록 설치하여야 한다.
- (마) 생체검사대는 도살방혈실 옆에 설치하되, 조명장치의 밝기는 최소한 220룩스 이상이 되도록 하여야 한다.
- (바) 작업실 안의 바닥과 벽, 바닥으로부터 1.5미터 이하의 벽과 벽 사이의 모서리는 곡선으로 처리하고 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 내수성 재료로 시공하여 작업과 청소가 쉽도록 하여야 한다.
- (사) 작업실의 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하여야 한다.
- (아) 작업실 안에는 다음의 시설을 갖추어야 한다.
  - 1) 도체에 직접 접촉되는 기계·기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 아니하는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질로 설치하여야 한다.
  - 2) 탕지시설·탈모시설·잔모처리시설·내장적출시설·도체절단기 및 냉각시설로 구획하여 일괄작업이 가능하도록 하고 내장적출라인별로 도체검사대를 설치하여야 한다.
  - 3) 작업실 안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 하며, 조명장치는 파열시 식육이 오염되지 아니하도록 보호망 등 안전장치를 하여야 한다.
  - 4) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
  - 5) 작업라인에는 일정한 간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 가금의 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독할 수 있도록 하여야 한다.
  - 6) 작업실의 출입구는 출입자를 통제할 수 있는 구조로 하고 자동 또는 반자동문으로 설치하여야 한다.
  - 7) 탕지시설은 콤베어식 연속탕지조 또는 자동탕지기로 설치하여야 한다.
  - 8) 탈모시설은 콤베어식·이동식탈모기 또는 자동식탈모기로 설치하여야 한다.
  - 9) 내장적출시설 안에는 콤베어식내장운반기 또는 작업대를 설치하여야 하고 충분한

급수시설을 갖추어야 한다.

10) 냉각시설은 냉풍냉각·수냉각 또는 빙수냉각장치로 설치하여야 한다.

11) 내장처리시설은 충분한 면적으로 설치하고 내장처리대를 설치하여야 한다.

(자) 검사시험실은 검사관실과 시험실을 구획하여 설치하되, 검사관실에는 서류보관함·옷장·신발장·검사기구상자 등이 있어야 하고, 검사기구상자에는 심부온도계·청진기·해부기·검인기 등이 있어야 하며, 시험실에는 냉·온수가 나오는 급수설비를 하여야 한다.

(차) 소독준비실의 바닥은 내수성재료로 시공하여야 하며, 소독준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있어야 한다.

(카) 급수시설은 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(타) 배수구는 암거를 원칙으로 하고, 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관, P자관, S자관 또는 이와 비슷한 유형의 트랩)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할 수 있도록 하여야 하며, 실내의 배수구 덮개는 스테인리스철재 또는 이와 동등 이상의 재질을 사용하여 상부 개폐식으로 설치하고, 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 크기여야 한다.

(파) 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 수세설비와 방충·방서설비를 하여야 하며, 수도꼭지는 자동 또는 반자동으로 작동되는 구조로 하여 오염을 방지할 수 있도록 하여야 한다.

(하) 도축장의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이에는 포장을 하여야 한다.

(거) 폐수처리시설은 「물환경보전법」에 적합한 시설이어야 한다.

(너) 폐기물처리시설은 「폐기물관리법」에 적합한 시설이어야 하며, 그 시설을 설치하지 아니하는 경우에는 폐기물처리업체에 위탁처리하거나 또는 폐기물을 퇴비 등으로 활용하는 증명서류가 있어야 한다.

(더) 탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고, 탈의실 안에는 종업원 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있어야 한다.

(러) 도축장의 주위는 외부에서 도축장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등 차단시설을 하여야 한다.

(머) 도축업의 영업자가 자신이 도살·처리한 식육을 직접 운반하려는 경우에는 제7호가목에 따른 운반시설 기준을 준수하여야 한다.

## (2) 개별시설기준

### (가) 닭 도축업

1) 각 시설의 배치는 별도 5를 기준으로 한다.

2) 도축장 부지면적은 2천백㎡ 이상이어야 한다.

3) 도축장에는 공통시설기준에 따른 시설 외에 냉장·냉동실, 가축수송용기세척·소독 시설이 있어야 하며, 폐기물처리시설은 동물성폐기물소각로시설 또는 렌더링시설의 설비를 권장한다.

4) 각 시설별 면적은 다음과 같다.

| 시설명       | 면 적     | 시설명   | 면 적             |
|-----------|---------|-------|-----------------|
| 냉장·냉동실    | 100㎡ 이상 | 탈의실 등 | 도축능력 및 종업원의 이용에 |
| 작 업 실     | 200㎡ 이상 | 부대시설  | 적정한 면적          |
| 검 사 시 험 실 | 20㎡ 이상  |       |                 |

5) 작업실은 일괄작업이 가능하도록 도축기계를 자동식으로 설치하여야 하고, 검사대가 위치한 곳은 도축기계의 가동속도를 시간당 2천500수 이내로 유지할 것을 권장하며, 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 냉방시설의 설비를 권장한다.

6) 탕지시설은 도체의 이동방향과 반대로 온수가 공급되어 깨끗한 온수가 나오는 곳에

서 도체를 꺼낼 수 있도록 자동탕지기를 설치하여야 한다.

- 7) 항문제거기, 허파제거기, 기도·식도인출기, 내외부세척기·내장적출시설은 자동설비를 권장한다.
- 8) 검사시험실에는 (1)공통시설기준 중 (자)의 시설·장비 외에 현미경과 혈청검사 또는 잔류물질검사에 필요한 간이검사기구류가 있어야 한다.
- 9) 냉장·냉동실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계와 온도의 변화를 실시간으로 기록할 수 있는 장치를 외부에 설치하여야 한다.
- 10) 가축수송차량세척·소독시설은 해당차량이 가축을 하역한 후 차량을 돌리지 아니한 상태로 진행하면서 세척·소독을 할 수 있는 위치에 설치하여야 하며, 닭 수송용기의 세척·소독시설은 작업실과 구획하여 설치하여야 한다.
- 11) 영업자가 도축과정에서 발생하는 우모·내장 등 동물성폐기물을 이용하여 사료의 원료를 제조하고자 하는 경우에는 도축장 안에 렌더링설비를 할 수 있다.
- 12) 생체중량 2.3킬로그램 이상의 닭을 연간 30만수 이하로 도축·처리하는 도축업에 대하여는 허가관청이 닭과 닭고기의 국내수급상황·지역여건·특성 또는 도축 예상 마릿수 등을 고려하여 위생상 위해가 없는 범위에서 다음 ① 및 ②에 관한 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략할 수 있도록 하되, 하루에 닭 500마리 이상 도축할 수 있는 정도의 시설기준은 되도록 하여야 한다.

① 도축장의 위치·구조·규모(부지면적)

② 도축장의 시설(소독준비실, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 물뿌림시설, 작업실 안 시설별 구획, 출입문의 자동·반자동화, 자동 탕지기·탈모기, 외부 차단시설, 시설의 배치순서, 각 시설별 면적, 도축기계의 자동식 설치 등)

#### (나) 그 밖의 가금류 가축의 도축업

- 1) 공통시설기준 외의 시설에 대해서는 닭 도축업의 시설기준을 준용한다.
- 2) 허가관청은 (나)에 따른 그 밖의 가금류 가축과 그 고기의 국내수급상황·지역여건·특성 또는 도축 예상 마릿수 등을 고려하여 위생상 위해가 없는 범위에서 다음 ① 및 ②에 관한 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략할 수 있도록 하되, 하루에 오리는 200마리 이상, 메추리는 1,000마리 이상, 꿩은 100마리 이상, 칠면조는 100마리 이상, 거위는 100마리 이상 도축할 수 있는 정도의 시설기준은 되도록 하여야 한다.
- ① 도축장의 위치·구조·규모(부지면적)
- ② 도축장의 시설(소독준비실, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 물뿌림시설, 작업실 안 시설별 구획, 출입문의 자동·반자동화, 자동 탕지기·탈모기, 외부 차단시설, 시설의 배치순서, 각 시설별 면적, 도축기계의 자동식 설치 등)
- 3) 닭 도축업의 영업자가 이미 설치되어 있는 닭 도축장 시설을 이용하여 해당 도축장의 도축능력 안에서 (나)에 따른 그 밖의 가금류 가축을 도축하려는 경우에는 별도의 시설을 설치하지 아니할 수 있다.

#### 다. 공동사용시설의 설치생략 등

- (1) 도축업의 영업자가 같은 도축장에서 2종류 이상의 가축을 도살하거나 같은 작업장 안에서 추가로 시설을 갖추어 다른 종류의 가축을 도살하려는 경우 검사시험실, 소독준비실, 원피처리실, 내장처리실, 폐수처리시설, 폐기물처리시설, 탈의실, 목욕실, 휴게실, 냉장·냉동실, 가축수송차량세척·소독시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부를 설치하지 아니할 수 있다. 다만, 냉장·냉동실의 면적은 가축의 지육별 수용기준을, 도축장의 부지면적은 가축별 면적기준을 각각 합산한 면적이 되어야 한다.
- (2) 가목 및 나목에도 불구하고 식품의약품안전처장은 외국으로 수출하는 가축을 도살·처리하는 도축업의 영업자로 하여금 수출상대국의 정부기관 또는 수입자의 요구기준에 적

합한 식육을 생산하기 위한 시설을 설치하게 할 수 있다.

라. 차량을 이용한 도축업 시설기준 특례

- (1) 허가신청은 위생상 위해가 없는 범위에서 관할 구역 내 가축(소·돼지는 제외한다)의 국내 수급상황·지역여건·특성 또는 도축 예상 마릿수 등을 고려하여 제한적으로 특정 장소를 지정하여 차량을 작업장으로 하는 도축업을 허가할 수 있다.
- (2) 도축업의 공통 시설기준 및 개별 시설기준을 원칙적으로 적용 하되, 허가신청은 다음과 같이 (가) 및 (나)에 관한 시설기준을 조정하거나 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다. 다만, 작업장으로 하는 차량은 길이 7.3미터, 폭 2.3미터 이상, 높이는 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도이어야 하고, 가축 종류별로 말·당나귀·사슴은 10마리 이상, 양은 50마리 이상, 토끼는 100마리 이상, 닭·오리·칠면조·거위·메추리·꿩은 500마리 이상을 하루에 도축할 수 있는 정도의 시설기준을 갖추어야 한다.

(가) 작업장의 구조·시설별 면적

(나) 도축 관련 시설(계류장, 생체검사장, 소독준비실, 폐수처리시설, 폐기물처리시설, 탈의실·목욕실·휴게실 등 부대시설, 물뿌림시설, 작업실 안 시설별 구획, 출입문의 자동·반자동화, 자동 탕지기·탈모기, 외부 차단시설, 시설의 배치순서, 각 시설별 면적, 도축기계의 자동식 설치 등)

## 2. 집유업

가. 집유장은 원유취급실 및 검사실 등으로 구획되어야 한다.

나. 집유장의 주위환경은 매연·먼지 및 악취 등이 없어야 하며, 위생적으로 원유를 받거나 저장할 수 있도록 다른 목적의 시설과 격리되어야 한다.

다. 주차장·차도 등은 먼지가 발생하지 아니하도록 포장하여야 하며, 배수시설이 설치되어 있어야 한다.

라. 원유취급실에는 다음 설비를 하여야 한다.

- (1) 저유조 및 밀크펌프 등이 있어야 하고 유량기 및 냉각기는 필요에 따라 설치할 수 있으며, 원유와 직접 접촉되는 부분은 스테인리스철재 또는 부식되지 아니하는 재질로서 세척·분해·조립이 쉬운 것으로 설치하되 법 제5조에 따른 용기등의 규격에 적합한 것 이어야 한다. 다만, 저유조와 밀크펌프는 차량에 부착된 것을 이용할 수 있다.
- (2) 면적은 작업에 충분하도록 하여야 하며, 바닥·내벽·천정 및 출입문은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.
  - (가) 바닥은 타일·콘크리트·돌 등 내수성자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조로 하여야 한다.
  - (나) 내벽은 내수성자재를 사용하고 바닥에서 최소한 1.5미터까지는 타일·콘크리트 또는 이와 유사한 자재로 사면을 축조하고 청소하기 쉽도록 하여야 한다.
  - (다) 작업실의 창은 방충설비를 하고 배수구에는 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
  - (라) 천정은 내수성재료를 사용하여 이물이나 먼지 등이 붙지 아니하는 구조로 시공하여야 한다.
  - (마) 출입구는 개폐식으로 하고 그 입구에는 소독조를 설치하여야 한다.
- (3) 채광·조명이 충분하여야 하고 환기시설이 되어 있어야 한다.
- (4) 사용이 편리한 위치에 위생적인 수세설비 및 급수시설을 갖추어야 한다.
- (5) 저유조는 뚜껑이 있어야 하고 8시간 이상 원유를 저장할 수 있도록 보냉 또는 냉각이 용이한 구조로 설치하여야 한다.
- (6) 계량기는 관계 법령의 규정에 적합한 것이어야 한다.

마. 검사실

- (1) 검사실은 30㎡ 이상의 면적으로 하고 원유검사에 필요한 기구·기계 및 시약을 비치하여야 하며, 집유장의 소독 및 악취제거 등을 위한 기구·약품을 상비하여야 한다.
- (2) 원유검사에 필요한 기구 및 장비는 다음과 같고, 그 수량은 집유하는 농가의 수 및 검

사랑을 고려하여 필요한 만큼 갖추어야 한다. 다만, 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험방법에 따른 검사기기 등으로 검사함에 따라 필요하지 아니한 기구 및 장비는 갖추지 아니할 수 있고, 이 경우에도 검사기기 등의 보정을 위하여 필요한 기구는 갖추어야 하며, 유성분검사기·세균수검사기 및 체세포수검사기는 필요에 따라 설치할 수 있다.

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. 우유비중계           | 25. 온도계              |
| 2. 원통실린더           | 26. 냉장고              |
| 3. 주정계             | 27. 집락계산기            |
| 4. 진액검사기           | 28. 펠트리디쉬            |
| 5. 산도측정장치          | 29. 가스버너 또는 전기풍로     |
| 6. 증류수 제조장치        | 30. 비이커(대·중·소)       |
| 7. 젤베르 유지계         | 31. 삼각플라스크(대·중·소)    |
| 8. 유지방 원심분리기       | 32. 메스플라스크(대·중·소)    |
| 9. 피펫 10ml(황산용)    | 33. 피펫(0.01-10ml 5종) |
| 10. 피펫 11ml(우유용)   | 34. 자불소독기            |
| 11. 피펫 1ml(아밀알콜용)  | 35. 뷰렛               |
| 12. 항온수조           | 36. 메스실린더            |
| 13. 건열멸균기(드라이오븐)   | 37. 시험관              |
| 14. 고압멸균기          | 38. 평량병              |
| 15. 원심분리기          | 39. 시약병(대·중·소)       |
| 16. 저울             | 40. 스탠드              |
| 17. 교반기            | 41. 클램프              |
| 18. 수소이온농도측정기      | 42. 시험관꽂이            |
| 19. 부란기(인큐베이터)     | 43. 진열장(시약보관용)       |
| 20. 데시케이터          | 44. 현미경              |
| 21. 시험검사에 필요한 시약   | 45. 유성분 검사기          |
| 22. 시험대(세척대를 포함한다) | 46. 세균수 검사기          |
| 23. 알콜램프           | 47. 체세포수 검사기         |
| 24. 알콜시험관 또는 알콜시험관 |                      |

(3) 검사실 안은 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 환기장치를 하여야 한다. 이 경우 밝기는 220룩스 이상(검사장소의 경우에는 540룩스 이상을 권장한다)이 되어야 한다.

(4) 검사실은 실내온도가 일정하게 유지될 수 있도록 냉·온방설비를 하여야 한다.

(5) 검사실 안의 온도계와 습도계는 알아보기 쉬운 곳에 부착하여야 한다.

#### 바. 위생·편의시설

종업원이 이용하기에 충분한 면적의 탈의실 및 휴게실이 있어야 하며 수세설비를 갖추어야 한다.

#### 사. 급수시설

급수시설은 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

아. 하수구는 암거 또는 상부개폐식으로 하여야 한다.

#### 자. 화장실

(1) 화장실은 작업에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하여야 하고 위생적인 수세설비를 하여야 한다.

(2) 화장실의 바닥·벽 및 천정은 타일·콘크리트 등 내수성자재로 시설되어야 하고 방충·방서시설을 하여야 한다.

차. 「물환경보전법」에 적합한 폐수처리시설의 설치를 권장한다.

#### 카. 그 밖의 시설

(1) 집유에 필요한 기계 및 도구 등을 보관하여야 하고 집유탱크 등을 세척·소독할 수 있는 시설·장비가 있어야 한다. 다만, 타인과 시설사용계약을 맺은 경우에는 동 시설·장비를 갖추지 아니하여도 된다.

- (2) 집유장의 주위는 외부에서 집유장의 내부가 보이지 아니하도록 담장 등으로 차단시설을 하여야 한다.

다. 공동사용시설의 설치생략 등

- (1) 허가관청은 집유업의 영업자가 집유한 원유를 유가공업의 작업장에서 처리·가공하는 경우 제3호 축산물가공업의 시설기준 중 검사실(검사시험기구 및 장비를 포함한다)·창고·급수시설·화장실·위생편의시설 등 이미 설치되어 있는 시설과 공동으로 사용할 수 있는 시설은 그 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.
- (2) 허가관청은 집유업의 영업허가를 받은 자가 농가에서 집유한 원유를 집유장을 경유하지 아니하고 유가공업의 작업장 안에 있는 집유시설로 직송하는 경우 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 안에서 일부시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

3. 축산물가공업

가. 공통시설기준

- (1) 축산물의 가공시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설치된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등
- (가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.
- (나) 건물의 구조는 가공하려는 축산물의 특성에 따라 적정한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.
- (다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.
- (라) 축산물가공업 영업자가 자신이 생산하는 축산물의 원료 또는 자신이 생산한 축산물(냉장·냉동이 필요한 축산물에 한한다)을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제7호가목의 규정을 준용한다.
- (2) 작업장
- (가) 작업장(원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다.
- (나) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 가공공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.
- (다) 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.
- 1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.
  - 3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠하여야 한다.
- (라) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 자동화시설의 설치 등으로 직접 원료나 축산물을 처리하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.
- (마) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.
- (바) 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.
- (3) 축산물취급시설 등
- (가) 축산물을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등 축산물취급시설은 축산물의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합한 것이어야 한다.
- (나) 축산물취급시설 중 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이

하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

(다) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

(4) 급수시설

(가) 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

(나) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 위치하여야 한다.

(5) 화장실

(가) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다.

(나) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

(다) (가) 및 (나)의 조건을 충족하는 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

(6) 창고 등의 시설

원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

(7) 검사실

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다.

1) 법 제12조제5항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 자가검사를 하려는 경우

2) 같은 법인·영업자가 다음의 어느 하나에 해당하여 자사의 기존 검사실을 이용하려는 경우

가) 2개소 이상의 축산물 가공업의 영업을 하는 경우

나) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업을 하면서 축산물가공업의 영업을 추가로 하려는 경우

3) 같은 영업자가 설립한 축산물 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대한 검사를 하는 경우

4) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품·축산물 관련 연구·검사기관의 검사실에서 검사를 하려는 경우 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사의 축산물가공업 검사실에서 검사를 하려는 경우

(나) 검사실을 갖추어야 하는 경우에는 자가검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.

나. 개별시설기준

(1) 식육가공업

(가) 식육가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 하며(원료의 배합과정에서 제품

의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 베이컨·건조저장육 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다), 그 밖의 시설기준은 가목에 따른 공통 시설기준에 따른다.

(나) 식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

(2) 유가공업

(가) 유가공품은 가공과정을 자동화시설로 설치하여야 한다(원료의 배합 과정에서 제품의 포장과정까지 필요한 시설에 한하며, 버터·치즈 등 제품의 특성상 자동화시설을 설치하기 어려운 경우를 제외한다)

(나) 자신이 직접 생산한 원유로 하여 가공하는 경우로서 법 제22조에 따른 집유업의 허가를 받지 아니하는 경우에는 제2호의 집유업 시설기준에 따른 시설을 함께 설치하여야 한다. 다만, 허가관청은 원유의 수집행위가 이루어지지 않는 점 등을 고려하여 원유의 위생적인 처리에 지장이 없는 범위 내에서 일부 시설의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(3) 알가공업

(가) 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치(식용란을 깨는 과정이 있는 경우만 해당한다)·액란열처리시설(열처리의 과정이 있는 경우만 해당한다) 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.

(나) 알가공품의 가공과정을 자동화시설로 설치하는 것을 권장한다.

(다) 제조가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다. 다만, 열처리를 실시하는 장소는 그러하지 아니하다.

다. 공동사용시설의 설치생략

(1) 허가관청은 동일한 영업자가 2 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 2 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우, 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 허가관청은 「식품위생법」 제37조에 따라 식품제조·가공업의 신고를 한 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조제1항에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하려는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.

4. 식용란선별포장업

가. 식용란 선별·세척·포장·보관시설 등이 설비된 건축물(이하 이 목에서 "건물"이라 한다)의 위치 등

1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식용란의 선별포장에 나쁜 영향을 주지 않을 정도의 거리를 두어야 하며, 「축산법」 제22조에 따라 가축사육업의 허가를 받거나 등록을 한 자의 축사(가금류만 해당한다)와는 그 경계를 기준으로 500미터 이상 떨어져 있어야 한다.

2) 건물의 구조는 적정한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 않고 축산물을 오염시키지 않는 것이어야 한다.

4) 삭제 <2020. 4. 16.>

5) 삭제 <2020. 4. 16.>

나. 작업장

1) 작업장(원료란보관실·식용란보관실·검란실·선별실·세척실·건조실·포장실, 그 밖에 식용란의 선별·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

- 2) 작업장은 시설별로 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 작업공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분될 수 있는 경우에는 제외한다.
- 3) 작업장에는 다음의 설비를 갖추어야 한다.
  - 가) 검란기(부패된 알, 혈액이 함유된 알, 난황이 파괴된 알 등 식용에 부적합 알을 검출하는 기기를 말한다)·파각검출기·중량선별기·세척기·건조기·살균기 등 식용란의 선별 및 포장에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다.
  - 나) 식용란을 운반하기 위한 지게차·컨베이어시스템 등의 장비를 갖추어야 한다.
  - 다) 식용란의 껍데기 표면과 포장에 인쇄할 수 있는 장비를 갖추어야 한다.
- 4) 작업장의 면적은 작업에 충분하도록 확보하여야 하며, 바닥·내벽 및 천정은 다음의 요건을 갖추어 설치하여야 한다.
  - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 나) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 표면이 미끄러워야 한다.
  - 다) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용 페인트를 칠하여야 한다.
  - 라) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 갖추어야 하고 세척·소독이 용이하여야 한다.
- 5) 작업장의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도(냉장된 식용란을 처리하는 작업실의 경우에는 15℃를 말한다) 이내로 유지할 수 있는 냉방시설을 설치하여야 한다.
- 6) 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 자동화시설의 설치 등으로 직접 식용란을 처리하지 않아도 되는 경우는 제외한다.
- 7) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.
- 8) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
- 9) 작업장은 일괄작업이 가능하도록 자동화시설로 설치하되, 그 자동화시설은 시간당 20,000개 이상의 식용란을 처리할 수 있는 시설을 권장한다.
- 10) 작업장의 면적은 자동화 시설 및 작업자의 작업 공간 등을 고려하여 충분하게 확보하여야 한다.
- 11) 작업장에는 축산물의 가공기준 및 성분규격에 부적합하여 식용으로 사용할 수 없는 식용란을 폐기하기 위하여 전용 폐기용기를 설치하여야 한다.

#### 다. 식용란취급시설 등

- 1) 식용란을 선별·포장하는데 필요한 기계·기구류 등 취급시설은 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 기준 및 규격의 제조·가공기준에 적합하여야 한다.
- 2) 식용란과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질[스테인리스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 않는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 한다.
- 3) 냉장시설에는 온도계 등 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

#### 라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 않는 곳에 위치하여야 한다.
- 3) 먹기에 적합하지 않은 용수와 교차 또는 합류되지 않아야 한다.

마. 화장실

- 1) 작업장에 영향을 미치지 않는 장소에 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 동일 건물 내에 사용가능한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 않을 수 있다.
- 2) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥 및 바닥으로부터 1.5미터까지의 내벽에는 타일을 붙이거나 방수페인트를 칠하여야 한다.

바. 창고 등의 시설

- 1) 식용란을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 창고에는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉방시설이 설치되어야 한다.
- 2) 창고의 바닥에는 양탄자를 설치해서는 안된다.

사. 운반시설

- 1) 선별·포장이 완료된 식용란 제품을 직접 운반하는 경우에는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도를 유지할 수 있는 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 「선박법」에 따라 등록된 선박을 갖추어야 한다.
- 2) 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 적합한 온도를 유지하여야 하며, 적재고의 외부에는 문을 열지 않고도 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다.

아. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식용란선별포장업의 영업자가 식용란수집판매업 또는 알가공업을 함께 하면서 공통으로 요구되는 시설을 함께 사용하는 경우 교차 오염 등 위생상 우려가 없다고 인정하는 때에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

5. 축산물보관업

가. 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분[밀봉 포장된 축산물과 밀봉 포장된 식품(「식품위생법」에 따른 식품을 말한다)을 같은 작업장에 보관하는 경우만 해당한다]되거나 분리되어야 한다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제15조에 따라 등록된 수입식품등 보관업의 시설과 함께 사용하는 경우에는 그러하지 아니하다.

나. 작업장에는 상하차대 등 축산물의 상·하차를 안전하고 위생적으로 할 수 있는 장비·시설과 냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.

다. 작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 물이 고이거나 습기가 차지 아니하도록 하여야 한다.

라. 냉동예비실·냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.

마. 작업장의 조명시설(자동화시설의 설치 등으로 영업자나 종업원이 직접 축산물을 이동하거나 보관할 필요가 없는 경우는 제외한다)은 75룩스 이상이어야 하고, 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 배출시키기 위한 환기시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나들을 막을 수 있는 방서·방충시설을 하여야 한다.

사. 상호 오염원이 될 수 있는 축산물을 보관하는 경우에는 서로 분리하여 구별할 수 있도록 하여야 한다.

아. 작업장 안에서 사용하는 기구 및 용기·포장 중 축산물에 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 살균·소독이 가능한 것이어야 한다.

자. 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 수돗물이나 지하수 등을 축산물이 직접 닿지 않는 시설의 청소에 사용하는 경우에는 해당 시설을 갖추지 않을 수 있다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

- (1) 화장실은 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(2) 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다.

(3) (2) 단서에 따라 수세식이 아닌 화장실을 설치하는 경우에는 변기의 뚜껑과 환기시설을 갖추어야 한다.

(4) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

## 6. 식육포장처리업

### 가. 건물의 위치 등

(1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.

(2) 건물의 구조는 적정한 온도가 유지되고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

(3) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

나. 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다.

다. 작업장의 바닥·내벽 및 천정은 다음과 같은 구조로 설치하여야 한다.

(1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

(2) 내벽 및 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 아니하도록 표면이 미끄러워야 한다.

(3) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설치하거나 세균방지용페인트를 칠하여야 한다.

라. 작업장의 밝기는 220룩스 이상이어야 한다. 다만, 원료나 식육포장처리를 하지 아니하는 곳은 그러하지 아니하다.

마. 작업장 안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

바. 작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비를 하여야 한다.

사. 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치하여야 한다.

아. 식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

자. 냉동·냉장시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.

차. 수돗물이나 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조 및 제4조에 따른 먹는물의 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

카. 다음의 기준에 적합한 화장실을 설치하여야 한다.

(1) 작업실에 영향을 미치지 아니하는 곳에 설치하여야 한다.

(2) 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하여야 한다.

(3) 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다.

타. 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있다.

파. 식육포장처리업 영업자가 자신이 생산하는 포장육의 원료 또는 자신이 생산한 포장육을 스스로 운반하고자 할 경우에는 제7호가목의 규정을 준용한다.

### 하. 공동사용시설의 설치 생략

허가관청은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업, 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

## 7. 축산물운반업

### 가. 운반시설

- (1) 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 선박이 있어야 한다.
- (2) 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 한다.
- (3) 적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다.
- (4) 지육을 운반하는 냉장차량의 경우 지육이 차량 적재고 바닥에 직접 닿지 아니하도록 매달 수 있는 설비를 하여야 한다. 다만, 지육을 포장하거나 위생용기에 넣은 상태로 운반하는 경우에는 그러하지 아니하다.

#### 나. 세차시설

- (1) 세차장은 「물환경보전법」에 적합한 시설로 설치하여야 한다. 다만, 전용세차장을 설치할 수 없을 경우에는 동일 영업자가 공동으로 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약에 따라 사용할 수 있다.
- (2) (1)에 따른 세차장은 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다

#### 다. 차고

- (1) 축산물운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 전용차고를 설치할 수 없을 경우에는 타인의 차고를 사용계약에 따라 사용할 수 있다.
- (2) (1)에 따른 차고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

#### 라. 영업장

영업활동을 위한 영업소를 두어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있고, 「화물자동차 운수사업법 시행령」 제3조제2호에 따른 개별화물자동차운송사업자가 축산물운반업을 하는 경우에는 영업자의 거주지를 영업소로 할 수 있다.

### 8. 축산물판매업

#### 가. 공통시설기준

- (1) 영업장(축산물유통전문판매업은 제외한다)
  - (가) 건물은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.
    - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하는 자가 그 영업을 하는 장소에서 식육판매업을 하려는 경우
    - 2) 식품을 전문적으로 취급하는 일정 장소(백화점·마트·쇼핑센터 등의 건물 내부에 위치한 식품매장 등으로 한정한다)에서 식육판매업을 하려는 경우로서 축산물 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우
    - 3) 삭제 <2013.12.19>
  - (나) 식육판매업의 작업실에 관하여는 제3호가목(2)를 준용한다. 다만, 포장육·수입육을 가공(절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우로서 소비자에게 직접 진열하여 판매하지 아니하는 경우에는 작업실을 갖추지 아니할 수 있다.
  - (다) 「축산법」 제22조에 따라 종계업 또는 닭 사육업의 허가를 받거나 등록을 한 자가 그 종계업 또는 닭 사육업의 시설 중 종란이나 계란을 집란하거나 보관하는 시설의 일부를 이용하여 식용란수집판매업을 하려는 경우에는 영업장을 갖춘 것으로 본다. 이 경우 식용란수집판매업 영업장과 종계 또는 닭을 실제 사육하는 시설이 서로 분리 또는 구획되어 있고, 교차오염 등 축산물 위생상 위해 발생의 가능성이 없어야 한다.
- (2) 급수시설(우유류판매업·축산물유통전문판매업·식용란수집판매업 등 물을 사용하지 아니하는 영업장을 제외한다)은 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사

기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

- (3) 화장실을 설치하여야 하며, 이 경우 제5호카목을 준용한다. 다만, 식육판매업(식육을 절단·분쇄 등 가공하여 판매하는 경우만 해당한다) 또는 식육부산물전문판매업의 경우에는 제5호카목을 준용한다.

(4) 공통시설기준의 적용특례

지방자치단체 또는 식품의약품안전처장이 인정하는 생산자단체가 국내산 축산물의 판매 촉진을 위한 홍보를 하거나 소비자에게 직거래를 통한 가격안정을 위하여 14일 이내의 기간 내에 특정장소에서 축산물의 판매행위를 하려는 경우에는 공통시설기준에 불구하고 시·도지사가 시설기준을 따로 정할 수 있다.

나. 개별시설기준

(1) 식육판매업

(가) 영업장의 면적은 26.4㎡ 이상을 권장한다.

(나) 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다. 다만, 다음 각 호의 경우에는 그러하지 아니하다.

1) 포장육·수입육을 가공(이 목에서는 절단·분쇄·포장을 말한다)없이 전문적으로 다른 업소 등에 그대로 판매하는 경우 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있다. 이 경우 축산물보관업 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수 있다.

2) 식육을 식품접객업 또는 집단급식소 등과 같은 최종소비가 이루어지는 업소에 전문적으로 납품만 하는 경우로서 직접 진열·판매하지 아니하는 때에는 진열상자를 설치하지 아니할 수 있다.

3) 삭제 <2019. 9. 4.>

4) 사물인터넷 자동판매기만을 이용하여 밀봉한 포장육을 판매하는 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있다.

5) 그 밖에 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 또는 저울의 전부 또는 일부를 설치하지 않을 수 있다.

(다) 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 그 내부의 온도를 알 수 있는 온도계를 비치 또는 설치하여야 한다.

(라) 식육을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하고자 할 경우에는 제7호가목의 규정을 준용한다.

(마) 사물인터넷 자동판매기에는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 냉동 또는 냉장시설과 외부에는 그 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계 등 온도장치를 갖추어야 하며, 제품의 정보를 알아보기 쉽도록 유통기한, 중량 등을 외부에 표시하여야 한다.

(바) 전통시장 지정 영업장소에서 식육 또는 포장육을 진열하는 경우에는 다음 요건에 모두 적합해야 한다.

1) 전통시장 지정 영업장소는 식육판매업 영업장과 바로 연결한 장소로서 상시적인 위생관리가 가능할 것

2) 식육 또는 포장육의 냉장·냉동 보존이 가능하고 소비자가 직접 만지기 어려운 구조의 진열시설을 갖추 것

3) 식육 또는 포장육이 비·눈·먼지·직사광선 등으로부터 보호될 수 있도록 관련 시설·장비 또는 구조를 갖추 것

4) 그 밖에 신고관청이 해당 전통시장의 구조 및 형태 등을 고려해 식육 또는 포장육의 안전한 위생관리를 위해 필요하다고 인정하는 기준을 갖추 것

(사) 시설기준의 적용특례

시·도지사가 인정하는 식육판매업의 동업자조합, 「농업협동조합법」에 따른 농업협동조합중앙회 및 조합 또는 「민법」 제32조에 따라 농림축산식품부장관의 허가를 받아 설립된 축산 관련 사단법인이 식육판매업의 영업장을 두고 식육판매업을 하는 경우에는 다음의 식육판매시설을 갖춘 차량을 이용하여 시·도지사가 필요하다고 인정하는 장소에서만 식육을 판매할 수 있다. 이 경우 시·도지사는 식육의 위생 및 유통질서 등을 고려하여 이동판매 장소별로 판매기간을 제한할 수 있다.

- 1) 판매차량은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 있는 것이어야 한다.
- 2) 판매차량에는 칼·도마 등을 세척·소독할 수 있는 물탱크, 진열상자, 판매대 및 저울을 설치하여야 한다.
- 3) 진열상자는 식육을 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 것이어야 하며, 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- 4) 판매차량의 세차 및 차고에 대해서는 제7호나목 및 다목의 규정을 준용한다.
- 5) 판매차량의 외부에는 식육판매업의 영업소 명칭을 알아보기 쉽도록 표시하여야 한다.

(아) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육판매업의 영업자가 식육가공업 또는 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

(2) 식육부산물전문판매업

- (가) 세척시설·보관시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다. 다만, 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 세척시설·보관시설·진열상자 또는 저울의 전부 또는 일부를 설치하지 않을 수 있다.
- (나) 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 한다.
- (다) 보관시설은 10℃ 이하의 전기냉장 또는 영하 18℃ 이하의 전기냉동이 가능하여야 하고, 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
- (라) 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열하도록 되어 있어야 한다.
- (마) 진열상자는 내부에 온도계를 비치하고 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지되어야 하며, 진열한 식육부산물을 소비자가 보기 쉽도록 하여야 한다.
- (바) 식육부산물을 채취·수집·운반하는 기구는 내수성 재질로 된 것이어야 한다.

(3) 우유류판매업

- (가) 판매장에는 우유류를 10℃ 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 우유류 전용의 전기냉장시설을 갖추어야 하고 그 내부에는 온도계를 비치하여야 한다. 다만, 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 우유류 전용의 전기냉장시설을 설치하지 않을 수 있다.
- (나) 소비자에게 배달판매를 하고자 하는 경우에는 위생적인 운반용기가 있어야 한다.

(4) 삭제 <2016.2.4.>

(5) 축산물유통전문판매업

- (가) 영업활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있다.
- (나) 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- (다) (나)에 따른 창고를 전용으로 갖추지 않거나 전용 창고만으로는 그 용량이 부족할 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 창고를 구분하여 사용할 수 있다.
  - 1) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자인 경우 그 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역
  - 2) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물의 가공 또는 포장처리를 의뢰하려는 영

업자의 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역(사용계약을 체결한 경우만 해당한다)

(라) 상시 운영하는 반품·교환품의 보관시설을 두어야 한다.

(6) 식용란수집판매업

(가) 영업장에는 식용란을 검란·선별(검란·선별이 된 계란을 판매하는 경우는 제외한다), 포장·운반하기 위한 장비 및 식용란의 표면과 포장에 날짜를 인쇄할 수 있는 장비(인쇄작업을 하는 경우만 해당한다)를 갖추어야 한다.

(나) 영업장에는 직사광선이 차단되어야 하며, 방서·방충시설과 환기시설을 갖추어야 한다.

(다) 영업장의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도 이내로 유지할 수 있는 냉장시설을 설치하여야 하며, 특히 냉장된 식용란을 처리하는 작업실인 경우에는 실내온도를 15℃ 이내로 유지할 수 있어야 한다.

(라) 식용란을 구입하거나 운송하기 위해 직접 운반하는 경우 운반차량을 갖추어야 한다. 운반차량은 직사광선을 차단할 수 있는 시설을 갖추어야 하며, 냉장된 식용란을 운반하는 차량의 경우에는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 것이어야 한다.

(마) 제7조의13 및 별표 2의4에 따라 포장 및 표시된 식용란은 영업장이 아닌 별도의 보관창고를 이용하여 보관할 수 있다. 이 경우 별도의 보관창고는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉장시설이 설치된 곳이어야 한다.

(바) 법 제12조제4항에 따라 식용란의 검사를 실시해야 하는 영업자의 영업장에는 식용란의 성분규격의 적합여부를 검사할 수 있는 검사실을 설치하여야 한다. 이 경우 검사실은 제3호가목(7)의 기준에 적합하여야 한다.

(사) 영업자는 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 (가)부터 (다)까지의 규정에 따른 시설의 전부 또는 일부를 설치하지 않을 수 있다.

(아) 전통시장 지정 영업장소에서 식용란을 진열하는 경우 그 시설기준에 관하여는 (1)의 (바)를 준용한다.

(자) 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식용란수집판매업의 영업자가 알가공업 또는 식용란선별포장업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.

9. 식육즉석판매가공업

가. 영업장

1) 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.

가) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목의 일반음식점영업을 하는 자가 식육즉석판매가공업을 하려는 경우

나) 식품을 전문적으로 취급하는 일정 장소(백화점·마트 등의 건물 내부에 위치한 식품매장 등으로 한정한다)에서 식육즉석판매가공업을 하려는 경우로서 축산물 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우

2) 영업장 건물의 위치·구조 및 자재

가) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두어야 한다.

나) 건물의 구조는 가공하려는 식육가공품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고 환기가 잘 될 수 있어야 한다.

다) 건물의 자재는 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하고 축산물을 오염시키지 않는 것이

어야 한다.

3) 영업장의 면적은 26.4제곱미터 이상이어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그러하지 아니하다.

가) 식육가공품 중 양념육류나 분쇄가공육제품만을 만들어 판매하는 경우

나) 식육가공품을 직접 만들지 아니하고, 기성 식육가공품을 소분·분할하여 판매하는 영업만 하는 경우

나. 식육 및 식육가공품을 처리·가공할 수 있는 기계·기구류 등이 설치된 작업장(양념육류 및 분쇄가공육제품만을 만들어 판매하는 경우에는 작업장을 따로 두지 아니할 수 있다)을 두어야 하며, 작업장의 시설 등에 관하여는 제3호가목(2)를 준용한다. 다만, 제3호가목(2)(가)에 따라 작업장을 다른 용도로 사용되는 시설과 분리하는 경우에는 벽이나 층 대신 칸막이나 커튼을 이용하여 별도의 공간으로 분리할 수 있다.

다. 식육 및 식육가공품을 처리·가공하는 데 필요한 기계·기구류 등은 다음의 기준을 충족하여야 한다.

1) 처리·가공하는 식육 및 식육가공품의 특성에 따라 법 제5조제1항에 따른 용기등에 관한 규격 등에 적합할 것

2) 식육 및 식육가공품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능할 것

라. 전기냉동시설·전기냉장시설 및 진열상자는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지될 수 있는 것이어야 하고, 그 내부의 온도를 알 수 있는 온도계를 비치하거나 설치하여야 한다.

마. 급수시설은 수돗물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

바. 화장실을 설치하여야 하며, 이 경우 제5호가목을 준용한다.

사. 식육 또는 식육가공품을 자기업소에서 판매하기 위하여 스스로 운반하려는 경우에는 제7호가목을 준용한다.

아. 전통시장 지정 영업장소에서 식육, 포장육 또는 식육가공품을 진열하는 경우 그 시설기준에 관하여는 제8호나목(1)의 (바)를 준용한다.

자. 공동사용시설의 설치 생략

신고관청은 식육즉석판매가공업의 영업자가 식육가공업 또는 식육포장처리업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우에는 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다.