

식육부산물전문판매업

위생관리 매뉴얼



Contents

식육부산물전문판매업
위생관리 매뉴얼



식육부산물전문판매업 영업에 필요한 사항



1. 식육부산물전문판매업이란?..... 6
2. 영업장과 시설..... 7
3. 인·허가..... 8

영업신고에 따른 영업자 의무



1. 해야 할 의무..... 12
2. 금지의무..... 27
3. 영업장 준수사항 일람표..... 29

행정처분 기준과 절차



1. 행정처분 기준..... 32
2. 과태료 부과기준..... 38
3. 행정처분 관련 업무처리..... 40

식육부산물 취급 요령



1. 간·심장·폐·비장..... 42
2. 소장..... 43
3. 대장..... 44
4. 위..... 45
5. 기타 부산물..... 46

별표 및 서식



- [별표 1] 자체위생관리기준(예시)..... 50
- [별표 2] 개인위생관리..... 52
- [별표 3] 청소 및 소독방법..... 54
- [별표 4] 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분 기준..... 57
- [별표 5] 이력관리대상축산물의 묶음번호 표시 및 관리 방법..... 59
- [별표 6] 수입산이력축산물의 부산물 범위..... 61
- [별표 7] 비치할 서류 목록..... 63
- [서식 1] 영업 신고서..... 64
- [서식 2] 영업신고사항 변경신고서..... 66
- [서식 3] 영업 휴업·재개업·폐업 신고서..... 68
- [서식 4] 위생교육실시기록서..... 69
- [서식 5] 자체위생관리기준(SSOP) 점검일지(예시)..... 70
- [서식 6] 거래내역서..... 72
- [서식 7] 출입·검사등기록부..... 73

PART

I

식육부산물전문판매업 영업에 필요한 사항

1. 식육부산물전문판매업이란?
2. 영업장과 시설
3. 인·허가



식육부산물전문판매업 영업에 필요한 사항

※ 용어 정리

- 분리 : 별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 것
- 구획 : 칸막이·커튼 등으로 구분하는 것
- 식육 : 식용을 목적으로 하는 동물성 원료의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분
- 식육부산물 : 식육으로부터 유래한 부산물

1 식육부산물전문판매업이란?

가 식육부산물전문판매업 개요

- 식육을 취급하지 않고 식육부산물만을 취급하는 영업
- 식육 중 부산물로 분류되는 내장(간·심장·위장·비장·창자·신장 등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 식용이 가능한 부분만을 전문적으로 판매하는 영업
- 식육부산물을 이용한 가공품도 판매할 수 없음(이 경우는 식육즉석판매가공업 영업신고 대상임)

나 영업행위의 범위에 대한 해석

- 삶아 익히거나 양념을 하는 등 가공행위를 하는 경우는 식육부산물전문판매업의 범위를 넘어서는 것으로 봄
 - 가공하는 제품이 축산물에 해당한다면 축산물가공업(식육가공업)허가 필요
 - 가공하는 제품이 축산물에 해당하지 않는다면 식품제조가공업 등록 필요
- 식육판매업은 식육부산물을 취급할 수 있으나 식육부산물전문판매업은 지육이나 정육을 취급할 수 없음

2 영업장과 시설

가 영업장

- 건물 : 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(또는 구획)되어야 함

나 급수시설

- 수도물이나 「먹는물관리법」에 따른 먹는 물 수질검사기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설

다 화장실

- 위치 : 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳
- 형식 : 정화조를 갖춘 수세식
 - ※ 예외 : 공동화장실이 설치된 건물 안에 있는 업소 또는 작업장 인근에 사용이 편리한 화장실이 있는 경우 설치 생략 가능

라 기타 시설과 설비

- 세척시설, 보관시설, 진열상자(쇼케이스), 저울(다만, 신고관청이 영업의 운영 형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 세척시설, 보관시설, 진열상자 또는 저울의 전부 또는 일부를 설치하지 않을 수 있음)
 - 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 함
 - 보관시설은 10℃ 이하의 전기냉장 또는 영하 18℃ 이하의 전기냉동이 가능하고, 내부에 온도계를 비치하여야 함
 - 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열할 수 있어야 함
 - 진열상자는 내부에 온도계를 비치하고 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통 기준에 적합한 온도로 유지되어야 하며, 진열한 식육부산물을 소비자가 보기 쉽도록 하여야 함
 - 식육부산물을 채취·수집·운반하는 기구는 내수성 재질

3 인·허가

가 영업신고

- 구비서류
 - 영업신고서 → [서식 1] 영업신고서(p64)
 - 영업시설내역 및 배치도
 - 시설사용계약서 사본(임대인 경우만 해당)
 - 건강진단서 사본
 - 수수료 1만원(온라인 신청 시 9천원)
 - 신규 위생교육 수료증 사본(영업신고 전 위생교육기관에서 수료)
- 신고처 : 관할 시·군·구청
- 처리기간 : 3일
 - ※ 지위승계(양수양도, 상속, 합병 등)로 영업을 신고하는 경우는 영업신고서 대신 영업자 지위승계신고서 제출

나 영업의 변경신고

- 사유 : 영업 중 다음의 변경이 있을 경우
 - 영업자의 성명(영업자가 법인인 경우에는 그 대표자의 성명)
 - 영업장 명칭 또는 상호
 - 영업장 소재지
 - 영업장 면적
 - 시설의 사용계약
- 구비서류
 - 영업신고사항 변경신고서 → [서식 2] 영업신고사항 변경신고서(p66)
 - 영업시설의 변경내역서(시설변경의 경우만 해당)
 - 영업장의 시설내역 및 배치도(소재지 또는 시설 변경 시)
 - 시설사용계약서 사본(시설을 임대하여 사용하는 경우)
 - 수수료 5천원(온라인 신청 시 4천원)
- 처리기간 : 3일

다 휴업·재개업·폐업

- 구비서류 : 휴업·재개업·폐업신고서 → [서식 3] 영업 휴업·재개업·폐업신고서(p68)
- 처리기간 : 즉시
- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
휴업·재개업·폐업 신고의무 위반	30만원	경고	영업정지5일	영업정지10일
신고 없이 영업장을 이전한 경우		영업소 폐쇄		
변경신고를 하지 아니하고 영업시설 전부를 철거한 경우		영업소 폐쇄		
변경신고를 하지 아니하고 영업시설 일부를 철거한 경우		시설개선 명령	영업정지 15일	영업정지 1개월

※ 정당한 사유 없이 6개월 이상 휴업 시 영업소 폐쇄 가능

PART

II

영업신고에 따른 영업자 의무

1. 해야 할 의무
2. 금지의무
3. 영업장 준수사항 일람표



1 해야 할 의무

가 위생교육 이수

- 영업자(지정 위생교육기관의 교육을 수료하여야 함)
 - 신규교육 : 6시간
 - 기존영업자 위생교육(보수교육): 매년 3시간

※ 기존영업자 위생교육

- 대상 업종 : 축산물보관업·축산물운반업·우유류판매업·축산물유통전문판매업의 4가지를 제외한 모든 업종
- 영업 2년차부터는 기존영업자로 분류되어 보수교육 대상자가 됨
- 교육기간 : 매년 1월 1일부터 12월 31일 사이
- 교육방법 : 인터넷(edumeat.nonghyup.com) 또는 집합교육(교육기관에 일정 문의)

- 행정처분 위생교육: 행정처분을 받은 경우 해당되며 처분일로부터 6개월 이내 4시간 교육을 수료하여야 함

※ 유의할 사항: 위생교육의 각 항목은 별개로 적용됨



〈 축산물 위생교육기관 현황 〉

교육 기관	한국식품 연구원	(사)축산기업 중앙회	농협 축산물위생교육원	한국식품 안전관리인증원	(사)한국식품 안전협회	(사)한국축산물 처리협회
전화 번호	(063) 219-9170	(02) 466-2573	(031) 654-9622	(043) 928-0182	(02) 2051-7006	(031) 391-9766

* 교육기관별 자세한 교육 일정·장소 등은 전화로 문의

- 영업자 위생교육의 위임
 - 영업자가 영업에 직접 종사하지 않거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 대신 교육 받게 함
- 영업자 위생교육의 생략 규정
 - 신규위생교육의 생략
 - ① 신규위생교육을 받은 지 2년 이내에 해당 영업을 폐업 또는 해당 영업자로부터 퇴직한 후 신규 위생교육을 받았던 영업을 속하는 업종의 영업을 하려는 경우
 - ② 축산물가공업자가 신규위생교육을 받은 지 2년 이내에 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업을 추가로 하려는 경우
 - ③ 축산물가공업자 또는 식육포장처리업자가 신규위생교육을 받은 지 2년 이내에 그 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 추가로 하려는 경우
 - ④ 축산물가공업자 또는 식육포장처리업자가 기존영업자 위생교육을 받은 지 1년 이내에 해당 영업을 폐업 또는 해당 영업자로부터 퇴직한 후 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 하려는 경우
 - ⑤ 축산물가공업자 또는 식육포장처리업자가 기존영업자 위생교육을 받은 지 1년 이내에 그 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 추가로 하려는 경우
 - ⑥ 식육판매업자가 신규위생교육을 받은 지 2년 이내 또는 기존영업자 위생교육을 받은 지 1년 이내에 해당 영업을 폐업 또는 해당 영업자로부터 퇴직한 후 식육즉석판매가공업을 하려는 경우
 - ⑦ 식육즉석판매가공업자가 신규위생교육을 받은 지 2년 이내 또는 기존영업자 위생교육을 받은 지 1년 이내에 해당 영업을 폐업 또는 해당 영업자로부터 퇴직한 후 식육판매업을 하려는 경우
 - 기존영업자 위생교육의 생략
 - ① 축산물가공업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업, 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업을 추가로 개설한 경우 추가된 업종의 기존영업자 위생교육

② 식육포장처리업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 축산물판매업 또는 식육즉석 판매 가공업을 추가로 개설한 경우 추가된 업종의 기존영업자 위생교육

③ HACCP 정기 교육 훈련을 받은 경우

④ 해당 연도 전체 기간 동안 휴업한 경우

※ 유의할 사항: 생략 규정에 해당되지 않으면 모두 교육대상임

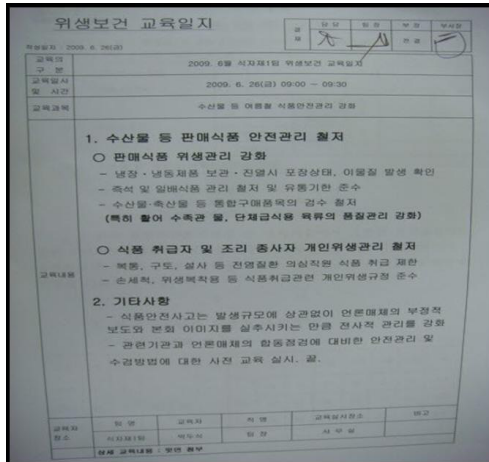
● 종업원(업소에서 자체위생교육 실시)

- 자체 위생교육계획 수립

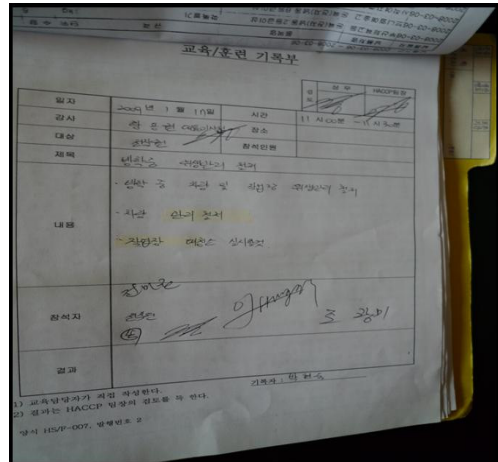
- 위생교육기관에서 위생교육을 수료한 자가 매달 1시간 이상 실시 및 기록보관(1년)

➔ [서식 4] 위생교육실시기록서(p69)

● 부적합 사례



<위생교육 미실시>



<위생교육 미이수자가 교육>

● 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
위생교육을 받지 않은 영업자가 영업을 한 경우	20만원			
위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 한 경우	대상자의 50% 이상	경고	영업정지 5일	영업정지 10일
	대상자의 50% 미만			
종업원에 대하여 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하지 않거나 그 결과를 기록하여 1년간 보관하지 않은 경우	10만원	경고	영업정지 3일	영업정지 7일

나 건강진단

- 대상자 : 직접 축산물을 다루는 자(축산물의 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 사람)
※ 예외: 완전 포장된 축산물을 보관·운반·판매하는 자
- 검사항목 : 장티푸스, 폐결핵, 전염성피부질환(한센병 등 세균성 피부질환)
- 검사주기 : 연 1회
※ 유의할 사항 : 전년도 실시한 일자 이전에 건강진단을 받아야 함
- 실시 기록 : 건강진단서 비치



- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
건강진단을 받지 않은 영업자가 영업을 한 경우	20만원	경고	영업정지5일	영업정지10일
위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 영업자가 영업을 한 경우	100만원	"	"	"
건강진단을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 한 경우(5인 이상 업체)	대상자의 50% 이상	50만원	"	"
	대상자의 50% 미만	30만원	"	"
건강진단을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 한 경우(5인 미만 업체)	대상자의 50% 이상	30만원	"	"
	대상자의 50% 미만	20만원	"	"
위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 종업원을 영업에 종사하게 한 경우	100만원	"	"	"

다 자체위생관리기준 구비 및 점검일지 작성

- 자체위생관리기준(SSOP) 작성·비치
 - ➔ [별표 1] 자체위생관리기준(예시)(p50)
 - 작성방법 : 위생관리기준에 따라 작성
 - 해당 작업장에서 작업 개시 전과 작업 과정에서 발생할 수 있는 축산물의 오염·변질을 방지할 수 있는 구체적 절차와 방법을 포함하여야 함
- 자체위생관리 점검일지 작성 : 매일 작성 및 기록보관(3개월)
 - ➔ [서식 5] 자체위생관리기준(SSOP) 점검일지(예시)(p70)
- 부적합 사례



〈단속일 이전 점검일지 작성 누락〉

• 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
자체위생관리기준을 작성하지 않은 경우	300만원	경고	영업정지 15일	영업정지 1개월
작성된 자체위생관리기준을 운용하지 않은 경우 (점검일지 기록 누락)	50만원	10일 이상, 허위 작성	영업정지 15일	영업정지 1개월
		10일 미만	경고	영업정지 15일

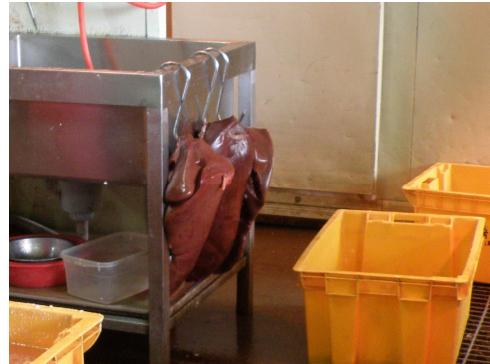


라 축산물의 위생적 보관·운반·판매

- 부적합 사례



〈비위생적 취급〉



〈비위생적 보관〉

- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하지 않은 경우	30만원	경고	영업정지 3일	영업정지 7일

※ 작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하지 않은 경우로서 허가 또는 신고한 영업장 내 해충을 방제·구제하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되는 등 영업장을 청결하게 관리하지 않은 경우. 또는 축산물의 제조·가공·포장 등에 직접 사용되는 기계·기구를 사용한 후 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 이를 청결하게 유지·관리하지 않은 경우.

마 보존 및 유통기준 온도 준수

- 냉장 식육부산물의 보관·진열 시 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ 유지(단, 닭·오리의 식육부산물은 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$)
- 냉동 식육부산물의 보관·진열 시 -18°C 이하 유지
- 냉동 식육 또는 냉동 포장육을 집단급식소에 공급할 때 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청 할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반 가능
※ '해동 중', 해동을 요청한 자, 해동시작 시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시



- 부적합 사례



〈냉동 보존온도 위반〉



〈냉장 부산물 실온 진열〉

- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
보존 및 유통기준 위반	-	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

바 개인위생관리 → [별표 2] 개인위생관리(p52)

- 손 세척 습관화
- 복장위생 준수
- 비위생적 행동 금지

사 기계·기구류 수시로 세척 및 소독

- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
영업자 준수사항 중 기계·기구류 수시 세척·소독 의무 위반	30만원	경고	영업정지 3일	영업정지 7일

아 영업장의 청소 및 소독 → [별표 3] 청소 및 소독방법(p54)

자 지하수의 정기 수질검사

- 일부항목 검사: 1년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조에 따른 마을 상수도의 검사 기준에 따른 검사(전항목 검사 실시하는 연도의 경우는 제외)
- 모든 항목 검사: 3년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는 물의 수질기준 (미생물 기준, 유해영향 무기물질 기준, 유해영향 유기물질 기준, 소독제 및 소독부산물질에 관한 기준, 심미적 영향물질에 관한 기준)에 따른 검사
- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
급수시설기준 위반 (수질검사 결과 부적합 판정을 받은 경우 포함)	-	시설개선명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우	-	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
부적합 판정한 물을 계속 사용한 경우	-	영업소 폐쇄		

※ 시설개선명령 위반시 과태료 200만원 부과

차 표시사항 관리

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 식품 등의 일부 표시사항
 - 도축 당일 도축장에서 위생용기에 넣어 운반·판매하는 경우에는 도축검사증명서로 그 표시를 대신할 수 있음
 - 식육부산물의 종류(식육부산물을 비닐 등으로 포장하지 않고 진열상자에 놓고 판매하는 경우에는 식육판매표지판에 표시하여 전면에 설치)
 - 유통기한 및 보관방법(비닐 등으로 포장하여 보관·판매하는 경우만 해당)
- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
식육의 표시의무 위반	-	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일
표시사항을 거짓으로 표시한 경우	-	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

- 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 제18조(판매표지판 등의 이력번호 표시 등)
 - 수입산이력축산물을 진열대에 진열하거나 비닐 등으로 포장하여 판매하려는 경우에는 해당 영업장에 입고된 수입산이력축산물의 이력번호와 같은 이력번호를 식육판매 표지판 또는 비닐 포장 등에 표시
 - 이력번호가 서로 다른 여러 개의 수입산이력축산물을 하나의 묶음번호로 표시 가능
 - 수입산이력축산물을 진열하거나 판매하는 경우 식별하기 쉽도록 식육 판매표시판을 해당 수입산이력축산물의 전면에 설치
 - 수입산이력축산물을 보관하는 경우 이력번호를 표시하여 보관

<기본표시항>

부산물 종류: ○○○
유통기한, 보관방법



쇼케이스 (비포장진열)

부산물 종류, 유통기한,
보관방법을
확인할 수 있게
표시되어야 해요!



포장대, 셀프매대 (포장진열)

카 축산물 이력 관리(근거 법령: 가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률)

- 국내산이력축산물 : 식육부산물전문판매업은 적용 제외(신고 의무자가 되기를 원하는 경우 가능)
- 수입산이력축산물 (시행령 제4조 포장처리 및 거래신고 의무자)
 - 식육부산물전문판매업자로서 전년도 연간 평균 종업원이 5명 이상에 해당하는 자
 - 식육부산물전문판매업자 중 기타식품판매업으로 신고한 영업장에서 영업을 하는 자
 - 식육부산물전문판매업자 중 「수입식품안전관리특별법」 제 15조에 따른 수입식품 등 수입·판매업의 영업등록을 한 자
 - 위 규정에 해당하지 아니하는 식육부산물전문판매업자 중 신고의무자가 되기를 위하여 신청한 자
 - 매입한 경우 「축산물 위생관리법」 제31조에 따른 거래내역서에 기재된 이력번호를 수입축산물 이력관리시스템을 통하여 날짜별로 기록·관리
 - 매출 시는 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률 시행규칙」 별지 제8호 서식 수입산이력축산물의(거래, 판매) 신고서에 따른 판매·반출 실적을 수입축산물 이력관리시스템을 통해 기록·관리
- ※ 유의할 사항: 축산물을 보관 또는 취급할 때 이력정보 수시 점검
- 위반시 과태료(가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률)

위반행위	위반횟수별 과태료 금액(만원)			
	1차위반	2차위반	3차위반	4차위반
수입유통식별표가 훼손되어 유통경로의 식별이 곤란하거나 수입유통관리 대장에 등록되어 있지 않은 수입 쇠고기를 양도·양수 또는 수출한 경우	20	40	80	320
이력번호의 게시 또는 표시를 하지 않거나 거짓으로 한 경우	40	80	160	320
이력번호를 기재한 거래명세서 등을 발급하지 않은 경우	30	60	120	240
시정명령을 위반한 경우	30	60	120	240
보고 및 출입·검사 등 규정에 따른 보고를 하지 않거나 거짓으로 보고를 하거나 검사 또는 검사물건수거, 시료수거 를 거부 및 방해하거나 기피한 경우	50	100	200	400
장부 또는 거래내역서 등에 기록해야 하는 사항을 기록하지 않거나 거짓으로 기록하거나 정해진 기한까지 장부를 보관하지 않은 경우	20	40	80	220

타 축산물 원산지 표시(근거 법령: 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률)

- 축산물 원산지 표시 대상자
 - 원산지 표시대상 축산물을 생산·수입·가공하여 출하하거나 판매(통신판매 포함) 또는 판매할 목적으로 보관·진열하는 모든 사람
- 원산지 표시방법: 제품 포장재에 해당 원산지를 직접 인쇄(지워지지 않는 잉크·각인·소인 등을 사용하여 표시하거나, 스티커·전자저울에 의한 라벨지 등으로 표시 가능)
 - 표시위치: 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳
 - 표시문자: 한글로 표시하되, 필요한 경우에는 한글 옆에 한문 또는 영문 등으로 추가표시 가능
 - 글자크기: 가) 포장 표면적이 3,000cm² 이상인 경우: 20포인트 이상
나) 포장 표면적이 50cm² 이상 3,000cm² 미만인 경우: 12포인트 이상
다) 포장 표면적이 50cm² 미만인 경우: 8포인트 이상.
 - 글자색: 포장재의 바탕색 또는 내용물의 색깔과 다른 색깔로 선명하게 표시
 - * 축산물 위생관리법에 따른 식육판매업 또는 식육축색판매가공업의 영업자가 식육판매표지판을 이용하는 경우 「소·돼지 식육의 표시 방법 및 부위 구분기준」에 따름
- 원산지 거짓표시, 미표시 등에 대한 처분 기준
 - 원산지 거짓표시에 대한 처분 기준
 - 형사처분 : 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금(상습위반자: 1년 이상 10년 이하 또는 500만 원 이상 1억 5천만 원 이하)
 - * 원산지 거짓표시로 형이 확정된 후 5년 이내에 다시 거짓표시로 적발된 경우
 - 과징금: 위반금액의 5배 이하(최고 3억 원 이하)의 과징금
 - * 2년간 2회 이상 원산지 표시기준(거짓표시 등)을 위반한 경우
 - 위반업체 공표 : 농림축산식품부, 농산물품질관리원, 시·도, 시·군·구, 한국소비자원, 인터넷 정보 제공 사업자 홈페이지 등에 공표(영업소 명칭, 주소, 위반내용 등)
 - 원산지 위반자 의무교육 : 농축산물 원산지 표시제도 교육 이수
 - * 교육 이수명령 통지를 받은 날부터 3개월 이내

- 원산지 미표시 등에 대한 처분 기준

구분	과태료 금액			
	위반행위	1차	2차	3차
과태료	농축산물의 원산지 미표시	5만원~1,000만원 이하		
	농축산물 가공품의 원산지 미표시	20만원~1,000만원 이하		
	표시방법 위반	미표시 과태료 금액의 1/2(5만원~1,000만원 이하)		
위반업체 공표	미표시 2회 이상 위반 시 공표(공표 내용은 거짓표시와 동일)			
원산지 위반자 의무교육	미표시 2회 이상 위반 시 교육 이수명령 통지를 받은 날부터 3개월 이내 원산지 표시 제도 교육 이수 * 교육 미이수 시 500만원 이하의 과태료			

※ 음식점 및 통신판매의 경우는 별도의 개별기준에 따라 과태료 부과

파 서류 관리 → [별표 7] 비치할 서류 목록(p63)

- 거래내역서 작성(1년 보관)

→ [서식 6] 거래내역서(p72)

- 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 기록

※ 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」 제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 기록·보관한 것으로 봄



- 부적합 사례

<거래내역서 미작성>

<도축장명 및 이력번호 불기록>

- 도축검사증명서(1년 보관) 및 출입·검사 등 기록부 → [서식 7] 출입·검사 등 기록부(p73)
- 영수증 또는 거래명세서 발급 의무(식육판매업 영업자만 해당)
 - 식육(부산물 포함) : 식육의 종류·원산지 및 이력번호(수입산이력축산물 중 농림축산식품부령으로 정하는 부산물(별표 6, p61)만 해당)
 - 발급대상 : 식품접객업, 집단급식소(수입부산물을 판매하는 경우는 식육포장처리업자, 식육판매업자, 식육부산물전문판매업자, 축산물유통전문판매업자, 식육즉석판매가공업자, 이력번호를 요구하는 구매자에게도 발급)
- 영업자 간의 거래에 관한 거래내역서류 작성(2년 보관)
 - 기록사항 : 판매일·판매처·판매량
 - ※ 다만 「가축 및 축산물이력관리에 관한 법률」에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 작성·보관한 것으로 봄
- 위생교육 수료증(계속 보관) → II. 1. 가. 항 (p12) 참조
- 건강진단서(1년 보관) → II. 1. 나. 항 (p15) 참조
- 자체위생관리기준서(계속 보관) → II. 1. 다. 항 (16p) 참조
- 자체위생관리 점검일지(3개월 보관) → II. 1. 다. 항 (p16) 참조
- 묶음번호구성내역서(매입 1년, 매출 2년 보관)

- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
거래내역서 작성의무 위반	-	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
도축검사증명서 1년간 보관하지 않은 경우	10만원	경고	영업정지 3일	영업정지 7일
영업자간 거래 시 거래내역서류 작성 의무 위반	-	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
종업원에 대한 자체위생교육 기록 보관 의무 위반	10만원	경고	영업정지 3일	영업정지 7일

하 기타 의무사항

- 시정명령·폐기처분·시설개수명령 등 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 영업자는 그 명령에 따른 사후조치를 이행한 후 그 이행결과를 지체 없이 처분청에 보고
- 위해 축산물의 회수와 처리
 - 축산물의 가공기준 및 성분규격에 위반되거나 판매가 금지된 축산물을 판매한 것을 알게 된 경우 지체 없이 회수 조치를 하여야 함
 - 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
위해축산물임을 알고 회수 조치를 하지 않은 경우	-	영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업소 폐쇄
시설개선·회수·폐기명령을 받고 이를 이행하지 아니한 경우	-	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업소 폐쇄

- 냉장 축산물의 냉동전환 방법 준수
 - 냉동전환은 축산물가공업·식육포장처리업 또는 수입식품 등 수입판매업자만 가능
 - 식육부산물전문판매업은 냉동전환 가능업소에 의뢰하여 냉동하여야 함
 - 임의로 냉동 전환하여 적발되는 경우 유통기한 위반 등으로 행정처분 받을 수 있음

2 금지의무

가 유통기한 경과 제품의 판매목적 보관 금지

- 유통기한의 설정 : 포장육은 유통기한을 설정할 때 원료육의 포장시점에 기재된 유통기한을 초과하여 설정할 수 없음
- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
유통기한 경과 제품의 '폐기용' 구분 보관 의무 위반	-	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

나 부패·변질된 축산물 등 판매 금지

- 다음에 해당하는 축산물은 판매(처리·가공·사용·수입·보관·운반·진열 포함)를 금지함
 - 썩었거나 상한 것으로서 건강을 해칠 우려가 있는 것, 유독·유해물질 또는 병원성 미생물에 오염되었거나 그럴 우려가 있는 것, 합격표시가 없는 축산물, 유통기한 경과 축산물 등
- 위반시 벌칙

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것	-	영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기
유독·유해물질 또는 병원성 미생물에 오염되었거나 그럴 우려가 있는 것	-	영업소 폐쇄와 해당 제품폐기		
불결하거나 다른 물질의 혼입 등으로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것	-	영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기

위반행위	과태료	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
수입이 금지된 것 또는 신고하지 않고 수입한 것	-	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기	영업소 폐쇄와 해당 제품폐기
축산물검사에 합격한 표시가 없는 축산물	-	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니한 자가 처리·가공 또는 제조한 것	-	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기	영업소 폐쇄와 해당 제품폐기
유통기한 경과 축산물	-	영업정지 7일과 해당 제품폐기	영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기
위해 우려가 제기되는 축산물로서 위해평가가 끝나기까지 처리·가공·포장·사용·수입·보관·운반·진열· 판매가 금지된 것	-	영업정지 7일과 해당 제품폐기	영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기

3 영업장 준수사항 일람표

구분	내용	조치사항	주기	서류
영업신고 관리	휴업·폐업·재개업	각 사항 신고	발생 시	휴업·폐업·재개업 신고서
	영업자의 성명 변경 영업장의 명칭/상호 변경 영업장의 소재지 변경 영업장의 면적 변경 시설의 사용계약 변경	각 사항 신고	발생 시	신고사항변경신고서
	영업의 양수나 법인 합병	각 사항 신고	발생 시	지위승계신고서
교육	신규 위생교육	교육기관에서 6시간 수료	영업신고 이전	수료증
	기존영업자 위생교육	교육기관에서 3시간 수료	2년차부터 매년	"
	행정처분 위생교육	교육기관에서 4시간 수료	행정처분 6개월내	"
	종업원 위생교육	종업원에 자체교육 실시	매월 1시간 이상	교육실시기록서(1년 보관)
위생	건강진단	병의원 건강진단실시	매년 1회	보건증
	수질관리	지하수 등 사용 시 검사	매 3년 (일부 매년)	검사성적서
	위생관리	자체위생관리기준 비치 점검일지 작성·보관	매일	자체위생관리기준 점검일지(3개월 보관)
	청소 및 소독	작업장과 기구류 청소 및 소독 등 청결 유지	매일	
	종업원	개인위생관리 점검	매일	
	냉장·냉동품의 적정 관리	냉장품(-2℃~10℃) 및 냉동품(-18℃ 이하) 온도관리	매일	

구분	내용	조치사항	주기	서류
위생	냉장축산물의 냉동전환	가공업소 또는 식육포장처리업소에 위탁하여 냉동 전환	발생 시	* 임의처리 금지
	유통기한 관리	유통기한 경과제품 보관 주의 (“폐기대상” 또는 “반품대상” 표시 별도 보관)	발생 시	유통기간은 포장완료시점부터 품목제조보고서상 유통기한일 까지임
일반관리	식육의 종류·부위·등급 관리	도축검사증명	매입 시	도축검사증명서 (1년 보관)
	계시물 관리	원산지·식육부산물물의 종류 및 이력번호 등 항목 표시	보관·진열·판매 시	(식육판매표지판)
	묶음번호 관리	여러 개체 포장 시 묶음번호 부여 및 기록 보관	포장 작업 시	묶음번호구성내역서 (매입 1년, 매출 2년)
	외부점검 관리	출입·검사등 기록부에 기록	공무원 등 점검 시	출입·검사등 기록부
거래	거래내역 증빙	식육 종류·물량·원산지·도축장명·이력번호·매입처 기록	매입 시	거래내역서(1년 보관)
	거래서류 취급	영업자 간 거래내역서류 보관	거래 시 (소, 돼지, 닭, 오리 등 전부기재)	각종 거래내역서류 (2년 보관)
	영수증 발급 (식육판매업)	식육종류·원산지 및 이력번호 기재한 영수증이나 거래명세서 발급	식품접객업이나 집단급식소에 판매 시	영수증이나 거래명세서

PART

III

행정처분 기준과 절차

1. 행정처분 기준
2. 과태료 부과기준
3. 행정처분 관련 업무처리



행정처분 기준과 절차

1 행정처분 기준

가 일반기준

- ① 영업정지만 해당되는 둘 이상의 위반행위가 적발된 경우 중한 정지처분에 나머지 각각의 ½을 더하여 처분
- ② 위반행위 산정기준 : 최근 1년간 같은 위반행위로 행정처분을 받은 경우로 적용.
단, 판매금지 위반의 경우는 3년
- ③ ②의 적용은 같은 위반사항에 대한 처분일과 재적발일 기준
- ④ 행정처분절차 진행 중 반복 위반 시에는 횟수마다 ½씩 더하여 처분
- ⑤ 같은 날 가공한 같은 품목의 위반 적발은 같은 위반으로 간주
- ⑥ 행정처분이 실시되면 효력발생일 이전의 같은 위반행위도 처분이 이루어진 것으로 봄
- ⑦ ①에 따라 행정처분한 뒤 다시 행정처분하게 되는 경우 위반횟수는 종전 행정처분 사유가 된 각각의 위반행위에 대해 각각 처분한 것으로 봄
- ⑧ 4차 이상 위반의 처리
 - 3차 위반의 처분이 영업정지인 경우 4차 위반은 2배로 하되 영업정지 6개월 이상이 되면 영업소 폐쇄, 5차 위반은 기간 산정 없이 영업소 폐쇄
 - 이물 혼입으로 4차 이상 위반인 경우 3차 위반의 처분 기준 적용
- ⑨ 출입·검사·수거 등에 따른 위반의 행정처분은 원인제공자 처분
- ⑩ 영업승계 이전 행해진 행정처분은 함께 승계
- ⑪ 명시되지 않은 처분은 유사한 사항 준용
- ⑫ 행정처분의 경감

〈경감 대상〉

- 가공기준 및 성분규격 중 경미한 위반의 경우로서 공중위생상 인체의 건강을 해할 우려가 없다고 인정되는 경우
- 표시기준 위반 중 고의나 과실이 아닌 기계작동 상의 오류에 기인한 것이라고 인정되는 경우
- 축산물을 처리·가공만 하고 시중에 유통시키지 않은 경우

- 잔류허용기준 위반인 포장육의 같은 생산단위에 표본검사 실시 등 원료 적합성 관리 노력을 하였다고 인정되는 경우
- 기준 및 규격이 정해지지 않은 유독·유해물질 혼입 여부를 전혀 예상할 수 없었고 고의성이 없는 최초의 사례로 인정되는 경우
- 위반사항에 대해 검사의 기소유예나 법원의 선고유예를 받은 경우
- 수급정책상 필요하다고 인정되는 경우

〈경감 내용〉

- 영업정지 또는 제조정지 → 그 기간의 1/2 이하의 범위에서 경감
- 허가취소 또는 영업소 폐쇄 → 영업정지 3개월 이상의 범위에서 경감

나 개별기준

(축산물판매업 해당분 발취)

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
1. 축산물의 가공기준 및 성분규격 위반 중 다. 이물이 혼입된 것 라. 보존 및 유통기준을 위반한 것	법 제27조 제1항	경고 영업정지 7일	영업정지 7일 영업정지 15일	영업정지 15일 영업정지 1개월
4. 자체위생관리기준 작성·운용 위반 가. 자체위생관리기준 미작성 나. 작성된 자체위생관리기준을 미운용 1) 위생점검을 10일 이상 하지 않거나, 위생점검을 하지 않고도 허위로 작성한 경우 2) 위생점검을 10일 미만 하지 아니한 경우		경고 영업정지 15일 경고	영업정지 15일 영업정지 1개월 영업정지 15일	영업정지 1개월 영업정지 2개월 영업정지 1개월
5. 검사불합격품을 보관·운반·판매한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
6. 검사관 또는 관계 공무원의 출입·검사·수거를 거부·방해하거나 기피한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
7. 시설기준, 휴업·재개업·폐업 신고, 변경사항 신고의무 위반				
가. 신고 없이 영업장을 이전한 경우		영업소 폐쇄		
나. 변경신고를 하지 아니한 경우로서				
1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함)		영업소 폐쇄		
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우		시설개선 명령	영업정지 15일	영업정지 1개월
다. 시설기준에 따른 냉장·냉동시설이 없거나 냉장·냉동시설을 가동하지 아니한 경우		영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업소 폐쇄
라. 영업장의 면적이나 영업시설의 구조를 변경하고 변경 신고를 하지 아니한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
바. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사 결과 부적합 판정을 받은 경우를 포함)		시설개선 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
사. 신고한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
아. 그 밖에 가목부터 사목까지를 제외한 신고사항 중				
1) 시설기준에 위반한 경우		시설개선 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월
2) 그 밖의 사항을 위반한 경우(휴업, 재개업 또는 폐업 신고를 하지 않은 경우는 제외)		경고	영업정지 5일	영업정지 15일
8. 위생교육 받지 않은 자의 영업 또는 종사 금지를 위반한 경우		경고	영업정지 5일	영업정지 10일
9. 영업자 등의 준수사항 위반				
가. 영업자의 준수사항 중				
1) 수질검사 규정 위반				
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
나) 부적합 판정한 물을 계속 사용한 경우		영업소 폐쇄		
2) 유통기한 경과 제품 구분 보관 위반		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
4) 지육의 판매장 현수 금지 의무 위반		경고	영업정지 7일	영업정지 15일
5) 거래내역서 기록·보관, 영업자간 거래 내역서류 작성·보관. 요청 시 해당육 냉장운반 등 규정을 위반한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
나. 가목 외의 준수사항(다음의 경우)을 위반한 경우 - 축산물의 위생적 보관·운반·판매·가공 - 사후조치가 필요한 행정처분을 받은 경우 이행결과를 지체 없이 보고 - 도축검사증명서보관 의무(1년) - 자체적인 종업원 위생교육 실시 및 기록 유지(1년) - 기계·기구류 수시 세척·소독		경고	영업정지 3일	영업정지 7일
10. 위해축산물의 회수 규정에 따른 회수 조치를 하지 아니한 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업소 폐쇄
11. 취급한 축산물이				
가. 썩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기
나. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어있는 것이거나 그 우려가 있는 것 또는 병원 성미생물에 의하여 오염되었거나 그 우려가 있는 것		영업소 폐쇄와 해당 제품폐기		
다. 불결하거나 다른 물질이 혼입 또는 첨가 되었거나 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해할 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 제품폐기	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기
라. 수입이 금지된 것 또는 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것		영업정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 3개월과 해당 제품폐기	영업소 폐쇄와 해당 제품폐기
마. 축산물검사에 합격한 표시가 없는 축산물에 해당되는 것		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월

위반행위	근거법령	행정처분기준		
		1차위반	2차위반	3차위반
<p>바. 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니한 자가 처리·가공 또는 제조한 것</p> <p>사. 해당 축산물에 표시된 유통기한이 지난 축산물</p> <p>아. 위해 우려가 제기되는 축산물로서 위해평가가 끝나기까지 처리·가공·포장·사용·수입·보관·운반·진열·판매가 금지된 것</p>		<p>영업정지 1개월과 해당 제품폐기</p> <p>영업정지 7일과 해당 제품폐기</p> <p>영업정지 7일과 해당 제품폐기</p>	<p>영업정지 3개월과 해당 제품폐기</p> <p>영업정지 15일과 해당 제품폐기</p> <p>영업정지 15일과 해당 제품폐기</p>	<p>영업소 폐쇄와 해당 제품폐기</p> <p>영업정지 1개월과 해당 제품폐기</p> <p>영업정지 1개월과 해당 제품폐기</p>
<p>12. 시설개선 명령, 압류·폐기 또는 회수 기준 위반</p> <p>가. 시설개선·회수·폐기명령을 받고 이를 이행하지 아니한 경우</p> <p>나. 시설개선 명령 또는 축산물 회수·폐기 명령을 이행하지 않았으나 이행한 것으로 속인 경우</p> <p>다. 압류·회수한 축산물을 폐기하는 경우에 그 처리방법과 기준에 위반한 경우</p> <p>라. 압류·회수한 축산물을 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우에 그 방법과 기준에 위반한 경우</p>		<p>영업정지 1개월</p> <p>영업소 폐쇄</p> <p>경고</p> <p>경고</p>	<p>영업정지 2개월</p> <p>영업정지 7일</p> <p>영업정지 5일</p>	<p>영업소 폐쇄</p> <p>영업정지 15일</p> <p>영업정지 10일</p>
<p>13. 위해발생사실의 공표명령을 위반한 경우</p>		<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>
<p>14. 영업정지 처분 기간 중에 영업을 한 경우</p>		<p>영업소 폐쇄</p>		
<p>15. 영업소 폐쇄에 해당하는 사항 중 이 표 제 1호부터 제 14호까지를 제외한 항목 위반(영업신고 불가 사유는 적용 제외)</p>		<p>경고</p>	<p>영업정지 5일</p>	<p>영업정지 10일</p>

다 과징금 부과 제외 대상

※ 과징금 부과 제외 대상

행정처분이 영업정지에 해당하는 경우 통상 이를 금액으로 환산한 과징금을 내고 영업을 하도록 허용하는데, 아래의 경우에 해당하면 무조건 영업정지 처분을 하도록 하며, 이 경우에도 일반기준의 경감대상에 해당하면 과징금으로 처분할 수 있음

- 식중독균·엔테로박터 사카자키균 검출기준 위반
- 자체위생관리기준을 작성·운영하지 아니한 경우
- 판매금지에 해당하는 축산물(씩었거나 상한 것으로서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것, 수입이 금지된 것 또는 수입신고하지 아니하고 수입한 것, 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니한 자가 처리·가공 또는 제조한 것)을 판매한 경우
- 1차 위반이 영업정지 1개월 이상에 해당하는 경우로서 2차 위반사항에 해당하는 경우
- 3차 위반사항에 해당하는 경우

2 과태료 부과기준

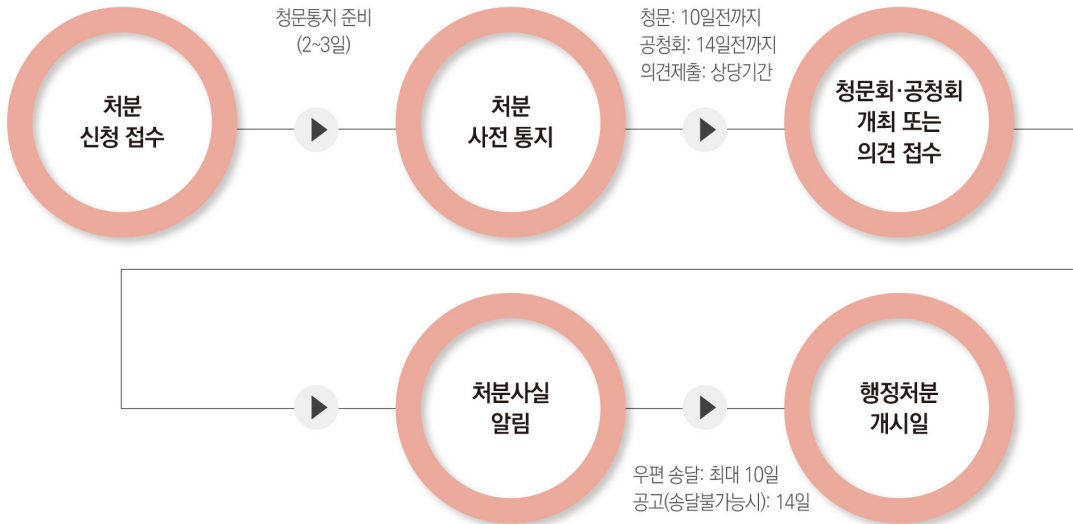
(축산물판매업 해당분 발취)

위반행위	근거 법조문	과태료 금액
자체위생관리기준을 작성하지 않은 경우	법 제47조 제1항제4호	300만원
자체위생관리기준을 운용하지 않은 경우	법 제47조 제1항제4호	50만원
닭·오리의 식육을 포장하지 않고 보관·운반·진열 또는 판매한 경우	법 제47조 제2항제1호	100만원
휴업·재개업 또는 폐업 신고를 하지 않은 경우	법 제47조 제2항제3호	30만원
법 제29조제1항 및 제2항을 위반한 경우로서 1) 건강진단을 받지 않은 영업자로서 그 영업을 한 경우 2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 영업자로서 그 영업을 한 경우	법 제47조 제2항제5호	20만원 100만원
법 제29조제1항 및 제3항을 위반한 경우로서 1) 건강진단을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 한 경우 가) 종업원의 수가 5명 이상인 경우 (1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반 (2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반 나) 종업원의 수가 5명 미만인 경우 (1) 건강진단 대상자의 100분의 50 이상 위반 (2) 건강진단 대상자의 100분의 50 미만 위반 2) 건강진단 결과 다른 사람에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있는 종업원을 영업에 종사하게 한 경우	법 제47조 제2항제6호	50만원 30만원 30만원 20만원 100만원

위반행위	근거 법조문	과태료 금액
<p>위생교육을 받지 않은 종업원을 영업에 종사하게 한 경우로서</p> <p>1) 교육 대상자의 100분의 50 이상 위반</p> <p>2) 교육 대상자의 100분의 50 미만 위반</p>	법 제47조 제2항제7호	<p>20만원</p> <p>10만원</p>
위생교육을 받지 않은 영업자로서 그 영업을 한 경우	법 제47조 제2항제8호	20만원
종업원에 대해 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하지 않거나 기록을 1년간 보관하지 않은 경우	법 제47조 제3항 제2호, 영 별표4 제2호러목 및 이 규칙 제61조제1항	10만원
자신이 직접 축산물을 운반하는 경우로서 위생적으로 운반하지 않은 경우	법 제47조 제3항 제2호, 영 별표4 제2호러목 및 이 규칙 제61조제1항	100만원
도축검사증명서를 1년간 보관하지 않은 경우	"	10만원
<p>영업자 및 종업원이 준수해야 할 사항 중</p> <p>축산물의 위생적 보관·운반·판매·가공 의무를 준수하지 않은 경우 중 작업장의 시설 및 축산물을 위생적으로 관리하지 않은 경우로서 신고한 영업장 내 해충을 방제·구제하지 아니하여 그 배설물 등이 발견되는 등 영업장을 청결하게 관리하지 않은 경우 또는 축산물의 제조·가공·포장 등에 직접 사용되는 기계·기구를 사용한 후 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 이를 청결하게 유지·관리하지 않은 경우</p>	"	30만원
법 제35조에 따른 시설 개선명령을 위반한 경우	법 제47조 제2항제11호	200만원

3 행정처분 관련 업무처리

가 행정처분 절차



나 행정처분의 유형

- 경고
- 폐기처분
- 시설개선 명령
- 영업정지
- 영업소 폐쇄(허가업종인 경우는 영업허가 취소)

다 행정처분에 따른 영업자 의무

- 과태료가 부과된 경우 기한 내 과태료 납부
- 보고의무가 포함된 명령이 내려진 경우 이행결과를 지체 없이 처분청에 보고
- 위생교육 추가 이수(6개월 이내 4시간)

PART

IV

식육부산물 취급 요령

1. 간·심장·폐·비장
2. 소장
3. 대장
4. 위
5. 기타 부산물



PART
IV

식육부산물 취급 요령

※ 부산물 취급 기본요령

- ① 매입 시 세척 상태와 상처 유무를 철저히 점검한다. 특히 대장의 경우 분변이나 사료 찌꺼기 등 장 내용물이 남아 있지 않은지, 닭발의 경우 피부병변 유무 등을 반드시 확인한 후 폐기 등 조치한다.
- ② 추가로 세척이 필요한 경우 흐르는 물을 이용하고, 세척 시 인체에 유독·유해한 물질을 이용해서는 안 된다.
- ③ 매일 판매량을 점검하여 여분의 재고를 갖지 않도록 한다.
- ④ 냉장으로 유통할 부산물은 매입 후 냉수로 처리하여 신선도 저하를 막는다.
- ⑤ 판매허용기간을 설정하여 준수하여야 한다.

1 간·심장·폐·비장

가 간·폐·비장

- 부산물을 분리한 후 표면의 지방과 막을 깨끗이 정리하고 랩 포장한다.
 - 간을 분리할 때는 쓸개가 파열되어 오염되는 것을 막기 위해 따로 묶은 후 작업하는 것이 좋다.
 - 비장의 껍질은 벗기지 않고 이용할 수 있다.
- 보관 요령
 - 생식용: 가급적 구입 직후 바로 사용하는 것이 좋으나 보관을 할 경우에는 1~5℃에서 냉장 보관한다. 보관기간은 1일 이내로 짧게 한 후 기간이 경과되면 폐기한다.
 - 요리용: 급속 동결 처리하여 -18℃ 이하에 냉동 보관한다. 단, 냉동된 소의 간은 해동 시 무르게 되므로 권장하지 않는다.



〈소 간〉



〈소 비장〉



〈돼지 폐〉



〈소 심장〉

나 심장

- 보통 지방과 껍질은 제거한 후 유통한다.
- 염통으로 불리는 부위로서 신선한 상태로 사용하거나 냉동하는 것이 좋다.
- 곱창구이와 함께 이용하거나 전골용으로도 가능하다.

2 소장

- 싱싱한 곱창은 냄새가 나지 않고 유백색을 띤다.
- 세척 방법
 - 구이용
 - ① 전체 내장에서 분리한 후 정형한다.
 - ② 그릇에 담고 밀가루나 소금을 넣고 주무른다.
 - ③ 수도물 등 흐르는 물을 소장 안으로 흘려 넣으면서 살짝 훑어서 장 내용물을 제거한다.
(이때 곱이 너무 빠지면 맛이 저하되므로 주의한다)
 - 순대용(돼지 소장)
 - ① 전체 내장에서 분리한 후 정형한다.
 - ② 그릇에 담고 밀가루나 소금을 넣고 주무른다.

- ③ 끓는 물에 살짝 데친다.
 - ④ 외부의 지방을 제거한다.
 - ⑤ 장을 뒤집어 굵은 소금으로 문지른다.
 - ⑥ 수돗물 등 흐르는 물을 소장 안으로 흘려 넣으면서 손으로 훑어 맑은 물이 나올 때까지 씻어낸다.
 - ⑦ 정종과 생강을 갈아 넣고 주무른 뒤 다시 뒤집는다.
- 가급적 구입 직후 바로 사용하는 것이 좋으나 보관을 할 경우에는 1~5℃에서 냉장 또는 급속 동결 처리하여 -18℃ 이하에 냉동 보관한다.



〈소 소장〉



〈돼지 소장〉

3 대장

- 세척 방법
 - 전체 내장에서 분리한 후 부착된 지방을 제거한다.
 - 대장을 그릇에 담고 밀가루를 풀어 세게 주물러 준다.
 - 밀가루가 나오지 않을 때까지 세척한다.
- 가급적 구입 직후 바로 사용하는 것이 좋으나 보관을 할 경우에는 1~5℃에서 냉장 또는 급속 동결 처리하여 -18℃ 이하에 냉동 보관한다.



〈소 대장〉



〈돼지 대장〉

4 위

가 양(소 1위)·벌집위(소 2위)·홍창(소 4위), 돼지 위

- 세척 방법
 - 전체 내장에서 분리한 후 찬물로 이물질을 씻어낸다.
 - 내부 이물질을 제거한다.
 - 50~55℃의 온수와 세척제를 사용하여 15~20분 동안 씻는다.
- 보관을 할 경우에는 1~5℃에서 냉장 또는 급속 동결 처리하여 -18℃ 이하에 냉동 보관한다.

나 천엽(소 3위)

- 목장갑을 끼고 흐르는 물에 한겹씩 씻어낸 후 밀가루를 물에 풀어 다시 씻어낸다.
- 씻을 때 소금을 사용하면 질겨질 수 있으므로 주의한다.
- 가급적 구입 직후 바로 사용하는 것이 좋으나 보관을 할 경우에는 1~5℃에서 냉장 또는 급속 동결 처리하여 -18℃ 이하에 냉동 보관한다.
- 보관 요령
 - 생식용: 가급적 구입 직후 바로 사용하는 것이 좋으나 보관을 할 경우에는 1~5℃에서 냉장 보관한다. 보관기간은 1일 이내로 짧게 한 후 기간이 경과되면 폐기한다.
 - 요리용: 급속 동결 처리하여 -18℃ 이하에 냉동 보관한다.



〈양(1위)〉



〈소 벌집위(2위)〉



〈소 천엽(3위)〉



〈홍창(4위)〉

5 기타 부산물

가 선지

- 낮은 온도에서 보관하되 얼리면 안 된다.
- 가급적이면 바로 사용하나 보관할 경우에는 1~5℃에서 냉장 보관한다.
- 보관기간은 2일 이내로 짧게 한 후 기간이 경과되면 폐기한다.
- 사용할 때는 뜨거운 물에 한번 데쳐서 사용한다.

나 머리

- 용도에 따라 머리에서 식육을 따로 채취하거나 통째로 이용한다.
- 식육 따로 채취: 골발 작업으로 식육을 빼내거나 삶아서 식육을 발라내어 급속 동결 처리한 후 냉동 보관한다.
- 고사머리: 돼지의 머리는 통째로 냉동 보관하여 이용할 수 있다.

다 족(족발), 뼈 및 꼬리

- 탕용은 급속 동결 처리한 후 냉동 보관한다.
- 족발용 돼지족의 털을 제거할 때 칼자국을 남기지 않도록 주의한다.
- 닭발 등에서 이상부위 발견 시 해당 부위를 폐기하도록 한다.

라 신장

- 혈관, 요관, 점막을 제거한다. 잘랐을 경우 보이는 하얀 부분은 제거하지 않으면 심한 냄새가 나므로 사용 시 꼭 제거하도록 한다.
- 지방침착물이 함유되어 있으면 탈지시킨다.

마 혀(우설, 돈설)

- 머리로부터 분리한다. 이때 식도, 인두, 연골, 후두, 후두개 등 부위는 제외한다.
- 표면 가죽은 뜨거운 물에 1~2분 담근 뒤 칼등을 수직으로 세워 밀면서 걷어내는데, 단번에 제거되지 않으므로 반복하여 작업한다.



〈선지〉



〈소머리〉



〈소 신장〉



〈소 꼬리와 소 사골〉



〈우족〉



〈우설〉

PART

V

별표 및 서식

[별표 1] 자체위생관리기준(예시)

[별표 2] 개인위생관리

[별표 3] 청소 및 소독방법

[별표 4] 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분 기준

[별표 5] 이력관리대상축산물의 묶음번호 표시 및 관리 방법

[별표 6] 수입산이력축산물의 부산물 범위

[별표 7] 비치할 서류 목록

[서식 1] 영업 신고서

[서식 2] 영업신고사항 변경신고서

[서식 3] 영업 휴업 · 재개업 · 폐업 신고서

[서식 4] 위생교육실시기록서

[서식 5] 자체위생관리기준(SSOP) 점검일지(예시)

[서식 6] 거래내역서

[서식 7] 출입 · 검사등록부



[별표 1]

자체위생관리기준(예시)

1. 영업장 시설관리 기준

영업장은 축산물 위생관리법 제21조 및 같은 법 시행규칙 제29조 관련 별표10. 영업의 종류별 시설기준 중 식육부산물전문판매업 관련 시설기준에 부합되어야 한다.

2. 영업자 준수사항

영업자는 축산물 위생관리법 제31조 및 같은 법 시행규칙 제51조제2항 관련 별표13. 축산물보관업·축산물 운반업·축산물판매업의 영업자 및 종업원 준수사항 중 식육부산물전문판매업 관련 영업자 준수사항을 준수하여야 한다.

3. 위생관리기준

〈종업원 위생관리〉

- 가. 손톱을 짧게 깎고, 매니큐어나 짙은 화장은 금한다.
- 나. 머리는 깨끗이 씻고 단정히 하여야 하며, 수염은 기르지 말고 매일 면도를 하여야 한다.
- 다. 시계, 반지, 목걸이, 귀고리, 머리핀 등 장신구를 착용하지 않거나 식육에 노출되지 않도록 하여야 한다.
- 라. 영업장 내에서는 흡연, 음식물 섭취, 껌 씹기 등은 삼가야 한다.
- 마. 위생복, 위생모, 위생화 및 위생장갑(작업 전용) 등을 착용하여야 하며, 항상 청결히 유지하여야 한다.
- 바. 종업원은 국가 지정의료기관에서 연1회 이상 건강진단을 받아야 한다.
- 사. 영업자는 종업원이 있는 경우 수시로 위생교육을 실시하고 교육 내용을 교육일지에 기록하여야 한다.

〈영업장 출입 위생관리〉

- 가. 피부병 등 전염성 질병에 감염되었거나 외상이 있는 종업원은 식육을 취급하여서는 아니 된다.
- 나. 오염된 기구를 만지거나 오염될 가능성이 있는 작업을 한 경우 또는 영업장 및 화장실 출입 시는 손을 깨끗이 씻어야 한다.

- 다. 위생복 등을 착용하지 않을 경우에는 식육을 취급하여서는 아니 된다.
- 라. 영업장 내 출입 시 신발을 세척 또는 소독할 것을 권장한다.

〈작업 전·후 위생관리〉

- 가. 영업장의 벽, 천장에는 먼지, 습기, 곰팡이 등이 생기지 않도록 수시로 점검하고 필요시 청소를 실시하여 청결하게 유지·관리하여야 한다.
- 나. 영업장 바닥 및 하수구는 고기 찌꺼기 등 이물질이 남지 않도록 제거하고 청소하여야 한다.
- 다. 냉장(냉동)실은 항상 청결하게 관리하여야 하며 내부는 적정온도를 유지하여야 한다.
- 라. 진열상자는 곰팡이 등이 증식하지 않도록 냉 공급 입구 등이 항상 청결하게 유지하여야 하며, 내부 온도는 냉장의 경우 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ (가금육의 경우 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$)이하, 냉동의 경우 -18°C 이하로 관리되어야 한다.
- 마. 작업대, 절단기구(슬라이스기, 골절기, 믹서 등), 도마, 운반기구 등은 작업 완료 후 고기 찌꺼기 등을 완전히 세척하여 소독 후 제 위치에 정리해 두어야 한다.
- 바. 칼, 칼갈이 등은 작업 후 세척·소독하여 위생적으로 보관하여야 한다.
- 사. 작업 후 사용된 장갑을 재사용할 경우 더운 물로 세척제를 이용하여 세척하여 소독제로 소독하여야 한다.

〈작업 중 위생관리〉

- 가. 작업중 위생복을 입은 상태에서 영업장 밖으로 출입하지 않아야 하며 화장실 출입 시는 앞치마와 장갑을 영업장의 지정된 장소에 걸어두어야 한다.
- 나. 지육 및 식육은 벽, 바닥에 닿지 않도록 위생적으로 취급·운반하여야 하며, 냉장(냉동)실에서도 위생적으로 보관될 수 있도록 작업 중에도 주의하여 관리한다.
- 다. 지육 및 식육의 오염을 방지하기 위하여 수시로 칼, 칼갈이, 도마, 기구 등을 70% 알콜 또는 동등한 소독효과가 있는 방법으로 소독하여야 한다.
- 라. 작업장 바닥은 항상 청결하여야 하며, 작업 중 발생하는 부스러기, 지방, 쓰레기 등이 방치되어서는 아니 되며 수시로 청소하여 바닥 오염을 줄여야 한다.
- 마. 포장자재는 식품위생법에 적합한 규격품을 사용하고 포장은 오염을 방지할 수 있는 위생적인 조건에서 실시하여야 한다.

〈위생점검〉

영업자 또는 위생관리 책임자는 위생관리점검일지를 활용하여 종업원, 시설, 장비, 도구 등에 대한 일반 위생점검을 매일 실시하여야 한다.

[별표 2]

개인위생관리

1. 손 위생

가. 손 씻는 이유

손은 식중독 원인균이 분포되어 있기 때문에 손을 씻지 않은 상태에서 축산물을 만질 경우 손에 있는 식중독 원인균이 축산물로 전달될 수 있다.

축산물을 취급·가공·포장하는 자는

- ① 축산물 취급 준비 전에
- ② 화장실 이용 직후
- ③ 축산물 취급 후
- ④ 코를 풀거나 재채기 등 신체의 일부를 만지고 나서
- ⑤ 귀, 입, 코, 머리와 같은 신체부위를 만지거나 긁은 경우
- ⑥ 동물이나 분비물 접촉 후
- ⑦ 쓰레기 등 오물을 만졌을 때
- ⑧ 흡연 후
- ⑨ 기타 씻어야 하는지 망설여 질 때는 무조건 씻는다.



나. 손 씻는 방법

올바른 손씻는 방법은 비누거품을 충분히 내어 손과 팔을 꼼꼼히 문질러 닦고 미지근하고 깨끗한 물로 헹군다. 손가락 끝, 손가락 사이도 유의해서 깨끗이 씻어야 하며, 손톱 밑을 씻을 때는 손톱용 브러시를 사용하는 것이 바람직하다. 일회용 종이 타월이나 손 건조기를 이용하여 물기를 건조시켜야 한다.



다. 손 씻기에 따른 세균의 제거효과

아래 표와 같이 흐르는 물로만 씻어도 상당한 제거효과가 있으며 비누를 사용하여 흐르는 물로 20초 이상 씻었을 때 99.8%의 제거 효과가 있으며, 비누로 씻은 후 상업용 소독 비누 등을 추가로 사용하는 경우 효과가 더욱 좋다.

씻는 조건	방법	균수(마리)		제거율(%)
		씻기 전	씻은 후	
수돗물	담아 놓은 물	4,400	1,600	63.6
	흐르는 물	40,000	4,800	88.0
뜨거운 물	담아 놓은 물	5,700	750	86.8
	흐르는 물	3,500	58	98.3
비누사용 수돗물	흐르는 물(간단히)	849	54	93.6
	흐르는 물(철저히)	3,500	8	99.8

2. 복장 위생

복장이 비위생적일 경우 직접 다루고 있는 축산물과 작업환경으로부터 교차오염이 발생할 수 있다. 따라서 깨끗한 위생복, 위생모자, 앞치마 착용을 준수하여야 한다.

구 분	내용 및 목적
위생모 착용	두발은 매일 감아 청결히 한다. 귀와 머리카락이 위생모 밖으로 나오지 않게 한다.
위생복 청결	[앞치마] 사용 후에는 세척·소독·건조하여 사용, 용도별로 구분 사용 [상하의] 더러움을 쉽게 확인할 수 있는 밝은 색상으로 한다. 매일 세척 후 건조 착용하며, 외출복과 구분 관리한다.
신발 착용	신고 벗기 편리하며 굽이 낮고 미끄럽지 않은 모양과 재질을 선택한다. 화장실 이용 시에는 전용 신발을 착용한다. 외출용과 구분 착용한다.
화장·장신구	매니큐어, 지나친 화장, 향수, 인조속눈썹 등의 부착물 사용 금지 목걸이, 귀걸이, 시계, 반지 등의 장신구 착용 금지 긴 손톱은 미생물 서식 및 오염물질이 잔류되므로 항상 짧게 관리한다.

3. 올바르지 못한 개인행동 습관

- 작업 중 손으로 머리를 긁거나 입을 닦는 행위
- 작업 중 축산물 방향으로 재채기를 하거나 대화를 하는 행위
- 싱크대에서 손 씻기, 바닥에 침 뱉기, 행주로 땀 닦기
- 손 세척 후 물기를 위생복이나 앞치마에 문질러 닦는 행위
- 작업장에서 흡연하는 행위
- 개인행동 습관은 자기 자신이 발견하기 쉽지 않으므로 영업자, 위생관리책임자, 동료 종업원이 올바르게 못한 행동을 본 후 즉시 지적을 해주어야 한다.

[별표 3]

청소 및 소독방법

청소는 일상적으로 축산물 작업장에서 일어나는 행위이지만 관행적이고 단편적으로만 이루어진다면 위생 관리 소기의 목적을 달성하기 어렵다. 그러므로 5S에 입각하여 정리와 정돈, 청소, 세정과 살균까지 포함된 청소 절차를 수행하여야 하며, 이를 통해 축산물 작업장이 추구하는 미생물 수준의 위생을 달성할 수 있다.

1. 정리

- 필요한 것과 필요 없는 것을 구별하고, 필요 없는 것을 처분하는 것을 의미한다.
- 장기간 사용하지 않는 물품이 의외로 많고 시간이 지날수록 무감각해기 때문에 청소에 지장을 초래하여도 지나치는 경우가 있다.
- 처분과 관련한 결정이나 회계처리가 필요한 경우도 있다.
- 특히 쓰지 않는 포장 재료는 사고의 원인이 되기도 한다.
- 정리절차 ① 필요한 것은 정돈한다.
 - ② 필요 없는 것은 처분한다.
 - ③ 판단하기 곤란할 때는 일정 기간 별도의 장소에 보관
 - ④ 일정 기간 사용하지 않았을 때는 처분

2. 정돈

- 필요한 것을 놓는 장소, 놓는 방법, 놓는 양을 정하여 식별하는 것을 의미한다.
- 정위치 관리되고 있고 필요한 것을 금방 찾을 수 있으며 제자리에 되돌려 놓기 쉬운 상황에 있다는 의미
- 장소, 선반 등 확보와 공유가 필요하다.
- 대상은 공구, 기구, 비품, 서류, 원부재료, 서류 등 전체를 망라한다.
ex) 단프라 박스, 부재료, 서류
- 정돈절차 ① 물품을 놓는 장소 확보
 - ② 필요한 것을 어디에 놓을 것인가 결정
 - ③ 적치 장소에 명찰 부착, 품명 및 수량 명시
 - ④ 적치 방법, 꺼내는 방법 결정
 - ⑤ 관리담당자 결정

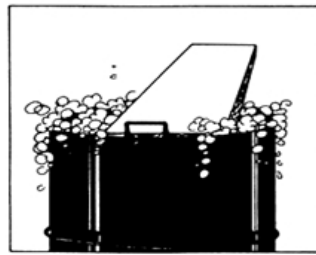
3. 청소(세정 및 살균)

- 쓰레기나 먼지가 없도록 치우는 것이나 넓은 의미에서 세정과 살균을 포함한다.
- 청소는 업무가 아니라거나 단순히 일의 뒷마무리라는 개념보다 다음 업무를 준비하는 중요한 업무라는 인식이 필요
- 영업장의 위생은 미생물 수준에서의 청결을 확보하여야 한다.
- 오염을 최소화하는 청소 방법을 고안하여야 한다.
- 청소매뉴얼을 작성하여 운용하는 것이 필요하다.
- 검증 절차는 필수적으로 채택되어 청소의 효과를 확인하여야 한다.
- 청소의 범주 구분: 기계류, 바닥면, 벽면, 배수로, 공조설비, 공장 주변

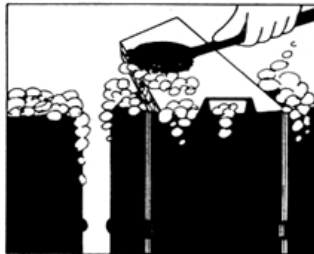
〈손으로 하는 청소〉



a) Removing of soil



b) Loosening of soil



c) Scrubbing with water/detergent and manpower



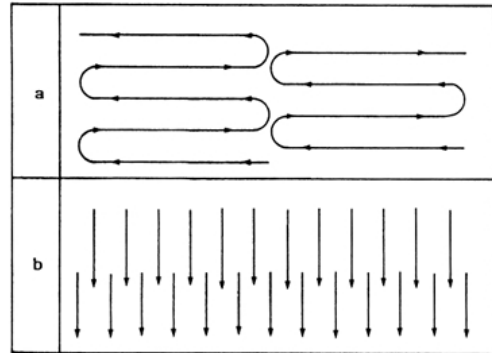
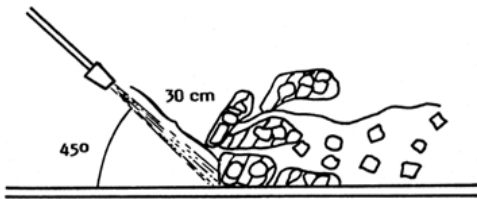
d) Rinsing with clean water



e) Disinfection

〈기계식 청소〉

- 전세척(pre-rinsing)은 호스 사용
- 고압세척기 사용 주의
 - 오물 분산/비산
 - 에어졸 발생(화학성분·병원균 인체 자극, 전자기기 부식)
 - 벽이나 바닥 손상으로 인한 위생문제



〈이상적인 청소 절차〉

- ① 청소 전 정돈: 도체나 식육 보관, 기계류 정돈
- ② 집결: 세척제와 소독제 및 청소기구 준비, 오일 점검
- ③ 쓰레기 제거: 고품 쓰레기가 다량일 때, 비와 밀개 이용
- ④ 전세척: 주요 청소대상이 지방일 때는 온수 사용, 때 표면의 건조 방지 및 결합 이완, 소량 고품 쓰레기 제거
- ⑤ 세척제 도포
- ⑥ 린스: 40℃ 이내의 물, 세척제 잔여물 제거
- ⑦ 소독제 도포: 스프레이 방식 권장 또는 저압
- ⑧ 후세척: 소독제 잔여물 제거, 호스 또는 저압
- ⑨ 후처리: 부식 가능 기구류 등 조치
- ⑩ 해체: 세척 기구류 정리(분해), 별도 장소 보관

[별표 4]

소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분 기준

1. 관련 규정

- 식품의약품안전처 고시 제2019-34호(2019. 5. 1.)

2. 식육의 종류별 구분판매

가. 식육의 정의

- 1) 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 기타 부분
- 2) 식용을 목적으로 하는 가축의 범위
⇒ 소, 말, 양, 염소, 돼지(멧돼지), 닭, 오리, 사슴, 토끼, 칠면조, 거위, 메추리, 꿩, 당나귀

나. 쇠고기의 종류별 구분

- 1) 국내산 쇠고기
 - 한우고기 : 한우에서 생산된 고기
 - 육우고기 : 육용종, 교잡종, 젖소수소, 송아지를 낳지 않은 젖소 암소, 6개월 이상 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기
 - 젖소고기 : 송아지를 낳은 경험이 있는 젖소 암소에서 생산된 고기
- 2) 수입산 쇠고기
 - 수입된 쇠고기
 - 국내에서 6개월 미만 사육된 수입생우의 고기

다. 쇠고기의 종류별 구분방법

- 1) 검인 색상으로 확인
 - 국내산 쇠고기의 경우 종류별 검인색상이 다름
 - 구분방법 : 적색(한우고기), 녹색(육우고기), 청색(젖소고기)
- 2) 등급판정서로 구분
 - 등급판정서에 기재된 쇠고기의 종류 확인

[검인의 예]



라. 식육의 종류별 표시방법

- 1) 쇠고기
 - 표시방법 : 국내산(종류), 수입(수출국)
 - 단 국내산 수입생우는 수출국의 이름을 ()내에 함께 표시
예시 : 국내산(한우고기), 국내산(육우고기: 호주), 수입(호주)

[별표 5]

이력관리대상축산물의 묶음번호 표시 및 관리 방법 (제19조제2항 관련)

1. 국내산이력축산물

묶음번호의 표시방법	<p>가. 식육포장처리업자, 식육판매업자, 축산물유통전문판매업자 및 식육즉석판매가공업자가 여러 개의 다른 이력관리대상축산물을 한 개로 포장 처리·판매할 경우 이력번호를 전부 표시하거나 별지 제21호 서식에 따른 묶음번호 구성내역서를 기록한 후 묶음번호를 사용할 수 있다.</p> <p>나. 국내산 쇠고기의 경우 등급표시 의무 부위인 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비 등은 같은 등급으로 포장한 경우에만 묶음번호로 표시할 수 있다.</p> <p>다. 여러 개의 다른 이력번호를 하나의 포장지로 묶은 경우 소포장지마다 해당 이력번호를 표시하여야 한다.</p> <p>라. 식육포장처리업자, 식육판매업자 또는 식육즉석판매가공업자는 소의 종류가 같을 때에만 묶음번호를 구성할 수 있다.</p> <p>마. 묶음번호를 구성한 이력번호는 다시 묶음번호로 사용할 수 없다. 다만, 묶음번호 구성내역에 대하여 이력관리시스템으로 전산신고를 하는 돼지고기의 경우 한 번 더 묶음번호를 구성할 수 있다.</p> <p>바. 돼지고기의 묶음번호 가공 시 성별, 등급별로 묶음번호를 구성할 것을 권장한다.</p>																		
묶음번호의 관리	<p>가. 묶음번호를 구성하는 쇠고기의 개체는 20마리 이하로 한다. 다만, 여러 마리의 쇠고기를 혼합하여 포장하는 갈비, 세절육, 분쇄육 등은 50마리 이하로 구성할 수 있다.</p> <p>나. 묶음번호를 구성하는 돼지고기의 이력번호는 30개 이하로 하여야 한다.</p> <p>다. 식육포장처리업자, 식육판매업자와 식육즉석판매가공업자는 구매자 등이 요청한 경우 별지 제21호서식의 묶음번호 구성내역서를 지체 없이 제공하여야 한다.</p> <p>라. 영 제4조제1호에 따른 전산신고 대상 식육포장처리업자, 식육판매업자 및 식육즉석판매가공업자는 소비자가 인터넷 등으로 묶음번호를 조회하여 이력정보를 확인할 수 있도록 묶음번호 구성내역서를 전산신고 하여야 한다.</p>																		
묶음번호의 구성체계	<p>가. 묶음번호는 아래 구성체계와 같이 L을 포함한 15자리 문자·숫자로 표시하여야 한다. 다만, 전자저울 등에서 위 방식으로 표현이 어려운 경우 로트(lot 또는 L)를 포함한 연월일과 일련번호의 조합 또는 연월일, 일련번호 및 사업자등록번호의 조합으로 표시할 수 있다.</p> <p>나. 묶음번호 구성체계</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 15%;">묶음고정코드</th> <th style="width: 15%;">구분코드</th> <th style="width: 15%;">묶음날짜코드</th> <th style="width: 15%;">영업자코드</th> <th style="width: 15%;">일련번호</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>길이</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>타입</td> <td>영문자(L)</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> </tr> </tbody> </table> <p>1) 묶음고정코드는 영문자 'L'을 표기한다. 2) 구분코드는 쇠고기는 '0'으로 하고, 돼지고기는 '1'로 표기한다. 3) 묶음날짜는 연도 2자리, 월 2자리, 일 2자리로 표기한다. 4) 영업자코드는 다음과 같이 부여한다. 가) 영 제4조제1호에 따른 전산신고 대상 영업자의 경우: 이력관리시스템으로 부여 받은 영업장의 고유 번호를 사용한다. 나) 영 제4조제1호에 따른 전산신고 대상 영업자가 아닌 경우: 세무서에 부여 받은 사업자등록번호 10자리 숫자 중 끝에서 마지막 한 자리 숫자를 제외한 4자리 숫자를 사용한다. 5) 일련번호는 묶음상품의 날짜별로 중복되지 않도록 영업자가 자체적으로 부여한다.</p>		묶음고정코드	구분코드	묶음날짜코드	영업자코드	일련번호	길이	1	1	6	4	3	타입	영문자(L)	숫자	숫자	숫자	숫자
	묶음고정코드	구분코드	묶음날짜코드	영업자코드	일련번호														
길이	1	1	6	4	3														
타입	영문자(L)	숫자	숫자	숫자	숫자														

2. 수입산이력축산물

<p>묶음번호의 표시방법</p>	<p>가. 식육포장처리업자, 식육판매업자·식육부산물전문판매업자·축산물유통전문판매업자 및 식육즉석 판매가공업자가 여러 개의 다른 수입산이력축산물을 한 개로 포장·처리·판매할 경우 이력번호를 전부 표시하거나 별지 제21호서식에 따른 묶음번호 구성내역서를 기록한 후 묶음번호를 사용할 수 있다.</p> <p>나. 이력번호가 다른 여러 수입산이력축산물을 하나의 포장지로 묶은 경우 소포장지마다 해당 이력번호 전부 또는 묶음번호를 표시해야 한다.</p> <p>다. 원산지가 같은 수입산이력축산물만 묶음번호로 구성할 수 있다.</p>																												
<p>묶음번호의 관리</p>	<p>가. 묶음번호를 구성하는 수입산이력축산물의 이력번호는 5개 이하로 한다.</p> <p>나. 묶음번호로 구성된 수입산이력축산물을 이용하여 다시 묶음번호를 구성해서는 안 된다.</p> <p>다. 식육포장처리업자, 식육판매업자·식육부산물전문판매업자·축산물유통전문판매업자 및 식육즉석판매가공업자는 구매자 등의 요청이 있을 경우 별지 제21호서식의 묶음번호 구성내역서를 지체 없이 제공해야 한다.</p>																												
<p>묶음번호의 구성체계</p>	<p>가. 묶음번호는 아래 구성체계와 같이 24자리 문자 또는 숫자로 표시하여야 한다. 다만, 이력관리 시스템을 이용하지 않고 수기로 식육판매 표지판 등에 표기할 경우에는 묶음번호 표시는 lLot를 포함한 묶음날짜와 일련번호를 조합하여 표시할 수 있다(는 수입을 의미한다).</p> <p>나. 묶음번호 구성체계</p> <table border="1" data-bbox="347 969 1248 1147"> <thead> <tr> <th></th> <th>기관코드</th> <th>구분코드</th> <th>영업자코드</th> <th>영업장코드</th> <th>묶음날짜</th> <th>일련번호</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>길이</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>3</td> <td>6</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>타입</td> <td>영문자</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> <td>숫자</td> </tr> <tr> <td>코드</td> <td>A</td> <td>고정</td> <td>사업자등록번호</td> <td>변동</td> <td>변동</td> <td>변동</td> </tr> </tbody> </table> <p>1) 구분코드는 각각 수입 쇠고기를 '41'로 하고, 수입 돼지고기를 '42'로 한다.</p> <p>2) 영업자코드는 세무서에 사업자등록을 신청하여 부여받은 사업자등록번호의 숫자만 표기한다.</p> <p>3) 영업장코드는 영업자가 자체적으로 부여하여 활용하며, 단일 영업장인 경우 "○○○"으로 표기한다.</p> <p>4) 묶음날짜는 연도 2자리, 월 2자리, 일 2자리로 표기한다.</p> <p>5) 일련번호는 묶음상품의 날짜별로 중복되지 않도록 영업자가 자체적으로 부여한다.</p>		기관코드	구분코드	영업자코드	영업장코드	묶음날짜	일련번호	길이	1	2	10	3	6	2	타입	영문자	숫자	숫자	숫자	숫자	숫자	코드	A	고정	사업자등록번호	변동	변동	변동
	기관코드	구분코드	영업자코드	영업장코드	묶음날짜	일련번호																							
길이	1	2	10	3	6	2																							
타입	영문자	숫자	숫자	숫자	숫자	숫자																							
코드	A	고정	사업자등록번호	변동	변동	변동																							

[별표 6]

수입산이력축산물의 부산물 범위

순번	품명	영문명	비고
1	쇠고기 기타(고기가 붙어 있는 뼈)	Other Beef	
2	쇠고기 기타	Other Beef	제1호에 해당하지 않는 것
3	소 식도	Beef Esophagus	
4	소 간	Beef Liver	
5	소 갑상샘	Beef Thyroid Gland	
6	소 건	Beef Tendon	
7	소 골수	Beef Bone Marrow	
8	소 꼬리	Beef Tail	
9	소 뇌	Beef Brain	
10	소 뇌하수체	Beef Pituitary Body	
11	소 대망막	Beef Omentum	
12	소 머리고기	Beef Head Meat	
13	소 목	Beef Neck	
14	소 방광	Beef Bladder	
15	소 비장	Beef Spleen	
16	소 생식기	Beef Reproductive Organ	
17	소 식용 가죽	Beef Edible Skin	
18	소 신장	Beef Kidney	
19	소 심장	Beef Heart	
20	소 위	Beef Tripe	
21	소 유방	Beef Breast	
22	소 입술	Beef Lips	
23	소 자궁	Beef Uterus	
24	염장 소장/ 염수장 소장(케이싱)	Salted/Brined Beef Gut(Casing)	
25	소 장간막	Beef Mesentery	
26	소 족	Beef Feet	
27	소 지방	Beef Fat	
28	소 창자	Beef Gut	
29	소 척수	Beef Spinal Cord	
30	소 췌장	Beef Pancreas	
31	소 편도	Beef Tonsil	
32	소 허파	Beef Lung	
33	소 혀	Beef Tongue	
34	소 횡격막	Beef Diaphragm	

35	소 가슴샘	Beef Thymus	
36	돼지고기 기타(고기가 붙어 있는 뼈)	Other Pork	
37	돼지고기 기타	Other Pork	제36호에 해당하지 않는 것
38	돼지 식도	Pork Esophagus	
39	돼지 간	Pork Liver	
40	돼지 갑상선	Pork Thyroid Gland	
41	돼지 건	Pork Tendon	
42	돼지 골수	Pork Bone Marrow	
43	돼지 꼬리	Pork Tail	
44	돼지 뇌	Pork Brain	
45	돼지 뇌하수체	Pork Pituitary Body	
46	돼지 대망막	Pork Omentum	
47	돼지 머리고기	Pork Head Meat	
48	돼지 목	Pork Neck	
49	돼지 방광	Pork Bladder	
50	돼지 비장	Pork Spleen	
51	돼지 생식기	Pork Reproductive Organ	
52	돼지 식용 가죽	Pork Edible Skin	
53	돼지 신장	Pork Kidney	
54	돼지 심장	Pork Heart	
55	돼지 위	Pork Tripe	
56	돼지 유방	Pork Breast	
57	돼지 입술	Pork Lips	
58	돼지 자궁	Pork Uterus	
59	염장 돼지장/ 염수장 돼지장(케이싱)	Salted/Brined Pork Gut(Casing)	
60	돼지 장간막	Pork Mesentery	
61	돼지 족	Pork Feet	
62	돼지 지방	Pork Fat	
63	돼지 장	Pork Intestine	
64	돼지 척수	Pork Spinal Cord	
65	돼지 췌장	Pork Pancreas	
66	돼지 편도	Pork Tonsil	
67	돼지 허파	Pork Lung	
68	돼지 혀	Pork Tongue	
69	돼지 횡격막	Pork Diaphragm	
70	돼지 가슴샘	Pork Thymus	
71	그 밖에 농림축산식품부장관이 지정한 부위		

[별표 7]

비치할 서류 목록

구 분	대 상 업 종	보관 및 기간
영업신고필증	축산물운반업·축산물판매업	
거래내역서	식육판매업·식육부산물전문판매업·축산물유통전문판매업	<ul style="list-style-type: none"> • 매입내용 기록, 1년 이상 보관 [서식6]
건강진단서	전 업종	<ul style="list-style-type: none"> • 매년 1회 진단
위생교육수료증	전 업종	<ul style="list-style-type: none"> • 신규교육: 6시간 • 기존 영업자교육(보수교육): 매년 3시간
위생교육실시기록서	전 업종	<ul style="list-style-type: none"> • 매월 실시, 1년 보관 [서식4]
자체위생관리기준(SSOP)서	전 업종	
자체위생관리기준 점검일지	전 업종	<ul style="list-style-type: none"> • 매일 작성, 3개월간 보관 [서식5]
지하수 수질검사 성적서 (공무원 입회하 봉인) *상수도 사용 시 제외	가공업·식육포장처리업	<ul style="list-style-type: none"> • 전 항목: 1년 마다
	축산물보관업·축산물운반업·축산물판매업	<ul style="list-style-type: none"> • 전 항목: 3년 마다 • 일부 항목: 1년 마다
도축검사증명서	축산물보관업·축산물운반업 축산물판매업(운전자 휴대)	<ul style="list-style-type: none"> • 1년 이상 보관
거래내역서류	가공업·식육포장처리업·판매업 (식용란수집판매업 제외)	<ul style="list-style-type: none"> • 2년
육음번호구성내역서	식육포장처리업·판매업	<ul style="list-style-type: none"> • 2년(매출), 1년(매입)

[서식 1] 시행규칙 [별지 제23호서식]

영업 신고서

※ 뒤쪽의 유의사항을 읽고 작성하시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간	3일	
신고인	성명(법인명)		주민(법인)등록번호		
	주소		전화번호		
신고사항	영업장 명칭(상호)				
	영업의 종류 [] 축산물운반업 [] 식육축석판매가공업 축산물판매업(아래에서 선택) [] 식육판매업 [] 축산물유통전문판매업 [] 식육부산물전문판매업 [] 식용란수집판매업 [] 우유류판매업				
	소재지				
	영업장 면적		m ²	전화번호	
	사물인터넷 자동판매기 식육판매업 해당 여부 [] 예 [] 아니오				
	사물인터넷 자동판매기 설치대수 및 설치장소				

「축산물 위생관리법」 제24조제1항 및 같은 법 시행규칙 제35조제1항에 따라 위와 같이 신고합니다.

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장

귀하

첨부서류	1. 영업장의 시설내역 및 배치도 1부 2. 시설사용계약서 사본(시설을 임대하여 사용하는 경우만 해당합니다) 1부 3. 가공하려는 식육가공품의 유형 및 제조방법 설명서(식육축석판매가공업의 경우에만 해당합니다) 4. 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사성적서(식육축석판매가공업 신고를 하는 경우로서 수도물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 축산물의 가공과정 등에 사용하는 경우만 해당합니다)	수수료 1만원 (온라인 신청 시 9천원)
담당 공무원 확인사항	1. 법인 등기사항증명서(법인인 경우만 해당합니다) 2. 건축물대장 및 토지이용계획확인서 3. 건강진단서(「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조에 따른 건강진단 대상자만 해당합니다)	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인사항 중 건강진단서를 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

신고인

(서명 또는 인)

210mm×297mm[백상지 80g/m² 또는 중질지 80g/m²]

(뒤쪽)

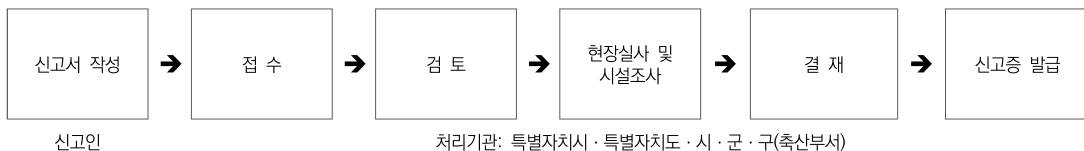
유의 사항

1. 축산물판매업은 동일인이 같은 시설에서 식육판매업 및 식육부산물전문판매업의 영업을 하려는 경우에도 영업별로 각각 신고하여야 합니다. 다만, 식육판매업의 영업자가 같은 시설에서 식육부산물을 판매하는 경우는 제외됩니다.
2. 사물인터넷 자동판매기를 영업장 외의 장소에 설치하는 경우로서 같은 특별자치시·특별자치도·시·군·구에 2대 이상의 사물인터넷 자동판매기를 설치하려는 경우 일련관리번호를 부여하여 함께 신고가 가능합니다. 이 경우 2개 이상의 사물인터넷 자동판매기를 설치하려면 설치대수 및 각각의 설치된 장소가 기재된 서류를 작성하여 제출하여야 합니다.
3. 식육즉석판매가공업의 영업자가 같은 시설에서 식육부산물을 판매하는 경우에는 식육부산물전문판매업 신고를 하지 아니할 수 있습니다.
4. 신고한 사항을 변경하거나 휴업·재개업 또는 폐업을 할 때에도 신고하여야 합니다.
5. 신고하지 아니하고 영업을 한 경우에는 1년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금에 처하게 됩니다.
6. 영업신고를 하려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제35조에서 정한 사항 외에 해당 영업신고와 관련된 다음 법령에 위반되거나 저촉되는지를 검토하여야 합니다.
 - 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」, 「한강수계 상수원수질개선 및 주민지원 등에 관한 법률」, 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」, 「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률」, 「지방세법」 및 그 밖의 관련 법령

작성 방법

1. 영업의 종류란의 []는 해당 란에 √표 합니다.

처리 절차



[서식 2] 시행규칙 [별지 제27호서식]

영업신고사항 변경신고서

※ 뒤쪽의 구비서류와 유의사항을 읽고 작성하시기 바랍니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	발급일	처리기간
			3일
신고인	성명(법인명)		생년월일(법인등록번호)
	주소		전화번호
영업신고 사항	영업장 명칭(상호)		
	영업의 종류		신고번호
변경사항	변경 전	변경 후	
영업자 또는 대표자 (주민등록번호, 법인등록번호)			
영업장 명칭(상호)			
영업장	소재지		
	전화번호		
영업장 면적	㎡	㎡	
축산물운반용 차량 수			
품목 추가에 의한 시설변경	(시설개요 및 평면도 별첨)	(시설개요 및 평면도 별첨)	
식육가공품의 유형 및 가공방법 변경			
사물인터넷 자동판매기 설치대수 및 설치장소			

변경사유

「축산물 위생관리법」 제24조제2항 및 같은 법 시행규칙 제36조제2항에 따라 위와 같이 신고합니다.

년 월 일

신고인

(서명 또는 인)

특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장 귀하

210mm×297mm[백상지 80g/㎡ 또는 중질지 80g/㎡]

(뒤쪽)

구비서류	1. 영업시설의 변경내역서(시설변경의 경우만 해당합니다) 2. 소재지 또는 시설 변경 시 가. 영업장의 시설내역 및 배치도 나. 시설사용계약서 사본(시설을 임대하여 사용하는 경우만 해당합니다) 3. 식육가공품의 유형 및 가공방법 설명서(식육즉석판매가공업만 해당합니다)	수수료 5천원 (온라인 신청 시 4천원)
담당 공무원 확인사항	1. 법인 등기사항증명서(법인인 경우만 해당합니다) 2. 건축물대장 및 토지이용계획확인서	

행정정보 공동이용 동의서

본인은 이 건 업무처리와 관련하여 담당 공무원이 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 위의 담당 공무원 확인 사항을 확인하는 것에 동의합니다. * 동의하지 아니하는 경우에는 신청인이 직접 관련 서류를 제출하여야 합니다.

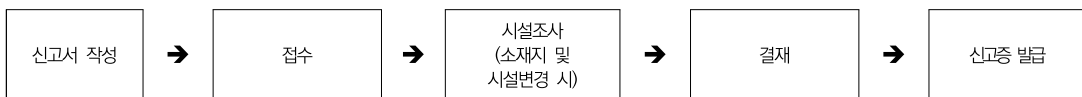
신고인

(서명 또는 인)

유의사항

1. 영업을 휴업, 재개업 또는 폐업할 때에도 신고하여야 합니다. 이 경우 별지 제21호서식에 따릅니다.
2. 변경신고를 하지 아니하는 사람은 행정처분과 30만원의 과태료를 부과받게 됩니다.
3. 신고인의 영업의 종류란에 축산물판매업의 경우 축산물판매업 다음에 식육판매업 · 식육부산물전문판매업 · 우유류판매업 · 축산물유 통전문판매업 · 식용란수집판매업 중 해당되는 영업을 적습니다(예: 축산물판매업(식육판매업)).

처리절차



신고인

처리기관: 특별자치시 · 특별자치도 · 시 · 군 · 구(축산부서)

[서식 4]

위생교육실시기록서

결 재	작 성	검 토	승 인

교 육 일		강 사	
장 소		교육시간	
교육대상		참석인원	
교육주제			
교 육 내 역			
기 타	※ 교육자료 등은 첨부	〈교육 불참자〉	

[서식 5]

자체위생관리기준(SSOP) 점검일지(예시)

- 영업장명 : 점검빈도 : 매일
 점검일자 : 점 검 자 :

구 분	점 검 항 목	평 가	비 고
개인위생 (공통)	1. 위생복, 위생모, 위생화, 장갑 등은 청결하게 관리되고 있는가?		
	2. 두발, 수염, 손톱 등 개인위생은 잘 지켜지고 있는가?		
	3. 시계, 반지, 목걸이, 귀고리, 머리핀 등 장신구를 착용하거나 식육에 노출되었는가?		
	4. 피부병, 심한 감기 등 전염성 질병 감염되었거나 또는 식육의 안전성에 영향을 미칠 수 있는 심한 외상 등은 없는가?		
	5. 앞치마, 토시, 장갑, 행주 등은 청결하게 관리되고 있는가?		
작업전 위생상태	1. 작업대, 도마, 칼, 칼갈이 등은 깨끗한 상태인가?		
	2. 식육과 접촉되는 장비(슬라이스기, 골절기, 믹서 등), 도구 등의 표면에는 털, 고기 찌꺼기등이 깨끗하게 제거되었는가?		
	3. 냉장(냉동)실은 적절온도(냉장 5℃이하, 냉동 -18℃이하)를 유지하고 있으며, 내부는 청결하게 관리되고 있는가?		
	4. 청소도구는 일정장소에 정리 정돈되어 있는가?		
	5. 화장실, 탈의실 등은 청결하게 유지되고 있는가?		
	6. 벽면, 천장은 이물, 먼지, 거미줄 등이 제거되어 청결하게 유지되고 있는가?		
	7. 바닥 및 배수구는 청결하게 관리되고 있으며, 물이 고여있거나 냄새가 나지 않는가?		
	8. 포장재는 위생적으로 관리되고 있는가?		
	9. 도축검사증명서, 축산물등급판정서 등이 비치되어 있는가?		

구 분	점 검 항 목	평 가	비 고
작업중 위생상태	1. 작업중 흡연, 음식물섭취, 껌 씹는 행위를 하지 않는가?		
	2. 영업장 외부 및 화장실 출입시 앞치마 및 장갑을 벗고 가는가?		
	3. 영업장 및 화장실 출입시 손 및 신발을 세척 또는 소독하는가?		
	4. 식육을 오염되지 않도록 위생적으로 운반, 처리 또는 포장하는가?		
	5. 식육과 접촉하는 장비, 칼, 도마, 기구 등은 수시로 세척 소독하는가?		
	6. 식육의 상하차시 깨끗한 용기에 담는가?		
	7. 바닥은 항상 청결하게 유지되고 있는가?		
	8. 앞치마, 장갑, 행주는 수시로 세척 또는 교체하는가?		
	9. 냉장(냉동)실은 적정온도를 유지하고 있는가?		
작업후 위생상태	1. 작업중 사용하였던 장비, 작업대, 운반기구 등은 고기 찌꺼기를 제거하고 깨끗이 세척 소독하여 제위치에 정리되어 있는가?		
	2. 위생복, 위생모, 위생화, 앞치마, 토시 등은 깨끗이 세척·보관하는가?		
	3. 바닥, 배수구, 벽은 이물질질을 제거하고 세제로 깨끗이 청소되어 있으며, 물이 고여 있지 않는가?		
	4. 행주, 장갑은 끓는물에 살균 소독후 건조 보관하고 있는가?		
	5. 칼, 도마등은 세척소독후 위생적으로 보관하고 있는가?		
평가방법	1. 점검자는 작업 전·중·후 상기사항을 평가한다.		
	2. 평가기준 ○ : 전반적으로 위생관리가 완전하게 준수된 상태 나. 보통(△) : 일반적으로 위생관리가 준수된 상태 - 청결하게 관리되도록 지도 다. 불량(×) : 위생관리가 준수되지 않는 상태 - 즉시 개선조치(수리, 청소, 교육, 제품의 조치등)		
	3. 평가결과 부적합(불량)의 경우 종사자에 대한 위생교육과 현장에서 개선토록 조치한다.		
개선조치 사 항	○ 지적사항 : ○ 개선조치사항(구체적으로 기술)		

거래내역서

판매업소명()

거래 연월일	식육·포장 육의 종 류	물량 (kg)	원산지 ()	부위 명칭	등급	도축장명	이력번호	매입처 ()

작성요령

- ① 식육 또는 포장육의 종류는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 적고, 국내산 쇠고기의 경우 한우, 육우, 젖소 중 해당 되는 사항을 ()안에 함께 적습니다.
- ② 물량(kg)은 구입한 무게를 적으며 닭·오리의 경우 마릿수(마리당 무게포함)로 적을 수 있습니다.
- ③ 원산지는 국내산 또는 수입으로, 수입의 경우 ()안에 수출국을 함께 적습니다. 다만, 외국에서 소를 수입하여 국내에서 6개월 이상 사육한 후 도축된 경우에는 국내산으로 적되 ()안에 수출국을 함께 적습니다.
- ④ 부위 명칭은 쇠고기와 돼지고기에 한정하여 안심, 등심, 목심 등으로 적고, 지육의 경우는 지육으로 적으며, 2가지 이상의 부위가 혼합된 포장육의 경우에는 그 부위를 모두 적거나 주된 부위 위주로 "○○혼합"으로 적을 수 있습니다.
- ⑤ 등급(「축산법」 제35조에 따라 판정받은 등급을 말한다)은 식품의약품안전처장이 정하는 표시 대상 식육의 부위에 한정하여 축산물등급판정확인서에 표기된 육질등급(1++등급, 1+등급, 1등급, 2등급 등)을 적습니다.
- ⑥ 이력번호는 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제1항제9호에 따른 이력번호를 적습니다.
- ⑦ 매입처는 해당 판매업소에 식육 또는 포장육을 판매한 업소의 명칭을 적고, ()안에 전화번호 등 연락처를 함께 적습니다.
- ⑧ 식용하는 부산물의 경우에는 거래연월일, 식육의 종류·물량·도축장명·원산지·매입처를 적습니다.

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

[서식 7]

출입 · 검사등기록부

업 소 명		대 표 자	
영업의종류		허가(신고)번호	
소 재 지		전화번호	
점검목적		점검일시	
주요 점검내용			
법 조항		세부내용 및 위반여부	
제4조(축산물의 기준 및 규격)			
제6조(축산물의 표시기준)			
제8조(위생관리기준)			
제12조(축산물의 검사)			
제21조(영업의종류및시설기준)			
제25조(품목제조보고)			
제29조(건강진단)			
제30조(위생교육)			
제31조(영업자등의 준수사항)			
제32조(허위표시등의 금지)			
제33조(판매등의 금지)			
그 밖의 사항			
점검자 소속	직위(직급)	성명	(서명/날인)
점검자 소속	직위(직급)	성명	(서명/날인)
확 인 자	직위(직급)	성명	(서명/날인)

식육부산물전문판매업을 하시면서
모르시는 사항이나 법령정보 등은
식품의약품안전처 홈페이지
법령자료 부분을 확인하세요.

www.mfds.go.kr



* 본 매뉴얼은 관련 법령 제·개정 등에 따라 세부내용은 달라질 수 있으니
최근 법령 개정 사항 등을 반드시 확인하시기 바랍니다.

식육부산물전문판매업
위생관리 매뉴얼

발행처 식품의약품안전처

문의처 Tel. 043) 719-3252
