

[별표 1]

수산물의 생산·가공시설 위생관리기준

I. 위생관리기준(공통)

(대일수출 처리복어 생산·가공시설, 양식장, 포장시설, 냉동·냉장 보관시설 및 선박은 제외한다)

가. 가공용수 및 얼음제조용 용수의 안전

(1) 용수공급

(가) 먹는 물 관련 법령 및 규정에 적합한 용수공급원이 있어야 한다.(C)

(나) 용수는 「먹는물관리법」 및 「수도법」의 수질기준에 적합해야 하며(C), 다음의 기준에 따라 공인기관에서 안전성 시험을 실시해야 한다.

1) 용수로 사용하기 전(C)

2) 사용 중에는 1년에 1회 이상 실시하되, 별도로 정하는 외국의 조건이 있는 경우에는 그 조건에 따라 실시(K)

3) 용수 공급원(용수 저장탱크를 포함한다)을 수리하고 소독한 후(S, c/k)

(다) 식품가공에 사용되거나 식품접촉표면과 접촉하는 용수 또는 스팀 등은 첨가물이나 관련 법령에서 정하고 있는 유독성물질을 함유하지 않아야 한다.(K)

(2) 얼음의 제조

(가) 식품을 가공·저장·운송하는데 사용하는 얼음은 다음의 조건에 적합해야 한다.

1) 제빙기를 이용하여 공장에서 먹는 물로 직접 제조하거나,(C)

2) 권한이 있는 기관에 의해 허가된 시설에서 제조된 것이어야 한다.(C)

(3) 용수배관 및 관련 설비

(가) 모든 용수배관 및 관련 설비는 다음 조건에 적합하게 설계·설치·개조·수리·관리되어야 한다.

1) 용수의 오염을 방지할 수 있어야 한다.(C)

2) 사용에 적절한 압력을 유지해야 한다.(K)

3) 먹는 물과 바람직하지 못한 수원(水源)에서 오는 물 사이의 교차 오염을 방지할 수 있어야 한다.(C)

4) 역류 및 역흡입을 방지할 수 있는 장치를 설치하고, 이를 방지할 수 있는 양호한 상태를 유지해야 한다.(K)

(나) 용수 저장탱크를 사용할 때에는 다음의 조건을 충족시킬 수 있는 안전하고 내구성이 있는 재질로 제작하고 관리되어야 한다.

1) 청소 및 검사가 용이해야 한다.(K)

2) 자체적으로 배수되거나 다른 적절한 방법으로 배수시킬 수 있어야 한다.(K)

3) 용수 저장탱크 입구는 외부의 오수(汚水) 유입을 완전히 차단할 수 있도록 하고 잠금장치를 설치하여 관리해야 하며, 내부는 인체에 해롭지 않는 식품용 도료를

겉에 바르거나 이와 동등한 물질로 코팅하는 등의 방법으로 안전하게 관리해야 한다.(K)

4) 내부는 주기적으로 청소 및 소독을 실시하고, 그 결과를 기록·관리해야 한다.(K)

(다) 먹는 물 배관과 그 밖의 배관은 구별되는 표시를 하고, 배관에 연결된 호스는 오염을 방지하기 위해 끝이 바닥에 닿지 않도록 관리해야 한다.(O)

나. 식품접촉표면의 제작조건 및 청결

(1) 식품접촉표면이 되는 장비 및 기구의 제작

(가) 다음의 조건에 부합하는 장비 및 기구만을 사용해야 한다.

1) 제품의 오염을 방지할 수 있는 방법으로 청소·소독·관리·보수가 가능한 재질로 제작된 것(K)

2) 식품접촉표면에 스크류, 볼트 등이 노출되어 있지 않은 것(K)

3) 식품용 재질로 제작된 것(K)

(나) 식품접촉표면의 모든 결합부분은 청소가 쉽도록 매끄럽고, 잘 용접되어 있어야 한다.(K)

(다) 얼음의 취급에 사용되는 모든 장비는 청결을 유지하고, 위생적인 방법으로 보관해야 하며, 위의 (가) 및 (나)의 조건에 부합해야 한다.(K)

(2) 식품접촉표면의 청결 및 소독

(가) 장비·기구 및 용기의 식품접촉표면은 식품 및 그 밖에 다른 식품 접촉표면의 오염을 방지할 수 있도록 청소하고, 소독해야 한다.(K)

1) 공장 내에서는 3조식 손세척대·브러쉬·세제·소독제, 뜨거운 물, 압력 호스와 같은 적절한 청소용품 및 장비를 이용할 수 있어야 한다.(K)

2) 작업을 시작하기 전에는 장비·기구를 소독하고, 식품접촉표면이 오염된 경우에는 작업을 중단해야 한다.(K)

3) 작업을 끝마친 장비·기구는 적절하게 세척하고, 행귀야 한다.(K)

(나) 식품과 접촉하는 모든 컨베이어 및 장비는 오염을 방지할 수 있는 방법으로 자주 청소하고, 관리해야 한다.(O)

(다) 제품을 담는 모든 용기 등은 사용하기 전에 씻고 행구고 소독하여 제품이 오염되지 않도록 하고, 사용 후에는 녹이 슬지 않도록 보관해야 한다.(K)

(라) 보관 중 오염될 수 있는 용기는 사용하기 전에 씻고 행구고 소독해야 하며, 사용할 수 없는 경우에는 폐기해야 한다.(K)

(마) 처리·가공된 제품은 깨끗한 용기에 포장해야 하며, 오염을 방지할 수 있는 방법으로 보관해야 한다.(K)

(바) 손가락 싸개나 장갑을 사용할 때에는 다음의 조건에 부합해야 한다.

1) 청결과 소독이 쉬운 불침투성(不浸透性)의 재질로 만들어야 한다.(O)

2) 작업 중에는 제품을 오염시키지 않도록 적절한 빈도로 세척하고 소독해야 한다.(K)

3) 오염이 발생하지 않고 위생적인 상태를 유지할 수 있는 적절한 장소에 보관해야 한다.(K)

다. 교차오염의 방지

(1) 제품의 보호

- (가) 모든 원료와 제품은 보관 및 가공을 위하여 운반 시 오염으로부터 보호될 수 있어야 한다.(S, c/k)
- (나) 처리·가공된 제품은 가공공정·보관 시 원료와 구분하여 보관하는 등 오염으로부터 보호되어야 한다.(S, c/k)
- (다) 장비 및 기구는 물 튀김, 먼지 및 오염을 방지할 수 있는 방법으로 보관해야 한다.(S, k/o)

(2) 종업원의 위생관행

- (가) 처리장의 종업원이 포장실에서 작업을 할 때에는 제품의 오염을 방지할 수 있도록 작업 전에 손을 씻고 소독해야 한다.(K)
- (나) 다음의 경우에는 모든 종업원이 적절한 손 세척 시설에서 비누와 물로 손을 씻고 소독하게 해야 한다.
 - 1) 작업을 시작하기 전(K)
 - 2) 작업장을 이탈한 후 다시 돌아왔을 때(K)
 - 3) 작업을 중단한 후 다시 시작할 때(K)
 - 4) 손이 더러워졌거나 오염되었을 때(K)

(3) 작업공정의 분리

- (가) 원료를 처리하는 곳 또는 가공공정 중의 제품이나 최종제품을 오염시킬 수 있는 공정은 다음과 같은 형태로 적절히 구분되어야 한다.
 - 1) 칸막이 등의 설치와 같은 물리적인 구분(K)
 - 2) 각 작업 간의 교차오염을 방지할 수 있는 충분한 공간을 확보(K)
 - 3) 각 작업을 시간적으로 분리하여 실시(K)
- (나) 제품을 오염시킬 수 있는 작업은 적절한 장벽으로 분리되어야 한다.(K)

라. 손 세척, 소독 및 화장실 시설의 유지관리

- (1) 손 세척 시설은 다음 조건에 맞게 설치되어야 한다.
 - (가) 작업장에서 편리하게 이용할 수 있는 곳에 설치(O)
 - (나) 장비 및 기구를 세척하는 3조식 손세척대와 분리하여 설치(K)
 - (다) 폐수는 허가된 폐수처리장치로 직접 배관되도록 시설(S, k/o)
- (2) 손 세척 시설은 온수(43℃)를 공급할 수 있고, 세척·소독된 손의 재오염을 방지할 수 있는 방법으로 설계·제작되어야 한다.(S, k/o)
- (3) 종업원 수에 맞는 적절한 규모의 손 세척 시설이 있어야 하며, 종업원이 사용하는 것을 감독할 수 있는 곳에 위치해야 한다.(K)
- (4) 처리·가공·포장실 등이 완전히 구분되어 별도로 출입하는 경우, 각 작업장에는 손을 세척하고 소독하는 시설이 있어야 한다.(O)
- (5) 각각의 손 세척 시설에는 다음과 같은 것들이 준비되어 있어야 한다.

- (가) 손 세척 비누 또는 세제(K)
- (나) 일회용 타월 또는 공기식 손 건조장치(O)
- (다) 청소가 쉬운 쓰레기통(O)
- (라) 종업원이 이해할 수 있는 언어로 쓴 손 세척 표어(O)
- (6) 적절한 수의 수세식 화장실이 이용하기 편리한 장소에 있어야 한다.(K)
- (7) 각 화장실에는 받침대 또는 적절한 화장지 걸이에 화장지를 충분히 보관해야 한다.(K)
- (8) 화장실에는 뚜껑이 있는 페달식 휴지통을 사용해야 한다.(O)
- (9) 화장실의 문은 문틀에 꼭 맞고 저절로 닫히는 형태여야 하며, 작업장 쪽으로 직접 열리지 않아야 한다.(K)
- (10) 하수(C) 및 액상 폐기물(K)은 적절한 방법으로 처리되어야 한다.

마. 불순물로부터의 보호

- (1) 모든 식품은 처리 및 가공 중에 한 장소에서 다른 장소로 이동되는 동안 오염으로부터 보호되어야 한다.(K)
- (2) 식품이 노출되는 장소에서 식품의 보관 또는 가공활동이 이뤄지는 장소의 윗부분에 부착된 조명시설·채광창 및 그 밖의 유리제품 등은 안전한 형태의 것이거나 파손 시 식품의 오염을 방지할 수 있도록 보호되어야 한다.(O)
- (3) 세제 및 소독제는 식품 및 식품접촉표면이 오염되는 것을 방지하기 위해 관련 법령 및 규정에서 허가된 것만을 사용해야 하며, 허가되지 않은 화학적 합성품 등 첨가물은 사용하지 않아야 한다.(K)
- (4) 가공에 사용되는 얼음의 보호
 - (가) 공장에서 직접 제조되지 않은 얼음은 수령 시 검사를 해야 하며, 오염의 우려가 있는 방법으로 공급된 얼음은 수령을 거부해야 한다.(S, c/k)
 - (나) 얼음은 오염을 방지할 수 있도록 외부에 직접 노출되지 않는 안전하고 위생적인 방법으로 저장해야 한다.(S, c/k)
- (5) 식품을 저장·가공·포장·운반하는 장소에는 천장 등에 응축수가 생기는 것을 최소화하여 응축수로 인해 식품, 식품접촉표면 및 식품포장 재료가 오염되지 않도록 적절한 환기를 실시해야 한다.(S, c/k)

바. 유독물질의 적절한 표시, 보관 및 사용

- (1) 유독물질의 보관
 - (가) 시설 내에는 공장운영에 필요한 유독물질 이외의 것을 보관해서는 안 된다.(K)
 - (나) 다음과 같은 유독물질은 각각 분리하여 잠금장치가 있는 곳에서 보관해야 한다.(K)
 - 1) 살충제와 쥐약(K)
 - 2) 세제, 소독제 및 청결 관련 약품(K)
 - 3) 부식성의 산, 연마제 및 그 밖의 화학약품(K)
 - (다) 유독물질은 식품이나 식품접촉표면의 상단에 보관하지 않아야 한다.(K)
- (2) 유독물질의 사용 및 표시

- (가) 곤충이나 설치류를 없애기 위해 사용하는 살충제의 잔류로 식품 또는 포장재료가 오염되는 것을 방지하기 위해 관련 법령 및 규정에 적합한 것만을 사용해야 한다.(K)
- (나) 세제 및 소독제는 관련 법령 및 규정에 따라 표시하여 사용해야 한다.(K)
- (다) 유독물질은 제조자가 상표(Label)에 지시한 대로 표시하고 사용해야 한다.(K)

사. 종업원의 위생관리

- (1) 건강하지 못한 종업원의 관리
 - (가) 전염성의 질병이 있는 종업원은 식품 또는 식품접촉표면과 접촉할 수 있는 장소에서 작업하는 것을 금지해야 한다.(K)
 - (나) 손에 상처가 있는 종업원이 적절한 불침투성의 보호대 및 일회용 장갑으로 이를 보호하고 있는 경우에는 가공시설에서 작업하는 것을 허용할 수 있다.(K)
- (2) 처리·가공된 제품을 취급하는 모든 종업원은 다음 사항을 준수해야 한다.
 - (가) 작업모 등 모발의 이탈을 효과적으로 방지할 수 있는 용구를 착용해야 한다.(O)
 - (나) 적절한 손 세척을 하고 소독을 방해할 수 있는 반지 등의 보석류·장신구류는 착용하지 않아야 한다.(O)
 - (다) 보석류·장신구류를 벗을 수 없는 경우에는 손가락 싸개나 불침투성 재질의 장갑 등을 착용하여 이를 보호해야 한다.(O)
 - (라) 앞치마는 청결을 유지할 수 있는 정도로 자주 세탁하거나 깨끗한 것으로 교환하여 착용해야 한다.(O)
 - (마) 작업장에서 착용한 앞치마, 작업복 및 작업모 등을 그대로 착용하고 작업장 밖을 출입하지 않아야 한다.(O)
- (3) 종업원은 처리·가공·포장하는 장소 및 기구를 세척·보관하는 장소에서는 다음과 같은 행위를 하지 않아야 한다.
 - (가) 옷이나 그 밖의 개인용품을 보관하는 행위(O)
 - (나) 음식물을 먹거나 음료수를 마시는 행위(K)
 - (다) 침을 뱉는 행위(K)
 - (라) 흡연(K)

아. 해충의 배제

- (1) 공장운영자는 해충이 시설 및 가공활동에서 배제되고 있다는 것을 보증할 수 있도록 공장시설을 운영해야 한다.(K)
- (2) 시설 내에는 곤충·해충이 없음을 보장하기 위해 다음 사항을 포함하는 내·외부의 곤충·해충 관리수단이 있어야 한다.
 - (가) 문틀에 꼭 맞고, 필요한 경우 자동으로 닫힐 수 있는 문(K)
 - (나) 고정되지 않은 창문 등에는 1인치당 15mesh 이상의 방충망(K)
 - (다) 필요한 경우에는 외부와의 차단을 위한 에어커튼(K)

자. 공장 및 공장구내

(1) 일반사항

- (가) 공장 내의 모든 시설은 식품, 식품접촉표면 또는 식품포장 재료를 오염시키지 않도록 양호한 상태를 유지해야 한다.(O)
- (나) 식품을 처리·가공·포장·저장하는 장소 및 식품을 처리하는 장비·기구·포장재 등을 세척 또는 저장하는 장소에는 동물이나 허가받지 않은 사람이 출입하는 것을 금지해야 한다.(K)
- (다) 식품가공에 공기를 사용하는 경우, 공기펌프의 흡입구는 오염으로부터 보호될 수 있는 장소에 설치하고, 모든 공기펌프 취입구에는 오일을 사용하는 형태가 아닌 여과기를 부착해야 한다.(O)

(2) 침 수

- (가) 식품을 처리·가공·포장·저장하는 시설은 침수되지 않는 곳에 위치해야 한다.(C)
- (나) 만일 시설이 침수된 경우에는 물이 완전히 배수되고, 청소 및 소독될 때까지 작업을 중단해야 하며, 침수된 물과 접촉된 제품은 폐기 하거나 식용으로 사용해서는 안 된다.(C)
- (3) 모든 시설은 오염 및 불순물로부터 적절히 보호될 수 있도록 설치하고, 작업 시에는 쓰레기와 그 밖에 다른 오물을 적절히 처리해야 한다.(S, c/k)

(4) 공장내부

- (가) 공장 내의 모든 시설은 양호한 위생 상태를 유지해야 한다.(O)
- (나) 작업장, 보관창고 등 모든 바닥은 단단하고 평평하며, 청소가 쉬워야 한다.(O)
- (다) 식품을 처리·가공하거나 장비·기구를 세척하는 장소의 바닥은 청소가 쉽고 불침투성·내마모성(耐磨耗性) 재질로 시설되어야 하며, 다음의 조건을 갖춰야 한다.

- 1) 배수가 잘 될 수 있는 적당한 경사가 있을 것(O)
- 2) 표면이 평탄하고, 위생적인 문제를 발생하거나 배수를 방해할 수 있는 깨어진 틈이 없을 것(O)
- 3) 바닥과 벽 사이의 접합부분은 물이 침투하거나 고이지 않도록 밀봉할 것(O)

(라) 다음과 같은 바닥에는 적절한 배수가 이뤄져야 한다.

- 1) 원료의 보관에 사용되는 바닥(K)
- 2) 냉장설비와 같이 식품을 보관하는 장치로 사용되는 바닥(K)
- 3) 호스를 사용하거나 물이 넘치거나 이와 유사한 방법으로 청소되는 바닥(K)
- 4) 손세척대를 포함, 정상적인 작업과정 중 물이나 그 밖의 액상폐기물을 배출하는 바닥(K)

(마) 벽과 천장

식품을 처리·가공·포장·저장하는 곳의 내부표면은 청소가 쉽고, 내부식성(耐腐蝕性)·불침투성의 재질로 시설되어야 하며, 오염원이 될 수 있는 파손된 부분이 없도록 잘 관리해야 한다.(O)

- (5) 공장구내는 잡초 또는 잡동사니 등으로 인해 쥐 등 설치류의 서식처 또는 은신처가 되어서는 안 되며, 부적절한 배수로 인해 식품을 오염시킬 수 있는 상태가 되지 않도록 유지되어야 한다.(O)

- (6) 종업원이 옷을 갈아입고, 개인용품을 보관할 수 있는 탈의실이 있어야 한다.(K)
- (7) 작업장·화장실 등의 출입구에는 신발을 소독할 수 있는 소독조가 있어야 한다.(K)

차. 배관 및 관련 설비

- (1) 모든 배관 및 관련 설비는 공장가동에 필요한 적절한 압력 및 적정량의 물을 공급할 수 있어야 하며, 모든 손세척대에 냉수와 온수를 공급할 수 있어야 한다.(K)
- (2) 하수는 관련 법령 및 규정에 따라 안전하고 효과적으로 처리할 수 있어야 한다.(S, c/k)
- (3) 식품을 가공 또는 저장하거나 용기·기구를 세척 또는 보관하는 장소의 위쪽에는 하수 또는 폐기물 배관을 설치하지 않아야 한다.(K)

카. 그 밖의 설비

- (1) 환기·난방·냉방시스템은 식품을 오염시킬 수 있는 조건을 만들지 않아야 한다.(S, c/k)
- (2) 손 세척장소, 화장실, 식품을 검사·가공·저장하는 장소, 장비·도구를 세척하거나 보관하는 장소, 탈의실 등에는 종업원이 좋은 작업 관행을 유지할 수 있는 충분한 조명시설이 있어야 한다.(O)

타. 폐기물의 처리

- (1) 폐기물은 관련 법령 및 규정에 따라 처리해야 한다.(O)
- (2) 그 밖의 식용으로 사용할 수 없는 물질은 작업대에서 신속하게 제거되어야 한다.(O)
- (3) 폐기물 보관 장소 및 운반용기는 곤충·해충을 유인하거나 이들의 서식·산란장소가 되지 않도록 유지·관리해야 한다.(O)
- (4) 식품의 오염을 방지할 수 있도록 폐달식 뚜껑이 있는 쓰레기통을 사용해야 한다.(O)

파. 식품과 직접 접촉하지 않는 장비표면의 제작 및 청결

- (1) 공장에서는 청결·소독·관리·보수가 가능한 재질 및 방법으로 제작된 장비만을 사용해야 한다.(O)
- (2) 작업용 의자·스탠드·발판 등 작업자가 사용하는 장비 및 식품을 보관·처리하는 장소에 있는 식품과 직접 접촉하지 않는 장비 등의 경우에도 청소가 쉽고 내부식성·불침투성의 재질로 제작되어야 한다.(O)
- (3) 식품과 직접 접촉하지 않는 장비·기구는 식품 등의 오염을 방지할 수 있는 적절한 방법으로 청소를 실시해야 한다.(K)
- (4) 모든 컨베이어 등은 식품오염을 방지하는 데 필요한 방법으로 청소하고 관리해야 한다.(O)

하. 감 독

- (1) 일반적인 공장관리 및 위생관행을 감독하기 위한 감독자를 지정해야 한다.(K)
- (2) 청소는 식품 또는 식품접촉표면을 오염시키지 않는 방법으로 실시하고, 이를 감독해야 한다.(K)

- (3) 감독자는 식품취급 및 식품위생에 대한 교육을 받아야 하며, 개인위생 및 위생 관행에 대해 잘 알고 있어야 한다.(K)
- (4) 감독자는 작업장에서의 종업원 위생관행(손 세척, 음식물 섭취 및 흡연 등을 포함 한다)과 작업장에 개인용품이나 의복을 보관하는지를 감시해야 한다.(K)
- (5) 감독자는 다음을 포함하는 위생관행이 적절히 이행되고 있음을 보장해야 한다.
 - (가) 공장 및 장비의 청결(K)
 - (나) 원료 및 제품의 신속한 처리(K)
 - (다) 오염으로부터 제품의 보호(K)
- (6) 종업원은 식품취급 및 개인위생관행에 대한 교육을 정기적으로 받아야 하며(O), 질병의 증상이 있으면 감독자에게 즉시 보고해야 한다.(K)

II. 개별기준

가. 위해요소중점관리기준(Hazard Analysis Critical Control Point; HACCP)(이하 "HACCP"이라 한다)

- (1) 미국에 수출하는 패류가공공장, EU에 수출하는 생산·가공시설(선박을 포함한다) 및 러시아에 수출하는 생산·가공시설(선박을 포함한다)에 한정한다.
- (2) 「농수산물 품질관리법」 제70조제1항에 따라 해양수산부장관이 정해 고시하는 "수출을 목적으로 하는 수산물·수산가공품의 위해요소중점관리기준" 중 「별표 1. HACCP 세부관리기준」을 준용한다.

나. EU 수산물 생산·가공시설(선박은 제외한다)

(1) 가공용수에 관한 조건

(가) 검사항목 및 허용기준 등

1) 관능[인간의 오감(五感)에 의하여 평가]항목

번호	항 목	결 과 표 시	권 고 기 준	최고허용 기준(MAC)	비 고
1	색 도	mg/ℓ Pt/Co scale	1	20	
2	탁 도	- mg/ℓ SiO ₂ /Co - Jacson units	1 0.4	10 4	- 때로는 투명도 검사로 같음함. Secchi disk 판독에서: GL : 6m, MAC : 2m
3	냄 새	Dilution number	0	12℃에서 2 25℃에서 3	
4	맛	Dilution number	0	12℃에서 2 25℃에서 3	

2) 물리 · 화학적 항목

번호	항 목	결 과 표 시	권고기준	최고허용 기준(MAC)	비 고
5	온 도	℃	12	25	
6	수소이온 농 도	pH unit	$6.5 \leq \text{pH} \leq 8.5$	9.5	- 물은 불활성이어야 함. - 밀폐된 용기내의 물은 pH값 이 적용되어서는 안됨.
7	전 도 도	$\mu\text{S cm}^{-1}$ at 20℃	400		
8	염 화 물	Cl mg/ ℓ	25		
9	황 산 염	SO ₄ mg/ ℓ	25	250	
10	규 산 염	SiO ₂ mg/ ℓ			
11	칼 슴	Ca mg/ ℓ	100		
12	마그네슘	Mg mg/ ℓ	30	50	
13	나 트 른	Na mg/ ℓ	20	175 150	지침 1984 및 90 percentile 지침 1987 및 80 percentile
14	칼 른	K mg / ℓ	10	12	
15	알루미늄	Al mg/ ℓ	0.05	0.2	
16	총 경 도	mg/ ℓ		60	- 최소요구치
17	증발잔류물	mg/ ℓ after drying at 180℃		1,500	
18	용존산소	% O ₂ saturation			- 포화치>75%(지하수 제외)
19	유리이산화 탄소	CO ₂ mg/ ℓ			- 물은 불활성이어야 함

3) 넘치게 들어있는 경우 유독물질에 관한 항목

번호	항 목	결과표시	권고기준	최고허용 기준(MAC)	비 고
20	질산염	NO ₃ mg/ ℓ	25	50	
21	아질산염	NO ₂ mg/ ℓ		0.1	
22	암모늄	NH ₄ mg/ ℓ	0.05	0.5	
23	킬달질소(NO ₂ 및 NO ₃ 형태의 N제외)	N mg/ ℓ		1	
24	KMnO ₄ (산화도)	O ₂ mg/ ℓ	2	5	- 산성에서 가열하여 측정
25	총유기탄소(TOC)	C mg/ ℓ			- 정상농도에 변화발생시 그 원인을 조사
26	황화수소	S µg/ ℓ		관능적으로 불검출	
27	클로로포름으로 추출할 수 있는 물질	mg/ ℓ dry residue	0.1		
28	용해 또는 유화탄화수소 (석유 에테르로 추출후) ; 광물성기름	µg/ ℓ		10	
29	페놀(페놀가)	C ₆ H ₅ OH µg/ ℓ		0.5	- 염소에 반응하지 않는 천연페놀은 제외
30	붕소(Boron)	B µg/ ℓ	1,000		
31	계면활성제 (메틸렌블루와반응)	µg/ ℓ		200	
32	No.55에 포함되지 않는 그 밖의 유기염소화합물	µg/ ℓ	1		- 할로젠 형태의 화합물 농도는 가능한 한 낮아 야 함
33	철(iron)	Fe µg/ ℓ	50	200	
34	망간(Manganese)	Mn µg/ ℓ	20	50	
35	구리(Copper)	Cu µg/ ℓ	100 3,000		- 펌프장 또는 처리장의 배출구 - 배관속 12시간 경과 후 및 먹는 물 사용시점
36	아연(Zinc)	Zn µg/ ℓ	100 5,000		- 펌프장 또는 처리장의 배출구 - 배관속 12시간 경과 및 먹는 물 사용시점
37	인(Phosphorus)	P ₂ O ₅ µg/ ℓ	400	5,000	
38	불소화물(Fluoride)	F µg/ ℓ		1,500 700	- 8~12℃에서 1,500 - 25~30℃에서 700
39	코발트(Cobalt)	Co µg/ ℓ			
40	부유물질		None		
41	잔류염소	Cl µg/ ℓ			
42	바륨(Barium)	Ba µg/ ℓ	100		
43	은(Silver)	Ag µg/ ℓ		10	- 예외적으로 은이 용수처 리에 비체계적으로 사 용된 경우, MAC가 80 µg/ ℓ로 상향 조정될 수 있다.

4) 유독성물질에 관한 항목

번호	항 목	결과표시	권고 기준	최고허용 기준(MAC)	비 고
44	비소(Arsenic)	As $\mu\text{g}/\ell$		50	
45	베리륨(Beryllium)	Be $\mu\text{g}/\ell$			
46	카드뮴(Cadmium)	Cd $\mu\text{g}/\ell$		5	
47	시안화물(Cyanides)	CN $\mu\text{g}/\ell$		50	
48	크롬(Chromium)	Cr $\mu\text{g}/\ell$		50	
49	수은(Mercury)	Hg $\mu\text{g}/\ell$		1	
50	니켈(Nickel)	Ni $\mu\text{g}/\ell$		50	
51	납(Lead)	Pb $\mu\text{g}/\ell$		50 (유수에서)	
52	안티몬(Antimony)	Sb $\mu\text{g}/\ell$		10	
53	셀레늄(Selenium)	Se $\mu\text{g}/\ell$		10	
54	베나듐(Venadium)	V $\mu\text{g}/\ell$			
55	농약 및 관련 물질 - 개별적으로 분리된 물질	$\mu\text{g}/\ell$		0.1	농약 및 관련 물질의 의미 : - 농약 · 분해하기 어려운 유기염소화합 물 · 유기인화합물, 카바메이트 - 제초제, 살균제 - PCBs and PCTs
	-합계	$\mu\text{g}/\ell$		0.5	
56	다가방향족 탄화수소 (Polycyclic aromatic hydrocarbons)	$\mu\text{g}/\ell$		0.2	-관련 물질: · fluoranthene/benzo 3-4 · fluoranthene/benzo 11-12 · fluoranthene/benzo 3-4 · pyrene/benzo 1-12 · perylene/indeno(1,2,3-cd) pyrene

5) 미생물학적 항목

번호	항 목	결과표시 : 시료 1㎖당	권고기준	최고허용기준(MAC)	
				Membrane법	MPN법
57	총대장균	100	-	0	MPN<1
58	분변계대장균	100	-	0	MPN<1
59	분변계연쇄상구균	100	-	0	MPN<1
60	아황산염환원과상풍균	20	-	-	MPN<1
61	먹는 물의 총 세균수(㎖)				
	37℃	1	10		
	22℃	1	100		

(나) 분석방법

1) 관능적 항목

번호	항 목	분 석 방 법
1	색 도	광도측정법, Pt/Co scale에서 보정
2	탁 도	Silica법 - Formazine test - Secchi법
3	냄 새	연속희석법, 12℃ 또는 25℃에서 시험
4	맛	연속희석법, 12℃ 또는 25℃에서 시험

2) 물리-화학적 항목

번호	항 목	분 석 방 법
5	온 도	온도측정법
6	수소이온농도	전기측정법
7	전 도 도	전기측정법
8	염 화 물	적정법 - Mohr법
9	황 산 염	비중법 - 복합법 - 분광광도법
10	규 산 염	흡광광도법
11	칼슘	원자흡광광도법
12	마그네슘	원자흡광광도법
13	나트륨	원자흡광광도법
14	칼륨	원자흡광광도법
15	알루미늄	원자흡광광도법, 흡광광도법
16	총 경 도	복합측정법
17	증발잔류물	180℃에서 증발시킨 후 무게 측정
18	용존산소	Winkler법 - 특수전극법
19	유리이산화탄소	산정량법

3) 넘치게 들어있는 경우 유독물질에 관한 항목

번호	항 목	분 석 방 법
20	질 산 염	흡광광도법 - 특수전극법
21	아질산염	흡광광도법
22	암 모 늑	흡광광도법
23	킬달질소	산화적정법 또는 흡광광도법
24	KMnO ₄ 산화물	산성용액중에서 KMnO ₄ 와 10분간 가열
25	총유기탄소	-
26	황화수소	흡광광도법
27	클로로포름으로 추출할 수 있는 물질	중성 pH에서 순수 클로로포름을 이용한 액/액 추출법 잔류물 무게 측정
28	용해 또는 유화탄소; Mineral oil	적외선 적색흡광광도법
29	페 놀 류	흡광광도법, Paranitroaniline법, 4-aminoantipyrine법
30	붕 소	원자흡광법 - 흡광광도법
31	계면활성제	Methylen blue를 이용한 흡광광도법
32	No.55에 포함되지 않는 유기염소화합물	적절한 용매로 추출·정제후 가스 또는 액체 크로마토 그래피법 이용 - 필요시 혼합물의 조성을 조사, 정량분 석법
33	철	원자흡광법 - 흡광광도법
34	망 간	원자흡광법 - 흡광광도법
35	구 리	원자흡광법 - 흡광광도법
36	아 연	원자흡광법 - 흡광광도법
37	인	흡광광도법
38	불산화물	흡광광도법 - 특수전극법
39	코 발 트	-
40	부유물질	0.45 μ Membrane여과법 또는 원심분리(rpm 2,800-3,200에 서 15분 이상)로 여과하여 105℃에서 건조하여 무게 측정
41	잔류염소	적정법 - 흡광광도법
42	바 리 움	원자흡광법
43	은	원자흡광법

4) 유독성물질에 관한 항목

번호	항 목	분 석 방 법
44	비 소	원자흡광법 - 흡광광도법
45	베 리 림	-
46	카 드 림	원자흡광법
47	시안화물	원자흡광법
48	크 림	원자흡광법- 흡광광도법
49	수 은	원자흡광법
50	니 켈	원자흡광법
51	납	원자흡광법
52	안 티 몬	원자흡광법
53	셀 레 늄	원자흡광법
54	베 나 듐	-
55	농약 및 관련 물질	적절한 용매로 추출·정제후 가스 또는 액체 크로마토그래피법 이용 - 필요시 혼합물의 조성을 조사, 정량분석법
56	다가방향족 탄화수소	형광광도법 또는 가스크로마토그래피법

5) 미생물학적 항목

번호	항 목	분 석 방 법
57	총대장균	MPN법, Membrane 여과법
58	분변계대장균	MPN법, Membrane 여과법
59	분변계연쇄상구균	Sodium azide법(Litsky), MPN으로 계산. Membrane 여과 후 특수배지에서 배양
60	아황산염-환원성과상풍균	MPN으로 계산
61	먹는 물의 총균수	영양한천에 배양, 집락계측법

(다) 관리기준

- 1) 시설내부의 용수 배관시스템 및 모든 배출구를 나타내는 도면을 보관해야 한다.
 - 2) 용수 공급원에 대한 설명이 가능하고, 먹는 물임을 보증해야 한다.
 - 3) 먹는 물을 염소처리 하는 경우에는 다음 사항을 충족해야 한다.
 - 가) 염소 주입시설은 용수 저장탱크의 입수관에 설치해야 한다.
 - 나) 용수 저장탱크는 첨가된 염소와 용수가 최소한 20분 동안 함께 머물 수 있는 충분한 크기의 용량을 확보해야 한다.
 - 다) 용수저장탱크는 계획을 수립, 정기적으로 청소하고 그 결과를 기록·관리해야 한다.
 - 라) 제품을 세척, 침지(액체에 담가 적심) 또는 클레이징 하는데 사용하는 용수는 지나치게 염소처리를 하면 안 된다.
 - 마) 최종 사용용수의 염소농도는 상수도의 염소 허용농도와 같거나, 그 이하야 한다.
 - 바) 염소농도는 하루에 1회 이상 정기적으로 점검해야 한다.
 - 4) 용수 저장탱크의 재질은 비부식성으로 내부표면이 평평하고, 청소가 쉬워야 한다.
 - 5) 용수 저장탱크의 입구는 외부의 오수(汚水) 유입을 완전히 차단할 수 있도록 설치해야 하며, 잠금장치를 설치하여 관리해야 한다.
 - 6) 용수배관은 비부식성 재질이어야 하며, 먹는 물 배관은 다른 배관과 분리해야 한다.
 - 7) 용수의 배관체계 및 잠금장치는 역류를 방지할 수 있는 구조여야 한다.
- (라) 수질검사는 연 1회 이상 공공기관을 통해 실시해야 한다. 다만, 가공용수를 탱크에 저장하여 사용하는 경우의 미생물학적 항목에 대한 검사는 월 1회 이상 실시하되, 자체적으로 실시할 수 있다.
- (마) 시료채취, 시험방법 등 용수검사 및 용수 위생관리에 관한 사항은 EU의 먹는 물 규정(Council Directive 98/83/EC, '98.11.3)을 준용한다.

(2) 제품별 위생 및 가공조건

- (가) 냉동품, 통·병조림, 훈제품, 염장품, 갑각류 및 연체동물의 조리제품, 연제품 등 각 제품은 EU 규정(EC No. 852/2004)에 따른 HACCP 원칙에 근거한 프로그램 이행을 시설에서 생산·가공되고 EU 규정(EC No. 853/2004 부록 III 섹션 VIII의 3장부터 5장까지)에서 정하는 시설, 취급, 가공요건, 위생기준 등의 조건 및 EU 규정(EC No. 2073/2005)에서 정한 미생물 기준에 적합하게 생산·가공되어야 한다.
- (나) EU 수출을 목적으로 사용되는 원료는 EU 등록시설에서 생산·공급되어야 한다.

(다) 해산어류 제품에 대한 고래회충(*Anisakis* spp) 및 오징어 제품에 대한 니벨린 조충(*Nybelinia surmenicola*) 검사를 실시하여 안전성을 확보해야 한다.

(3) 선상어획물의 위생 및 가공조건

선상 어획물은 EU 규정(EC No. 853/2004 부록 III 섹션 VIII의 1장부터 5장까지)에 따라 포획, 선상에서 처리하고 위생적으로 양육(선박으로부터 수산물 등을 육상

으로 옮기는 것), 취급, 가공, 냉동 및 해동 등이 되어야 한다.

(4) 포장조건

(가) 포장하지 않은 상태(Bulk)의 가공식품 제조용 냉동수산물을 제외한 모든 수산물의 포장은 지워지지 않는 글자로 반드시 "Republic of Korea" 및 생산·가공시설의 등록번호를 표시해야 한다.

(나) 그 밖의 포장조건은 EU 규정(EC No. 853/2004 부록Ⅱ의 섹션 I)에서 정하는 조건에 적합해야 한다.

(5) 보관 및 운송에 관한 조건

수산물의 보관 및 운송에 관한 조건은 EU 규정(EC No. 853/2004 부록 III 섹션 VIII의 6장에서 8장까지)에서 정하는 조건에 적합해야 한다.

(6) 그 밖의 사항

EU 지역으로 수출되는 수산물 및 수산물가공품 중 위의 (1)부터 (5)까지에서 정하지 않은 사항은 EU 위생관련 규정(EC No. 178/2002, EC No. 852/2004, EC No. 853/2004 등)을 준용한다.

다. 이매연체패류, 극피류, 피낭류 및 해양복족류에 관한 조건

(1) 일반사항

(가) 외국과의 협약 또는 외국의 수입조건 등에서 패류생산해역을 규정하고 있는 국가에 수출하는 경우에만 적용한다.

(나) 수출을 목적으로 하는 이매패류, 극피류, 피낭류 및 복족류(이하 "패류 등"이라 한다)는 「농수산물 품질관리법」 제71조에 따른 해양수산부장관이 지정·고시하는 지정해역에서 생산된 것이어야 한다.

(다) 위의 (나)에 따른 패류 등의 생산·처리·가공 등에 관해 이 고시에 정하지 않은 사항은 다음 각 호의 어느 하나에 따라 해당국가에서 정해 운영하고 있는 위생관리기준을 따른다.

1) 미국에 수출하는 패류는 한미패류위생협정 및 대미수출 냉동패류 위생관리에 관한 양해각서에 따른 미국패류위생계획(National Shellfish Sanitation Program; NSSP)의 패류위생관리규정(Model Ordinance).

2) EU에 수출하는 패류 등은 동물 유래 식품의 특별 위생 관련 규정(EC No. 853/2004 부록 II 및 부록 III)

3) 일본에 수출하는 생식용 생굴은 「대일수출생식용생굴에 관한 구상서」

(2) 원료패류

(가) 원료패류에 대한 중요관리점(Critical control point)은 최소한 다음 사항을 포함해야 한다.

1) 지정해역에서 생산된 살아 있는 패류만을 사용하여 처리·가공해야 한다.

2) 가공 또는 판매전의 원료 패류는 얼음을 치거나, 7.2℃ 또는 그 이하의 온도를 유지하는 보관장소 또는 운반장치에 두거나 보관해야 한다.

3) 위의 2)에서 요구하는 조건과 같이 얼음 또는 기계적인 냉장장치를 사용하거나

그 밖에 승인된 다른 냉장방법을 사용하는 것 없이 하역(荷役)장과 같은 운반 장소에 2시간 이상 지체하지 않아야 한다.

(나) 원료패류는 먹는 물 또는 지정해역 수질요건에서 정하는 기준 이상의 수질을 갖춘 해수를 사용하여 세척해야 한다.

(다) 채취어장 또는 채취시기가 다른 원료패류는 구분하여 보관·처리·가공해야 하며, 박신(剝身) 하는 동안 서로 혼합해서는 안 된다.

(라) 원료패류 보관 장소는 표면이 평평하고 배수가 잘 되며, 오수 등이 유입되지 않아야 한다.

(3) 패류의 박신 및 처리

(가) 냉장 또는 냉동패류의 가공에 대한 중요관리점은 최소한 다음 사항을 포함해야 한다.

1) 박신 전에 냉장하지 않은 원료패류를 박신한 패육은 박신 후 3시간 이내에 내부 온도가 7.2℃ 또는 그 이하가 되도록 냉각해야 한다.

2) 박신 전에 냉장한 원료패류를 박신한 패육은 냉장시설에서 꺼낸 후 4시간 이내에 내부온도가 7.2℃ 또는 그 이하가 되도록 냉각되어야 한다.

(나) 박신 또는 포장된 패육은 7.2℃ 또는 그 이하의 온도에서 뚜껑을 덮은 용기에 보관해야 한다.

(다) 박신된 패육은 신속히 세척해야 한다.

(라) 박신된 패육을 동결할 때에는 동결시작 후 12시간 이내에 완전하게 동결되어야 하며, 동결된 패육의 품온(品溫)은 -18℃ 이하를 유지해야 한다.

(4) 패류채취 선박 및 운반차량

(가) 선박의 갑판 및 패류보관실은 선내의 오수(汚水)가 패류와 접촉하지 않도록 해야 한다.

(나) 선박에서 사용되는 펌프의 배출구는 패류를 오염시키지 않는 장소에 위치해야 한다.

(다) 선박의 갑판, 패류보관실 및 차량의 바닥은 먹는 물에 준하는 용수나 지정해역 수질요건에서 정하는 수질이상의 해수를 사용하여 청소해야 하며, 배수가 잘 되도록 설계되어야 한다.

(라) 패류를 운반하는 선박 및 차량은 패류의 오염을 방지할 수 있는 덮개가 있어야 한다.

(마) 패류를 운반하는 차량은 패류를 냉각할 수 있는 시설이 있어야 한다.

(5) 미국에 수출하는 패류의 포장표시

(가) 포장에는 품명 및 처리방법(예: 냉동패류는 Frozen), 제조업체의 명칭·주소·등록번호, 제품의 생산 연월일 및 판매기한 등을 표시해야 한다.

(나) 포장의 표시사항은 명확하고, 지워지지 않도록 표시해야 한다.

(6) 일본에 수출하는 생식용 생굴의 생산단위별관리(이하 "롯데관리"라고 한다) 기준

(가) 정의

1) "롯데관리"란 1개의 등록된 양식어장에서 1일(00:00~24:00) 동안 채취한 물량

으로서 이를 운반·판매·가공하거나 수출하려는 것을 다른 물량과 구별하여 관리하는 것을 말한다.

- 2) "관리자"란 채취, 운반, 가공, 수출할 때에 이를 감독 또는 관리하는 책임이 있는 사람을 말한다.
- 3) "등록양식어장"란 국립수산물품질관리원에 등록한 양식 어장을 말한다.
- 4) "채취관리"란 채취부터 가공·판매 또는 수출하기 위해 제품을 운반하기 전까지 관리하는 것을 말한다.
- 5) "운반관리"란 가공, 판매 또는 수출하기 위해 제품을 운반할 때 이를 관리하는 것을 말한다.
- 6) "가공관리"란 가공공장에서 탈각, 세척 등 가공처리 후 포장하여 수출관리하기 전까지 관리하는 것을 말한다.
- 7) "수출관리"란 채취관리, 운반관리 또는 가공관리 된 제품을 수출함에 있어서 이를 관리하는 것을 말한다.

(나) 롯트관리 방법

등록양식어장에서 채취할 때부터 수출할 때까지 각 롯트 별로 다음과 같이 관리해야 하며, 관리한 롯트에 대해서는 최종적으로 수출회사의 대표자가 이를 확인해야 한다.

1) 채취관리

가) 채취자는 채취한 굴이 오염되지 않도록 관리해야 하며, 채취한 굴을 판매·가공 또는 수출하려는 때에는 채취관리 한 롯트관리기록표를 다음 관리자에게 전달하여 가공 또는 수출 관리가 되도록 해야 한다.

나) 롯트관리 한 굴은 이를 관리하지 않은 다른 굴과 구별될 수 있도록 구분하여 실거나 보관해야 하며, 1개의 롯트마다 아래 예시와 같이 채취관리번호를 매겨 단위포장 또는 실은 곳마다 이를 표시해야 한다.

"예시"

채취관리번호: KT - OY - 001 - 970326

어장등록번호 채취일자('97년 3월 26일 채취시)

다) 롯트관리기록표에는 채취현장에서의 선별, 세척실시 여부 등 작업내용과 포장할 때에 사용한 포장재의 종류 등에 대해 명확하게 기록해야 한다.

라) 채취관리번호를 표시한 롯트는 번호가 다른 롯트와 섞이지 않도록 해야 한다.

마) 채취한 굴을 가공하지 않고 살아 있는 상태로 수출할 때에는 수출관리가 되도록 채취 관리한 롯트관리기록표를 수출관리자에게 인계해야 한다.

바) 1개의 롯트에서 세척 또는 가공하기 위해 이를 운반 또는 판매할 때에는 그 이전까지 롯트관리 한 내용을 판매 또는 운반한 장소 별로 각각 이를 전달해야 한다.

2) 운반관리

가) 채취 후 판매·가공 또는 수출하기 위해 운반할 때에는 롯트관리기록표에 따른 내용을 관리해야 하며, 또한 가공품을 수출하기 위해 수송할 때에도

동일한 방법으로 관리해야 한다.

나) 로트관리기록표에는 판매 또는 운반한 수량, 수송수단(차량은 차량번호를 포함한다)과 출발 및 도착한 시간과 장소 등을 기록해야 한다.

다) 수송할 때에는 다른 로트와 섞이지 않도록 해야 하며, 로트 별로 단위포장품은 단위포장마다 채취·가공 또는 수출관리한 각각의 로트 번호가 표시되어야 한다.

3) 가공관리

가) 가공관리자는 가공하기 위해 원료를 반입할 때에는 채취관리자로부터 로트 관리기록표를 전달받아 가공이 완료되어 보관되기까지 이를 관리해야 한다.

나) 가공내용에는 가공방법 및 처리형태 등을 명확하게 기록해야 한다.

다) 가공 또는 보관할 때에는 각각의 로트 별로 구분할 수 있도록 채취관리번호를 표시하여 실거나 작업해야 하며, 가공된 제품의 로트 별로 스티커, 매직 등을 이용하여 가공관리번호를 아래 예시와 같이 단위포장마다 표시하여 보관하거나 수출관리 단계로 전달해야 한다.

"예시"

가공번호: KT-OY-001-970326 - 0000 - 0330

채취번호 가공시설등록번호 가공일자

라) 가공관리번호를 표시한 제품은 다른 제품과 섞이지 않도록 보관하거나 수출 관리 단계로 전달해야 한다.

4) 수출관리

가) 수출자가 수출관리를 위해 채취관리자 또는 가공관리자로부터 로트관리 기록표를 인수받았을 때에는 채취관리, 운반관리 또는 가공관리 한 내용에 이상이 있는지를 확인하고, 최종적으로 수출관리 로트번호를 아래와 같이 로트 별로 단위포장마다 표시해야 한다.

수출관리로트번호		
채취관리번호	가공관리번호	수출관리번호
00-00-000-000000	0000-0000	00-000

"예시"

수출관리 로트번호: KT-OY-001-970326 - 0000-0330 - 韓成 - 001

채취관리번호 가공관리번호 수출상사 일련번호

나) 수출업체는 회사명 중에서 2개의 약식 부호를 한자로 만들어 국립수산물품질관리원 지원에 통보하며, 국립수산물품질관리원 지원장은 약식 부호를 등록하고 관리해야 한다.

다) 수출관리 로트번호의 일련번호는 수출업체의 로트 별 수출회수를 나타내는 것으로서 1개의 로트마다 아래 예시와 같이 쓴다.

"예시"

1개의 등록양식어장에서 1일간 생산된 1개 로트 1,200kg을 3차례로 분할하여

수출할 경우

- 1차 10개 200kg 수출 시 일련번호는 001
- 2차 20개 400kg 수출 시 일련번호는 002
- 3차 30개 600kg 수출 시 일련번호는 003

(다) 기록유지

- 1) 롯트관리는 수출업체 또는 가공업체가 자율적으로 등록양식어장에서 채취할 때부터 운반·판매 또는 가공 완료하여 수출할 때까지 1개의 롯트마다 일괄 관리가 될 수 있도록 다음과 같은 내용의 롯트관리기록표를 기록·유지해야 한다.
- 2) 1개의 롯트가 판매 또는 가공 등으로 수개의 장소로 이동될 때에는 그 이동된 장소에서도 롯트관리기록표가 작성될 수 있도록 이를 이동되는 장소별로 각각 전달해야 한다.
- 3) 수출업자가 위생증명서 또는 원산지증명서 발급을 신청할 때에는 그 신청서에 롯트관리기록표 사본을 첨부해야 한다.(여러 개의 롯트를 동시에 수출할 때에는 각각의 롯트관리기록표를 첨부한다)

< 롯데관리 기록표 >

채취 관리	양식장등록번호		어장주명					
	채 취 품 명		관 리 자		서명 또는 날인			
	채 취 해 역		작업내용					
	채 취 년 월 일		포장재(수송용기)					
	채취 관리번호							
	채 취 수 량	1차: kg	2차: kg	3차: kg	4차: kg			
	그 밖의 사 항							
운반 관리	회 수		1차		2차		3차	
			출 발	도 착	출 발	도 착	출 발	도 착
	운 반 일 시							
	장 소							
	수 량							
	수 송 수 단							
	차 량 번 호							
관 리 자		서명 또는 날인						
가공 관리	구입 또는 반입품명				수 량			
	구입 또는 반입장소				원료 보관장소			
	가 공	일 자			수 량		개 kg	
		장 소			가 공 내 용			
		보관장소			관 리 자		서명 또는 날인	
	제 품	일 자			포 장 재			
		품 명			수 량		개 kg	
	가공관리 번호				보 관 창 고			
그 밖의 사 항								
수출 관리	수 출 회 사 명							
	수 출 일 시				관 리 자		서명 또는 날인	
	품 명				수 량		개 kg	
	수출관리로트번호							
	수 입 상 사 명				수출허가(승인)서번호			
	운 반 일 시				운 반 장 소			
	운 반 수 량		개 kg		수 송 수 단			
	그 밖의 사 항							
위의 내용은 이상없음을 확인합니다.								
<div style="text-align: center;"> 년 월 일 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"> 수출회사명 대 표 자 </div> <div style="text-align: center;"> (서명 또는 날인) </div> </div>								

라. 대일수출 처리복어에 관한 조건

(1) 시설기준

- (가) 「수산물식품산업법」의 규정에 따라 수산물가공업의 등록기준에 적합해야 한다.
- (나) 일반 어류의 처리장 외에 별도의 복어 전용 처리장이 있어야 한다.
- (다) 복어를 전용으로 처리할 수 있는 칼, 도마, 행주, 타월 등의 장비를 갖추어야 한다.
- (라) 복어의 난소, 간장 등의 유독부위를 따로 보관하기 위한 잠금장치가 있는 용기가 있어야 한다.

(2) 복어의 처리 및 포장 등의 기준

(가) 수출할 수 있는 복어의 부위

수출할 수 있는 복어의 부위는 처리한 후의 근육부위 및 분리된 백피(배 부위 껍질을 말한다)·가슴지느러미·주둥이·가슴부위·흑피(등 부위의 껍질을 말한다)·등지느러미·뒷지느러미 및 꼬리지느러미로 한다.

(나) 처리기준

- 1) 복어는 처리에 관한 충분한 위생지식 및 경험이 있는 사람(복어처리에 관한 일본의 공적자격을 갖고 있는 사람을 포함한다)이 직접 처리해야 한다.
- 2) 동해, 서해(황해), 발해 및 동중국해에서 어획한 자주복, 검자주복에 한정한다.
- 3) 처리는 원료복어로부터의 내장 및 안구제거, 껍질·지느러미·주둥이·가슴부위·흑피·등지느러미·뒷지느러미 및 꼬리 지느러미를 분리한다. 분리한 백피·가슴지느러미·주둥이 및 가슴 부위는 그해 처리한 복어의 것이라는 것을 알 수 있도록 적절히 관리해야 한다.
- 4) 복어를 동결할 경우에는 급속동결 방법에 따라 동결하고, -18°C 이하에서 보관해야 하며, 보관 중에는 온도변화가 적어야 한다.
- 5) 동결한 복어를 사용할 경우, 유독부위의 독이 근육부로 이동하지 않도록 흐르는 물로 신속히 해동하고, 해동 후에는 즉시 처리해야 하며, 재동결하지 않아야 한다.
- 6) 난소·간장 등의 유독부위는 정확히 제거하고, 다른 식품이나 폐기물과 혼입되지 않도록 잠금장치가 있는 용기에 보관해야 하며, 소각 등의 방법으로 폐기해야 한다.
- 7) 복어처리에 사용한 칼·도마 등의 기구는 처리 중 또는 처리 후에 깨끗한 물로 세척하여 사용하고 보관해야 한다.
- 8) 등록시설에서 수출을 위한 복어를 처리하려는 때에는 검사원이 처리과정을 조사·점검할 수 있도록 원료의 입하(入荷) 내용을 국립수산물품질관리원 지원장에게 알려줘야 한다.

(다) 포장기준

- 1) 수출부위는 복어의 종류를 감별하기에 쉽도록 상자에 담아야 한다.
- 2) 포장할 때에는 수출할 수 있는 부위를 확인할 수 있도록 한 층의 상태로 담아야 한다.
- 3) 상자에 담을 때에는 자주복과 검자주복을 섞으면 안 된다.
- 4) 처리된 복어는 진공포장으로도 수출할 수 있다.
- 5) 수출 시는 외포장에 품명, 중량, 등록번호를 쓰고 국립수산물품질관리원의 봉인이 날인된 검사표전을 부착해야 한다.

Ⅲ. 선박 위생관리기준

가. 가공선박(EC No. 853/2004 부록 III 섹션 VIII 조항과 관련된다)

(1) 시설 및 장비에 관한 기준

- (가) 선상에 수산물을 받아들이기 위한 공간이 있어야 하며, 연속적으로 어획한 수산물을 구분할 수 있도록 충분히 큰 장소 또는 저장실이 있어야 한다. 이러한 수산물 수취장소는 태양광선이나 오염물질로부터 수산물을 보호할 수 있는 방법으로 설계되어야 한다.(K)
- (나) 수취장소, 저장실 및 수산물 이동통로는 청소가 쉬워야 한다.(O)
- (다) 수취장소에서 작업장으로 수산물을 운반하는 시스템은 위생적인 설비여야 한다.(O)
- (라) 작업장은 적합한 위생조건에서 수산물을 처리 또는 가공할 수 있도록 충분히 넓어야 하며, 제품의 오염을 방지할 수 있도록 설계, 배치되어야 한다.(K)
- (마) 최종제품의 저장실은 크기가 충분하고 청소가 쉬워야 하며, 선상에서 폐기물 가공시설이 가동되는 경우에는 별도의 부산물 저장실이 있어야 한다.(K)
- (바) 포장재료 보관실은 제품의 처리 및 가공장소와 분리되어야 한다.(K)
- (사) 폐기물이나 식용으로 할 수 없는 수산물을 직접 바다에 버리거나 물이 새지 않는 탱크에 보낼 수 있는 특수장비가 있어야 하며, 선상에서 폐기물을 저장하여 가공하는 경우에는 별도의 구분된 장소가 있어야 한다.(K)
- (아) EU의 먹는 물 규정에 따른 먹는 물 또는 가압청정해수 공급시설이 있어야 하며, 해수 취수구는 선박에서 배출하는 폐수, 폐기물 또는 기관냉각수의 영향이 미치지 않는 위치에 있어야 한다.(C)
- (자) 적당한 수의 탈의실 및 화장실이 있어야 하며, 화장실의 문은 수산물을 처리, 가공 또는 저장하는 장소를 향하여 직접 열리지 않아야 한다.(K)
- (차) 수도꼭지가 수동식이 아니며, 위생적으로 손을 씻고 건조할 수 있는 적당한 수의 손 세척 설비가 있어야 한다.(K)
- (카) 수산물의 처리실, 가공실 및 동결실에 대한 조건
 - 1) 바닥은 평평하고 청소, 소독 및 배수가 쉬워야 하며, 폐기물에 의해 막히지 않을 정도의 충분한 크기의 배수로가 있어야 한다.(O)
 - 2) 벽과 천장, 특히 파이프, 체인 또는 전기배선이 있는 곳은 청소가 쉬워야 한다.(O)
 - 3) 유압관은 기름이 새어 나가 수산물을 오염시키지 않도록 설치되어야 한다.(K)
 - 4) 적절한 환기시설 및 필요시 증기 배출시설이 있어야 한다.(O)
 - 5) 적절한 조명시설이 있어야 한다.(O)
 - 6) 도구·장비 및 내부시설을 청소하고 소독하기 위한 기구가 있어야 한다.(O)
- (타) 절단용 작업대, 담는 용기, 컨베이어, 내장 제거기 또는 필렛 기계 등의 장비 및 도구는 해수에 부식되지 않고 청소 및 소독이 쉬우며, 잘 유지·관리할 수 있어야 한다.(K)
- (파) 수산물을 동결하는 가공선박의 냉동장치는 제품의 중심온도를 -18°C 또는 그 이하로 급속히 내리고 유지할 수 있는 충분한 능력이 있어야 하며, 냉장실의 온도기록 장치는 쉽게 볼 수 있는 곳에 설치해야 한다.(K)

(2) 수산물의 선상처리 및 저장에 관한 조건

(가) 품질관리담당자가 수산물의 처리를 담당해야 하며, 모든 규정의 이행 및 위생 관리 업무를 담당할 권한이 있어야 한다.(K)

(나) 작업장 및 장비에 관한 일반적인 위생조건

- 1) 어획물 처리작업에 사용되는 바닥·벽·칸막이·천장·장비·기구 등은 제품의 오염원이 되지 않도록 깨끗하고 잘 손질된 상태로 관리되어야 한다.(O)
- 2) 설치류, 곤충 및 그 밖에 다른 해충은 구내 및 시설에서 구조적으로 근절시키고, 쥐약·살충제·소독제 및 그 밖에 다른 유독물질은 잠글 수 있는 장소에 보관해야 하며, 제품을 오염시키지 않도록 사용해야 한다.(K)
- 3) 처리장·기구·작업 장비는 수산물 처리를 위해서만 사용해야 한다.(K)
- 4) 처리가공에 사용되는 용수는 EU 먹는 물 규정에서 정하는 먹는 물 또는 청정 해수를 사용해야 한다. 다만, 스팀용, 방화용 및 냉동장비의 냉각수용으로 설치된 배관이 다른 목적으로 사용되지 않고, 제품을 오염시킬 위험이 없는 경우에는 그 밖의 물을 사용할 수 있다.(C)
- 5) 세제, 소독제 등은 사용이 허가된 것이어야 하며, 기계·장비 및 제품에 나쁜 영향을 주지 않는 방법으로 사용해야 한다.(K)

(다) 선내 종업원에 관한 일반적인 위생조건

- 1) 종업원은 깨끗한 작업복과 머리를 완전히 감쌀 수 있는 모자를 착용해야 한다.(O)
- 2) 수산물의 처리 및 가공에 종사하는 종업원은 작업 전에는 항상 손을 깨끗이 씻어야 하며, 손에 상처가 있는 경우에는 제품을 오염시키지 않도록 방수봉대로 감싸야 한다.(K)
- 3) 작업장 및 수산물 보관 장소에서는 흡연, 침 뱉기 및 음식을 먹고 마시는 행위를 해서는 안 된다.(K)
- 4) 수산물에 위해를 줄 수 있는 종업원은 그 위해가 해결될 때까지 수산물을 취급하지 못하도록 필요한 조치를 해야 한다.(K)

(라) 두부(頭部) 및 내장의 제거는 위생적으로 실시해야 하며, 처리 즉시 먹는 물 또는 청정해수로 충분히 씻어야 한다.(K)

(마) 필렛 및 슬라이스 같은 작업은 두부 및 내장 제거 작업에 사용되는 장소가 아닌 곳에서 오염이나 부패를 방지할 수 있는 방법으로 실시해야 하며, 필렛과 슬라이스 제품은 필요한 시간 이상으로 작업대에 방치해서는 안 된다.(K)

(바) 내장과 같이 오염될 수 있는 부분은 식용 제품으로부터 분리되고, 신속히 처리되어야 한다.(O)

(사) 수산물의 선상가공은 EU 규정(Regulation(EU) 853/2004 부록 III의 섹션 VIII)에 따라 실시해야 한다.

(아) 수산물의 포장조건은 EU 규정(Regulation(EU) 853/2004 부록 II의 섹션 I)에서 정하는 조건을 준용한다.

(자) 수산물의 선상저장은 EU 규정(Regulation(EU) 853/2004 부록 III의 섹션 VIII)에 따라 실시해야 한다.

나. 어선(냉동선박)(EC No. 853/2004 부록 III 섹션 VIII 조항과 관련된다)

(1) 시설 및 장비에 관한 기준

- (가) 어선은 규정된 온도에 냉장 및 냉동 어획물을 저장하기 위한 어창, 탱크 또는 담은 용기를 갖추어야 하며, 어창은 저장된 어획물의 오염을 방지하기 위해 방수·방습성 칸막이로 기계실 및 선원의 침실과 분리되어야 한다.(K)
- (나) 어창, 탱크 또는 용기의 내부표면은 방수성으로 세척 및 소독이 쉬워야 하며(O), 인간에 해로운 물질을 어획물에 옮기지 않아야 한다.(C)
- (다) 어창은 녹은 물이 어획물과 접촉하지 않도록 설계되어야 한다.(K)
- (라) 어획물을 저장하는 용기는 위생적으로 관리하고, 녹은 물이 배출될 수 있어야 하며, 사용 시는 청결을 유지해야 한다.(O)
- (마) 작업이 이루어지는 갑판, 장비, 어창, 탱크 및 용기들은 사용 시마다 먹는 물 또는 청정해수로 세척해야 하며 필요시마다 소독하고, 해충 및 쥐를 없애야 한다.(K)
- (바) 세제, 소독제, 살충제 및 모든 유독물질은 잠글 수 있는 장소에 보관해야 하며, 어획물이 오염되지 않도록 사용되어야 한다.(K)
- (사) 어획물을 선상에서 동결하는 경우, 동결시설은 제품의 중심온도를 -18°C 또는 그 이하로 급속히 내리고 유지할 수 있는 충분한 능력이 있어야 하며, 브라인 동결한 통조림 제조용 원료는 원칙적으로 -9°C 를 초과하지 않아야 하나, 그 이상의 온도가 채택될 수도 있다. 브라인 동결이 사용되는 경우에는 브라인이 어획물을 오염시키는 오염원이 되지 않아야 한다.(K)
- (아) 냉장고에는 쉽게 볼 수 있는 곳에 자기온도 기록장치를 설치해야 하며, 온도계의 감온봉은 냉장실에서 온도가 가장 높은 곳에 설치해야 한다.(K)
- (자) 냉각해수로 어획물을 냉각하는 시설을 갖춘 선박은 다음의 규정에 적합해야 한다.
 - 1) 탱크에는 적절한 해수의 충진 및 배출장치, 탱크 전체를 균일한 온도로 유지할 수 있는 장치가 있어야 한다.(K)
 - 2) 탱크 내 온도가 가장 높은 곳에 위치한 온도 감온봉과 연결된 온도기록장치가 있어야 한다.(O)
 - 3) 탱크 또는 컨테이너 시스템은 어획물과 해수의 혼합물이 어획물을 넣은 후 적어도 6시간 이내에 3°C , 16시간 이내에 0°C 에 도달할 수 있는 냉각속도를 유지하고 있어야 한다.(O)
 - 4) 어획물을 꺼낸 후에는 탱크나 컨테이너의 순환장치를 완전히 비우고, 먹는 물 또는 청정해수로 깨끗하게 청소해야 한다.(O)
- (차) 책임자는 종업원들이 어획물을 손으로 취급하는 작업으로부터 오염을 방지하기 위한 모든 필요한 조치를 해야 한다.(K)

(2) 선상어획물에 적용되는 위생조건

- (가) 어획물 저장장소나 용기는 식품에 해로운 물질을 함유하고 있지 않아야 하며(C), 세척이 쉽고 녹은 물이 어획물과 접촉하지 않도록 설계되어야 한다.(O)
- (나) 어획물 저장장소나 용기를 사용할 때에는 깨끗하게 세척해야 하며, 선박연료 또는 바닥에 고인 불결한 물에 오염되지 않아야 한다.(O)

- (다) 어획물은 선상에 오른 즉시 오염원 및 태양광선 또는 다른 가열원으로부터 보호되어야 하며, 세척 시는 EU 먹는 물 규정에 적합한 먹는 물나 청정해수를 사용하여 어획물의 품질이나 안전성을 유지해야 한다.(C)
- (라) 어획물은 상처를 입히지 않는 방법으로 취급 및 저장되어야 하며, 근육에 손상을 입히지 않는다면 끝이 뾰족한 기구를 대형어 또는 취급자에게 상해를 주는 어류를 옮기는 데 사용할 수 있다.(O)
- (마) 활어상태로 보관하지 않는 어획물은 선상에 오른 후 가능한 한 신속히 냉각처리해야 하며, 냉각이 불가능한 어선의 경우에는 어획물을 8시간 이상 선상에 보관하지 않아야 한다.(O)
- (바) 어획물 냉각에 사용하는 얼음은 반드시 먹는 물나 청정해수로 만들어야 하며, 오염이 방지되는 조건으로 보관해야 한다.(C)
- (사) 어획물과 직접 접촉하는 용기, 장비 및 어창은 어획물을 하역(荷役)한 후 먹는 물이나 청정해수로 깨끗하게 청소해야 한다. 또한 어창은 연료저장탱크로 겸용하여 사용되면 안 된다.(K)
- (아) 선상에서 어획물의 두부나 내장을 제거하는 경우에는 위생적으로 실시하고, 내장과 같이 오염될 수 있는 부분은 제거하여 식용제품과 분리해야 한다.(O)
- (자) 두부, 내장 및 지느러미 제거에 사용되는 장비, 어획물과 접촉하는 용기 및 장비는 평평하고, 청결과 소독이 쉬운 방수 및 내부식성의 재료로 제작하거나 표면을 그런 재료로 덮어야 한다. 이러한 장비를 사용할 때는 깨끗하게 청소해야 한다.(K)
- (차) 어획물을 취급하는 종업원은 그들 자신 및 복장에 대한 높은 청결도를 유지해야 한다.(K)

IV. 양식장 위생관리기준(육상수조식 · 축제식, 가두리 양식시설에 한정한다)

가. 양식장 관리

- (1) 양식장에 적절한 사육 수조, 출입자 통제 및 그 밖에 시설을 갖추고, 양식장 내 수조 도면을 갖추 수조가 쉽게 식별 가능하도록 관리해야 한다.(K)
- (2) 양식장 내의 모든 시설은 양호한 상태를 유지해야 한다.(O)
- (3) 양식에 이용되는 도구 및 집기류는 위생적으로 보관 · 관리해야 한다.(O)
- (4) 오염물질(화학 및 유독물질 등을 말한다)은 사용 후 격리장소에 보관 · 관리해야 한다.(O)
- (5) 화장실은 사육장과 별도 구획되어 있고, 손을 세척할 수 있는 위생 설비 등을 갖추어 운영해야 한다.(O)
- (6) 작업자는 연 1회 이상 건강진단을 실시하고, 그 결과를 보관해야 한다.(K)
- (7) 폐기물 보관장소 및 운반 용기는 곤충 · 해충을 유인하거나 이들의 서식 · 산란장소가 되지 않도록 관리해야 한다.(O)
- (8) 폐사어 및 병어 등을 처리하기 위한 전용 도구는 교차오염으로 인한 수산생물질병이 발생하지 않도록 소독하여 청결하게 관리해야 한다.(O)
- (9) 폐사어 및 병어 등은 사육지에서 신속히 선별하여 폐기해야 하며, 즉시 폐기가 어려울 시 폐사어 전용 보관고에 위생적으로 안전하게 보관해야 한다.(O)

- (10) 가두리양식장 관리사에 근로자가 거주하는 경우 연성 세제, 비누 등의 구입대장을 갖추고, 화장실의 분뇨는 육상 정화조 전문 차량으로 처리해야 한다.(K)
- (11) 가두리 양식장 내에서 개·고양이 등 육상동물을 사육해서는 안 된다.(O)
- (12) 육상 수조의 사육 유입수는 매년 1회 이상 정기적인 검사를 실시하여 용수시험성적서를 확보해야 하며,(항목 및 기준은 「환경정책기본법 시행령」 제2조에서 정한 별표 3. 라. 4를 따른다) 사람의 건강보호에서 정한 기준 중 아래 항목에 적합해야 한다.(C)

구 분	해수양식장	내수면양식장
카드뮴(Cd)	0.01mg/L 이하	0.005mg/L이하
납(Pb)	0.05mg/L 이하	0.05mg/L이하
수은(Hg)	0.0005mg/L 이하	불검출 (검출한계 0.001mg/L)

- (13) 수산물의 생산·가공시설 등록 신청시 제출된 어업의 면허·허가·신고사항이 유효해야 한다. (S, c/k)

나. 사료 및 약품관리

- (1) 사료창고는 해충의 침입으로부터 보호되어야 하며, 사료제조실은 청소 및 소독 등으로 청결하게 관리해야 한다.(O)
- (2) 수산용 동물용의약품 및 수산용 동물용의약외품(이하 "약품"이라 한다) 등은 유통기한을 반드시 준수해야 한다.(K)
- (3) 구입한 약품은 잠금장치가 있는 약품 보관고에 보관하고, 약품의 용기에는 약품명, 용도, 유통기한 등을 정확히 인지할 수 있도록 표시를 부착·관리해야 한다.(O)
- (4) 약품 사용 시 용법 및 용량을 준수하여 사용해야 한다.(K)
- (5) 약품의 사용 내역을 사육관리일지에 기록·유지해야 한다.(K)

다. 입식 및 출하관리

- (1) 활수생동물 입식 및 출하 시 일자, 마리수, 총중량 등을 기록·유지해야 한다.(K)
- (2) 활수생동물 수출 시 약품사용 내역 및 휴약 만료 기간을 확인한 후 수출하고, 이를 기록·유지해야 한다.(C)

V. 포장시설 위생관리기준(활어패류)

가. 일반관리

- (1) 활수생동물을 오염시킬 우려가 있는 설치류 및 조류 등의 침입이나 배설물, 빗물 등에 따른 오염이 없도록 설치되어야 한다.(K)
- (2) 수조는 콘크리트, 플라스틱, 유리 등 불침투성(不浸透性) 재질로 청소 및 소독이 쉽게 되도록 설비되어야 한다.(O)
- (3) 활수생동물이 보관되어 있는 수조에 다른 수조의 물과 수산생물이 유입되어 교차 오염이 발생하지 않도록 해야 한다.(C)

- (4) 폐사어 및 병어 등은 신속히 선별하여 폐기해야 하며, 즉시 폐기가 어려울 시 폐사어 전용 보관고에 위생적으로 안전하게 보관해야 한다.(O)
- (5) 폐사어 및 병어 등을 처리하기 위한 전용 도구는 교차오염으로 인한 수산생물질병이 발생하지 않도록 소독하여 청결하게 관리해야 한다.(O)
- (6) 외부인의 출입을 차단하기 위한 출입자 통제시설이 있어야 한다.(K)
- (7) 청소 및 소독 등으로 청결한 상태가 유지되도록 관리해야 한다.(O)
- (8) 수산생물용 의약품으로 승인된 소독제를 보관해야 하며, 소독제를 보관할 수 있는 별도의 구역 또는 보관시설이 있어야 한다.(K)
- (9) 활수생동물을 포장할 수 있는 장비 및 실내공간을 갖추어야 한다.(O)

VI. 냉동·냉장 보관시설 위생관리기준

가. 건물 및 시설조건

- (1) 먹는물관리법 및 수도법의 수질기준에 적합한 용수가 건물 내에 공급되어야 하며, 용수로 사용하기 전과 사용 중에는 연 1회 이상 공인기관으로부터 발행된 수질 검사성적서를 갖추어야 한다. (C)
- (2) 용수 저장탱크 입구는 외부의 오수(汚水) 유입을 완전히 차단할 수 있도록 하고 잠금장치를 설치하여 관리해야 하며, 내부는 인체에 해롭지 않은 식품용 도료를 겉에 바르거나 이와 동등한 물질로 코팅하는 등의 방법으로 안전하게 관리해야 한다. (K)
- (3) 모든 용수배관 및 관련 설비는 용수의 오염을 방지할 수 있도록 적합하게 설치하고, 관리되어야 한다. (S, c/K)
- (4) 건물 외부는 설치류 및 다른 해충을 유인하거나 번식할 가능성이 있는 쓰레기 등 폐기물을 방치해서는 안되며, 폐기물 저장소는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 새어 나가지 않도록 청결히 관리해야 한다. (O)
- (5) 바닥, 벽, 천장은 작업 특성에 따라 내수성·내열성·내약품성·항균성·내부식성 등의 적절한 재질을 사용하며, 파여 있거나 갈라진 틈이나 구멍이 없어야 한다. (O)
- (6) 건물 내부는 빗물이 새거나 이물·먼지·곰팡이·물방울 등이 발생하지 않아야 하며, 바닥·벽·천장·내벽·배관 등은 항상 청결하게 유지해야 한다. (K)
- (7) 건물 내부는 외부로부터 해충이나 설치류 등이 유입되지 않도록 방충망과 방서 시설을 갖추어야 하고, 벽·문·창·환기구·배수구의 밀폐장치 등은 양호한 상태를 유지하며, 밀폐성을 갖추어야 한다. (K)
- (8) 채광 및 조도는 점검 및 청소에 지장을 주지 않는 밝기를 유지하며, 조명시설은 내부식성 재질을 사용해야 하며, 파손이나 이물 낙하 등에 의한 오염을 방지하기 위한 보호 장치를 해야 한다. (O)
- (9) 청소 및 소독방법을 설정해야 하고, 청소 및 소독방법을 준수하는지를 주기적으로 점검하는 점검표를 갖추어야 하며, 이를 현장에서 기록·관리해야 한다. (O)
- (10) 모든 시설은 보관제품을 오염시키지 않도록 양호한 상태를 유지하며, 청결히 관리

해야 한다. (O)

나. 보관조건

- (1) 제품을 보관시설에 넣을 때에는 오염 및 손상이 되었는지를 확인하기 위한 검수(오염 및 포장재 파손이 되었는지 등)를 실시해야 한다. (K)
- (2) 수산물과 다른 제품(농·임·축산물)은 구분 관리하고, 바닥이나 벽에 밀착되지 않도록 신는 등 보관 시 오염으로부터 보호되어야 한다. (K)
- (3) 보관 중인 제품은 제품별 특성에 맞게 저장하며, 보관 정보사항(제품명, 보관시설에 넣은 날짜, 소유자 등 기록)에 대해서는 입고·보관 즉시 제품에 부착해야 한다. (O)
- (4) 제품의 운반과정에서 용기·포장이 파손되지 않도록 주의하고 가능한 심한 충격을 주지 않도록 해야 하며 파손된 제품은 즉시 보완 등 적절한 조치를 해야 한다. (O)
- (5) 유독성·인화성 물질과 쥐약 및 살충제 등은 식품취급 구역으로부터 격리된 장소에 잠금장치를 설치하여 보관·취급되어야 하며, 제조자가 상표(Label)에 지시한 대로 표시하고 사용해야 한다. (K)
- (6) 부적합한 제품은 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있도록 청결히 관리하고 방제대책을 수립하여 해충이나 설치류 등이 유입되었는지를 정기적으로 확인해야 한다. (K)
- (7) 냉장시설은 내부의 온도를 0~10℃, 냉동시설은 -18℃ 이하로 유지 및 기록관리하고, 외부에서 온도변화를 관찰할 수 있어야 하며, 온도 감응 장치의 센서는 냉각원으로부터 가장 멀리 위치하도록 한다. (K)
- (8) 식품 등의 보관에 직접 사용되는 기구·설비(파렛트, 지게차 등을 포함한다) 및 청소 도구·용구 등은 항상 양호하고, 청결하게 유지해야 한다. (O)

다. 화장실 및 탈의실 등

- (1) 화장실은 정화조를 갖춘 수세식으로 설치하고, 내부 공기를 외부로 배출할 수 있는 별도의 환기시설을 갖추어야 한다. (O)
- (2) 화장실의 벽과 바닥은 내수성·내부식성 재질을 사용해야 하며, 손을 사용하지 않고 여단을 수 있는 뚜껑이 있는 휴지통(다만, 휴지나 휴지통을 사용하지 않는 경우는 제외한다)을 비치해야 한다. (O)
- (3) 화장실에는 손을 씻을 수 있는 세척시설과 손을 건조시킬 수 있는 시설(일회용 티슈를 사용하는 경우를 제외한다)을 설치해야 한다. (K)
- (4) 탈의실이나 휴게실 등 그 밖의 시설은 보관시설과 분리되어야 하며, 적절한 환기 유지와 항상 청결을 유지해야 한다. (K)

라. 제품생산조건(냉동·냉장 처리공정이 있는 경우)

- (1) 식품접촉표면은 제품의 오염을 방지하기 위하여 청소·소독·관리·보수가 가능한 재질로 제작되어야 하며, 식품 및 그 밖의 다른 식품 접촉표면의 오염을 방지할 수 있도록 청소하고, 소독해야 한다. (K)

- (2) 제품을 담는 모든 용기 등은 사용하기 전에 씻고 헹구고 소독하여 녹이 슬지 않도록 보관해야 한다. (K)
- (3) 원료 및 제품은 냉동·냉장 처리과정, 운반 및 보관하는 경우 오염으로부터 보호되어야 한다. (S, c/k)
- (4) 제품은 냉동·냉장 온도관리 기준에 맞게 생산되어야 하며, 제품의 오염을 방지하기 위하여 물리적, 공간적, 시간적 등의 방법으로 구분하여 제조되어야 한다. (K)

마. 감 독

- (1) 작업장 및 종업원의 위생관리 감독을 위한 감독자를 지정해야 한다. (K)
- (2) 감독자는 식품취급 및 식품위생에 대한 교육을 받아야 하며, 종업원에게 식품취급 및 개인위생관행에 대한 교육을 정기적으로 실시한다. (O)
- (3) 감독자는 작업장에서의 종업원 위생관행(손 세척, 음식물 섭취 및 흡연 등을 포함한다)과 작업장에 개인용품이나 의복을 보관하는지를 감시해야 한다. (K)
- (4) 감독자는 다음을 포함하는 위생관행이 적절히 이행되고 있음을 보장해야 한다.
 - (가) 공장 및 장비의 청결(K)
 - (나) 원료 및 제품의 신속한 처리(K)
 - (다) 오염으로부터 제품의 보호(K)