가금처리장에서 HACCP 시스템
적용시 모니터링 결과 판정을
위한 시진자료(Ⅱ)

박 근 식
· 대한수의사협회 부회장
· 농학박사

지난 2월부터 본지에 연재된 "양계산물 안전성 확보방안 시리즈"가 이번호를 마지막으로 최종화를 맞게 되었다. 이번호에서는 지난호에 이어 HACCP 시스템 적용시 모니터링 결과 판정을 위한 시진자료를 소개하였다. - 편집자주 -

(10) 사물의 절환 - Carcass Transfer -

△ 분반, 지방, 혈액 등의 오염 극도로 많음(++) (Transfer machine contaminated extremely with faces, fat and blood)
(11) 내장척추(증발)
- Evisceration -

△ 증발기에 의해서 절단된 소화관을 늘어뜨린 것과 분변 오염(Damaged intestine and carcass contaminated with digestive content contamination)

△ 사물의 오염이 중등도(++)
(shackles contaminated slightly(++)

△ 증발기에 의해서 소화관을 늘어뜨린 것과 닭즙오염
(Damaged intestine and carcass contaminated with bile)
△ 분변 오염이 중등도 (+++) (Carcass slightly contaminated (+++))

△ 오염이 극도로 많음 (+++) (Gloves extremely contaminated with digestive content (+++))

(12) 내장의 식용부분의 구분—장갑의
장내용물 등에 의한 오염 — Harvest of edible parts—Gloves contaminated with digestive content —

△ 오염이 극도로 많음 (+++) (Gloves extremely contaminated with digestive content (+++))

△ 오염이 적음(보통) (Normal)
(13) Chilling (Preparatory chilling) -

△ 냉각수 온도측정
(Temperature measurement of chilling tank water)

△ 냉각수 투명도측정
(Transparency measurement of chilling tank water)

△ 오염도 중등도(++)
(Chilling tank water contaminated slightly(++)

△ 예비냉각수 중에 부유물이 극도로 많음(++++)
(Too many floating materials in preparatory chilling tank(++++)

Change in the quality of the main chilling water

△ 예비냉각수
(Change in the quality of the preparatory water)
1) 수도수(potable water)
2) 가금처리 시작 10분후
(10 min after slaughtering)
3) 가금처리 시작 1시간후
(1 hour after slaughtering)
4) 가금처리 시작 3시간후
(3 hours after slaughtering)
(14) 냉각(본냉각) - 냉각수의 오염
- Chilling (main chilling) - contaminants in the chilling water -

△ 보통 (+)의 본냉각수
(Normal situation of the chilling water)

△ 본냉각수의 오염 중등도 (+++)
(Chilling tank water contaminated slightly (++))

(15) 냉각된 식조 증류도체 온도측정
- Temperature measurement of cooled carcass -

△ 냉각 후의 기름 증발 도체의 온도측정 (사시미부분)
(Temperature measurement of eviscerated carcass)