

소금제조업의 시설기준 (제8조제2항 관련)

1. 공통기준

염전의 가장자리는 주변의 농경지, 하천, 도로 등으로부터 오염물질이 유입되는 것을 방지할 수 있는 구조를 갖추어야 한다.

2. 업종별 개별기준

구분 업종	구비시설	구비시설별 기준
천일염제조업	가. 저수지 나. 증발지 다. 결정지 라. 해주(海宙, 합수저장고) 마. 소금창고 바. 용수로 사. 배수로	1) 저수지의 취수구에는 부유물질(빈병, 비닐 봉지 등) 유입 방지를 위한 차단막이 설치되어 있을 것 2) 결정지의 바닥재 소재는 「식품위생법」에 따른 「식품공전」에서 정하는 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합할 것 3) 해주 및 소금창고에는 슬레이트(석면) 등 식품안전을 해치는 시설 재료를 사용하지 말 것 4) 결정지로 연결되는 용수로에는 이물질이나 철분 등이 유입되는 것을 최소화하기 위한 여과시설이 설치되어 있을 것
천일식제조소 금제조업	가. 천일염제조업의 구비시설 나. 채합시설 다. 여과시설 라. 증발관 마. 탈수시설 바. 건조시설 사. 계량 및 포장시설	1) 천일염제조업의 구비시설별 기준을 갖출 것 2) 나목부터 사목까지의 시설은 「식품위생법」 제36조에 따른 시설기준에 적합할 것

비고: 천일염제조업의 경우 구비시설 외에 염전 부지 내에 세척, 탈수(건조), 선별, 분쇄 또는 포장 시설을 설치하려면 해당 시설물이 「식품위생법」 제36조에 따른 시설기준에 적합하여야 한다.