No: .....

EXPORT OF PIGMEAT TO THE REPUBLIC OF KOREA

CHECKLISTS FOR COMPLETION BY THE OFFICIAL VETERINARIAN

SPECIMEN

The appropriate checklist(s) should be completed, signed and stamped with the 'Official Veterinarian' stamp

Official Veterinarians should refer to the accompanying guidance notes when completing the checklists.

Completing the Checklists

For items that comply with checklist requirements, please enter 'O' in the left column under check results. Items not fully complying should be marked 'X' in the right column. Any comments should be entered in the remarks column.

Exports Strategy Branch
Global Animal Health Division

EXPORT OF PIGMEAT TO THE REPUBLIC OF KOREA

QUESTIONNAIRE ON COLD STORE STATUS

축산물 보관장 점검표 Checklists for Cold Storage Facilities Status for Animal Products

☐ **일반사항 /** General Information

o작업장명 / Name of establishment	
o 소재지 / Address	
o 소유주 / Owner's Name	
o 설립년월일 / Established Date	
o 승인번호 / Registration (Approval). No	
o 승인일자 / Reg. Date	
o 수출작업장 지정일 / Date of Designation for Export	
o 인 업종 / Approved Work or operation	
o 승인 품목 / Approved Item	
o 냉장. 냉동실 면적 및 갯수 / Size and number of cold store chambers	oo m^2/ oo Chillers (freezers)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 / Size, capacity and No. of chillers	m^2/oo kg(M/T)/oo chillers

SPECIMEN

- 냉동실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 / Size, capacity and No. of freezers	oo m^2/oo kg(M/T)/oo freezers
o 종업원 수 / Number of Employees	
o 수출작업장 지정일 / Date of Designation for Export	
o 기타 / Others	

❑ Additional Checklist for Storage Facilities

	Size (m^2)	Number	Operating Temperature	Operating Time	Remark
Chilling Room (s)				Chilling time after slaughter	Slaughterhouses only
Quick Freezing Room				Quick freezing time after processing of the products	Cutting or Processing, Cold Storage
Cold Storage					

SPECIMEN

☐ 축산물 보관장 점검표 / Checklists for Cold Storage plant

1 시설기준 / Facility standards

일련번호 No.	점검내용 Check points	점검결과 Compliance ○	점검결과 Compliance ×	비고 Remarks
1	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는가? Is the cold storage plant physically separated and partitioned from other buildings or facilities for production?			
2	작업장에는 상하차대, 냉동예비실, 냉동실 및 냉장실이 있으며 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있는가? / Are there suitable docking facilities for loading and unloading goods, suitable facilities for chilling and freezing (as appropriate) and storage of frozen goods at the cold storage premises? Are they all separate or partitioned from each other?			
3	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리가 되어 있으며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되고 있는가? / Are the floors of the storage rooms made of water-resistant materials such as concrete and effectively maintained so as not to allow standing water or excessive moisture?			

4	냉동예비실, 냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아 볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있는가? / Is there a thermometer or a temperature measuring device which is capable of reading without opening the doors of the cold storage chambers?			
5	작업장에는 쥐 등의 드나듬을 막을 수 있는 방충. 방서 시설이 되어 있는가? Are there insect-proof and rodent-proof devices to prevent entrance of rodents etc. into the cold storage chambers?			
6	작업장안에서 발생하는 악취. 유해가스. 증기 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추고 있는가? / Is there an effective ventilation system to take out any such odours, harmful gases, steam, etc. that may be produced in the storage rooms?			
7	작업장안에서 사용하는 기구 및 용기, 포장중 축산물에 직접 접촉되는 부분은 위생적인 내수성 재질로써 씻기 쉬우며 살균. 소독이 가능한가? / Are the equipment, utensils and packages which directly come into contact with meat made of hygienic and water-proof materials? Are they easily cleanable and possible to sterilize or disinfect?			
8	화장실은 작업실에 영향을 주지 않는 곳에 위치하고 있으며 방충. 방서 설비가 되어 있는가? / Are the toilets located in a place which will not affect the sanitary condition of the cold storage room? Is there a device to prevent entrance of insects and mice?			
9	냉장 냉동실은 제품 보관능력이 충분한가? / Are the cold storage facilities (chillers and freezers) large enough to store all the products?			
	합 계 (total)			

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

2. 위생관리기준 / Sanitation Standard Operating Procedures

일련번호 No.	점검내용 Check points	점검결과 Compliance ○	점검결과 Compliance ×	비고 Remarks
1	제품의 특성에 따라 적절하게 온도가 관리되고 있는가? / Is the temperature properly controlled by considering the characteristics of the products?			
2	파손된 제품이 작업장에 방치되어 있거나, 유통기한이 경과된 제품을 보관하고 있는가? / Are there any damaged products left in the cold store chambers and any products exceeding sell-by dates in the cold store chamber?			
3	작업실은 항상 깨끗하게 청소 및 유지되고 있는가? / Are the cold storage facilities kept clean at all times?			
4	축산물은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장 운반 하는가? / Is the meat handled and carried in a proper manner that prevents contacting the floors and walls and is it stored and transported to maintain its chilled or frozen condition?			

5	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? / Does the responsible manager (includes the food business operator) of the establishment maintain a written plant specific SSOP and keep it in the production room for sanitary management and apply it to the production work?			
6	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? Is the product transported by a vehicle which has a freezer or chilled compartment capable of maintaining the temperature properly during the transportation?			
7	보관관리기준서를 작성 비치하고 있는가? / Does the establishment have in place a written SSOP for product storage?			
합 계 (Total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

□ 점검일시 / Date checked ……

□ 점검자 소속. 직책. 성명 / Department, Position and Name of Evaluator

……

(인) Signature ……

□ 점검자 의견 (Opinion of the evaluator) :

EXPORT OF PIGMEAT TO THE REPUBLIC OF KOREA

QUESTIONNAIRE ON BONING / CUTTING PLANT STATUS

식육포장처리장 점검표 Checklist for Boning or Cutting Plant

☐ 일반사항(General Information)

o 작업장명 / Name of cutting / boning plant	
o 소재지 / Address of premises	
o 소유주 / Owner's Name	
o 설립년월일 / Established Date	
o 승인번호 / Registration (Approval) No.	
o 승인일자 / Date of approval	
o 수출작업장 지정일 / Date of Designation for Export	
o 승인 업종 / Approved Work or operation	축종 / Species :
o 승인 품목 / Approved Item – beef, pork, chicken etc.	
o 일일 처리 능력 / Total amount of cut meat and carcases per day	oo kg(M/T) / oo carcase/items
o 시간당 처리 능력 / Total amount of cut meat and carcases per hour	oo kg(M/T)/ oo carcase/items
o 냉장, 냉동실 면적 및 갯수 / Size of cold storage	oo m^2/ oo chillers (freezers)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 / No. of chillers and size and capacity of each	oo m^2/oo kg(M/T) / oo chillers
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 / No. of freezers and size and capacity of each	oo m^2/oo kg(M/T) / oo freezers
o 검사원 수 / No. of Meat Inspectors	o 연방정부소속 / from federal Gov. : o 주정부소속 / from state Gov.) : o 회사소속 / from company) :
o 종업원 수 / Number of Employees	
o 작업장 작업일수/주 / Working Days per week	
- 교대횟수/일 / No. of shifts per day	

SPECIMEN

- 작업시간/1교대 / Working hours per shift	
o 수출국가 현황 / Status of Other country for Export	
o 기타 / Others	
o 첨부자료 / Attached paper	please attach process flow chart with ccp

❑ Additional Checklist for Storage Facilities

	Size (m^2)	Number	Operating Temperature	Operating Time	Remark
Chilling Room (s)				Chilling time after slaughter	Slaughterhouses only
Quick Freezing Room				Quick freezing time after processing of the products	Cutting or Processing, Cold Storage
Cold Storage					

SPECIMEN

☐ 식육포장처리장 점검표 / Checklist for Boning or Cutting plant

1. 시설기준 Facility Standards of Establishment

일련번호 No.	점검내용 / Check Points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질이 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가? / Are the establishment buildings sited at a sufficiently distant place from pollution-generating facilities such as livestock husbandry effluent, chemicals or other contaminants that can adversely affect the safety of the processed meat?			
2	작업장(원료보관실, 식육처리실, 포장실 그밖의 식육처리 포장에 필요한 작업실을 말함)은 독립된 건물이거나 다른용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있는가? Is the establishment (raw material storage room, meat preparation room, meat packaging room and other work areas necessary for processing or packaging products) a single independent building or separated from adjoining buildings used for other purposes by walls, floors, doors etc?			
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 청정구역과 비청정구역으로 구분되어 있는가? Is the production area divided by each section of work and separated as a clean and a not-clean area?			
4	바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리되고 배수가 잘되는가? / Is the floor of the production room made of water-proof materials such as concrete and is drainage satisfactory?			
5	내벽 또는 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 위생적으로 관리되고 있는가?			

	Are the inside walls and the ceilings of the production room treated and managed in a sanitary way so that foreign materials and dust will not adhere to them?			
6	작업장안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설이 갖추어져 있는가? / Has the ventilation system been installed to the extent that can adequately remove offensive odours etc. produced in the production room?			
7	작업장에는 쥐 등의 드나듬을 막을수 있는 설비가 되어 있는가? / Is there a device to prevent entrance of mice/vermin into the production room?			
8	작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도 조절시설이 설치되어 있는가? / Is there a temperature control system which enables to keep the indoor temperature at below 15℃?			
9	식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕 증기 살균제 등으로 소독 살균이 가능한가? / Is the equipment which directly comes into contact with meat made of corrosion-proof materials? Is equipment easily cleanable and possible to sterilize with hot steam or disinfectants etc.?			
10	냉동. 냉장 시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고 적정온도가 유지되도록 관리되는가? / Is there a thermometer or a device to read the temperature of the chiller / freezer? Is the temperature of the chiller / freezer well controlled and maintained?			
11	문은 단단한 내수성 자재로서 청소가 용이한 구조로 되어 있는가? / Are the doors made of water-proof and easily cleanable materials?			

일련번호 No.	점검내용 / Check Points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 / Comments
12	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? / Is there a safety shield for lighting equipment in the production room so that broken pieces of the lighting equipment could not contaminate meat products?			
13	냉장냉동실은 제품 보관능력이 충분한가? / Does the chiller / freezer have a sufficient capacity to store all the products?			
	합 계(total)			

SPECIMEN

<판정기준> Evaluation criteria

- **신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인**

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

- **기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치**

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

2. 위생관리기준 / Sanitation Standard Operating Procedures

일련번호 No.	점검내용 Check points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Remark

1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? / Does the manager (food business operator) of the establishment have in place a written plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply them to the production work of employees?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? / Do all the employees comply with the requirements of the plant specific SSOPs and does the manager check daily the state of compliance and record findings in the logbook?			
3	위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? / For non compliances indicated in the sanitation inspection, are necessary measures taken and a record kept of corrective actions for them?			
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가? / Does the management train employees by setting up an in-plant sanitation program?			
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? / Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained for at least 6 months from the last date of recording?			

일련번호 No.	점검내용 Check points	적부판정 Compliance		비고 Remark
		○	×	
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? Does the manager check whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?			
7	작업 개시전. 후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? / Are meat contact surfaces of equipment and utensils in a clean condition and any foreign materials such as soil, meat debris, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds removed before and after operation?			
8	모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그밖의 축산물과 접촉되는 시설등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가? / Is the surface of all conveyer belt operated equipment, work tables and other utensils which directly contacts with meat kept maintained in a clean condition?			
9	축산물은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장 운반 하는가? / Is the meat handled and carried in a way that can prevent from contacting floor and wall and is it stored and transported in a proper way as in cold storage (refrigerated or frozen etc.)?			
10	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가? / Do all personnel such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?			
11	종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장밖으로 출입하지 아니하고 작업중 화장실에 갈때는 앞치마와 장갑을 벗는가? / Do employees wearing protective clothing pass through the entrance door? During work do they take off their aprons and gloves when they go to the toilets?			
12	작업중 종업원은 위생복, 위생모, 위생신발을 항상 착용하고 청결히 유지 하는가? Do the employees always wear and keep their protective clothing, protective hair covering and protective footwear clean during processing?			

SPECIMEN

13	작업중 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등 장신구가 축산물에 접촉되지 않는가? Are there procedures in place to ensure that the accessories of workers such as watches, rings, ear rings & hairpins do not come into contact with meat during work.			
14	종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척, 소독하는가? / Do employees wash and sanitize their hands, gloves, aprons, knives and processing tables as frequently as necessary to prevent contamination during the production work?			
15	식육을 처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원이외의 사람은 출입이 통제되는가? / Is there controlled access of personnel other than inspectors or employees engaged in the production area ?			
16	제품은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가? / Is the product efficiently handled so as not to be adulterated with other foreign materials such as metals etc.?			
17	정형된 식육의 중심부 온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가? Is meat packaged without delay to minimise the increase of the internal temperature of the meat?			

일련번호 No.	점검내용 Check points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Remark
18	제품의 특성(냉동 및 냉장)에 따른 포장방법은 적절한가? / Is product packaged in a proper way which takes account of its characteristics (freezing and refrigerating)?			
19	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가? / Is a regular water quality analysis undertaken for the water used by the premises and does the establishment keep records of water testing?			
20	원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관하는가? / Are raw materials and finished products loaded and stored in a proper way that they will not contact walls or floors too closely?			
21	최종제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가? / Is the temperature of the place where the finished meat is stored properly controlled?			
22	원료, 자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사기록서가 작성되어 있는가? / Is an inspection record for raw materials, subsidiary materials, half finished products and finished products documented?			
23	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? Is the product transported by a refrigerated vehicle which can maintain the proper storage temperature?			
합 계 (total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

3. HACCP / 관리

일련번호 No.	점검내용 Checking points	적부판정 Evaluation ○	적부판정 Evaluation ×	비고 Remark
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리 기준서(HACCP관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? / Does the manager (including the food business operator) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? / Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP management measures by each hazard?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? / Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? / Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained ?			
5	모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가? / When any deviations from the critical limits are detected as a result of monitoring, are proper corrective measures instituted and the recordings for the corrective activities maintained?			
6	모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가? Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?			
7	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가? / Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?			
8	HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가? / Is education and training on the HACCP plan conducted regularly and are training records maintained?			
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? / Are the record keeping procedures for the HACCP plan properly conducted? Are all the records signed and dated by responsible personnel?			
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? / Are the daily logbooks checked for the HACCP plan retained for at least 6 months or longer from the last date of recording?			
합 계 (total)				

SPECIMEN

<판정기준> Evaluation criteria

◦ **신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인**

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ **기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치**

roved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

□ 점검일시 / Date checked ……

□ 점검자 소속. 직책. 성명 / Department, Position and Name of Evaluator

……

(인) Signature ……

□ 점검자 의견 (Opinion of the evaluator) :

SPECIMEN

EXPORT OF PIGMEAT TO THE REPUBLIC OF KOREA

QUESTIONNAIRE ON MEAT PROCESSING PLANT STATUS

식육가공장 점검표

Checklist for Meat Processing Plant Status

☐ 일반사항(General Information)

o 작업장명 / Name of Meat processing plant	
o 소재지 / Address	
o 소유주 / Owner's Name	
o 설립년월일 / Established Date	
o 승인번호 / Registration (Approval) No.	
o 승인일자 / Registration Date	
o 수출작업장 지정일 / Date of Designation for Export	
o 승인 업종 / Approved Work or operation	o 축종 / Species :
o 승인 품목 / Approved Item	
o 일일 처리 능력 / Total amount of cut meat and carcases per day)	oo kg(M/T)/oo carcase/items
o 시간당 처리 능력 / Total amount of Cut meat and carcase per hour)	oo kg(M/T)/oo carcase/items
o 냉장. 냉동실 면적 및 갯수 / Size of cold storage	oo m^2/oo chillers(freezers)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 / Size and capacity and No. of chillers	oo m^2/ oo kg(M/T)/oo chillers
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 Size and capacity once and No. of freezers	m^2/ kg(M/T)/oo freezers
o 검사담당자 또는 품질관리인수 / No. of inspectors or managers for quality control	
o 종업원 수 / Number of Employees	
o 작업장 작업일수/주 / Working Days per week	
- 교대횟수/일 / No. of shifts per day	
- 작업시간/1교대 / Working hours per shift	
o 수출국가 현황 / Status of Other country for Export	
o 기타 / Others	

SPECIMEN

o 첨부자료 / Attached paper	Please attach process flow chart with ccp

❑ Additional Checklist for Storage Facilities

	Size (m^2)	Number	Operating Temperature	Operating Time	Remark
Chilling Room (s)				Chilling time after slaughter	Slaughterhouses only
Quick Freezing Room				Quick freezing time after processing of the products	Cutting or Processing, Cold Storage
Cold Storage					

☐ 식육가공장 점검표 / Checklists for Meat Processing Plant

1. 시설기준 Facility standards

일련번호 No.	점검내용 / Check points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Remarks
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 기타 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 유지하고 있는가? / Is the production building located far enough from waste water disposal facilities, chemical compounds and other contamination-generating facilities so that they do not adversely affect the meat processing work?			
2	작업장(원료처리실, 가공실, 포장실 기타 축산물의 처리, 가공에 필요한 작업장을 말함)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽. 층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가? / Is the establishment (raw material handling room, meat processing room, packaging room and other work areas necessary for processing or packaging products) a single independent building or separated from adjoining buildings used for other purposes by walls, floors, doors etc? Are they maintained in sanitary condition?			
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 청정구역과 비청정구역으로 구분되어 있는가? Is the production area divided by each section of work and separated as a clean and a not-clean area?			
4	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되고 배수가 잘 되는가? / Is the floor made of waterproof materials such as concrete and well drained?			
5	작업장 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가? / Is the inner wall of the production room made of waterproof materials? Is the workplace kept clean to prevent the proliferation of microorganisms?			
6	작업장 천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 않토록 청결하게 관리되고 있는가? Is the ceiling of the production room made of easily			

SPECIMEN

	cleanable materials? Is there any dust or condensed water falling from the ceiling? Is the ceiling kept clean to prevent the proliferation of microorganisms?			
7	작업장안에서 환기시설은 악취. 유해가스. 매연. 증기 등을 환기시키는데 충분한가? Is the ventilation system adequately installed to remove odours, harmful gases, smoke, steam etc. generated during production?			
8	채광 또는 조명시설이 잘 되어 있는가? / Is there an adequate lighting facility for providing daylight or artificial lighting?			
9	작업장에는 쥐 등의 드나듬을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가? / Is there a facility to keep out rodents etc. from the production area?			
10	작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독시설 포함)이 있는가? / Is a restroom, washing room, changing room (including disinfection facility) provided for workers?			

일련번호 No.	점검내용 / Check points	적부판정 Compliance		비고 Remarks
		○	×	
11	축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕. 증기. 살균제 등으로 소독. 살균이 가능한가? / Is the equipment which directly comes into contact with meat or meat products made of water-resistant sanitary materials? Is it easily cleanable and possible to sanitize with hot water, steam or disinfectants etc?			
12	냉동, 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고 적정온도가 유지되도록 관리하는가? / Is there a thermometer or a device to read the temperature of the refrigerating facility and heat treatment facility? Are the temperature of the facilities properly controlled to be maintained at a optimum level?			
13	식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃이내로 유지될 수 있는 온도조절시설이 설치되어 있는가? (다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외) / Is there a temperature controlling system equipped in the processing room of processed meat products to keep the indoor temperature at below 15℃ (except for the heat treatment facility)			
14	제조시설 및 기구는 제품과 직접 접촉되는 부위가 제품을 변질시키거나 인체에 위해한 것으로 되어있지 아니한가? / Is the surface of production facilities and equipment which directly come into contact with products likely to cause deterioration of the quality of meat product or to be hazardous to health?			
15	검사실험실이 갖추어져 있고 자가 검사에 필요한 장비, 기구 및 시약 등이 비치되어 있는가? / Is there an inspection laboratory installed? Are there adequate instruments, equipment and test reagents necessary for testing supplied for in-house laboratory work?			
16	가공시설은 당해 품목의 제조공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가? / Are the processing facilities arranged in a suitable sequence by considering the flow of the manufacturing process of the concerned product?			
17	분말이 날아 흩어지는 배합공정이 있는 작업장은 이를 제거하는 시설이 되어 있는가? If there is a formulation process which may create airborne dust, is there a facility to remove the dust?			
18	원료 계량실은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거 시설을 갖추고 있는가? Is the scaling of raw materials undertaken in the sectioned area for the purpose and if necessary, is it equipped with dust removal device?			

SPECIMEN

19	원료와 제품을 위생적으로 보관, 관리 할 수 있는 보관시설(창고, 냉장 또는 냉장실)이 설치 되어 있는가? / Are there a storage facilities (warehouse, chiller or freezer) which are capable of storing and handling raw materials and products hygienically?			
20	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? / Is there a safety shield protecting lighting equipment at the processing room so that broken pieces of the lighting equipment could not cause contamination of meat?			
21	냉장 냉동실 및 보관장은 제품을 보관할 수 있는 능력이 충분한가? / Is the capacity of storage facility such as chillers, freezers and warehouses large enough to store all the products?			
합 계 (total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

2. 위생관리기준 / Sanitation Standard Operating Procedures

일련번호 No.	점검내용 / Checkpoints	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Remarks
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? / Does the manager (including the food business operator) of the meat business have in place a written plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply them to the production work of employees?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? / Do all the employees comply with the requirements of the plant specific SSOPs and does the manager check daily the state of compliance and record it in the logbook?			
3	위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? / For non-compliances indicated in the sanitation inspection, are necessary measures taken and records kept of corrective actions for them?			
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가 ? / Does the management train employees by setting up an in-plant sanitation program?			
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월이상 보관하고 있는가? / Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained for at least 6 months from the last date of recording?			
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? Does the manager check whether the facilities, equipment and			

	utensils are in a sanitary condition before operation?			
7	작업개시전. 후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? / Before and after operation, are meat contact surfaces of equipment and utensils in a clean condition and any foreign materials such as soil, meat debris, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds removed?			

일련번호 No.	점검내용 / Checkpoints	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Remarks
8	모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그밖의 축산물과 접촉되는 시설등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가? / Is the surface of all conveyer belt operated equipment, work tables and other utensils which directly comes into contact with meat kept maintained in a clean condition?			
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가? / Do all personnel such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?			
10	작업장안에서 종업원은 위생복. 위생모 및 위생화를 착용하고 근무하는가? / Do all employees wear protective outfits, caps and footwear during work in the production room?			
11	검사원 또는 영업자가 지정하지 아니한 사람은 출입 통제가 되는가? / Is there controlled access to the production area of personnel other than those authorized by the inspector or proprietor of the business?			
12	제품은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리 되고 있는가? / Is the product effectively handled so as not to be adulterated with other foreign materials such as metals etc.?			
13	원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관하는가? / Are raw materials or finished products loaded and stored in a proper way that they will not come into contact with walls or floors too closely?			
14	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검정비기록을 유지하고 있는가? / Is there a regular inspection of manufacturing facilities to minimise problems and breakdowns during operation? Are inspection and maintenance records kept?			
15	생산 및 작업기록에 관한 원료의 입고. 출고. 사용에 대한 원료 수불 관계서류를 작성하고, 이를 최종기재일로부터 최소 6개월이상 보관하고 있는가? / Are records maintained for receiving raw materials, moving raw materials out of the warehouse and use of raw materials for production and processing? Are the records kept for at least a period of 6 months from the last date of recording?			
16	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가? / Is there a regular water quality analysis for the water carried out by the premises and are records of this kept?			
17	원료, 자재(부자재 포함) 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도를 유지하는가? / Are the raw materials, other materials (including subsidiary materials for production), intermediate and finished products handled separately? Is the storage temperature of the products maintained in a condition which is consistent with the characteristics of each product?			
18	원료, 자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사기록서가 작성되어 있는가? / Is there an inspection record for raw materials, other supplies, half finished and finished products?			

SPECIMEN

일련번호 No.	점검내용 / Checkpoints	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Remarks
19	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? Is the product transported by a vehicle having chilling or freezing compartments which enable to maintain the temperature of the products properly during the transportation?			
20	작업실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가? / Are the temperature and intensity of lighting of the production room properly maintained?			
21	품목별 가공(제조)공정은 적절히 관리되고 있는가? / Is the processing or manufacturing process of each product properly controlled?			
22	종업원이 원료작업실에서 가공품작업실 등으로 이동할 시 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손 등을 세척. 소독 실시하는가? When employees move to a work room for processed products from raw material handling room, do they change their protective clothing or aprons and wash and sanitise their hands and footwear to prevent cross contamination?			
23	신체질환 등으로 제품에 나쁜영향을 미칠우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가? / Are the necessary measures taken in the case of ill health of an employee, which may adversely affect the wholesomeness of products			
24	원료와 제품의 처리가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분표시하여 청결하게 관리되고 있는가? / Are the equipment and utensils used for handling and processing raw materials and products separately marked and kept in a clean condition?			
합 계 (total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

3. HACCP 관리

일련번호 No.	점검내용 Checking points	적부판정 Evaluation ○	적부판정 Evaluation ×	비고 Remark
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리기준서(HACCP관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? / Does the manager (including the food business operator) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? / Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP management measures			

	by each hazard?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? / Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? / Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained ?			
5	모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가? / When any deviations from the critical limits are detected as a result of monitoring, are proper corrective measures instituted and the recordings for the corrective activities maintained?			
6	모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가? Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?			
7	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가? Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?			
8	HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가? / Is training on the HACCP plan conducted periodically and records for it maintained?			
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? / Are the record keeping procedures for the HACCP plan properly conducted? Are all the records signed and dated by responsible personnel?			
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? / Are the daily logbooks checked for the HACCP plan retained for at least 6 months or longer from the last date of recording?			
합 계 (Total)				

SPECIMEN

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

roved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

☐ 점검일시 / **Date checked** ……

☐ 점검자 소속. 직책. 성명 / **Department, Position and Name of Evaluator**

……

(인) Signature ……

☐ 점검자 의견 (Opinion of the evaluator) :

SPECIMEN

EXPORT OF PIGMEAT TO THE REPUBLIC OF KOREA

QUESTIONNAIRE ON LIVESTOCK (SWINE) SLAUGHTERHOUSE STATUS

Checklist for Livestock (Swine) Slaughterhouse

우제류동물 도축장 점검표 Checklist for Slaughterhouse Status for Cloven-Hoofed Animals (Swine)

☐ 일반사항(General Information)

o 도축장명 / Name of Slaughterhouse	
o 소재지 / Address of Slaughterhouse	
o 소유주 / Owner's Name	
o 설립년월일 / Date of Establishment	
o 승인번호 / Registration (Approval) Number	
o 승인일자 / Date of approval (licencing)	
o 수출작업장 지정일 / Date of Designation for Export to Korea	
o 승인업종 / Approved type of business	o 축종 / species
o 기타 업종 / Other type of business (boning room, processing plant etc.)	
o 일일 평균 도축두수 / Average number of livestock slaughtered per day	oo head/species
o 시간당 도축두수 / Average number of livestock slaughtered per hour	oo head/species
o 일일 평균 도축능력 / Average daily slaughter capacity	oo head/species
o 예냉실 면적 및 개수 / Size and number of carcase chillers	oo m^2/oo chillers/species

SPECIMEN

- 1회 보관능력 / Capacity of carcase chillers	oo m^2/oo carcase/species

o 도축검사원수 / Number of Inspectors: (Veterinarians and Meat Inspectors)	Total :
- 수의사 / On-plant Veterinarians	◦ 연방정부소속(from federal Gov.) : ◦ 주정부소속(from state Gov.) : ◦ 회사소속(from company) :
- 도축검사원 / Meat inspectors	◦ 연방정부소속(from federal Gov.) : ◦ 주정부소속(from state Gov.) : ◦ 회사소속(from company) :
o 도축장 종업원수 / Total number of employees in the slaughterhouse	
o 도축장 작업일수/주 / Number of days of operation per week	
- 교대횟수/일 / No. of shifts per day	
- 작업시간/1교대 / No. of working hours per shift	
o 수출국가 현황 / Countries for which slaughterhouse holds specific export approval	
o 기타 / Other	
o 첨부자료 / Attached papers	Please attach a process flow chart with Critical Control Points (CCPs) indicated

SPECIMEN

❑ Additional Checklist for Export Premises – General Information

Establishment No. & Approved working operation	Establishment Name	Average / Day		Maximum / Day	
		Number of Slaughter	Production (kg)	Number of Slaughter	Production (kg)

❑ Additional Checklist for Storage Facilities

	Size (m^2)	Number	Operating Temperature	Operating Time	Remark
Chilling Room (s)				Chilling time after slaughter	Slaughterhouses only

Quick Freezing Room				Quick freezing time after processing of the products	Cutting or Processing, Cold Storage
Cold Storage					

☐ 도축장 점검표 - Checklist for Slaughterhouse

○ 시설기준 Facility standards of Establishment

일련번호	점 검 내 용 Checking Point	적부판정 Compliance		비고 Comments
No.		○	×	
1	계류장, 생체검사장, 격리장, 작업실, 소독준비실, 냉장냉동실, 원피처리실(박피를 하는 경우에 한함) 등이 있는가? / Are there holding pens, ante-mortem inspection areas, isolation facilities, a slaughtering room, an equipment disinfection and preparation area, refrigeration facilities and, in the case of skinning raw hide, a hide room for storage?			
2	계류장, 생체검사장, 격리장, 작업실 바닥은 내수성이있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고 배수가 잘되는가? / Are the floors of the animal holding pens, animal inspection areas, isolation pen and work rooms made of impervious, hard materials that prevent sliding and are the facilities for drainage properly installed?			
3	계류장은 가축의 종류별로 구획하여 가축을 하역 할 수 있는 하차시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가? / Are there separate unloading ramps for each species of animal and a entrance door which can provide controlled access of persons and animals in the lairage?			
4	계류장에는 가축의 몸통을 세척할수 있는 샤워 시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추었는가? / Is there an adequate water-supply to provide drinking water to the animals in the lairage? Are suitable measures in place in the lairage to protect animals from heat stress during hot weather?			
5	도축장의 진입로, 주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가? / Are the entrance road of the slaughterhouse, livestock vehicle parking areas and pathways between buildings suitably paved?			
6	작업실안의 바닥과 벽은 견고한 재료로 시공되고 작업과 청소가 용이한가? / Are the floors and walls of the work rooms constructed of durable materials, and are they easy to work and clean?			
7	작업실 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지등이 붙지 아니하는 구조이고 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두었는가? / Is the ceiling of the slaughtering room made of water proof materials so that foreign substances and dust cannot attach to it and is the overhead I beam high enough to hang slaughtered bodies of animals?			
8	작업실안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 이 경우 밝기는 220룩스 이상 (검사장소 540룩스 이상 권장)악취. 유해가스. 증기 등의 환기장치가 되어 있는가? / Is there a facility to provide sufficient natural daylight or artificial lighting to facilitate work and inspection? The intensity of lighting should be over 220 lux (over 540 lux in the case of meat inspection station) and is there a ventilation facility for taking out odours, harmful gases and steam etc?			

SPECIMEN

9	작업실은 도살실, 지육처리실, 내장처리실로 구분하여 설치하고 창은 방충설비를 갖추었고, 배수구에는 쥐 등의 드나듬을 막을수 있는 설비를 하였는가? / Is the slaughterhouse constructed with separate facilities e.g. slaughter floor, carcase handling area and viscera preparation? Is there a safety device to prevent entrance of insects through the windows? Is there a device to prevent entrance of rodents, birds etc. at the drainage outlet?			

일련번호 No.	점 검 내 용 Checking Point	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
10	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? / Are there shatterproof protective shields for lighting equipment at the work room so as not to contaminate meat with broken pieces of the lighting equipment?			
11	작업라인은 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독 할 수 있도록 하였는가? / Is there a system to supply hot water at a temperature of least 83° centigrade to sanitize the knives used on the slaughtering lines?			
12	작업실은 가축이 들어가는 입구를 제외하고는 출입자를 통제할수 있는 구조로 되어있고 출입문은 공기 스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비하였는가? / Are the work rooms constructed in such a way that is capable of controlling access of people to and exit from the rooms except the entrance of slaughtering animals? Are the workrooms equipped with air curtains, automatic or semi-automatic doors so as to prevent re-contamination of employee's clean hands by touching the handles of workroom doors?			
13	도체에 접촉되는 기계, 기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 않는 스테인레스 철재 또는 이와 동등이상의 재질로 설치하였는가? / Are the machinery and equipment contacting carcase meat made of corrosion-resistant substances such as stainless steel or materials of better quality that are easy to clean and sanitize?			
14	소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고 소독 준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가? / Is the floor of the disinfection and preparation room constructed of water-resistant material and are the proper equipment and disinfectants necessary for cleaning and disinfection available for use?			
15	검사실험실은 검사원실과 실험실로 갖추어져 있고 실험에 필요한 장비, 기구, 시약 등이 비치되어 있는가? / Is the laboratory constructed with a separate testing room and inspector's office and is the laboratory equipped with the necessary instruments, equipment and reagents?			
16	배수구는 암거로 되어있고 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할수 있도록 하였으며 실내의 배수구 덮개는 스테인레스 철재 또는 이와 동등이상의 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나듬을 막을 수 있는 크기인가? / Is there an under-floor drainage system and are the drain inlets flowing to the outside fitted with traps (U-shaped traps) so as to prevent backflow of odours? Are the indoor drain covers made of stainless steel or equivalent corrosion proof material capable of opening from above of the drainage inlets and are they equipped with rodent proof screens?			
17	탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실안에는 종업원 개인별로 옷 신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가? / Is there a changing room adjacent to, but separated from, the work area and are there individual lockers enabling each employee to store clothing,			

SPECIMEN

	footwear etc.?			

[1] Indicate in last column (Comments) if laboratory is not on site and an external laboratory is used

일련번호 No.	점 검 내 용 Checking Point	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
18	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충, 서설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할수 있도록 하였는가? / Are the toilet rooms located at a site that does not affect the production work and are they equipped with washing facilities, insect and rodent proof devices? Are the water taps in the toilet rooms installed and operated in a semiautomatic or automatic way so as to prevent contamination of products?			
19	작업실과 냉장냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄 작업이 가능하도록 하고 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니 하도록 설치 하였는가? / Are the production room and refrigerated rooms equipped with high beam rails on which online production work can be performed? Are the height and intervals of the beams adjustable so that carcases will not touch the floors or walls?			
20	작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대 등이 있고 검사대는 검사하기에 편리한 크기이고 지육과 내장 등을 검사할수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할수 있는 구조로 설치되어 있는가? / Is there a carcase meat inspection point and viscera inspection area at each slaughter line? Is the size of the inspection area sufficient and is it suitably located to inspect carcase meat and viscera, etc? Is there a suitable system so that the inspector can manually adjust the inspection point in order to detain carcases pending further inspection or reject them as unfit for human consumption?			
21	작업실 또는 냉장냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치되어 있는가? (지육을 외부로 운송하는 경우에 한함) / Are the high beam rails of the production room and refrigerated rooms installed so that they can be directly connected with loading ramps for vehicles transporting meat? (only applies to the establishment which transports carcases out of the premises)			
22	도살실에는 가축이 매달린 상태에서 충분히 방혈 될수 있는 설비가 되어 있는가? Does the slaughtering hall have a sufficient bleeding facilities which enable to permit thorough bleeding of suspended animal bodies?			
23	내장처리실은 작업장 안에 설치되어 내장검사대와 연결되도록 하고 내장처리실에는 내장처리대 내장운반구 및 세척용수조가 있고 그 재질은 스테인레스 철재로 되어 있는가? Does the viscera inspection area have a direct connection (e.g. chute) to the viscera handling room? Is there a viscera preparation table, appropriate viscera handling equipment and washing facilities made of corrosion resistant material in the viscera handling room?			
24	냉장냉동실은 적정두수을 보관할 수 있는 면적이며 냉장을 하는 경우 입고후 냉장실 내부 온도가 10℃이하가 되는 성능이고 냉장냉동실 벽면의 재질은 내수성, 무독성 재질로 되어 있는가? / Are the chillers large enough to keep appropriate numbers of animal carcases? Is the temperature maintained below 10℃ after putting fresh meat into it? Are the walls of the chiller / freezer made of water-resistant and non-toxic materials?			

SPECIMEN

일련번호 No.	점 검 내 용 Checking Point	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
25	냉장냉동실은 온도조절이 가능하고 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며 냉장냉동실안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 않을 간격으로 설치되어 있는가? / Is the chiller/freezer temperature controlled and is the thermometer located outside the room so that an operator can check the temperature without opening the door? Is sufficient space between carcases hanging in the chiller provided so as to avoid contact between each carcase?			
합 계 (total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

2. 위생관리기준 Sanitary Operation Procedures

일련번호 No.	점검내용 Checking Points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? / Does the responsible manager (including the food business operator) of a slaughterhouse retain a written document of the plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply it to the production work of employees?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? / Do all the employees comply with the requirements of the plant specific SSOPs and does the responsible manager check the state of compliance daily and record findings in the logbook?			
3	위생점검 결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? / Does the responsible manager make a proper assessment of the indicated points after the sanitary inspection and are records about the improvement measures maintained?			
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가? / Does the responsible manager implement educational programs for the employees by developing the plant specific SSOPs?			

일련번호 No.	점검내용 Checking Points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? / Is the establishment' s daily logbook for the plant			

	specific SSOPs retained at least 6 months from the last date of recording?			
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? Does the manager carry out checks to determine whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?			
7	작업 개시전. 후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? / Before and after operation, are meat contact surfaces of equipment and utensils in a clean condition and any foreign materials such as soil, meat debris, hair or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds removed?			
8	식육은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 처리, 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장, 운반하는가? / Is meat being transported in a sanitary manner so as not to contact walls and floors etc. and moved and stored in an appropriate way such that proper temperature controls are maintained?			
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올때 손을 씻는가? / When entering the production area of the establishment, do all persons, including employees, wash their hands ?			
10	종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장밖으로 출입하지 아니하고 작업중 화장실에 갈때는 앞치마와 장갑을 벗는가? / Are procedures in place to ensure that employees do not go outdoors while wearing their protective clothing and do they take off protective aprons and gloves if they require to visit the toilet during production work?			
11	가축을 도살처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원이외의 사람은 출입이 통제되는가? / Is access of non-authorised persons to the slaughtering and treating area controlled?			
12	종업원은 작업과정중 수시로 손 팔 장갑 앞치마, 장화 등을 세척 소독하는가? / Do employees wash and sanitize their hands, arms, gloves, aprons and boots periodically during their work?			
13	작업중 종업원은 위생복. 위생모(안전모). 위생신발을 항상 착용하고 청결히 유지하는가? / During production, do employees always wear protective clothing, protective hair covering and protective footwear and are they maintained in a proper sanitary condition?			
14	가축도살, 지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 장업장별로 구분하여 작업을 하고, 부득이 다른 작업장으로 이동할 때에는 오염을 방지하기 위하여 위생복 및 앞치마를 갈아입고 위생화 등을 세척 소독하는 등의 위생조치를 취하는가? / Do employees engaged in livestock slaughter, carcase handling and viscera preparation work in separate areas? When moving to other areas, do they take appropriate sanitary measures such as changing protective clothing and aprons as well as washing and sanitizing footwear so as to minimise contamination?			

일련번호 No.	점검내용 Checking Points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
15	종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼, 기구, 톱 등 작업에 사용되는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척 소독하는가? / Do employees frequently practice washing and sanitizing of work tools such as meat knives, meat saws and other equipment with hot water at at least 83C or higher?			
16	도살작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가? Are the slaughtering, evisceration and processing of livestock			

SPECIMEN

	performed while the carcase is suspended or in such a condition not contacting floors?			
17	도살 및 처리 작업중에 지육이 분변 또는 장의 내용물 오염시 개선조치를 하고 있는가? / When carcase meat comes in contact with faeces or intestinal contents during the slaughtering and processing stages, is any corrective measure taken ?			
18	출하가축에 대한 무작위 시료를 채취하여 항생물질 등에 대한 잔류물질 검사가 실시되고 있으며, 검사결과에 대한 기록이 최소 6개월 이상 보관되고 있는가? / Are any residue tests for antibiotics etc. conducted as a form of random sampling taken from livestock presented for slaughter? Have the test results been kept at least for 6 months?			
19	지육에 대한 무작위 시료를 채취하여 살모넬라 등에 대한 미생물검사가 실시되고 있으며, 검사결과에 대한 기록이 최소 6개월 이상 보관되고 있는가? / For randomly sampled carcases is any microbiological test including *Salmonella spp.* conducted? Have the test results been kept at least for 6 months?			
20	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가? / Is a regular water quality analysis undertaken for water used for production and is the record of it maintained?			
합 계 (total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ **신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인**

A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ **기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치**

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

SPECIMEN

3. HACCP 관리

HACCP system management

일련번호 No.	점검내용 Checking points	적부판정 Compliance ○	적부판정 Compliance ×	비고 Comments
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장위해요소중점관리기준서 HACCP 관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? / Does the manager (including the food business operator) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? / Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP management measures by each hazard?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? / Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? / Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained?			
5	모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이			

	유지되고 있는가? / When any deviations from the critical limits are detected as a result of monitoring, are proper corrective measures instituted and the recordings for the corrective activities maintained?			
6	모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가? Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?			
7	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가? / Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?			
8	HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가? / Is education or training on the HACCP plan conducted periodically and records for training maintained?			
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? / Are the record keeping procedures for the HACCP plan properly conducted? Are all the records signed and dated by responsible personnel?			
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? / Are the daily logbooks checked for the HACCP plan retained for at least 6 months or longer from the last date of recording?			
합 계 (total)				

<판정기준> Evaluation criteria

◦ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
A newly applied establishment: if there is any X value, approval will not be given

◦ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

An approved establishment: if there is any X value, approval may be cancelled and measures for suspension of exports or supplementary instructions may be applied

☐ 점검일시 / Date checked ……

☐ 점검자 소속, 직책, 성명 / Department, Position and Name of Evaluator

……

(인) Signature ……

☐ 점검자 의견 (Opinion of the evaluator) :

SPECIMEN