

Annex5.

이탈리아 돼지고기 가공품 작업장 점검표

Checklist for Italian Processed Pork Meat Product Livestock Products Establishment

국가 Country		작업장명 Establishment name		작업장번호 Establishment number	
작업장 주소 Establishment address					

□ 점검결과 총괄

Overall Inspection Results

수입위생조건 Import Health Requirement	점검내용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results
I. 출생사육 조건 Requirements for Birth and Breeding	수출국 출생 · 3개월 이상 사육조건 준수 여부 Whether born and raised more than three months in the exporting country	
II. 질병 비발생 조건 Requirements for Animal Disease Freedom	수출검역증발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the export quarantine certificate issue system is confirmed	
	지역비발생 질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for region disease freedom are implemented or not	
	농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease	

	freedom are implemented or not	
--	--------------------------------	--

	<p>수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부</p> <p>Whether the livestock products establishment is located in the area other than the infected area of farm disease freedom</p>	
Ⅲ. 수출작업장 조건 Requirements for Livestock Products Establishment	<p>수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부</p> <p>Whether the registration and change of registration by the livestock products establishment are proper</p>	
	<p>수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부</p> <p>Whether the hygiene inspection and management by the government of exporting country are proper</p>	
	<p>축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부</p> <p>Whether the requirements for handling livestock ban are complied</p>	
	<p>생산농장을 포함한 생산관련 기록 보 유 준수 여부</p> <p>Whether the production farm-related records including production farm are retained</p>	
Ⅳ. 돼지고기 가공품의 조건 Requirements for pork meat and others	<p>정부 수의관의 생·해체검사 적정 여 부</p> <p>Whether ante-/post- mortem inspection of government veterinarian are proper</p>	
	<p>가공품에 대한 숙성 및 열처리 공정의 관련 기준 준수 여부</p> <p>Whether requirements of curing and heat treatment process for processed pork meat products are proper</p>	
	<p>가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시</p>	

	봉인, 검역증명서 발급, 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others are proper	
V. 기타 조건 Other Requirements	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부 Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper	
종합평가 Overall Evaluation		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> (소속) (직급) (성명) (서명) </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> (Department) (Position) (Name) (Signature) </div>		

□ 일반사항

General Information

○ 작업장명 Establishment name	
○ 소재지 Location	
○ 승인번호 Approval no.	
○ 승인일자 Approval date	

◦ 승인축종 Approved livestock species				
◦ 승인업종 Approved operation type	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage			
◦ 일일 최대 작업두수 · 생산 능력 Daily maximum work No and production capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 Head/day	식육포장처리장 Meat cutting/packaging Plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m ²
◦ 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly maximum work No and production capacity	도축장 Slaughter plant	두/시간 Head/hour	식육포장처리장 Meat cutting/packaging Plant	Ton/시간 Ton/hour
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/시간 Ton/hour	보관장 Cold storage	m ²
◦ 도축검사인원 Slaughter inspection staff	Total :			
- 수의사 Veterinarian	◦ 연방정부소속: Federal government affiliated: ◦ 주정부소속: State government affiliated: ◦ 회사소속: Company affiliated:			

- 도축검사원 Slaughter inspector	◦연방정부소속: Federal government affiliated: ◦주정부소속: State government affiliated: ◦회사소속: Company affiliated:
◦ 종업원수 Number of employees	
◦ 작업일수/주, 작업시간/일 Working days/week, Working hours/day	
- 교대횟수/일 Shifts/day	
◦ 수출국가 현황 Exporting country status	
◦ 기타 Others	

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Inspection Details of Application Status of Import Health Requirement of Livestock Products Establishment

I . 출생 · 사육조건

Requirements for Birth and Breeding

<p>1. 돼지는 수출국내에서 출생하여 사육되었거나, 대한민국으로 돼지고기의 수출자격이 있는 국가에서 수출국으로 수입되어 도축 전 3개월 이상 사육된 것이어야 한다.</p> <p>The pigs must have been born and bred in the country of export, or imported from the countries recognized by the South Korean government to be eligible to export the pork meat to South Korea and raised in the country of export for at least three months before slaughter</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection Item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey detail</p>
<p>1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>□ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Does the livestock products establishment prepare the procedures to determine the farm of origin and breeding period of the pigs slaughtered for the export to South Korea?</p> <p>□ Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인 방법은 적절하게 운용되는가?</p> <p>□ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated?</p> <p>□ Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	

<p>1-3. 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

Requirements for Animal Disease Freedom

<p>2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·우역 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다.</p> <p>The country of export must be free of foot-and-mouth disease for one year before export, vesicular stomatitis, rinderpest for two years before export, and no vaccination for these diseases must have been carried out.</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection Item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey</p>
<p>2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?</p> <p>Is the above mentioned disease defined as a target of obligatory report in the laws of exporting country in case of occurrence?</p>	
<p>2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 상기 가축 질병 발생상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p>Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	

<p>3. 수출국은 수출 전 1년간 돼지열병(야생돼지의 발생은 제외한다)이 발생한 사실이 없거나 대한 민국 정부가 청정 국가로 인정하여야 하며 이 질병에 대하여 예방접종을 실시하지 않아야 한다. The exporting country must be free of swine fever (except the occurrence in boars) for the last one year, recognized it as a clean country by the Government of the Republic of Korea, and have carried out no vaccination for these diseases.</p>	
<p>3-1. 수출국 정부는 돼지열병에 대한 예방접종을 금지하고 있는가? Does the government of exporting country ban the vaccination against swine fever?</p>	
<p>3-2 수출국 정부는 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가? Is there any way for the government of exporting country to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated?</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>4. 돼지고기 가공품을 생산하기 위한 돼지가 출생·사육된 지역(regional level) 돼지고기 가공품의 선적 전 3년간 아프리카돼지열병의 발생이 없어야 하며, 아프리카돼지열병 발생지역산 돼지 및 그 생산물의 반입을 효과적으로 차단하는 지역이어야 한다. The region where the pigs to produce the processed pork meat were born and bred must have been free of the occurrence of Africa swine fever for three years before the shipping of regional level processed pork meat products, and must be a region where the introduction of pigs and their products from the regions of Africa swine fever outbreak has been effectively blocked.</p>	
<p>4-1. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 원료돼지가 출생·사육된 지역이 3년간 아프리카돼지열병 비발 생 지역임을 확인 하는가? Is the government of exporting country confirming the region where the pigs of origin were born and bred have been free of the occurrence of Africa swine fever for three years when issuing export quarantine certificate?</p>	

<p>4-2. 수출국 정부는 아프리카돼지열병 발생지역산 돼지 및 그 생산물의 반입을 차단하는 지역을 설정하고 있으며, 원료돼지의 출생·사육된 지역이 이에 해당되는가를 확인하는가?</p> <p>Does the government of exporting country establish the regions where the delivering of pigs and their products from the region of African swine fever occurrence is blocked, and check whether the region where the pigs of origin were born and raised corresponds to this region?</p>	
<p>점검결과 Inspection Result</p>	
<p>5. 농장은 도축 전 3년간 브루셀라병, 도축 전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병, 도축 전 60일간 돼지수포병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한 이들 질병과 관련하여 수출국 정부에 의한 방역상 제한조치를 받지 않고 있는 지역 내에 위치하여야 한다.</p> <p>The farms must be located where three has been no outbreak of brucellosis for three years before slaughter, anthrax for two years before slaughter, Aujeszky's disease for one year before slaughter and Swine vesicular disease for 60 days before slaughter. In addition, it must be located within the areas which are free from the quarantine restrictions by government of exporting country with regard to these diseases.</p>	
<p>5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine the requirements of livestock disease freedom for pigs slaughtered for export to South Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	

<p>5-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>5-3 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>6. 수출작업장은 지역 및 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다. Export workplace must not be located within the infected area with the disease satisfying the requirements of farm disease freedom.</p>	
<p>6-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine that the livestock products establishment is not included in the infected area with disease?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	

Ⅲ. 수출작업장 조건

7. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
The livestock products establishment must have been registered under the relevant provisions of the country of export.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey detail
<p>7-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종)</p> <p>Is the livestock products establishment registered in the country of export regarding animal species and business sector suitable for pork meat production to South Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and business sector)</p>	
<p>7-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?</p> <p>In the case there is any change including the structure of livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the country of export?</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
8. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
The livestock products establishment must be under the sanitation supervision of the government of exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of exporting country conducts	

<p>8-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?</p> <p>If there is any non-conformity as a result of sanitation inspection by the government of the exporting country, does it include any violation of the import health requirements?</p>	
<p>8-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?</p> <p>Shall the government require the livestock products establishment of the measures to improve at the discovery of non-conformity and carry out administrative measures if necessary?</p>	
<p>8-3. 수출국 정부수익관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기관명, 점검 주기</p> <p>Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> Organization name, inspection period</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>9. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 작업을 실시하는 동안은 대한민국 정부가 우제류 동물 및 그 생산물의 수입을 허용하지 않는 국가 또는 지역을 경유한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 된다</p> <p>While conducting the operation to export to the Republic of Korea (ROK), the livestock products establishment must not treat the animals and their products which came via the country or region from where the government of ROK does not allow the importation of the cloven-footed animals and their products.</p>	

<p>9-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 8?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>9-2. 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>10. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.</p> <p>Livestock Products Establishment must keep the original records on daily slaughtering, processing and storage for more than two years and furnish relevant materials including the production farms of pork meat exported to the Republic of Korea.</p>	
<p>10-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가?</p> <p>Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?</p>	
<p>10-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?</p> <p>Does the livestock products establishment furnish relevant materials including the production farms of pork meat exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	

Ⅳ. 돼지고기 등의 조건

Requirements for Pork Meat etc.

<p>11. 돼지고기 가공품은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 돼지로부터 생산된 것이어야 한다.</p> <p>Pork meat etc. must have been produced from healthy pigs in livestock products establishment as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians of exporting country.</p>	
점검항목	조사내용
<p>11-1. 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?</p> <p>Does the livestock products establishment check whether it is the raw material receiving the slaughter inspection of the government veterinarian in the slaughter plant approved by the Republic of Korea in case of receiving the raw material for the export product?</p>	
<p>11-2. 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p>□ 입고확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving(2years)</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>12. 돼지고기 가공품을 생산하기 위하여 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관 작업을 할 때에는 동일 장소에서 동등 이상의 위생 상태에 있지 아니한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니되며 식육가공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다.</p> <p>When doing the task of slaughter, dismantling, processing, packaging and storing to produce pork meat, the workers must not handle an animal and its products that is not at least equivalent to the hygiene requirements in the same place and must use the raw meat that is exportable to the Republic of Korea for the processed meat products.</p>	

<p>12-1. 수출작업장은 12항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 12?</p> <p>□ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>12-2 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p>□ 담당자, 확인주기, 방법 Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>13. 대한민국으로 수출되는 돼지가공품은 도축 후 최소 3일 이상 예냉한 육류로 가공되어야 하며, 대한민국에 도착하는 돼지고기 가공품에는 뼈가 포함되어 있지 않아야 한다. 다만, 가열처리 돼지고기 가공품은 냉동육을 사용할 수 있다.</p> <p>The processed pork meat products to be exported to the Republic of Korea must be processed to the meat pre-chilled at least three days after slaughter, and the processed pork meat product to arrive at the Republic of Korea must not include the bones. However, frozen meat may be used for the heat-treated processed pork meat.</p>	
<p>13-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지가공품의 생산 시 도축후 최소 3일간 예냉한 육류로 가공하도록 하는 절차를 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedures to do processing with the meat pre-chilled at least three days after slaughter at producing processed pork meat products?</p> <p>□ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	

<p>13-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above described procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>13-3. 수출작업장은 대한민국 수출용 가공품의 뼈가 포함되지 않도록 하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment not allowing the bones in the processed products to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>14. 돼지고기 가공품중 비가열처리 제품은 가축방역상 안전한 방법으로 400일 이상 숙성과정을 거쳐야 한다.</p> <p>The non-heat treated products among the processed pork meat products must have passed at least 400 days of maturation process in a safe way in terms of livestock disease control.</p>	
<p>14-1. 수출작업장은 대한민국 수출용 돈육가공품 (비가열)에 대하여 400일 이상 숙성과정을 거치도록 하는 절차를 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedure to pass at least 400 days of maturation process regarding the processed pork meat products (non-heat treated products)?</p> <p>□ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>14-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above described procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	

<p>15. 돼지고기 가공품 중 가열처리 제품은 중심부 온도를 69℃ 이상, 30분 이상 처리하였거나 이와 동등 이상으로 열처리하여 가공되어야 한다.</p> <p>The heat treated products among the processed pork meat products must have been treated at 69℃ or more at the central part for 30 minutes or more or must have been heat-treated at the equivalent level or higher.</p>	
<p>15-1. 수출작업장은 가열처리제품에 대하여 가열처리요건을 충족하도록 하는 절차를 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedure to satisfy the heat treatment requirements regarding the heat-treated products?</p> <p>□ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>15-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above described procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>16. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리되어야 하며 돼지고기 등을 포장한 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 또한 내용물 및 포장에는 작업장 번호와 가공기간이 표시되어야 한다.</p> <p>Pork meat etc. must be treated in a manner that it is not contaminated by any pathogens of infectious diseases of livestock, and the wrappings which wrap the poultry meat must be hygienic and harmless to the human body. In addition, the number of establishment and the period of processing must be displayed on the contents or on the packaging.</p>	

<p>16-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the health control criteria for the production, storage, and transport of the beef exported to the Republic of Korea to control the contamination by any pathogens of infectious diseases of livestock?</p>	
<p>16-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using the clean and hygienic wrapping materials regarding the beef exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>16-3. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호와 가공기간을 표시하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment displaying the number of establishment and the period of processing of the pork meat to be exported to the Republic of Korea on the contents or on the packaging?</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	
<p>17. 대한민국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명 되어야 한다.</p> <p>The freezer (refrigerator) or container of the ship (airplane) transporting the product to be exported to the Republic of Korea shall be sealed with the seal of the government of the exporting country or the seal accepted by the government of the exporting country and shall be verified by the government veterinarian of the exporting country.</p>	

<p>17-1 수출국 정부는 대한민국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country sealing the product with the seal of the government of the exporting country or the seal accepted as by the government of the exporting country in case of shipping the product to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>17-2 수출국 정부 수의관은 대한민국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?</p> <p>Does the government veterinarian of the exporting country check the suitability of the export health requirements of the product exported to the Republic of Korea for each stage?</p>	
<p>점 검 결 과 Inspection Result</p>	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper

구분 Division	점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection Results
가공 보관 시설 Cutting/ Packaging, Processing, Storage Facility	18. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가? (Location) Is the proper distance maintained from livestock farms, livestock waste water, chemicals and other pollutants facilities near the establishment in order not to adversely affect the livestock products?	
	19. (작업장 통제/방충·방서) 작업장은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가? (Working place control / pest control (insect, rat)) Does the working place control the visitor access and have pest control (insect, rat) facilities?	
	20. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? (Daylighting, illumination and ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is the ventilation system available? * 가공장: 220룩스 이상, * Cutting/Packaging Plant, Processing Plant: 220 lux or more * 보관장: 75룩스 이상 * Cold storage: 75 lux or more	
	21. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것을 사용하는가? (Machines and tools) Are the parts directly in contact with the livestock products made with the sanitary water-resistant material for easy cleaning and for sterilization and disinfection with	

	scalding, steaming and disinfectant?	
	<p>22. (탈의실 · 화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?</p> <p>(Dressing room and restroom) Is the sanitary dressing room and closet of appropriate size based on the number of employees available separately, and is the restroom located in the place where it does not affect the working place and equipped with water flushing installations?</p>	
	<p>23. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 오염우려가 되는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?</p> <p>(Employee sanitation) Are the workers doing work sanitarily by wearing clean working clothes in order to prevent the contamination in the establishment and is the measure on the employee possibly having a bad effect on livestock products due to disease or injury?</p>	
	<p>24. (교차오염 방지) 작업장에서 돼지의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(돼지, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?</p> <p>(Cross-contamination prevention) Is the prevention of the cross-contamination caused from contact (cattle, vehicle, employee, work tool, water, raw material, packaging material, etc.) to prevent the contamination from the pathogen of an infectious disease managed?</p>	
	<p>25 (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?</p> <p>(Cleaning etc.) Are the facility, the equipment, the machinery, and the environment cleaned, inspected, and checked?</p>	
	<p>26. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립 · 시행하고 그 결과를 기록 · 유지하고 있는가?</p>	

	(Education) Is the establishment manager establishing and enforcing the sanitary education program for employees and recording and keeping the results?	
	<p>27. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)</p> <p>(Standard operating proceure) Has a standard operating proceure been prepared and being applied in such a way to check and prevent the hazards and to properly manage the operation during the job procedure? (Including SSOP)</p>	
	<p>28. (정기검증) 작업장 영업자와 정부기관은 표준절차매뉴얼 및 위해 요소중요관리기준에 따라 적절하게 운용되고 있음을 확인하고 정기적으로 검증하고 있는가?</p> <p>(Regular verification) Is the establishment manager regularly verifying whether the procedure is being operated according to the standard operating proceure?</p>	
	<p>29. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가 ?</p> <p>(Recall) Is the recall program for the non-conforming export product being established and operated and is the selective and voluntary suspension of the export work managed depending on the work details and the product including the case of finding the contamination of raw materials?</p>	
가공 보관 시설 Cutting/ Packaging, Processing, Storage	<p>30. (냉장 · 냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?</p> <p>(Sterilization facilities) Are the livestock transport vehicle cleaning and disinfection facilities being installed and operated with the</p>	

Facility	disinfectant using standards installed and with the receiving and dispatch records maintained and kept?	
	<p>31. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사 기록은 보관 하는가 ?</p> <p>(Water supply facility) Is the used water supply secured sufficiently in consideration of the number of slaughter, is it the facility supplying the tap water and the underground water suitable to the potable water quality standards, and is the regular water quality inspection done with the inspection records kept?</p>	
	<p>32. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 외부와 차단되어 있는가 ?</p> <p>(Storage facility) For the structure and function of refrigeration and freezing facilities, is the livestock product accommodated effectively without storage exceeding the capacity and without possible contamination and are the loading and unloading facilities blocked from the outside?</p>	
	<p>33. (냉장 · 냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?</p> <p>(Refrigeration and freezing facilities) Are the refrigeration and freezing facilities maintaining the proper storage temperature suitably to characteristics for each livestock product and is the thermometer enabling the temperature control and showing the temperature installed and managed?</p>	

	<p>34. (보관온도)냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동실은 -18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?</p> <p>(Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at -2℃ to 10℃ with the freezing facility maintained and managed at no more than -18℃?</p>	
	<p>35. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가 ?</p> <p>(Storage and dispatch) Is the livestock product exported to the Republic of Korea separated and kept without mixture with the product exported to another country or the product for the domestic use and is the check on the export product managed while uploading it to the transport vehicle for shipping for the export to the Republic of Korea?</p>	
	<p>36. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ?</p> <p>(Dispatch vehicle) Is the dispatch vehicle transporting the export livestock product managed with the transport started after operating the refrigerator (freezer) before uploading to maintain the proper temperature?</p>	
	<p>37.(사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?</p> <p>(Follow-Up) Is the product exported to the Republic of Korea separated and kept without mixture with the product for the domestic use or the product exported to another country?</p>	

