



# Ministero della Salute

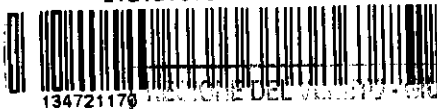
**DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA SICUREZZA  
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA  
NUTRIZIONE**

Ministero della Salute  
DGISAN

UFFICIO IX ex DGSAN

0005205-P-18/02/2014

I.2.a.c.1/4



134721179

REGIONE DEL VALENTO - GIUNTA REGIONALE	
U.P. VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	20 MAR. 2014
Prot. N.	121374
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.300 02.16	

Regioni e  
Province Autonome di Trento e Bolzano  
Servizi Veterinari  
LORO SEDI

Associazioni di categoria  
Loro sedi

E p.c. D.S.V.E.T.O.C.  
Ufficio III

Oggetto: esportazione di prodotti a base di carne verso la Corea del Sud (certificazione annuale 2014)

Si fa riferimento alla nota dello scrivente Ufficio prot. 39209/p del 3 nov. 2006 con la quale, in conformità a quanto indicato nella nota delle Autorità Sud coreane del 19 sett. 2006 n° 1259, si fornivano indicazioni in merito alle procedure di abilitazione degli stabilimenti italiani all'esportazione verso la Corea del Sud.

Con la suddetta nota si richiedeva che i responsabili degli stabilimenti abilitati alla esportazione di prodotti a base di carne suina verso la Corea del Sud provvedano annualmente alla compilazione della check-list (allegata) per il rinnovo della autorizzazione ad esportare i prodotti per i quali sono stati autorizzati.

Pertanto al fine di rinnovare la suddetta autorizzazione si forniscono alcune indicazioni, in particolare occorre:

- che la check-list sia compilata in inglese, in ogni sua parte e firmata dal Veterinario ufficiale dello stabilimento;
- non modificare l'impaginazione della check-list, e compilare tutte e tre le sezioni (macello, impianto di lavorazione della carne e deposito frigorifero). A questo proposito si precisa che
  - i titolari degli impianti che intendono rinnovare l'autorizzazione riguardo l'attività di sezionamento, dovranno compilare la sezione "impianto di lavorazione della carne" e segnare la voce "Cutting" nella casella: "approved work or operation"

- i titolari degli impianti di macellazione che effettuano anche l'attività di sezionamento, dovranno compilare oltre alla sezione che riguarda il macello, anche la sezione "impianto di lavorazione della carne" e segnare la voce "Cutting" nella casella "approved work or operation"
- in tutte le caselle con domande relative ad una attività non pertinente a quella per la quale si presenta la check-list, è necessario, comunque riportare la dicitura "NOT APPLICABLE" in modo tale da non lasciare spazi non compilati;
- al fine di evitare equivoci sulle risposte è opportuno rispondere esplicitamente con affermazioni: (YES oppure NOT) e non utilizzare altri simboli (es X, O, i).

La check-list dovrà pervenire in originale a questa Direzione Generale o mezzo di posta elettronica all'indirizzo di seguito riportato: **export.alimenti@sanita.it**, entro e non oltre il **29 marzo 2014**. Nel caso in cui detta documentazione venisse trasmessa per il tramite delle Associazioni di categoria, le Ditte dovranno comunque darne comunicazione scritta agli Assessorati per il tramite delle AASSLL di appartenenza.

Si sottolinea che, tenuto conto della legislazione Sud-coreana, la mancata produzione di tale documentazione entro il periodo stabilito comporta l'automatica cancellazione dell'azienda dall'elenco degli impianti autorizzati ad esportare verso la Corea del Sud

Gli stabilimenti che volessero avviare la procedura di iscrizione nell'elenco degli impianti autorizzati ad esportare verso la Corea del sud dovranno presentare istanza, su carta intestata, alla scrivente Direzione Generale corredata dal suddetto questionario, dalla planimetria dello stabilimento con le informazioni in lingua inglese, e dalla documentazione elencata nell'ALLEGATO 2 alla presente.

L'istanza **in originale** dovrà pervenire entro la data di cui sopra per tramite l'Assessorato regionale territorialmente competente.

Lo scrivente Ufficio provvederà al successivo inoltro alle Autorità Sanitarie Sud-coreane affinché le stesse provvedano alla valutazione della documentazione per il rilascio della autorizzazione ad esportare verso la Corea del Sud.

Si invitano gli enti in indirizzo a voler informare di quanto sopra i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali del territorio di competenza nonché gli operatori di settore interessati.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Silvia Borrelli

**Questionnaire on Establishment for export of Pork Products from Italy  
(Slaughter House)**

**Questionario relativo a stabilimenti per l'esportazione di prodotti a base di  
carne suina dall'Italia verso la Corea del Sud  
(Macello)**

**I. General Information**

**Informazioni generali**

<i>Name of establishment</i> Nome dello stabilimento	
<i>Establishment number</i> Numero di riconoscimento dello stabilimento	
<i>Address and telephone</i> Indirizzo e n° di telefono	
<i>Owner's name</i> Nome del proprietario	
<i>Established date (Year-Month-Day)</i> Data di inizio attività (anno-mese-giorno)	
<i>Animal species</i> Specie animali	
<i>Average number of animals slaughtered daily</i> Numero medio di animali macellati al giorno	<i>head</i> capi
<i>Maximum number of animals daily slaughtered</i> Numero massimo di animali macellati al giorno	<i>head</i> capi
<i>Number of animals per hour</i> Numero di animali all'ora	<i>head</i> capi
<i>Size of prechilling room · number of rooms · storage capacity · temperature setting</i> Dimensioni delle celle di preraffreddamento – numero di celle – capacità di stoccaggio – impostazione della temperatura	xx m <sup>2</sup> /xx chillers/xx carcasses/oo °C xx m <sup>2</sup> / xx celle di preraffreddamento / xx carcasse / xx °C
<i>Size of freezing room · number of rooms · storage capacity · temperature setting</i> Dimensioni delle celle di congelamento – numero di celle – capacità di stoccaggio – impostazione della temperatura	xx m <sup>2</sup> /xx freezers/xx M/T/xx °C xx m <sup>2</sup> / xx celle di congelamento/ xx M/T / xx °C
<i>Meat inspection personnel</i> (Number of veterinarians/position/duty) (Number of inspectors/position/duty) Personale addetto all'ispezione della carne (Numero di veterinari/posizione/incarico) (Numero di ispettori/posizione/incarico)	

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

<i>Number of establishment employees</i> Numero di dipendenti dello stabilimento	
<i>Number of working days per week</i> Numero di giorni lavorativi alla settimana	( ) <i>days/week</i> ( ) <i>giorni/settimana</i>
- <i>Number of shift per day</i> Numero di turni al giorno	( ) <i>shift/day</i> ( ) <i>turni/giorno</i>
- <i>Working hours per shift</i> Ore lavorative per turno	
<i>List of countries exporting products from the establishment</i> Elenco dei paesi in cui lo stabilimento esporta	
<i>Statuses of importing slaughter cattle or carcasses from foreign countries</i> Animali o carcasse importati da paesi stranieri	
<i>Other - flow chart including CCP</i> Altro – Diagramma di flusso, compresi i punti critici di controllo ( <i>Critical Control Points</i> )	↑ <i>Copy attached</i> ↑ <i>Copia allegata</i>

**Checklist**

**Lista di controllo**

<i>No.</i> N°	<i>Contents</i> Contenuto	<i>Results</i> Risultati		<i>Comment</i> Commenti
<i>No.</i> N°	<i>Contents</i> Contenuto	↑	×	( <i>Comment</i> ) ( <i>Commenti</i> )
<b>SSOP Procedure operative standard di sanificazione (Sanitation Standard Operating Procedures)</b>				
1	<i>Do written SSOPs exist and are they applied to the production work in the establishment?</i> Esistono procedure operative standard di sanificazione scritte?			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

	Vengono applicate all'attività produttiva nello stabilimento?			
2	<p><i>Is there a specific procedure or method to prevent meat contamination or adulteration which could occur before and during work established in the plant specific SSOPs?</i></p> <p>Esiste una procedura o un metodo specifico per prevenire una contaminazione o adulterazione della carne che potrebbe verificarsi prima e durante le attività definite nelle procedure operative standard di sanificazione specifiche per l'impianto?</p>			
3	<p><i>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 its logbook?</i></p> <p>Tutti i dipendenti rispettano i requisiti delle procedure operative standard di sanificazione specifiche per l'impianto? Il responsabile verifica giornalmente lo stato di conformità, effettuandone la trascrizione nel proprio registro?</p>			
4	<p><i>Does the responsible management official develop and implement the hygiene programme for the employees?</i></p> <p>Il responsabile elabora e implementa il programma di igiene per i dipendenti?</p>			
5	<p><i>Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained at least 6 months from the last date of recording?</i></p> <p>Il registro giornaliero dello stabilimento relativo alle procedure operative standard di sanificazione specifiche per l'impianto viene conservato per almeno 6 mesi dall'ultima data di registrazione?</p>			
6	<p><i>Does the manager execute sanitary check on facilities, equipments, utensils, etc?</i></p> <p>Il responsabile esegue controlli sanitari degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, ecc.?</p>			
7	<p><i>Before and after operation, are meat-contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which removed any foreign materials such as soil, meat derbies, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds?</i></p> <p>Prima dell'operazione e al termine della stessa, dalle superfici dell'attrezzatura e degli utensili a contatto con la carne vengono rimosse eventuali sostanze estranee, quali terra, avanzi di carne, peli o frammenti metallici, ecc. oppure prodotti chimici dannosi, come per esempio i composti detergenti?</p>			

*Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)*

8	<p><i>Is meat being transported in a sanitary manner that will not contact walls and floors etc. and stored in such an appropriate way that refrigeration and freezing etc. are maintained?</i></p> <p>La carne viene trasportata in modo igienico, prevenendone un contatto con pareti e pavimenti, ecc., e immagazzinata adeguatamente, così da mantenerne refrigerazione e congelamento, ecc.?</p>			
9	<p><i>When entering the production area of the establishment, do all persons including employees wash their hands?</i></p> <p>Tutte le persone che entrano nell'area di produzione dello stabilimento, compresi i dipendenti, si lavano le mani?</p>			
10	<p><i>Do all employees at their work manage not to go outside with wearing protective clothing and manage to take off their protective aprons and gloves when going to the toilet during the operation?</i></p> <p>Nel corso della propria attività, tutti i dipendenti evitano di uscire indossando l'abbigliamento protettivo e si tolgono i guanti e i grembiuli di protezione quando si recano alla toilette durante lo svolgimento dell'operazione?</p>			
11	<p><i>Does the employee wash and sanitize their hands, arms, gloves, apron and boots on occasion during their work?</i></p> <p>All'occasione, i dipendenti si lavano e si disinfettano mani, braccia, grembiuli, guanti e stivali nel corso della propria attività?</p>			
12	<p><i>Is access of other persons to the slaughtering and treating area except employees or inspectors engaged there controlled?</i></p> <p>Viene controllato l'accesso all'area di macellazione e trattamento da parte di persone diverse da dipendenti oppure ispettori che vi lavorano?</p>			
13	<p><i>Are the slaughtering and treating works of livestock performed while suspended or in a condition not contacting floors?</i></p> <p>Le attività di macellazione e trattamento del bestiame vengono eseguite ad animale appeso o non in contatto con il pavimento?</p>			
14	<p><i>Do the workers frequently practice washing and sanitizing working devices such as meat knives, meat saws and other devices with hot water at 83C or higher temperature?</i></p> <p>I dipendenti lavano e disinfettano spesso gli strumenti di lavoro, quali coltelli da carne, seghe da carne e altri utensili, con acqua calda a una temperatura di 83°C oppure superiore?</p>			
<p><b>Management of Facility</b> <b>Gestione dell'impianto</b></p>				

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

15	<p><i>Are the floors of the animal holding pen, animal inspection place, isolation pen and work room made of impervious, hard materials (concrete, rock, etc) that can prevent sliding, and is the drainage facility well installed?</i></p> <p>I pavimenti delle stalle di sosta del bestiame, dell'area di ispezione degli animali, del recinto di isolamento e del locale di lavoro sono realizzati in materiali inattaccabili e resistenti (cemento, roccia, ecc.) atti a impedire scivolamenti? L'impianto di drenaggio è ben installato?</p>			
16	<p><i>Is the ante mortem inspection area close to slaughterhouse and furnished with proper facilities for inspection?</i></p> <p>L'area di ispezione ante-mortem è vicina al macello ed è provvista di adeguati impianti di ispezione?</p>			
17	<p><i>Are the floors and walls of the work rooms constructed of hard materials, and is it easy to work and clean?</i></p> <p>I pavimenti e le pareti dei locali di lavoro sono realizzati in materiali resistenti, che consentano di lavorare agevolmente e siano facili da pulire?</p>			
18.	<p><i>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 I beam high enough to hang slaughtered bodies of animals?</i></p> <p>Il soffitto della camera di macellazione è realizzato in materiali impermeabili inattaccabili da polvere e sostanze estranee? La trave a I è sufficientemente alta da potervi appendere i corpi macellati degli animali?</p>			
19	<p><i>Are there natural or artificial lighting equipments and ventilator for slaughtering and inspection inside the slaughterhouse?</i></p> <p><i>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?</i></p> <p>All'interno del macello sono presenti impianti di illuminazione naturale o artificiale e un ventilatore per la macellazione e l'ispezione?</p> <p>Nella camera di lavoro sono presenti schermi protettivi infrangibili per gli impianti di illuminazione, in modo che eventuali frammenti degli impianti non contaminino la carne?</p>			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

20	<p><i>Is the slaughterhouse constructed with such separate facilities as slaughter floor, carcass handling area, and viscera preparation facilities? Is there a safety device to prevent entrance of insects through the windows? Is there a device to prevent entrance of rodents etc. at the drainage outlet?</i></p> <p>Il macello è realizzato con sistemi separati, quali pavimento, area di movimentazione delle carcasse e impianti di preparazione delle viscere? È presente un dispositivo di sicurezza per evitare che gli insetti entrino dalle finestre? In corrispondenza dello scarico del drenaggio è presente un dispositivo per impedire l'ingresso di roditori, ecc.?</p>			
21	<p><i>Is there a system to supply at least 83 centigrade of hot water to sanitize the knives used on the slaughtering lines?</i></p> <p>È presente un sistema per fornire acqua calda ad almeno 83°C per la disinfezione dei coltelli utilizzati nelle linee di macellazione?</p>			
22	<p><i>Are the machines and instruments contacting carcass meat made of corrosion-resistant substances of better quality than are easy to clean and sanitize?</i></p> <p>Le macchine e gli strumenti a contatto con la carne delle carcasse sono realizzati in materiali anticorrosione di alta qualità, facili da pulire e da disinfettare?</p>			
23	<p><i>Is there a water-supply facility which could provide tap water or underground water which fulfills water quality standard?</i></p> <p>È presente un impianto di approvvigionamento idrico in grado di erogare acqua di rubinetto o acqua di pozzo che soddisfi gli standard qualitativi idrici?</p>			
24	<p><i>Are the entrance road of the slaughterhouse, pathways between buildings paved suitably?</i></p> <p>La via di accesso al macello e le strade tra gli edifici sono pavimentate adeguatamente?</p>			
25	<p><i>Is the waste water disposal plant fulfills the related regulation of the export country?</i></p> <p>L'impianto di smaltimento delle acque reflue soddisfa la normativa del paese di esportazione vigente in materia?</p>			

26	<p><i>Is there a dressing room adjacent to but separated from the work area and are there individual lockers enabling to store each employees's clothing and footwear etc.?</i></p> <p>È presente uno spogliatoio adiacente all'area di lavoro, ma separato dalla stessa? Sono disponibili singoli armadietti che permettano di riporre abbigliamento, calzature, ecc. di ogni dipendente?</p>			
27	<p><i>Is the chiller/freezer temperature controllable and fitted with a thermometer outside the room so that an operator can check the temperature without opening the door?</i></p> <p>È possibile controllare la temperatura del refrigeratore/congelatore? È disponibile un termometro esterno al locale, così che l'operatore possa verificare la temperatura senza aprire la porta?</p>			
<p><b>HACCP Management</b>  <b>Gestione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Point)</b></p>				
28	<p><i>Does the manager (including the business proprietor) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?</i></p> <p>Il responsabile (compreso il proprietario dell'azienda) sviluppa e implementa un piano HACCP scritto? Tale piano è disponibile presso lo stabilimento e viene applicato per la produzione?</p>			
29	<p><i>Is there a HACCP team? Is the duty of manager and members appointed?</i></p> <p>Esiste una squadra addetta al piano HACCP? Sono stati fissati gli incarichi del responsabile e dei membri?</p>			
30	<p><i>Is there an internal or external training program for the HACCP team?</i></p> <p>Esiste un programma di addestramento interno o esterno per la squadra HACCP?</p>			
31	<p><i>Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP</i></p>			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

	<p><i>management measures by each hazard?</i> L'analisi dei pericoli copre gli effettivi rischi per la sicurezza degli alimenti che possono verificarsi durante il processo produttivo? Vengono registrate le misure di gestione dell'HACCP per ogni pericolo individuato?</p>			
32	<p><i>Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?</i> I punti critici di controllo e i relativi limiti critici vengono individuati e fissati adeguatamente?</p>			
33	<p><i>Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained?</i> I punti critici di controllo sono stati monitorati periodicamente? Le registrazioni dei monitoraggi sono state conservate?</p>			

34	<p><i>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?</i> Qualora il monitoraggio rilevi scostamenti dai limiti critici, vengono messe in atto opportune azioni correttive? Le registrazioni relative alle azioni correttive vengono conservate?</p>			
35	<p><i>Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?</i> Le attrezzature e gli strumenti utilizzati per il monitoraggio, per esempio i termometri, ecc., sono stati accuratamente tarati?</p>			
36	<p><i>Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?</i> Le attività di verifica per il piano HACCP vengono svolte periodicamente? Vengono conservate le relative procedure per la tenuta delle registrazioni?</p>			
37	<p><i>Are educations or training on the HACCP plan conducted regularly and records for it maintained?</i> Vengono condotti regolari addestramenti o formazioni in relazione al piano HACCP? Le relative registrazioni vengono conservate?</p>			

<p><b><i>Observance of sanitary conditions for import</i></b> <b>Rispetto delle condizioni igieniche per l'importazione</b></p>				
38	<p><i>Is there a tracking system for carcass produced from slaughtered pigs imported from foreign country other than the pigs born/raised in export country(Italy)?</i> È presente un sistema di tracciabilità per le carcasse prodotte con maiali macellati importati da un paese straniero che non siano i maiali nati e allevati nel Paese di esportazione (Italia)?</p>			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

39	<p><i>Is pig for slaughter turned out suitable for consumption during antemortem and postmortem inspection executed by official veterinarian?</i></p> <p>Il maiale destinato alla macellazione si è rivelato adatto al consumo durante l'ispezione ante-mortem e post-mortem eseguita dal veterinario ufficiale?</p>			
----	--	--	--	--

40	<p><i>For raw meat intended for pork products to Korea, is it transported appropriately to the processing plant so that it could not be contaminated by agents of infectious animal disease?</i></p> <p>La carne cruda destinata ai prodotti a base di carne di maiale per la Corea viene adeguatamente trasportata all'impianto di lavorazione, in modo che non subisca contaminazioni da parte di agenti di malattie infettive animali?</p>			
----	---	--	--	--

*Evaluation: In case of (X), measures such as non approval, export sustain or correction, etc. could be taken.*

Valutazione: In caso di (X) sarebbe possibile adottare misure quali non approvazione, correzione o accettazione dell'esportazione, ecc..

- *Date of Inspection:*
- *Data di ispezione:*
- *Position-Responsibility-Name of Inspector : (Signature)*
- *Posizione-responsabilità-nome dell'ispettore: (Firma)*
- *General opinion:*
- *Opinione generale:*

**Questionnaire on Establishment for export of Pork Products from Italy  
(Meat Processing Plant)**  
**Questionario relativo a stabilimenti per l'esportazione di prodotti a base  
di di carne suina dall'Italia verso la Corea del Sud  
(Impianto di lavorazione della carne)**

**General Information**  
**Informazioni generali**

<i>Name of Meat processing plant</i> Nome dell'impianto di lavorazione della carne	
<i>Address and telephone</i> Indirizzo e n° di telefono	
<i>Owner's Name</i> Nome del proprietario	
<i>Established Date (Year-Month-Day)</i> Data di inizio attività (anno/mese/giorno)	
<i>Reg. No</i> N° di riconoscimento dello stabilimento	
<i>Reg. Date</i> Data registrazione	
<i>Date of Designation for Export</i> Data di abilitazione per l'esportazione	
<i>Approved Work or operation</i> Operazione o attività approvata	<i>Cutting ( ) or/and Processing ( )</i> Disosso/affettamento ( ) e/o lavorazione ( )
<i>Approved Item</i> Prodotto approvato	
<i>Heating method / centerpart temperature / retain period- thermometric measurement for centerpart</i> Metodo di cottura / temperatura a cuore del prodotto / periodo di mantenimento della temperatura a cuore – misurazione termometrica del cuore del prodotto	
<i>Non-heat treated product maturation period</i> Periodo di stagionatura per prodotti non trattati termicamente	
<i>Total amount of cut meat and carcass per day</i> Quantità totale di carne lavorata e/o carcasse al giorno	<i>kg(xx) / carcass</i> <i>kg ( xx) / carcasse</i>

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

<p><i>Total amount of Cut meat and carcass per hour</i>                  Quantità totale di carne lavorata e/o carcasse all'ora</p>	<p>kg(xx)/ carcass                  kg (xx)/ carcasse</p>
<p><i>Size of cold storage</i>                  Dimensioni delle celle frigorifere</p>	
<p>- <i>Size and capacity once and No. of chiller</i>                  - Dimensioni e capacità e n° di celle frigorifere</p>	<p>xx m<sup>2</sup>/ kg(xx)/ chillers                  xx m<sup>2</sup>/ kg (xx)/ celle frigorifere</p>
<p>- <i>Size and capacity once and No. of freezer</i>                  - Dimensioni e capacità e n° di congelatori</p>	<p>xx m<sup>2</sup>/ kg(xx)/ freezers                  xx m<sup>2</sup>/ kg (xx)/ congelatori</p>
<p><i>Meat inspection personnel</i>                  - <i>Number of veterinarians/ position/ duty</i>                  - <i>Number of inspectors/ position/ duty</i>                  Personale addetto all'ispezione della carne                  - Numero di veterinari/posizione/incarico                  - Numero di ispettori/posizione/incarico</p>	
<p><i>Number of Employee</i>                  Numero di dipendenti</p>	
<p><i>Working Days per week</i>                  Giorni lavorativi alla settimana</p>	
<p>- <i>No. of shift per day</i>                  - N° di turni al giorno</p>	
<p>- <i>Working hour per shift</i>                  - Ore lavorative per turno</p>	
<p><i>Status of Other country for Export</i>                  Abilitazione all'esportazione verso altri Paesi:</p>	
<p><i>Establishment approval number for raw meat slaughterhouse/processing producing pork products to export for Republic of Korea</i>                  Numero di approvazione dei macelli o di altri stabilimenti di lavorazione fornitori di materia prima per la preparazione di prodotti destinati all'esportazione in Corea del Sud</p>	
<p><i>Acceptance of import of raw meat originated from foreign country and names of those countries</i>                  Ricevimento di carne cruda prodotta in Paesi stranieri e nomi di tali Paesi:</p>	
<p><i>Athers - flow chart including CCP</i></p>	<p>✳ Copy attached</p>

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

Altro – Diagramma di flusso, compresi i punti critici di controllo	Copia allegata
--	----------------

**II. Checklist**

**Lista di controllo**

No. N°	Contents Contenuto	Results Risultati		Comments Commenti
		○	×	
<b>Management of establishment and facility</b> <b>Gestione dello stabilimento e dell'impianto</b>				
1	<i>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 affect adversely the safety of livestock processing products?</i> Gli edifici dello stabilimento sono ubicati a una distanza adeguata da impianti che sono fonte di inquinamento, come per esempio effluenti agricoli animali, prodotti chimici o altri contaminanti, in grado di avere effetti nocivi sulla sicurezza dei prodotti derivati dalla lavorazione del bestiame?			
2	<i>Is the production area divided by each section of work and separated as a clean and not a clean area? Is the temperature maintained properly?</i> L'area di produzione è divisa da ogni sezione di lavoro e separata in area pulita e area non pulita? La temperatura viene adeguatamente mantenuta?			
3	<i>Is the floor of the production room made of water-proof materials such as concrete? Is the surface of floor even to drain well?</i> Il pavimento del locale di produzione è realizzato in materiali impermeabili, come il calcestruzzo? La superficie del pavimento è piana, per un buon drenaggio?			
4	<i>Is the inner wall of the production room made of waterproof materials? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?</i> La parete interna del locale di produzione è realizzata in materiali impermeabili? Il locale viene mantenuto pulito, per prevenire la proliferazione di microrganismi?			
5	<i>Is the ceiling of the production room made of easily cleanable materials? Is there any dust or condensed water falling from the ceiling? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?</i> Il soffitto del locale di produzione è realizzato in materiali facili da pulire? Dal soffitto cade polvere o acqua di condensa? Il locale viene mantenuto pulito, per prevenire la proliferazione di			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

	microrganismi?			
6	<i>Is the door made of water-proof materials to be cleaned easily?</i> La porta è realizzata in materiali impermeabili facili da pulire?			
7	<i>Is the ventilation system adequately installed to take out odor, harmful gases, smokes and steam etc. generated during the production?</i> Il sistema di ventilazione è adeguatamente installato, in modo da eliminare odori, gas nocivi, fumi e vapore, ecc. generati durante la produzione?			
8	<i>Is there an adequate lighting facility for providing sunlight or artificial lighting? 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?</i> È presente un impianto di illuminazione adeguato che fornisca luce solare o artificiale? Nella camera di lavorazione è presente uno schermo di sicurezza a protezione degli impianti di illuminazione, in modo che eventuali frammenti degli impianti non contaminino la carne?			
9	<i>Is there a facility to keep out rodents etc. from the production area?</i> È presente un sistema per prevenire l'ingresso di roditori, ecc. nell'area di produzione?			
10	<i>Is there a regular water quality analysis for the water they are using and do they keep the records of it?</i> Vengono eseguite analisi regolari della qualità dell'acqua utilizzata? Le relative registrazioni vengono conservate?			
11	<i>Is the surface of production facilities and equipment which directly come into contact with products likely to deteriorate the quality of meat product or to be hazardous to health?</i> La superficie delle attrezzature e degli impianti produttivi che entrano direttamente a contatto con i prodotti possono deteriorare la qualità della carne oppure essere nocivi per la salute?			
12	<i>Is there a regular inspection for processing facility to control the process and do they keep the inspection, maintenance record?</i> Viene effettuata un'ispezione regolare dell'impianto produttivo per controllare il processo? Le registrazioni relative all'ispezione e alla manutenzione vengono conservate?			
13	<i>Are they using wrappers that is hygiene and give no harm to human according to the related regulation? Is wrapping held in a hygiene condition to prevent contamination?</i> Vengono utilizzati imballaggi igienici e non nocivi per l'uomo, in conformità alla normativa vigente in materia? L'imballaggio			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

	viene mantenuto in condizioni igieniche tali da prevenire un'eventuale contaminazione?			
14	<i>Is the facility and utensil easy to clean and arranged orderly not to be contaminated from other process?</i> Utensili e impianto sono facili da pulire e disposti con ordine, così da non subire contaminazioni da altri processi?			
15	<i>Is the structure and function of refrigerator, chiller, freezer large enough to hold products and prevent contamination?</i> Frigorifero, refrigeratore e congelatore hanno dimensioni adeguate a contenere i prodotti? Le relative funzioni sono tali da prevenire un'eventuale contaminazione?			
16	<i>Is there a automatic temperature control facility to record?keep the temperature in the freezing and chilling room?</i> È presente un impianto di controllo automatico della temperatura per la registrazione/il mantenimento della temperatura nei locali di congelamento e refrigerazione?			
17	<i>Are the raw materials, other materials, half finished and finished products handled in a clearly separated condition from each other? Is the storage temperature of the products maintained in a condition which is consistent with the characteristics of each product?</i> Le materie prime, gli altri materiali, i prodotti semilavorati e i prodotti finiti vengono movimentati in modo nettamente separato gli uni dagli altri? La temperatura di stoccaggio dei prodotti viene mantenuta in una condizione compatibile con le caratteristiche di ogni prodotto?			
18	<i>Are the raw materials, other materials and finished products treated separately processed quickly?</i> Le materie prime, gli altri materiali e i prodotti finiti vengono sottoposti a un trattamento opportunamente separato?			
19	<i>In case of disorder during storage of raw materials, other materials or finished products, does the manager of storage notice this fact to supervisor and record and keep this notice and measures taken?</i> Qualora si verificano inconvenienti durante lo stoccaggio delle materie prime, di altri materiali o dei prodotti finiti, il responsabile dello stoccaggio ne fornisce notifica al supervisore e procede alla relativa registrazione, conservandola insieme alla registrazione delle misure adottate?			
20	<i>Are the raw materials?other materials or finished products stored?kept properly not to contact with floor and wall?</i> Le materie prime/gli altri materiali o i prodotti finiti vengono stoccati/conservati adeguatamente, evitando che non entrino in contatto con il pavimento e la parete?			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

21	<p><i>To keep meat product and raw material? other materials properly during transport, is the transport equipment and bulk container designed? managed properly to meet the following matters?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevent contamination of meat products and wrapping materials</li> <li>- Easy to wash and available to disinfect if needed</li> <li>- Possible to check inner temperature outside</li> </ul> <p>Ai fini di un'adeguata conservazione del prodotto a base di carne e delle materie prime/degli altri materiali durante il trasporto, l'attrezzatura di trasporto e il container per merci sfuse vengono progettati/gestiti opportunamente, così da soddisfare i seguenti requisiti?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenzione di un'eventuale contaminazione dei prodotti a base di carne e dei materiali di imballaggio</li> <li>- Facilità di lavaggio e possibilità di disinfezione, se necessario</li> <li>- Possibilità di verificare la temperatura interna dall'esterno.</li> </ul>			
22	<p><i>Is the refunded product treated properly and keep the record?</i></p> <p>Il prodotto reso viene sottoposto ad adeguato trattamento? Le relative registrazioni vengono conservate?</p>			
<p><b>Sanitation</b> <b>Sanificazione</b></p>				
23	<p><i>Do written SSOPs exist and are they applied to the production work in the establishment?</i></p> <p>Esistono procedure operative standard di sanificazione scritte? Vengono applicate all'attività produttiva nello stabilimento?</p>			
24	<p><i>Are meat contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which was removed any foreign materials such as soil, meat debris, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds?</i></p> <p>Dalle superfici dell'attrezzatura e degli utensili a contatto con la carne vengono rimosse eventuali sostanze estranee, quali terra, avanzi di carne, peli o frammenti metallici, ecc. oppure prodotti chimici dannosi, come per esempio i composti detergenti?</p>			
25	<p><i>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 its logbook?</i></p> <p>Tutti i dipendenti rispettano i requisiti delle procedure operative standard di sanificazione specifiche per l'impianto? Il responsabile verifica giornalmente lo stato di conformità, effettuandone la trascrizione nel proprio registro?</p>			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

26	<p><i>Does the responsible management official develop and implement the hygiene programme for the employees?</i>                  Il responsabile elabora e implementa il programma di igiene per i dipendenti?</p>		
27	<p><i>Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained at least 6 months from the last date of recording?</i>                  Il registro giornaliero dello stabilimento relativo alle procedure operative standard di sanificazione specifiche per l'impianto viene conservato per almeno 6 mesi dall'ultima data di registrazione?</p>		
28	<p><i>Does the responsible manager inspect whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?</i>                  Il responsabile verifica che gli impianti, le attrezzature e gli utensili siano in condizioni igieniche prima dell'operazione?</p>		
29	<p><i>Are the equipment and utensils used for handling and processing raw materials and products separately marked and kept in a clean condition?</i>                  Le attrezzature e gli utensili utilizzati per la movimentazione e la lavorazione delle materie prime e dei prodotti sono marcati separatamente e vengono conservati in condizioni pulite?</p>		
30	<p><i>Do all the employees wear protective outfits?cap?footwear during work at the production room?</i>                  Tutti i dipendenti indossano calzature/berretti/equipaggiamento protettivo durante le attività svolte nel locale di produzione?</p>		
31	<p><i>Do all the people such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?</i>                  Tutte le persone, per esempio i dipendenti, si lavano le mani prima di entrare nel locale di produzione?</p>		
32	<p><i>Is the disposal facility for waste and waste water installed and activated in a place far from plant? Is the record kept there?</i>                  L'impianto di smaltimento dei rifiuti e delle acque reflue è installato e attivato a distanza dall'impianto? Vi vengono conservate le relative registrazioni?</p>		
33	<p><i>Does the manager train employees by setting up an in-plant sanitation program?</i>                  Il responsabile addestra i dipendenti organizzando un programma di sanificazione all'interno dell'impianto?</p>		
34	<p><i>Is the access of people other than directly involved inspector, employee to the production area controlled?</i>                  Viene controllato l'accesso all'area di produzione da parte di persone diverse dall'ispettore direttamente coinvolto o dai dipendenti?</p>		

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

35	<p><i>Is the product effectively handled so as not to be adulterated with other foreign materials such as metals etc.?</i></p> <p>Il prodotto viene movimentato efficacemente, in modo da non subire adulterazioni da parte di altre sostanze estranee, come metalli, ecc.?</p>		
36	<p><i>Is there a inspection record for raw materials, other supplies, half finished and finished products?</i></p> <p>Viene conservata una registrazione dell'ispezione relativamente a materie prime, altre forniture, prodotti semilavorati e prodotti finiti?</p>		
<p><b>HACCP Management</b></p> <p><b>Gestione dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo</b></p>			
37	<p><i>Does the manager(including the business proprietor) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?</i></p> <p>Il responsabile (compreso il proprietario dell'azienda) sviluppa e implementa un piano HACCP scritto? Tale piano è disponibile presso lo stabilimento e viene applicato per la produzione?</p>		
38	<p><i>Is there a HACCP team? Is the duty of manager and members appointed?</i></p> <p>Esiste una squadra addetta al piano HACCP? Sono stati fissati gli incarichi del responsabile e dei membri?</p>		
39	<p><i>Is there an internal or external training program for the HACCP team?</i></p> <p>Esiste un programma di addestramento interno o esterno per la squadra addetta al piano HACCP?</p>		
40	<p><i>Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP management measures by each hazard?</i></p> <p>L'analisi dei pericoli copre gli effettivi rischi per la sicurezza degli alimenti che possono verificarsi durante il processo produttivo? Vengono registrate le misure di gestione dell'HACCP per ogni pericolo individuato?</p>		
41	<p><i>Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?</i></p> <p>I punti critici di controllo e i relativi limiti critici vengono individuati e fissati adeguatamente?</p>		
42	<p><i>Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained?</i></p> <p>I punti critici di controllo sono stati monitorati periodicamente? Le registrazioni dei monitoraggi sono state conservate?</p>		
43	<p><i>When any deviations from the critical limits are detected as a result of monitoring, are proper corrective measures instituted</i></p>		

*Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex I)*

	<i>and the recordings for the corrective activities maintained?</i> Qualora il monitoraggio rilevi scostamenti dai limiti critici, vengono messe in atto opportune misure correttive? Le registrazioni relative alle attività correttive vengono conservate?		
44	<i>Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?</i> Le attrezzature e gli strumenti utilizzati per il monitoraggio, per esempio i termometri, ecc., sono stati accuratamente tarati?		
45	<i>Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?</i> Le attività di verifica del piano HACCP vengono svolte periodicamente? Vengono conservate le relative procedure per la tenuta delle registrazioni?		
46	<i>Are educations or training on the HACCP plan conducted regularly and records for it maintained?</i> Vengono condotti regolari addestramenti o formazioni in relazione al piano HACCP? Le relative registrazioni vengono conservate?		
<b>Observance of sanitary conditions for import</b> <b>Rispetto delle condizioni sanitarie per l'importazione</b>			
47	<i>Is the slaughterhouse for raw pork intended for pork product to Korea approved by Korea government?</i> Il macello fornitore di carne di maiale cruda destinata ai prodotti di trasformazione per la Corea del Sud è approvato dal governo coreano?		
48	<i>Is there a heating facility for heat treated products among manufactured products that could heat center temperature to 69°C for more than 30 minutes?</i> È presente un impianto di cottura per i prodotti trattati termicamente, tra quelli realizzati, in grado di portare la temperatura centrale a 69°C per più di 30 minuti?		
49	<i>Is there a facility to execute mature process for more than 400 days for non heat treated products among manufactured products?</i> È presente un impianto per effettuare un processo di stagionatura per più di 400 giorni per i prodotti non sottoposti a trattamento termico, tra quelli realizzati?		
50	<i>Are the wrappers for product clean and give no harm to human? Is the establishment number and processing period identified at the product and container? Is it transferred in a certain way not to be contaminated by the agents of infectious animal disease and not to be adulterated nor purified?</i> Gli imballaggi per il prodotto sono puliti e non nocivi per l'uomo? Sul prodotto e sul relativo contenitore sono riportati il numero dello stabilimento e il periodo di lavorazione? Il		

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

	prodotto viene trasferito in modo da non subire contaminazioni da parte di agenti di malattie infettive animali o un'eventuale adulterazione ?		
<p><i>Evaluation : In case of (×), measures such as non approval, export sustain or correction, etc. could be taken.</i> Valutazione: In caso di (X) sarebbe possibile adottare misure quali non approvazione, correzione o accettazione dell'esportazione, ecc..</p>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Date of Inspection:</i></li><li>• Data di ispezione</li><li>• <i>Position-Responsibility-Name of Inspector :</i>      <i>(Signature)</i></li><li>• Posizione-responsabilità-nome dell'ispettore:      (Firma)</li><li>• <i>General opinion:</i></li><li>• Opinione generale:</li></ul>			

**Questionnaire on Cold Storage Status for Animal Products**  
**Questionario sullo stato del deposito frigorifero per prodotti di origine animale**

**I. General Information**  
**Informazioni generali**

<i>Name of cold storage</i> Nome del deposito frigorifero	
<i>Address and telephone</i> Indirizzo e n° di telefono	
<i>Owner's Name</i> Nome del proprietario	
<i>Established Date (Year/ Month/ Day)</i> Data di inizio attività (anno/mese/giorno)	
<i>Reg. No</i> N° riconoscimento dello stabilimento	
<i>Reg. Date</i> Data registrazione	
<i>Date of Designation for Export</i> Data di abilitazione all'esportazione	
<i>Approved Work or operation</i> Operazione o attività approvata	
<i>Approved Item</i> Prodotto approvato	
<i>Size of cold storage</i> Dimensioni del deposito frigorifero	xx m <sup>2</sup> /xx chillers (freezers) xx m <sup>2</sup> / xx celle frigorifere (congelatori)
- <i>Size and capacity and No. of chiller</i> - Dimensioni e capacità e n° di celle frigorifere	xx m <sup>2</sup> /xx kg/xx chillers xx m <sup>2</sup> /xx kg/xx celle frigorifere
- <i>Size and capacity once and No. of freezer</i> - Dimensioni e capacità e n° di congelatori	xx m <sup>2</sup> /xx kg/xx freezers xx m <sup>2</sup> /xx kg/xx congelatori
<i>Number of Employee</i> Numero di dipendenti	
<i>Others</i> Altro	

**Checklist**  
**Lista di controllo**

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

No. N°	Contents Contenuto	Results Risultati		Comments Commenti
		○	×	
<b>Facility Criteria</b> <b>Criteri relativi all'impianto</b>				
1	<i>Is the Cold storage plant physically separated and partitioned from other buildings or facilities than production?</i> Il deposito frigorifero è fisicamente separato e diviso da altri edifici o impianti non utilizzati per la produzione?			
2	<i>Are there a loading and unloading ramp, pre-freezer, freezer &amp; cooling room at the cold storage plant? Are they all separate or partitioned from each other?</i> Nel deposito frigorifero sono presenti una rampa di carico e scarico, un pre-congelatore, un congelatore e un locale di refrigerazione? Sono tutti separati o divisi l'uno dall'altro?			
3	<i>Is the floor of the storage room made of water-resistant materials such as concrete and effectively maintained so as not to have standing water or excessive moisture on it?</i> Il pavimento del locale di stoccaggio è realizzato con materiali impermeabili, come il calcestruzzo, e viene sottoposto a manutenzione in modo da evitare che su di esso ristagni acqua o umidità eccessiva?			
4	<i>Is there a thermometer or a temperature measuring device which is capable of reading without opening the doors in the pre-freezer, freezer and chiller?</i> È presente un termometro o un dispositivo di misurazione della temperatura in grado di effettuare la lettura senza che sia necessario aprire le porte del pre-congelatore, del congelatore e del refrigeratore?			
5	<i>Are there insect-proof and rodent-proof devices to prevent entrance of rodents etc. in the cold storage cells?</i> Sono presenti dispositivi antinsetto e antiroditore per impedire l'ingresso di roditori, ecc. nelle celle per lo stoccaggio a freddo?			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex 1)

6	<p><i>Is there an effective ventilation system to take out objectionable odor, harmful gases, steam, etc. produced in the storage room?</i></p> <p>È presente un sistema di ventilazione efficace che elimini gli odori insopportabili, i gas nocivi, il vapore, ecc. prodotti nel locale di stoccaggio?</p>			
7	<p><i>Are the equipment, utensils and packages which directly come into contact with meat made of sanitary and water-proof materials? Are they easily cleanable and possible to sterilize or disinfect?</i></p> <p>Le attrezzature, gli utensili e gli imballaggi che entrano in contatto diretto con la carne sono realizzati in materiali igienici e impermeabili? Sono facilmente pulibili e ne è possibile la sterilizzazione o la disinfezione?</p>			
8	<p><i>Is the restroom 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?</i></p> <p>Il bagno è in una posizione tale da escludere conseguenze sulle condizioni igieniche del locale per lo stoccaggio a freddo? È presente un dispositivo atto a prevenire l'ingresso di insetti e topi?</p>			
9	<p><i>Are the cold storage facilities(chillers and freezers) large enough to store all the products?</i></p> <p>Le dimensioni degli impianti per lo stoccaggio a freddo (refrigeratori e congelatori) sono adeguate per accogliere tutti i prodotti?</p>			
<p><b>SSOP</b>  <b>Procedure operative standard di sanificazione (Sanitation Standard Operating Procedures)</b></p>				
10.	<p><i>Is the temperature properly controlled by considering the characteristics of the products?</i></p> <p>La temperatura viene adeguatamente controllata tenendo conto delle caratteristiche dei prodotti?</p>			
11.	<p><i>Are there any damaged products left in the cold store cells and any products exceeding sell-by dates in the cold store cells?</i></p> <p>Nelle celle del deposito frigorifero vengono lasciati prodotti danneggiati o la cui data di scadenza è stata superata?</p>			
12.	<p><i>Are the cold storage facilities kept clean at all times?</i></p> <p>Gli impianti del deposito frigorifero vengono tenuti costantemente puliti?</p>			

Establishment for export of Pork Products from Italy to South Korea Questionnaire (annex I)

13.	<p><i>Is the meat handled and carried in a proper manner that prevents contacting the floors and walls and is it stored in a proper condition such as cooling or freezing?</i></p> <p>La carne viene movimentata e trasportata in modo da prevenire un contatto con pavimenti e pareti? Lo stoccaggio avviene in condizioni appropriate, per esempio tramite refrigerazione o congelazione?</p>			
14.	<p><i>Does the responsible management official develop and implement the hygiene programme for the employees?</i></p> <p>Il responsabile elabora e implementa il programma di igiene per i dipendenti?</p>			
15.	<p><i>Is the product transported by a vehicle which has a freezer or cooling compartment capable of maintaining the temperature properly during the transportation?</i></p> <p>Il prodotto viene trasportato con un mezzo provvisto di un comparto di congelamento o refrigerazione in grado di mantenere la temperatura idonea durante il trasporto?</p>			
16.	<p><i>Does the establishment have in place a written SSOP for product storage?</i></p> <p>Lo stabilimento applica procedure operative standard di sanificazione per lo stoccaggio dei prodotti?</p>			
<p><i>Evaluation : In case of (×), measures such as non approval, export sustain or correction, etc. could be taken.</i></p> <p>Valutazione: In caso di (X) sarebbe possibile adottare misure quali non approvazione, correzione o accettazione dell'esportazione, ecc..</p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Date of Inspection:</i></li> <li>• Data di ispezione</li> <li>• <i>Position-Responsibility-Name of Inspector :</i> (Signature)</li> <li>• Posizione-responsabilità-nome dell'ispettore: (Firma)</li> <li>• <i>General opinion:</i></li> <li>• Opinione generale:</li> </ul>				

ALLEGATO 2

**Require Document List for Processing Plant**

1. Copy of registration certificate of the establishment.
2. Location plan : the establishment and surrounding areas
3. Layout plan of the establishment including as follows.
  - ① label rooms(or areas) for different operations.
  - ② Indicate the important equipments/facilities in each rooms(or areas)
  - ③ Indicate the flow of the product in each rooms(or areas) : raw material, finished products, waste
  - ④ Indicate the flow of workers in each rooms(or areas) including the entry/ext
  - ⑤ Indicate water supply equipment and waste water treatment
- ※ Provided specific information excluding submitted item(s).
4. Photographs of inside and outside of the establishment(or areas)
5. Lists of equipment and facilities in each rooms(or areas)
  - The list should include names and specification.
6. Copy of the SSOP manual(summary)
7. Copy of the HACCP Plan(summary) and hazard analysis table
8. Record of the non-compliance and corrective action on the government sanitary inspection for last 3 years
9. Description of laboratory test
  - ① test items(microorganism and residue), frequency, name of laboratory and the measures for the failed products
  - ② Copies of recent laboratory test reports

※ All information should be written in English.