

Data di arrivo 16 GEN. 2018

Data registraz. 16 GEN. 2018

Prot. N. 17521

Indice classificazione E.900.0216 Pratica / Fascicolo



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE
UFFICIO 2

Ministero della Salute
DGISAN
0001396-P-16/01/2018



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

E p.c. Associazioni di categoria
LORO SEDI

Oggetto: esportazione verso la Corea del Sud di carne e prodotti a base di carne suina (nuove disposizioni)

Si informano codeste Regioni che l'Ambasciata italiana a Seul ha trasmesso allo scrivente Ministero della salute la nuova modulistica che le Ditte interessate dovranno utilizzare al fine di essere inseriti nell'elenco delle ditte autorizzate ad esportare carni e prodotti a base di carne suina verso la Corea del Sud.

Le Aziende che volessero fare richiesta di nuova registrazione, oltre alla domanda di inserimento in lista e al verbale di sopralluogo redatto dalla ASL competente (allegati 1) e 2), dovranno presentare la documentazione indicata nel documento di cui all'allegato 3).

Si precisa che tutta la documentazione dovrà essere redatta in lingua inglese, fatta esclusione del documento di cui al punto 3 dell'allegato 3) inoltre al fine di agevolare la compilazione degli allegati alla presente, gli stessi vengono inviati anche in formato word modificabile, e se ne raccomanda la compilazione dattiloscritta.

Si chiede a Codesti Assessorati di voler informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti e gli operatori interessati.

Cordiali saluti

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 2
Dr Pietro Noè

ALLEGATI

- 1) Domanda
- 2) Verbale di sopralluogo
- 3) Allegato
- 4) 0001 - 3 - Foreign Establishment Registration Form
- 5) 001 - QIA -Check List

GIGANTI

CARTA INTESTATA DITTA

Al Ministero della Salute
 Direzione Generale Per l'Igiene e la
 Sicurezza Alimenti e della Nutrizione
 D.G.I.S.A.N. - Ufficio 2

A.S.L.

Regione / Prov. Autonoma

RICHIESTA DI INSERIMENTO NELLA LISTA EXPORT VERSO LA COREA DEL SUD
 DI CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA

Il sottoscritto, rappresentante della Ditta numero di
 riconoscimento CE IT..... con sede legale a () in via
 n°, con la presente dichiara di volere che il proprio stabilimento sito a
 () in via n° venga inserito nella lista degli
 impianti autorizzati all'export verso la Corea del Sud

Luogo e data

Il rappresentante della Ditta

.....

UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA
 E SICUREZZA ALIMENTARE

ALLEGATO ALLA NOTA
 PROT. N. 17521 DEL 16 GEN. 2018

CONTROLLO UFFICIALE (official control)	Codice (Code)			
CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO IN BASE AL RISCHIO <i>(Risk based classification of the establishment)</i> A = ALTO; M = MEDIO; B = BASSO A=high; M=medium; B=low				
CONTROLLO UFFICIALE IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO <i>(Official control related to the classification of the establishment)</i> NUMERO DI CONTROLLI / SUPERVISIONI PREVISTI NELL'ANNO IN CORSO <i>(Number of controls/supervisions for the ongoing year)</i>	CONTROLLI <i>(Controls)</i>	SUPERVISIONI <i>(Supervisions)</i>		
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO IN CORSO <i>(Controls performed during the year)</i>	CONTROLLI <i>(Controls)</i>	SUPERVISIONI <i>(Supervisions)</i>		
NUMERO DI NON CONFORMITA' RISCONTRATE NELL'ANNO IN CORSO <i>(Number of non compliances found during the year)</i>	RISOLTE <i>(Solved)</i>	IN ATTESA DI AZIONE CORRETTIVA <i>(Waiting for corrective actions)</i>		
NUMERO CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI LABORATORIO NELL'ANNO IN CORSO <i>(Number of sampling for lab analyses during the year)</i>	NUMERO TOTALE <i>(Total No.)</i>	IN ATTESA DI ESITO <i>(Waiting for the result)</i>	ESITO FAVOREVOLE <i>(Favorable outcome)</i>	ESITO SFAVOREVOLE <i>(Not favorable outcome)</i>

L'esito del sopralluogo è:
(The outcome of the survey is):

- FAVOREVOLE (*favorable*)
- FAVOREVOLE a condizione che la ditta provveda ad ottemperare alle prescrizioni (*favorable on the condition that the establishment provides in order to solve the non compliances found by the Official Control*)
ATTENZIONE (occorre allegare al verbale la/le scheda/e di non conformità con la risoluzione)
Attention: attach to this survey record the non compliance and prescription record and the resolution of the non compliances found.
- NON FAVOREVOLE (*not favorable*)

GIUDIZIO COMPLESSIVO (*OVERALL JUDGMENT*)

PROPOSTA (*PROPOSAL*)

DATA (*date*),

L'ISPETTORE VETERINARIO

(*First and last name of the Official Veterinarian in charge*)

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA
(*Signature of the Establishment Responsible*)

Ricerca <i>E. coli</i> (<i>E.coli analysis</i>)*	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
Ricerca della <i>Salmonella</i> (<i>Salmonella analysis</i>)*	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
Ricerca della <i>Listeria</i> (<i>Listeria analysis</i>)*	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
Ricerca della CBT (<i>Total bacterial count analysis</i>)*	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
Ricerca delle enterobatteriacee (<i>Enterobacteriaceae analysis</i>)*	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
Altre ricerche (specificare) (<i>Other analysis -specify-</i>)* _____ _____	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
PIANO DI CAMPIONAMENTO (SAMPLING PLAN)	Codice (code)
1 Lo stabilimento ha una procedura scritta (<i>The establishment has a written procedure</i>)	
2 Il campionamento viene effettuato con la frequenza specificata nella procedura (<i>The frequency of sampling is in accordance with the procedure</i>)	
3 Il campionamento è effettuato con idonei metodi di prelievo (<i>The sampling is carried out with adequate sampling methods</i>)	
4 I campioni vengono prelevati con criteri di casualità (<i>The sampling is carried out with random criteria</i>)	
5 Sono effettuati campionamenti sulle superfici a contatto (<i>There is a sampling plan for food contact surfaces</i>)	
6 Sono effettuati campionamenti su prodotti (<i>There is a sampling plan for finished products</i>)	
7 Il laboratorio analizza i campioni utilizzando un metodo accreditato (<i>The laboratory analyses the samples using an accredited method</i>)	
8 I risultati delle analisi sono conservati per almeno 12 mesi (<i>The analyses results are kept for at least 12 months</i>)	

(* ove previsto nel piano di campionamento)

(* when specified in the sampling plan)

OSSERVAZIONI (NOTES)

6	Il piano Haccp specifica limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio effettuato in corrispondenza di ogni CCP <i>(For each identified CCP, the plan specifies the parameters to be monitored, the respective critical limits, monitoring and verification procedures and their frequency)</i>	
7	Il piano descrive le azioni correttive adottate quando è stato superato un limite critico <i>(The HACCP plan describes the corrective actions to be taken when the critical limits are exceeded)</i>	
8	Il piano Haccp è stato validato sulla base di molteplici risultati del monitoraggio <i>(The HACCP plan was validated on the basis of many monitoring results)</i>	
9	Il piano Haccp elenca le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che il piano sia implementato e funzionante efficacemente, nonché la frequenza di queste procedure <i>(The HACCP plan lists the procedures taken by the establishment to verify that the plan is implemented and works efficiently. The plan describes also the frequency of these procedures)</i>	
10	Il sistema di mantenimento delle registrazioni del piano Haccp documenta il monitoraggio dei CP e/o include le registrazioni con valori reali ed osservazioni <i>(The record keeping of the HACCP plan provides for the monitoring of the CPs and/or includes the records with real values and observations)</i>	
11	Il piano Haccp è datato e firmato da un responsabile ufficiale dello stabilimento <i>(The HACCP plan is dated and signed by the person who has overall responsibility for the establishment)</i>	
12	Lo stabilimento effettua e documenta, laddove richiesto dalla normativa del Paese terzo, la revisione dei documenti pre-shipment (pre-spedizione) <i>(The establishment performs and provides, when requested by the Third Country regulation, the pre-shipment review.)</i>	

OSSERVAZIONI (NOTES)

	SSOP	Codice (Code)
1	Lo stabilimento ha un programma SSOP scritto <i>(There are written SSOP procedures)</i>	
2	La procedura include sanificazioni preoperative <i>(The procedures include pre-operating sanitation)</i>	
3	La procedura include sanificazioni operative <i>(The procedures include operating sanitation)</i>	
4	Le procedure preoperative includono (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti <i>(The procedures include (at least) the sanitation of surfaces, equipment and tools intended to come in contact with food)</i>	
5	La procedura indica la frequenza delle operazioni <i>(The procedures include the frequency of the operations)</i>	
6	La procedura identifica le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività <i>(The procedures identify the persons in charge for the implementation and observance of the activities)</i>	
7	I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata sono mantenuti su base giornaliera <i>(The procedures provide for the use of daily records documenting sanitation and corrective actions)</i>	
8	La procedura è datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento <i>(The procedures are dated and signed by the person who has overall responsibility for the establishment)</i>	
	HACCP	
1	Lo stabilimento ha un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto <i>(For each type of product, the plan includes a flowchart that describes process stages and the location of the product)</i>	
2	Lo stabilimento ha condotto un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli per la sicurezza dell'alimento <i>(The plant performed a hazard analysis (HA) for all the production stages of each type of product which identifies all the hazards which may occur during the various stages of the production process(es) in order to guarantee the food safety)</i>	
3	L'analisi include la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di Consumatore <i>(The analysis includes the destination of use of the product or the expected use of the product by the consumer)</i>	
4	Esiste un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi <i>(There is a written HACCP plan for each type of product in which the hazard analysis showed that one or more hazards for the food safety are reasonable likely to occur)</i>	
5	Tutti i pericoli identificati nell'analisi sono inclusi nel piano Haccp; il piano elenca un CCP per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento <i>(All the hazards identified during the hazard analysis are included in the HACCP plan; the HACCP plan lists a CCP for each identified hazard for the food safety)</i>	

procedure di recupero e di ritiro dalla vendita?

(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Are there procedures for the identification of the production lots? Are the dates of minimum durability (DMD) defined for the products? Is the DMD established basing on experimental studies? Are there procedures for the traceability which guarantee the correlation between the lots of incoming raw materials with the production lots and between the production lots with the consignee? Are non compliant production lots adequately identified and separated in order to avoid their sale before corrective actions are adopted? If non compliant products are put on market are there any withdrawal and recall procedures?)

- (13) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un elenco delle materie prime utilizzate nello stabilimento? Sussiste un elenco dei fornitori? Sono disponibili schede delle audizioni effettuate dalla ditta presso i fornitori? Sono disponibili schede di verifica delle materie prime al ricevimento? Sono disponibili procedure di reclamo in caso di non conformità delle materie prime? Sono previste azioni correttive in caso di non conformità delle materie prime? Sono disponibili le registrazioni delle azioni correttive?

(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Does a list of incoming raw materials used by the plant exist? Is there a suppliers list? Are there records of the audits performed to the suppliers? Are there documented systems for the evaluation of incoming raw materials? Are there procedures for filing complaints with suppliers when non compliances are detected on incoming raw materials? Are there corrective actions in case of non compliances of incoming raw materials? Are the corrective actions recorded in case of non compliance?)

- (14) Sono presenti procedure e programmi di manutenzione delle strutture e delle attrezzature dello stabilimento? Sono previste procedure per interventi di manutenzione straordinaria? La documentazione è correttamente archiviata ed aggiornata?

(Are there procedures and programs for the maintenance of the plant facilities and equipment? Are there procedures for the extraordinary maintenance of the plant facilities and equipment? Are the documents correctly filed and updated?)

- (15) Sussistono programmi per la ricerca di residui di sostanze farmacologiche o illecite o di contaminanti?

(Are there programs for the research of pharmacological or illicit drug residues or contaminants?)

area has a summary plan with the frequencies and the procedure? If the pest management is performed by an external company, does the plant have a copy of the contract? Are the technical specifications of the active ingredients and traps available? Is there a procedure that specify the monitoring activity? Is there a procedure that specify the acceptance limits? Are the monitoring forms regularly filled? Are the corrective actions recorded in case of non compliance?)

- (7) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un piano dei corsi ed una programmazione delle lezioni? La partecipazione ai corsi ed alle lezioni è documentata? Ci sono schede di verifica della formazione sia su base teorica che in campo? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?

(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Are there a training program and a training planning? Is the attendance to the training courses recorded? Are the training verification forms available (both theoretical and practical)? Are the corrective actions recorded in case of non compliance?)

- (8) L'azienda mette a disposizione del personale abbigliamento da lavoro pulito? Sussiste una programmazione della sostituzione dell'abbigliamento e del lavaggio degli indumenti sporchi? Il personale dispone di armadietti separati per gli indumenti e le calzature da lavoro? Sono programmati interventi di verifica dell'abbigliamento e del corretto uso degli armadietti? Sono previsti e registrati gli interventi correttivi per le non conformità?

(Does the plant give clean work clothing to the employees? Is there a program that specify the replacement of the work clothing and the washing of the dirty work clothing? Do the employees have separated lockers for work shoes and clothing? Are there a program for the verification of the compliant use of clothing and lockers by the employee? Are the corrective actions considered and recorded in case of non compliance?)

- (9) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sono definiti limiti di accettabilità? Sussiste un piano di emergenza in caso di malfunzionamento degli impianti termici (frigoriferi, forni, autoclavi ecc.)? Sussistono strumenti per la registrazione delle temperature? Le registrazioni sono chiaramente riferite ad un determinato periodo di tempo ed a un determinato impianto (frigoriferi, forni, autoclavi ecc.)? Sono previste e registrate le azioni correttive in caso di non conformità? Le registrazioni sono archiviate per un tempo almeno proporzionato alla durata commerciale dei prodotti? Esiste una programmazione per la taratura degli strumenti di misurazione?

(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Are acceptable limits defined? Is there an emergency plan in case of malfunctioning of thermal instruments (refrigerators, ovens, autoclaves etc.)? Are there tools for measuring and recording temperatures? Are the records clearly referred to a specific period of time and to a specific instrument (refrigerators, ovens, autoclaves etc.)? Are the corrective actions considered and recorded in case of non compliance? Are the records filed for a period which is in proportion to the shelf life of the products? Is there a program for calibrating these tools?)

- (10) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? La ditta informa la ASL sui quantitativi degli ordini di stampa delle etichette recanti il marchio di identificazione? Sussiste un registro di carico e scarico delle etichette recanti il marchio di identificazione? Le etichette vengono utilizzate in modo appropriato solo sui prodotti ai quali si riferisce il marchio di identificazione?

(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Does the plant inform the Local Health Unit on the amount of the print orders of the labels with the identification mark? Is there a loading and uploading register for the labels with the identification mark? Are the labels used in an appropriate way only on those products to which the identification mark is referred?)

- (11) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste un programma di campionamento per le analisi microbiologiche sulle superfici, sulle attrezzature e sui prodotti? Sono definiti limiti di accettabilità? I referti di analisi sono disponibili? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?

(Does the plant have a sampling program for the microbiological analyses on surfaces, instruments and products? Are acceptable limits defined? Are the analyses reports available? Are the corrective actions recorded in case of non compliance?)

- (12) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sono definite procedure per l'identificazione dei lotti di produzione? Sono definiti per i prodotti i TMC (termine massimo di conservazione)? Il TMC è stabilito sulla base di prove sperimentali? Sono definite procedure per la rintracciabilità dei prodotti che prevedono la correlazione dei lotti di materia prima impiegati con i lotti di produzione e dei lotti di produzione con il destinatario? I lotti di prodotti non conformi sono adeguatamente identificati e segregati al fine di evitare una loro commercializzazione prima dell'adozione di azioni correttive? Nel caso di prodotti non conformi immessi in commercializzazione sono previste

Legenda GMP (GMP legend):

- (1) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicate le aree di intervento ed un piano riassuntivo in cui sono indicati i responsabili di area, la frequenza e la modalità degli interventi? Sussiste un piano di pulizia straordinario? Sono disponibili le schede tecniche dei prodotti? Sussiste un piano di verifica delle pulizie? Sono definiti limiti di accettabilità? Ci sono schede di verifica regolarmente compilate? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Does it exist a blueprint of the plant in which the areas of intervention and a summary plan are indicated and in which the person in charge of each area, the frequency and the way of intervention are indicated? Does an extraordinary sanitation program exist? Are the technical sheets of the products available? Does a verification program of sanitations exist? Are acceptable limits defined? Are monitoring forms regularly filled? Are the corrective actions recorded in case of non compliance?)
- (2) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicati e numerati i punti di erogazione ed il tracciato della rete idrica interna? Sussiste un programma di campionamento a rotazione dai diversi punti di erogazione? Sono definiti limiti di accettabilità? I referti di analisi sono disponibili? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità? Qualora viene effettuata la clorazione sono eseguiti controlli sulla concentrazione di cloro ed è disponibile un sistema di allarme per l'eccesso di cloro?
(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Does it exist a blueprint of the plant in which the water supply points and the water internal channel are indicated? Does the sampling program involve the different water supply points? Are acceptable limits defined? Are the analyses reports available? In case of non compliance are the corrective actions recorded? When chlorination is performed, are controls on chlorine concentration carried out and is there an alarm system for the chlorine excess?)
- (3) Sono state individuate in un documento le modalità per lo smaltimento dei rifiuti non alimentari (carta, plastica, altri rifiuti urbani)?
(Have the procedures of disposal of non-food waste (paper, plastic, other municipal waste) been specified in a document?)
- (4) Sono state individuate in un documento le modalità di smaltimento degli scarti di lavorazione? Sono individuati ed identificati contenitori riservati agli scarti? Sono state individuate aree per lo stoccaggio temporaneo se necessario refrigerate se la permanenza sia superiore alle 24 h?
(Have the procedures of disposal of production waste (scraps) been specified in a document? Have the containers intended for the scraps clearly been identified? Have specific areas for temporary storage of such waste been identified? If the scraps must wait for more than 24 hours in the plant before their collection by a specific external company, are those materials refrigerated?)
- (5) Gli scarichi dello stabilimento sono allacciati alla rete fognaria? Esiste l'autorizzazione del sindaco allo scarico in fognatura? In alternativa lo scarico viene effettuato in vasche, cisterne o pozzi di raccolta? È disponibile documentazione sulla frequenza e sulla regolarità degli spurghi? Sono disponibili registrazioni che consentano di rilevare se i quantitativi di reflui allontanati dallo stabilimento con automezzi per lo spurgo siano proporzionati all'attività dello stabilimento? Se lo scarico è effettuato in fossi o corsi d'acqua superficiale, le acque reflue vengono preventivamente depurate? È disponibile l'autorizzazione della Provincia?
(Is the plumbing system of the plant connected to the sewer system? Does the authorization for the connection to the municipal sewer system exist? As an alternative, is the plumbing performed in tanks, cisterns or collection wells? Is the documentation on the frequency and regularity of the "cleaning out" available? Are there records demonstrating that the quantities of "dirty waters" cleaned out from the establishment are in proportion to the plant activity? If the plumbing is performed towards superficial drain/streams, are the "dirty waters" purified in advance? Is the Province authorization available?)
- (6) Sussiste la nomina di un responsabile del protocollo? Il protocollo è firmato dal responsabile? Sussiste una planimetria dello stabilimento nella quale sono indicate le aree di intervento e la disposizione delle esche per i roditori? Sussiste l'indicazione in un piano riassuntivo dei responsabili di area, della frequenza e della modalità degli interventi? Sussiste copia del contratto qualora gli interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata? Sono disponibili le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti? Sussiste un piano ed una programmazione delle verifiche? Sono definiti limiti di accettabilità? Ci sono schede di verifica regolarmente compilate? Sono registrate le azioni correttive in caso di non conformità?
(Does the procedure identify a person in charge? Has the procedure been signed by the person in charge? Does it exist a blueprint of the plant in which the arrangement of pest baits and traps is underlined? Does the person in charge for each

**VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE
(VERIFICATION OF THE DOCUMENTS)**

CODICI (attribuire un codice per ogni oggetto di ispezione sotto elencato)

A: accettabile; M: marginalmente accettabile; U: non accettabile; N: non ispezionato; O: non applicabile

Codes (insert one code for each element of inspection)

A: acceptable; M: partially acceptable; U: not acceptable; N: not inspected; O: not applicable

	GMP PROTOCOLLI (PROCEDURES)	Codice (Code)
1	Pulizia e disinfezione (<i>Cleaning and sanitation</i>)	
2	Controllo di potabilità delle acque (<i>Water supply/Control of the drinking water</i>)	
3	Gestione dei rifiuti (<i>Management of the waste</i>)	
4	Gestione degli scarti di lavorazione (<i>Management of the processing rejects</i>)	
5	Smaltimento delle acque reflue (<i>Plumbing and sewage disposal</i>)	
6	Controllo animali infestanti (<i>Pest control</i>)	
7	Formazione del personale (<i>Employee training</i>)	
8	Gestione abbigliamento da lavoro (<i>Management of the working clothes/employee hygiene</i>)	
9	Controllo temperature (<i>Temperature control</i>)	
10	Gestione del materiale recante il marchio di identificazione (<i>Management of the materials with identification marks</i>)	
11	Controlli microbiologici (<i>Microbiological controls</i>)	
12	Tracciabilità del prodotto e ritiro dal mercato (<i>Traceability, withdrawal and recall of the product</i>)	
13	Selezione e verifica dei fornitori (<i>Qualification and control of suppliers</i>)	
14	Manutenzione (<i>Maintenance</i>)	
15	Ricerca residui (<i>Residues research</i>)	
16	Conoscenza e rispetto degli accordi, dei memorandum e della normativa del paese terzo verso il quale lo stabilimento esporta o ha richiesto di esportare i propri prodotti (<i>Knowledge and respect of the agreements, memorandum and regulation of the Third Country where the establishment is exporting or asked to export its own products</i>)	

Riportare gli estremi dell'accordo/memorandum/ normativa

(Write the data of the agreement/memorandum/regulation):

ASL (Local Health Unit) _____

Indirizzo (address) _____

Recapiti: telefono (phone) _____ Telefax (fax) _____ e-mail _____

VERBALE DI SOPRALLUOGO PER L'ACCERTAMENTO DELL'IDONEITA' STRUTTURALE ED IGIENICO SANITARIA DEGLI STABILIMENTI (SURVEY RECORD FOR THE VERIFICATION OF STRUCTURAL AND SANITARY COMPLIANCE OF ESTABLISHMENTS)

DATA DEL SOPRALLUOGO (DATE OF THE SURVEY) ___ / ___ / _____

ISPETTORE INCARICATO (OFFICIAL VETERINARIAN IN CHARGE) : DR. _____

DITTA (Food company)			
INDIRIZZO STABILIMENTO (Address)			
COMUNE (City)		PROVINCIA (Province)	
INDIRIZZO SEDE LEGALE (Legal Head Office)			
COMUNE (City)		PROVINCIA (Province)	
TELEFONO (Phone)		TELEFAX (Fax)	
LEGALE RAPPRESENTANTE (Legal food company representative)			
TIPOLOGIA DELLO STABILIMENTO (Production type)			
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE (CE approval number)			
MOTIVAZIONE DELL'ISPEZIONE (Reason of the inspection)			

COMMENTI (indicare il riferimento al numero della casella)
COMMENTS (indicate the reference to the number of the box)

List of Documents Submitted for Document reviewing on Foreign Establishments

List of documents submitted according to Article 12, Enforcement Rules of the 'The Special Act on Imported Food Safety Management'	Details
<p>1. Application for Registration (Updating) of Foreign Establishments (Annex 5). Checklist for Italian Processed Pork Meat Product Livestock Products Establishment (Manufacturing factory)</p>	<p>1. Same as Left</p>
<p>2. Document that verifies regular management and supervision of the corresponding foreign establishment by the exporting country's government, or an inspection checklist completed by the exporting country's government according to the inspection standards defined and notified by the Minister of MFDS.</p>	<p>2. Legal basis related to the management and supervision of foreign establishments by the government of exporting country and documents issued by the government of exporting country regarding the results of inspections conducted on corresponding establishments by inspectors of the exporting country's government within one year (Separate attachment of a checklist by the exporting county is not necessary.).</p>

UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA
E SICUREZZA ALIMENTARE

ALLEGATO ALLA NOTA
PROT. N. _____ DEL 16 GEN. 2018

	<p>* (Example) According to the results of an inspection conducted on A Establishment (EST No., Name, Address) by the NVWA of Netherlands pursuant to EC No. 852/2004, EC No. 853/2004, and EC No. 852/2004, it was appropriate for the country's own sanitation management standards. Or, there were some inappropriate results for certain standards, but corrective measures were completed on August 10, 2016.</p> <p>- Insect-proof net was damaged → the insect-proof net was repaired</p> <p>Or, a checklist inspected by the exporting country's government in accordance with the inspection criteria notified by the Minister of Food and Drug Safety</p>
<p>3. Copy of the approval and licensing document regarding the business of foreign establishment that is certified by the exporting country's government.</p>	<p>3. Plant permit, registration certificate, or other evidential documents issued by the government of exporting country indicating the establishment's EST No.</p>
<p>4. For establishments that adopt standards corresponding to the HACCP pursuant to 「the Livestock Products Sanitary Control Act」, the summary of the HACCP plan and a copy of the work process chart indicating critical control points (CCP).</p>	<p>4. Summary including the contents of HACCP Plan, CCP (Critical Control Point) and critical limits, monitoring system, improvement measures and verification methods. And a work process diagram of products for export.</p> <p>*If there is no CCP, summary of Hazard analysis table, CP (Control Point), and monitoring system. And a work process diagram of products for export.</p>

<p>5.For establishments that do not adopt standards corresponding to the HACCP pursuant to the 「Livestock Products Sanitary Control Act」, the summary of the sanitation standard operating procedures (SSOP) in the pertinent establishment and a copy of the work process chart.</p>	<p>5.Summary including the contents of the sanitation management standards (GMP, SSOP, etc.), major details for the establishment facilities and sanitation management standards № 8228, and a copy of monitoring checklist. And a copy of a work process diagram of products for export.</p>
---	---

■ 수입식품안전관리 특별법 시행규칙 [별지 제16호서식]

등록신청서 Application for Registration of Foreign Establishment

해외작업장

변경등록신청서 Application for Updating Registration of Foreign Establishment

※ []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다. Check the applicable brackets

(인터넷으로 구매를 대행하여 수입하는 경우는 제외 Business of online purchasing of imported food, etc by proxy is excluded from registration)

(앞쪽 Front page)

접수번호 Receipt number	접수일자 Date of receipt
	년 year 월 month 일 day
등록번호(변경등록인 경우) Registration number (For update of registered information or cancellation of registration)	

일반정보 General Information	작업장 명칭 Name of Establishment	대표자 Representative
	등록번호 EST No. or Registration Number	승인일자 Date of approval
	소재지 Address	

등록유형 Type of Registration	<input type="checkbox"/> 최초등록 Initial registration <input type="checkbox"/> 변경등록 Update of registered information
---------------------------------	--

작업장 현황 Status of Establishment	이름 Name
	위생책임자 Person in charge of sanitation 연락처 Phone Number including area code 전자우편 E-mail
업종 Type of business 식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부 Whether a food safety management system applies to the item information	<input type="checkbox"/> 도축장 Slaughterhouse <input type="checkbox"/> 식육포장처리장 Meat cutting and packaging plant <input type="checkbox"/> 식용란포장처리장 Shell egg packaging plant <input type="checkbox"/> 식육가공장 Meat processing plant <input type="checkbox"/> 유가공장 Milk processing plant <input type="checkbox"/> 알가공장 Egg processing plant <input type="checkbox"/> 식육보관장 Meat storage house
	<input type="checkbox"/> 적용 안함 No <input type="checkbox"/> 적용 Yes ※ 적용하면 그 시스템을 선택 If "Yes", check as applicable or specify the system <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> 기타 Other () ※ 인증기관의 인증 여부 Whether to be certified by a certification body <input type="checkbox"/> 없음 No <input type="checkbox"/> 있음 Yes ※ 인증기관의 인증을 받았다면 그 정보를 제공 If "Yes", provide the

	below, <i>If applicable</i> :	following information ■ 인증명 Title of certification () ■ 인증기관 Certification body () ■ 인증일 Certification date () ■ 만료일 Expiration date ()
품종 또는 주원료 Species of livestock or main ingredients		

210mm×297mm[백상지(80g/m²) 또는 중질지(80g/m²)]

품목정보 Item Information	식육 및 그 부산물 Meat and meat by-products	<input type="checkbox"/> 쇠고기 및 부산물 Beef, veal, and beef or veal by-products <input type="checkbox"/> 돼지고기 및 부산물 Pork and pork by-products <input type="checkbox"/> 말고기 및 부산물 Horse meat and horse by-products <input type="checkbox"/> 면양육 및 부산물 Mutton, lamb mutton, and mutton by-products <input type="checkbox"/> 산양육 및 부산물 Goat meat and goat by-products <input type="checkbox"/> 사슴고기 및 부산물 Venison and venison by-products <input type="checkbox"/> 당나귀고기 및 부산물 Donkey meat and donkey by-products <input type="checkbox"/> 토끼육 및 부산물 Rabbit meat and rabbit by-products <input type="checkbox"/> 닭고기 및 부산물 Chicken and chicken by-products <input type="checkbox"/> 오리고기 및 부산물 Duck meat and duck by-products <input type="checkbox"/> 칠면조육 및 부산물 Turkey meat and turkey by-products <input type="checkbox"/> 거위고기 및 부산물 Goose meat and goose by-products <input type="checkbox"/> 메추리고기 및 부산물 Quail meat and quail by-products <input type="checkbox"/> 꿩고기 및 부산물 Pheasant meat and pheasant by-products
	알 Shell eggs	<input type="checkbox"/> 계란 Chicken eggs <input type="checkbox"/> 오리알 Duck eggs <input type="checkbox"/> 메추리알 Quail eggs
	축산물가공품 Processed livestock products	<input type="checkbox"/> 식육가공품 Processed meat products <input type="checkbox"/> 유가공품 Processed milk products <input type="checkbox"/> 알가공품 Processed egg products

식품의약품안전처장이 필요하다고 판단하는 경우에 업소를 방문하여 점검할 수 있다는 것에 대한 동의 The applicant agrees that if the Minister of Food and Drug Safety deems it necessary, he/she may visit and inspect the applicant's establishment.

상기 정보가 사실과 다르지 않다는 것을 확인 The applicant certifies that the above information is true and accurate.

「수입식품안전관리 특별법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제12조제1항 및 제13조제1항에 따라 위와 같이 등록(변경등록)을 신청합니다.

In accordance with Article 12 of the Special Act on Imported Food Safety Control and Articles 12 (1) and 13 (1) of the same Act, I hereby apply for registration (update of registered information) of registration.

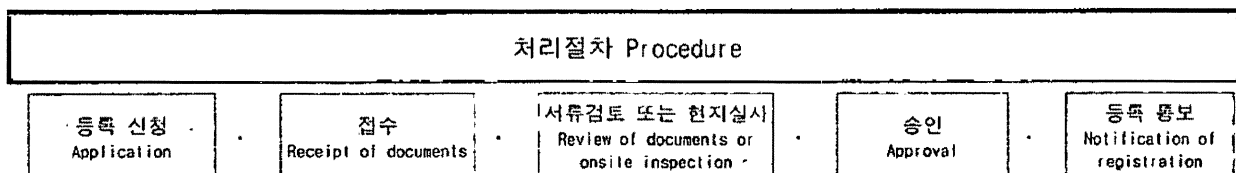
년 year 월 month 일 day

신청인 Applicant

(서명 또는 인)
signature or seal

식품의약품안전처장 귀하

To the Minister of Food and Drug Safety, Republic of Korea



(별첨 5). 이탈리아 돼지고기 가공품 수출작업장(가공장) 점검표
(Annex 5). Checklist for Italian Processed Pork Meat Product Livestock Products Establishment(Manufacturing factory)

이탈리아 돼지고기 가공품 작업장 점검표
Checklist for Italian Processed Pork Meat Product Livestock Products Establishment

국가 Country		작업장명 Est name		작업장번호 Est No.	
작업장 주소 Est address					
신청 업종 Business type applying	ex. Slaughterhouse, Cutting plant, Processing plant, Storage				

□ 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 사육 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 diseases	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the infected area of farm disease freedom	
III. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	

UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

ALLEGATO ALLA NOTA

PROT. N. 27521 DEL 16 GEN. 2018

□ 일반사항
General Information

○ 작업장명 Establishment Name				
○ 소재지 Address				
○ 승인번호 Approval No.				
○ 승인일자 Approval Date				
○ 승인축종 Reg. Animal Species				
○ 승인업종 Approved Sector	* 도축장, 식육포장처리장, 식육가공장, 보관장 Slaughter, Meat packaging /Cutting plant, Processing plant, Storage warehouse			
○ 일일 평균 도축두수, 생산 능력 Daily Avg Slaughter No & Production Capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 No/day	식육포장처리장 Meat packaging plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Storage warehouse	m ²
○ 시간당 평균 도축두수, 생산 능력 Hourly Avg Slaughter No & Production Capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 No/day	식육포장처리장 Meat packaging plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Storage warehouse	m ²
○ 도축검사인원 Slaughter Inspection Staff	Total :			
- 수의사 Veterinarian	◦연방정부소속 : Federal government affiliated: ◦주정부소속 : State government affiliated: ◦회사소속 : Company affiliated:			
- 도축검사원 Slaughter Inspection Staff	◦연방정부소속 : Federal government affiliated: ◦주정부소속 : State government affiliated: ◦회사소속 : Company affiliated:			
○ 종업원수 No. of Employees				
○ 작업일수/주, 작업시간/일 Working days / week, Working hours / 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 [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>	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey
<p>1-1. 수출작업장은 대한국수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? 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? - 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated? - 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>1-3. 관련 기록관리는 적절한가? Is the management of relevant recording acceptable? - 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p>점검 결과 Inspection Result</p>	

II. 질병 비발생 조건

Requirements for Animal Disease Freedom

<p>2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·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, swine artillery, and 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>2-1. 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>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>3. 수출국은 수출 전 1년간 돼지열병(야생돼지의 발생은 제외한다)이 발생한 사실이 없거나 대한민국 정부가 청정 국가로 인정하여야 하며 이 질병에 대하여 예방접종을 실시하지 않아야 한다.</p> <p>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?</p> <p>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?</p> <p>Is there any way for the government of exporting country to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated?</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>4. 돼지고기 가공품을 생산하기 위한 돼지가 출생 사육된 지역(regional level) 돼지고기 가공품의 선적전 3년간 아프리카돼지열병의 발생이 없어야 하며, 아프리카돼지열병 발생지역산 돼지 및 그 생산물의 반입을 효과적으로 차단하는 지역이어야 한다.</p> <p>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. 수출국정부는수출검역증 발급시 원료돼지가 출생 사육된 지역이 3년간 아프리카돼지열병 비발생 지역임을 확인 하는가?</p> <p>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</p>	

years when issuing export quarantine certificate?	
<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>점검 결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>5. 농장은 도축전 3년간브루셀라병, 도축전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병, 도축 전 60일간 돼지수포병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한이들질병과관련하여수출국 정부에 의한 방역상 제한조치를 받지 않고 있는 지역 내에 위치하여야 한다.</p> <p>The farms must be located where there has been no outbreak of brucellosis for three years before slaughter, anthrax for two years before slaughter, and Aujeszky's disease for one year 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 농장비 발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</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>- 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>5-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가?</p> <p>Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated?</p> <p>- 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>5-3 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p>- 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p>점검 결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>6. 수출작업장은 지역 및 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.</p> <p>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 감염지역내에 포함되지않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</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>	

- 담당자, 확인주기, 방법 Person in charge, confirmation period, and method	
점검결과 Inspection Result	

Ⅲ. 수출작업장 조건

Requirements for Livestock Products Establishment

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
7-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? 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? - 수출국 등록 내용(축종 및 업종) Registration information in the country of export (animal species and business sector)	
7-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국관련규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가? 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?	
점검결과 Inspection Result	
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	
8-1. 수출국정부의 위생점검결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 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?	
8-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가? 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?	
8-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country? - 기관명, 점검 주기	

Organization name, inspection period	
점검 결과 Inspection Result	
<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>Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 8?</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>9-2. 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p>- 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Person in charge, confirmation period, and method</p>	
점검 결과 Inspection Result	
<p>10. 수출작업장은 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>	
점검 결과 Inspection Result	

IV. 돼지고기 등의 조건

Requirements for Pork Meat etc.

<p>11. 돼지고기 가공품은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체 검사 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 Inspection Item	조사내용 Survey
11-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생.해체검사를 실시하고 있는가?	

<p>Are government veterinarians of exporting country carrying out the biopsy and dismantling test according to the standards of the slaughter inspection of the government of exporting country?</p>	
<p>11-2. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? * Have a right number of slaughter inspection personnel been placed in the livestock products establishment corresponding to the criteria of the country of export? * 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point) Slaughter No., No. of inspection personnel</p>	
<p>11-3. 생. 해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?</p>	
<p>점검 결과 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. 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? Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 12? - 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? Is the management of relevant procedure acceptable? - 담당자, 확인주기, 방법 Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점검 결과 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. 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 대한민국 수출 돼지가공품의 생산시 도축후 최소 3일간 예냉한 육류로 가공하도록 하는 절차를 마련하고 있는가? 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? - 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? Are the management of the above describe procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>13-3. 수출작업장은 대한민국 수출용 가공품의 뼈가 포함되지 않도록 하고 있는가? Is the livestock products establishment not allowing the bones in the processed products to be exported to the Republic of Korea?</p>	

점 검 결 과 Inspection Result	
14. 돼지고기 가공품중 비가열처리 제품은 가축방역상 안전한 방법으로 400일 이상 숙성과정을 거쳐야 한다. [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.]	
14-1. 수출작업장은 대한민국 수출용 돈육가공품(비가열)에 대하여 400일 이상 숙성과정을 거치도록 하는 절차를 마련하고 있는가? 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)? - 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
14-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? Are the management of the above describe procedure and relevant recording acceptable?	
점 검 결 과 Inspection Result	
15. 돼지고기 가공품 중 가열처리 제품은 중심부 온도를 69℃ 이상, 30분 이상 처리하였거나 이와 동등 이상으로 열처리하여 가공되어야 한다. 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.	
15-1. 수출작업장은 가열처리제품에 대하여 가열처리요건을 충족하도록 하는 절차를 마련하고 있는가? Is the livestock products establishment preparing the procedure to satisfy the heat treatment requirements regarding the heat-treated products? - 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
15-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? Are the management of the above describe procedure and relevant recording acceptable?	
점 검 결 과 Inspection Result	
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. 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.	
16-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 작업 및 운송과정중 가축의 전염성 질병 병원체등의 오염을 통제하기 위한 위생관리기준을 마련하고 있는가? 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?	
16-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가? Is the livestock products establishment using the clean and hygienic wrapping materials regarding the beef exported to the Republic of Korea?	

<p>16-3. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호와 가공기간을 표시하고 있는가? 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>점검결과 Inspection Result</p>	

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

Other Requirements (Whether the prevention measures for cross-contamination of environment, facilities, and livestock diseases are proper)

<p>점검항목 Inspection Item</p>	<p>점검결과 Inspection Results</p>
<p>17. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가? (Location) Is the immediate work area located at a proper distance from livestock farms, livestock waste water, chemicals and other pollutants facilities in order not to adversely affect the livestock?</p>	
<p>18. (계류장) 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가? (Ramp) Is there an open compartmented facility by livestock, livestock unloading facility, and control gates for people and livestock?</p>	
<p>19. (생체검사장) 생체검사장은 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가? (Ante-mortem lab) Is ante-mortem lab located adjacent to the establishment and furnished with the necessary equipment such as compensation framework convenient for ante-mortem test and lighting devices with 220 lux or more?</p>	
<p>20. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가? (Isolation facility) Is there an isolation facility to moor the livestock which was found to be abnormal as a result of ante-mortem test?</p>	
<p>21. (작업실 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가? (Establishment structure / maintenance) Is the establishment separated and compartmented in accordance with the hygiene levels, water-resistant regarding its floors, inner walls, and ceiling, and structured conveniently for cleaning and drainage, and managed sanitarily?</p>	
<p>22. (도축검사대) 도체를 매다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가?</p>	

<p>(Slaughter Checklist) Are there carcass Checklist and offal Checklist by each line where carcass are being hung and enough space to conduct carcasses inspection, and is the appropriate speed maintained to carry out the meat inspection?</p>	
<p>23. (작업실 통제/방충.방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가? (Establishment control / pest control (insect, rat)) Is the establishment controlling the traffic and equipped with pest control (insect, rat) facilities?</p>	
<p>24. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것을 용하는가? Are the parts directly in contact with livestock made with hygiene water-resistant material for easy cleaning and for sterilization and disinfection with scalding, steaming and germicide?</p>	
<p>25. (채광.조명.환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? (Daylighting, illumination, ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is ventilation system available?</p>	
<p>26. (급수시설) 수도물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설인가? (Water supply facilities) Can the facility supply tap water, or groundwater etc. suitable for water quality standards of drinking water?</p>	
<p>27. (보관온도) 냉동실(영하 18도이하), 냉장실(영하 2도 ~ 10도)은 정온도를 유지할 수 있는 시설인가? (Storage temperature) Is the facility capable of keeping the specified temperatures for freezer (-18 degrees and lower) and cold room (-2 ~ 10 degrees) ?</p>	
<p>28. (탈의실.화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가? (Dressing room and restroom) Are there dressing rooms and restrooms of appropriate size separately according to the number of employees, and is the restroom located where it does not affect the establishment and equipped with water flushing installations?</p>	
<p>29. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척.소독 시설을 설치.운영하고 있는가? (Disinfection facilities) Are the cleaning and disinfection facilities for transport vehicles etc. installed and operated?</p>	
<p>30. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 철하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함) (Standard operational manual, SOP) Has a standard operational manual been prepared and being applied in such a way to determine and prevent the hazards and to properly manage the operation during the job procedure?</p>	
<p>31. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용되는가? 정기적으로 검증하고 있는가? (Regular verification) Is the establishment manager verifying whether the procedure is being operated according to the standard operational manual on a regular basis?</p>	
<p>32. (종업원 위생) 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있는가? (Worker sanitation) Are the workers operating sanitarily wearing clean working clothes in order to prevent the contamination of the product in the workplace?</p>	

<p>33. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가? (Cleaning, etc.) Are the facilities, equipment, machinery and environment cleaned, tested, and checked regularly?</p>	
<p>34. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (Training) Is the establishment manager establishing and enforcing hygiene education program for employees and recording and keeping the results?</p>	