

(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 비 발생 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 감 염지역외 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 Requirements for Livestock Products Establishment	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether the registration and change of registration by the livestock products establishment are proper	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부 Whether the hygiene inspection and management by the government of exporting country are proper	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부 Whether the requirements for handling livestock ban are complied	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부 Whether the production farm-related records including production farm are retained	
IV. 돼지고기 가공품의 조건 Requirements for pork meat and others	정부 수의관의 생.해체검사 적정 여부 Whether ante-/post- mortem inspection of government veterinarian are proper	
	가공품에 대한 숙성 및 열처리 공 정의 관련 기준 준수 여부 Whether the requirements for handling livestock ban are complied	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격 표시 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others are proper	
V. 기타 조건 Other Requirements	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지 조치 적정 여부 Whether the prevention measures for cross-contamination of environment, facilities, and livestock diseases are proper	
종합평가 Overall Evaluation		
□ 점검일자 :		

Inspection date:			
□ 점 검 자 :	(소속)	(직급)	(성명) (서명)
Inspector :	(Department)	(Position)	(Name) (Signature)
	(소속)	(직급)	(성명)
	(Department)	(Position)	(Name)

□ 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	m²
○ 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	m²
○ 도축검사인원 Slaughter Inspection Staff	Total :			
- 수의사	연방정부소속 :			

Veterinarian	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</p> <p>The pigs must have been born and bred in the country of export, or imported from the countries recognized by the South Korean government to be eligible to export the pork meat to South Korea and raised in the country of export for at least three months before slaughter</p>	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey
1-1. 수출작업장은 대한민국수출용으로 도축되는 돼지에대하여원산농장및사육기간을 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	
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)	
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)	
점 검 결 과 Inspection Result	

II. 질병 비발생 조건

Requirements for Animal Disease Freedom

2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·우역 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다. 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.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가? Is the above mentioned disease defined as a target of obligatory report in the laws of exporting country in case of occurrence?	
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가? Is the above mentioned disease defined as a target of obligatory report in the laws of exporting country in case of occurrence?	
점 검 결 과 Inspection Result	

<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>점 검 결 과</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 years when issuing export quarantine certificate?</p>	
<p>4-2. 수출국 정부는 아프리카돼지열병 발생지역산 돼지 및 그 생산물의 반입을 차단하는 지역을 설정하고 있으며, 원료돼지의 출생 사육된 지역이 이에 해당되는가를 확인하는가?</p> <p>Does the government of exporting country establish the regions where the delivering of pigs and their products from the region of African swine fever occurrence is blocked, and check whether the region where the pigs of origin were born and raised corresponds to this region?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>5. 농장은 도축전 3년간브루셀라병, 도축전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병, 도축 전</p>	

<p>60일간 돼지수포병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한 이들 질병과 관련하여 수출국 정부에 의한 방역상 제한조치를 받지 않고 있는 지역 내에 위치하여야 한다.</p> <p>The farms must be located where 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</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p>점 검 결 과</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 포함되지 않음을 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> <p>- 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	

III. 수출작업장 조건

Requirements for Livestock Products Establishment

<p>7. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.</p> <p>The livestock products establishment must have been registered under the relevant provisions of the country of export.</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection Item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey</p>
<p>7-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment registered in the country of export regarding animal species and business sector suitable for pork meat production to South Korea?</p> <p>- 수출국 등록 내용(축종 및 업종)</p> <p>Registration information in the country of export (animal species and business sector)</p>	
<p>7-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이있는 경우</p> <p>수출국관련규정에서변경신고를 하도록 하고 있는가?</p> <p>In the case there is any change including the structure of livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the country of export?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>8. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.</p> <p>The livestock products establishment must be under the sanitation supervision of the government of exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of exporting country conducts</p>	
<p>8-1. 수출국정부의위생점검결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?</p> <p>If there is any non-conformity as a result of sanitation inspection by the government of the exporting country, does it include any violation of the import health requirements?</p>	
<p>8-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?</p> <p>Shall the government require the livestock products establishment of the measures to improve at the discovery of non-conformity and carry out administrative measures if necessary?</p>	
<p>8-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p>Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country?</p> <p>- 기관명, 점검 주기</p> <p>Organization name, inspection period</p>	

점 검 결 과 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 rocedure 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>		
점 검 결 과 Inspection Result		
<p>10. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.</p> <p>Livestock Products Establishment must keep the original records on daily slaughtering, processing and storage for more than two years and furnish relevant materials including the production farms of pork meat exported to the Republic of Korea.</p>		
<p>10-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가?</p> <p>Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?</p>		
<p>10-2. 수출작업장은 대한국 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>		
점 검 결 과 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>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection Item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey</p>
<p>11-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생.해체검사를 실시하고 있는가?</p> <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?</p> <p>* Have a right number of slaughter inspection personnel been placed in the livestock products establishment corresponding to the criteria of the country of export?</p> <p>* 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point))</p> <p>Slaughter No., No. of inspection personnel</p>	
<p>11-3. 생.해체검사장에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>12. 돼지고기 가공품을 생산하기 위하여 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관 작업을 할 때에는 동일 장소에서 동등 이상의 위생 상태에 있지 아니한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니되며 식육가공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다.</p> <p>When doing the task of slaughter, dismantling, processing, packaging and storing to produce pork meat, the workers must not handle an animal and its products that is not at least equivalent to the hygiene requirements in the same place and must use the raw meat that is exportable to the Republic of Korea for the processed meat products.</p>	
<p>12-1. 수출작업장은 12항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 12?</p> <p>- 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>12-2 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p>- 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	

<p>13. 대한민국으로 수출되는 돼지가공품은 도축 후 최소 3일 이상 예냉한 육류로 가공되어야 하며, 대한민국에 도착하는 돼지고기 가공품에는 뼈가 포함되어 있지 않아야 한다. 다만, 가열처리 돼지고기 가공품은 냉동육을 사용할 수 있다.</p> <p>The processed pork meat products to be exported to the Republic of Korea must be processed to the meat pre-chilled at least three days after slaughter, and the processed pork meat product to arrive at the Republic of Korea must not include the bones. However, frozen meat may be used for the heat-treated processed pork meat.</p>	
<p>13-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지가공품의 생산시 도축후 최소 3일간 예냉한 육류로 가공하도록 하는 절차를 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedures to do processing with the meat pre-chilled at least three days after slaughter at producing processed pork meat products?</p> <p>- 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>13-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above describe procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>13-3. 수출작업장은 대한국 수출용 가공품의 뼈가 포함되지 않도록 하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment not allowing the bones in the processed products to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>14. 돼지고기 가공품중 비가열처리 제품은 가축방역상 안전한 방법으로 400일 이상 숙성과정을 거쳐야 한다.</p> <p>The non-heat treated products among the processed pork meat products must have passed at least 400 days of maturation process in a safe way in terms of livestock disease control.</p>	
<p>14-1. 수출작업장은 대한국 수출용 돈육가공품(비가열)에 대하여 400일 이상 숙성과정을 거치도록 하는 절차를 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedure to pass at least 400 days of maturation process regarding the processed pork meat products (non-heat treated products)?</p> <p>- 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>14-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above describe procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>15. 돼지고기 가공품 중 가열처리 제품은 중심부 온도를 69℃ 이상, 30분 이상 처리하였거나 이와 동등 이상으로 열처리하여 가공되어야 한다.</p> <p>The heat treated products among the processed pork meat products must have been treated at 69℃ or more at the central part for 30 minutes or more or must have been heat-treated at the equivalent level or higher.</p>	
<p>15-1. 수출작업장은 가열처리제품에 대하여 가열처리요건을 충족하도록 하는 절차를</p>	

<p>마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedure to satisfy the heat treatment requirements regarding the heat-treated products?</p> <p>- 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>15-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above describe procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>16. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리되어야 하며 돼지고기 등을 포장한 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 또한 내용물 및 포장에는 작업장 번호와 가공기간이 표시되어야 한다.</p> <p>Pork meat etc. must be treated in a manner that it is not contaminated by any pathogens of infectious diseases of livestock, and the wrappings which wrap the poultry meat must be hygienic and harmless to the human body. In addition, the number of establishment and the period of processing must be displayed on the contents or on the packaging.</p>	
<p>16-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 작업 및 운송과정중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리기준을 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the health control criteria for the production, storage, and transport of the beef exported to the Republic of Korea to control the contamination by any pathogens of infectious diseases of livestock?</p>	
<p>16-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using the clean and hygienic wrapping materials regarding the beef exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>16-3. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호와 가공기간을 표시하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment displaying the number of establishment and the period of processing of the pork meat to be exported to the Republic of Korea on the contents or on the packaging?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>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)

점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection Results
<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 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (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</p>	

<p>씻기쉬우며, 열탕 · 증기 · 살균제 등으로 소독 · 살균이 가능한 것을 용하는가?</p> <p>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) 수돗물 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, 철저히 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?</p> <p>(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?</p> <p>(Training) Is the establishment manager establishing and enforcing hygiene education program for employees and recording and keeping the results?</p>	