|  |
| --- |
| **반려동물 사료 제조시설 점검표**  **Checklist for Pet Foods Manufacturing Facility** |

**Ⅰ. 일반사항**

**Ⅰ. General Information**

|  |  |
| --- | --- |
| ○ 제조시설 명칭  Manufacturing facility name |  |
| ○ 소재지  Location |  |
| ○ 소유주  Owner |  |
| ○ 제조시설 설립일  Establishment date |  |
| ○ 승인번호  Approval No. |  |
| ○ 승인일자  Approval date |  |
| ○ 총 대지면적/시설면적  Total area / Facility area |  |
| ○ 승인 요청 원료  Ingredients applying for approval | 소 품목 유래 원료 □ 사용 □ 미사용  Ingredients derived from cattle products  □ Use □ Non-use |
| ○ 생산사료 종류  Types of produced feed | 예)반려동물사료, 양축사료, 양어사료 등  ex) pet foods, livestock feed and fish feed |
| ○ 승인요청 품목 전용제조라인 개수 및 면적  Number and areas of the Manufacturing  Lines Exclusively for Approved Items |  |
| ○ 보관장 개수, 면적 및 보관능력  Number, areas and storage capacity  of the warehouses |  |
| ○ 승인요청 품목 일일 최대 생산량  Daily production quantity of the item requested for approval | kg(ton)/day |
| ○ 승인요청 품목 시간당 최대 생산량  Hourly production quantity of the item requested for approval | kg(ton)/hour |
| ○ 검사원 수  Number of Inspector | - 연방정부소속  Federal government  - 주정부소속  State government  - 회사소속  Company |
| ○ 종업원 수  Number of employees |  |
| ○ 작업장 작업일수/주  Working days/Weeks of the establishment |  |
| ○ 작업시간/1교대(교대횟수/일)  Working Days/shift (Number of Shifts/Days) |  |
| ○ 수출국가 현황  Exporting country status |  |

**Ⅱ. 교차오염 방지 조치**

**Ⅱ. Preventive Measures on Cross-Contamination**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 번호  No. | 점검 내용  Inspection Details | 점검 결과  Inspection Results | 조사내용  Survey Details |
| 1  원료조건  **1.Ingredient Requirements** | 1-1. 수출제품의 동물성 원료 출처  -원산지 및 축종  -원료 도축장의 수출국 등록 여부  - 수입산일 경우 수입 관련 서류(예: 검역증명서, 수입신고필증 등) 확인  - 담당자, 확인주기, 방법  1-1. Source of Animal Origin Ingredients in Products  - country of origin and animal species  - registration of the slaughterhouse for ingredients in the exporting country  - clarification of import-related documents for imported materials  (ex: Quarantine Certificate and Certificate of Import Declaration)  - Person in charge, frequency and method |  |  |
| 1-2. 원료의 이력관리 현황  - 원료의 입출고 관리  - 담당자, 확인주기, 방법  1-2. Traceability Management  - incoming-outgoing management  - Person in charge, frequency and method |  |  |
| 1-3. (해당국가\*) 원료의 BSE Free 여부  - 소 유래 원료 미사용 준수 여부  (SRM 제거, 30개월령 미만 소 원료만 사용 가능 등)  - 담당자, 확인주기, 방법  \* (해당국가) 네덜란드, 덴마크, 미국, 아일랜드, 캐나다, 프랑스  1-3. (Countries of Origin\*) Checking BSE Free Status  - Prohibition of using ingredients derived from cattle  (Removing SRM and Using materials derived from cattle under months of aged only)  - Person in charge, frequency and method  \* the Netherlands, Denmark, the United States, Ireland, Canada and France |  |  |
| 2  생산조건  **2.Production Requirements** | 2-1. 수출국에서 사료 생산 여부  \* 벌크제품 수입 후 단순 소분·포장 생산하는 경우 수출국 생산으로 인정 불가  2-1. Feed Production in Exporting Countries  \* Simple portioning or packaging after buying in bulk cannot be recognized as exporting country’s products |  |  |
| 2-2. 가축전염병 병원체 또는 미생물에 오염되지 않도록 원료 및 완제품의 포장·취급·관리 적정 여부  2-2. Adequate Packaging, Handling and Management  - In order to prevent ingredients and finished products from being  contaminated by livestock infectious diseases or microorganism |  |  |
| 3  포장  **3.Packaging** | 3-1. 제품을 포장하는 포장지는 위생적이고 동물에 무해한 것인가  3-1. Sanitary and Non-harmful Packaging Materials |  |  |
| 3-2. 제품명, 제조시설 명칭, 원료명, 유통기한(또는 생산일자), 제품번호(Lot번호) 등 표시 여부  3-2. Clarification of the Indications  - Names of pet foods, manufacturing facilities and  ingredients  - The expiration date (or production date) and  the lot number |  |  |
| 4  제조시설  **4.Manufacturing Facility** | 4-1. 제조시설은 수출국 정부가 실시하는 정기적인 검사 결과 이상이 없는가  4-1. Meeting the Requirements of the Regular Inspections  - Inspections conducted by the exporting country’s government |  |  |
| 4-2. 제조시설은 관련 규정에 의거 등록된 곳으로, 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 규정에서 변경 신고를 하도록 하고 있는가  4-2. Compliance of the Relevant Regulations  - Being registered in line with the related regulations  - Ensuring the facility to report its changes like a structural  change in compliance with the exporting country’s regulations |  |  |
| 4-3. 일일 가공 및 보관에 대한 기록원부 2년 이상 보관하고 있는가  4-3. Records  - Keeping the records for daily processing and storage more than two years |  |  |
| 5  기타  **5.Others** | 완제품에 대하여 실시되는 검사 유무(동물성 단백 확인, 미생물 등)  5. Inspections on finished products  -animal-based protein or microorganism in pet foods |  |  |

**Ⅲ. 시설기준**

**Ⅲ. Facility Standards**

| 번호  No. | 점검 내용  Inspection Details | 점검 결과  Inspection Results | 조사내용  Survey Details |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 수출제품 생산에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?  Is the building placed with the distance of not having a bad effect on the production of exporting items from the facilities generating livestock waste water, chemicals, and other contamination substances? |  |  |
| 2 | 제조시설의 진입로․주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가?  Are the access road and parking lot of the manufacturing facility and the space between buildings paved? |  |  |
| 3 | 작업시설은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있는가?  Is the working facility an independent building or separated or compartmentalized from the facility used for another purpose? |  |  |
| 4 | 차량소독시설․원료투입시설․생산가공시설이 있으며 저장시설과  폐기물 보관시설이 분리․구획되어 있는가?  Are the vehicle disinfection facility, the raw material input facility, and the production processing facility available? In addition, are the storage facility and waste storage facility separated and compartmentalized? |  |  |
| 5 | 바닥은 콘크리트 등 내수성 물질로 처리되고 배수가 잘되며, 파여있거나 잔류물이 부착되지 아니하도록 되어있는가?  Is the floor treated with the water resistance substance such as concrete?  And is it drained well without potholes or residue attachment? |  |  |
| 6 | 내벽 또는 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 위생적으로  관리되고 있는가?  Is the inner wall or ceiling managed sanitarily not to have foreign substances or dust collected? |  |  |
| 7 | 시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지  아니하도록 배치되어 있는가?  Are facilities and tools easily cleaned and not to be contaminated from another manufacturing process? |  |  |
| 8 | 이송라인은 이송물이 새어 나오거나 오염물질이 혼입되지 않도록  관리하고 있는가?  Is the transport line managed not to have the transported item leaked or the contamination substance mixed? |  |  |
| 9 | 포장, 보관 등 열처리 후 구역은 청결 구역으로서 원료투입구역,  화장실 등 비청결구역과 구분되어 위생적으로 관리되고 있는가?  Is the zone after the heat treatment for packing, storage, etc. as the clean zone managed sanitarily with compartmentalization of the unclean zones such as the raw material input zone and the restroom? |  |  |
| 10 | 보관시설은 원료 및 제품의 특성에 따라 구분하여 보관․관리하고 있는가?  Does the storage facility keep and manage the raw material and products depending on their characteristics? |  |  |
| 11 | 탈의실은 작업실과 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 근무자 개인별로  옷․신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?  Is the dressing room installed with compartmentalization of the working place and is there the storage box keeping clothes and shoes for each worker inside the dressing room? |  |  |
| 12 | 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와  방충․방서 소독설비를 갖추고 있는가?  Is the restroom located in the place not affecting the working place and equipped with water flushing installations and are pest control (insects and rats) and disinfection facilities installed? |  |  |
| 13 | 실험실을 갖추고 검사에 필요한 시설 및 장비에 대한 정기적인  점검․정비기록이 되어 있는가?  Is the lab installed and are the periodic inspection and maintenance records on the facility and equipment needed for inspection? |  |  |

**Ⅳ. 위생관리(방역 및 개인위생 포함)**

**Ⅳ. Sanitation Management (Disease Prevention and individual hygiene)**

| 번호  No. | 점검 내용  Inspection Details | 점검 결과  Inspection Results | 조사내용  Survey Details |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 제조시설은 제품생산의 전반에 대한 관리할 수 있도록 “책임자”를 지정하고 있는가?  Is the manager taking care of the manufacturing facility designated to manage the overall production? |  |  |
| 2 | 제조 과정 중 위해를 확인하고 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준 절차 매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?  Is the standard procedure manual, which is prepared to check, prevent, and properly manage the hazards during manufacturing, being operated? |  |  |
| 3 | 책임자는 표준 절차 매뉴얼에 따라서 적절히 운용되는지 정기적으로 검증하고 있는가?  Is the manager regularly verifying whether it is operated properly according to the standard procedure manual? |  |  |
| 4 | 제조시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?  Are the manufacturing facility, equipment, machinery, and environment being cleaned, tested, and inspected periodically? |  |  |
| 5 | 제조시설 출입차량에 대해서 소독을 실시하는가?  Is disinfection done for the vehicle accessing the manufacturing facility? |  |  |
| 6 | 제조시설 내에 조류와 서류, 해충이 서식하지 않도록 방역프로그램을 수립하여 관리하는가?  Is the disease prevention program established and managed not to have birds, rats, and insect habitat inside the manufacturing facility? |  |  |
| 7 | 제조시설 내에 동물의 사육이나 서식을 금지하는가?  Is animal breeding or habitation prohibited inside the manufacturing facility? |  |  |
| 8 | 원료 및 완제품은 오염 또는 변질되지 않도록 적절히 보관되어  있는가?  Are the raw material and finished products kept properly without contamination or putrefaction? |  |  |
| 9 | 방문객 등 외부 출입자로부터의 오염방지가 가능하도록 통제가 되고 있는가?  Is control done to enable contamination prevention from the external visitor? |  |  |
| 10 | 근무자 등 제조시설에 출입하는 사람은 제조시설안에 들어올 때 청결한 작업복과 안전화를 착용하는가?  Does the worker accessing the manufacturing facility wear clean working clothes and safety shoes when entering the manufacturing facility? |  |  |
| 11 | 근무자는 작업중 화장실 출입시 소독조를 통해 안전화를 소독하고 있는가?  Does the worker disinfect the safety shoes through the disinfection tank in case of using the restroom during the work? |  |  |
| 12 | 근무자는 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 위생적으로 근무하고 있는가?  Is the worker working sanitarily to prevent product contamination inside the establishment? |  |  |
| □ 종합의견:  Overall Evaluation: | | | |
| □ 점검일자:  Inspection date:  □ 점 검 자:  (소속) (직급) (성명) (서명)  (소속) (직급) (성명) (서명)  Inspector:  (Department) (Position) (Name) (Signature) (Department) (Position) (Name) (Signature) | | | |