**별첨 3**

Annex 3

|  |
| --- |
| **쇠고기 작업장 점검표**  **Checklist for Beef Establishments** |

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

**□ 점검결과 종합평가**

**Overall Evaluation of Inspection Results**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **수입위생조건**  **Import health requirement** | **점검내용**  **Inspection details** | **점검결과**  **Inspection results** |
| Ⅰ.출생사육 조건  Requirements for birth and breeding | 수출국 출생 또는 수입 후 100일 이상  사육조건 준수 여부  Whether the requirement that it was born in the exporting country or has been bred for 100 or more days after import is met |  |
| BSE 감염(의심)소, 그 후대 또는 동거축 확인 여부  Whether it is one of the progenies or cohabiting livestock of the cattle infected with (suspected of) BSE |  |
| 도축시 30개월령 확인 여부  Whether the age of 30 months was checked at the time of slaughter or not |  |
| Ⅱ.질병 비발생 조건  Requirements for Disease Non-Onset | 수출검역증발급시스템 상 국가 비발생  질병 확인 여부  Whether non-onset of disease in the country on the export quarantine certificate issue system is confirmed |  |
| Ⅲ. 수출작업장 조건  Requirements for livestock products establishments | 수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부  Whether the registration and changed registration of the livestock products establishment are proper |  |
| 수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부  Whether the sanitation inspection and management by the government of the exporting country are proper |  |
| BSE 관련 위생관리프로그램 보유․운영 여부(연령확인, SRM 제거 등)  Whether the sanitation management program related to BSE and the program is possessed and operated (Age check, SRM removal, etc.) |  |
| 생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부  Whether the production-related records including the production farm are retained |  |
| Ⅳ. 소고기 등의 조건  Requirements for beef etc. | 정부 수의관의 생․해체검사 적정 여부  Whether the ante- and post-mortem inspection of the government veterinarian are proper |  |
| 기절방법의 사용의 적정 여부  Whether the shocking method is appropriately used |  |
| SRM과의 교차오염 방지 준수 여부  Whether the prevention of the cross-contamination with SRM is proper |  |
| 가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시,  봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부  Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark, sealing, quarantine certificate issue, etc. are proper |  |
| Ⅴ. 기타 조건  Other requirements | 환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부  Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper |  |
| 종합평가  Overall evaluation |  | |
| □ 점검일자 Inspection date:  □ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) (소속) (직급) (성명) (서명)  Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) (Department) (Position) (Name) (Signature) | | |

**□ 일반사항**

**General Information**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ○ 작업장명  Establishment name |  | | | |
| ○ 소재지  Location |  | | | |
| ○ 승인번호  Approval no. |  | | | |
| ○ 승인일자  Approval date |  | | | |
| ○ 승인축종  Approved livestock species |  | | | |
| ○ 승인업종  Approved operation type | \* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage | | | |
| ○ 일일 최대  작업두수ㆍ생산 능력  Daily maximum work No and production capacity | 도축장  Slaughter plant | 두/일  Head/day | 식육포장처리장  Meat cutting/packaging Plant | Ton/일  Ton/day |
| 식육가공장  Meat processing plant | Ton/일  Ton/day | 보관장  Cold storage | ㎡ |
| ○ 시간당 최대 작업두수ㆍ생산 능력  Hourly maximum work No and production capacity | 도축장  Slaughter plant | 두/시간  Head/hour | 식육포장처리장  Meat cutting/packaging Plant | Ton/시간  Ton/hour |
| 식육가공장  Meat processing plant | Ton/시간  Ton/hour | 보관장  Cold storage | ㎡ |
| ○ 도축검사인원  Slaughter inspection staff | Total : | | | |
| - 수의사  Veterinarian | ◦ 연방정부소속:  Federal government affiliated:  ◦주정부소속:  State government affiliated:  ◦회사소속:  Company affiliated: | | | |
| - 도축검사원  Slaughter inspector | ◦연방정부소속:  Federal government affiliated:  ◦주정부소속:  State government affiliated:  ◦회사소속:  Company affiliated: | | | |
| ○ 종업원수  Number of employees |  | | | |
| ○ 작업일수/주,  작업시간/일  Working days/week,  Working hours/day |  | | | |
| - 교대횟수/일  Shifts/day |  | | | |
| ○ 수출국가 현황  Exporting country status |  | | | |
| ○ 기타  Others |  | | | |

**□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항**

**Inspection Details of the Application Status of the Import Health Requirements of Livestock Products Establishments**

Ⅰ. 출생․사육조건

Requirements for Birth and Breeding

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. 수출국(덴마크)에서 출생·사육한 소에서 생산되거나 한국 정부가 한국으로 쇠고기 수입을 허용한 국가에서 출생하고 사육되어 덴마크로 합법적으로 수입된 소에서 생산  (Denmark) Born and bred in the exporting country or imported from the country recognized to be eligible to export the beef to the Republic of Korea. | | |
| 점검항목  Inspection item | | 조사내용  Survey details |
| 1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 소의 원산농장(국가) 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?  □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등  Does the livestock products establishment prepare the procedures to check the farm of origin (country) and breeding period of the cattle slaughtered for the export to the Republic of Korea?  □ Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures | |  |
| 1-2. 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가?  □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)  Is the verification method to check the farm of origin and the period of breeding properly being operated?  □ Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock) | |  |
| 1-3. 관련 기록관리는 적절한가?  □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)  Is the management of relevant recording acceptable?  □ Inspection date and time, checked contents, staff signatures, and archiving (2 years) | |  |
| 1-4. 수출국 정부는 수출작업장의 원산농장 및 사육기간의 확인 프로그램의 유효성을 정기적으로 검증하고 있는가?  Is the government of the exporting country periodically verifying the effectiveness of the farm of origin and identification program of the breeding period of the livestock products establishment? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. 수출용 쇠고기를 생산하기 위한 소(이하 “도축 소”라 한다)는 BSE가 의심되거나 확정된 경우 또는 BSE 감염 소의 확정된 후대(progenies)나 동거축인 경우가 아니어야 한다.  The cattle (hereinafter referred to as “Slaughtered Cattle”) used for producing the beef for export shall not be suspected of or shall not be finalized as BSE infection or shall not be the finalized progenies or shall not be cohabiting livestock of the cattle with BSE infection. | | |
| 2-1. 수출국 정부는 대한국 수출용으로 도축되는 소가 BSE 감염(의심)소, 그 후대 또는 동거축이 아님을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?  Is the government of the exporting country preparing a way to check that the cattle to be slaughtered for the export to the Republic of Korea are not the cattle with (suspected) BSE infection, the progenies, the cohabiting livestock?  □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등  Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures | |  |
| 2-2 확인 방법은 적절하게 운용되는가?  □ 담당자, 시간, 장소, 방법  Is the verification method properly being operated?  □ Person in charge, time, place, and method | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

Ⅱ. 질병 비발생 조건

Requirements for Disease Non-Onset

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3. 도축 시점에서의 도축 대상 소의 연령은 수출국 정부가 인정한 서류에 의해 30개월 미만으로 확인되어야 한다. 다만, 문서에 의한 확인이 가능하지 않은 경우 치아감별법에 의해 소의 연령이 확인되어야 한다.  The ages of cattle targeted for slaughter shall be confirmed to be less than 30 months at the time of slaughter by the documents authorized by the government of the exporting country. However, the ages of cattle shall be confirmed by the teeth identification method if the confirmation by document is not available. | | |
| 3-1. 수출작업장은 도축대상 소의 연령(30개월)을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?  □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등  Does the livestock products establishment prepare the procedures to check the ages (30 months) of the cattle targeted for slaughter?  □ Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards, etc. including operational procedures | |  |
| 3-2 연령 확인 방법은 적절하게 운용되는가?  □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류·치아감별법)  Are the methods to check the age being properly operated?  □ Person in charge, time, place, and method (documentation and the tooth identification method) | |  |
| 3-3. 관련 기록관리는 적절한가?  □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)  Is the management of relevant recording acceptable?  □ Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years) | |  |
| 3-4. 수출국 정부는 수출작업장의 연령확인프로그램의 유효성을 정기적으로 검증하고 있는가?  Does the government of the exporting country periodically verify the effectiveness of the age identification program of the livestock products establishment? | |  |
| 점 검 결 과  Inspection results |  | |
| 4. 과거 12개월간 구제역이, 과거 24개월간 우역, 우폐역, 럼프스킨병과 리프트계곡열이 발생하지 않았으며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않았어야 한다.  The exporting country has been free of foot-and-mouth disease for the last 12 months and of cattle plague, contagious bovine pleuropneumonia, lumpy skin disease, Rift valley fever for the last 24 months, and no vaccination for these disease has been carried out. | | |
| 점검항목  Inspection item | | 조사내용  Survey details |
| 4-1. 상기 질병은 수출국 관련법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?  Is the above mentioned disease defined as a target of the obligatory report in the relevant laws of the exporting country in case of onset? | |  |
| 4-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?  Is the government of the exporting country preparing and operating a way to check the situation of the livestock disease onset when issuing the export quarantine certificate? | |  |
| 4-3. 수출국 정부는 상기 질병의 예방접종을 금지하고 있는가?  Is the government of the exporting country prohibiting the vaccination of the above disease? | |  |
| 4-4. 도축대상 소에 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?  Is there any way to check that the cattle targeted for slaughter have not been vaccinated? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

Ⅲ. 수출작업장조건

Requirements for the Livestock Products Establishment

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.  The livestock products establishment shall be registered under the relevant provisions of the exporting country. | | |
| 점검항목  Inspection item | | 조사내용  Survey details |
| 5-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가?  Is the livestock products establishment registered in the exporting country regarding the livestock species and operation type suitable for beef production for the export to the Republic of Korea?  □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)  Information registered in the exporting country (the livestock species and the operation type) | |  |
| 5-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?  If there is any change to the structure, etc. of the livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the exporting country? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6. 수출국 정부는 한국으로의 수출용 쇠고기를 생산하는 육류작업장이 이 수입위생조건과 수출국 규정을 준수하는지를 보장하기 위해 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하여야 한다.  The government of the exporting country shall operate the regular surveillance and checking program in order to ensure whether the meat establishment that produces the beef to be exported to the Republic of Korea complies with the import health requirements and the regulations of the exporting country. | | |
| 6-1. 수출국 정부는 수출작업장에 대하여 수입위생조건 부합여부 등에 대한 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하고 있는가?  Is the government of the exporting country operating the regular surveillance and checking program regarding whether the livestock products establishment complies with the import health requirements? | |  |
| 6-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?  Does the government of the exporting country require the establishment to take the improvement measure in case of finding non-conformity and carry out the administrative measure if necessary? | |  |
| 6-3. 수출국 정부의 상기 점검 결과 부적합 사항 중 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 있는 경우 적절한 조치를 하고 있는가?  Does any non-conformity as a result of the above inspection by the government of the exporting country correspond to any violation of the import health requirements? If any, is the appropriate measure being taken? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7. 한국으로 수출되는 쇠고기를 생산하는 육류작업장은 연령 확인, SRM 제거, 수출이 가능한 도체(carcass) 및 부산물(offal) 확인, 그리고 수출에 부적합한 부위 제거 등을 위한 적절한 위생관리 프로그램을 보유 및 운영하여야 한다.  The meat establishment that produces the beef exported to the Republic of Korea shall have and operate the appropriate sanitation control program for age identification, SRM removal, identification of the carcass and offal which are exportable, the removal of the parts inappropriate to export etc.  \* SRM  (가) 모든 월령의 소의 편도(tonsils) 및 회장원위부(distal ileum)  (A) Tonsils and distal ileum of the cattle of all month ages  (나) 도축 당시 30개월령 이상된 소의 뇌(brain)·눈(eyes)·척수(spinal cord)·머리뼈(skull) 및 척주(vertebral column)  (B) The brain, eyes, spinal cord, skull, and vertebral column of the cattle with the ages of 30 months or more at the time of slaughter | | |
| 7-1. 수출작업장은 연령 확인, SRM 제거, 수출가능 도체 및 부산물 확인에 관한 plan을 마련하고 있는가?  Is the livestock products establishment preparing the plan on age identification, SRM removal, exportable carcass, and by-product check?  □ SSOP, HACCP 등 업무절차 포함 여부  Whether the operational procedures of SSOP, HACCP, etc. are included | |  |
| 7-2. 대한국 수입위생조건에 부합되게 SRM 제거 plan이 작성되어 있는가?  Is the SRM removal plan prepared according to the import health requirements of the Republic of Korea? | |  |
| 7-3. (도축장) 도축작업시 SRM은 SRM 제거 plan에 따라 적절하게 제거되고 있는가?  (Slaughter plant) Is SRM removed appropriately according to a SRM removal plan in the case of slaughter?  □ 편도, 회장원위부, 척주 등 제거 기준  Removal criteria for the tonsil, distal ileum, spinal column, etc. | |  |
| 7-4. 30개월 미만 및 이상 도체의 SRM 제거 시 전용 작업도구 사용 또는 세척 등 교차오염 방지를 위한 조치를 하는가?  Is the measure taken to prevent cross-contamination such as using exclusive work tools and cleansing in the case of removing SRM from the slaughter less than 30 months old and 30 months old or more? | |  |
| 7-5-1. (도축장) 도축부터 가공장 입고 전까지 30개월령 이상과 30개월령 미만 구분을 위한 표시를 하는가?  (Slaughter plant) Is there any mark to display the separation between the carcass 30 months old or more and the carcass less than 30 months old from slaughter to receiving in the processing plant?  7-5-2. (가공장) 원료입고부터 수출시까지 30개월령 이상과 30개월령 미만 구분을 위한 표시를 하는가?  (Cutting/Packaging plant, Processing plant) Is there any mark to display the separation between the carcass 30 months old or more and the carcass less than 30 months old from receiving of raw materials to export? | |  |
| 7-6. SRM 제거관련 기록이 보관되고 있는가?  Are the records related to the removal of SRM being kept? | |  |
| 7-7. BSE 관련 규정에 대한 작업장 종업원 교육을 실시하는가?  Is any education for the employees of the establishment being conducted on the stipulation regarding BSE? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 8. (미국) 육류 작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관한다. 기록은 구매시점으로부터 2년이 경과한 후 폐기한다.  (USA) The meat establishment keeps a purchase record displaying the facility from which cattle were purchased for slaughter. The record shall be discarded after two years from the point of purchase. | | |
| 8-1. (도축장) 수출작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관하고 있는가?  □ 기록내용(생산농장), 보관기간(2년 이상)  (Slaughter plant) Dose the livestock products establishment keep a purchase record displaying the facility from which cattle were purchased for slaughter?  □ Record details (Production farm) and the archiving period (Two years or more) | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |
| 9. 수출용 쇠고기는 한국 정부가 승인한 육류작업장에서 도축되었고, 수출국 정부가 파견한 도축장 상주 수의관의 감독 하에 정부 검사관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격한 소로부터 생산되어야 한다.  The beef for export shall be slaughtered at the meat establishment authorized by the government of the Republic of Korea and produced from the cattle passing the ante- and post- mortem inspection conducted by the government inspector under the supervision of the slaughter plant resident veterinarian dispatched by the government of the exporting country. | | |
| 9-1 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?  Is the government veterinarian carrying out the ante-mortem inspection according to the slaughter inspection standards of the government of the exporting country? | |  |
| 9-2 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?  Is the government veterinarian carrying out the post-mortem inspection according to the slaughter inspection standards of the government of the exporting country? | |  |
| 9-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가?  Is a right number of slaughter inspection personnel corresponding to the criteria of the country of export placed in the livestock products establishment?  \* 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point)  Number of slaughter, number of inspection personnel (veterinarian and inspector), and number of post-mortem inspection points | |  |
| 9-4. 생․해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?  Are the display and disposal of the product failing in the ante- and post- mortem inspection proper? | |  |
| 9-5. (가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?  (Cutting/Packaging, Processing plant) Does the livestock products establishment check whether the raw material passed the slaughter inspection of the government veterinarian in case of receiving the raw material of export product? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |
| 10. 수출용 쇠고기는 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되어야 한다.  The beef for export shall be produced from the cattle that were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process. | | |
| 10-1. (도축장) 수출작업장은 도축시 공기주입 또는 천자법(pithing)을 통한 도축방법의 사용을 금지하고 있는가?  □ 사용하는 기절방법:  (Slaughter plant) Does the livestock products establishment ban the slaughter method of compressed air injection or pithing at slaughter?  □ The stunning method used: | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 11. 수출용 쇠고기는 SRM, 기계적 회수육/기계적 분리육 (MRM/MSM) 및 선진 회수육(AMR)이 혼입되지 않고 이들 제품에 의한 오염을 방지하는 방식으로 생산 및 취급되어야 한다.  The beef for export must be produced and handled without the mixture of SRM, Mechanically Recovered Meat (MRM), Mechanically Separated Meat (MSM), and Advanced Meat Recovery (AMR) meat and through the way to prevent contamination by these products. | | |
| 11-1. (가공장) 수출작업장은 대한국 수출제품의 생산‧취급시 SRM 및 기계적 회수육 등의 혼입‧오염을 방지하는 방법을 마련하고 있는가?  (Cutting/Packaging plant, Processing Plant) Is the livestock products establishment preparing a way to prevent the mixing with and contamination by SRM and Mechanically Recovered Meat (MRM) during the production and handling of the product exported to the Republic of Korea? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |
| 12. 수출용 쇠고기는 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 하며, 수출용 쇠고기의 생산, 저장 및 운송은 가축전염병의 병원체에 의한 오염을 방지하는 방식으로 이루어져야 한다.  The beef for export shall be wrapped with clean and hygienic wrapping materials, and the production, storage, and transport of the beef for export shall carried out in a way to prevent the contamination by any pathogens of infectious disease of livestock. | | |
| 12-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?  Is the livestock products establishment preparing the sanitation control standards to control the contamination by any pathogens of infectious livestock disease during the processing and transport of the beef exported to the Republic of Korea? | |  |
| 12-2. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기에 대하여 청결하고 위생적인 포장지를 사용하고 있는가?  Is the livestock products establishment using the clean and hygienic packaging materials regarding the beef exported to the Republic of Korea? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |
| 13. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명 되어야 한다.  The freezer (refrigerator) or container of the ship (airplane) transporting the product to be exported to the Republic of Korea shall be sealed with the seal of the government of the exporting country or the seal accepted by the government of the exporting country and shall be verified by the government veterinarian of the exporting country. | | |
| 13-1. 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?  Is the government of the exporting country sealing the product with the seal of the government of the exporting country or the seal accepted as by the government of the exporting country in case of shipping the product to be exported to the Republic of Korea? | |  |
| 13-2. 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?  Does the government veterinarian of the exporting country check the suitability of the export health requirements of the product exported to the Republic of Korea for each stage? | |  |
| **점 검 결 과**  **Inspection results** |  | |

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 구분  Division | 점검항목  Inspection Item | 점검결과  Inspection Results |
| 공통  Common | 13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?  (Location) Is the proper distance maintained from livestock farms, livestock waste water, chemicals and other pollutants facilities near the establishment in order not to adversely affect the livestock products? |  |
| 14. (작업실 통제/방충ㆍ방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충ㆍ방서시설이 설치되어 있는가?  (Working place control / pest control (insect, rat)) Does the working place control the visitor access and have pest control (insect, rat) facilities? |  |
| 15. (채광ㆍ조명ㆍ환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가?  (Daylighting, illumination, and ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is the ventilation system available?  \* 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상)  \* Slaughter plant : Mooring site (110 lux)/working place (220 lux)/post-mortem inspection point (540 lux or more)  \* 가공장: 220룩스 이상, 보관장: 75룩스 이상  \* Processing plant: 220 lux or more, Cold storage: 75 lux or more |  |
| 16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕ㆍ증기ㆍ살균제 등으로 소독ㆍ살균이 가능한 것을 사용하는가?  (Machines and tools) Are the parts directly in contact with the livestock products made with the sanitary water-resistant material for easy cleaning and for sterilization and disinfection with scalding, steaming and disinfectant? |  |
| 17. (탈의실ㆍ화장실) 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) Is the sanitary dressing room and closet of appropriate size based on the number of employees available separately, and is the restroom located in the place where it does not affect the working place and equipped with water flushing installations? |  |
| 18. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?  (Employee sanitation) Are the workers doing work sanitarily by wearing clean working clothes in order to prevent the contamination in the establishment and is the measure on the employee possibly having a bad effect in livestock products due to disease or injury? |  |
| 19. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가축, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?  (Cross-contamination prevention) Is the prevention of the cross-contamination caused from contact (livestock, vehicle, employee, work tool, water, raw material, packaging material, etc.) to prevent the contamination from the pathogen of an infectious disease managed? |  |
| 20. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?  (Cleaning etc.) Are the facility, the equipment, the machinery, and the environment cleaned, inspected, and checked? |  |
| 21. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립ㆍ시행하고 그 결과를 기록ㆍ유지하고 있는가?  (Education) Is the establishment manager establishing and enforcing the sanitary education program for employees and recording and keeping the results? |  |
| 22. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?  (Standard operating proceure) Has a standard operating procedure been prepared and being applied in such a way to check and prevent the hazards and to properly manage the operation during the job procedure? |  |
| 23. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?  (Regular verification) Is the establishment manager regularly verifying whether the procedure is being operated according to the standard operating procedure? |  |
| 24. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?  (Recall) Is the recall program for the non-conforming export product being established and operated and is the selective and voluntary suspension of the export work managed depending on the work details and the product including the case of finding the contamination of raw materials? |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **도축장**  **Slaughter**  **plant** | 25. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척ㆍ소독 시설을 설치ㆍ운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?  (Sterilization facilities) Are the livestock transport vehicle cleaning and disinfection facilities being installed and operated with the disinfectant using standards installed and with the receiving and dispatch records maintained and kept? |  |
| 26. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?  (Mooring site) Is the mooring site structure connected with the livestock input line and installed with the open structure and are there gates enabling the control of people and livestock access? |  |
| 27. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?  (Welfare) Are livestock handled humanely to prevent abrasion during the unloading from the transport vehicle or during the suspension? |  |
| 28. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?  (Ante-mortem inspection facility) Is the ante-mortem inspection facility located adjacent to the working place and installed with the necessary equipment such as the restraining framework convenient for the ante-mortem inspection and the lighting device with minimum 220 lux or more? |  |
| 29. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?  (Isolation facility) Is there an isolation facility to moor the livestock found to be abnormal as the result of the ante-mortem inspection? |  |
| 30. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장)  (Slaughter inspection table) Are there the dressed carcass and offal inspection tables by each line where a carcass is being hung and enough space to conduct slaughter inspection, and is the appropriate work speed maintained to carry out the meat inspection? (Recommended to maintain maximum 2,500 heads an hour) |  |
| 31. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?  (Establishment structure / maintenance) Is the working place separated into the clean and general areas, is the work line arranged to prevent cross-contamination, are water-resistant materials used for the establishment regarding its floors, inner walls, and ceiling, is the establishment structure convenient for cleaning and drainage, and is the establishment managed sanitarily? |  |
| 32. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?  (Water supply facility) Is the used water supply secured sufficiently in consideration of the number of slaughter, is it the facility supplying the tap water and the underground water suitable to the potable water quality standards, and is the regular water quality inspection done with the inspection records kept? |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **가공장**  **Cutting/** **Packaging**  **plant,**  **Processing plant** | 33. (원료입고) 작업장은 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?  (Receiving of raw materials) Is the establishment receiving and processing the exportable raw meat processed with the method not contaminated with the pathogen of any infectious livestock disease and maintaining and managing the internal standards and details on receiving raw materials? |  |
| 34. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?  (Establishment structure / maintenance) Is the working place separated into the clean and general areas, is the work line arranged to prevent cross-contamination, are water-resistant materials used for the establishment regarding its floors, inner walls, and ceiling, is the establishment structure convenient for cleaning and drainage, and is the establishment managed sanitarily? |  |
| 35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?  (Establishment temperature control facility) Is the temperature control facility installed and managed to have the room temperature of the establishment maintained within 15℃? |  |
| 36. (냉장ㆍ냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로, 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?  (Refrigeration and freezing facilities) Are the refrigeration and freezing facilities keeping raw meat and products installed and is the thermometer showing the temperature with the temperature control facility with the storage temperature maintained properly depending on the characteristics of raw meat and products installed and managed? |  |
| 37. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?  (Storage temperature) Are the freezing facility (-18℃ or lower) and the refrigeration facility (-2℃ to 5℃ for poultry meat and packaged poultry meat) maintaining the specified temperatures? |  |
| 38. 냉장ㆍ냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?  Are the temperatures of the refrigeration and freezing facilities monitored regularly with the records kept? |  |
| 39. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?  (Water supply facility) Is the facility supplying the tap water or the underground water suitable to the potable water standards with the water quality inspection done regularly and with the record kept? |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **보관장**  **Cold**  **storage** | 40. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?  (Storage facility) Is it the facility independent or separated from the facility used for another purpose and the clean work facility not contaminated by the pathogen of any infectious livestock disease? |  |
| 41. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분ㆍ구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?  (Establishment structure/maintenance) Is the working place separated and compartmentalized in accordance with the hygiene levels with the water-resistant materials used for its floors, inner walls, and ceiling, its structure being convenient for cleaning and drainage and managed sanitarily? |  |
| 42. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?  (Storage facility) For the structure and function of refrigeration and freezing facilities, is the livestock product accommodated effectively without storage exceeding the capacity and without possible contamination and are the loading and unloading facilities blocked from the outside? |  |
| 43. (냉장ㆍ냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?  (Refrigeration and freezing facilities) Are the refrigeration and freezing facilities maintaining the proper storage temperature suitably to characteristics for each livestock product and is the thermometer enabling the temperature control and showing the temperature installed and managed? |  |
| 44. (보관온도) 냉장실은 -2℃∼10℃이하, 냉동실은 -18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?  (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at -2℃ to 10℃ with the freezing facility maintained and managed at no more than -18℃? |  |
| 45. (보관 및 출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?  (Storage and dispatch) Is the livestock product exported to the Republic of Korea separated and kept without mixture with the product exported to another country or the product for the domestic use and is the check on the export product managed while uploading it to the transport vehicle for shipping for export? |  |
| 46. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?  (Dispatch vehicle) Is the dispatch vehicle transporting the export livestock products managed with the transport started after operating the refrigerator (freezer) before uploading to maintain the proper temperature? |  |
| 47. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?  (Follow-Up) Is the product exported to the Republic of Korea separated and kept without mixture with the product for the domestic use or the product exported to another country? |  |