

돼지고기 작업장 점검표
Pork meat Establishment Checklist

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

□ **점검결과 종합평가**

수입위생조건 Import health requirements	점검내용 Inspection details	점검결과 Inspection results
I. 출생사육 조건 Requirements for Birth and Breeding	수출국 출생 · 3개월 이상 사육 준수 여부 Whether requirements of the birth and raised more than three months in the exporting country are observed	
II. 질병 비발생 조건 Requirements for no onset of disease	수출검역증 발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the export quarantine certificate issue	

	system is confirmed	
	농장 비발생 질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease freedom are met	
	수출작업장의 농장비발생 질병 감염지역 외에 위치 준수 여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the infected area other than the area infected with the farm non-onset disease	
III. 수출작업장 조건 Requirements for livestock products establishment	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether doing the registration and changed registration of the livestock products establishment is 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 등의 조건 Requirements for pork meat and	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 Whether ante-/post- mortem inspection of government veterinarian are proper	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	

others	Whether the requirements for handling livestock ban are complied	
	<p>가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부</p> <p>Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others are proper</p>	
<p>V. 기타 조건</p> <p>Other requirements</p>	<p>환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, 위생관리기준 등 적정 여부</p> <p>Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper</p>	
<p>종합평가</p> <p>Overall Evaluation</p>		
<p>□ 점검일자:</p> <p>Inspection date:</p> <p>□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)</p> <p style="text-align: center;">(소속) (직급) (성명) (서명)</p> <p>Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)</p> <p style="text-align: center;">(Department) (Position) (Name) (Signature)</p>		

Overall Evaluation of Inspection Results

□ 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 작업두수 · 생산 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	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m ²

	plant			
◦ 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly maximum work No and production capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 Head/day	식육포장처리장 Meat cutting/pack aging Plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m ²

◦ 도축검사인원 Slaughter inspection staff	Total :
- 수의사 Veterinarian	◦ 연방정부소속: Federal government affiliated: ◦ 주정부소속: State government affiliated: ◦ 회사소속:

	Company affiliated:
- 도축검사원 Slaughter inspector	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 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>1. 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>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection Item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey Details</p>
<p>1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>□ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준비치 등</p> <p>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?</p> <p>□ Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	

<p>1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인하는 방법은 적절하게 운용되는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>1-3. 관련 기록 관리는 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p>점검결과 Inspection Result</p>	<p>O/X</p> <p>※ 각 세부 점검항목에 대한 조사결과를 종합하여 판정을 하세요</p> <p>Decide by synthesizing the survey result about each detailed inspection item</p>

II. 질병 비발생 조건

Requirements for non-onset Animal Disease

2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·우역, 수출 전 3년간 아프리카돼지열병의 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다.

2. 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 African swine fever for three years before export, and no vaccination for these diseases must have been carried out.

<p style="text-align: center;">점검항목</p> <p style="text-align: center;">Inspection Item</p>	<p style="text-align: center;">조사내용</p> <p style="text-align: center;">Survey details</p>
<p>2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 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>2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병 발생상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p>Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?</p>	
<p style="text-align: center;">점검결과</p> <p style="text-align: center;">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 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?</p> <p>Is there any way to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated?</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>4. 농장은 도축 전 3년간 브루셀라병, 도축 전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한 이들 질병과 관련하여 수출국 정부에 의한 방역 상 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>4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</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><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>4-3 관련 기록 관리는 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	

<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>5. 수출작업장은 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>5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</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><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	

III. 수출작업장 조건

Requirements for Livestock Products Establishment

6. 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 details
<p>6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종)</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><input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and business sector)</p>	
<p>6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 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>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
	<p>7. 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>7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 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>7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 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>7-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출 작업장 점검이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기관명, 점검 주기</p> <p>Are there livestock products establishment check s carried out by the national animal disease contr ol agencies of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> Organization name, inspection period</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>8. 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 취급하 여서는 아니 된다.</p> <p>While conducting the operation to export to the Republic of Korea (ROK), the livestock products est ablishment 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>8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 8?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requireme nts etc.), standards etc. including operational proc edures.</p>	

<p>8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p>□ 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p>□ Person in charge, confirmation period, and method</p>	
---	--

<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
--------------------------------------	--

9. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.

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>9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?</p> <p>Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?</p>	
---	--

<p>9-2. 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>	
---	--

<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
--------------------------------------	--

IV. 돼지고기 등의 조건

Requirements for Pork Meat etc.

<p>10. 돼지고기 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 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 details
<p>10-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?</p> <p>Is the government veterinarian of the exporting country carrying out the ante-mortem inspection according to the standards of the slaughter inspection of the government of the exporting country?</p>	

<p>10-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?</p> <p>□ 식용목적시 선모충증, 유구낭충증, 포충증 검사내용 포함 여부</p> <p>Is the government veterinarian of the exporting country carrying out the post-mortem inspection according to the standards of the slaughter inspection of the government of the exporting country?</p> <p>□ For edible purposes, whether the test information on trichina, cysticercus bovis , and echinococcosis is included</p>	
<p>10-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가?</p> <p>□ 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체 검사지점 개수 (inspection point)</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>□ Slaughter No., No. of inspection personnel (veterinarian, inspector) No. of post-mortem inspection points</p>	

<p>10-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?</p> <p>Are the display and disposal of the products failed in the ante- / post- mortem inspection acceptable?</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>11. 돼지고기 등을 생산하기 위하여 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관 작업을 할 때에는 동일 장소에서 동등 이상의 위생 상태에 있지 아니한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 되며 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>11-1. 수출작업장은 11항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 11?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	

<p>11-2 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p>□ 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p>□ Person in charge, inspection period, and method</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>12. 돼지고기 등은 어떠한 가족의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리되어야 하며 돼지고기 등을 포장한 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 또한 내용물 또는 포장에는 작업장 번호가 표시되어야 하며 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 받아야 한다. 이에 대한 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 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 pork meat must be hygienic and harmless to the human body. In addition, the number of establishment must be displayed on the contents or on the packaging, and the pork meat must get a passing mark to show that it was handled in a way free from harm in terms of public health. The passing mark must be the one that was notified to the Government of the Republic of Korea in advance.</p>	

<p>12-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리기준을 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing hygiene standards to control the pollution such as the pathogens of infectious diseases of livestock during operation and transit of the pork meat to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>12-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using the wrappings which are hygienic and harmless to the human body regarding the pork meat exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>12-3. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하도록 하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment displaying the number of establishment on the contents or on the packaging of the pork meat to be exported to the Republic of Korea?</p>	

<p>12-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는 가?</p> <p>Is the Government of the exporting country chec king whether the pork meat to be exported to th e Republic of Korea is displaying a passing mark of the exporting country before being shipped fr om the livestock products establishment?</p>	
<p>점검결과</p> <p>Inspection Result</p>	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치적정여부)

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	<p>13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>14. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가?</p> <p>(Working place control / pest control (insect, rat)) Does the working place control the visitor access and have pest control (insect, rat) facilities?</p>	

	<p>15. (채광 · 조명 · 환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가?</p> <p>(Daylighting, illumination, and ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is the ventilation system available?</p> <p>* 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상)</p> <p>* Slaughter plant : Mooring site (110 lux)/working place (220 lux)/post-mortem inspection point (540 lux or more)</p> <p>* 가공장: 220룩스 이상, 보관장: 75룩스 이상</p> <p>* Processing plant: 220 lux or more, Cold storage: 75 lux or more</p>	
	<p>16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕 · 증기 · 살균제 등으로 소독 · 살균이 가능한 것을 사용하는가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>17. (탈의실 · 화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?</p> <p>(Dressing room and restroom) Is the sanitary dressing room and closet of appropriate size based on the number of employees available</p>	

	<p>separately, and is the restroom located in the place where it does not affect the working place and equipped with water flushing installations?</p>	
	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>20. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?</p> <p>(Cleaning etc.) Are the facility, the equipment, the machinery, and the environment cleaned, inspected, and checked?</p>	

	<p>21. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립 · 시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?</p> <p>(Education) Is the establishment manager establishing and enforcing the sanitary education program for employees and recording and keeping the results?</p>	
	<p>22. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?</p> <p>(Standard operating procedure) 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?</p>	
	<p>23. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?</p> <p>(Regular verification) Is the establishment manager regularly verifying whether the procedure is being operated according to the standard operating procedure?</p>	
	<p>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?</p> <p>(Recall) Is the recall program for the non-conforming export product</p>	

	<p>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?</p>	
--	--	--

도축장 Slaughter plant	<p>25. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>26. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>27. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?</p> <p>(Welfare) Are livestock handled humanely to prevent abrasion during the unloading from the transport vehicle or during the suspension?</p>	

	<p>28. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>29. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?</p> <p>(Isolation facility) Is there an isolation facility to moor the livestock found to be abnormal as the result of the ante-mortem inspection?</p>	
	<p>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)</p> <p>(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)</p>	

	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>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?</p> <p>(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?</p>	

<p>가공장</p>	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
<p>Cutting/ Packaging plant, Processing plant</p>	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15°C 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?</p> <p>(Establishment temperature control facility) Is the temperature contro</p>	

	<p>I facility installed and managed to have the room temperature of the establishment maintained within 15°C?</p>	
	<p>36. (냉장 · 냉동실) 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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>37. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?</p> <p>(Storage temperature) Are the freezing facility (-18°C or lower) and the refrigeration facility (-2°C to 5°C for poultry meat and packaged poultry meat) maintaining the specified temperatures?</p>	
	<p>38. 냉장 · 냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?</p> <p>Are the temperatures of the refrigeration and freezing facilities monitored regularly with the records kept?</p>	

	<p>39. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?</p> <p>(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?</p>	
--	---	--

<p>보관장</p> <p>Cold</p> <p>storage</p>	<p>40. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>41. (작업장 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?</p> <p>(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?</p>	

	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>43. (냉장·냉동실) 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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>44. (보관온도) 냉장실은 -2°C~10°C이하, 냉동실은 -18°C이하를 유지되게 관리되고 있는가?</p> <p>(Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at -2°C to 10°C with the freezing facility maintained and managed at no more than -18°C?</p>	

	<p>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?</p> <p>(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?</p>	
	<p>46. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?</p> <p>(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?</p>	
	<p>47. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?</p> <p>(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?</p>	