

(This is non-official translation)

공지: 이 해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령 및 점검표 번역본은 외국 정부의 해외작업장 업무 효율화를 위해 제작된 비공식(non-official) 버전입니다. 영문번역과 관련 번역 상 문제가 있을 경우 한글본을 따르십시오.  
Notice: This translated version of the rules and checklists of the Management Rule of Overseas Livestock Products Establishment is non-official version prepared for the efficient operations in the overseas livestock products establishment of foreign governments. In the event of any dispute, reference should always be made to the Korean original.

농림축산검역본부 예규 제158호

Animal and Plant Quarantine Agency, Published Rulings No. 158

「해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령」(농림축산검역본부 예규 제117호, 2016.11.25.)일부를 다음과 같이 개정합니다.

「Management Rule of Overseas Livestock Products Establishment and Quarantine Facility」 (Animal and Plant Quarantine Agency, Published Ruling No. 117, 25/11/2016) shall be partially amended as follows.

2019년 11월 28일

November 28, 2019

농림축산검역본부장

Director of the Animal and Plant Quarantine Agency

## 해외 축산물 작업장 및 검역시설 관리요령

## Management Rule of Overseas Livestock Products

## Establishment and Quarantine Facility

개정 2012.04.02. 농림수산물검역검사본부 예규 제 93호

개정 2013.03.22. 농림축산검역본부 예규 제 19호

개정 2014.11.25. 농림축산검역본부 예규 제 75호

개정 2016.06.22. 농림축산검역본부 예규 제117호

개정 2019.11.28. 농림축산검역본부 예규 제 158호

Established on 02/04/2012 Animal and Plant Quarantine Agency, Published Ruling No. 93

Amended on 22/03/2013 Animal and Plant Quarantine Agency, Published Ruling No. 19

Amended on 25/11/2014 Animal and Plant Quarantine Agency, Published Ruling No. 75

Amended on 22/06/2016 Animal and Plant Quarantine Agency, Published Ruling No. 117

Amended on 28/11/2019 Animal and Plant Quarantine Agency, Published Ruling No. 158

**제1조(목적)** 이 요령은 「가축전염병예방법(이하 “법”이라 한다) 제34조 제2항 및 국가별·공통 수입위생조건에 따라 농림축산검역본부(이하“검역본부”라 한다)가 수행하는 해외 축산물작업장 및 검역시설(이하 “해외작업장”으로 한다)의 승인, 사후관리 및 승인취소 등에 대한 세부사항 등을 정함을 목적으로 한다.

**Article 1 (Purpose)** This rule shall be concerned with prescribing, according to the Article 34 Paragraph 2 of the 「Act on the Prevention of Contagious Animal Disease」 (hereinafter referred to as “Act”) and the import health requirements by country and the import health requirements in common, the details such as the approval, follow-up, and approval cancellation conducted on the overseas livestock products establishment and quarantine facility (hereinafter referred to as “Overseas Establishment”) by the Animal and Plant Quarantine Agency (hereinafter referred to as the “APQA”).

**제2조(정의)** 이 요령에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “축산물작업장”이란 해외에서 우리나라로 수출하는 식육 및 식육가공품 등을 도축·처리·보관하는 작업장으로 도축장, 식육포장처리장, 식육가공장 및 보관장 등 수입위생조건에서 정하는 작업장을 말한다.
2. “검역시설”이란 축산물 작업장 이외의 승인이 필요한 기타 해외작업장을 말한다.

**Article 2 (Definition)** The definitions of the terms used in this rule shall be as follows.

1. "Livestock Establishment" shall be an establishment for slaughtering, processing, and storing meat and meat products exported to the Republic of Korea from abroad, and refer to the establishments specified by the import health requirements such as slaughter

plants, meat cutting/packaging plants, and meat processing plants and storage warehouses.

2. "Quarantine Facility" shall mean the other Overseas Establishments requiring approval except for the Livestock Establishment.

**제3조(적용범위)** 이 요령은 가축전염병예방법령 또는 수입위생조건에 따라 승인이 필요한 해외작업장을 대상으로 한다.

**Article 3 (Application Scope)** This rule shall be targeting the Overseas Establishments requiring approval according to the Act on the Prevention of Contagious Animal Disease or the import health requirements.

**제4조(서류제출 요구)** 검역본부는 수출국 정부에서 해외작업장의 승인을 요청하는 경우, 해당 해외작업장에 대한 수출국 정부의 현지점검 결과 등 별표 1에서 정한 서류의 제출을 요구할 수 있다. 다만, 수출국의 가축방역 및 공중위생 여건상 추가적인 정보가 필요한 경우에 검역본부는 이와 관련한 자료를 수출국에 요구할 수 있다.

**Article 4 (Filing Requirements)** The APQA may request the submission of the documents set out in Attached Table 1 such as the results of the on-site inspection of the relevant Overseas Establishment by the government of exporting country if the government of the exporting country asks for the approval of the Overseas Establishment. However, if additional information is required in terms of the requirements on the livestock quarantine and public health of the exporting country, the APQA may request the relevant data from the exporting country.

**제5조(승인절차)** ① 검역본부는 수출국 정부에서 승인을 요청한 해외작업장에

대하여 현지점검 또는 서류심사 등의 방법으로 승인할 수 있다. 다만, 국가 간에 상호 협의된 방법이 있을 경우에는 그에 따른다.

② 제1항에 따른 현지점검 또는 서류심사 기준은 별표 2와 같다.

**Article 5 (Approval procedure)** ① The APQA may approve an Overseas Establishment upon the approval request by the government of the exporting country by the way of on-site inspection or document review etc. However, if there is a mutual agreement between the countries, the agreement shall be followed.

② The criteria for on-site inspection or document review according to Paragraph 1 shall be the same as those in Attached Table II.

**제6조(승인판정 등)** ① 검역본부는 해외작업장에 대해 별표 3의 점검표에 따라 현지점검 또는 서류심사를 실시하고 승인, 보완 후 승인 또는 미승인으로 결정하여 수출국 정부에 통보하여야 한다.

② 제1항에 따라 보완통보를 받은 수출국 정부는 통보를 받은 날로부터 3개월 이내에 보완서류를 검역본부에 제출하여야 한다. 다만, 검역본부는 수출국 정부의 요청이 있는 경우 제출 기한을 연장할 수 있다.

③ 검역본부는 해외작업장에 대하여 2회 까지 보완을 요구할 수 있으며, 수출국 정부가 2회 보완 통보를 받은 날로부터 1개월 이내에 회신을 하지 않을 경우와, 보완이 미흡하다고 판단되는 경우 승인을 하지 아니할 수 있다.

④ 검역본부는 제1항 및 제3항에 따라 승인을 하지 아니한 해외작업장에 대하여 미승인 통보일로부터 1년간 수출국 정부의 승인요청을 거부할 수 있다.

⑤ 수출국의 가축방역 및 위생여건 등을 고려하여 별도의 승인기준이 필요한 경우에는 수출국과 상호 협의한 승인기준에 따라 승인할 수 있다.

**Article 6 (Approval decision etc.)** ① The APQA shall conduct an on-site inspection or a document review according to the checklist of

Attached Table 3 regarding the Overseas Establishment, decide approval, approval after supplementation, or disapproval on the establishment, and report it to the government of the exporting country.

② The government of the exporting country receiving the notice of supplementation in accordance with Paragraph 1 shall submit the supplementary documents to the APQA within three months from the date of receipt of the notice. However, the APQA may extend the submission deadline at the request of the government of the exporting country.

③ The APQA may request supplementation up to twice regarding the Overseas Establishment, and may disapprove it if the government of the exporting country doesn't send a reply within 1 month from the date of receiving the supplementation notice twice or the supplementation deems insufficient.

④ The APQA may refuse the approval request from the exporting country for one year from the date of disapproval notice regarding the Overseas Establishment unapproved in accordance with Paragraphs 1 and 3.

⑤ Considering the livestock disease control and sanitary requirements of the exporting country, the approval may be approved according to the separate approval criteria mutual agreed on with the exporting country if the separate approval criteria are necessary.

**제7조(사후점검)** ① 검역본부는 수출국 및 해외작업장에 대하여 수입위생조건의 이행상황 등을 확인하기 위하여 사후 현지점검(이하 “사후점검”이라 한다)을 실시할 수 있다. 사후점검은 가급적 수출국별 3~5년 단위로 한다.

② 제1항에 따른 사후점검 대상 수출국 및 해외작업장의 선정기준 등 세부사

항은 별표 2와 같다.

③ 검역본부는 사후점검 결과를 별표 3의 제2호(판정기준)에 따라 수출국 정부에 통보하여야 한다.

④ 제3항에 따라 보완통보를 받은 수출국 정부는 통보를 받은 날로부터 다음 각 호에서 정한 기간 이내에 보완사항을 검역본부에 제출하여야 한다. 다만, 검역본부는 수출국 정부의 요청이 있는 경우 제출 기한을 연장할 수 있다.

1. 승인유지/보완 통보 : 1개월
2. 수출중단/보완 통보 : 3개월

⑤ 검역본부는 해외작업장에 대하여 2회 까지 보완을 요구할 수 있으며, 보완이 미흡하다고 판단되는 경우 승인을 취소할 수 있다.

⑥ 사후점검 결과 수출국 검역시스템에 중대한 문제가 있는 것으로 판단되는 경우 검역본부는 농림축산식품부에 해당 사항을 보고한 후 농림축산식품부의 조치 결과에 따라야 한다.

**Article 7 (Follow-Up)** ① The APQA may carry out on-site follow-up (hereinafter referred to as "Follow-Up") to confirm the situation, including the implementation of the import health requirements for the exporting country and Overseas Establishment. The Follow-Up shall preferably be carried out every 3~5 years for each exporting country.

② The details such as the selection criteria on the target exporting countries and Overseas Establishments for Follow-Up based on Paragraph 1 shall be shown in Attached Table 2.

③ The APQA shall inform the exporting county of the Follow-Up results in accordance with Attached Table 3, No. 2 (Decision Criteria).

④ The government of the exporting country receiving a supplementation notice in accordance with Paragraph 3 shall submit

the supplementation details to the APQA within the period set up in each of the following subparagraphs from the date of receipt of the notice. However, the APQA may extend the submission deadline at the request of the government of the exporting country.

1. Approval Maintenance/ Supplementation Notice: 1 month
2. Export Suspension / Supplementation Notice: 3 months

⑤ The APQA may request the supplementation up to twice regarding the Overseas Establishment, and cancel the approval if the supplementation is determined to be insufficient.

⑥ If it is determined that the quarantine system of the exporting country has a serious problem as a result of Follow-Up, the APQA shall follow the result of the measures by the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs after reporting the pertinent details to the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs.

**제8조(변경승인)** ① 수출국 정부는 승인된 해외작업장에 대하여 다음 각 호의 어느 하나에 변경이 있는 경우 검역본부로 변경승인을 요청하여야 한다.

1. 명칭
2. 승인번호
3. 소재지(행정구역의 명칭이 변경된 경우를 포함한다)
4. 승인 축종 및 업종

② 검역본부는 제1항에 따라 변경승인 요청을 받은 경우 서류검토 또는 필요시 현지확인통하여 이를 변경승인하고 그 결과를 수출국 정부에 통보한다.

**Article 8 (Approval of Change)** ① The government of the exporting country shall request the APQA to approve the change if there is any change to the approved Overseas Establishment in each of the following subparagraphs.

1. Name
2. Approval number
3. Location (including the change of the name of the administrative district)
4. Approved livestock species and operation types

② In case of receiving a request for the approval of change in accordance with Paragraph 1, the APQA shall approve the change and notify the results to the government of the exporting country through the document review or on-site inspection if necessary.

**제9조(수출중단 및 승인취소)** ①검역본부는 수입위생조건에서 정하고 있는 해외작업장의 수출중단 또는 승인취소 사유가 발생하는 경우 수출국 정부에 해당 해외작업장의 수출중단 또는 승인취소 조치사항을 통보하여야 한다.

②검역본부는 3년간 수입실적이 없는 해외작업장에 대하여 승인을 취소할 수 있다.

**Article 9 (Export Suspension and Approval Cancellation)** ① The APQA shall inform the government of the exporting country of the corrective measures such as the export suspension or approval cancellation of the relevant Overseas Establishment if the reason for the export suspension or approval cancellation of the Overseas Establishment specified in the import health requirements occurs.

② The APQA may cancel approval of the Overseas Establishment having no import results for three years.

**제10조(수출중단 해제 등)** ① 검역본부는 제9조에 따라 수출중단 조치를 취한 경우에 수출국 정부에서 원인을 규명하고, 개선사항을 제시하는 경우 서류검토 또는 필요시 현지확인을 통하여 수출중단을 해제할 수 있다.

② 검역본부는 제9조에 따라 승인취소한 해외작업장에 대하여 승인취소 통보일로부터 1년간 수출국 정부의 승인요청을 거부할 수 있다.

**Article 10 (Lifting of Export Suspension, etc.)** ① The APQA may lift export suspension in case of having taken the measure of export suspension pursuant to Article 9 through the document review or on-site inspection if necessary if the government of the exporting country identifies the cause and proposes the improvement measures.

② The APQA may refuse an approval request made by the government of the exporting country regarding an Overseas Establishment with the approval cancelled in accordance with Article 9 for one year from the cancellation notice date.

**제11조(현지점검 연간 계획수립)** ① 검역본부는 매년 해외작업장 점검계획을 마련하여야 한다. 계획수립 시 국가별 승인 요청상황, 사후점검 대상여부, 소요예산 및 점검인력 등을 고려한다.

② 수출국과 현안사항이 발생하여 긴급하게 현지점검을 실시해야 하는 경우 연간 계획과 별도로 현지점검을 실시할 수 있다

**Article 11 (Establishment of the Annual On-Site Inspection Plan)** ① The APQA shall prepare a inspection plan for Overseas Establishments each year. At the time of setting up the plan, the APQA shall consider the situation of approval request by country, the properness of an Overseas Establishment as a target for Follow-Up, the required budget, and inspection personnel, etc.

② If an urgent on-site inspection needs to be conducted due to the occurrence of the pending issues with the country of export, an on-site inspection may be carried out separately from the annual plan.

**제12조(현지점검 비용)** ① 해외작업장 현지점검 연간 계획에 반영된 경우에는 검역본부 예산으로 현지점검을 실시하는 것을 원칙으로 한다. 단, 현지통역과 현지이동 비용은 수출국에서 부담한다.

② 연간 계획에 반영되지 않고, 수출국에서 긴급하게 해외작업장 승인을 요청하는 경우에는 수출국 부담으로 현지점검을 실시할 수 있다.

**Article 12 (Cost of the On-Site Inspection)** ① In the case of the on-site inspection having been reflected to the annual plan of the on-site inspection of the Overseas Establishment, the on-site inspection shall be conducted with the budget of the APQA as a rule. However, the exporting country shall bear the cost for on-site interpretation and domestic transportation.

② An on-site inspection may be conducted with the burden of the exporting country if the on-site inspection is not reflected to the annual plan but the exporting country urgently requests the approval of the Overseas Establishment.

**제13조(합동점검단 구성)** ① 검역본부는 필요한 경우 식품의약품안전처와 합동점검단을 구성하여 해외작업장에 대한 현지점검을 실시할 수 있다.

② 제1항에 따라 합동점검단을 구성하는 경우 검역본부는 방역·검역분야, 식약처는 위생분야를 점검하고, 소요비용은 각 기관별로 부담한다.

**Article 13 (Organization of the Joint Inspection Party)** ① The APQA may conduct an on-site inspection on the Overseas Establishment by organizing a joint inspection party with the MFDS (Ministry of Food and Drug Safety) if necessary.

② If a joint inspection party is organized in accordance with Paragraph 1, the APQA shall check the area of disease prevention and quarantine while the MFDS shall check the area of sanitation, and the

cost shall be borne by each agency.

**제14조(재검토기한)** 농림축산검역본부장은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 이 요령에 대하여 2020년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

**Article 14 (Review period)** According to the 「Regulations on the Issuance and Management of Directives and Established Rules」, the Director of the Animal and Plant Quarantine Agency shall review the feasibility of the rules every third year on the basis of January 1<sup>st</sup>, 2020 (meaning December 31 of every third year) and take an improvement measure.

## 부 칙 Addendum

이 예규는 발령한 날부터 시행한다.

The published rulings shall be effective from the issuance date.

**【별표 1】**

**【Attached Table 1】**

해외작업장 신규승인 요청 제출자료 (제4조 관련)

Submission of Documents to Request a New Approval for the Overseas Establishment (Related to Article 4)

**1. 해외 축산물작업장**

**1. Overseas Livestock Establishment**

가. 작업장 승인 신청서(별지 제1호서식)

A. Establishment approval application (enclosure form no. 1)

나. 그 밖에 검역본부장이 필요로 하는 자료

B. Other materials required by the Director of the APQA

**2. 검역시설 등**

**2. Quarantine Facility, etc.**

가. 검역시설 승인 신청서(별지 제2호서식)

A. Quarantine facility approval application (enclosure form no. 2)

나. 그 밖에 검역본부장이 필요로 하는 자료

B. Other materials required by the Director of the APQA

**【별표 2】**

**【Attached Table 2】**

해외작업장 신규승인 및 사후관리 (제5조 및 제7조 관련)

New Approval and Follow-up Management of Overseas Establishment  
(related to Articles 5 and 7)

**1. 신규승인**

**1. New Approval**

가. 현지점검

**A. On-Site Inspection**

(1) 신규 수입위생조건 제정 후 최초 신청한 날로부터 3년간 신규승인을 신청하는 해외작업장. 다만, 다음 각 호의 경우 서류심사 전환을 검토할 수 있음

(1) The Overseas Establishment applying for a new approval for three years from the initial application date after the enactment of the new import health requirements. However, switching to the document review may be reviewed in case of each of the following subparagraphs.

(가) 국가단위 최소 2회 및 해외작업장 단위 10개소 이상 현지 점검한 결과 중대한 위반사항이 발견되지 않는 국가의 동일 축종 수출작업장

(A) The same livestock species products establishment of the country where no significant violations have been found as the result of the minimum two times check on the national unit and of the on-site inspection on 10 or more Overseas Establishment units.

(나) 국가단위 최소 1회 및 해외작업장 단위 3개소 이상 현지 점검한 결과 중대

한 위반사항이 발견되지 않는 국가의 동일 품목 검역시설

(B) The same item Quarantine Facility of the country where no significant violations have been found as the result of the minimum on-site check on the national unit and of the on-site inspection on 3 or more Overseas Establishment units.

(2) 수출국 가축방역검역 여건상 현지점검이 필요한 해외작업장

(2) The Overseas Establishments where the on-site inspection shall be required in terms of the livestock disease control and quarantine of the exporting country.

(가) 반추동물 수입 허용 국가산 원료를 사용하는 반추동물 수입 금지 국가의 케이싱 수출작업장

(A) The livestock products establishments being located in the country where the importation of cloven-hoofed animals shall be prohibited which export casing by using the raw materials from the country where the importation of cloven-hoofed animals shall be allowed.

(나) 가축질병 위험국가산 자비우육 등 열처리 육류 작업장

(B) The establishment for heat-treated meat such as processed beef from the country with livestock disease risks.

(다) 구제역 발생 지역산 조사료 검역시설

(C) The Quarantine Facility for the straws and forages from the place with the foot-and-mouth disease.

(라) BSE 발생 국가에서 생산된 것으로 BSE 관련품목 제외품목 중 “승인된 전용제조시설에서 생산”하도록 규정된 동물 생산물의 제조시설

\* 돼지혈장, 사료용 돼지 장 가수분해물 및 돼지 장점막 가수분해물, 가공육 분 및 닭 연골분말

(D) The manufacturing facility of the animal products produced from

the country of BSE occurrence and prescribed to be “produced in the approved establishment only” among the items excluded from BSE-related items.

\* Pork plasma, hydrolysate of porcine intestine for straws and forages and hydrolysate of porcine intestine, poultry offal meal, and chicken cartilage powder

(마) 기타 검역본부장이 필요하다고 인정하는 경우

(E) Other cases deemed necessary by the Director of the APQA.

(3) 현지점검 및 수입검역 결과 등에서 문제가 제기된 국가

(3) The country with issues raised regarding the results of on-site inspection, import quarantine etc.

(가) 최근 3회 현지점검 시 해외작업장의 50%이상에서 보완 또는 미승인(수출중단) 조치된 국가

(A) Country faced with the supplementation or disapproval (export suspension) measure taken on at least 50% of its Overseas Establishments in the last three on-site inspections.

(나) 최근 3년간 수입검역과정에서 가축방역 및 검역 상 중대한 위해가 밝혀졌거나 우려가 있는 국가

(B) Country with the serious risk having been revealed or possible in terms of livestock disease control and quarantine during the import quarantine in the last three years.

## 나. 서류심사

### B. Document Review

(1) 수입위생조건상 명시 또는 국가간 협의에 의한 경우

(1) Case by the specifications of import health requirement or by the



inter-country consultations

- (2) 축산물 보관장 등 방역 및 위생 관리상 위험요소가 적은 경우
- (2) Cases where the risk factors in disease control and sanitation management including the storage warehouse for livestock products are low
- (3) 수입허용 국가산 소정액 인공수정센터, 기타동물 정액채취소로서 현지 점검 시 가축방역 및 검역시설에 중대한 문제가 지적되지 않은 국가인 경우
- (3) The center for the artificial insemination of the bovine semen from the countries allowed for import and the other animal semen collecting facility in the countries having no serious issues pointed out on the livestock disease control and Quarantine Facility at the time of the on-site inspection
- (4) 기타 현지점검 대상에 해당되지 않는 해외작업장 등
- (4) Overseas Establishment not corresponding to the targets of the on-site inspection

## 다. 목록인정

### C. List of Recognition

- (1) 국가간 협의에 의해 수출국 축산물작업장 승인 제도 인정 국가
  - 캐나다(쇠고기 제외)·미국·호주·뉴질랜드
- (1) Country recognized by the approval scheme for the exporting country livestock establishment through cross-country consultations
  - Canada (except for beef), USA, Australia, and New Zealand
- (2) 수입위생조건에서 해외작업장 승인방법을 수출국 통보로 정한 경우
- (2) Case where the approval methods of Overseas Establishments are

established by notification of the exporting country in the import health requirements

## 2. 사후점검

### 2. Follow-Up

#### 가. 수출국별 사후관리 점검주기

##### A. Follow-Up Inspection Cycle by Exporting Country

- (1) 점검주기 단축 가능 국가
- (1) Country available for inspection cycle reduction
  - (가) 수입 축종이 다양하며, 수입물량이 많은 국가
  - (A) Country with a variety of imported livestock species and with large volume of imports
  - (나) 수입검역 과정 및 언론보도 등에서 가축방역 또는 검역상 중대한 문제가 제기된 국가
  - (B) Country with an significant issue raised regarding the livestock disease control or quarantine in the import quarantine process or the press release, etc.
  - (다) 1년간 10개소 이상의 해외작업장에 대하여 서류심사 승인을 한 국가
  - (C) Country having approved the document review regarding at least ten Overseas Establishments during one year
  - (라) 신규승인을 위한 현지점검 대상인 국가
  - (D) Target country of on-site inspection for new approval
- (2) 점검주기 연장 가능 국가
- (2) Country available for inspection cycle extension
  - (가) 승인된 수출작업장(보관장 제외) 갯수가 20개소 이하인 국가
  - (A) Country with no more than 20 approved livestock products establishments (except for storage warehouses)

- (나) 최근 3년 동안의 품목별 수입량 점유율이 3% 이하인 국가
- (B) Country with the item import share of no more than 3% during the last three years
- (다) 수입검역 과정 및 언론보도 등에서 가축방역 또는 검역상 중대한 문제가 제기되지 않은 검역시설
- (C) Country without an significant issue raised regarding the livestock disease control or quarantine in the import quarantine process or the press release, etc.

## 나. 해외작업장 선정기준

### B. Selection Criteria of Overseas Establishments

- (1) 최근 3년 동안 국내에 수입량이 많은 해외작업장
- (1) Overseas Establishment with a large volume of import into the nation during the last three years
- (2) 수입검역 과정 및 언론보도 등을 통해 가축방역 또는 검역상 중대한 문제가 제기된 해외작업장
- (2) Overseas Establishment with an significant issue raised regarding the livestock disease control or quarantine in the import quarantine process or the press release, etc.
- (3) 서류심사로 승인을 받은 해외작업장
- (3) Overseas Establishment approved with the document review
- (4) 기타 검역본부장이 현지점검이 필요하다고 인정하는 해외작업장
- (4) Other Overseas Establishments with the on-site inspection required to the discretion of the Director of the APQA

## 【별표 3】 해외작업장 점검표 및 판정기준 (제6조 관련)

### 【Attached Table 3】 Overseas Establishment Checklist and Decision Criteria (related to Article 6)

- 1. 해외작업장 점검표
- 1. Checklist for Overseas Establishments
- 가. 돼지고기 수출작업장 점검표(별첨1)
- A. Checklist for Pork Meat Livestock Products Establishments (Annex 1)
- 나. 가금육 수출작업장 점검표(별첨2)
- B. Checklist for Poultry Meat Livestock Products Establishment (Annex 2)
- 다. 쇠고기 수출작업장 점검표(BSE 발생국)(별첨3)
- C. Checklist for Beef Livestock Products Establishments (Country with the BSE Onset) (Annex 3)
- 라. 쇠고기 수출작업장 점검표(BSE 비발생국)(별첨4)
- D. Checklist for Beef Livestock Products Establishments (Country without the BSE Onset) (Annex 4)
- 마. 이탈리아 돼지고기 가공품 수출작업장(가공장) 점검표(별첨5)
- E. Checklist for Italian Processed Pork Meat Livestocks Product Establishments (Processing Plants) (Annex 5)
- 바. 열처리 가금육 작업장 점검표 (별첨6)
- F. Checklist for Heat-Treated Poultry Meat Establishments (Annex 6)
- 사. 필리핀 닭고기 작업장 점검표(별첨7)
- G. Checklist for Philippines's Chicken Establishments (Annex 7)
- 아. 우제류 동물유래 천연케이싱 작업장 점검표(별첨8)
- H. Checklist for Cloven-Hoofed Animal Derived Natural Casing Establishme

nts (Annex 8)

자. 사료용 동물성 가공 단백질 제조시설 점검표(별첨9)

I. Checklist for Feed Animal Processed Protein Manufacturing Facilities (Annex 9)

차. 우제류 수출 동물원 점검표(별첨10)

J. Checklist for Cloven-Hoofed Animal Export Zoos (Annex 10)

카. 조사료 처리시설 점검표 (별첨11)

K. Checklist for Straws and Forages Treatment Facilities (Annex 11)

타. 돼지 정액채취소 점검표 (별첨12)

L. Checklist for Pig Semen Collecting Facilities (Annex 12)

파. 사슴 정액 채취소 점검표 (별첨13)

M. Checklist for Deer Semen Collecting Facilities (Annex 13)

하. 말 정액 채취소 점검표 (별첨14)

N. Checklist for Horse Semen Collecting Facilities (Annex 14)

거. 소정액 인공수정센터 점검표(별첨15)

O. Checklist for Bovine Semen Insemination Centers (Annex 15)

너. 소수정란채취소 점검표(별첨16)

P. Checklist for Bovine Embryos Collecting Facilities (Annex 16)

더. 토끼육 수출작업장 점검표(별첨17)

Q. Checklist for Rabbit Meat Livestock Products Establishments (Annex 17)

※ 국가별/품목별 수입위생조건에서 정하는 바에 따라 점검표 세부내용 변동가능

※ As prescribed in the import health requirements per country / item, it is possible to change the checklist details.

※ 점검표 평가방법

※ Checklist Evaluation Method

가. “수입위생조건” 별 제시된 “점검항목”에 따라 수출국 정부 및 해외작업장 관계자 인터뷰, 현장관찰 및 기록확인 등을 통해 현지상황을 점검 후 “점검결과”란에 ‘O (적합)’ 또는 ‘X(부적합)’로 평가한다.

A. According to the "inspection items" presented by "import health requirements", put ‘O (suitable)’ or ‘ X (unsuitable)’ in the "inspection result" column after checking the on-site situations through the interviews with the concerned persons of the government and Overseas Establishment of the exporting country, on-site observations, and record checks.

나. 수출작업장에 대한 점검결과 “점검항목”의 각 항목 중 일부가 적합하지 않더라도 수출국의 정부 관리·감독 내용, 관련 규정 및 수출작업장의 조치 등 전반적인 상황을 고려하여, 수출국 및 수출작업장이 동등이상 “수입위생조건”의 목적을 달성한다고 입증하는 경우에는 ‘O(적합)’으로 평가할 수 있다.

B. Even if a part of “inspection items” is not suitable as a result of the inspection on the livestock products establishment, it is possible to make the evaluation of ‘O (suitable)’ if the exporting country and the livestock products establishment are proved to achieve the goal of being at least equivalent to ‘import health requirements’ in consideration of the overall situations such as the context of government management and supervision of the exporting country, relevant regulations, and the measures of the livestock products establishment.

다. 수출국 정부 및 수출작업장의 경미한 위반사항으로 점검단이 현지시정 되었음을 확인한 경우에는 ‘O(적합)’으로 평가할 수 있다.

C. If the inspection party confirms the on-site correction of the minor violations of the government of the exporting country and the livestock products establishment, it shall be possible to make the evaluation of ‘O (suitable)’.

라. “조사내용”란은 현지점검시 조사된 내용을 간략하게 설명하고, 점검결과 부적합한 사항 등에 대하여는 구체적으로 명시한다.

D. In the "survey result" column, the survey done during the on-site inspection shall be outlined, and the unsuitable items revealed as a result of inspection shall be specified.

## 2. 해외작업장 판정기준

### 2. Evaluation Criteria of Overseas Establishment

평가 결과 Evaluation Result	판정 기준 Evaluation Criteria	
	신규 New	사후 점검 Follow-Up
◦ 부적합 평가 항목이 없는 경우 No evaluation item of Unsuitable is found.	승인 Approved	승인 유지 Approval maintained
◦ 부적합 평가 항목이 1개 이상 있는 경우로서, 운영 가능한 체계 및 여건은 마련되어 있으나, 실제 운영과정에서 미흡한 점이 발견되는 경우 1 or more evaluation items of Unsuitable are found. The operable system and requirements are prepared, but insufficiency is found in the actual operation.	보완 후 승인 Approved after supplementation	승인 유지 /보완 Approval suspended/supplemented
◦ 부적합 평가 항목이 1개 이상 있는 경우로서, 운영 체계 및 여건상 개선이 필요한 경우 1 or more evaluation items of Unsuitable are found. The operable system and requirements need to be improved.	보완 후 승인 Approved after supplementation	승인 중단 /보완 Approval suspended/supplemented
◦ 부적합 평가 항목이 다수 발생하는 등 전반적으로 수입위생조건 준수가 어려운 것으로 판단되는 경우 Numerous evaluation items of Unsuitable are found, and it is decided that compliance with the import health requirements is difficult.	미승인 Unapproved	승인 취소 Approval cancelled

■ 해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령 [별지 제1호서식] <신 설>

Overseas Livestock Establishment and Quarantine Facility Management Guidelines [Enclosure Form No. 1] <New>

## 해외축산물작업장 승인(변경)신청서

### Overseas Livestock Establishment Approval (Change) Application

#### 축산물 작업장 승인 [ ] 변경 [ ] 신청서

#### Livestock Establishment Approval [ ] Change [ ] Application

국가명 Country name	
신청날짜 Application date	

업체 명칭 Company name	
업체 등록번호 Company registration no.	
업체 주소 Company address	

#### 승인 신청 시 작성

#### Prepared for the approval application

①GPS좌표 GPS coordinate	경도 Longitude	■E □W						
	위도 Latitude	■N □S						
②온라인 홈페이지 주소 Online homepage address	http://www							
③ 취급 축종 Livestock species handled								
[ ] 소 [ ] 돼지 [ ] 말 [ ] 면양 [ ] 산양 [ ] 사슴 [ ] 타조 [ ] 토끼 [ ] 캥거루 [ ] 가금(구체적으로 기재: 닭, 오리, 칠면조 등 ) [ ] 기타(구체적으로 기재: ) [ ] Cattle [ ] Pork [ ] Horse [ ] Sheep [ ] Goat [ ] Deer [ ] Ostrich [ ] Rabbit [ ] Kangaroo [ ] Poultry (Stated Specifically: chicken, duck, turkey, etc.) [ ] Others (Stated Specifically: )								

<b>④ 승인 신청 업종</b> <b>Approval request operation type</b> <input type="checkbox"/> 도축장(Slaughter plant) <input type="checkbox"/> 식육포장처리장(Meat Cutting/ Packaging plant) <input type="checkbox"/> 식육가공장(Meat Processing plant) <input type="checkbox"/> 보관장(Cold storage) <input type="checkbox"/> 케이싱(Casing) <input type="checkbox"/> Slaughter plant <input type="checkbox"/> Meat cutting/packaging plant <input type="checkbox"/> Meat processing plant <input type="checkbox"/> Cold storage <input type="checkbox"/> Casing			
<b>⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목</b> <b>Item to be exported to the Republic of Korea</b>			
<b>제품명칭</b> <b>Product name</b>	<b>원료</b> <b>Raw material</b>	<b>이용 육류 부위</b> <b>Used meat part</b>	<b>기타</b> <b>(냉장/냉동)</b> <b>Others</b> <b>(refrigerated/frozen)</b>
예시) 소세지 Example) Sausage	예시) 돼지고기 Example) Pork meat	예시) 돼지고기 다리부분 Example) Pork meat leg part	
<b>⑥ 수출품목의 가공공정</b> <b>Flow chart of processing of the export item</b> 첨부 1 - 가공단계별 사진 및 설명 기재(온도 및 시간 자세히 기재) - 최종수출제품 사진(제품 내외부 사진) Attachment 1 - Submission of the photo and explanation for each processing stage (the detailed submission of the temperature and time) - Photos of final export product (interior and exterior)			
<b>⑦ 작업장 사진 및 배치도</b> <b>Establishment photo and layout</b> 첨부 2- 입구부터 작업장 정면, 측면 사진 및 배치도 Attachment 2 - Photos of the entrance, front, and side of the establishment and the layout of the establishment			
<b>⑧ 최근 중앙정부의 정기 점검 일자 및 지적 사항</b> <b>The date of the central government's recent regular inspection and its comments</b> 첨부 3 - 대한민국의 위생조건 부합여부 체크리스트(점검표) - 수출국내 정부로부터 승인받은 허가서(업종, 축종 표시) Attachment 3 - Checklist of compliance with the health requirements of the Republic of Korea - The copy of license by the government of exporting country (livestock species and operation types)			

<b>승인 변경 신청 시 작성</b> <b>Prepared for the approval change application</b>	
<b>① 변경하고자 하는 사항</b> <b>Matter to be changed</b>	<input type="checkbox"/> 업체명, <input type="checkbox"/> 주소, <input type="checkbox"/> 승인번호, <input type="checkbox"/> 업종, <input type="checkbox"/> 기타 <input type="checkbox"/> Company name, <input type="checkbox"/> Address, <input type="checkbox"/> Approval number, <input type="checkbox"/> Operation type, <input type="checkbox"/> Others
<b>② 변경 전 승인내용</b> <b>Approval details before change</b>	
↓	
<b>변경 후 내용</b> <b>Details after change</b>	
<b>③ 변경 사유</b> <b>Reason for change</b>	
<b>④ 변경 사항에 대한 중앙정부의 허가 여부(증명 서류 첨부)</b> <b>Permit of the central government on the change (evidentiary document attached)</b>	
<b>⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목</b> <b>Item to be exported to the Republic of Korea</b>	

수출업체 대표자 서명 및 회사 직인 Exporter CEO signature and company seal
중앙정부 수의관 소속기관 및 서명 Affiliated agency and signature of the veterinarian of the central government

검역시설 승인 [ ] 변경 [ ] 신청서  
Quarantine Facility Approval [ ] Change [ ] Application

국가명	
Country name	
신청날짜	
Application date	

업체 명칭	
Company name	
업체 등록번호	
Company registration no.	
업체 주소	
Company address	

승인 신청 시 작성				
Prepared for the approval application				
①GPS좌표	경도	■E □W		
GPS coordinate	위도	■N □S		
	Longitude			
	Latitude			
②온라인 홈페이지 주소	http://www			
Online homepage address				
③ 취급 축종				
Livestock species handled				
[ ]소 [ ]돼지 [ ]말 [ ]면양 [ ]산양 [ ]사슴 [ ]타조 [ ]토끼 [ ]캥거루				
[ ]가금(구체적으로 기재: 닭, 오리, 칠면조 등 ) [ ]기타(구체적으로 기재: )				
[ ]Cattle [ ]Pork [ ]Horse [ ]Sheep [ ]Goat [ ]Deer [ ]Ostrich [ ]Rabbit [ ]Kangaroo				
[ ]Poultry (Stated Specifically: chicken, duck, turkey, etc.) [ ]Others (Stated Specifically: )				

④ 승인 신청 업종
Approval application operation type
[ ]사료용 동물성 단백질 제조시설:(자세한 품목기재) [ ]반려동물 사료 [ ]기타
[ ]영장류 검역시설 [ ] 동물원(우제류) [ ]정액채취소 [ ]수정란채취소 [ ]조사료처리시설
[ ]인공수정센터
[ ]Food animal protein manufacturing facility: (Statement of detailed items) [ ]Pet feed
[ ]Others
[ ]Primates quarantine facility [ ]Zoo (cloven-hoofed animal) [ ]Semen collecting facility
[ ]Embryo collecting facility [ ]Straws and forages processing facility [ ]Embryo collecting center
⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목(동물은 학명)
Item to be exported to the Republic of Korea (scientific name for the animal)
⑥ 수출품목의 가공공정
Flow chart of processing of the export item
첨부1 - 가공단계별 사진 및 설명 기재(온도 및 시간 자세히 기재)/최종제품 내외부 사진/동물 사진
Attachment 1 - Submission of the photo and explanation for each processing stage (the detailed statement of the temperature and time)/photos of the final product interior and exterior/Animal photo
⑦ 검역시설 사진 및 배치도
Quarantine Facility photo and layout
첨부2 - 입구부터 시설 정면, 측면 사진 및 배치도(동물원 전경, 계류사, 격리사 모두 별도)
Attachment 2 - Photos of the entrance, front, and side of the facility and the layout of the facility (The whole view of the zoo and the mooring and isolation houses excluded)
⑧ 최근 중앙정부의 정기 점검 일자 및 지적 사항
The date of the central government's recent regular inspection and its comments
첨부3 - 대한민국의 위생조건 부합여부 체크리스트/수출국 정부로부터 승인받은 작업장 허가서
Attachment 3 - Checklist of compliance with the health requirements of the Republic of Korea/The copy of license on the establishment approved by the government of the exporting country

<b>승인 변경 신청 시 작성</b>	
<b>Prepared for the approval change application</b>	
① 변경하고자 하는 사항 Matter to be changed	[ ]업체명, [ ]주소, [ ]승인번호, [ ]업종, [ ]기타 [ ] Company name, [ ]Address, [ ] Approval number, [ ] Operation type, [ ] Others
② 변경 전 승인내용 Approval details before change	
↓	
변경 후 내용 Details after change	
③ 변경 사유 Reason for change	
④ 변경 사항에 대한 중앙정부의 허가 여부(증명 서류 첨부) Permit of the central government on the change (evidentiary document attached)	
⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목 Item to be exported to the Republic of Korea	

수출업체 대표자 서명 및 회사 직인 Exporter CEO signature and company seal
중앙정부 수의관 소속기관 및 서명 Affiliated agency and signature of the veterinarian of the central government

별첨1

Annex1

<b>돼지고기 작업장 점검표</b> <b>Pork meat Establishment Checklist</b>
---

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

□ 점검결과 종합평가

Overall Evaluation of Inspection Results

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	
	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	
II. 질병 비발생 조건 Requirements for no onset of disease	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	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether doing the registration and changed	

Requirements for livestock products establishment	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 others	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 Whether ante-/post- mortem inspection of government veterinarian are proper	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부 Whether the requirements for handling livestock ban are complied	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 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 방지조치, 위생관리기준 등 적정 여부 Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper	
<b>종합평가</b> <b>Overall Evaluation</b>		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: <input type="checkbox"/> 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 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m³
○ 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly 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	m³



○ 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 Application Status of Import Health Requirement of Livestock Products Establishment

#### I. 출생·사육조건

#### Requirements for Birth and Breeding

1. 돼지는 수출국내에서 출생하여 사육되었거나, 대한민국으로 돼지고기의 수출자격이 있는 국가에서 수출국으로 수입되어 도축 전 3개월 이상 사육된 것이어야 한다. 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	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey Details
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준비치 등 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? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	

1-3. 관련 기록 관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)	
점 검 결 과 Inspection Result	O / X ※ 각 세부 점검항목에 대한 조사결과를 종합하여 판정을 하세요. Decide by synthesizing the survey result about each detailed inspection item

## 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 발생 사실이 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.	
점 검 항 목 Inspection Item	조 사 내 용 Survey details
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 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?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?	
점 검 결 과 Inspection Result	

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. 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.	
3-1. 수출국 정부는 돼지열병에 대한 예방접종을 금지하고 있는가? Does the government of exporting country ban the vaccination against swine fever?	
3-2 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가? Is there any way to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated?	
점 검 결 과 Inspection Result	
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. The farms must be located where three 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.	
4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 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? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	

4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	
4-3 관련 기록 관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)	
점 검 결 과	Inspection Result
5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다. Export workplace must not be located within the infected area with the disease satisfying the requirements of farm disease freedom.	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법 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? <input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method	
점 검 결 과	Inspection Result

### 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	조사내용
Inspection Item	Survey details
6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? <input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종) 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? <input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and business sector)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가? In the case there is any change including the structure of livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the country of export?	
점 검 결 과	Inspection Result
7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다. The livestock products establishment must be under the sanitation supervision of the government of exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of exporting country conducts	
7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? If there is any non-conformity as a result of sanitation inspection by the government of the exporting country, does it include any violation of the import health requirements?	

<p>7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출 작업장에 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 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기관명, 점검 주기</p> <p>Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> Organization name, inspection period</p>	
<p>점검 결과</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 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>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 requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	

점 검 결 과 Inspection Result		
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.		
9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가? Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?		
9-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가? Does the livestock products establishment furnish relevant materials including the production farms of pork meat exported to the Republic of Korea?		
점 검 결 과 Inspection Result		

#### 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>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection Item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>10-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 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><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 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><input type="checkbox"/> 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>점 검 결 과</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 식육가 공품의 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><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, inspection period, and method</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection Result</p>	
<p>12. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 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 위생관리 기준을 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>	

12-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가? 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?	
12-3. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하도록 하고 있는가? 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?	
12-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가? Is the Government of the exporting country checking whether the pork meat to be exported to the Republic of Korea is displaying a passing mark of the exporting country before being shipped from the livestock products establishment?	
점 검 결 과 Inspection Result	

#### 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/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 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. (채광·조명·환기시설) 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, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 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. (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) 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	

	tion 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 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 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 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (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?	
	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 세척·소독 시설을 설치·운영하고 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 설치하여 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. (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? (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. 냉장·냉동실의 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 w	



	ith 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 구분·구획 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 아니 되며 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. (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? (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 $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동실은 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하를 유지되게 관리되고 있는가? (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at $-2^{\circ}\text{C}$ to $10^{\circ}\text{C}$ with the freezing facility maintain	

	ed and managed at no more than $-18^{\circ}\text{C}$ ?	
	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?	

별첨2  
Annex 2

가금육 작업장 점검표  
Poultry Meat Establishment Checklist

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

□ 점검결과 종합평가  
Overall Evaluation of Inspection Results

수입위생조건 Import health requirements	점검내용 Inspection details	점검결과 Inspection results
I. 출생사육 조건 Requirements for birth and breeding	수출국 출생·사육조건 준수 여부 Whether requirements of the exporting country for birth and breeding are observed	
II. 질병 비발생 조건 Requirement for dis ease non-onset	수출검역증발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether the non-onset of the disease in the country on the export quarantine certificate issue system is confirmed	
	농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm non-onset disease are met	
	수출작업장의 농장 비발생 질병 감염 지역 외 위치 준수 여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the area infected with the farm non-onset disease	
III. 수출작업장 조건 Requirements for th	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether doing the registration and	

e livestock products establishment	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 banning livestock handling are observed	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부 Whether retaining the production-related record including the production farm is observed	
IV. 가금육 등의 조건 Requirements for po ultry meat and other s	정부수의관의 적정 생·해체검사 실시, 봉 인, 검역증명서 발급여부 Whether the government veterinarian do the ante- and post-mortem inspections and the sealing and issue the quarantine certificate	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 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 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 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
○ 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly 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	m <sup>2</sup>

	sing plant			
○ 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

### Detailed Inspection Points on the Application Status of the Import Health Requirements for Livestock Products Establishments

#### I. 출생·사육조건

##### Requirements for Birth and Breeding

1. 가금육을 생산하는데 사용된 가금은 수출국내에서 부화되어 사육된 것이어야 한다. 1. The poultry used for producing the poultry meat shall be hatched and bred in the exporting country.	
점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Does the livestock products establishment prepare the procedures to check the farm of origin of the poultry slaughtered for the export to the Republic of Korea? <input type="checkbox"/> Furnishing the regulations (health requirements etc.), standards, etc. including operational procedures	
1-2. 수출작업장의 원산농장 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Is the method for checking the farm of origin of the livestock products establishment being operated properly? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	
1-3. 관련 기록 관리는 적절한가? Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years)	

점검결과 Inspection results	
----------------------------	--

#### II. 질병 비발생 조건

##### Requirements for Disease Non-Onset

2. 수출국은 가금육 등 수출 전 1년간 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다. The exporting country shall be free of the onset of the high pathogenic avian influenza for one year before export of poultry meat.	
점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가? Is the above-mentioned disease defined as the target of the obligatory report in the laws of the exporting country in case of onset?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 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?	
점검결과 Inspection results	

<p>3. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 지역은 가금 도축 전 3개월간 저병원성 조류인플루엔자 및 뉴캐슬병의 발생이 없어야 한다.</p> <p>In the area within the radius of 10km around the poultry breeding farm used to produce poultry meat, the low pathogenic avian influenza and the Newcastle disease had never broken out for three months before the slaughter of poultry.</p> <p>4. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 도축 전 1년간 가금콜레라, 추백리, 가금 티푸스, 전염성F낭병, 마렉병, 오리바이러스성간염(오리육에 한함) 및 오리바이러스성 장염(오리육에 한함)의 발생이 없어야 한다.</p> <p>In the poultry breeding farm used to produce poultry meat etc., fowl cholera, pullorum, fowl typhoid, infectious bursal disease, Marek's disease, duck viral hepatitis (only limited to duck meat), and duck virus enteritis (only limited to duck meat) had never broken out for one year before the slaughter of poultry.</p>	
<p>3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 가금에 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 the exporting country or the livestock products establishment preparing a way to determine the requirements of livestock disease non-onset for the poultry slaughtered for the export to the Republic of Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>3·4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the confirmation methods to determine the requirements for the farm disease non-onset properly being operated?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	

<p>3·4-3 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"/> Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years)</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection results</p>	
<p>5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.</p> <p>The livestock products establishment shall not be located within the area infected with the disease having the requirements on non-outbreak in the farm.</p>	
<p>5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country or the livestock products establishment preparing and operating a way to check that the livestock products establishment is not included in the area infected with the disease?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Person in charge and check period and method</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection results</p>	

<p><b>(태국 1)</b> 가금육을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 수출국 정부로부터 가금육 수출농장으로 인증 받은 곳이어야 한다.</p> <p>(Thailand 1) The poultry breeding farm used for producing poultry meat shall be the place certified as the poultry export farm by the government of the exporting country.</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>태국1-1) 수출국 정부는 한국 수출용 가금 사육농장에 대한 인증 프로그램을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p>Thailand 1-1) Is the government of the exporting country preparing and operating the certification program for the farm breeding the poultry for the export to the Republic of Korea?</p>	
<p>태국1-2) 수출국 정부 또는 수출작업장은 가금의 사육농장이 인증받은 곳임을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인내용, 방법</p> <p>Thailand 1-2) Is the government of the exporting country or the overseas livestock products establishment preparing and operating a way to check whether the poultry breeding farm is the certified place?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge and checked contents and method</p>	
<p>태국1-3) 수출작업장에서는 한국수출용 가금육 등의 생산에 사용된 원료의 원산농장 기록을 보관하고 있는가?</p> <p>Thailand 1-3) Is the livestock products establishment keeping the farm of origin of the raw material used for producing the poultry meat for the export to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b></p> <p><b>Inspection results</b></p>	

### Ⅲ. 수출작업장 조건

#### Requirements for the Livestock Products Establishment

<p>6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.</p> <p>The livestock products establishment shall be registered under the relevant provisions of the exporting country.</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육 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 exporting country regarding the livestock species and operation type suitable for producing the poultry meat exported to the Republic of Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Details registered in the exporting country (the livestock species and the operation type)</p>	
<p>6-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?</p> <p>In case of any change including the structure of the livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the exporting country?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b></p> <p><b>Inspection results</b></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 shall be under the sanitation supervision of the government of the exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of the 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 필요시 행정조치를 실시하는가?</p> <p>Does the government of the exporting require the livestock products establishment to take an improvement measure in case of finding non-conformity and carry out an administrative measure if necessary?</p>	
<p>7-3. 수출국 정부 수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 소속 기관명, 점검 주기</p> <p>Are there livestock products establishment inspections carried out by the government veterinarian of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> Agency name and inspection period</p>	
<p><b>점검결과</b> Inspection results</p>	

<p>8. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 가금육을 생산하는 동안에는 대한민국 정부가 가금 또는 가금육의 수입을 허용하지 않은 국가에서 수입된 가금 또는 가금육을 취급하여서는 아니 된다.</p> <p>While producing poultry meat for the export to the Republic of Korea (Republic of Korea), the livestock products establishment shall not treat the poultry and poultry meat which came from the place where the government of the Republic of Korea does not allow the importation of the poultry and poultry meat.</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 the procedure corresponding to Article 8?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge and check period and method</p>	
<p><b>점검결과</b> Inspection results</p>	
<p>9-2. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의 원산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?</p> <p>Does the livestock products establishment furnish the relevant materials including the farm of origin of the poultry meat exported to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점검결과</b> Inspection results</p>	

(태국 2) 수출국 정부는 이 수입위생조건에 부합하는 가금육이 수출될 수 있도록 관리 및 확인할 수 있는 수출검증프로그램(export verification program)을 마련하여야 한다. (Thailand 2) The government of the exporting country shall prepare the export verification program enabling the management and check for exporting the poultry meat corresponding to the import health requirements.	
점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
(태국 2-1) 수출국 정부는 수출검증프로그램을 마련하여 운영하고 있는가? <input type="checkbox"/> 작업장 EV 인증방법 및 주기 <input type="checkbox"/> 사전에 대한민국과 협의된 EV에 기반한 점검표 등 운영여부 <input type="checkbox"/> EV 인증실패 업체 목록 및 사유 (Thailand 2-1) Does the government of the exporting country prepare and operate the export verification program? <input type="checkbox"/> Livestock products establishment EV certification method and cycle <input type="checkbox"/> Whether the inspection table based on the EV discussed with the Republic of Korea in advance is being operated <input type="checkbox"/> EV certification failure company list and reason	
(태국 2-2) 해당 작업장은 수출국 정부의 수출검증프로그램 인증을 받았는가? <input type="checkbox"/> 인증일자 및 결과, 인증 시 특이사항, 작업장의 EV 내용 숙지 여부 (Thailand 2-2) Did the corresponding livestock products establishment receive the export verification program certification of the government of the exporting country? <input type="checkbox"/> Certification date and results, special matters in case of certification, and understanding of the details on the EV of the livestock products establishment	
검 검 결 과 Inspection results	

#### IV. 가금육 등의 조건

##### Requirements for Poultry Meat, Etc.

10. 가금육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 것이어야 한다. Poultry meat, etc. shall be produced in the livestock products establishment from the healthy poultry certified as a result of the ante- and post-mortem inspections conducted by the government veterinarian of the exporting country.	
점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
10-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가? 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?	
10-2 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가? 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>10-3 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point)</p> <p>Is the number of slaughter inspection personnel corresponding to the criteria of the exporting country placed in the livestock products establishment corresponding to the criteria of the country of export?</p> <p><input type="checkbox"/> Number of slaughter, number of inspection personnel (veterinarian and inspector), and number 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>10-5. (식육포장처리장, 식육가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?</p> <p>(Meat cutting/packaging plant, Meat processing plant) Does the livestock products establishment check whether it is the raw material receiving the slaughter inspection of the government veterinarian in the slaughter plant approved by the Republic of Korea in case of receiving the raw material of the export product?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>(태국 3) 가금육을 생산하기 위하여 가금을 출하하는 농장 중 최소 20% 농장을 대상으로 농장당 최소 60수 이상의 가금을 도축장에서 무작위 선별하여 수출국 정부가 실시하는 조류인플루엔자(H5 또는 H7 아형) 및 뉴캐슬병에 대한 항원검사 결과 음성이어야 한다.</p> <p>(Thailand 3) The antigen test done on the avian influenza (H5 or H7 subtype) and the newcastle disease by the government of the exporting country by randomly selecting the minimum 60 or more poultry heads from the slaughter plant for the minimum 20% of the farms dispatching poultry for producing poultry meat shall be negative.</p>	
<p>점검항목 Inspection item</p>	<p>조사내용 Survey details</p>
<p>태국 3-1) 수출국 정부는 도축장에서 조류인플루엔자와 뉴캐슬병에 대한 항원검사를 실시하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 검사주체, 검사절차 등</p> <p>Thailand 3-1) Is the government of the exporting country doing the antigen test on the avian influenza and the newcastle disease in the slaughter plant?</p> <p><input type="checkbox"/> Test subject and procedure, etc.</p>	
<p>태국 3-2) 수출국 정부 또는 수출작업장은 한국 수출용 가금육이 조류인플루엔자 및 뉴캐슬병 항원검사 음성임을 확인하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 결과 확인방법, 검역증 발급시기와 검사결과 확인가능 시기 비교 등</p> <p>Thailand 3-2) Is the government of the exporting country or the livestock products establishment checking whether the poultry meat for the export to the Republic of Korea is negative in the avian influenza and newcastle disease antigen test?</p> <p><input type="checkbox"/> The result check method, the quarantine certificate issue time, comparison of the time of possibly checking the test result, etc.</p>	

<p>태국 3-3) 수출국 정부는 위 질병의 항원검 사결과 양성일 경우 농장에 조치하는 사항이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기존 검사 결과, 농장조치 내역, 양성판정 시 조치 매뉴얼 등</p> <p>Thailand 3-3) Is there a corrective measure t he government of the exporting country takes on the farm if the antigen test result of the ab ove disease is positive?</p> <p><input type="checkbox"/> Current test result, details of the measure on the farm, manual for the measure in case of testing positive, etc.</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	
<p>11. 가금육 등은 가축전염병의 병원체에 오염되지 않도록 처리되어야 하며, 가금육 등을 포장하 는 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 포장면에는 수출작업장 번호가 표시되어 야 하며, 가금육 등이 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 한다. 동 합격 표시는 사전에 대한민국 정부에 통보되어야 한다.</p> <p>Poultry meat etc. shall be treated in a manner that it is not contaminated by any pathogens of infectious disease of livestock, and the packaging material which packing the poultry meat shall be hygienic and harmless to the human. In addition, the establishment number shall be displayed on the packaging, and the poultry meat shall get a passing mark to show that it was handled in a way free from harm in terms of public health. The passing mark shall be the one that was notified to the government of the Republic of Korea in advance.</p>	

<p>점검항목 Inspection item</p>	<p>조사내용 Survey details</p>
<p>11-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment prep aring the sanitation management standards t o control the contamination such as the path ogens of infectious disease of the livestock during the operation and transit of the poult ry meat to be exported to the Republic of Ko rea?</p>	
<p>11-2. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using th e packaging material being sanitary and unharmf ul to the human for the poultry meat exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>11-3. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment displ aying the livestock products establishment n umber on the contents or package of the pou ltry meat exported to the Republic of Kore a?</p>	
<p>11-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한민국 수 출 가금육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국 으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country checking whether the poultry meat to be exported to the Republic of Korea is displaying a passing mark of the exporting country before being dispatched from the livestock products establishment and it is the product to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>12. 대한민국 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.</p> <p>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.</p>	
<p>12-1. 수출국 정부는 대한민국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p>12-2. 수출국 정부 수의관은 대한민국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?</p> <p>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?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

## 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	<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 아</p>	

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

	<p>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?</p>	
	<p>30. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간을 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)</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? (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 sanitarilly?</p>	
	<p>32. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수도물 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?</p>	
<b>가공장 Cutting/ Packaging plant, Processing</b>	<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? (Receiving of raw materials) Is the establishment receiving and</p>	

	<p>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>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 sanitarilly?</p>	
	<p>35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설치하여 관리하는가? (Establishment temperature control facility) Is the temperature control facility installed and managed to have the room temperature of the establishment maintained within 15℃?</p>	
<b>plant</b>	<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? (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? (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?</p>	
	<p>38. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가? Are the temperatures of the refrigeration and freezing facilities</p>	

	monitored regularly with the records kept?	
	39. (급수시설) 수도물 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 구분·구획 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 아니 되며 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. (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 있는	

	가? (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 $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동실은 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하를 유지되게 관리되고 있는가? (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at $-2^{\circ}\text{C}$ to $10^{\circ}\text{C}$ with the freezing facility maintained and managed at no more than $-18^{\circ}\text{C}$ ?	
	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?	

### 별첨 3

Annex 3

#### 쇠고기 작업장 점검표 (BSE 발생국) Checklist for Beef Establishments (Country of BSE Onset)

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 동거 축 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		

<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속)	(직급)	(성명)	(서명)
(소속)	(직급)	(성명)	(서명)
Inspector : (Department)	(Position)	(Name)	(Signature)
(Department)	(Position)	(Name)	(Signature)

## ☐ 일반사항

### General Information

<input type="checkbox"/> 작업장명 Establishment name				
<input type="checkbox"/> 소재지 Location				
<input type="checkbox"/> 승인번호 Approval no.				
<input type="checkbox"/> 승인일자 Approval date				
<input type="checkbox"/> 승인축종 Approved livestock species				
<input type="checkbox"/> 승인업종 Approved operation type	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage			
<input type="checkbox"/> 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>

<input type="checkbox"/> 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly 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	m <sup>2</sup>
<input type="checkbox"/> 도축검사인원 Slaughter inspection staff	Total :			
<input type="checkbox"/> - 수의사 Veterinarian	◦ 연방정부소속: Federal government affiliated: ◦ 주정부소속: State government affiliated: ◦ 회사소속: Company affiliated:			
<input type="checkbox"/> - 도축검사원 Slaughter inspector	◦ 연방정부소속: Federal government affiliated: ◦ 주정부소속: State government affiliated: ◦ 회사소속: Company affiliated:			
<input type="checkbox"/> 종업원수 Number of employees				
<input type="checkbox"/> 작업일수/주, 작업시간/일 Working days/week, Working hours/day				
<input type="checkbox"/> - 교대횟수/일 Shifts/day				
<input type="checkbox"/> 수출국가 현황 Exporting country status				
<input type="checkbox"/> 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. (캐나다·네덜란드·덴마크) 수출국에서 출생·사육되거나, 한국으로 쇠고기 수출 자격이 있는 것으로 인정된 국가에서 수입 (미국) 미국에서 출생·사육되거나, 한국으로 쇠고기 수출 자격이 있는 것으로 인정된 국가 수입, 도축전 최소 100일 이상 미국내에서 사육 (Canada·Netherlands·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 (USA) Born and bred in the USA, imported from the country recognized to be eligible to export the beef to the Republic of Korea, and raised in the USA for at least 100 days before slaughter.	
점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 소의 원산농장(국가) 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 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? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
1-2. 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 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? <input type="checkbox"/> 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? <input type="checkbox"/> 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?	
<b>점검결과 Inspection results</b>	

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 대한민국 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? <input type="checkbox"/> 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? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법 Is the verification method properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b>	

## 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? <input type="checkbox"/> 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? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards, etc. including operational procedures	
3-2 연령 확인 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류·치아감별법) Are the methods to check the age being properly operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (documentation and the tooth identification method)	

3-3. 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years)	
3-4. 수출국 정부는 수출작업장의 연령확인 프로그램의 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?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b>	

<p>4. 과거 12개월간 구제역이, 과거 24개월간 우역, 우폐역, 럼프스킨병과 리프트계곡열이 발생하지 않았으며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않았어야 한다.</p> <p>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.</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>4-1. 상기 질병은 수출국 관련법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p>4-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p>4-3. 수출국 정부는 상기 질병의 예방접종을 금지하고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country prohibiting the vaccination of the above disease?</p>	
<p>4-4. 도축대상 소에 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?</p> <p>Is there any way to check that the cattle targeted for slaughter have not been vaccinated?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection results</p>	

### Ⅲ. 수출작업장조건

#### Requirements for the Livestock Products Establishment

<p>5. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.</p> <p>The livestock products establishment shall be registered under the relevant provisions of the exporting country.</p>	
<p>점검항목</p> <p>Inspection item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>5-1. 수출작업장은 대한민국 수출 쇠고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가?</p> <p>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?</p> <p><input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종)</p> <p>Information registered in the exporting country (the livestock species and the operation type)</p>	
<p>5-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p>점 검 결 과</p> <p>Inspection results</p>	

<p>6. 수출국 정부는 한국으로의 수출용 쇠고기를 생산하는 육류작업장이 이 수입위생조건과 수출국 규정을 준수하는지를 보장하기 위해 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하여야 한다.</p> <p>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.</p>	
<p>6-1. 수출국 정부는 수출작업장에 대하여 수입 위생조건 부합여부 등에 대한 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하고 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p>6-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?</p> <p>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?</p>	
<p>6-3. 수출국 정부의 상기 점검 결과 부적합 사항 중 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 있는 경우 적절한 조치를 하고 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>7. 한국으로 수출되는 쇠고기를 생산하는 육류작업장은 연령 확인, SRM 제거, 수출이 가능한 도체(carass) 및 부산물(offal) 확인, 그리고 수출에 부적합한 부위 제거 등을 위한 적절한 위생관리 프로그램을 보유 및 운영하여야 한다.</p> <p>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.</p> <p>* SRM</p> <p>(가) 모든 월령의 소의 편도(tonsils) 및 회장원위부(distal ileum)</p> <p>(A) Tonsils and distal ileum of the cattle of all month ages</p> <p>(나) 도축 당시 30개월령 이상된 소의 뇌(brain)·눈(eyes)·척수(spinal cord)·머리뼈(skull) 및 척주(vertebral column)</p> <p>(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</p>	
<p>7-1. 수출작업장은 연령 확인, SRM 제거, 수출가능 도체 및 부산물 확인에 관한 plan을 마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the plan on age identification, SRM removal, exportable carcass, and by-product check?</p> <p><input type="checkbox"/> SSOP, HACCP 등 업무절차 포함 여부</p> <p>Whether the operational procedures of SSOP, HACCP, etc. are included</p>	
<p>7-2. 대한민국 수입위생조건에 부합되게 SRM 제거 plan이 작성되어 있는가?</p> <p>Is the SRM removal plan prepared according to the import health requirements of the Republic of Korea?</p>	
<p>7-3. (도축장) 도축작업시 SRM은 SRM 제거 plan에 따라 적절하게 제거되고 있는가?</p> <p>(Slaughter plant) Is SRM removed appropriately according to a SRM removal plan in the case of slaughter?</p> <p><input type="checkbox"/> 편도, 회장원위부, 척주 등 제거 기준</p> <p>Removal criteria for the tonsil, distal ileum, spinal column, etc.</p>	

<p>7-4. 30개월 미만 및 이상 도체의 SRM 제거 시 전용 작업도구 사용 또는 세척 등 교차오염 방지를 위한 조치를 하는가?</p> <p>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?</p>	
<p>7-5-1. (도축장) 도축부터 가공장 입고 전까지 30개월령 이상과 30개월령 미만 구분을 위한 표시를 하는가?</p> <p>(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?</p> <p>7-5-2. (가공장) 원료입고부터 수출시까지 30개월령 이상과 30개월령 미만 구분을 위한 표시를 하는가?</p> <p>(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?</p>	
<p>7-6. SRM 제거관련 기록이 보관되고 있는가?</p> <p>Are the records related to the removal of SRM being kept?</p>	
<p>7-7. BSE 관련 규정에 대한 작업장 종업원 교육을 실시하는가?</p> <p>Is any education for the employees of the establishment being conducted on the stipulation regarding BSE?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>8. (미국) 육류 작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관한다. 기록은 구매시점으로부터 2년이 경과한 후 폐기한다.</p> <p>(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.</p>	
<p>8-1. (도축장) 수출작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기록내용(생산농장), 보관기간(2년 이상)</p> <p>(Slaughter plant) Does the livestock products establishment keep a purchase record displaying the facility from which cattle were purchased for slaughter?</p> <p><input type="checkbox"/> Record details (Production farm) and the archiving period (Two years or more)</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	
<p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>9-1 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?</p> <p>Is the government veterinarian carrying out the ante-mortem inspection according to the slaughter inspection standards of the government of the exporting country?</p>	
<p>9-2 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?</p> <p>Is the government veterinarian carrying out the post-mortem inspection according to the slaughter inspection standards of the government of the exporting country?</p>	

<p>9-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가?</p> <p>Is a right number of slaughter inspection personnel corresponding to the criteria of the country of export placed in the livestock products establishment?</p> <p>* 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point)</p> <p>Number of slaughter, number of inspection personnel (veterinarian and inspector), and number of post-mortem inspection points</p>	
<p>9-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?</p> <p>Are the display and disposal of the product failing in the ante- and post- mortem inspection proper?</p>	
<p>9-5. (가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?</p> <p>(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?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	
<p>10. 수출용 쇠고기는 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되어야 한다.</p> <p>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.</p>	
<p>10-1. (도축장) 수출작업장은 도축시 공기주입 또는 천자법(pithing)을 통한 도축방법의 사용을 금지하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 사용하는 기절방법:</p> <p>(Slaughter plant) Does the livestock products establishment ban the slaughter method of compressed air injection or pithing at slaughter?</p> <p><input type="checkbox"/> The stunning method used:</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>11-1. (가공장) 수출작업장은 대한민국 수출제품의 생산·취급시 SRM 및 기계적 회수육 등의 혼입·오염을 방지하는 방법을 마련하고 있는가?</p> <p>(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?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	
<p>12. 수출용 쇠고기는 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 하며, 수출용 쇠고기의 생산, 저장 및 운송은 가축전염병의 병원체에 의한 오염을 방지하는 방식으로 이루어져야 한다.</p> <p>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 be carried out in a way to prevent the contamination by any pathogens of infectious disease of livestock.</p>	
<p>12-1. 수출작업장은 대한민국 수출 쇠고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?</p> <p>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?</p>	

12-2. 수출작업장은 대한민국 수출 쇠고기기에 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?		
<b>점 검 결 과</b> Inspection results		
13. 대한민국 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 증명되어야 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 대한민국 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 대한민국 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?		
<b>점 검 결 과</b> 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/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 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. (채광·조명·환기시설) 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, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 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. (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) 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 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 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 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (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?	
	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 세척·소독 시설을 설치·운영하고 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 수도물 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?	

<b>가공장 Cutting/ Packaging plant, Processing plant</b>	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 설치하여 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. (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? (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. 냉장·냉동실의 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) 수도물 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 구분·구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 재제를 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 아니 되며 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. (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 있는	

	가? (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 $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동실은 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하를 유지되게 관리되고 있는가? (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at $-2^{\circ}\text{C}$ to $10^{\circ}\text{C}$ with the freezing facility maintained and managed at no more than $-18^{\circ}\text{C}$ ?	
	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?	

(별첨 4)

Annex 4

**쇠고기 작업장 점검표 (BSE 비발생국)**  
**Checklist for Beef Establishments (Country without BSE Onset)**

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

☐ **점검결과 종합평가**

**Overall Evaluation of Inspection Results**

수입위생조건 Import health requirements	점검내용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results
I. 출생사육 조건 Requirements for Birth and Breeding	수출국 출생·사육조건 준수 여부 Whether born and raised properly in the exporting country	
II. 질병 비발생 조 건 Requirements for Animal Disease Freedom	수출검역증발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the certificate issue system of export quarantine is confirmed	
	농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease freedom are implemented or not	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지의 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. 쇠고기 등의 조건 Requirements for Beef etc.	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 Whether the ante- and post-mortem tests of government veterinarian are proper	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표 시, 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others are proper	
V. 기타 조건 (시설 등) Other Requirements (Facility etc.)	환경, 시설, 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		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: <input type="checkbox"/> 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 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
○ 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly 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	m <sup>2</sup>

	sing plant			
○ 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

Detailed Inspection Points on the Application Status of the Import Health Requirements for Livestock Products Establishments

I. 출생·사육조건

1. (우루과이, 칠레, 멕시코) 출생·사육, (호주·뉴질랜드) 최소 3개월 이상 사육 (Uruguay, Chile, Mexico) Birth, breeding (Australia, New Zealand) At least three month breeding	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey Details
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 소의 원산농장(국가) 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Does the livestock products establishment prepare the procedures to determine the farm of origin and breeding period of the poultry slaughtered for the export to South Korea? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
1-2. 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)	

1-4. 수출국 정부는 수출작업장의 원산농장 및 사육기간의 확인 프로그램의 유효성을 정기적으로 검증하고 있는가? Does the government of exporting country periodically verify the effectiveness of the farm of origin and the identification program of the breeding period of livestock products establishment?	
점검결과 Inspection Result	
2. (칠레, 우루과이) 개체식별(원산농장 및 월령 확인) 및 식육제품 이력관리프로그램을 보유·운영 (Chile, Uruguay) individual identification (Confirmation of farm of origin and month age)	
2-1. 수출국 정부는 대한민국 수출용으로 도축되는 소가 BSE 감염(의심)소, 그 후대 또는 동거축이 아님을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Is the government of exporting country preparing a way to determine that the cow to be slaughtered is not the cow suspected of BSE infection, its progenies, and other cohabiting cows? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
2-2 확인 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법 Are the confirmation methods properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method	
점검결과 Inspection Result	

II. 질병 비발생 조건

Requirements for Animal Disease Freedom

<p>3. 1년간: 구제역, 2년간: 우역, 우폐역, 3년간: 림프스킨병, 4년간: 리프트게곡열 발생 사실이 없으며 예방접종을 실시하지 않아야 한다.</p> <p>(우루과이) 구제역 2년간 비발생, 우루과이 정부는 구제역에 대한 공식적인 예방접종 프로그램을 실행하고 관리하여야 한다.</p> <p>(뉴질랜드) 1년:구제역, 2년:수포성구내염·블루팅병·돼지수포병·우역·우폐역, 3년:가성우역(Pest e des petits ruminants)·림프스킨병·양두·아프리카돼지열병, 4년:리프트게곡열, 5년:소해면상뇌증의 발생 사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다(축종별 감수성에 한정, 밀줄 질병은 소에 감수성)</p> <p>The country of export must be free of foot-and-mouth disease for one year, cattle plague and contagious bovine pleuropneumonia for two years, lumpy skin disease for three years, Rift valley fever for four years, and no vaccination for these diseases must have been carried out.</p> <p>(Uruguay) Two years of foot-and-mouth disease freedom, the government of Uruguay must implement and control an official vaccination program regarding foot-and-mouth disease.</p> <p>(New Zealand) The country of export must be free of foot-and-mouth disease for one year, vesicular stomatitis, Blue tongue disease, swine vesicular disease cattle plague and contagious bovine pleuropneumonia for two years, lumpy skin disease for three years, Rift valley fever for four years, and no vaccination for these diseases must have been carried out.</p>	
점검항목	조사내용
3-1. 상기 질병은 수출국 관련법령상 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?
3-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?
3-3. 수출국 정부는 상기 질병의 예방접종을 금지하고 있는가? (우루과이 제외)	Does the government of exporting country ban the vaccination against the above described fever? (Except for Uruguay)
3-4. 도축대상 소에 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?	Is there any way to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated?

<p>3-5 (우루과이) 수출국 정부는 구제역에 대한 공식적인 예방접종 프로그램을 실행·관리하고 있는가?</p> <p>Does the government of Uruguay implement and control an official vaccination program regarding foot-and-mouth disease?</p>	
점검결과 Inspection Result	
<p>4. (칠레·우루과이) BSE의 유입과 확산을 효과적으로 탐색하고 방지하기 위한 사료금지 및 예찰 프로그램을 포함한 각종 조치들을 수출국 법규에 따라 지속적으로 운영하여야 한다. 또한 수출국 정부가 BSE와 관련한 조치나 법규를 폐지하거나 제·개정하는 경우 사전에 한국 정부에 통보하여야 한다.</p> <p>(Chile, Uruguay) A variety of measures including feed ban and forecasting program must be consistently managed according to the regulations of exporting country in order to effectively search and prevent the introduction and spread of BSE. In addition, the country of export must inform the Government of South Korea in advance in the case there have been an abolishment, enactment and revision of the measures or regulation regarding BSE.</p>	
4-1. 수출국 정부는 수출국 법규에서 BSE의 유입 및 확산을 탐색 방지하기 위한 조치들을 마련해 두고 있는가?	□ 사료금지 및 예찰 프로그램 포함 Is the government of exporting country preparing the measures to prevent the introduction and spread of BSE in the regulation of the country of export?
4-2. 관련 내용에 대하여 설명하십시오.	□ Feed ban and forecasting program included Please explain about the relevant matters.
4-3. 수출국 정부는 BSE 관련 법규·조치의 제·개정 시 한국정부에 통보하고 있는가?	Is the government of exporting country notifying in the case of there have been an abolishment, enactment and revision of the measures or regulation regarding BSE.
점검결과 Inspection Result	

<p>5. (멕시코) 소가 유래한 농장은 도축장은 2년이상 탄저병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 수출 작업장은 상기 열거된 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.</p> <p>(Mexico) The farm from where cattle originated must be free of the outbreak of anthracnose for two years or more, and the export workplace must not be located within the infected area with the above listed diseases.</p>	
<p>5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 소 유래농장에 대하여 탄저 비발생을 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 anthracnose freedom regarding the farm of origin of cattle 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>5-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the management of identification procedure and relevant recording acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

### III. 수출작업장 조건

#### Requirements for Livestock Products Establishment

<p>6. 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 details</p>

<p>6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 쇠고기 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>6-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.</p> <p>(칠레·우루과이) 수출국 정부는 육류작업장이 이 수입위생조건과 수출국 규정을 준수하는지를 보장하기 위해 정기적인 감사와 점검 프로그램을 운영하여야 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>(Chile, Uruguay) The government of exporting country must run regular audit and inspection program to ensure whether meat establishments comply with this import health requirement and the regulations of the country of export</p>	
<p>7-1. 수출국 정부는 수출작업장에 대하여 수입위생조건 부합여부 등에 대한 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하고 있는가?</p>	

7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가? Shall the government require the livestock products establishment of the measures to improve at the discovery of non-conformity and carry out administrative measures if necessary?	
7-3. 수출국 정부의 상기 점검 결과 부적합 사항중 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 있는 경우 적절한 조치를 하고 있는가? If there is any non-conformity as a result of sanitation inspection by the government of the exporting country, does it include any violation of the import health requirements? If any, are the appropriate measures being taken?	
<b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b>	
8. (우루과이) 육류작업장은 한국으로의 수출이 가능한 도체(carass)의 숙성검사(pH 확인) 등을 위한 관리프로그램을 운영하여야 한다. (Uruguay) Meat establishment must run a management program for pH confirmation of carcasses which are exportable to the Republic of Korea.	
8-1.수출작업장은 대한민국 수출용 도체에 대한 숙성검사 관리프로그램을 마련해 두고 있는가? Is the livestock products establishment preparing a management program for pH confirmation of carcasses which are exportable to the Republic of Korea. <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.	

8-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? Are the management of identification procedure and relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	
<b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b>	
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. 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.	
9-1. 수출작업장은 9항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 9? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
9-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법 Are the management of identification procedure and relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method	
<b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b>	



10. (멕시코)수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 쇠고기의 원산농장 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 farms of origin of the poultry meat exported to the Republic of Korea.	
10-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가? .Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?	
10-2. 수출작업장은 대한민국 수출 소고기의 원산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가? Does the livestock products establishment furnish relevant materials including the farms of origin of the pork meat exported to the Republic of Korea?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

#### IV. 쇠고기 등의 조건

Requirements for Beef etc.

11. 수출용 쇠고기를 생산하기 위한 도축 소는 수출국 정부가 파견한 도축장 상주 수의관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격하여야 한다. The cattle which were slaughtered to produce the beef for export must pass the ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians dispatched by the country of export.	
<b>점검항목</b> <b>Inspection Item</b>	<b>조사내용</b> <b>Survey detail</b>
11-1. 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?	

11-2. 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?	
11-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? Have a right number of slaughter inspection personnel been placed in the livestock products establishment corresponding to the criteria of the country of export? <input type="checkbox"/> 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체 검사지점 개수 (inspection point) <input type="checkbox"/> Slaughter No., No. of inspection personnel (veterinarian, surveyor) No. of post mortem inspection points	
11-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가? Are the display and disposal of the products failed in the ante- / post- mortem inspection acceptable?	
11-5. (식육포장처리장, 식육가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인 받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료를 확인하는가? (Meat cutting/packaging plant, Meat processing plant) Does the livestock products establishment check whether it is the raw material receiving the slaughter inspection of the government veterinarian in the slaughter plant approved by the Republic of Korea in case of receiving the raw material of the export product?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

12. (칠레·우루과이) 수출용 쇠고기는 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되어야 한다. (Chile, Uruguay) The beef for export must 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.	
12-1. (도축장) 수출작업장은 도축시 공기주입 또는 천자법(pithing)을 통한 도축방법의 사용을 금지하고 있는가?  Does the livestock products establishment ban on the slaughter method through a stunning process at slaughter with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process. <input type="checkbox"/> 실제 사용하는 기절방법 설명 <input type="checkbox"/> The stunning method used:	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
13. (우루과이)수출용 쇠고기는 도축 후에 4℃~10℃사이에서 최소 36시간동안 숙성되어 지육의 배측최장근(Longissimus dorsi) 부위의 pH가 5.8이하인 지육에서 뼈가 제거되어야 한다. (Uruguay) The beef for export must be matured at least 36 hours in 4℃~10℃ after slaughter and then the bones must be removed from the parts around the longissimus dorsi of carcass with pH below 5.8.	
13-1. 수출작업장은 발골전 지육의 배측최장근의 pH를 확인하는 절차를 마련하고 있는가?  Is the livestock products establishment preparing the procedure to confirm the pH of the longissimus dorsi of carcass before de-boning? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등  Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational processes	
13-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?  Are the management of identification procedure and relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법  Person in charge, confirmation period, and method	

<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
14. 수출용 쇠고기는 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 한다. 수출용 쇠고기의 포장에는 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 하여야 하며, 이러한 합격표시는 사전에 한국정부에 통보되어야 한다.  The meat for export must be wrapped with the clean and sanitary wrapping materials. In addition, the wrapping of the meat for export must display 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.	
14-1. 수출작업장은 대한민국 수출 쇠고기에 대하여 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하고 있는가?  Is the livestock products establishment using the clean and hygienic wrapping materials regarding the beef exported to the Republic of Korea?	
14-2. 수출작업장은 대한민국 수출 쇠고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?  Is the livestock products establishment displaying the number of establishment on the contents or on the packaging of the beef to be exported to the Republic of Korea?	
14-3. 수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한민국 수출 쇠고기에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품을 확인하고 있는가?  Is the Government of the exporting country checking whether the beef to be exported to the Republic of Korea is displaying a passing mark of the exporting country before being shipped from the livestock products establishment?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
15. (칠레·우루과이) 수출용 쇠고기는 외부 포장상자에 한국 수출용 “For Export to the Republic of Korea”으로 표시하여야 한다. (Chile, Uruguay) The beef for export must display “For Export to the Republic of Korea” on the outer packing box.	

<p>15-1. 수출국 정부는 한국으로 수출하는 쇠고기에 대하여 “한국 수출용” 표시사항을 확인하고 있는가?</p> <p>Is the Government of the exporting country checking whether the beef to be exported to the Republic of Korea displays “For Export to the Republic of Korea”?</p>		
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>		
<p>16. 대한민국 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 증명되어야 한다.</p> <p>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.</p>		
<p>16-1. 수출국 정부는 대한민국 수출용 제품의 선적시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?</p> <p>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?</p>		
<p>16-2. 수출국 정부 수의관은 대한민국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?</p> <p>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?</p>		
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>		

## V. 기타 조건 (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

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 아</p>	

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

	(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 도축검사대와 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 sanitarilly?	
	32. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수도물 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?	

<b>가공장 Cutting/ Packaging plant, Processing</b>	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 sanitarilly?	
	35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설치하여 관리하는가? (Establishment temperature control facility) Is the temperature control facility installed and managed to have the room temperature of the establishment maintained within 15℃?	
<b>plant</b>	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? (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. 냉장·냉동실의 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) 수도물 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 구분·구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 재료를 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 아니 되며 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. (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? (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 $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동실은 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하를 유지되게 관리되고 있는가? (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at $-2^{\circ}\text{C}$ to $10^{\circ}\text{C}$ with the freezing facility maintained and managed at no more than $-18^{\circ}\text{C}$ ?	
	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?	

별첨5.

Annex5.

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

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

☐ 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 사육조건 준수 여부 Whether born and raised more than three months in the exporting country	
II. 질병 비발생 조건 Requirements for Animal Disease Freedom	수출검역증발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the export quarantine certificate issue system is confirmed	
	지역비발생 질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for region disease freedom are implemented or not	
	농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease freedom are implemented or not	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the infected area of farm	

	disease freedom	
III. 수출작업장 조건 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 공정의 관련 기준 준수 여부 Whether the requirements for handling livestock ban are complied	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표 시봉인, 검역증명서 발급, 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 방지조치 적정 여부 Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper	
종합평가		





○ 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

1. 돼지는 수출국내에서 출생하여 사육되었거나, 대한민국으로 돼지고기의 수출자격이 있는 국가에서 수출국으로 수입되어 도축 전 3개월 이상 사육된 것이어야 한다. The pigs must have been born and bred in the country of export, or imported from the countries recognized by the South Korean government to be eligible to export the pork meat to South Korea and raised in the country of export for at least three months before slaughter	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey detail
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 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? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인하는 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	

1-3. 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock) <input type="checkbox"/> Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

## 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.	
<b>점검항목</b> <b>Inspection Item</b>	<b>조사내용</b> <b>Survey</b>
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?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 상기 가축 질병 발생상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?	
<b>점 검 결 과</b>	

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. 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.	
3-1. 수출국 정부는 돼지열병에 대한 예방접종을 금지하고 있는가? Does the government of exporting country ban the vaccination against swine fever?	
3-2. 수출국 정부는 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가? Is there any way for the government of exporting country to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
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. 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.	
4-1. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 원료돼지가 출생·사육된 지역이 3년간 아프리카돼지열병 비발생 지역임을 확인 하는가? 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>4-2. 수출국 정부는 아프리카돼지열병 발생지역 산 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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>5. 농장은 도축 전 3년간 브루셀라병, 도축 전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병, 도축 전 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 three 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 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>5-2. 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>5-3 관련 기록관리는 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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></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><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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

### III. 수출작업장 조건

<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>
--

점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey detail
7-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? <input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종) 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? <input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and business sector)	
7-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가? In the case there is any change including the structure of livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the country of export?	
<b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b>	
8. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다. The livestock products establishment must be under the sanitation supervision of the government of exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of exporting country conducts	
8-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? If there is any non-conformity as a result of sanitation inspection by the government of the exporting country, does it include any violation of the import health requirements?	
8-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가? Shall the government require the livestock products establishment of the measures to improve at the discovery of non-conformity and carry out administrative measures if necessary?	

8-3. 수출국 정부수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? <input type="checkbox"/> 기관명, 점검 주기 Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country? <input type="checkbox"/> Organization name, inspection period	
<b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b>	
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 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.	
9-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 8? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
9-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법 Is the management of relevant procedure acceptable? <input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method	
<b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b>	
10. 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.	

10-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가? Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?	
10-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가? Does the livestock products establishment furnish relevant materials including the production farms of pork meat exported to the Republic of Korea?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

#### IV. 돼지고기 등의 조건

#### Requirements for Pork Meat etc.

11. 돼지고기 가공품은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 돼지로부터 생산된 것이어야 한다. 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.	
<b>점검항목</b>	<b>조사내용</b>
11-1. 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가? Does the livestock products establishment check whether it is the raw material receiving the slaughter inspection of the government veterinarian in the slaughter plant approved by the Republic of Korea in case of receiving the raw material for the export product?	

11-2. 관련 기록관리는 적절한가? Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> 입고확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving(2years)	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
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 식육 가공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다. When doing the task of slaughter, dismantling, processing, packaging and storing to produce pork meat, the workers must not handle an animal and its products that is not at least equivalent to the hygiene requirements in the same place and must use the raw meat that is exportable to the Republic of Korea for the processed meat products.	
12-1. 수출작업장은 12항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 12? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.	
12-2 관련 절차의 운용은 적절한가? Is the management of relevant procedure acceptable? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법 Person in charge, confirmation period, and method	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

<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 대한민국 수출 돼지가공품의 생산 시 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><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>
<p>13-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Are the management of the above described procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p>13-3. 수출작업장은 대한민국 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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></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 대한민국 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><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 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 described procedure and relevant recording acceptable?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></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 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><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	

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

<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
17. 대한민국 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 증명되어야 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.	
17-1 수출국 정부는 대한민국 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?	
17-2 수출국 정부 수의관은 대한민국 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?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

V. 기타 조건 (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

구분 Division	점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection Results
가공 보관 시설 Cutting/ Packaging, Processing, Storage Facility	18. (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?	
	19. (작업장 통제/방충·방서) 작업장은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가? (Working place control / pest control (insect, rat)) Does the working place control the visitor access and have pest control (insect, rat) facilities?	
	20. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 가공장: 220룩스 이상 * Cutting/Packaging Plant, Processing Plant: 220 lux or more * 보관장: 75룩스 이상 * Cold storage: 75 lux or more	
	21. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 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?	
	22. (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) 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?	

	23. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 오염우려가 되는 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 on livestock products due to disease or injury?	
	24. (교차오염 방지) 작업장에서 돼지의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(돼지, 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 (cattle, vehicle, employee, work tool, water, raw material, packaging material, etc.) to prevent the contamination from the pathogen of an infectious disease managed?	
	25. (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?	
	26. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (Education) Is the establishment manager establishing and enforcing the sanitary education program for employees and recording and keeping the results?	
	27. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함) (Standard operating proceure) Has a standard operating proceure 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? (Including SSOP)	
	28. (정기검증) 작업장 영업자와 정부기관은 표준절차매뉴얼 및 위해요소중요관리기준에 따라 적절하게 운용되고 있음을 확인하고 정기적으로 검증하고 있는가? (Regular verification) Is the establishment manager regularly verifying whether the procedure is being operated according to the standard operating proceure?	
	29. (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?	
가공 보관 시설 Cutting/ Packaging, Processing, Storage Facility	30. (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? (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?	
	31. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관 하는가 ? (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?	
	32. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 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?	
	33. (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 ? (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?	

	34. (보관온도)냉장실은 $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동실은 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하를 유지되게 관리되고 있는가 ? (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at $-2^{\circ}\text{C}$ to $10^{\circ}\text{C}$ with the freezing facility maintained and managed at no more than $-18^{\circ}\text{C}$ ?	
	35. (보관출고) 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 the export to the Republic of Korea?	
	36. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ? (Dispatch vehicle) Is the dispatch vehicle transporting the export livestock product managed with the transport started after operating the refrigerator (freezer) before uploading to maintain the proper temperature?	
	37.(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?	

별첨6  
Annex6

열처리 가금육 작업장 점검표(가공장)  
Checklist for Heat-treated Poultry Meat Export Establishment(Processing plant)

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

□ 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·사육조건 준수 여부 Whether born and raised properly in the exporting country	
II. 질병 비발생 조건 Requirements for Animal Disease Freedom	수출검역증발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the certificate issue system of export quarantine is confirmed	
	농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease freedom are implemented or not	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the infected area of farm disease freedom	
	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether the registration and change of registration by the livestock products establishment are proper	
III. 수출작업장 조건 Requirement for Livestock Products Establishment	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부 Whether the hygiene inspection and	

	management by the government of exporting country are proper	
IV. 열처리가금육 조건 Requirements for Heat-treated Poultry Meat	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 Whether the ante- and post-mortem tests of government veterinarian are proper	
	열처리 온도 및 시간 기준 준수 여부 Whether the temperature and time criteria for heat-treatment are complied	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시, 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark, sealing, health certificate issuing and others are proper	
	포장지의 사용의 적정 여부 Whether the usage of wrappings are proper	
	V. 열처리 시설 기준 Criteria for Heat-treatment Facility	가열처리 전·후 구역의 구분·운영 적정여부 Whether the separation and management of the before/after area are appropriate
VI. 기타 조건 Other Requirements	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others 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 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
○ 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly 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	m <sup>2</sup>

	sing plant			
○ 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 Application Status of Import Health

Requirement of Livestock Products Establishment

I. 출생·사육조건

Requirements for Birth and Breeding

1. 수출축산물을 생산하기 위한 가금은 수출국내에서 부화되고 사육된 것이어야 한다. The poultry for the production of export livestock products must have been hatched and raised within the country of export.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey details
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 가공되는 가금육에 대하여 원산농장을 확인할 수 있는가? <input type="checkbox"/> 확인방법 Does the livestock products establishment prepare the procedures to determine the farm of origin and breeding period of the poultry processed for the export to South Korea? <input type="checkbox"/> Verification method	
1-2. 수출작업장의 원산농장 확인은 방법이 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 확인주기, 장소, 담당자 Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin properly being operated? <input type="checkbox"/> Verification cycle, place, person in charge	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years)	
<b>점검결과</b> Inspection Result	

II. 질병 비발생 조건

Requirements for Animal Disease Freedom

2. 수출국은 HPAI 및 뉴캐슬병을 신고의무질병으로 관리하고, 동 질병에 대하여 주기적인 예찰을 실시하여야 하며, 수출국내에 동 질병이 발생하는 때에는 살처분·이동제한·소독 등 적절한 방역정책을 실시하여야 한다. The country of export must manage HPAI and Newcastle disease as the diseases that require obligatory report, conduct periodic forecasting against the same disease, and conduct the appropriate quarantine policies such as stamping out, movement restrictions, and disinfection when such diseases occur in the exporting country.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey detail
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?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?	
<b>점검결과</b> Inspection Result	
3. 가금이 사육된 농장은 도축전 30일간 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 HPAI 및 뉴캐슬병이 발생이 없어야 한다. In the area within the radius of 10km around the breeding farm of poultry, there must have been free of HPAI and Newcastle disease for 30 days before slaughter.	
3-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 가공되는 가금에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 확인방법 Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine the requirement of livestock disease freedom for the poultry slaughtered for export to South Korea? <input type="checkbox"/> verification method	

<p>3-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)</p> <p>Are the confirmation methods to determine the requirement 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>3-3 관련 기록관리는 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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>		
<p>4. 수출축산물을 생산하기 위하여 가금을 도축한 도축장·가공장 및 가열처리를 위한 열처리·가공장은 도축·가공·열처리전 30일간 해당 시설을 중심으로 반경 10Km내에 고병원성가금인플루엔자 및 뉴캐슬병이 발생한 사실이 없는 지역에 위치하여야 한다.</p> <p>In the area within the radius of 10km around the poultry slaughter plant, processing plant and heat-treatment processing plant to produce the export livestock products, there must have been free of HPAI and Newcastle disease for 30 days before slaughter, processing, and heat treatment.</p>		
<p>4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 확인방법, 담당자, 확인주기</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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>		

### III. 수출작업장 조건

#### Requirements for Livestock Products Establishment

<p>5. 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 Inspection Item</p>	<p>조사내용 Survey Details</p>
<p>5-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종)</p> <p>The livestock products establishment must have been registered under the relevant provisions of the country of export.</p> <p><input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and business sector)</p>	
<p>5-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 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><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>6. 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>6-1. 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>	

6-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가? Shall the government require the livestock products establishment of the measures to improve at the discovery of non-conformity and carry out administrative measures if necessary		
6-3. 수출국 정부수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? <input type="checkbox"/> 소속기관명, 점검 주기 Are there livestock products establishment checks carried out by the government of veterinarian of the exporting country? <input type="checkbox"/> Organization name of government vet, inspection period		
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>		

#### IV. 열처리 가금육의 조건

##### Requirements for Heat-treated Poultry Meat

7. 원료가금육은 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 식용에 적합한 것이어야 한다. Raw poultry meat must be edible being produced from healthy poultry as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians of exporting country.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey
7-1. 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가? Does the livestock products establishment check whether it is the raw material receiving the slaughter inspection of the government veterinarian in the slaughter plant approved by the Republic of Korea in case of receiving the raw material for the export product?	

7-2. 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 입고확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving(2years)		
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>		
8. 수출축산물은 중심부 온도를 70℃에서 최저 30분, 75℃에서 최저 5분 또는 80℃에서 최저 1분간 유지되고, 고병원성가금인플루엔자 및 뉴캐슬병 바이러스가 완전히 사멸되도록 열처리되어야 한다. The export livestock products must be maintained at 70℃ for at least 30 minutes, at 75℃ for at least 5 minutes, or at least at 80℃ for at least one minute, and must be heat treated to completely eliminate HPAI and New Castle disease.		
8-1. 수출작업장은 가열처리를 하는데 필요한 기계류를 갖추고 있는가? Is the livestock products establishment equipped with the gauges needed for heat treatment?		
8-2. 가열온도시간의 측정은 적절히 이루어지고 있는가? Is the measurement of heating temperature and time appropriately being carried out?		
8-3. 대한민국 수출용 열처리가금육에 대한 가열시간 및 온도를 기재하시오. Please write down the heating time and temperature regarding the heat-treated poultry meat for export to the Republic of Korea.		
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>		
9. 수출축산물의 포장에는 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 하며, 당해 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 한다. The wrapping of export livestock product must display a passing mark to show that it was handled in a way free from harm in terms of public health, and the passing mark must be the one that was notified to the Government of the Republic of Korea in advance.		

<p>9-1. (사후점검) 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한민국 수출 가금육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?</p> <p>(Follow-up) Is the government of the exporting country checking whether the poultry meat to be exported to the Republic is displaying a passing mark of the exporting country before being shipped from the livestock products establishment?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection Result</p>	
<p>10. 수출축산물을 포장한 포장지는 수출국 정부가 허가한 것으로서 인체에 무해한 것이어야 하며, 환경오염을 유발하지 아니하는 재질로 만들어진 것이어야 한다.</p> <p>The wrappings for export livestock products must be authorized by the government of exporting country, harmless to the human body and made of the materials which do not cause environmental pollution.</p>	
<p>10-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육에 대하여 수출국 정부가 허가한 것으로서 인체에 무해하고 환경오염을 유발하지 아니하는 재질의 포장지를 사용하는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using the wrappings made of the materials that are authorized by the government of exporting country, harmless to the human body and made of the materials which do not cause environmental pollution regarding the export poultry to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection Result</p>	
<p>11. 대한민국 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 증명되어야 한다.</p> <p>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.</p>	

<p>11-1. 수출국 정부는 대한민국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?</p> <p>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?</p>	
<p>11-2 수출국 정부 수의관은 대한민국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?</p> <p>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?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection Result</p>	

## V. 열처리 시설의 기준

### Criteria for Heat Treatment Facility

<p>11. 열처리시설은 원료처리 등 가열처리전 시설, 가열처리·제품포장 등 가열처리후 시설로 각각 구획되어야 한다.</p> <p>Heat treatment facility must be separated by pre-heat treatment facility such as raw material treatment and post-heat treatment facilities such as heat treatment and product packaging respectively.</p>	
<p>점검항목 Inspection Item</p>	<p>조사내용 Survey detail</p>
<p>11-1. 수출작업장은 가열처리전후 시설이 완전히 차단된 구조로 되어 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment structured in such a way to shut off the pre-heat facility and post-heat facility completely?</p>	

점 검 결 과 Inspection Result	
12. 열처리시설의 가열처리전 시설과 가열처리후 시설은 개폐가 가능한 원료의 이동통로를 제외하고는 완전하게 격리되어야 한다. Pre-heat treatment facility and post-heat treatment facility must be completely partitioned except the raw material carrying passageway which can be opened and closed.	
12-1. 가열처리전·후의 시설은 개폐가 가능한 원료의 이동통로를 제외하고 완전히 격리되어 있는가? <input type="checkbox"/> 배수로 및 환기 설비의 연결 여부 확인  Are the pre-heat treatment facility and post-heat treatment facility completely partitioned except the raw material carrying passageway which can be opened and closed? <input type="checkbox"/> Confirming whether the drainage and ventilation facilities are connected	
12-2. 가열처리시 가열처리 전부분의 공기가 가열처리 후 부문에 유입하는 것을 방지하기 위한 충분한 조치가 취해지고 있는가? <input type="checkbox"/> 가열처리기관의 환기팬 위치가 가열후 구역으로 열려 있는지 여부 등 Are there sufficient measures during heat treatment in order to prevent the air in the pre-heat treatment part from flowing into the post-heat treatment part? <input type="checkbox"/> Whether the ventilation fan of heat treatment equipment is located being opened to the post-treatment part etc.	
12-3. 가열처리가 가동하지 않을 때 양부분의 공기 유출입을 방지하기 위한 조치를 강구하고 있는가? Are the measures being considered to prevent the inflow/outflow of the air from both parts when the heat-treatment is not in operation?	
점 검 결 과 Inspection Result	

13. 열처리시설의 가열처리전 시설에는 원료보관·처리·검사를 실시하는 설비가 있어야 한다. Pre-heat treatment facility must have a facility for storage, processing and inspection of raw materials.	
13-1. 가열처리전 시설은 원료의 보관·처리·검사를 실시하는 설비가 마련되어 있는가? Does the pre-heat treatment facility have the facility for storage, processing and inspection of raw materials?	
점 검 결 과 Inspection Result	
14. 열처리시설의 가열처리후 시설은 외부로부터 완전하게 차단되어야 하며, 동 시설에는 자동온도기록계 등의 검사기구를 갖춘 가열설비, 가열처리후의 검사·냉각보관 및 포장을 실시하는 설비 또는 기구가 있어야 한다. Post-heat treatment facility must be completely shut off from outside, and have the heating facility equipped with the inspection tool such as automatic temperature recorder, and the equipment or apparatus that conducts post-heat treatment inspection, cooling storage, and packaging.	
14-1. 가열처리 후 시설은 외부로부터 완전하게 차단되어 있는가? <input type="checkbox"/> 외부와 직접 연결되는 문 또는 창 존재 여부 Is the post-heat treatment facility completely shut off from outside? <input type="checkbox"/> Whether the door or window directly connected to the outside exists	
14-2. 수출작업장은 자동온도기록계 등의 검사기구를 갖춘 가열설비를 갖추고 있는가? Dose the livestock products establishment have the heating facility equipped with the inspection tools such as automatic temperature recorder etc.?	
14-3. 가열처리후 시설은 검사·냉각보관 및 포장 설비 및 기구를 갖추고 있는가? Dose the post-heat treatment facility have the equipment or apparatus that conducts post-heat treatment inspection, cooling storage, and packaging?	
점 검 결 과 Inspection Result	



<p>15. 열처리시설의 가열처리 전 시설 및 가열처리 후 시설은 재오염방지를 위해 각 시설별로 작업자가 구분·운영되어야 하며, 각 시설에는 작업자를 위한 출입구·탈의실·화장실 설비가 각각 있어야 한다.</p> <p>Pre-heat treatment facility and post-heat treatment facility must be separately operated by each facility in order to prevent re-contamination and each facility must have the exit, dressing room and restroom respectively for workers.</p>	
<p>15-1. 수출작업장은 가열처리 전·후 시설 간 교차오염을 방지하기 위하여 각 시설별로 필요한 설비·기재가 적절하게 비치되어 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment equipped with necessary facilities and hardware by each facility in order to prevent the cross-contamination between pre-heat and post-heat treatment facility?</p>	
<p>15-2. 가열처리 전·후 작업자가 구분·운영되고 있으며, 각각의 출입구·탈의실·화장실 설비가 되어 있는가?</p> <p>Are the workers for the pre-heat treatment facility and post-heat treatment facility separately operated by each facility and does each facility have the exit, dressing room and restroom respectively?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>16. 열처리시설의 바닥·벽 및 천장은 청소하기가 쉽고 불침투성인 재료로 만들어 지고, 바닥은 적당한 경사와 배수설비가 있어야 하며, 또한 소독이 가능하여야 한다.</p> <p>The floor, walls, and ceiling of heat treatment facility must be made easy for cleaning and made of impervious materials, and the floor must have proper slopes and drainage facility and be available for disinfection.</p>	
<p>16-1. 수출작업장은 바닥·벽 및 천장은 청소하기가 쉽고 불침투성인 재료로 만들어져 있는가?</p> <p>Are the floor, walls, and ceiling of livestock products establishment made easy for cleaning and made of impervious materials?</p>	
<p>16-2. 수출작업장의 바닥은 적당한 경사와 배수설비가 있으며, 소독이 가능한 시설인가?</p> <p>Does the floor of livestock products establishment have proper slopes and drainage facility and is it available for disinfection?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

## VI. 기타 조건 (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

구분 Division	점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection results
공통 Common	<p>17. (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>18. (작업장 통제/방충·방서) 작업장은 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>19. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가?</p> <p>(Daylighting, illumination, and ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is the ventilation system available?</p> <p>* 가공장: 220룩스 이상</p> <p>* 보관장: 75룩스 이상</p> <p>* Processing Plant: 220 lux or more</p> <p>* Storage Warehouse: 75 lux or more</p>	
	<p>20. (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>21. (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</p>	

available separately, and is the restroom located in the place where it does not affect the working place and equipped with water flushing installations?	
22. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 오염우려가 되는 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 on livestock products due to disease or injury?	
23. (교차오염 방지) 작업장에서 가축의 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?	
24. (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?	
25. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (Education) Is the establishment manager establishing and enforcing the sanitary education program for employees and recording and keeping the results?	
26. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함) (Standard operating proceure) Has a standard operating proceure 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? (Including SSOP)	
27. (정기검증) 작업장 영업자와 정부기관은 표준절차매뉴얼 및 위해요소중요 관리기준에 따라 적절하게 운용되고 있음을 확인하고 정기적으로 검증하고 있는가? (Regular verification) Is the establishment manager regularly verifying whether the procedure is being operated according to the standard operating proceure?	
28. (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?	
29. (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? (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?	
30. (급수시설) 수도물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 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?	
31. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 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?	
32. (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? (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?	
33. (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℃?	
34. (보관출고) 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 the export to the Republic of Korea?	
35. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ? (Dispatch vehicle) Is the dispatch vehicle transporting the export livestock product managed with the transport started after operating the refrigerator (freezer) before uploading to maintain the proper temperature?	
36. (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?	

## 별첨7

### Annex7

#### 필리핀 닭고기 작업장 점검표 Checklist for Philippine Chicken Meat Establishment

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

#### ☐ 점검 결과 종합 평가

#### Overall Inspection Results

수입위생조건 Import Health Requirement	점검 내용 Checklist	점검 결과 Inspection Results
I. 출생사육 조건 Requirements for Birth and Breeding	수출국 출생·사육조건 준수 여부 Whether born and raised properly in the exporting country	
	수출검역증 발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the certificate issue system of export quarantine is confirmed	
II. 질병 비발생 조건 Requirement for Animal Disease Freedom	농장비발생질병, 올인올·아웃시스템 운영, 도축계군 항원검사 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease freedom, all in all out system operation, and slaughter flock antigen test are complied	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역 외 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. 수출축산물 조건 Requirements for Livestock Products	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 Whether the ante- and post-mortem tests of government veterinarian are proper 가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others are proper	
V. 기타 조건 (시설, 가축질병, 교차오염방지 등) Other Requirements (Prevention of cross-contamination of facilities and livestock diseases)	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부 봉인, 검역증명서 발급 적정 발급 여부 Whether the environment, facilities, sealing, health certificate issuing and prevent measures on the cross-contamination of livestock disease are proper	
종합 평가 Overall Evaluation		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: <input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) (소속) (직급) (성명) (서명) Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) (Department) (Position) (Name) (Signature)		

## □ 일반사항

### General Information

<input type="radio"/> 작업장명 Establishment name				
<input type="radio"/> 소재지 Location				
<input type="radio"/> 승인번호 Approval no.				
<input type="radio"/> 승인일자 Approval date				
<input type="radio"/> 승인축종 Approved livestock species				
<input type="radio"/> 승인업종 Approved operation type	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage			
<input type="radio"/> 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
<input type="radio"/> 시간당 최대 작업두수·생산 능력 Hourly 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	m <sup>2</sup>

	ing plant			
○ 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 Application Status of Import Health Requirement of Livestock Products Establishment

### I. 출생·사육조건

#### Requirements for Birth and Breeding

1. 닭고기를 생산하는데 사용된 가금은 수출국내에서 부화되어 사육된 것이어야 한다. The poultry that used to produce chicken meat must have been hatched and bred in the country of export.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey Details
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Does the livestock products establishment prepare the procedures to determine the farm of origin and breeding period of the poultry slaughtered for the export to South Korea? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	
1-2. 수출작업장의 원산농장 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Is the management of relevant recording acceptable? <input type="checkbox"/> 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 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다. The country of export must be free of highly pathogenic avian influenza(HPAI) for one year before the export of poultry meat etc.	
점검 항목 Inspection Item	조사 내용 Survey details
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 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?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?	
점 검 결 과 Inspection Result	
3. 닭고기를 생산하는데 사용된 닭이 사육된 농장은 도축전 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 지역에는 도축 전 과거 12개월간 뉴캐슬병의 발생이 없어야 한다. In the area within the radius of 10km around the breeding farm of poultry, there must have been free of Newcastle disease for the last 12 months before slaughter.	
4. 수출축산물이 유래한 닭의 사육농장에는 도축 전 과거 12개월간 가금콜레라, 추백리, 가금티푸스, 전염성예프(F)낭병 및 그 밖의 주요 가금 전염성 질병의 발생이 없어야 하며, <i>Salmonella enteritidis</i> 가 분리된 사실이 없어야 한다. The chicken breeding farm used to produce export livestock products must have been free of fowl cholera, pullorum, fowl typhoid, infectious bursal disease, and other major poultry infectious diseases, and no <i>Salmonella enteritidis</i> must have been separated for the last 12 months before slaughter.	

3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 닭에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine the requirements of livestock disease freedom for poultry slaughtered for export to South Korea? <input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.		
3·4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Are the confirmation methods to determine the requirement of farm disease freedom properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)		
3·4-3 관련 기록관리는 적절한가? <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년) Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated? <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)		
점검 결과 Inspection Result		

<p>5. 수출축산물이 유래한 닭의 사육농장은 올인 올아웃 시스템을 적용하여야 하며, 사육농장이 하나 이상의 계사로 이루어진 경우 모든 계사(sheds)는 동일한 올인 올아웃 시스템하에 독립적으로 운영되어야 한다.</p> <p>The farm where the chicken meat for export were originated should apply All-in All-out system. If the farm is made up of more than one shed, all sheds are operated independently under same All-in All-out system.</p>	
<p>5-1. 수출국 정부는 대한민국 수출용으로 도축되는 가금이 올인·올아웃 시스템을 적용하고 있음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the government of exporting country preparing and running the ways to confirm whether the all in all out system is applied to the poultry to be slaughtered for the export to the Republic of Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>6. 수출축산물을 생산하기 위하여 도축되는 계군(flock)은 수출국 정부가 실시하는 HPAI 및 뉴캐슬병에 대한 항원검사를 받고 그 결과 음성이어야 한다. 검사수수는 사육농장의 계군에서 최소 60수 이상 이어야 한다.</p> <p>The flock to be slaughtered to produce the export livestock products must take the antigen tests conducted by the government of exporting country regarding HPAI and Newcastle disease and the result must be negative. The number of heads for the test must be at least 60 from the flock of breeding farm.</p>	
<p>6-1. (사후점검) 수출국 정부는 대한민국 수출용 계군에 대하여 HPAI 및 뉴캐슬병 검사를 계군당 최소 60수 이상 검사하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 검사방법</p> <p>Is the government of exporting country carrying out HPAI and Newcastle disease test regarding at least 60 heads by flock which is to be exported to the Republic of Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, test method</p>	

<p>6-2 (사후점검) 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p><input type="checkbox"/> 검사일시, 검사내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>(Follow-up) 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><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>7. 수출작업장은 상기 열거된 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.</p> <p>Livestock products establishment must not be located within the area infected with the above listed diseases.</p>	
<p>7-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인하기 위한 방법을 마련하고 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 whether the livestock products establishment is included in the disease infected area or not?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

### III. 수출작업장 조건

#### Requirements for Livestock Products Establishment

<p>8. 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>점검 항목 Inspection Item</p>	<p>조사 내용 Survey detail</p>

<p>8-1. 수출작업장은 대한민국 수출 닭고기 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 poultry meat production to South Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and business sector)</p>		
<p>8-2. 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><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>		
<p>9. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 (최소 년 1회) 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.</p> <p>The livestock products establishment must not have any abnormality as a result of the regular health checking (at least once a year) by the government of exporting country.</p>		
<p>9-1. 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>9-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 행정 조치를 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>9-3. 수출국 정부 수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 소속 기관명, 점검 주기</p> <p>Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> Organization name, inspection period</p>		
<p><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>		
<p>10. 수출국 정부는 이 수입위생조건에 부합하는 닭고기가 수출될 수 있도록 관리 및 확인할 수 있는 수출검증프로그램(export verification program)을 마련하여 운영하여야 하며, 수출 검증프로그램은 사전에 한국 정부와 협의하여야 한다.</p> <p>The country of export must operate by preparing the export verification program that can manage and identify whether the chicken meat corresponding to this Import Health Requirement is exported, and must consult with the Republic of Korea in advance regarding the export verification program.</p>		
<p>10-1. 수출국 정부는 해당 작업장에 대하여 EV 프로그램에 부합함을 확인하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기관명, 확인 주기</p> <p>Is the government of exporting country confirming whether the pertinent establishment measures up to the EV program?</p> <p><input type="checkbox"/> Organization name, inspection period</p>		
<p>10-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정 조치를 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><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>		



<p>11. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 닭고기를 생산하는 동안에는 대한민국 정부가 가금 및 가금생산물의 수입을 허용하지 않은 국가에서 수입된 가금 및 가금생산물을 취급하여서는 아니되며, 도축, 가공 및 보관 기간 중 한국 수출용이 아닌 기타 가금육 또는 가금제품과 분리되어야 한다.</p> <p>또한 육류작업장은 한국 수출용 생산로트가 명확하게 경계가 표시되고 분리 상태가 유지될 수 있도록 하기 위해 한국 수출용 닭과 그 밖의 닭의 도축 및 가공 작업간에 작업휴식 또는 휴지기간을 두어야 한다.</p> <p>Livestock products establishment must not handle the poultry and poultry products imported from the countries which the Government of the Republic of Korea did not allow the importation of poultry and poultry products during the production of chicken meat to export to the Republic of Korea, and the poultry meat to be exported to the Republic of Korea and other poultry meat or poultry meat products must be separated.</p> <p>In addition, meat establishment must set work break or break period between the slaughtering and processing of the chickens to be exported to the Republic of Korea and those of other chickens in order to display the boundary of the production lot to be exported to the Republic of Korea clearly and to keep the state of separation.</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 12?</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><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

<p>12. 수출육류작업장은 한국으로 수출하는 생산로트별 이력추적이 가능하도록 일일도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하여야 하며, 한국으로 수출된 수출축산물의 원산농장과 해당 농장의 HPAI와 ND 검사결과서 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.</p> <p>Meat establishment must keep the original records on daily slaughtering, processing and storage for more than two years in order for the history tracing by production lot to be exported to South Korea, and furnish relevant materials including the inspection results of HPAI and ND of the farm of origin and pertinent production farms of the export livestock products exported to the Republic of Korea.</p>	
<p>12-1. (사후점검) 수출작업장은 대한민국 수출 닭고기의 생산로트별 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 by production lot for more than two years?</p>	
<p>12-2. (사후점검) 수출작업장은 대한민국 수출 닭고기 생산농장 및 해당농장의 HPAI와 ND 검사 결과서를 구비하고 있는가?</p> <p>(Follow-up) Does the livestock products establishment furnish the inspection results of HPAI and ND of the farm of origin and pertinent production farms for the chicken meat to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

## 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	<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</p>	

	facilities near the establishment in order not to adversely affect the livestock products?	
	14. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 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. (채광·조명·환기시설) 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, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 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. (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) 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) 작업장에서 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 po	

	ssibly 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 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 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 위험을 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 co	

	ntamination of raw materials?	
--	-------------------------------	--

도축장 Slaughter plant	25. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관하여 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 설치하여 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. (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? (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. 냉장·냉동실의 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) 수도물 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 w	

	ith the water quality inspection done regularly and with the record kept?	
--	---	--

	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 구분·구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 재재를 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?	
<b>보관장 Cold storage</b>	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. (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? (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 $-2^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 이하, 냉동실은 $-18^{\circ}\text{C}$ 이하를 유지되게 관리되고 있는가? (Storage temperature) Is the refrigeration facility maintained and managed at $-2^{\circ}\text{C}$ to $10^{\circ}\text{C}$ with the freezing facility maintained and managed at no more than $-18^{\circ}\text{C}$ ?	
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?	

## 별첨8

### Annex8

#### 우제류 동물유래 천연케이싱 작업장 점검표 Checklist for Cloven-hoofed Animal Derived Casing Establishment

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

## □ 점검결과 총괄

### 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·사육 준수 여부 Whether born and raised properly in the exporting country	
II. 수출작업장 조건 Requirements for export establishment	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether no onset of disease in the country on the certificate issue system of export quarantine is confirmed	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부 Whether the registration and change of registration by the livestock products establishment are proper	
	생산기록 원부 기록 및 보관 적정 여부 Whether the recoding and keeping of the original register of production are appropriate	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	

	Whether the requirements for the handling ban on livestock products are complied well	
III. 케이싱의 조건 Requirements for Casing	정부 수의관의 생·해체검사 여부 확인 여부 Whether the ante- and post-mortem inspection of government veterinarians are being carried out	
	단일 축종 케이싱 포장 준수 여부 Whether casing packaging for single animal species is carried out well	
	가축병원체 오염 방지 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination is proper	
	포장지, 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부 Whether the use of wrappings, sealing, health certificate issuing is proper	
	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부 Whether the environment, facilities and prevent measures on the cross-contamination of livestock disease are proper	
IV. 기타 조건 Other Requirements		
종합평가 Overall Evaluation		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: <input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) (소속) (직급) (성명) (서명) Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) (Department) (Position) (Name) (Signature)		

## □ 일반사항

### General Information

<input type="checkbox"/> 작업장명 Establishment name				
<input type="checkbox"/> 소재지 Location				
<input type="checkbox"/> 승인번호 Approval no.				
<input type="checkbox"/> 승인일자 Approval date				
<input type="checkbox"/> 승인축종 Approved livestock species				
<input type="checkbox"/> 승인업종 Approved operation type	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage			
<input type="checkbox"/> 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
<input type="checkbox"/> 시간당 최대 작업두수·생산 능력 Hourly 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	m <sup>2</sup>

	ing plant			
○ 도축검사인원 Slaughter inspection staff	Total :			
- 의사 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 Application Status of Import Health Requirement of Livestock Products Establishment

#### I. 출생·사육조건 등

#### Requirements for Birth and Breeding

1. 반추동물 유래 케이싱은 수입금지지역고지에서 정한 반추동물의 수입이 허용된 국가(호주·뉴질랜드)에서 출생·사육된 동물에서 유래한 것이어야 한다. The cloven-hoofed animal derived casings must have been derived from the animals born and raised in the countries (Australia, New Zealand) where the importation of cloven-hoofed animals set in the notification of import ban areas is allowed.	
1-1. 수출작업장은 반추동물 유래 케이싱이 호주 또는 뉴질랜드에서 출생·사육된 동물에서 유래된 것임을 확인하는 절차를 마련하여야 한다. <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 The livestock products establishment prepare the procedure to confirm whether the cloven-hoofed animal derived casings are derived from the animals born and raised in Australia, New Zealand?	<input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures
1-2. 수출작업장의 케이싱 원산지 확인 방법은 적절하게 운용하여야 한다. <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류·제품 확인) The confirmation method of livestock products establishment is operated propely to determine where the casing originated.	<input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock products)

점 검 결 과 Inspection Result	
2. 수입금지지역고사에서 정하는 돼지고기 수입금지지역에서 생산된 돼지 유래 케이싱은 건조 소금 또는 포화소금물(수분활성도< 0.80) 또는 인산 첨가 건조 소금(NaCl 86.5%, Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> 10.7%, Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> 2.8%)을 이용하여 12℃ 이상의 온도에서 30일 이상 처리하여야 한다. In case that the casing originated from swine is processed in import-prohibited area of pork according to the above notification, the casing shall be treated for at least 30 days either with dry salt(NaCl) or with saturated brine (NaCl, aw<0.80), or with phosphate supplemented salt(containing 86.5% NaCl, 10.7% Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub> and 2.8% Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> ), and kept at a temperature of greater than 12℃ during this entire period.	
2-1. 수출작업장은 수입금지지역산 돼지 유래 케이싱에 대한 소독 처리 절차를 마련하여야 한다. <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 The livestock products establishment prepare the procedure to disinfect the casing originated from swine in import-prohibited area <input type="checkbox"/> Furnishing the regulations (health requirements etc.), standards, etc. including operational procedures	
2-2. 수출작업장의 수입금지지역산 돼지 유래 케이싱에 대한 소독 방법은 적절하게 운용하여야 한다. <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류·제품 확인) The method for disinfecting the casing originated from swine in import-prohibited area operated properly <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock products)	
점 검 결 과 Inspection Result	

## II. 수출작업장 조건

2. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다. The livestock products establishment shall have been registered under the relevant provisions of the country of export.
--

점 검 항 목 Inspection Item	조사내용 Survey details
2-1. 수출작업장은 대한민국 수출 케이싱 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어야 한다. <input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종) Is the livestock products establishment registered in the country of export regarding animal species and business sector suitable for the production of export casing to South Korea? <input type="checkbox"/> Registration information in the country of export (animal species and operation type)	
2-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하여야 한다. 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?	
점 검 결 과 Inspection Result	
3. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다. The livestock products establishment shall 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	
3-1. 수출국 국가동물방역기관에서는 수출작업장에 대하여 점검을 실시하여야 한다. <input type="checkbox"/> 기관명, 점검 주기 Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country? <input type="checkbox"/> Organization name, inspection period	



<p>3-2. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수출작업장에 적절한 개선조치를 요구하여야 하며 필요시 행정조치를 실시하여야 한다.</p> <p>* 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?</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>* 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>3-3. 수출국 정부는 정기 점검 결과를 적절히 기록·관리하여야 한다.</p> <p><input type="checkbox"/> 확인일시, 담당자 서명, 확인 내용 등</p> <p>The government should properly record and manage periodic inspection result</p> <p><input type="checkbox"/> Verification date&amp;time, Person in charge signature, Verification detail</p>	
<p><b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>4. 케이싱은 수출작업장에서만 가공 및 보관되어야 하며, 수출작업장은 케이싱 생산기록 원부(원료의 원산지 또는 생산 작업장, 원료 구매, 생산·판매 기록 등)를 최소 2년간 보관하여야 한다.</p> <p>Casing must be processed and stored only in the livestock products establishment, and the original register of casing production (records of the place of the origin of raw materials, or production establishment, raw material purchase, production, sales etc.) must be kept at least for two years.</p>	
<p>점검항목 Inspection Item</p>	<p>조사내용 Survey details</p>
<p>4-1. 케이싱은 수출작업장에서만 가공 및 보관되고 있는가?</p> <p>Is the casing processed and stored only in the livestock products establishment?</p>	
<p>4-2. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment keeping the record of original register of slaughter, processing and storage?</p>	
<p><b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

<p>5. 수출작업장은 수입금지지역고시에서 정한 반추동물의 수입이 금지된 국가의 반추동물 유래 원료를 취급하여서는 아니 된다.</p> <p>Livestock Products Establishment s must not handle the cloven-hoofed animal derived raw materials from the countries where importation of cloven-hoofed animal is banned according to the notification of import ban areas.</p>	
<p>5-1.수출작업장은 대한민국 수출 케이싱의 생산 시 5항에 부합함을 확인하는 절차를 마련하여야 한다.</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedure to confirm whether the export casing to the Republic of Korea measure s up to the Article 5?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p><b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	

### III. 케이싱의 조건

#### Requirements for Casing

<p>6. 케이싱을 생산하기 위하여 도축된 동물은 수출국 정부 수의관이 실시한 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없어야 한다. 다만, 케이싱을 생산하기 위한 원료가 수출국 이외에서 유래할 경우 수출국 정부는 해당 원료 수출국의 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하여야 한다.</p> <p>The animals slaughtered for the production of casing must be free from the infection and contagious diseases which can be transmitted through casing as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians of exporting country. However, the government of exporting country must determine whether the infection and contagious diseases which can be transmitted through casing exist as a result of ante- and post-mortem inspection of the exporting country of pertinent raw materials if the raw materials to produce the casing are derived from the countries other than the county of export</p>	
<p>6-1 수출국 정부 또는 수출작업장은 케이싱을 생산하기 위하여 도축된 동물이 정부수의관의 생체체 검사 결과 질병이 없음을 확인하기 위한 절차를 마련하여야 한다.</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치</p>	

<p>등</p> <p>Is the government of exporting country or the livestock products establishment preparing the procedure to determine whether the animals slaughtered for the production of casing are free from the infection and contagious diseases as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians?</p> <p><input type="checkbox"/> Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p>	
<p>6-2. 원료가 수출국 이외에서 유래할 경우 수출국 정부는 해당 원료 수출국의 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하기 위한 절차를 마련하여야 한다.</p> <p>Is the government of exporting country preparing the procedure to determine whether the infection and contagious diseases which can be transmitted through casing exist as a result of ante- and post-mortem inspection of the exporting country of pertinent raw materials if the raw materials to produce the casing are derived from the countries other than the country of export</p>	
<p>6-3. 확인 방법은 적절하게 운용되어야 한다.</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류·제품 확인)</p> <p>Is the confirmation method of livestock products establishment to determine where the casing originated?</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock products)</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>7. 각각의 케이싱의 용기는 단일 축종의 동물에서 유래한 케이싱만을 포함하도록 포장되어야 한다.</p> <p>The container of each casing must be wrapped in order to include only the casings derived from</p>	

the animals derived from a single species animal.	
<p>7-1 수출작업장은 케이싱 용기 포장지는 단일 축종의 케이싱만 포장하도록 하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment supposed to wrap the casing of only a single species animal with casing container wrappings?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>8. 케이싱(원료를 포함한다)은 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법과 공중위생상 위해가 없는 위생적인 방법으로 취급·생산·운반·보관 되어야 한다.</p> <p>Casing (including raw materials) must be handled, produced, delivered, and stored in the sanitary ways not to be contaminated by infectious diseases and not to harm the public health.</p>	
<p>8-1. 수출작업장은 대한민국 수출 케이싱의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하여야 한다.</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the hygiene standards to control the pollution such as the pathogens of infectious diseases of livestock during operation and transit of the casings to be exported to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>9. 케이싱의 용기 및 포장은 공중위생상 위해가 없는 인체에 무해한 것이어야 하며 포장에는 작업장 번호와 가공기간 등이 표시되어야 한다.</p> <p>The containers and wrappings of casings must be harmless to the human body in terms of public health, and the number of establishment and the period of processing must be displayed on the packaging.</p>	
<p>9-1. 수출작업장은 공중위생상 위해가 없는 재질의 용기 및 포장지를 사용하여야 한다.</p> <p>Are the containers and wrappings of the materials harmless to the human body in terms of public health?</p>	
<p>9-2. 수출작업장은 대한민국 수출용 케이싱의 포장에 작업장 번호와 가공기간을 표시하여야 한다.</p> <p>Is the livestock products establishment displaying the number of establishment and</p>	

the period of processing on the wrappings of the casing to be exported to the Republic of Korea?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	
10. 대한민국 수출용 케이싱은 선적 전에 봉인된 컨테이너 또는 용기에 저장하여 수송되어야 하며, 수출국 정부 수의관은 검역증명서를 발행하되 수출국 이외에서 케이싱의 원료가 유래한 경우, 해당 원료의 수출국 정부가 발행한 증명서 사본을 한국정부에 제공하여야 한다. The casing for export should have been contained and transported in sealed containers before shipment. The veterinary authority of the exporting country must issue an export health certificate. If animal products used for production of casing were produced in other countries than exporting country, the exporting country should provide Korean government for certificate of origin issued by exporting country.	
10-1. 수출용 제품의 선적 전에 봉인된 컨테이너 또는 용기에 저장하여야 하며, 수출국 정부 수의관은 이를 검증하고 검역증명서를 발급하여야 한다. Does product for export should have been contained and transported in sealed containers before shipment? Does the veterinary authority verify this before issuing an export health certificate?	
<b>점 검 결 과</b> <b>Inspection Result</b>	

#### IV. 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)

점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection Result
10. (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?	
11. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가? (Working place control / pest control (insect, rat)) Does the working place control the visitor access and have pest control (insect, rat) facilities?	
12. (기계, 도구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 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?	
13. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? (Daylighting, illumination, and ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is the ventilation system available?	
14. (급수시설) 수도물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설인가? (Water supply facilities) Can the facility supply tap water, or groundwater etc. suitable for water quality standards of drinking water?	
15. (보관온도) 냉동실(영하 18도이하), 냉장실(영하 2도 ~ 10도)은 규정온도를 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)?	
16. (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?	

17. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있는가? (Disinfection facilities) Are the cleaning and disinfection facilities for transport vehicles etc. installed and operated?	
18. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 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?	
19. (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?	
20. (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?	
21. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가? (Cleaning, etc.) Are the facilities, equipment, machinery and environment cleaned, tested, and checked regularly?	
22. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (Training) Is the establishment manager establishing and enforcing hygiene education program for employees and recording and keeping the results?	

## 별첨 9

### Annex 9

## 사료용 동물성 가공 단백질 제조시설 점검표 Checklist for the Facilities Manufacturing the Processed Protein of Animal Feed

### I. 일반사항

#### General Information

<input type="radio"/> 제조시설 명칭 Manufacturing facility name	
<input type="radio"/> 소재지 Location	
<input type="radio"/> 소유주 Owner	
<input type="radio"/> 설립년월일 Establishment date	
<input type="radio"/> 승인업종 Approved operation type	①돼지혈액 ②돼지장(점막)가수분해물 ③가금설육분 ④우모분 ⑤닭연골분말 ⑥가금 간·심장 유래 가수분해 단백질 ①Pig blood ②Porcine intestine (mucous membrane) hydrolysate ③Poultry offal meal ④Feather meal ⑤Chicken cartilage powder ⑥Hydrolyzed protein originated from poultry liver and heart
<input type="radio"/> 승인번호 Approval no.	
<input type="radio"/> 승인일자 Approval date	
<input type="radio"/> 총면적 / 시설면적 Total area / facility area	

○ 승인품목 전용제조라인 면적 및 개수 Areas and number of the manufacturing lines exclusively for the approved item	
○ 보관장 면적, 개수 및 보관능력 Areas, number, and storage capacities of the storage warehouses	
○ 승인요청 품목 일일 생산량 Daily production quantity of the item requested for approval	kg(M/T)/day
○ 승인요청 품목 시간당 생산량 Hourly production quantity of the item requested for approval	kg(M/T)/hour
○ 검사원 수 Number of inspectors	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 연방정부소속 Federal government affiliated</li> <li>- 주정부소속 State government affiliated</li> <li>- 회사소속 Company affiliated</li> </ul>
○ 종업원 수 Number of employees	
○ 작업장 작업일수/주 Working days/week of the establishment	
○ 작업시간/1교대 Working hours/1 shift	
○ 수출국가 현황 Exporting country status	
○ 기타 Others	

## II. 교차오염 방지 조치

### Action on Preventing Cross-Contamination

번호 No.	점검 내용 Inspection Details	점검 결과 Inspection Results	조사 내용 Survey Details
1	<p>A. 수출제품은 습열멸균(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열멸균(160~170℃에서 1~2시간) 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리되었는가? Was the export product processed with steam sterilization (15 to 20 minutes at 121℃ or 35 minutes at 115℃), dry sterilization (1 to 2 hours at 160 to 170℃), or the method having the same or more effect?</p> <p>B. 수출제품을 생산하기 위한 원료(이하 '원료'로 한다)의 반입 시 원료가 수출국이 승인한 도축시설에서 반입되었음을 확인하는가? ○ 도축장 번호: Is it checked whether the Raw Material is received from the slaughter facility approved by the exporting country if the raw material (hereinafter referred to as 'Raw Material') for producing the export product is received? ○ Slaughter Plant No.:</p> <p>B-1. 원료가 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체검사 결과 건강한 동물(돼지, 가금)로부터 생산되었음을 확인하는가? Is it checked whether the Raw Material was produced from the healthy animal (pig and poultry) as the result of the ante-mortem inspection done by the government veterinarian of the exporting country?</p> <p>C. (제3국산 원료사용 시) 수출제품의 제3국산 원료는 대한민국으로 수출이 가능한 지역산으로 합법적인 수입절차를 거쳤는가? ○ 수출국 : ○ 도축장 번호 : (In case of using the Raw Material made in a third country) Did the Raw Material used for the export product and made in a third country and in the region, where the export to the Republic of Korea is possible, go through the lawful import procedure? ○ Exporting Country: ○ Slaughter Plant No.:</p>	<p>A. B. C 해당되는 사항에 표시 (중복표시 가능)</p> <p>Indicated for the corresponding matter (repetitive indication possible)</p>	

2	원료의 반입시 반추동물의 생산물이 혼입되거나 교차오염되지 않도록 수집되었음을 확인하는가? Is it checked whether the Raw Material was collected without mixture or cross-contamination with the produce of the cloven-hoofed animal in case of receiving of the Raw Material?		
3	원료의 운반시 반추동물과의 교차오염을 방지하기 위하여 전용 차량 또는 운송용기를 사용하거나 사용 전 세척하고 있는가? Is the exclusive vehicle or the transport container used or cleaned before use to prevent the cross-contamination with the cloven-hoofed animal in case of transporting the Raw Material?		
4	제조시설은 돼지(가금) 유래 이외의 단백질의 제조공정과 분리된 공정으로 제조하여야 하며, 이들 이외의 단백질 원료가 포함되지 않도록 원료의 공급처 등을 관리·기록하고 있는가? Is the manufacturing in the manufacturing facility is done with the process separated from the manufacturing process of the protein not originated from a pig (poultry) and is the Raw Material supplier managed and recorded not to include the protein Raw Material except for it?		
5	원료의 입고, 제조 및 완제품 보관의 전 과정에서 반추동물유래 단백질 교차오염방지 프로그램을 마련하고 준수하고 있는가? Is the program preventing the cross-contamination with the protein originated from the cloven-hoofed animal during the receiving and manufacturing of the Raw Material and during the storage of the finished product?		
6	수출축산물에 대하여 반추동물유래 단백질 오염여부를 확인하기 위하여 정기적인 검사를 하고 있는가? ◦ 검사기관: ◦ 검사방법: ◦ 빈도: Is the periodic inspection done to check whether the protein originated from the cloven-hoofed animal is contaminated for the export livestock product? ◦ Test Agency: ◦ Test Method: ◦ Frequency:		
7	(가수분해단백질 제품) 생산공정 중 가수분해 처리공정이 있는가? ※ 생산 공정도 제출 필요 (Hydrolyzed protein product) Is the hydrolysis process available in the production process? ※ Necessary to submit the processing flow		

8	생산공정 중 열 처리공정이 있는가? <input type="checkbox"/> 실제 처리온도 및 시간: Is the heat treatment process available in the production process? <input type="checkbox"/> Actual Treatment Temperature and Time: ※ 열처리 기준 (돼지) 70℃에서 최소 30분이상 또는 동등 이상의 열처리 (중심부 온도기준) (가금) 60℃ 507초/ 65℃ 42초 /70℃ 3.5초/73.9℃ 0.51초(중심부기준) ※ Heat treatment standards (Pig) Heat treatment for at least 30 minutes at 70℃ or the same or more heat treatment (Based on the central temperature) (Poultry) 60℃ 507 seconds/ 65℃ 42 seconds/70℃ 3.5 seconds/73.9℃ 0.51 seconds (Based on the center)		
9	수출축산물은 포장 시 다른 물질과의 오염을 방지하기 위하여 사용되지 않는 깨끗한 포장재를 사용하고 있는가? ◦ 포장방법: ◦ 재질: Is the unused clean packaging material used to prevent contamination with another material in case of packing the export livestock product? ◦ Packing Method: ◦ Quality of Material:		
10	수출축산물은 운송·보관 및 선적까지 가축전염병 병원체에 오염되지 않는 방법으로 안전하게 취급되고 있는가? The transport, storage, and shipping of the export livestock product handled safely in the way of being uncontaminated with the pathogen of the contagious animal disease?		
11	제조시설은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 정부가 실시하는 정기적인 위생검사 결과 이상이 없는가? Is the manufacturing facility under the sanitation supervision of the government of the exporting country and is it normal as the result of the periodic sanitation inspection done by the government?		

### Ⅲ. 시설기준

#### 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 producing the export product from the facilities generating livestock waste water, chemicals, and other contamination substances?		
2	제조시설의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어있는가? 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·구획 되어 있는가? Are the vehicle disinfection facility, the Raw Material input facility, and the production processing facility available and 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 resistant substance such as concrete and 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 on the inner wall or the ceiling?		
7	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가? Are facilities and tools placed to be easily cleaned and not to be contaminated from another manufacturing process?		
8	이송라인은 이송물이 새어나오거나 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, the restroom, etc.?		
10	보관시설은 원료 및 제품의 특성에 따라 구분하여 보관관리하고 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 옷신발 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 방충망서 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)

##### Sanitation Management (Including disease prevention and individual hygiene)

번호 No.	점검 내용 Inspection Details	점검 결과 Inspection Results	조사 내용 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 위험을 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 insects 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 Materials 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 accessing 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?		
<input type="checkbox"/> 종합의견: Overall evaluation:			
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)			
Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)			
(Department) (Position) (Name) (Signature)			



별첨10  
Annex 10

## 우제류 수출 동물원 점검표

### Checklist for Cloven-Hoofed Animal Export Zoos

#### I. 일반사항(General Information)

<input type="checkbox"/> 동물원 명칭 Zoo name	
<input type="checkbox"/> 동물원 소재지 Zoo location	
<input type="checkbox"/> 검역시설 소재지(동물원과의 거리) Quarantine Facility location (distance from the zoo)	
<input type="checkbox"/> 소유주 Owner	
<input type="checkbox"/> 설립년월일 Establishment date	
<input type="checkbox"/> 승인번호 Approval no.	
<input type="checkbox"/> 승인일자 Approval date	
<input type="checkbox"/> 관람인원 현황 Audience status	- 관람인원 수/년 Number of audiences/year
<input type="checkbox"/> 사육동물 현황(축종기재) Farm animal status (stating livestock species)	
<input type="checkbox"/> 동물원 총면적 / 검역시설 면적 Total zoo area / Quarantine Facility area	- 동물원 Zoo - 검역시설 Quarantine Facility
<input type="checkbox"/> 동물원 수의사 수 Number of zoo veterinarians	- 정부소속: Government Affiliated - 회사소속: Company Affiliated
<input type="checkbox"/> 종업원 수 Number of employees	- 사육업무: Breeding Work - 사육업무 외: Except for Breeding Work
<input type="checkbox"/> 축종 별 수출국가 현황 Status of the exporting countries by livestock species	
<input type="checkbox"/> 기타 Others	

#### II. 우제류 동물원 점검표

#### Cloven-Hoofed Animal Zoo Checklist

번호 No.	점검 내용 Inspection Details	점검 결과 Inspection Results	조사 내용 Survey Details
<b>1. 출생 사육 및 질병 비발생 조건</b> <b>Birth, Breeding, and Disease Non-Onset Requirements</b>			
1	<p>수출동물원은 출생 이래 또는 수출 선적 전 최소 6개월 이상 수출 동물이 수출국에서 사육되었음을 확인하는 절차를 마련하고 있는가?</p> <p>◦ 확인 방법 및 절차 자료 첨부</p> <p>Is the export zoo preparing the procedure for checking whether the export animal had been bred in the exporting country since birth or for at least 6 months before shipping for export?</p> <p>◦ Verification method and procedure information attachment</p>		
2	<p>수출국 정부는 수출동물원이 위치한 수출지역에 대해 아래 질병의 발생 상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 있는가?</p> <p>※ 선적 전 1년간 구제역·돼지열병, 선적 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·우역·우폐역, 선적 전 3년간 블루팅병·가성우역·아프리카돼지열병·양두·럼피스킨병 및 선적 전 4년간 리프트게곡열</p> <p>◦ 확인 방법 및 절차 자료 첨부</p> <p>Is the government of the exporting country preparing the method for checking the onset situation of the below disease in the export region where the export zoo is located?</p> <p>※ Foot-and-mouth disease, and swine fever for 1 year before shipping, vesicular stomatitis, swine vesicular disease, rinderpest, and bovine pleuropneumonia for 2 years before shipping, bluetongue disease, pseudorinderpest, African swine fever, sheep-pox, and lumpy skin disease for 3 years before shipping, and Rift valley fever for 4 years before shipping</p> <p>◦ Verification method and procedure information attachment</p>		

3	수출국 정부는 수출지역에서 ②항의 질병들에 대한 예방접종을 실시하지 않았음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 있는가? ◦ 확인 방법 및 절차 자료 첨부 Is the government of the exporting country preparing the method for checking that the vaccination on the disease of the item ② was not done in the export region? ◦ Verification method and procedure information attachment		
4	수출국 정부는 수출동물원에 대해 아래 질병의 비발생 요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? ※ 수출검역 개시일을 기준으로 과거 3년간 탄저·브루셀라병·결핵·광견병·사슴만성소모성 질병·요네병·오제스키병, 과거 5년간 소해면상뇌증·스크래피 ◦ 확인 방법 및 절차 자료 첨부 Is the government of the exporting country preparing the procedure for checking the non-onset requirements of the below disease for the export zoo? ※ Anthrax, brucellosis, tuberculosis, rabies, mule deer chronic wasting disease, Johne's disease, and Aujeszky's disease for the last 3 years and bovine spongiform encephalopathy and scrapie for the last 5 years as of the export quarantine start date ◦ Verification method and procedure information attachment		
<b>2. 수출 검역</b> <b>Export Quarantine</b>			
5	수출동물원은 수출동물 개체별로 아래 항목들을 확인하는 절차를 마련해두고 있는가? ※ 수출동물의 종류, 두수, 원산국 또는 포획지역, 신규동물 도입일 및 동물 질병 발생상황 등 Is the export zoo preparing the procedure for checking the below items for each export animal individually? ※ The type, heads, country of origin or capture region, new animal introduction date, and animal disease onset situation, etc. of the export animal		
6	수출동물 개체별로 ⑤항의 항목들을 기록 관리하고 있는가? Are the items of the provision ⑤ recorded and managed for each export animal individually?		

<b>3. 시설기준</b> <b>Facility Standards</b>			
7	수출동물원은 관람 등의 목적으로 동물을 사육 또는 번식하는 시설인가? Is the export zoo the facility for breeding or reproducing animals for viewing?		
8	수출동물원은 외부 동물 사육농장과 격리되고, 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 설비되어 있는가? Is the export zoo separated from the external animal breeding farm and is the facility installed to prevent the contact with wildlife?		
9	수출동물원을 출입하는 차량을 소독할 수 있는 시설이 설치되어 있는가? Is the facility disinfecting the vehicle accessing the export zoo?		
10	수출동물원 사육시설은 출입자를 위한 탈의실 및 소독 시설이 설치되어 있는가? Are the dressing room and disinfection facility for visitors installed in the breeding facility of the export zoo?		
11	수출동물이 검역시설로 운송시 사용되는 수송상자, 차량 등은 지정되어 있는가? Are the transport box and vehicle used for transporting the export animal to the Quarantine Facility designated?		

<b>4. 위생관리 (방역 및 개인위생 포함)</b> <b>Sanitation Management (Including Disease Prevention and Individual Hygiene)</b>			
12	수출동물원은 동물의 사육 전반에 대한 관리를 할 수 있도록 전임수의사를 지정하고 있는가? Does the export zoo designate the full-time veterinarian for managing the overall animal breeding?		
13	수출검역시설이 수출동물원 내에 위치하지 않을 경우, 수출검역시설까지 수출동물을 방역상 안전하게 운송하고 있는가? If the export Quarantine Facility is not located in the export zoo, is the export animal transported to the export Quarantine Facility safely for disease prevention?		
14	수출동물원 사육시설, 수출검역시설, 장비, 기계 및 환경 등은 주기적으로 청소 및 점검되고 있는가? Are the breeding facility, export Quarantine Facility, equipment, machinery, and environment of the export zoo cleaned and inspected regularly?		
15	수출동물원 사육시설의 깔짚 등 사육환경은 청결하게 관리되며, 사육동물의 피모는 청결한가? Is the breeding environment of the straw litter of the Quarantine Facility of the export zoo managed cleanly and are the skin and fur of the bred animal clean?		
16	수출동물원 사료반입 및 분변처리는 방역상 안전하게 처리되는가? Are the feed receiving and excrement treatment of the export zoo treated safely for disease prevention?		
17	수출검역시설에서 사용하는 도구 및 장비는 사용 전·후 세척·소독하고 있는가? Are the tools and equipment used in the export Quarantine Facility cleaned and disinfected before and after use?		
18	수출동물 운송에 사용되는 수송상자, 차량, 선박, 항공기의 적재공간은 수출동물 입식 전 또는 사용 전 수출국 정부가 인정한 소독약으로 소독하고 있는가? Is the loading space of the transport box, vehicle, ship, and airplane used for transporting the export animal disinfected with the disinfectant authorized by the government of the exporting country before acceptance or use of the export animal?		

19	소독약은 적정 희석배수 및 유효기간 준수 등 적절하게 관리되고 있는가? Is the disinfectant managed properly by observing the proper dilution times and the effective period?		
20	수출동물원 사육시설 출입 시 해당시설 전용의 작업복 및 신발을 착용하고 청결히 유지하고 있는가? Are the working clothes and shoes exclusive for the corresponding facility worn and maintained cleanly in case of accessing the breeding facility of the export zoo?		
21	수출동물 운송 시 사용하는 건초, 깔짚, 사료는 수출검역 개시 전 구비하여 방역상 안전하게 관리하는가? Are the hay, straw litter, and feed used for transporting the export animal managed safely for disease prevention with furnishing before starting the export quarantine?		
22	수출동물원 전임수의사는 수출동물의 사육관련 종사자에 대해 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가? Does the full-time veterinarian of the export zoo provide the periodic sanitation and disease prevention education for the export animal breeding worker?		
<input type="checkbox"/> 종합의견: Overall evaluation:			
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)			
(소속) (직급) (성명) (서명)			
Inspector: (Department) (Position) (Name) (Signature)			
(Department) (Position) (Name) (Signature)			

별첨11.

Annex11.

# **조사료 처리시설 점검표** (Checklist for Straws and Forages Treatment Facility)

## **I. 조사료 처리시설 개요(General Information)**

○ 허가번호 (Registration Number)	
○ 허가일자 (Registration Date)	
○ 명칭 (Name of company)	
○ 소재지 (Address)	
○ 소유주 (Owner's Name)	
○ 설립연월일 (Established Date)	
○ 면적(Total Size)	
○ 허가업종 (Approved Work)	
○ 허가품목 (Approved Items)	
○ 종업원총수 (Number of Employee)	
○ 검사담당자 또는 품질관리인수 (Number of Inspectors or manager for quality control )	
○ 타국가 수출실적 (other countries exported forage and st raw)	

## **II. 조사료 처리시설 점검표(Check list)**

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Item	점검결과 Inspection Result	조사 내용 Survey Details
①	대한민국으로 수출하는 조사료는 수출국내에서 생산된 것인가? Straw and forage shall have been originally derived from “the exporting country”		
②	수출조사료를 생산하는 지역은 반경 50km이내에 과거 2년간 구제역, 과거 3년간 우역 및 아프리카돼지콜레라의 발생이 없는가? Straw and forage Facility shall have been produced and stored within the 50km radius are of which have been free from Foot and Mouth Disease for at least for the last 2 years, Rinderpest and African swine fever for at least for last 3 years.		
③	수출조사료는 생산, 포장 및 보관 작업과정에서 우제류동물 및 우제류동물 유래의 배설물 및 분비물 등과의 접촉이 없었던 청결한 것인가? Straw and forage for export shall be kept clean and shall not have been tainted or contaminated with excretion, secretion and derived from cloven-hoofed animals in the process of production, packing and storage.		
④	수출조사료는 밀폐된 실내에서 건조의 중심부가 80℃ 이상의 온도로 10분 이상 열처리되거나, 포장(packing)하기 전에 밀폐된 실내에서 35~40%의 포르말린 용액을 이용한 포르말린가스로 19℃ 이상의 온도에서 8시간 이상 처리되는가? Straw and forage for export shall have been either steamed at least for 10 minutes at a minimum temperature of 80℃ in an air-tight chamber or processed with formalin fumes excreted form the 35~40% of formalin solution in a chamber kept closed more than 8 hours and at a minimum temperature of 19℃ prior to packing.		
⑤	수출조사료는 수출국정부가 승인한 소독약을 사용하여 세척후 소독된 밀폐식 컨테이너에 적재되고 봉인되어 운송되어야 하며, 즉시 적재되지 않을 경우에는 재오염의 우려가 없는 방법으로 보관되는가? Straw and forage for export should be put a load in a closed clean container right ater cleaning with an authorized antiseptic approved by the exporting countries, and sealed. In case they could not be put a load in a tight container immediately, the should be stored in a higher		

	standard warehouse without recontamination.		
⑥	수출조사료를 위한 밀폐식 컨테이너 봉인을 위한 봉인양식은 한국동물검역당국에 사전 통보되었는가? The form of the closed container sealing for straw and forage for export shall have been notified in advanced to the Korean animal health authorities.		
⑦	처리시설은 자동온도기록부를 갖춘 자동온도조절장치와 소독 등에 필요한 장비를 갖추고 있는가? The processing facility shall be furnished with automatic temperature control system and equipment for disinfection.		
⑧	처리시설은 원료반입부터 컨테이너 적재까지 한방향으로 일관된 작업을 할 수 있도록 설비되었는가? The processing facility shall be designed for the series of operation to be carried out in the one-way manner form handling raw materials to container loading		
⑨	처리시설의 원료처리·소독처리·소독처리 종료후 및 보관 작업 공정을 위한 작업장은 별도로 분리되어야 하며 이들 각각의 작업장은 별도의 출입구,更衣실, 화장실 등의 설비를 갖추고 있는가? The handing site of processing facility should be isolated for the storage of raw materials, disinfection, and processing work after disinfection. it shall be furnished with separate entrance gate, changing room and toilet.		
⑩	처리시설의 바닥, 벽, 천장은 청소가 용이하도록 설비되어야 하며 바닥은 불침투성 재질을 사용한 시설과 배수시설을 갖추고 있어 세척·소독이 용이한가? Floors, walls and ceilings of processing facility should be designed for an easy cleaning; floors should be made of facility should be designed for an easy cleaning; floors should be made of made of impermeable material, material equipped for disinfection and with drainage.		
<input type="checkbox"/> 종합의견: Overall evaluation:			
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)			
(소속) (직급) (성명) (서명)			
Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)			
(Department) (Position) (Name) (Signature)			

### III. 기타 자료(Other information)

#### 1. 조사료 제조공정을 간략히 설명하시오

- Brief information on manufacturing process

#### 2. 조사료 제조공장의 평면도를 간략히 설명하시오

- Copy of layout or sketch of straw and forage making factory

별첨12.

Annex12.

**돼지 정액채취소 점검표**  
**Checklist for Pig Semen Collecting Facility**

**I. 정액채취소 개요(General Information)**

○ 승인번호 Approval No.	
○ 승인일자 Approval Date	
○ 정액채취소 명칭 Name of Semen Collecting Facility	
○ 정액채취소 소재지 Address of Semen Collecting Facility	
○ 소유주 Owner	
○ 설립년월일 Date of Establishment	
○ 승인업종 및 종돈 수량 Approved Sector and No. of Breeding Pigs	○축종(Species): ○두(Heads):
○ 일일 평균 정액채취 두수 Daily Avg No. of Heads of Semen Collection	
○ 일일 평균 정액채취량 Daily Avg Quantity of Semen Collection	
○ 공정돼지 두수 및 정액채취소 면적 No. of Heads of Processed Pigs and Area of Semen Collecting Place	○마리(No. of Heads): (m <sup>2</sup> )
○ 정액 보관장소 면적 및 보관온도 Area of Semen Storage and Temperature of Storage	(m <sup>2</sup> ) (℃)
○ 검사원수(No. of inspector): - 정부소속(Government affiliated): - 회사소속(Companyaffiliated):	
○ 정액채취소 종업원수 No. of Employees	
○ 수출국가 현황 Exporting country status	
○ 기타 Others	

**II. 돼지정액채취소 점검표(Checklist for Pig Semen Collecting Facility)**

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey details
<b>1. 시설기준</b> <b>Facility Standards</b>			
①	정액채취소는 다른 동물사육농장과 격리 되고, 방역상 안전하게 설비되어 있는가? Is the semen collecting facility isolated from other animal breeding farms, and equipped with safety concern in terms of disease control?		
②	정액채취시설내에 세척소독실 또는 멸균실이 별도로 구비되어 있는가? Is the semen collecting facility furnished with cleaning and disinfection room or sterilization room separately inside?		
③	정액처리실 및 정액보관실이 구비되어 있는가? Is it furnished with separate semen treatment room and semen storage room?		
④	정액처리실 및 정액보관실과는 별도로 분리된 가축계류시설이 구비되어 있는가? Is it furnished with livestock ramp facility separately from the semen treatment room and semen storage room?		
⑤	임상증상을 보인 동물 또는 정기적인 검사프로그램에 의한 불합격한 동물을 격리할 수 있는 환축격리시설이 있는가? Is there any sick livestock isolation facility that can isolate the animals that showed clinical symptoms or did not pass the regular inspection program?		
⑥	외부가축 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가? Is it equipped with the facility that may prevent the contact with the outside livestock and wild animals?		
⑦	정액채취소 전체를 청소·소독할 수 있는 장비들을 구비하고 있는가? Is the semen collecting facility furnished with the equipment that may clean and disinfect the entire facility?		
⑧	동물계류시설, 정액채취소, 정액처리시설 및 정액보관실은 청소 및 소독이 용이하도록 구조되었는가? Are animal ramp facility, semen treatment room and semen storage room structured for easy cleaning and disinfection?		
<b>2. 방역 및 위생관리 기준</b> <b>Criteria for Disease Control and Sanitation Management</b>			

	정액채취소는 정부수의당국 정기적인 위생점검 및 감독을 받는가? (점검주기 및 점검결과 조치사항 등)		
⑩	Is semen collecting facility getting regular health check and supervision by government veterinarian authority? (Checking period, inspection results, and measures etc.)		
⑪	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취 종사원에 대한 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가?		
⑫	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취, 처리 및 보관과정이 관리 감독되는가?		
⑬	정액채취소의 모든 동물에 대한 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황이 기록유지가 되는가?		
⑭	Is the record keeping conducted on the breed, date of birth, individual identification, medical history, farm of origin, moving status, inspection details, test results, drug treatment, vaccination status and semen collecting status of all the animals in the semen collecting facility?		
⑮	정액채취소 입식동물의 출입상황이 전담수의사에 의해 관리 감독되는가?		
⑯	Is the traffic of newly received animals in the semen collecting facility controlled and supervised by the exclusive veterinarian?		
⑰	정액채취소 방문자에 대해서는 통제가 되며, 기록유지가 되는가?		
⑱	Are the visitors to the semen collecting facility controlled, and is the record keeping about them carried out?		
⑲	돼지정액의 처리에 사용되는 도구 및 장비는 사용 전에 소독 또는 멸균처리 되는가?		
⑳	Are the tools and the equipment used in the treatment of porcine semen disinfected or sterilized before use?		
㉑	돼지정액의 채취기간동안에는 어떠한 동물도 정액채취소내의 공정돼지가 계류되어 있는 가축계류시설로 추가입식되지 않도록 관리되는가?		
㉒	Is no additional new reception carried out of any animals to the livestock ramp facility where processed pigs inside the semen collecting facility are being ramped during porcine semen collecting		

	period?		
⑱	정액채취소내 출입시 보호용 의류 및 신발을 착용하고, 청결히 유지하는가? Do the workers keep clean by wearing protective clothing and shoes when coming in and out of the semen collecting facility?		
<b>3. 돼지정액 생산에 이용되는 공정돼지의 조건</b> <b>Requirements for Processed Pigs Used for Porcine Semen Production</b>			
⑲	공정돼지는 영국내에서 출생·사육되었거나 정액채취소로 입식되기전 6개월 이상 영국내에서 사육된 것으로 자연교배에 이용된 적이 없는가? Were the processed pigs born and raised in the UK or bred for six months or more within the UK before being newly received and have never been used in natural cross-breeding?		
㉑	공정돼지는 정액채취소로 입식되기전 2년간 결핵병 및 부루세라병, 1년간 오제스키병, 돼지생식기호흡기증후군 및 돼지전염성위장염 비발생 인정된 돼지 번식 전용농장에서 유래되었는가? Are the processed pigs originated from the farm exclusively for pig breeding where it has been free of pneumonia and brucellosis for two years, Aujeszky's disease for one year, and porcine infectious respiratory syndrome and genital gastroenteritis before the pre-entry to the semen collecting facility?		
㉒	공정돼지는 정액채취소로 입식되기전 최소한 30일 이상 격리되고, 이 기간동안 아래의 질병에 대한 수의당국의 검사결과 음성인 개체들로 검사내역을 기록·유지하고 있는가? Have the processed pigs been separated at least for 30 days before the pre-entry to the semen collecting facility and recorded as negative individuals as a result of the test by the veterinary authorities regarding the following diseases?  - 정밀검사 : 결핵병, 부루세라병, 렙토스피라병, 오제스키병, PRRS, TGE  - Laboratory test: TB disease, burusera disease, Leptospira disease, Aujeszky's disease, PRRS, TGE  임상검사 등 : 톡소플라즈마, 돼지단독, 돼지파코바이러스감염증, 돼지유행성  폐렴, 위축성비염, 돼지일본뇌염-  - Clinical examination etc. : toxoplasmosis, swine erysipelas, swine parvovirus infections, swine influenza pneumonia, atrophic rhinitis, swine Japanese encephalitis		
<b>4. 돼지정액 생산 조건</b>			

Requirements for Pig Semen Production			
②	돼지정액은 가축전염성질환의 병원체에 오염되지 않고, 병원체의 전파를 방지할 수 있는 방법으로 채취·처리되는가? Is swine semen collected and treated in a way not to be contaminated by pathogens of livestock infectious diseases and to prevent the spread of pathogens?		
③	돼지정액 처리에 사용되는 첨가제, 희석액 또는 확장제는 가축전염성 질환의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 가열처리된 우유 또는 멸균된 난황을 제외하고는 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가? Don't the additives and diluted solution or vasodilators used in processed pig semen contain any animal-derived materials except for the heat-treated milk or egg yolk without the risk of propagation of animal pathogens of infectious diseases?		
④	돼지정액은 처리후 공정돼지의 개체번호, 품종, 채취일 및 정액채취소의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 의거 작성한 코드를 부착한 애플이나 스트로우에 저장되는가? Is swine semen displaying after collection the number of individual, breed, collection date, and the name of collection facility, or stored in an ample or straw with attached code prepared according to the way set by the veterinarian authority?		
⑤	돼지정액은 정액채취후 검사결과가 확인되고 한국으로 수출할 때까지 정액채취소내의 보관시설에 보관되는가? Is swine semen being stored in a storing facility within the semen collection facility until the results of test are confirmed after semen collection and it is sent to the Republic of Korea?		
<div> <input type="checkbox"/> 종합의견: Overall evaluation: </div>			
<div> <input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: </div>			
<div> <input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) </div>			
<div> <input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) </div>			
<div> Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) </div>			
<div> Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) </div>			

별첨13.

Annex13.

<p style="text-align: center;"><b>사슴정액채취소 점검표</b> <b>Checklist for Deer Semen Collecting Facility</b></p>
---

### I. 정액채취소 개요(General Information)

○ 승인번호 Approval No.	
○ 승인일자 Approval Date	
○ 정액채취소 명칭 Name of Semen Collecting Facility	
○ 정액채취소 소재지 Address of Semen Collecting Facility	
○ 소유주 Owner	
○ 설립년월일 Date of Establishment	
○ 승인업종 및 종돈 수량 Approved Sector and No. of Breeding Pigs	◦축종(Species): ◦두(Heads):
○ 일일 평균 정액채취 두수 Daily Avg No. of Heads of Semen Collection	
○ 일일 평균 정액채취량 Daily Avg Quantity of Semen Collection	
○ 공정돼지 두수 및 정액채취소 면적 No. of Heads of Processed Pigs and Area of Semen Collecting Place	◦마리(No. of Heads): (m <sup>2</sup> )
○ 정액 보관장소 면적 및 보관온도 Area of Semen Storage and Temperature of Storage	(m <sup>2</sup> ) (℃)
○ 검사원수(No. of inspector): - 정부소속(Government affiliated): - 회사소속(Companyaffiliated):	
○ 정액채취소 종업원수 No. of Employees	
○ 수출국가 현황 Exporting country status	
○ 기타 Others	



## II. 사슴정액 채취소 점검표

### Checklist for Deer Semen Collecting Facility

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey detail
<b>1. 시설기준</b> <b>Facility Standards</b>			
①	정액채취소는 다른 동물사육농장과 격리 되고, 방역상 안전하게 설비되어 있는가? Is the semen collecting facility isolated from other animal breeding farms, and equipped with safety concern in terms of disease control?		
②	정액채취시설내에 세척소독실 또는 멸균실이 별도로 구비되어 있는가? Is the semen collecting facility furnished with cleaning and disinfection room or sterilization room separately inside?		
③	정액처리실 및 정액보관실이 구비되어 있는가? Is it furnished with separate semen treatment room and semen storage room?		
④	정액처리실 및 정액보관실과는 별도로 분리된 가축계류 시설이 구비되어 있는가? Is it furnished with livestock ramp facility separately from the semen treatment room and semen storage room?		
⑤	임상증상을 보인 동물 또는 정기적인 검사프로그램에 의한 불합격한 동물을 격리할 수 있는 환축격리시설이 있는가? Is there any sick livestock isolation facility that can isolate the animals that showed clinical symptoms or did not pass the regular inspection program?		
⑥	외부가축 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가? Is it equipped with the facility that may prevent the contact with the outside livestock and wild animals?		
⑦	정액채취소 전체를 청소·소독할 수 있는 장비들을 구비하고 있는가? Is the semen collecting facility furnished with the equipment that may clean and disinfect the entire facility?		
⑧	동물계류시설, 정액채취소, 정액처리시설 및 정액보관실은 청소 및 소독이 용이하도록 구조되었는가? Are animal ramp facility, semen treatment room and semen storage room structured for easy cleaning and disinfection?		
<b>2. 방역 및 위생관리 기준</b> <b>Criteria for Disease Control and Sanitation Management</b>			
⑨	정액채취소는 정부수의당국 정기적인 위생점검 및 감독을 받는가?		

	- 점검주기 및 점검결과 조치사항 등 Is semen collecting facility getting regular health check and supervision by government veterinarian authority? - Checking period, inspection results, and measures etc.		
⑩	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취 종사원에 대한 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가? - 교육주기는? Is the education of semen collecting employees on health and disease control conducted by the exclusive veterinarian in the semen collecting facility? - What is training period?		
⑪	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취, 처리 및 보관과정이 관리 감독되는가? Is the procedure of semen collecting, treatment, and storage controlled and supervised by the exclusive veterinarian in the semen collecting facility?		
⑫	정액채취소의 모든 동물에 대한 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산 농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황이 기록유지가 되는가? Is the record keeping conducted on the breed, date of birth, individual identification, medical history, farm of origin, moving status, inspection details, test results, drug treatment, vaccination status and semen collecting status of all the animals in the semen collecting facility?		
⑬	정액채취소 입식동물의 출입상황이 전담수의사에 의해 관리 감독되는가? Is the traffic of newly received animals in the semen collecting facility controlled and supervised by the exclusive veterinarian?		
⑭	정액채취소 방문자에 대해서는 통제가 되며, 기록유지가 되는가? Are the visitors to the semen collecting facility controlled, and is the record keeping about them carried out?		
⑮	사슴정액의 처리에 사용되는 도구 및 장비는 사용 전에 소독 또는 멸균처리 되는가? Are the tools and the equipment used in the treatment of deer semen disinfected or sterilized before use?		
⑰	사슴정액의 채취기간동안에는 어떠한 동물도 정액채취소내의 공정 사슴이 계류되어 있는 가축계류시설로 추가입식되지 않도록 관리되는가? Is no additional new reception of any animals to the livestock ramp facility carried out where the processed deers inside the semen collecting facility are being ramped during deer semen collecting period?		
⑱	정액채취소는 동등한 위생상태의 동물만 정액채취소로의 입식이 허		

	용되며 그 출입상황이 기록되고 있는가? Are only the animals with equivalent state of health being received at the semen collecting facility and are their coming in and out recorded?		
⑲	정액채취소내 출입시 보호용 의류 및 신발을 착용하고, 청결히 유지하는가? Do the workers keep clean by wearing protective clothing and shoes when coming in and out of the semen collecting facility?		
⑳	정액채취소내의 모든 반추동물은 결핵병, 부루세라병, 요네병 IB R/IPV 및 렙토스피라병 ( <i>L. pomona</i> , <i>L. hardjo</i> , <i>L. icterohaemorrhagiae</i> )에 대하여 1년에 1회 이상 뉴질랜드 수의당국에 의해 검사를 받는가? 또한 뉴질랜드 수의당국의 상기 질병별 검사방법 및 기준은 무엇인가? (별도 첨부) Are all the cloven-footed animals within the semen collecting facility inspected at least once a year regarding pneumonia, Brucella disease, Johne's disease and IBR/IPV leptospirosis ( <i>L. pomona</i> , <i>L. hardjo</i> , <i>L. icterohaemorrhagiae</i> )? In addition, what are the test method and criteria of New Zealand veterinarian authority by the above disease?		
<b>3. 한국으로 수출할 사슴정액 생산에 이용되는 공정사슴의 조건</b> <b>Requirements for Processed Deer Used for Deer Semen Production to be Exported to the Republic of Korea</b>			
㉑	공정사슴은 뉴질랜드내에서 출생·사육되었거나 정액채취소로 입식되기전 6개월 이상 뉴질랜드에서 사육된 것으로 정액채취전 격리시 부터 한국으로 수출할 사슴정액의 최종채취시까지 정액채취소내에서 계류되고 있었으며 자연교배에 이용된 적이 없는가? Were the processed deer born and raised in New Zealand or bred for six months or more within New Zealand before being newly received, have been ramped in the semen collecting facility from the isolation before semen collection to the final semen collection to be exported to the Republic of Korea and never been used in natural cross-breeding?		
㉒	공정사슴은 뉴질랜드의 결핵 방역계획에 따라 정액채취소로 입식되기 전 2년간 결핵비발생으로 인정된 사슴번식 전용농장에서 유래되었는가? Are the processed deer originated from the farm exclusively for deer breeding where it has been free of pneumonia for two years before the pre-entry to the semen collecting facility according to pneumonia control plan of New Zealand?		
㉓	공정사슴은 정액채취소로 입식되기전 최소한 30일 이상 격리되고, 이 기간동안 아래의 질병에 대한 수의당국의 검사결과 음성인 개체들		

	로 검사내역을 기록·유지하고 있는가? Have the processed deer been separated at least for 30 days before the pre-entry to the semen collecting facility and recorded as negative individuals as a result of the test by the veterinary authorities regarding the following diseases? - 정밀검사 : 결핵병, 요네병, 부루세라병, 렙토스피라병( <i>L. pomona</i> , <i>L. hardjo</i> , <i>L. icterohaemorrhagiae</i> ), BVD Laboartory Test: TB disease, Johne's disease, burusera disease, Leptospira disease ( <i>L. pomona</i> , <i>L. hardjo</i> , <i>L. icterohaemorrhagiae</i> ), BVD		
㉔	공정사슴은 정액채취소로 입식되는 당일에 임상검사를 실시하며, 정액채취소로의 운송은 뉴질랜드 정부수속관 또는 전담수의사의 감독하에 이루어지는가? Are the processed deer going through a clinical examination on the day of the pre-entry to the semen collecting facility, and is the transport to the semen collecting facility being carried out under the supervision of New Zealand government veterinarians or exclusive veterinarians?		
<b>4. 사슴정액 처리조건</b> <b>Requirements for Deer Semen Production</b>			
㉕	사슴정액은 가축전염성질환의 병원체에 오염되지 않고, 병원체의 전파를 방지할 수 있는 방법으로 채취·처리되는가? Is deer semen collected and treated in a way not to be contaminated by pathogens of livestock infectious diseases and to prevent the spread of pathogens?		
㉖	사슴정액 처리에 사용되는 첨가제, 희석액 또는 확장제는 가축전염성 질환의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 초고온 처리 우유 또는 뉴질랜드에서 생산된 난황을 제외하고는 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가? Don't the additives and diluted solution or vasodilators used in processed deer semen contain any animal-derived materials except for the heat-treated milk or egg yolk without the risk of propagation of animal pathogens of infectious diseases?		
㉗	사슴정액은 처리후 공정사슴의 개체번호, 품종, 채취일 및 정액채취소의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 의거 작성한 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가? Is deer semen displaying after collection the number of individual, breed, collection date, and the name of collection facility, or stored in an ample or straw with attached code prepared according to the way set by the veterinarian authority?		
㉘	사슴정액은 정액채취후 검사결과가 확인되고 한국으로 수출할 때까지 정액채취소내의 보관시설에 보관될 수 있는가?		

Is deer semen being stored in a storing facility within the semen collection facility until the results of test are confirmed after semen collection and it is sent to the Republic of Korea?			
<input type="checkbox"/> 종합의견: Overall opinion			
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속)	(직급)	(성명)	(서명)
(소속)	(직급)	(성명)	(서명)
Inspector : (Department)	(Position)	(Name)	(Signature)
(Department)	(Position)	(Name)	(Signature)

#### 별첨 14.

#### Annex 14.

<p style="text-align: center;"><b>말 정액 채취소 점검표</b> <b>Checklist for Horse Semen Collecting Facility</b></p>
---

#### I. 정액채취소 개요(General Information)

<input type="checkbox"/> 승인번호 Approval No.	
<input type="checkbox"/> 승인일자 Approval Date	
<input type="checkbox"/> 정액채취소 명칭 Name of Semen Collecting Facility	
<input type="checkbox"/> 정액채취소 소재지 Address of Semen Collecting Facility	
<input type="checkbox"/> 소유주 Owner	
<input type="checkbox"/> 설립년월일 Date of Establishment	
<input type="checkbox"/> 승인업종 및 종돈 수량 Approved Sector and No. of Breeding Pigs	<input type="checkbox"/> 축종(Species): <input type="checkbox"/> 두(Heads):
<input type="checkbox"/> 일일 평균 정액채취 두수 Daily Avg No. of Heads of Semen Collection	
<input type="checkbox"/> 일일 평균 정액채취량 Daily Avg Quantity of Semen Collection	
<input type="checkbox"/> 공정돼지 두수 및 정액채취소 면적 No. of Heads of Processed Pigs and Area of Semen Collecting Place	<input type="checkbox"/> 마리(No. of Heads): <div style="text-align: right;">(m<sup>2</sup>)</div>
<input type="checkbox"/> 정액 보관장소 면적 및 보관온도 Area of Semen Storage and Temperature of Storage	<div style="text-align: right;">(m<sup>2</sup>) (℃)</div>
<input type="checkbox"/> 검사원수(No. of inspector): - 정부소속(Government affiliated): - 회사소속(Companyaffiliated):	
<input type="checkbox"/> 정액채취소 종업원수 No. of Employees	
<input type="checkbox"/> 수출국가 현황 Exporting country status	
<input type="checkbox"/> 기타 Others	

## II. 말정액 채취소 점검표

### Checklist for Horse Semen Collecting Facility

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey details
<b>1. 시설기준</b> <b>Facility Standards</b>			
①	정액채취소는 다른 동물사육농장과 격리 되고, 방역상 안전하게 설비되어 있는가? Is the semen collecting facility isolated from other animal breeding farms, and equipped with safety concern in terms of disease control?		
②	정액채취시설내에 세척소독실 또는 멸균실이 별도로 구비되어 있는가? Is the semen collecting facility furnished with cleaning and disinfection room or sterilization room separately inside?		
③	정액처리실 및 정액보관실이 구비되어 있는가? Is it furnished with separate semen treatment room and semen storage room?		
④	정액처리실 및 정액보관실과는 별도로 분리된 가축계류시설이 구비되어 있는가? Is it furnished with livestock ramp facility separately from the semen treatment room and semen storage room?		
⑤	임상증상을 보인 동물 또는 정기적인 검사프로그램에 의한 불합격한 동물을 격리할 수 있는 환축격리시설이 있는가? Is there any sick livestock isolation facility that can isolate the animals that showed clinical symptoms or did not pass the regular inspection program?		
⑥	외부가축 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가? Is it equipped with the facility that may prevent the contact with the outside livestock and wild animals?		
⑦	정액채취소 전체를 청소·소독할 수 있는 장비들을 구비하고 있는가? Is the semen collecting facility furnished with the equipment that may clean and disinfect the entire facility?		
⑧	동물계류시설, 정액채취소, 정액처리시설 및 정액보관실은 청소 및 소독이 용이하도록 구조되었는가? Are animal ramp facility, semen treatment room and semen storage room structured for easy cleaning and disinfection?		
<b>2. 방역 및 위생관리 기준</b> <b>Criteria for Disease Control and Sanitation Management</b>			
⑨	정액채취소는 정부수의당국 정기적인 위생점검 및 감독을 받는가? - 점검주기 및 점검결과 조치사항 등 Is semen collecting facility getting regular health check and supervision by government veterinarian authority? - Checking period, inspection results, and measures etc.		
⑩	모든 정액채취소의 종사원은 정액채취 기술을 습득한 자로서 정기적		

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey details
	위생 및 방역 교육을 받고 있는가? Did all the employees of semen collecting facility attain the semen collecting skill and are getting regular health and disease prevention training?		
⑪	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취, 처리 및 보관의 전 과정이 지시 감독되고 있는가? Is the procedure of semen collecting, treatment, and storage controlled and supervised by the exclusive veterinarian in the semen collecting facility?		
⑫	정액채취소내의 모든 동물에 대한 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황이 기록유지가 되는가? Is the record keeping conducted on the breed, date of birth, individual identification, medical history, farm of origin, moving status, inspection details, test results, drug treatment, vaccination status and semen collecting status of all the animals in the semen collecting facility?		
⑬	전담수의사 또는 정부수의사가 허가한 자에 한하여 출입이 허용되고 방문 사항이 기록되고 있는가? Is the entry allowed and visitation recorded regarding the only ones approved by exclusive veterinarian or government veterinarian?		
⑭	종모마와 동등하거나 우수한 위생상태의 동물만 정액채취소로의 입식이 허용되며 그 출입사항이 기록되고 있는가 ? Are the only stallion studs or the animals at the equivalent level of health state allowed into the semen collecting facility and their coming in and out are recorded?		
⑮	말 정액 채취기간 동안에는 종모마보다 낮은 위생상태의 동물은 종모마가 계류되어 있는 정액채취소의 가축계류시설로 입식되지 않도록 관리되며 다른 정액채취소에서 생산된 정액을 취급하고 있지는 않은가? Is no additional new reception carried out of any animals in the health state lower than that of stallion stud to the livestock ramp facility inside the semen collecting facility where the stallion studs are ramped during porcine semen collecting period, and the semen produced in other semen collecting facility being handled?		
⑯	정액채취소내 출입시 보호용 의류 및 신발을 착용하고 청결을 유지하는가? Do the workers keep clean by wearing protective clothing and shoes when coming in and out of the semen collecting facility?		
<b>3. 말정액 생산에 이용되는 종모마의 조건</b> <b>Requirements for Stallion Stud Used for Horse Semen Production</b>			
⑰	종모마는 미국내에서 출생·사육되었거나 정액채취소로 입식되기전 6개월 이상 미국내에서 사육된 것으로써 자연교배에 이용된 적이 없는가?		

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey detail
	Are the stallion studs born and raised in the USA or bred for six months or more within the UK before being newly received to the semen collecting facility and never been used in natural cross-breeding?		
⑱	말정액을 생산하는 종모마에 대하여 정액 채취일에 임상검사를 실시하는가? Is a clinical examination carried out on the semen collection day regarding the stallion stud that produces horse semen?		
⑲	종모마는 정액채취소로 입식되기전 과거 6개월동안 말전염성 빈혈, 말전염성자궁염, 말파이로플라스마병, 말바이러스성동맥염, 선역, 광견병, 마두, 음, 전염성유산, 슈라,가성피저, 탄저가 발생하지 않은 농장에서 유래되었는가? Are the stallion studs originated from the farm where it has been free of horse infectious anemia, horse infectious uteritis, horse piroplasmosis, horse viral arteritis, strangles, rabies, Madurai, scabies, contagious abortion, Shura, pseudotuberculosis, and anthrax for six months before being newly received?		
⑳	종모마는 정액채취소에서 최소한 30일 이상 계류되어야 하며 그 기간 동안 별표의 질병별 검사방법 및 기준에 대하여 수출국 수의당국이 실시한 검사결과 음성인 개체들로 검사내역을 기록 유지하고 있는가? Have the stallion studs been ramped at least for 30 days before the pre-entry to the semen collecting facility and recorded as negative individuals as a result of the test by the veterinary authorities in terms of test method and criteria by disease (in asterisk) during that time and are the test details recorded and maintained?		
<b>4. 말정액 생산 조건</b> <b>Requirements for Horse Semen Production</b>			
㉑	말정액은 가축전염성질환의 병원체에 오염되지 않고, 병원체의 전파를 방지할 수 있는 방법으로 채취·처리되는가? Is horse semen collected and treated in a way not to be contaminated by pathogens of livestock infectious diseases and to prevent the spread of pathogens?		
㉒	말정액 처리에 사용되는 첨가제, 희석액 또는 확장제는 가축전염성 질환의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 가열처리된 우유 또는 멸균되거나 뉴캐슬병, 고병원성인플루엔자가 발생하지 않은 농장에서 생산된 난황을 제외하고는 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가? Don't the additives and diluted solution or vasodilators used		

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey detail
	in processed horse semen contain any animal-derived materials except for the heat-treated milk or egg yolk that was produced in the farms free of New Castle disease and HPAI and without the risk of propagation of animal pathogens of infectious diseases?		
㉓	채취된 말정액은 처리후 종모마의 개체번호, 품종, 채취일 및 정액채취소의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 의거 작성한 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가? (코드사용시 코드 해독법 첨부) Is horse semen displaying after collection the number of individual, breed, collection date, and the name of collection facility, or stored in an ample or straw with attached code prepared according to the way set by the veterinarian authority? (Attach code deciphering method if codes were used)		
종합평가: Overall evaluation:			
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)			
Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)			

## 검사질병 및 검사방법

### Disease Inspection and Inspection Method

질 병 명 Name of Disease	검사방법 Method of Inspection	비발생국 Country of Freedom
말인플루엔자 Horse Flu	예방접종 권장 Vaccination recommended	예방접종 권장 Vaccination recommended
말일본뇌염 Horse Japanese encephalitis	예방접종 권장V accination recommended	예방접종 권장 Vaccination recommended
말비강폐렴 Equine rhinopneumonitis	예방접종 권장 Vaccination recommended	예방접종 권장 Vaccination recommended
게타바이러스감염증 Getah virus infection	예방접종 권장 Vaccination recommended	예방접종 권장 Vaccination recommended
과상풍 Tetanus	선적전 1주 이내에 항혈청 접종 권장 An antiserum vaccination within a week recommended	선적전 1주 이내에 항혈청 접종 권장 An antiserum vaccination within a week recommended
아프리카마역 African horse sickness virus	AGID 시험 : 음성 AGID Test: Negative	AGID시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of AGID test or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
구역 Foot-and-mouth disease	종모마에 대하여는 보체결합반응검사 또는 ELISA: 음성 그리고 정액에 대하여 현미경 검사결과: 음성 For stallion stud C.F.T. or ELISA and Negative: Negative and microscopic test regarding semen: Negative	보체결합반응 검사 또는 ELISA 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of C.F.T. or ELISA or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
비저 Glander	보체결합반응검사 또는 Mallein 시험 : 음성 C.F.T. or Mallein test: Negative	보체결합반응검사 또는 Mallein 시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of C.F.T. or Mallein test or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
수포성구내염 Vesicular stomatitis	혈청중화시험 : 음성 Serum neutralization test: Negative	혈청중화시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of serum neutralization test or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
베네수엘라말뇌염 Venezuela's encephalomyelitis	혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응검사 : 음성 H(a)emagglutination inhibition reaction or C.F.T.: Negative	혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 H(a)emagglutination inhibition reaction or C.F.T. or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
말뇌염(동부말뇌염, 서부말뇌염 등) Equine encephalomyelitis (eastern equine encephalomyelitis, western equine encephalomyelitis, etc)	◦예방접종 미접종마 -혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응 검사 : 음성 ◦예방접종마 (사육예방접종마에 한함) -2주 간격으로 2회의 혈구응집 억제 반응 검사 또는 보체결합반응검사결과 역가의 상승이 없을 것 For horses without vaccination -H(a)emagglutination inhibition reaction test or C.F.T.: Negative For horses with vaccination (limited to Zadok vaccinated horses) No rising titer after twice H(a)emagglutination inhibition reaction	혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of H(a)emagglutination inhibition reaction test or C.F.T. or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years

	test or C.F.T.with two week interval	
말전염성빈혈 Equine infectious anaemia	AGID시험 : 음성 AGID Test: Negative	AGID 시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of AGID test or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years

질 병 명 Name of Disease	검사방법 Method of Inspection	비발생국 Country of Freedom
말파이로플라즈마(B.equi, B. caballi) Equine Piroplasma	ELISA 검사 : 음성 ELISA test: Negative	혈청학적 반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of serological test or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
말전염성 유산 Equine epizootic abortion	혈청응집반응검사 : 음성 Serum agglutination test: Negative	혈청응집반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명 Negative as a result of serum agglutination test or Prove the disease freedom of exporting country for the last two years
말전염성 자궁염 Equine infectious metritis	1주일 간격으로 Pre-ejaculatory fluid or semen sample과 penile sheath, urethra, urethral fossa에서 채취한 genital swab에 대하여 각각 2차례 균등분리동정검사 결과: 음성 As a result of twice equational segregation tests for bacterial identification regarding genital swab collected from Pre-ejaculatory fluid or semen sample or penile sheath, urethra, urethral fossa with one week interval: Negative	
말전염성 동맥염 (EVA)	1)생후 6~9개월 사이에 EVA에 대한 혈청검사 결과 항체가 안정적이거나 감소하는 경우, EVA 백신접종을 실시, 또는 If the antibodies are stable or decreasing as a result of serologic test about EVA between 6~9 months after birth, carry out EVA vaccination, or 2)혈청검사 음성이고, 백신접종을 실시하고 21일간 다른 말과 분리하고 정기 접종 실시, 또는 If a serum test is negative, carry out vaccination separated from other horses for 21 days, or 3)정액채취전 14일 이내에 실시한 혈청검사 결과 음성이고 채혈당시부터 정액 채취시까지 다른 말과 분리, 또는 If a serum test conducted within 14 days of serum collection is negative, seperate from other horses from collecting blood to collecting serum, or 4)혈청검사 양성인 경우 If the result of serum test is positive a) 혈청검사 후 정액 채취전 12개월 이내에 2마리의 암말과 시험교배하며, 시험교배된 암말은 시험교배 당시와 시험교배 28일 후 2회 혈청검사를 실시하여 음성, 또는 Negative as a result of serum test at the test breed and after 28 days after the test breed (twice in total) in the case of mare after the test breed with two mares within 12 months before collecting semen, or b) 수출정액 채취전 1년 이내에 채취된 정액을 이용한 바이러스 분리검사 음성	
말인플루엔자·말일본뇌염·캐타메리얼스감염증·말전염성자궁염·광견병·마두·음·슈라·산력·가성파치·말비강폐렴 Horse influenza, Japanese encephalitis, keta virus infection, Equine infectious metritis, rabies, Madurai, scabies, Shura, strangles, pseudotuberculosis, and equine viral rhinopneumonitis	임상검사 결과 이상이 없거나 수출국정부에서 실시하는 검사방법에 의한 검사 결과 : 음성 No abnormality as a result of clinical examinations or the result of the test by the testing methods conducted by the government of exporting country : Negative	
웨스트나일열 West Nile fever	○ 혈청학적 검사(ELISA 등 수출국 정부가 지정한 검사 방법에 의함) 결과 음성, 또는 Negative as a result of serological test (by the methods such as ELISA designated by the government of exporting country), or ○ 과거 WNV 불활화 예방백신을 접종 받은 적이 없는 종모마는 정액채취소 입식전 1년 이내에 21~42일 간격으로 2회 WNV 불활화 예방백신 접종 실시, 또는	

	<p>Carry out WNV inactivated vaccination twice within one year before being newly accepted at the semen collecting facility in the case of stallion stud with no prior experience of WNV inactivated vaccination with the interval of 21~42days, or</p> <p>○ 과거 WNV 불활화 예방백신을 접종 받은 적이 있는 종모마는 정액채취소입식전 1년 이내에 1회 WNV 불활화 예방백신 접종 실시</p> <p>Carry out WNV inactivated vaccination once within one year before being newly accepted at the semen collecting facility in the case of stallion stud with prior experience of WNV inactivated vaccination</p>
--	---

별첨12.

Annex12.

<p style="text-align: center;"><b>소정액 인공수정센터 점검표</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Checklist for Bovine Semen Insemination Center</b></p>
---

## I . 인공수정센터 개요(General Information)

○ 승인번호	
Approval No.	
○ 승인일자	
Approval Date	
○ 인공수정센터 명칭	
Name of Semen Insemination Center	
○ 인공수정센터 면적	(m <sup>2</sup> )
Area of Semen Insemination Center	
○ 인공수정센터 소재지	
Address of Semen Insemination Center	
○ 소유주	
Owner	
○ 설립년월일	
Date of Establishment	
○ 동물사육 두수	◦축종(Species)
No. of Heads of Animal Breeding	◦두수(heads)
○ 공정 소 두수	◦두수(heads)
No. of Heads of Processed Cows	
○ 일일 평균 정액채취 두수	(heads/day)
Daily Avg No. of Heads of Semen Collection	
○ 일일 평균 정액채취량	(ℓ/day)
Daily Avg Quantity of Semen Collection	
○ 정액보관 능력 및 보관온도	(ℓ)
Area of Semen Storage and Temperature of Storage	(℃)
○ 전담수의사 수	
No. of Exclusive Veterinarians	
○ 종업원 수	
No. of Employees	
○ 수출국가 현황	
Exporting Country Status	
○ 기타	
Others	

## II. 소정액 인공수정센터 점검표

### Checklist for Bovine Semen Insemination Center

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey detail
<b>1. 시설기준</b> <b>Facility Standards</b>			
①	인공수정센터는 수출국 선정일 기준으로 과거 2년간 블루팅이 발생하지 않는 도(Region)에 위치하고 있는가? 다만, 인공수정센터에서 블루팅병 검사하는 경우 블루팅병 제외 Is the semen insemination center located in the region where the blue tongue disease have not occurred in the past two years based on the selection date of the country of export. Blue tongue disease excluded if the blue tongue disease is tested at the semen insemination center		
②	인공수정센터는 정액채취시설(동물사육실 및 정액채취실), 정액실험실, 정액보관실, 행정사무실 및 입식전 계류시설 (Pre-entry isolation facility)등을 갖추고 있는가 ? Is semen insemination center equipped with semen collecting facility (animal breeding room and semen collecting room), semen lab, semen storage room, administrative office, and Pre-entry isolation facility etc?		
③	인공수정센터는 외부 동물사육농장 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 설비되었는가? Is the semen insemination center equipped with the facility that may prevent the contact with the outside livestock and wild animals?		
④	인공수정센터에는 쥐, 모기, 곤충의 침입을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가? Is the semen insemination center equipped with the facility that may prevent the invasion of rodents, mosquitos, and insects?		
⑤	정액채취시설은 동물사육실, 정액채취실, 사료창고, 분뇨창고 및 감염의심축 격리실 등으로 분리되어 있는가? Is the semen collecting facility divided into animal breeding room, semen collecting room, feed warehouse, waste warehouse and isolation room for the animals suspected of infection?		
⑥	동물사육실은 축종별로 구별되고, 환축을 격리할 수 있는 시설이 있는가? Is the animal breeding room distinguishable by animal species, and does it have a facility to isolate sick livestock?		

⑦	정액실험실은 정액채취장소와 물리적으로 분리되어 있는가 ? Is semen lab physically separated from the semen collecting place?		
⑧	정액실험실에는 인공질의 세척·준비장소, 정액검사·처리장소, 정액예비보관장소 및 정액보관장소로 구분되어 있는가 ? Is the semen laboratory is divided into cleaning room, preparation room, semen inspection room, treatment room, pre-cum semen storage room and semen storage room?		
⑨	정액실험실은 청소 및 소독이 용이한 재질로 되어있는가 ? Is the semen lab made of materials for easy cleaning and disinfection?		
⑩	보관장과 개별 정액용기는 세척과 소독에 용이한가 ? Is it easy to clean and disinfect the storage cabinets and individual semen container?		
<b>2. 방역 및 위생관리 기준</b> <b>Criteria for Disease Control and Sanitation Management</b>			
①	인공수정센터에서는 임상적으로 소 전염성 질병 발생사실이 없는가 ? (정액채취 12개월전부터 최종 채취 후 30일까지) Is the semen insemination center clinically free of cow infectious diseases? (from 12 month prior to semen collection to 30 days after the final collection)		
②	인공수정센터에는 정액의 생산과 관련된 동물만 반입되도록 하는가? Are only the animals related to semen production supposed to be delivered to the semen insemination center?		
③	인공수정센터의 방문자는 전담수의사 또는 정부수의관이 허가한 사람으로 제한되며, 기록유지가 되는가? Are the visitors to the semen insemination center limited to the ones exclusive veterinarians government veterinarians authorized, and is record keeping carried out?		
④	공정소와 teaser는 다른 동물들로부터 질병의 전파를 방지할 수 있도록 적절하게 격리되고 있는가? Are the processed cows and teasers properly segregated in order to prevent the spread of diseases from other animals?		
⑤	인공수정센터는 정액으로 전파되는 반추동물 및 돼지질병에 감수성이 있는 야생동물의 침입을 방지할 수 있는 조치를 취하고 있는가? Is the semen insemination center taking measures to prevent the invasion of wild animals sensitive to the diseases of cloven-footed animals and pigs which are spreading through semen?		
⑥	정액채취시설 작업자는 개인위생을 철저히 준수하며, 정액채취 시설에서만 사용되는 특수 보호복과 신발을 항상 착용하고 있는가 ?		



	Are the workers in the semen collecting facility thoroughly complying with individual sanitary measures and always wearing special protective wears and shoes used only in the semen collecting room?		
⑦	정액채취시설로 동물을 운반하는 차량이 정액채취시설안에 들어가지 않도록 관리하는가? Is it managed in such a way that the vehicles delivering the animals to the semen collecting facility do not enter the inside of semen collecting facility?		
⑧	정액채취장소는 정액 채취후에 매일 청소·소독하는가 ? Is the semen collecting facility being cleaned every day after semen collection?		
⑨	동물사육실의 깔짚 등 사육환경은 청결하게 관리되며, 사육 동물의 피모는 청결한가? Is the breeding environment such as the litters in the animal breeding room managed cleanly, and the hide and fur of breeding animals clean?		
⑩	정액채취시설에서 가축에 사용하는 기구는 시설내에서만 사용하거나, 반입 전 소독하도록 하는 절차가 있는가? Is it supposed to use the apparatus used for the livestock only in the semen collecting facility, and is there a procedure to disinfect the apparatus before delivery?		
⑪	정액채취시설내로 반입되는 모든 기구나 장비는 병원체가 유입되지 않도록 처리되고 검사되는가? Are all the apparatus or equipment delivered into the semen collecting facility treated and tested in order not to deliver pathogens?		
⑫	사료 반입 및 분변처리하는 동물방역상 위해가 없는 방법으로 처리되는가? Are feed delivery and waste treatment handled in a way not to harm the animal disease control?		
⑬	정액실험실 근무자는 정액의 검사, 처리 및 보관 과정에서 병원성 미생물을 오염시키지 않도록 개인위생을 철저히 준수하는가? Are the workers in the semen laboratory thoroughly complying with individual sanitary measures in order not to spread the pathogenic microbes during testing, processing, and storing process?		
⑭	정액실험실에서 정액을 검사하고 처리하는 작업대는 매일 작업종료시 세척 및 소독되는가 ? Is the work stand where semen is tested and treated cleaned and disinfected every day after the operations?		
⑮	수입위생조건에서 정하고 있는 질병검사를 위한 시료채취 및 (위		

	<p>탁)검사절차 수립하고 운영하는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 실험실 명칭:</p> <p>Is the sampling and testing procedures (commissioned) for the disease test set in the Import Health Requirement established and being operated?</p> <p><input type="checkbox"/> Name of laboratory:</p>		
<b>3. 수의당국 및 전담 수의사의 관리</b> <b>Management of Veterinary Authority and Exclusive Veterinarian</b>			
①	<p>정부 수의당국에서 최소한 연 2회 이상 인공수정센터에 대하여 정기점검을 하는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 점검내용:</p> <p><input type="checkbox"/> 점검결과:</p> <p>Does a government veterinary authority carry out regular checking on the semen insemination center at least twice a year?</p> <p><input type="checkbox"/> Inspection Details:</p> <p><input type="checkbox"/> Inspection Results:</p>		
②	<p>정부 수의당국은 수입위생조건에서 규정하고 있는 질병에 대하여 국가/지역/농장 비발생 증명 및 질병 검사 업무를 수행하고 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 비발생 증명 방법:</p> <p><input type="checkbox"/> 질병 검사 내용:</p> <p>Does a government veterinary authority carry out national/regional/farm disease freedom proof and disease test regarding the diseases specified in the Import Health Requirements?</p> <p><input type="checkbox"/> Proof method of disease freedom:</p> <p><input type="checkbox"/> Disease test details:</p>		
③	<p>인공수정센터는 정부수의당국이 승인한 전담수의사의 감독과 통제하에 있는가?</p> <p>Is the semen insemination center under the supervision and control of exclusive veterinarians authorized by the government veterinarian authority?</p>		
④	<p>전담수의사는 정액채취, 처리 및 보관의 전 과정을 관리·감독하고 있는가?</p> <p>Is the exclusive veterinarian managing and supervising the entire process of semen collection, treatment and storing?</p>		
⑤	<p>전담수의사는 정액채취 종사원을 대상으로 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가 ?</p> <p>Is the exclusive veterinarian carrying out regular health and disease control training targeting the employees of semen collecting?</p>		

	전담수의사는 인공수정센터내 모든 동물의 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황을 기록·관리하고 있는가 ?		
⑥	Is the exclusive veterinarian recording and managing breeds of all animals, date of birth, object identification, medical history, farm of origin, moving situation, test contents, test results, drug treatment, vaccination and semen collecting status?		
	전담수의사는 정액채취 기간동안 공정소의 계류시설에 다른 동물의 추가 입식을 금지하고 있는가 ?		
⑦	Is no additional pre-entry of any animals to the livestock ramp facility carried out where the processed cow inside the semen collecting facility are being ramped during the semen collecting period?		
4. 공정소 입식 및 관리 기준			
Pre-entry of Processed Cow and Management Criteria			
입 식 전 화 인 요 건	<p>공정소는 다음의 질병 비발생 조건을 갖춘 지역(농장)에서 출생·사육된 경우에만 인공수정센터로 입식되는가?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 블루팅병 : 과거 2년간 비발생 지역</li> </ul> <p>(다만, 인공수정센터에서 블루팅병 검사하는 경우 블루팅병 제외)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 출혈성패혈증 : 과거 6개월 비발생된 번식 전용농장</li> </ul> <p>Is pre-entry of the processed cows into the semen insemination center allowed only when they were born and bred in the regions (farms) with the conditions of following disease freedom?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blue tongue disease : Regions of disease freedom for the past two years</li> </ul> <p>(But, the blue tongue disease is excluded if it is tested in the semen insemination center)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Haemorrhagic septicaemia: Breeding exclusive farms with disease freedom for the past six months.</li> </ul>		
	①		
	공정소는 어미 소 및 유래 우군까지 추적되는 영구 개체표시 시스템에 의해 개체식별이 되고, 소해면상뇌증(BSE)의 감염이 의심되거나 확인된 암소의 자손이 아닌가 ?		
	②	Is the processed cow individually identified by a permanent individual display system to track not only the mother cows but also derived cattle, and isn't it the offspring of a cow suspected or confirmed to have bovine spongiform encephalopathy (BSE)?	
	공정소는 결핵·소류코시스 및 소브루셀라병이 과거 3년간 발생		
③	이 없는 번식전용농장에서 유래되었으며 브루셀라병에 대한 예방접종을 실시하지 않았는가?		
	Is the processed cow originated from the breeding farm free of		

		Cattle TB, bovine leukosis and bovine brucellosis for the past three years, and immunized for brucellosis?		
		입식전 BVD, IBR/IPV, 소결핵병, 소류코시스 검사결과 음성임을 확인하는가 ?		
입 식 계 류 검 사	④	Is it confirmed that the cow is negative before pre-entry regarding BVD, IBR / IPV, bovine TB disease, bovine leukosis as a result of tests?		
	⑤	공정소는 인공수정센터로 입식되기 전 28일 이상 입식전 검역시설에 격리되어 아래의 질병에 대한 수의당국의 검사결과 음성인 개체들로 검사내역을 기록·유지하고 있는가? - 소브루셀라병, BVD-MD, 캄피로박터병, IBR/IPV Is the processed cattle isolated in isolation in a quarantine facility at least 28 days before the pre-entry to the semen, and the record keeping of them as negative as a result of the inspection by the veterinary authorities for the following diseases maintained? -Bovine brucellosis, BVD-MD, Campylobacter disease, IBR/IPV		
		공정소는 인공수정센터 입식 당일 전담수의사에 의한 임상검사 결과 건강함을 확인하는가 ?		
	⑥	Is the processed cow confirmed as healthy as a result of the clinical tests by the exclusive veterinarian on the day of pre-entry to the semen insemination centers?		
입 식 후 검 사 및 관 리	⑦	공정소는 인공수정센터내에서 연1회 이상 아래의 질병에 대한 검사가 이루어지는가? - 소브루셀라병·트리코모나스병·캄피로박터병·IBR/IPV·BVD/MD·소류코시스·소결핵병·요네병·소렙토스피라병		
		Are the tests for the following diseases at least once a year regarding the processed cow in the semen insemination center? - Bovine brucellosis, trichomonas, Campylobacter disease, IBR/IPV·BVD/MD, bovine leucosis, bovine TB, Johne's disease, bovine Leptospirosis		
	⑧	1-① 또는 4-①관련 블루팅병 검사가 이루어지고 있는가 ? Is the blue tongue disease test carried out related to 1-① or 4-①		
	⑨	슈말렌베르크바이러스 항체검사가 이루어지 있는가 ? Is Schmallenberg virus antibody test being carried out?		
	⑩	정액채취 당일에는 공정소를 포함한 인공수정센터내 모든 동물에 대하여 전담수의사의 임상검사 결과 전염성 질병의 징후가 발견되지 않음을 확인하는 절차가 있는가? Is there a procedure to determine the clinical signs of infectious disease as a result of the tests by exclusive veterinarians regarding		

	all the animals within the semen insemination centers including the processed cows on the day of semen collection?		
	공정소는 정액채취를 위한 격리시부터 최종 채취시까지 정액채취시설에 계류되고, 자연교배에 이용된 적이 없는가 ? ⑪ Has the processed cow been ramped from the isolation time for semen collection to the final collection, and never been used in natural cross-breeding?		
<b>5. 정액의 채취 및 처리 조건</b>			
<b>Semen Collection and Treatment Requirement</b>			
①	액의 채취기간 동안 다른 정액채취소에서 생산된 정액을 취급하지 않는가 ? Has the semen collected from other semen collecting lab been handled during semen collection?		
②	정액은 가축전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 채취·처리되는가 ? Is the semen collected and treated in a way that is not contaminated with pathogens of infectious animal diseases?		
③	정액채취에 사용되는 도구 및 장비는 1회용을 사용하거나 1회용이 아닌 것은 사용 전에 소독 또는 멸균처리하는가 ? Are the tools and equipment used in the semen collection disposable or disinfected or sterilized if non-disposable?		
④	정액 처리에 사용되는 희석액·첨가제 또는 확장제는 가축전염성 질병의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 초고온 처리 우유 또는 무균적으로 분리된 난황을 제외), 또는 정액의 성감별을 실시하기 위하여 첨가되는 정장 또는 구성 성분이 동등 이상의 건강한 동물에서 유래한 경우인 경우를 제외하고, 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가? Don't the additives and diluted solution or vasodilators used in semen treatment contain any animal-derived materials except for the heat-treated milk or egg yolk without the risk of propagation of animal pathogens of infectious diseases, or the sperm used for sex-identification, or the ingredients derived from healthy animals at the level at least equivalent?		
⑤	정액은 공정소의 개체번호·품종·채취일 및 인공수정센터의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 따른 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가 ? Is the semen displaying after collection the number of individual, breed, collection date, and the name of collection facility, or stored in an ample or straw with attached code prepared according to the way set by the veterinarian authority?		

	※ 표시방식 기재: ※ Write down display methods:		
⑥	정액은 세척·소독 또는 멸균된 액체질소용기에 넣어 수의당국이 정한 봉인지로 봉인되는가 ? Is the semen sealed with the seal paper set by the veterinary authorities by being put in the cleaned, disinfected, or sterilized liquid nitrogen containers?		
⑦	정액 보관에 사용되는 냉매제는 동물성 물질에 사용된 적이 없는가 ? Has the refrigerant used for semen storage never been used in animal substances ?		
⑧	정액은 채취된 이후 정액보관실에 보관되는가 ? Is the semen stored in a semen storage room after the collection?		
<input type="checkbox"/> 종합평가: Overall evaluation:			
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:			
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)			
(소속) (직급) (성명) (서명)			
Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)			
(Department) (Position) (Name) (Signature)			

## 소 수정란 채취소 점검표

## Check list for Cattle Embryo Collection Center

## I. 소 수정란 채취소 개요 (General Information)

○ 승인번호 및 승인업종 ○ Approved Number and Approved type of business	
○ 승인일자 ○ Date of Approval	
○ 명칭 ○ Name of Center	
○ 면적 ○ Area	(m <sup>2</sup> )
○ 소재지 ○ Location	
○ 소유주 ○ Name of Owner	
○ 설립년월일 ○ Date of Foundation (mm/dd/yyyy)	
○ 소사육두수 ○ Total number of cattle	◦ 품종(Breed) ◦ 두수(Heads)
○ 공란소 및 공정소 두수 ○ The number of donor cow and donor bull	◦ 품종(Breed) ◦ 두수(Heads)
○ 수정란채취 두수/일일평균 ○ Daily average of donating cow	(heads/day)
○ 수정란채취량/일일평균 ○ Daily average of embryo collection	(ea/day)
○ 수정란보관 능력 및 보관온도 ○ Storage capacity and temperature	ea ℃
○ 전담수의사 수 ○ Total number of dedicated veterinarian	
○ 종업원 수 ○ Total number of staff	
○ 수출국가 현황 ○ Exporting countries	
○ 기타 ○ Others	

## II. 소 수정란 채취소 점검표(Check list)

번호 No.	점 검 내 용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results	조사내용 Survey detail
1. 질병 발생상황(General Status of disease outbreak)			
①	수출국에는 수정란의 선적전 과거 1년간 구제역, 선적전 과거 2년간 우역·우폐역, 선적전 과거 3년간 림프스킨병·소아카바네병 및 선적전 과거 4년간 리프트계곡열의 발생이 없으며 이들 질병에 대한 예방접종이 실시되지 않는가? (캐나다) 소아카바네병 비발생조건 없음 Has export country been free from foot-and-mouth disease for the previous 1 year, Rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia for the previous 2 years, Lumpy skin disease, akabane disease for the previous 3 years, Rift valley fever for the previous 4 years prior to shipment and has vaccination against above diseases not been practiced? (Canada) Akabane disease is excluded		
②	수출국 정부는 수정란 채취소에 대한 승인 기준을 구비하여 적용하고 있는가? Has the export country government established approval standards for embryo collection centers and complied strictly with the standards?		
2. 수정란 채취소(Embryo collection center)			
①	수정란채취소는 수출국 정부 선정일 기준으로 과거 2년간 수포성 구내염의 발생이 없는 주에 위치하고 있는가? Is the embryo collection center located in states where have been free from vesicular stomatitis for the previous two years from the date the government appointed?		
②	수정란 채취소는 전담 수의사의 직접적인 감독을 받아야 하며 정기적으로 정부수의관에 의해 위생점검 및 감독을 받고 있는 장소인가? Is the center being under the overall supervision of bovine embryo collection by dedicated official veterinarians including handling of donor cows, disinfection and hygiene management, etc?		
③	수정란채취소는 수정란 최초 채취전 6월(캐나다 12월)부터 최종 채취 후 30일까지 아래질병이 임상적으로 발생한 사실이 없는가? * 결핵, 요네병, 소백혈병, 소렙토스피라병, 소캠필로박터감염증, 트리코모나스증, 소마이러스성설사, 소전염성비기관염/전염성농포성외음부질염/전염성농포성포피염,아나플라즈마		

	(캐나다) 아나플라스마 제외, 블루팅 추가 Is the embryo collection center clinically free from the diseases described below during the 6 month period prior to the first collection and 30 days following the last collection? *Tuberculosis, John's Disease, Enzootic bovine leukosis, Bovine leptospirosis, Bovine genital Campylobacteriosis, Trichomonosis, BVD, IBR/IPV/IPB, Anaplasmosis (Canada) Anaplasma is excluded, Bluetongue is included		
④	수정란채취소는 외부 가축, 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 방역상 안전하게 설비되어 있는가? Is the embryo collection center isolated to prevent access of other livestock or wild animals?		
⑤	수정란 채취실, 수정란 처리실, 수정란 저장소를 갖추고 있는가?(각각 다른 장소에 있을 수 있음) Is the embryo collection center equipped with adequate facilities and equipment (at the same or different places) for below?		
⑥	수정란처리실은 청소와 소독이 용이한 재질로 이루어 졌으며 수출 작업 전후로 청소와 소독을 진행하는가? Is the processing laboratory constructed with materials which permit its effective cleansing and disinfection and are the cleansing and disinfection routinely done before and after processing for export?		
⑦	수정란 처리실은 동물을 다루는 장소와 분리되어 있는가? Is the embryo processing laboratory clearly separated from the place for handling animals?		
<b>3. 수정란 채취팀 (Embryo collection team)</b>			
①	수정란채취팀은 1명 이상의 전담수의사를 포함하여야 하며, 위생 및 방역 교육을 받고 있는가? Does the team include at least one dedicated veterinarian and be trained about the hygiene and disease control ?		
②	수정란채취팀은 공란소의 취급, 수정란채취소의 소독 및 위생관리 등 수정란 채취와 관련된 모든 사항에 대하여 전담수의사의 감독을 받고 있는가? Is the team being under the overall supervision of bovine embryo collection by dedicated veterinarians including handling of donor cows, disinfection and hygiene management, etc?		
③	수정란채취팀은 수정란채취소내의 모든 동물에 대한 품종·출생일·개체 확인·병력·원산농장·이동상황·검사내용과 그 결과·약물처리·예방접종 사실 및 수정란 또는 정액 채취현황을 기록하고 있는가? Are full re		

	cords maintained on; breed of all animals in the collection center, the date of birth, animal identification, disease history, farm origin, movements, inspection procedures and results, medication treatments, whether animals were vaccinated, and collection of embryos and semen?		
④	수정란채취소로 입식할 수 있는 소는 공란소와 동등한 위생수준이며, 수정란채취팀은 그 출입상황을 기록하고 있는가? Does the team only allow those bovine which have met the hygiene conditions equivalent to the donor cows for stocking ,and maintain records of bovine incoming and outgoing movement of the center?		
⑤	수정란 채취팀은 전담수의사 또는 정부수의관이 승인한 자로 구성되어 있는가? Is the team composed of dedicated veterinarian or personnel approved by official veterinarians ?		
⑥	수정란 채취팀은 팀의 활동내역에 대해서 기록해야 하고 수출 후 2년동안 기록을 보존하고 있는가? Does the embryo collection team keep a record of its activities, which should be maintained for inspection by the Veterinary Authority for a period of at least two years after the embryos have been exported?		
<b>4. 공란소(Donor cows)</b>			
①	공란소는 수출국에서 태어나서 사육되었거나 수정란 채취 60일 이전 수입되어야 한다. (캐나다) 수정란 채취 30일 이전부터 수정란 채취소내에 입식 Had donor cows been born and bred in export country or been imported 60 days prior to the collection (Canada) Donor cows had been moved to embryo collection center before 30 days collecting embryo		
②	공란소는 세계동물보건기구에서 정한 기준에 따라 결핵병 및 브루셀라병이 발생하지 않은 농장에서 유래되어야 한다. (캐나다) 브루셀라병에 대한 예방접종 미 실시 Are donor cows coming from farms free of Tuberculosis and Brucellosis based on the standards established by the OIE (Canada) There should be no vaccination for Brucellosis		
③	공란소는 수정란채취소 입식 이전 6월간 소렙필로박터감염증·소바이러스성설사·소전염성비기관염/전염성농포성외음부질염/전염성농포성포피염·요네병·소렙토스피라병·트리코모나스병 및 아나플라즈마병이 임상적으로 발생되지 않은 소 번식 전용농장에서 유래되고 있는가?		

	(캐나다) 아나플라스마 제외 Are donor cows coming from specialized bovine breeding farms free of bovine campylobacteriosis, bovine viral diarrhea, IBR/IPV/IPB, Johne's disease, bovine leptospirosis, Trichomonosis, Anaplasmosis for 6 months before movement to embryo collection center? (Canada) Anaplasma excluded		
④	공란소는 개체별로 식별이 가능하도록 표시되어 있는가? Are donor cows marked to ensure clear identification?		
⑤	공란소는 수정란 채취전 3월부터 채취후 30일 이내의 기간동안 아래질병에 대하여 수출국 수의당국이 실시한 검사결과 음성인가? (공란소가 자연교배에 이용되지 않았을 경우, 소캠필로박터감염증 및 트리코모나스병의 검사는 생략) * 결핵, 요네병, 소백혈병, 소렙토스피라병, 소캠필로박터감염증, 트리코모나스증, 소바이러스성설사, 소전염성비기관염/전염성농포성외음부질염/전염성농포성포피염, 블루팅병 Are donor cows tested and free of diseases described below during the 3 month period prior to the first collection and 30 days following the last collection ? (When government of export country approve the donor cows are not used for mating, test for bovine genital campylobacteriosis and Trichomonosis can be omitted) *Tuberculosis, John's Disease, Enzootic bovine leukosis, Bovine leptospirosis, Bovine genital Campylobacteriosis, Trichomonosis, BVD, IBR/IPV/IPB, Bluetongue		
<b>5. 채취 및 처리(collection and processing of embryo)</b>			
①	수정란 채취와 처리는 국제수정란이식학회(IETS)의 권고사항을 따르는가? Do the procedures for collection and processing of embryo meet recommendations of IETS(International Embryo Transfer Society)?		
②	수정란은 수출국 정부수의사의 감독 하에 국제수정란이식학회에서 권고한 절차에 따른 현미경검사(최소 50배) 결과, 투명대(Zona pellucida) 전체표면의 손상이 없으며 부착된 이물질이 없는 Grade A 또는 B에 해당하는 것인가? Is the entire surface of Zona pellucida, after washing, examined over through a microscopic at not less than 50X magnification under the supervision by export country official veterinarians according to the recommendation of IETS to ensure th		

	at it corresponds to Grade A or B, which means it is intact and free of adherent materials ?		
③	수정란을 생산하기 위한 인공수정 또는 자연교배는 전담수의사의 감독하에 이루어지고 있는가? Is the artificial insemination or natural mating for embryo being performed under the supervision of dedicated veterinarian?		
④	수정란은 수출국정부의 수정란 생산용 정액의 질병관리요건 또는 대한민국으로 수출되는 소정액수입위생조건에 부합되는 정액을 이용하여 수정·생산된 것인가? Are the embryos fertilized and produced from semen which meet disease control condition of semen in export country or the health requirement for bovine semen for Korea?		
⑤	수정란은 한 개의 앰플 또는 스트로에 한 개가 저장되고 있는가? Is an embryo stored in a ampoule or a straw?		
⑥	수정란의 채취, 세척 및 보존에 사용되는 용액에 첨가되는 항생제는 수출국 정부가 승인한 것으로서 일반적인 허용기준을 초과하지 않고 있는가? Has the antibiotic added to the liquid for collection, washing and storage of embryos been approved by government of export country and not exceeded the general tolerance level?		
⑦	채취, 처리, 세척, 저장에 이용되는 모든 배지나 용액은 미생물이 없어야 하며 채취와 저장에 이용되는 배지나 용액은 적절히 소독되고 있는가? Are any biological product of animal origin media and solutions used in collection, processing, washing or storage of embryos free of pathogenic micro-organisms and are media and solutions used in the collection and storage of embryos should be sterilized by approved methods according to the IETS Manual and handled in such a manner as to ensure that sterility is maintained?		
⑧	수정란을 저장한 앰플 또는 스트로는 채취일자, 공정소 및 공란소의 개체확인, 수정란의 수, 그리고 수정란채취팀의 허가번호를 기재한 표지를 부착하여, 전담수의사 또는 정부 수의관의 감독하에 봉인되고 있는가? Are the ampoules or straws containing bovine embryos to be clearly marked with date of collection, the identification of donor cows and donor bulls, the number of bovine embryos and the approval number of collection centers according to the IETS Manual and sealed under the supervision of dedicated veterinarian or official veterinarian?		

수정란은 동물성 물질에 사용된 적이 없는 냉매제를 사용하여 세척 및 소독 또는 멸균된 액체질소 용기에 담아 대한민국으로 수출될 때까지 정부 수의관이나 전담수의사의 감독 하에 수정란채취소 등에 보관되고 있는가?		
⑨ Are the embryos stored in a washed and disinfected or sterilized liquid nitrogen container with refrigerant which has never been used on other animal materials at embryo collection center under the supervision of official veterinarian or dedicated veterinarian prior to shipment from the exporting country?		
⑩ 수정란은 수정란채취소로부터 반출되기 전 전담수의사 또는 정부수역관의 감독하에 봉인되고, 가축전염성 질병의 병원체의 오염 및 전파를 방지할 수 있는 방법으로 운송되고 있는가?		
⑪ Are the embryos sealed under the supervision of dedicated or official veterinarian prior to transport from embryo collection center, and transported in a way to protect cross infection of contagious livestock diseases?		
<p>공정소가 죽거나 특정 질병에 감염되거나 질병의 염려가 있는 경우 정액을 공급받은 공란소에 대하여 전염되지 않았음을 입증하는 추가 검사를 실시하는가? 다만 같은 날 채취된 정액 샘플에 대하여 검사하는 것이 대안이 될 수 있다.</p> <p>When the donor of the semen used to inseminate donor females for embryo production is dead, and when the health status of the semen donor concerning a particular infectious disease or diseases of concern was not known at the time of semen collection, are additional tests required of the inseminated donor female after embryo collection to verify that these infectious diseases were not transmitted?</p>		
<input type="checkbox"/> 종합평가: Overall evaluation:		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date:		
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)		
<input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)		
Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)		
Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature)		

## 별첨17

### Annex 17

#### 토끼육 수출작업장 점검표 Checklist for Rabbit Meat Livestock Products Establishments

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

#### ☐ 점검결과 종합평가

#### Comprehensive Evaluation of the Inspection List

수입위생조건 Import health requirements	점검내용 Inspection details	점검결과 Inspection results
I. 출생사육 조건 Requirements for birth and breeding	수출국 출생·사육 준수 여부 Whether requirements of the exporting country for birth and breeding are observed	
II. 질병 비발생 조 건 Requirement for d isease non-onset	<p>농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm non-onset disease are met</p> <p>수출국내 질병발생시 조치 Measure on the disease onset in the exporting country</p>	

III. 수출작업장 조건 Requirements for the livestock products establishment	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부 Whether the hygiene inspection and management by the government of exporting country are proper	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부 Whether retaining the production-related record including the production farm is observed	
IV. 토끼육 등의 조건 Requirements for rabbit meat and others	정부 수의관의 생체체검사 적정 여부 Whether the ante- and post-mortem inspections of the government veterinarian are proper	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark, and others are proper	
	수출 토끼육의 잔류물질 검사 확인 및 금지성분 사용 기준 준수 여부 Whether the inspection on the residue of the exported rabbit meat is checked and the criteria for using the prohibited ingredient are observed	
V. 기타 조건 Other requirements	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, HACCP 등 적정 여부 Whether the prevention measures on cross-contamination of environment, facilities, and livestock disease, HACCP, etc. are proper	
<b>종합평가</b> Overall evaluation		
<input type="checkbox"/> 점검일자: Inspection date: <input type="checkbox"/> 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) (소속) (직급) (성명) (서명) Inspector : (Department) (Position) (Name) (Signature) (Department) (Position) (Name) (Signature)		

## □ 일반사항

### General Information

<input type="checkbox"/> 작업장명 Establishment name				
<input type="checkbox"/> 소재지 Location				
<input type="checkbox"/> 승인번호 Approval no.				
<input type="checkbox"/> 승인일자 Approval date				
<input type="checkbox"/> 승인축종 Approved livestock species				
<input type="checkbox"/> 승인업종 Approved operation type	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage			
<input type="checkbox"/> 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 plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
<input type="checkbox"/> 시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 Hourly maximum work No and production capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 Head/day	식육포장처리장 Meat cutting/packaging Plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장	Ton/일	보관장	m <sup>2</sup>



	Meat processing plant	Ton/day	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

### Detailed Inspection Points on the Application Status of the Import Health Requirements for Livestock Products Establishments

#### I. 출생·사육조건

#### Requirements for Birth and Breeding

1. 토끼는 수출국내에서 출생하여 사육된 것이어야 한다. The rabbit shall be born and bred in the exporting country.	
<div> <div>점검항목</div> <div>Inspection item</div> </div>	<div> <div>조사내용</div> <div>Survey details</div> </div>
<div>1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 토끼에 대하여 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</div> <div> <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등         </div> <div>Does the livestock products establishment prepare the procedures to check the farm of origin of the rabbit slaughtered for the export to the Republic of Korea?</div> <div> <input type="checkbox"/> Furnishing the regulations (sanitation requirements etc), standards, etc. including operational procedures         </div>	
<div>1-2. 수출작업장의 원산농장을 확인은 방법은 적절하게 운용되는가?</div> <div> <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)         </div> <div>Is the method for checking the farm of origin of the livestock products establishment being operated properly?</div> <div> <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)         </div>	
<div>1-3. 관련 기록관리는 적절한가?</div> <div> <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)         </div> <div>Is the management of relevant recording acceptable?</div> <div> <input type="checkbox"/> Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving(2 years)         </div>	
<div> <div>점 검 결 과</div> <div>Inspection results</div> </div>	

## II. 질병 비발생 조건

### Requirements for Disease Non-Onset

2. 토끼를 생산 사육한 농장에서는 도축 전 12개월 간 점액종증과 야토병의 발생이 없어야 하며, 60일간 토끼출혈병의 발생이 없어야 한다. Myxomatosis and tularemia had not broken out in the farm producing and breeding the rabbit for 12 months before slaughter and rabbit hemorrhagic fever not broken for 60 days	
<div>2-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 토끼에 대하여 농장비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</div> <div> <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등         </div> <div>Does the government of the exporting country or the livestock products establishment prepare the procedure for checking the farm non-onset disease requirements for the rabbit slaughtered for the export to the Republic of Korea?</div> <div> <input type="checkbox"/> Furnishing the regulations (sanitation requirements etc), standards, etc. including operational procedures         </div>	
<div>2-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가?</div> <div>Is the checking of the farm non-onset disease requirements proper?</div> <div> <input type="checkbox"/> 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)         </div> <div> <input type="checkbox"/> Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)         </div>	
<div>2-3. 관련 기록관리는 적절한가?</div> <div> <input type="checkbox"/> 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)         </div> <div>Is the management of relevant recording acceptable?</div> <div> <input type="checkbox"/> Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years)         </div>	
<div> <div>점 검 결 과</div> <div>Inspection results</div> </div>	

<p>3. 수출국 정부는 자국의 가축전염병 발생상황을 영문으로 작성하여 정기적으로 한국정부에 통보하고 만일 수출국의 해당농장에 야토병, 점액중증, 토끼출혈병 또는 그 의사환축이 발생되었을 경우에는 즉시 한국정부에 통보하여야 하며, 토끼 출혈병이 발생한 경우에는 한국으로 수출을 중지하는 동시에 한국정부 앞으로 필요한 사항을 통보하여야 하고 수출중지로부터 재개시는 한국정부와 사전에 협의하여야 한다.</p> <p>The government of the exporting country shall prepare the onset situation of the domestic infectious livestock disease in English for the regular notification to the government of the Republic of Korea. If tularemia, myxomatosis, a rabbit hemorrhagic fever, or its suspected livestock disease breaks out in the corresponding farm of the exporting country, it shall be notified to the government of the Republic of Korea. If a rabbit hemorrhagic disease breaks out, the export to the Republic of Korea shall be suspended with the necessary matter notified to the government of the Republic of Korea. Resumption from the export suspension shall be discussed with the government of the Republic of Korea in advance.</p>	
<p>3-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무 보고 대상으로 규정되어 있는가?</p> <p>Is the above-mentioned disease defined as the target of the obligatory report in the laws of the exporting country in case of onset?</p>	
<p>3-1. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 토끼 질병 (야토병, 점액중증, 토끼출혈병) 발생 상황을 확인 할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country preparing and operating a way to check the situation of the rabbit disease (tularemia, myxomatosis, and a rabbit hemorrhagic fever) onset when issuing the export quarantine certificate?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection results</p>	

### III. 수출작업장 조건

#### Requirements for the Livestock Products Establishment

<p>4. 수출작업장은 수출국 정부기관은 한국으로 토끼육 수출을 희망하는 작업장(도축장, 가공장, 보관장)에 대하여 위생점검을 실시하여 적합한 작업장을 한국정부에 통보하고, 한국정부가 승인한 작업장에서 토끼의 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관이 이루어져야 한다.</p> <p>The government agency of the exporting country for the livestock products establishment shall do the sanitation inspection for the establishment (the slaughter plant, the processing plant, and the storage warehouse) trying to export the rabbit meat to the Republic of Korea and notify the suitable establishment to the government of the Republic of Korea. Rabbits shall be slaughtered, dismantled, packed, and kept in the establishment approved by the government of the Republic of Korea.</p>	
<p>4-1. 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>4-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?</p> <p>Does the government of the exporting country require the livestock products establishment to take an improvement measure in case of finding non-conformity and carry out an administrative measure if necessary?</p>	
<p>4-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p><input type="checkbox"/> 기관명, 점검 주기</p> <p>Are there livestock products establishment inspections carried out by the national animal disease prevention agency of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> Agency name and inspection cycle</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection results</p>	

#### IV. 토끼육 등의 조건

##### Requirements for the Rabbit Meat

<p>5. 토끼육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 토끼로부터 생산된 것이어야 하며 토끼육은 털, 가죽, 머리, 발, 고리, 허파, 식도, 기도, 내장 및 콩팥 등이 완전히 제거된 육류이어야 한다.</p> <p>Rabbit meat shall be produced from the healthy rabbit as the result of the ante- and post-mortem inspections done by the government veterinarian of the exporting country inside the livestock products establishment with its fur, skin, head, foot, loop, lung, throat, airway, intestine, and kidney completely removed.</p>	
점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
<p>5-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 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>5-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?</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>5-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가?</p> <p>* 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수</p> <p>Is the number of slaughter inspection personnel corresponding to the criteria of the exporting country placed in the livestock products establishment corresponding to the criteria of the country of export?</p> <p>* Number of Slaughter, number of inspection personnel (veterinarian and inspector), and number of post-mortem inspection points</p>	

<p>5-4. 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>	
점검결과 Inspection results	
<p>6. 토끼육 등을 포장한 포장지는 수출국 정부가 허가한 것으로서 인체에 무해한 것이어야 하며 환경오염을 유발하지 아니하는 재질로 생산된 것이어야 한다. 또한 내용물 및 포장에 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 받아야 한다. 이에 대한 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 한다.</p> <p>The packaging material packing rabbit meat shall be authorized by the government of the exporting country and shall be unharmed to the human. It shall be produced with the material not causing environmental contamination. Moreover, the passing mark showing the processing with the method not causing harmfulness to the public health shall be received on the contents and package. The passing mark shall be notified to the government of the Republic of Korea in advance.</p>	
<p>6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 토끼육에 대하여 인체에 무해하고 환경오염을 유발하지 않는 포장지를 사용하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using the packaging material being unharmed to the human and not causing environmental contamination for the rabbit meat exported to the Republic of Korea?</p>	
<p>6-2. 수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한민국 수출 토끼육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country checking whether the rabbit meat to be exported to the Republic of Korea is displaying a passing mark of the exporting country before being dispatched from the livestock products establishment and it is the product to be exported to the Republic of Korea?</p>	
점검결과 Inspection results	

<p>7. 토끼육에는 공중위생상 위해를 일으키는 잔류물질(항생제, 합성항균제, 농약, 홀몬제, 중금속, 방사능)이 함유되지 않아야 하며, 토끼육의 구성 또는 역효과를 미치는 이온화 또는 자외선 처리 및 연육소와 같은 성분이 투여되어서는 아니되고 또한 위생표식에 사용되는 착색제 이외의 것이 있어서는 아니된다. 수출국 정부는 잔류물질 검사기관과 검사실적에 대한 세부자료를 영문으로 작성하여 매년 한국정부에 제출하여야 한다.</p> <p>Rabbit meat shall not contain the residues (antibiotics, synthetic antimicrobials, pesticides, hormone substances, heavy metals, and radioactivity) causing harmfulness to the public health. The ionization, ultraviolet ray treatment, and meat tenderizer injection adversely affecting the organization and characteristics of rabbit meat shall not be done. Moreover, the matter except for the colorant used for the sanitary marking shall not be found. The government of the exporting country shall prepare the detailed information on the residue inspection agency and performance in English and submit to the government of the Republic of Korea every year.</p>	
<p>7-1. 수출국 정부는 토끼육이 8항에 부합하도록 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>Is the government of the exporting country preparing the procedure for checking the rabbit meat's complying with the item 8?</p>	
<p>7-2. 수출작업장은 잔류물질(항생제, 합성항균제, 농약, 홀몬제, 중금속, 방사능)에 대한 검사를 하고(의뢰) 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment inspecting (requesting the inspection of) the residues (antibiotics, synthetic antimicrobials, pesticides, hormone substances, heavy metals, and radioactivity)?</p>	
<p>7-3. 수출작업장은 토끼육의 위생표식에 사용되는 착색제의 사용을 제외하고, 토끼육에 이온화 또는 자외선 처리하지 않고 연육소와 같은 성분이 투여되지 않게 관리하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment managing the rabbit meat without ionization, ultraviolet ray treatment, and meat tenderizer injection except for the use of the colorant used for the sanitary marking of the rabbit meat?</p>	
<p><b>점 검 결 과</b> Inspection results</p>	

## 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 Category	점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection result
공통 Common	<p>8. (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 product?</p>	
	<p>9. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가?</p> <p>(Working place control / pest control (insects and rats)) Does the working place control the visitor access and have pest control (insect, rat) facilities?</p>	
	<p>10. (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>11. (기계, 도구) 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>12. (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 separately, and is the restroom located in the place where it does not affect the working place and equipped with water flushing installations?</p>	

구분 Category	점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection result
공통 Common	13. (종업원 위생) 작업장 내에서 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 on livestock products due to disease or injury?	
	14. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가금, 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 (poultry, vehicle, employee, work tool, water, raw material, packaging material, etc) to prevent the contamination from the pathogen of an infectious disease managed?	
	15. (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?	
	16. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가? (Education) Is the establishment manager establishing and enforcing the sanitary education program for employees and recording and keeping the results?	
	17. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (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?	

구분 Category	점검항목 Inspection Item	점검결과 Inspection result
공통 Common	18. (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?	
	19. (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	20. (복지) 가금을 운송차량에서 내리거나 현수할 때 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가? (Welfare) Are poultry handled humanely to prevent abrasion during the unloading from the transport vehicle or during the suspension?	
	21. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 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?	
	22. (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?	
	23. (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 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?	
	24. (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?	

도축장 Slaughter plant	25. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도계두수를 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 poultry 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?	
	26. (원료입고) 작업장은 토끼의 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 rabbit disease and maintaining and managing the internal standards and details on receiving raw materials?	
	27. (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?	

<p><b>가공 보관장</b> Meat cutting /packaging plant, Cold storage</p>	<p>28. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설치하여 관리하는가? (Establishment temperature control facility) Is the temperature control facility installed and managed to have the room temperature of the establishment maintained within 15℃?</p>	
	<p>29. (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? (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>30. (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?</p>	
	<p>31. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가? Are the temperatures of the refrigeration and freezing facilities monitored regularly with the records kept?</p>	
	<p>32. (급수시설) 수도물 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?</p>	

<p><b>가공 보관장</b> Meat cutting /packaging plant, Cold storage</p>	<p>33. (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?</p>	
	<p>35. (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℃?</p>	
	<p>36. (보관출고) 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?</p>	
	<p>37. (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 product managed with the transport started after operating the refrigerator (freezer) before uploading to maintain the proper temperature?</p>	
	<p>38. (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?</p>	