

## 별첨2

### Annex 2

## 가금육작업장점검표 Poultry Meat Establishment Checklist

국가 Country		작업장명 Establishment name		작업장번호 Establishment number	
작업장주소  Establishment address					

### □ 점검결과 종합평가

### Overall Evaluation of Inspection Results

수입위생조건 Import health requirements	점검내용 Inspection details	점검결과 Inspection results
I. 출생사육조건 Requirements for birth and breeding	수출국출생.사육조건준수여부 Whether requirements of the exporting country for birth and breeding are observed	
II. 질병비발생조건 Requirement for disease non-onset	수출검역증발급시스템상국가비발생 질병확인여부 Whether the non-onset of the disease in the country on the export quarantine certificate issue system is confirmed	
	농장비발생질병요건준수여부 Whether the requirements for farm non- onset disease are met	
	수출작업장의농장비발생질병감염지역외위치 준수여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the area infected with the farm non- onset disease	

Ⅲ. 수출작업장조건 Requirements for the livestock products establishment	수출작업장의등록및변경등록적정여부 Whether doing the registration and changed registration of the livestock products establishment is proper	
	수출국정부의위생점검및관리적정여부 Whether the hygiene inspection and management by the government of exporting country are proper	
	축산물에대한취급금지요건준수여부 Whether the requirements for banning livestock handling are observed	
	생산농장을포함한생산관련기록보유준수여부 Whether retaining the production-related record including the production farm is observed	
Ⅳ. 가금육 등의 조건 Requirements for poultry meat and others	정부수의관의적정생·해체검사실시, 봉인, 검역증명서발급여부 Whether the government veterinarian do the ante- and post-mortem inspections and the sealing and issue the quarantine certificate	
	가축병원체오염방지, 포장, 합격표시등적정여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark, and others are proper	
Ⅴ. 기타조건 Other requirements	환경, 시설, 가축질병교차오염방지조치적정여부 Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper	
종합평가 Overall Evaluation		
□점검일자:  Inspection date:  □점검자: (소속)(직급) (성명) (서명)  (소속)(직급) (성명) (서명)		

Inspector : (Department)	(Position)	(Name)	(Signature)
(Department)	(Position)	(Name)	(Signature)

☐ 일반사항 General Information

<div>○ 작업장명</div> <div>Establishment name</div>	
<div>○ 소재지</div>	

Location				
◦ 승인번호 Approval no.				
◦ 승인일자 Approval date				
◦ 승인축종 Approved livestock species				
◦ 승인업종 Approved operation type	•			
◦ 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/시간 - Head/hour	식육포장처리장 Meatcutting/packaging Plant	Ton/시간 Ton/hour
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/시간 Ton/hour	보관장 Cold storage	m <sup>2</sup>
◦ 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	days/week 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

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

## 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 발생 시 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 가축질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고운영하고 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?	
점 검 결 과 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, 가금티푸스, 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>점검항목</p> <p>Inspection item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국수출용으로 도축되는 가금에 대하여 농장비발생 질병요건을 확인하는절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>□ 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>□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>□ 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>□ Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>3·4-3 관련 기록 관리는 적절한가?</p> <p>□ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p>□ Inspection date and time, checked contents, staff signature, and archiving (2 years)</p>	
<p><b>점검결과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의감염지역 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>□ 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>□Person in charge and check period and method</p>	
<p><b>점검결과</b></p> <p><b>Inspection results</b></p>	

<p>(태국 1)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 곳을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?</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>□ 담당자, 확인내용, 방법</p> <p>□Person in charge and checked contents and method</p>	
<p>태국1-3) 수출작업장에서는 한국수출용 가금육등의 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> <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 Inspection item</p>	<p>조사내용 Survey details</p>

<p>6-1.수출작업장은 대한민국 수출 가금육 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 producing the poultry meat exported to the Republic of Korea?</p> <p><input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종)</p> <p><input type="checkbox"/> Details registered in the exporting country (the livestock species and the operation type)</p> <p><input type="checkbox"/> 식육가공장(Processing plant)의 경우 수입위생조건 제2조에 따른 열처리 가금육* 생산 여부(여<input type="checkbox"/> 부<input type="checkbox"/>)</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>*열처리 가금육: 중심부 온도를 기준으로 60℃에서 507초, 65℃에서 42초, 70℃에서 3.5초, 73.9℃에서 0.51초 이상 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 처리된 가금육</p> </div> <p>In case of processing plant, whether heat treated poultry meat* in accordance with 'article 2 of heat requirement for poultry meat and poultry products' is produced in the establishment or not(Yes<input type="checkbox"/> No<input type="checkbox"/>)</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>* Heat treated poultry meat is poultry meat that have been treated with the internal core temperature of over 507 seconds at 60℃, 42 seconds 65℃, 3.5 seconds at 70℃ or over 0.51 seconds at 73.9℃ or through a method that is equivalent or more effective.</p> </div>	
<p>6-2.수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는경우수출국 관련 규정에서 변경 신고를 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>점검결과</b> <b>Inspection results</b></p>	

7. 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 the exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of the exporting country conducts.

<div>점검항목</div> <div>Inspection item</div>	<div>조사내용</div> <div>Survey details</div>
<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 시수출작업장에 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. 수출국정부 수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p>Are there livestock products establishment inspections carried out by the government veterinarian of the exporting country?</p> <p><input type="checkbox"/> 소속 기관명, 점검 주기</p> <p><input type="checkbox"/> Agency name and inspection period</p>	
<p><b>점 검 결 과</b></p> <p><b>Inspection results</b></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>점검항목</p> <p>Inspection item</p>	<p>조사내용</p> <p>Survey details</p>
<p>8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the procedure corresponding to Article 8?</p> <p><input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등</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>Is the management of relevant procedure acceptable?</p> <p><input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법</p> <p><input type="checkbox"/> Person in charge and check period and method</p>		
<p><b>점 검 결 과</b></p> <p><b>Inspection results</b></p>		
<p>9. 수출작업장에는 일일도축, 가공및보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 가금육에 대한 원산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.</p> <p>Livestock Products Establishment must keep the original records on daily slaughtering, processing and storage for more than two years and furnish relevant materials including the production farms of poultry meat exported to the Republic of Korea.</p>		
<p>9-1. 수출작업장은 도축, 가공및보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가?</p> <p>Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?</p>		

<p>9-2. 수출작업장은 대한민국 수출 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>점 검 결 과</b> <b>Inspection results</b></p>	

<p>(태국 2) 수출국 정부는 이 수위위생조건에 부합하는 가금육이 수출될 수 있도록 관리 및 확인할 수 있는 수출검증프로그램(export verification program)을 마련하여야 한다.</p> <p>(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.</p>	
<p>점검항목 Inspection item</p>	<p>조사내용 Survey details</p>
<p>(태국 2-1) 수출국 정부는 수출검증프로그램을 마련하여 운영하고 있는가?</p> <p>(Thailand 2-1) Does the government of the exporting country prepare and operate the export verification program?</p> <p>□ 작업장 EV 인증방법 및 주기</p> <p>□Livestock products establishment EV certification method and cycle</p> <p>□사전에 대한민국과 협의된 EV에 기반한 점검표 등 운영여부</p> <p>□Whether the inspection table based on the EV discussed with the Republic of Korea in advance is being operated</p> <p>□ EV 인증실패 업체 목록 및 사유</p> <p>□ EV certification failure company list and reason</p>	



<p>(태국 2-2) 해당 작업장은 수출국 정부의 수출검증 프로그램 인증을 받았는가?</p> <p>(Thailand 2-2) Did the corresponding livestock products establishment receive the export verification program certification of the government of the exporting country?</p> <p>□인증일자 및 결과, 인증 시 특이사항, 작업장의 EV 내용 숙지 여부</p> <p>□Certification date and results, special matters in case of certification, and understanding of the details on the EV of the livestock products establishment</p>	
<p><b>점검결과</b> <b>Inspection results</b></p>	

#### IV. 가금육 등의 조건

Requirements for Poultry Meat, Etc.

<p>10. 가금육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 것이어야 한다.</p> <p>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.</p>	
<p>점검항목 Inspection item</p>	<p>조사내용 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 도축검사기준에 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>10-3 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가?</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>□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>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 원료입고시 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>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>□ 검사주체, 검사절차 등</p> <p>□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>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>□결과 확인방법, 검역증 발급시기와 검사결과 확인 가능 시기 비교 등</p> <p>□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 항원검사결과 양성일 경우 농장에 조치하는 사항이 있는가?</p> <p>Thailand 3-3) Is there a corrective measure the government of the exporting country takes on the farm if the antigen test result of the above disease is positive?</p> <p>□기존 검사 결과, 농장조치 내역, 양성판정 시 조치 매뉴얼 등</p> <p>□ 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>	

11. 가금육 등은 가축전염병의 병원체에 오염되지 않도록 처리되어야 하며, 가금육 등을 포장하는 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 포장면에는 수출작업장 번호가 표시되어야 하며, 가금육 등이 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 한다. 동 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보되어야 한다.

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.

점검항목 Inspection item	조사내용 Survey details
<p>11-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병병원체 등의 오염을 통제하기 위한위생관리 기준을마련하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment preparing the sanitation management standards to control the contamination such as the pathogens of infectious disease of the livestock during the operation and transit of the poultry meat to be exported to the Republic of Korea?</p>	

<p>11-2.수출작업장은 대한민국 수출 가금육에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?</p> <p>Is the livestock products establishment using the packaging material being sanitary and unharful 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 displaying the livestock products establishment number on the contents or package of the poultry meat exported to the Republic of Korea?</p>	

<p>11-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한민국수출가금육에 대하여 수출국의 합격표시를하고 한국으로 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 정부의봉인(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>점검항목 Inspection item</p>	<p>조사내용 Survey details</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 검역 증명서를 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 오염 물질 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? (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) * 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 * 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? (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 위생적인탈의실 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?</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>	



	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 운용되는가 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 발견된경우 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?	

<b>도축장</b> <b>Slaughter</b> <b>house</b>	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>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 설치하여야하며, 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? (Isolation facility) Is there an isolation facility to moor the livestock found to be abnormal as the result of the ante-mortem inspection?</p>	
	<p>30. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장) (Slaughter inspection table) Are there the dressed carcass and offal inspection tables by each line where a carcass is being hung and enough space to conduct slaughter inspection, and is the appropriate work speed maintained to carry out the meat inspection? (Recommended to maintain maximum 2,500 heads an hour)</p>	

	<p>31. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?</p> <p>(Establishment structure / maintenance) Is the working place separated into the clean and general areas, is the work line arranged to prevent cross-contamination, are water-resistant materials used for the establishment regarding its floors, inner walls, and ceiling, is the establishment structure convenient for cleaning and drainage, and is the establishment managed sanitarly?</p>	
	<p>32. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?</p> <p>(Water supply facility) Is the used water supply secured sufficiently in consideration of the number of slaughter, is it the facility supplying the tap water and the underground water suitable to the potable water quality standards, and is the regular water quality inspection done with the inspection records kept?</p>	

<p><b>가공장</b> <b>Cutting/</b> <b>Packaging</b> <b>plant,</b> <b>Processing</b> <b>plant</b></p>	<p>33. (원료입고) 작업장은 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?</p> <p>(Receiving of raw materials) Is the establishment receiving and processing the exportable raw meat processed with the method not contaminated with the pathogen of any infectious livestock disease and maintaining and managing the internal standards and details on receiving raw materials?</p>	
	<p>34. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?</p> <p>(Establishment structure / maintenance) Is the working place separated into the clean and general areas, is the work line arranged to prevent cross-contamination, are water-resistant materials used for the establishment regarding its floors, inner walls, and ceiling, is the establishment structure convenient for cleaning and drainage, and is the establishment managed sanitarly?</p>	

	<p>35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도 조절시설을 설비하여 관리하는가?</p> <p>(Establishment temperature control facility) Is the temperature control facility installed and managed to have the room temperature of the establishment maintained within 15°C?</p>	
	<p>36. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로, 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?</p> <p>(Refrigeration and freezing facilities) Are the refrigeration and freezing facilities keeping raw meat and products installed and is the thermometer showing the temperature with the temperature control facility with the storage temperature maintained properly depending on the characteristics of raw meat and products installed and managed?</p>	
	<p>37. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?</p> <p>(Storage temperature) Are the freezing facility (-18°C or lower) and the refrigeration facility (-2°C to 5°C for poultry meat and packaged poultry meat) maintaining the specified temperatures?</p>	
	<p>38. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?</p> <p>Are the temperatures of the refrigeration and freezing facilities monitored regularly with the records kept?</p>	
	<p>39. (급수시설) 수도물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?</p> <p>(Water supply facility) Is the facility supplying the tap water or the underground water suitable to the potable water standards with the water quality inspection done regularly and with the record kept?</p>	

<p><b>보관장</b> <b>Cold</b> <b>storage</b></p>	<p>40. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?</p> <p>(Storage facility) Is it the facility independent or separated from the facility used for another purpose and the clean work facility not contaminated by the pathogen of any infectious livestock disease?</p>	
--	--	--

	<p>41. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?</p> <p>(Establishment structure / maintenance) Is the working place separated and compartmentalized in accordance with the hygiene levels with the water-resistant materials used for its floors, inner walls, and ceiling, its structure being convenient for cleaning and drainage and managed sanitarilly?</p>	
	<p>42. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?</p> <p>(Storage facility) For the structure and function of refrigeration and freezing facilities, is the livestock product accommodated effectively without storage exceeding the capacity and without possible contamination and are the loading and unloading facilities blocked from the outside?</p>	
	<p>43. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?</p> <p>(Refrigeration and freezing facilities) Are the refrigeration and freezing facilities maintaining the proper storage temperature suitably to characteristics for each livestock product and is the thermometer enabling the temperature control and showing the temperature installed and managed?</p>	
	<p>44. (보관온도) 냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동실은 -18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?</p> <p>(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>45. (보관 및 출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출 선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을확인되게 관리되고 있는가?</p> <p>(Storage and dispatch) Is the livestock product exported to the Republic of Korea separated and kept without mixture with the product exported to another country or the product for the domestic use and is the check on the export product managed while uploading it to the transport vehicle for shipping for export?</p>	
	<p>46. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이시작되도록 관리하고 있는가?</p> <p>(Dispatch vehicle) Is the dispatch vehicle transporting the export livestock products managed with the transport started after operating the refrigerator (freezer) before uploading to maintain the proper temperature?</p>	
	<p>47. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?</p> <p>(Follow-Up) Is the product exported to the Republic of Korea separated and kept without mixture with the product for the domestic use or the product exported to another country?</p>	