



## Instructions pour compléter la checkliste CL.APQA.VTP.KR.porc products

### Instructions générales

Tenir compte des modalités suivantes :

- La checkliste doit être complétée par un vétérinaire inspecteur de l'AFSCA, sur base de ses constatations et des informations et documents mis à disposition par l'opérateur.
- Toutes les informations fournies doivent l'être en anglais.
  - o C'est donc la version anglaise de la checkliste qui doit être complétée. Cependant, si certains points de la version anglaise de la checkliste sont complétés en français par le vétérinaire inspecteur de l'AFSCA, à charge de l'opérateur de faire traduire les commentaires du vétérinaire inspecteur du français vers l'anglais par un traducteur assermenté, et de fournir la traduction à l'AFSCA.
  - o Les éventuelles annexes doivent aussi être en anglais.
- Pour ce qui est des annexes fournies, les identifier clairement.
- Dans la checkliste, il est nécessaire de faire une différence entre les tableaux où l'on demande un « *Résultat d'inspection* », et ceux où l'on demande les « *Observations* ».
  - o Pour un « *Résultat d'inspection* », il est suffisant de mettre Compliant / Non-compliant (Conforme / Non conforme) en fonction des observations faites.
  - o Pour les « *Observations* », il est indispensable de détailler de façon objective ce qui a été observé lors du contrôle. Une absence d'explication / de justification mènera plus que probablement à une demande d'informations complémentaires par les autorités coréennes.
- Une traduction vers la français de la checkliste est mise à disposition, pour faciliter la compréhension des différents points à juger / compléter.
  - o Les références reprises en bleu dans la traduction en français de la checkliste renvoient aux instructions / clarifications spécifiques données ci-dessous.
  - o Les textes en bleu ci-dessous peuvent être copiés-collés dans la version anglaise de la checkliste. Les textes en noirs fournissent des instructions / clarifications et ne doivent pas être copiés- collés dans la version anglaise de la checkliste.

### Tableau d'introduction

Référence CL	Instruction / Clarification
(1)	Reprendre les données (à la lettre près) telles qu'elles sont affichées dans Foodweb.

### Tableau Evaluation globale des résultats d'inspection

Référence CL	Instruction / Clarification
(2)	Pour autant qu'aucun manquement n'ait été observé dans les contrôles qui ont été effectués pour les différents points (qui sont abordés dans les tableaux suivants), mentionner : <b>COMPLIANT</b>
(3)	Pour autant que tous les points I à V précisés au-dessus aient été évalués comme « Compliant », mentionner : <b>FAVORABLE</b>



(4)	Pour le <i>Département</i> , mentionner l'ULC de l'inspecteur qui a effectué l'inspection et complété la checkliste dans la cadre de la demande d'agrément pour l'exportation.
-----	--

### **Tableau Informations générales**

Référence CL	Instruction / Clarification
(5)	Reprendre les données (à la lettre près) telles qu'elles sont affichées dans Foodweb.
(6)	Il s'agit de la date d'agrément pour l'activité exercée par l'établissement (date mentionnée sur la lettre d'agrément générale de l'AFSCA).
(7)	Préciser toutes les espèces animales traitées au sein de l'établissement.
(8)	<i>Pour les abattoirs</i> : renseigner le nombre total de vétérinaires (CDM + éventuel(s) vétérinaire(s) employé(s) par l'établissement) présents lorsque l'établissement est en activité <i>Pour les autres types d'établissements</i> : mentionner <b>Not applicable as no slaughter activities are carried out within the establishment.</b>
(9)	<i>Pour les abattoirs</i> : mentionner le nombre de CDM pour les <i>vétérinaires rattachés aux autorités fédérales</i> , et le nombre de vétérinaires employés par l'établissement pour les <i>vétérinaires rattachés à l'établissement</i> . <i>Pour les autres types d'établissements</i> : mentionner <b>Not applicable</b>
(10)	Mentionner les pays vers lesquels l'établissement exporte ou pour lesquels il dispose d'un agrément à l'exportation (s'il n'exporte pas lui-même).

### **Tableau Détails de l'inspection... – Exigences relatives à la naissance et à l'élevage**

Référence CL	Instruction / Clarification
(11)	Vérifier que l'opérateur dispose bien d'une procédure spécifique pour la Corée reprise dans son SAC et vérifier que celle-ci détaille les exigences coréennes en matière d'origine des animaux et/ou de leur résidence minimale en Belgique avant abattage et la méthode appliquée pour vérifier la satisfaction de celles-ci. Cette méthode doit impliquer : <ul style="list-style-type: none"><li>- pour les abattoirs : la vérification du document ICA à la réception des porcs et l'utilisation de la pré-attestation à destination des opérateurs en aval ;</li><li>- pour les autres établissements : la vérification de la pré-attestation à la réception des matières premières et l'éventuelle utilisation de la pré-attestation à destination des opérateurs en aval.</li></ul> Si OK, <u>fournir la procédure spécifique pour la Corée en annexe</u> et mentionner : <i>Pour les abattoirs</i> : Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements include the requirements relating to birth and breeding. The holder of the pigs can mention for which countries his pigs are eligible based on the applying FCI related requirement. He must submit the FCI



	<p>document to the slaughterhouse 24 hours before sending its pigs to the slaughterhouse.</p> <p>The slaughterhouse has developed an operational procedure that includes export related checks of the FCI document. This allows to identify the incoming pigs that are Korea eligible.</p> <p>This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the meat.</p> <p>See attached operational procedure of the slaughterhouse.</p> <p><b><u>Pour les autres types d'établissement :</u></b></p> <p>Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements include the requirements relating to birth and breeding.</p> <p>Slaughterhouses must verify that the pigs they slaughter for Korea comply with birth and breeding requirements of Korea. They do so by controlling that the FCI document that accompanies the pigs to the slaughterhouse confirms compliance with FCI related requirements for export to Korea. They then transmit this information to establishments located downstream by means of a pre-attestation on the commercial document that accompanies the products.</p> <p>The establishment has developed an operational procedure that includes export related checks of the commercial document accompanying the incoming meat. This check is intended for identifying for which country the incoming meat is eligible, and more specifically if it is KR eligible.</p> <p>This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the outgoing meat / products.</p> <p>See attached operational procedure of the establishment.</p>
(12)	<p>Vérifier la bonne application des procédures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au niveau de l'abattoir : contrôle correct des documents ICA préalablement à l'abattage et usage correct de la pré-attestation.</li> <li>- Au niveau des autres établissements : vérification des pré-attestations à l'entrée des marchandises et usage correct de la pré-attestation.</li> </ul> <p>Si OK, veiller à détailler dans la réponse comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Person in charge</b> : préciser le nombre de personnes dédiées à cette tâche</li> <li>- <b>Checking time</b> : préciser à quel moment les contrôles sont effectués (réception des docs ICA, réception des marchandises, etc....)</li> <li>- <b>Checking site</b> : préciser l'endroit où a lieu le contrôle (bureau de l'inspection ante-mortem, etc...)</li> <li>- <b>Checking method</b> : préciser quels documents sont vérifiés</li> </ul>
(13)	<p>Vérifier la bonne tenue des registres, l'enregistrement adéquat des informations et l'archivage adéquat des documents (tout ce qui a trait à la pré-attestation doit être conservé 2 ans).</p> <p>Si OK, veiller à détailler dans la réponse comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Checking time</b> : préciser à quel moment les contrôles sont effectués (réception des docs ICA, réception des marchandises, etc....)</li> <li>- <b>Checking contents</b> : préciser ce qui est vérifié sur les documents</li> <li>- <b>Signature</b> : préciser si les documents sont correctement signés</li> <li>- <b>Archiving</b> : archive available for the last 2 years</li> </ul>



(14)	Mentionner O – Compliant si le contrôle de tous les points ci-dessus s'est avéré favorable et X – Non-compliant dans le cas contraire.
------	--

**Tableau Détails de l'inspection... – Exigences en matière d'indemnité de maladies animales**

Référence CL	Instruction / Clarification
(15)	Mentionner : In Belgium, notification of all above mentioned diseases is mandatory.
(16)	Mentionner : The Belgian competent authority publishes the sanitary status of Belgium on its website with regard to notifiable diseases. This status is updated whenever an outbreak is confirmed. The webpage allows verification of the current sanitary status at time of certification.
(17)	Mentionner O – Compliant si le contrôle des points (15) et (16) ci-dessus s'est avéré favorable et X – Non-compliant dans le cas contraire.
(18)	Mentionner: Regular vaccination of pigs against swine fever is legally prohibited in the European Union: see Article 65, 67 and 69 of European Regulation (EU) 2016/429. Emergency vaccination can however be authorized under strict conditions, in case the disease has been confirmed in pig holdings or feral pigs and threatens to spread: see Article 65, 67, 69 and 70 of European Regulation (EU) 2016/429.
(19)	Mentionner : <b><i>Pour les abattoirs :</i></b> Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements include the requirements relating to prohibition to vaccinate pigs against classical swine fever. The holder of the pigs can mention for which countries his pigs are eligible based on the applying FCI related requirement. He must submit the FCI document to the slaughterhouse 24 hours before sending its pigs to the slaughterhouse. The slaughterhouse has developed an operational procedure that includes export related checks of the FCI document. This allows to identify the incoming pigs that are Korea eligible. This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the meat. See attached operational procedure of the slaughterhouse. <b><i>Pour les autres types d'établissements :</i></b> Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements include the requirements relating to the prohibition to vaccinate pigs against classical swine fever. Slaughterhouses must verify that pigs they slaughter for Korea comply with classical swine fever vaccination prohibition requirements of Korea. They do so by controlling that the FCI document that accompanies the pigs to the slaughterhouse confirms compliance with Food chain information (FCI)



	<p>related requirements for export to Korea. They then transmit this information to establishments located downstream by means of a pre-attestation on the commercial document that accompanies the products. The establishment has developed an operational procedure that includes export related checks of the commercial document accompanying the incoming meat. This check is intended for identifying for which country the incoming meat is eligible, and more specifically if it is KR eligible. This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the outgoing meat / products. See attached operational procedure of the establishment.</p>
(20)	Mentionner O – Compliant.
(21)	<p>Vérifier que l'opérateur dispose bien d'une procédure spécifique pour la Corée reprise dans son SAC et vérifier que celle-ci détaille les exigences coréennes en matière d'origine des animaux et/ou de leur résidence minimale en Belgique avant abattage et la méthode appliquée pour vérifier la satisfaction de celles-ci. Cette méthode doit impliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pour les abattoirs : la vérification du document ICA à la réception des porcs et l'utilisation de la pré-attestation à destination des opérateurs en aval ;</li><li>- pour les autres établissements : la vérification de la pré-attestation à la réception des matières premières et l'éventuelle utilisation de la pré-attestation à destination des opérateurs en aval.</li></ul> <p>Si OK, <u>renvoyer à la procédure spécifique pour la Corée fournie en annexe pour un point précédent</u> et mentionner :</p> <p><b><u>Pour les abattoirs :</u></b></p> <p>Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements include the requirements relating to disease freedom for the farms from which the slaughter pigs originate. The holder of the pigs can mention for which countries his pigs are eligible based on the applying FCI related requirements. He must submit the FCI document to the slaughterhouse 24 hours before sending its pigs to the slaughterhouse. The slaughterhouse has developed an operational procedure that includes export related checks of the FCI document. This allows to identify the incoming pigs that are Korea eligible. This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the meat. See attached operational procedure of the slaughterhouse.</p> <p><b><u>Pour les autres types d'établissements :</u></b></p> <p>Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements include the requirements relating to disease freedom for the farms from which the slaughter pigs originate. Slaughterhouses must verify that pigs they slaughter for Korea comply with farm disease freedom requirements of Korea. They do so by controlling that the FCI document that accompanies the pigs to the slaughterhouse confirms compliance with Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea. They then transmit this information to establishments</p>



	<p>located downstream by means of a pre-attestation on the commercial document that accompanies the products.</p> <p>The establishment has developed an operational procedure that includes export related checks of the commercial document accompanying the incoming meat. This check is intended for identifying for which country the incoming meat is eligible, and more specifically if it is KR eligible.</p> <p>This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the outgoing meat / products.</p> <p>See attached operational procedure of the establishment.</p>
(22)	<p>Vérifier la bonne application des procédures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au niveau de l'abattoir : contrôle correct des documents ICA préalablement à l'abattage et usage correct de la pré-attestation.</li> <li>- Au niveau des autres établissements : vérification des pré-attestations à l'entrée des marchandises et usage correct de la pré-attestation.</li> </ul> <p>Si OK, veiller à détailler dans la réponse comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Person in charge</b> : préciser le nombre de personnes dédiées à cette tâche</li> <li>- <b>Checking time</b> : préciser à quel moment les contrôles sont effectués (réception des docs ICA, réception des marchandises, etc....)</li> <li>- <b>Checking site</b> : préciser l'endroit où a lieu le contrôle (bureau de l'inspection ante-mortem, etc...)</li> <li>- <b>Checking method</b> : préciser quels documents sont vérifiés</li> </ul>
(23)	<p>Vérifier la bonne tenue des registres, l'enregistrement adéquat des informations et l'archivage adéquat des documents (tout ce qui a trait à la pré-attestation doit être conservé 2 ans).</p> <p>Si OK, veiller à détailler dans la réponse comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Checking time</b> : préciser à quel moment les contrôles sont effectués (réception des docs ICA, réception des marchandises, etc....)</li> <li>- <b>Checking contents</b> : préciser ce qui est vérifié sur les documents</li> <li>- <b>Signature</b> : préciser si les documents sont correctement signés</li> <li>- <b>Archiving</b> : archive available for the last 2 years</li> </ul>
(24)	<p>Mentionner <b>O – Compliant</b> si le contrôle des points (21) à (23) ci-dessus s'est avéré favorable et <b>X – Non-compliant</b> dans le cas contraire.</p>
(25)	<p>Mentionner :</p> <p>The Belgian competent authority publishes the sanitary status of Belgium on its website with regard to notifiable animal diseases. This status is updated whenever an outbreak is confirmed. The webpage allows verification of the current sanitary status at time of certification.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Person in charge</b> : certifying agent</li> <li>- <b>Time of confirmation</b> : at the time the export certificate is issued</li> <li>- <b>Method</b> : verification of the sanitary status of Belgium for the said diseases. <ul style="list-style-type: none"> <li>o If Belgium is free of the disease, the requirement is considered to be fulfilled.</li> <li>o If Belgium is not free of the disease, the certifying agent can make use of the FASFC website or the OIE website to verify that notified outbreaks are not in the vicinity of the livestock establishments.</li> </ul> </li> </ul>
(26)	<p>Mentionner <b>O – Compliant</b>.</p>



**Tableau Détails de l'inspection... – Exigences applicables aux établissements de produits d'origine animale**

Référence CL	Instruction / Clarification
(27)	<p>Mentionner :</p> <p>The establishment is registered with the Federal agency for the Safety of the Food Chain (FASFC) according to following information:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Name of the establishment:</b> préciser le nom de l'établissement tel que dans FOODWEB</li> <li>- <b>Animal species it handles:</b> préciser toutes les espèces animales qui sont manipulées au sien de l'établissement, même celles qui ne font pas l'objet de la demande d'agrément pour l'exportation</li> <li>- <b>Type of activity:</b> préciser l'activité de l'établissement effectuée sous le numéro d'agrément pour lequel l'agrément pour l'exportation est demandé dans le cadre de ce dossier</li> </ul>
(28)	<p>Vérifier que les informations dans BOOD sont bien conformes à la réalité et que l'opérateur est en ordre d'un point de vue administratif. Le cas échéant, mentionner:</p> <p>It is mandatory to report the following changes to the competent authority:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- changes in administrative situation of the establishment (name, location, quality manager),</li> <li>- changes in activities carried out by the establishment (type of activity, species/products involved),</li> <li>- changes in the layout of the establishment.</li> </ul>
(29)	<p>Mentionner <b>O – Compliant</b> si le contrôle des points (27) et (28) ci-dessus s'est avéré favorable et <b>X – Non-compliant</b> dans le cas contraire.</p>
(30)	<p>Vérifier que l'établissement dispose bien d'un SAC validé et qu'il y a inclus une procédure spécifique pour la Corée et que celle-ci est implémentée. Le cas échéant, mentionner :</p> <p>The routine sanitary inspections carried out by the competent authority aim to verify compliance with the applicable European legislation. When non-conformities are observed, measures are taken by the competent authority. Compliance with the Korean import health requirements is checked</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- annually by means of specific audits carried out by certified inspection bodies to which the FASFC has delegated this task: this way, livestock establishments can verify that they still operate conform Korean requirements;</li> <li>- at time of certification of products destined to be exported: the competent authority will not deliver an export certificate when non-compliance with regard to the Korean import health requirements is observed.</li> </ul>
(31)	<p>Vérifier que l'établissement donne bien suite aux non-conformités établies dans le cadre des inspections du plan de contrôle et implémente les mesures correctives requises. Le cas échéant, mentionner :</p> <p>All non-conformities identified by the Competent authority during routine inspections are documented. Depending on the severity of these non-conformities and their impact on food safety, administrative measures (warning, fine, approval suspension, approval withdrawal) are taken by the</p>



	competent authority and the establishment needs to implement corrective measures.
(32)	Mentionner : The Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC) is competent for food safety as well as animal health and disease control. The FASFC is the Agency carrying out the controls in the livestock establishments for both these topics.
(33)	Mentionner <b>O – Compliant</b> si le contrôle des points (30) à (32) ci-dessus s’est avéré favorable et <b>X – Non-compliant</b> dans le cas contraire.
(34)	<p>Vérifier que l’opérateur dispose bien d’une procédure spécifique pour la Corée reprise dans son SAC et vérifier que celle-ci détaille les exigences coréennes en matière de provenance des animaux avant abattage et la méthode appliquée pour vérifier la satisfaction de celles-ci. Cette méthode doit impliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pour les abattoirs : la vérification du document ICA à la réception des porcs et l’utilisation de la pré-attestation à destination des opérateurs en aval ;</li><li>- pour les autres établissements : la vérification de la pré-attestation à la réception des matières premières et l’éventuelle utilisation de la pré-attestation à destination des opérateurs en aval.</li></ul> <p>Si OK, <u>fournir la procédure spécifique pour la Corée en annexe</u> et mentionner :</p> <p>Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements are updated when needed and can include requirements relating to Belgian regions from which importation of cloven-footed animals or their products is prohibited, should Korea implement such restrictions for Belgium.</p> <p>The holder of the pigs can mention for which countries his pigs are eligible based on the applying FCI related requirement. He must submit the FCI document to the slaughterhouse 24 hours before sending its pigs to the slaughterhouse.</p> <p>The slaughterhouse has developed an operational procedure that includes export related checks of the FCI document. This allows to identify the incoming pigs that are Korea eligible.</p> <p>This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the meat.</p> <p>See attached operational procedure of the slaughterhouse.</p> <p><b><u>Pour les autres types d’établissements :</u></b></p> <p>Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea are published on the website of the FASFC. These requirements can include requirements relating to Belgian regions from which importation of cloven-footed animals or their products is prohibited, should Korea implement such restrictions for Belgium.</p> <p>Slaughterhouses must verify that pigs they slaughter for Korea comply with authorized origin requirements of Korea. They do so by controlling that the FCI document that accompanies the pigs to the slaughterhouse confirms compliance with Food chain information (FCI) related requirements for export to Korea. They then transmit this information to establishments located downstream by means of a pre-attestation on the commercial document that accompanies the products.</p>





	<p>The establishment has developed an operational procedure that includes export related checks of the commercial document accompanying the incoming meat. This check is intended for identifying for which country the incoming meat is eligible, and more specifically if it is KR eligible.</p> <p>This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the outgoing meat / products.</p> <p>See attached operational procedure of the establishment.</p>
(35)	<p>Vérifier la bonne application des procédures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Au niveau de l'abattoir : contrôle correct des documents ICA préalablement à l'abattage et usage correct de la pré-attestation.</li> <li>- Au niveau des autres établissements : vérification des pré-attestations à l'entrée des marchandises et usage correct de la pré-attestation.</li> </ul> <p>Si OK, veiller à détailler dans la réponse comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Person in charge</b> : préciser le nombre de personnes dédiées à cette tâche</li> <li>- <b>Checking time</b> : préciser à quel moment les contrôles sont effectués (réception des docs ICA, réception des marchandises, etc....)</li> <li>- <b>Checking site</b> : préciser l'endroit où a lieu le contrôle (bureau de l'inspection ante-mortem, etc...)</li> <li>- <b>Checking method</b> : préciser quels documents sont vérifiés</li> </ul>
(36)	<p>Mentionner <b>O – Compliant</b> si le contrôle des points (34) et (35) ci-dessus s'est avéré favorable et <b>X – Non-compliant</b> dans le cas contraire.</p>
(37)	<p>Vérifier que l'établissement tient correctement ses registres d'entrée et de sortie. Le cas échéant, mentionner :</p> <p><b><i>Pour les abattoirs :</i></b></p> <p>The establishment keeps records of incoming pigs and outgoing meat and ensures there is a link between both, which allows tracing back and tracing forward of the products. This is a legal obligation and implementation is verified at time of regular inspections by the competent authority.</p> <p><b><i>Pour les autres types d'établissements :</i></b></p> <p>The establishment keeps records of incoming meat and outgoing meat / products and ensures there is a link between both, which allows tracing back and tracing forward of the products. This is a legal obligation and implementation is verified at time of regular inspections by the competent authority.</p>
(38)	<p>Vérifier que l'établissement est à même d'assurer le tracing back et le tracing forward de ses produits. Le cas échéant, mentionner :</p> <p><b><i>Pour les abattoirs :</i></b></p> <p>Legal obligations related to traceability require from all food business operators to be able to go one step back and one step forward. Every batch of pigs that is presented in the slaughterhouse for slaughter has been notified by the holder to the slaughterhouse beforehand (24 hours in advance) by means of the FCI document on which information relating to the farm of origin is mentioned. FCI documents are archived for 2 years. The slaughterhouse is thus able to retrieve information about the farms of origin of the pigs.</p> <p><b><i>Pour les autres types d'établissements :</i></b></p> <p>Legal obligations related to traceability require from all food business operators to be able to go one step back and one step forward. It is the</p>



	slaughterhouse that keeps records of the farms from which originate the slaughtered pigs. Establishments downstream of the slaughterhouse are not required to keep data about the farms: instead they must keep data about the slaughterhouse the meat originates from, so that they can request information from the slaughterhouse if needed.
(39)	Mentionner O – Compliant si le contrôle des points (37) et (38) ci-dessus s’est avéré favorable et X – Non-compliant dans le cas contraire.

**Tableau Détails de l’inspection... – Exigences applicables à la viande de porc etc.**

Référence CL	Instruction / Clarification
(40)	<p>Mentionner :</p> <p><i>Pour les abattoirs :</i>  Ante-mortem inspection is carried out by official veterinarians appointed by the competent authority, according to the applying official standards.</p> <p><i>Pour les autres types d’établissements :</i>  No ante-mortem inspection carried out in the establishment, as there is no slaughter activity carried out in the establishment.</p>
(41)	<p>Mentionner :</p> <p><i>Pour les abattoirs :</i>  Post-mortem inspection is carried out by official veterinarians appointed by the competent authority, according to the applying official standards.  The slaughterhouse tests all carcasses slaughtered for Korea for Trichinella., as required by Korea. Only carcasses that have tested negative are eligible for production of meat destined to Korea.  Post mortem inspection allows to identify carcasses contaminated by Cysticercus and Echinococcus. Carcasses in which cysticercosis has been identified are labelled in a specific way and are sent to as specialized establishment to be submitted to additional treatment. The parts of carcasses in with Echinococcus has been identified that need to be removed will be seized by the official inspectors responsible for post-mortem inspection.  Compliance with requirements for freedom from Trichinella, Cysticercus and Echinococcus is transmitted to establishments located downstream of the slaughterhouse by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the meat.  See attached operational procedure of the slaughterhouse.</p> <p><i>Pour les autres types d’établissements :</i>  No post-mortem inspection carried out in the establishment, as there is no slaughter activity carried out in the establishment.  With regard to freedom from Trichinella, Cysticercus and Echinococcus of the meat, checks are carried out in the slaughterhouse (testing of all carcasses for Trichinella, post-mortem inspection for Cysticercus and Echinococcus) and compliance with Korean requirements in this regard in communicated by the slaughterhouse by means of a pre-attestation on the commercial documents accompanying the carcasses.  The establishment has developed an operational procedure that includes export related checks of the commercial document accompanying the</p>



	<p>incoming meat. This check is intended for identifying for which country the incoming meat is eligible, and more specifically if it is KR eligible.</p> <p>This information is later transmitted down the food chain by means of pre-attestation of compliance with KR requirements, on the commercial document accompanying the outgoing meat / products.</p> <p>See attached operational procedure of the establishment.</p>
(42)	<p>Mentionner :</p> <p>The number of appointed official veterinarians fulfill the criteria of the competent authority.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Number of pigs slaughtered daily: préciser le nombre de porcs abattus par jour</li> <li>- Number of official veterinarians appointed to slaughter inspection: renseigner le nombre total de vétérinaires officiels assigné à l'inspection (antemortem + postmortem) lorsque l'établissement est en activité</li> <li>- Number of post-mortem inspection points : préciser le nombre de points qui sont contrôlés lors de l'inspection post-mortem</li> </ul>
(43)	<p>Vérifier que les produits déclarés impropres sont traités conformément aux exigences légales. Fournir un bref descriptif (description des différentes catégories, fréquences de ramassage, etc...)</p>
(44)	<p>Mentionner <b>O – Compliant</b> si le contrôle des points (40) à (43) ci-dessus s'est avéré favorable et <b>X – Non-compliant</b> dans le cas contraire.</p>
(45)	<p>Vérifier que l'opérateur dispose bien d'une procédure spécifique pour la Corée reprise dans son SAC et vérifier que celle-ci détaille les exigences coréennes en matière de canalisation entre établissements et au sein de l'établissement et ce qui est mis en place pour y satisfaire. Les actions mises en place doivent impliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une séparation</li> </ul> <p>Si OK, renvoyer à la procédure spécifique pour la Corée fournie en annexe pour un point précédent et mentionner :</p> <p>The establishment has developed an operational procedure that includes measures to avoid contact of KR eligible products with other products.</p> <p>See attached operational procedure of the establishment.</p>
(46)	<p>Vérifier la bonne application de la canalisation interne.</p> <p>Si OK, veiller à détailler dans la réponse comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Person in charge : préciser le nombre de personnes dédiées à cette tâche</li> <li>- Verification frequency : préciser à quelle fréquence des contrôles sont effectués</li> <li>- Checking method : préciser comment la vérification est effectuée (SOP, autres....)</li> </ul>
(47)	<p>Mentionner <b>O – Compliant</b> si le contrôle des points (45) et (46) ci-dessus s'est avéré favorable et <b>X – Non-compliant</b> dans le cas contraire.</p>
(48)	<p>Mentionner :</p> <p>Flows have been designed so as to avoid risk of (cross) contamination:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- all forward process flow,</li> <li>- separation between clean and dirty areas,</li> <li>- specific personnel affected to each area,</li> <li>- etc.</li> </ul>
(49)	<p>Vérifier que l'établissement dispose bien des attestations nécessaires confirmant l'innocuité des emballages utilisés. Le cas échéant, mentionner :</p>



	The establishment can provide attestations from the suppliers of the packaging materials that confirm their harmlessness for human health.
(50)	Vérifier les étiquettes que l'opérateur applique sur ses produits / emballages. Pour autant que le numéro d'agrément de l'établissement soit bien repris, mentionner : O – Compliant si oui et X – Non-compliant si non
(51)	Mentionner : At time of certification of the goods exported to Korea, the certifying officer verifies that the goods are identified with the identification mark of the exporting establishment. This identification mark is conform the requirements described in the European Regulation (EC) No 853/2004.
(52)	Mentionner O – Compliant si le contrôle des points (48) à (51) ci-dessus s'est avéré favorable et X – Non-compliant dans le cas contraire.

### **Tableau Détails de l'inspection... – Autres exigences**

Compléter le tableau « Common – Général » dans tous les cas, et les autres tableaux en fonction de l'activité de l'établissement pour lequel la demande d'agrément à l'exportation est introduite.

Référence CL	Instruction / Clarification
(53)	<p>Mentionner O – Compliant si le contrôle de l'exigence s'est avéré favorable et X – Non-compliant dans le cas contraire.</p> <p>Mentionner Not applicable pour les exigences qui ne doivent pas être contrôlées en fonction de l'activité effectuée.</p> <p>APQA souhaite obtenir quelques mots d'explication pour les points suivants, à rajouter dans la colonne <i>Inspection results</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Point 13 : préciser la distance entre l'établissement et les exploitations d'élevage, les infrastructures d'eaux usées provenant du bétail et les usines de produits chimiques ou d'autres agents polluants les plus proches</li> <li>• Point 14 : pour la lutte contre les nuisibles, préciser si c'est pris en charge par l'établissement lui-même ('pest control carried by operator itself') ou délégué à une entreprise extérieure ('pest control outsourced to qualified company')</li> <li>• Point 15 : préciser les intensités lumineuses mesurées dans l'établissement (en précisant, s'il y a lieu, l'endroit où la mesure a été effectuée) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ l'inspecteur peut pour se faire faire usage d'un luxmètre mis à disposition par l'opérateur ou faire usage d'une app qu'il a installée sur son téléphone (chercher l'app en utilisant les mots clés « luxmètre » ou « lux meter »)</li> <li>○ si l'opérateur met en doute la mesure effectuée au moyen d'une app, à lui de mettre à disposition un appareil de mesure approprié</li> </ul> </li> <li>• Point 16 : détailler la nature du matériel</li> <li>• Point 17 : Préciser le nombre de vestiaires / casiers disponibles par rapport au nombre d'employés.</li> <li>• Point 18 : détailler les vêtements de travail mis à disposition des employés et les mesures prises en cas de plaies, blessures</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Point 19 : détailler succinctement les mesures en place pour éviter la contamination croisée (comme par exemple les flux de personnes / produits, les distinction en zone propres/sales, les nettoyages réguliers des ustensiles, etc .)</li><li>• Point 20 : préciser la fréquence de nettoyage, et de contrôles</li><li>• Point 21 : fournir des informations quant aux formations suivies au cours de l'année écoulée</li><li>• Point 22 : référer au document SOP fourni en annexe du formulaire APL.APQA.VTP.KR.pork products</li><li>• Point 23 : préciser la fréquence des réalisation des SOP</li><li>• Point 33 : préciser les contrôles effectués sur la viande crue entrante (contrôle pré-attestation pour la Corée, contrôle t°, etc.)</li><li>• Point 34 : détailler succinctement les mesures en place pour éviter la contamination croisée (comme par exemple les flux de personnes / produits, les distinction en zone propres/sales, les nettoyages réguliers des ustensiles, etc .) et préciser la nature des matériaux utilisés</li><li>• Point 38 : préciser comment les températures sont vérifiées et enregistrées</li><li>• Point 39 : préciser le type d'eau utilisée (eau de ville, autre) et détailler la fréquence d'analyse de l'eau</li></ul>
--	---