

## Checkliste pour établissements étrangers– Etablissement de stockage de viande

### A. Information générale

Nom de l'établissement	
Adresse	
Nom du propriétaire	
Responsable sanitaire	<input type="checkbox"/> Nom : <input type="checkbox"/> N° de téléphone : <input type="checkbox"/> E-mail :
Date de construction	
N° d'enregistrement ou n° EST	
N° d'agrément	
Date d'agrément	
Date d'approbation pour l'exportation	
Produit approuvé	
N° et surface des réfrigérateurs / congélateurs	<input type="checkbox"/> m <sup>2</sup> / <input type="checkbox"/> réfrigérateurs <input type="checkbox"/> m <sup>2</sup> / <input type="checkbox"/> congélateurs
Superficie, capacité (une fois) et nombre de réfrigérateurs	( )m <sup>2</sup> /( ) kg (M/T)/( )réfrigérateurs
Superficie, capacité (une fois) et nombre de congélateurs	( )m <sup>2</sup> /( ) kg (M/T)/( )réfrigérateurs
Nombre d'employés	
Autres	

### B. Checkliste

Établissement étranger	Nom:	
	Propriétaire : (cachet)	Manager responsable : (cachet)
	Adresse:	
	Contact:	E-mail:

Item d'évaluation	Majeur	Général	Remarque
<b>1. Contrôles sanitaires de l'environnement / des installations</b>	X	X	
① Les bâtiments sont situés à un endroit éloigné des installations générant des contaminants, de sorte que les produits animaux ne soient pas affectés par les eaux usées du bétail, les eaux d'égout, les produits chimiques et autres contaminants.	X		
② Les bâtiments sont structurés de manière à maintenir des niveaux de température appropriés et à assurer une ventilation adéquate.	X		
③ Les matériaux de construction ne doivent pas nuire aux produits animaux ni les contaminer.	X		
④ Les zones de travail doivent se trouver dans des bâtiments indépendants ou séparés des installations destinées à d'autres fins.	X		
⑤ L'accès aux bâtiments dans lesquels des produits alimentaires sont traités doit être limité afin d'éviter tout accès non autorisé.	X		
⑥ Des systèmes de chargement/déchargement, une chambre de congélation, une chambre de réfrigération et autres doivent être prévus et séparés ou cloisonnés les uns des autres.	X		
⑥-1 Chaque zone de travail (comme les systèmes de chargement/déchargement, la chambre de congélation, la chambre de réfrigération et autres) doit être maintenue en état de propreté.	X		
⑦ La chambre de réfrigération, la chambre de congélation et autres doivent être conçues afin de permettre le contrôle de la température.	X		
⑦-1 Afin de vérifier les températures sans ouvrir, le thermomètre doit être installé à l'extérieur.	X		
⑦-2 Le capteur de température doit être placé en un point où la température est la plus élevée.	X		
⑧ Le stockage des matériaux doit être réalisé dans la limite de la capacité de la chambre de réfrigération (congélation).	X		
⑨ Les structures et les fonctions des équipements de réfrigération/congélation doivent pouvoir accueillir efficacement les produits animaux de manière à ne pas provoquer de contamination.	X		
⑩ Les zones de chargement/déchargement sont séparées de l'extérieur et conçues pour assurer le maintien de températures appropriées aux types de produits animaux.	X		
⑪ Le sol de la zone de travail doit être traité avec du béton ou d'autres matériaux pour assurer l'étanchéité l'eau et ne présente aucune fissure ni eau stagnante/humidité.	X		
⑫ Les plafonds et les structures supérieures doivent être maintenus en état de propreté pour éviter la chute d'eau condensée.	X		

<p>⑬ Les luminaires doivent fournir une intensité lumineuse appropriée (pas moins de 75 lux) et disposer des mesures de protection nécessaires pour éviter toute contamination potentielle par des fragments brisés.</p>	X		
<p>⑭ Un système de lutte contre les nuisibles doit être mis en place pour prévenir l'introduction potentielle d'insectes et de rongeurs.</p>	X		
<p>⑮ Les toilettes et la salle d'habillage doivent se situer à un endroit qui n'affecte pas la zone de travail. Les toilettes doivent être équipées d'un dispositif de lavage des mains, d'un dispositif de séchage et d'autres dispositifs permettant d'assurer une ventilation appropriée et des conditions de propreté.</p>	X		
<p>⑯ Les ustensiles, récipients et autres entrant en contact direct avec les produits animaux doivent être fabriqués en matériaux sanitaires, résistants à l'eau et pouvant être facilement nettoyés, stérilisés ou désinfectés.</p>	X		
<p><b>2. Contrôles sanitaires</b></p>	X		
<p>① Les installations, équipements, ustensiles et autres nécessaires aux contrôles sanitaires doivent être fournis et les conditions sanitaires doivent être maintenues.</p>	X		
<p>② Les ustensiles et récipients utilisés pour le stockage des produits animaux sont maintenus en état de propreté.</p>	X		
<p>③ Le personnel doit porter des vêtements de travail, un couvre-chef et des chaussures appropriés aux opérations et effectuer son travail de manière à assurer des conditions de propreté.</p>	X		
<p>④ Des mesures doivent être prises pour le personnel qui présente un état physique susceptible de nuire aux produits animaux.</p>	X		
<p>⑤ Pour les opérations au cours desquelles des matériaux contaminés doivent être touchés ou une contamination peut se produire, les mesures nécessaires, telles que le nettoyage et la désinfection, doivent être prises.</p>	X		
<p>⑥ Des procédures internes de contrôle sanitaire doivent être établies pour le personnel, ainsi que pour le nettoyage et la désinfection de la zone de travail, des installations et des équipements. - lieu de nettoyage, fréquence de nettoyage, méthodes de nettoyage, détergents utilisés pour le nettoyage, désinfectants et outils, vêtements de travail et méthodes de port, méthodes de lavage et de désinfection des mains, précautions lors des opérations, évaluation après le nettoyage, contrôle des conditions sanitaires, contrôle des désinfectants</p>	X		
<p>⑦ Les procédures internes de contrôle sanitaire doivent être suivies.</p>	X		
<p><b>⑧ L'exploitant de l'entreprise prépare des listes de contrôle pour les contrôles sanitaires internes et exécute des contrôles quotidiens conformément aux procédures et méthodes établies.</b></p>		X	

⑨ À la réception des produits animaux, des registres sont établis et conservés pendant 2 ans. - Enregistrement de la température du véhicule, délai de péremption	X		
⑩ Aucune opération ne doit être exécutée pendant que la chambre de réfrigération (congélation) est ouverte.	X		
<b>⑪ Les températures de stockage appropriées aux types de produits animaux doivent être maintenues (réfrigération : -2~10°C (viande de volaille : -2~5°C), congélation : inférieure à -18°C).</b>		X	
⑪-1 Les installations de réfrigération (congélation) doivent être équipées de systèmes d'enregistrement automatique de la température.	X		
⑪-2 La chambre de réfrigération / congélation doit être conçue afin de permettre le contrôle de la température.	X		
⑪-3 Afin de vérifier les températures des chambres de réfrigération / congélation sans les ouvrir, le thermomètre doit être installé à l'extérieur. (y compris la surveillance de la température dans la salle de contrôle centrale)	X		
⑬ Les produits animaux doivent être chargés et stockés hors du sol ou écartés du mur.	X		
⑭ Les produits animaux doivent être chargés de manière appropriée afin que les produits animaux ne soient pas affectés négativement.	X		
⑮ Le matériel, les machines, les ustensiles, les récipients, les produits de nettoyage et autres utilisés dans les opérations de stockage doivent être conservés à un endroit protégé de la pluie et de la neige.	X		
⑮-1 Ils doivent être conservés dans un endroit protégé des insectes, rongeurs et autres animaux.	X		
⑯ Les désinfectants, les substances toxiques, les produits inflammables et les produits chimiques impropres à la consommation humaine sont stockés dans un lieu séparé de ceux destinés à la manipulation et au stockage des produits animaux.	X		
⑰ Les produits destinés à l'exportation vers la République de Corée doivent être stockés séparément pour éviter tout mélange potentiel avec des produits destinés au marché intérieur ou à d'autres pays.	X		
⑱ Avant le chargement, le système de réfrigération (congélation) du véhicule doit fonctionner pour assurer un niveau de température approprié.	X		
⑱-1 Les véhicules de distribution doivent maintenir les conditions de réfrigération (congélation) pendant le transport (prise en compte des variations saisonnières de température).	X		

Evaluation globale	Score total		< Description des violations et des améliorations nécessaires >
	Pourcentage	%	

	Jugement final		
--	----------------	--	--

Date d'inspection		
Inspecteurs		
Titre :	Nom :	Cachet :
Titre :	Nom :	Cachet :
Titre :	Nom :	Cachet :

**Critères de jugement>**

- ① **Jugement (basé sur le calcul) :** Le pourcentage d'éléments "conformes (O)" est calculé ; "conforme", quand le pourcentage n'est pas inférieur à 85%, "amélioration requise" quand il est inférieur à 85% et supérieur à 70%, et "non conforme" quand il est inférieur à 70%.
- ② **Nombre d'éléments majeurs "non conformes" :** Les éléments en caractères gras correspondent aux éléments majeurs. Si plus d'un élément majeur est "X (non conforme)", il convient de conclure "non conforme".
- ③ **Jugement définitif :** Si la conclusion est "Non conforme" dans un des ① et ②, le jugement final sera "Non conforme".