

## Checkliste pour établissement étranger– Etablissement de transformation de viande

### A. Information générale

Nom de l'établissement	
Adresse	
Nom du propriétaire	
Superficie	<input type="checkbox"/> Site : <input type="checkbox"/> Bâtiment :
Principales installations	<input type="checkbox"/> Ligne de production : <input type="checkbox"/> Laboratoire : <input type="checkbox"/> Stockage : <input type="checkbox"/> Autres :
Date de construction	
N° d'agrément	
Date d'agrément	
Date d'approbation pour l'exportation	
Activité(s) approuvée(s)	
Produit approuvé et volume de production annuel	<input type="checkbox"/> Produits de viande bovine / porcine / de volaille <input type="checkbox"/> Volume de production annuel :
Produit pour l'exportation et volume de production annuel	<input type="checkbox"/> Produits de viande bovine / porcine / de volaille <input type="checkbox"/> Volume de production annuel :
Nombre d'employés	<input type="checkbox"/> Administration : <input type="checkbox"/> Production : <input type="checkbox"/> Laboratoire : <input type="checkbox"/> Autres :
Examination des produits finis	<input type="checkbox"/> interne <input type="checkbox"/> externe
Autres pays approuvés pour l'exportation (autres que la République de Corée)	
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		
<b>2. Contrôles sanitaires de la zone de travail</b>	X	X	
① Les zones de travail (salle de stockage des matières premières, salle de transformation de la viande, salle de conditionnement et autres nécessaires au traitement /au conditionnement des produits animaux) doivent se trouver dans des bâtiments indépendants ou séparés ou cloisonnés des installations destinées à d'autres fins.	X		
② Les zones de travail doivent être séparées ou distinctes (séparation avec utilisation de cloisons ou de rideaux). Toutefois, cela peut ne pas s'appliquer s'il est estimé qu'il est inutile de procéder à une séparation ou à une distinction en raison de l'automatisation des processus de production ou des caractéristiques des installations/produits et si les installations individuelles sont clairement divisées (division au moyen de lignes ou de cordes).	X		
③ L'accès aux bâtiments dans lesquels des produits alimentaires sont traités doit être limité afin d'éviter tout accès non autorisé.	X		
④ Le sol de la zone de travail doit être traité avec du béton ou d'autres matériaux pour assurer l'étanchéité et un bon drainage.	X		
⑤ Les surfaces des parois intérieures et des plafonds doivent être lisses de manière à éviter l'accumulation de matières étrangères et de poussières.	X		
⑥ Les murs intérieurs de la zone de travail doivent être traités avec des matériaux de couleur vive, résistants à l'eau ou une peinture anti-bactérienne jusqu'à 1,5 mètre du sol.	X		
⑦ La zone de travail doit avoir une intensité lumineuse d'au moins 220 lux. * À l'exception des zones où la manipulation des matières premières ou le conditionnement de la viande ne sont pas effectués.	X		

⑧ Des systèmes de ventilation doivent être prévus pour assurer l'évacuation des mauvaises odeurs générées dans les zones de travail.			
⑨ Les zones de travail doivent être équipées d'un système de lutte contre les nuisibles. De plus, des dispositifs destinés à éviter l'entrée des rongeurs et autres (de taille appropriée pour bloquer l'entrée des rongeurs) doivent être prévus au niveau des drains.			
⑩ Les zones de travail doivent être maintenues à une température inférieure à 15°C.			
⑩-1 Afin de maintenir la température de la zone de travail à moins de 15°C, un système de contrôle de la température doit être prévu.			
⑪ Des systèmes d'approvisionnement en eau de ville ou propre à la consommation humaine doivent être prévus.			
⑫ L'eau utilisée pour le nettoyage des équipements, des ustensiles et autres pour la manipulation des matières premières et des produits doit être propre à la consommation humaine.			
<b>3. Contrôles sanitaires des matières premières</b>			
① Les registres d'achat et d'utilisation des matières premières sont conservés pendant 2 ans à compter de la date de la dernière documentation.			
② À la réception de la viande crue, les procédures internes doivent être suivies.			
②-1 La qualité des matières premières et autres matériaux est vérifiée par l'examen des certificats d'analyse ou la conformité aux spécifications et normes établies.			
②-2 La température de la partie centrale de la viande crue doit être de -2~10°C pour l'entreposage frigorifique (viande de volaille : -2~5°C) ou inférieure à -18°C pour l'entreposage par congélation.			
③ Les conteneurs et les matériaux d'emballage utilisés dans la production des produits doivent répondre aux spécifications.			
<b>4. Contrôles sanitaires de la fabrication / transformation</b>			
① Les équipements, ustensiles et autres utilisés pour la manipulation et la transformation des produits animaux doivent être adaptés aux caractéristiques des produits animaux.			
② Les surfaces entrant en contact direct avec les produits animaux doivent être faites de matériaux sanitaires et résistants à l'eau (tels que l'acier inoxydable, l'aluminium, le FRP et le Téflon) qui n'absorbent pas l'eau.			
②-1 Les surfaces entrant en contact direct avec les produits animaux doivent être facilement nettoyées et désinfectées / stérilisées à l'aide d'eau chaude, de vapeur, d'agent stérilisant et autres.			

③ Les installations de réfrigération/congélation et les installations de traitement thermique doivent être équipées de thermomètres ou autres pour la mesure des températures.	X		
③-1 Les installations de réfrigération/congélation et les installations de traitement thermique doivent être maintenues à des niveaux de température appropriés.	X		
④ Les surfaces de tous les équipements, bandes transporteuses, postes de travail et autres entrant en contact direct avec les produits animaux doivent être maintenues dans un état de propreté et de salubrité.	X		
<b>⑤ Si les produits animaux sont stérilisés, les conditions de stérilisation doivent être respectées.</b>		X	
⑥ Si des œufs sont utilisés dans le processus de production, les coquilles d'œufs doivent être nettoyées / désinfectées avant leur utilisation.	X		
<b>5. Contrôles sanitaires des salles de réfrigération / congélation</b>	X		
① Des installations de réfrigération / congélation doivent être prévues pour maintenir des températures de stockage appropriées aux matières premières et produits.	X		
<b>①-1 La chambre frigorifique doit être maintenue à -2°C~10°C et la chambre de congélation doit être maintenue à moins de -18°C. * Pour la viande de volaille conservée au froid, -2°C~5°C.</b>		X	
<b>①-2 Les températures de la chambre de réfrigération / congélation doivent être contrôlées périodiquement et des registres de contrôle doivent être tenus.</b>		X	
①-3 La chambre de réfrigération / congélation doit être conçue afin de permettre le contrôle de la température.	X		
② 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		
③ La chambre de réfrigération / congélation doit être maintenue dans un état de propreté.	X		
④ Aucune opération ne doit être exécutée pendant que la chambre de réfrigération (congélation) est ouverte.	X		
<b>6. Contrôles sanitaires de la distribution</b>	X		
① La salle de distribution doit être distinguée de l'extérieur.	X		
② La salle de distribution doit être équipée d'un système de lutte contre les nuisibles afin d'éviter l'introduction potentielle d'insectes et de rongeurs et celui-ci doit être contrôlé périodiquement.	X		

③ La salle de distribution doit être construite en béton ou autres matériaux similaires pour faciliter les opérations et le nettoyage.			
④ La salle de distribution doit être maintenue à une température inférieure à 15°C.			
⑤ Les produits sont manipulés et transportés de manière sanitaire.			
⑥ La chambre de chargement du véhicule doit être maintenue en état de propreté à tout moment.			
⑦ Avant le chargement, le système de réfrigération (congélation) du véhicule doit fonctionner pour assurer un niveau de température approprié.			
<b>7. Contrôles sanitaires du personnel</b>			
① Le personnel doit porter des vêtements de travail, un couvre-chef et des chaussures hygiéniques et effectuer son travail de manière à assurer des conditions de propreté.			
①-1 Le personnel qui porte des vêtements de travail hygiéniques et les autres ne doivent pas sortir de la zone de travail.			
② Lorsque la zone de travail est classée (comme zone générale et zone propre), les différents opérateurs doivent travailler dans des zones différentes et le travail croisé doit être interdit.			
③ Si un opérateur souhaite se rendre aux toilettes pendant l'opération, il doit enlever son tablier et ses gants.			
④ Il est interdit de fumer, de manger et de mâcher pendant l'exploitation.			
⑤ Le personnel chargé de la manipulation des produits animaux ne doit porter aucune montre, bague, boucle d'oreille, épingle à cheveux et autres accessoires.			
⑥ Le personnel doit se laver les mains à l'entrée/à la sortie.			
⑦ Si un opérateur passe du local où les matières premières sont manipulées au local où les produits sont transformés, il prend des mesures préventives, telles que l'échange des vêtements de travail ou du tablier ou le nettoyage/désinfection des chaussures ou des mains.			
⑧ Toute personne atteinte ou soupçonnée de souffrir d'hépatite ou d'être atteinte d'une maladie transmissible n'est pas autorisée à effectuer des opérations.			
⑨ Toute personne présentant des blessures, lésions et autres sur les bras et les parties exposées ne doit pas être autorisée à effectuer des opérations.			
⑩ Tout le personnel chargé de la manipulation des produits animaux doit subir un examen de santé avant de participer aux opérations et les certificats d'examen de santé doivent être conservés.			
<b>8. Contrôles sanitaires des opérations en laboratoire</b>			

① Des examens internes sont effectués pour la viande crue et les produits finis.			
② Un laboratoire est prévu pour examiner les matières premières et les produits. Toutefois, cela peut ne pas s'appliquer si les examens sont confiés à des laboratoires externes en conformité avec les exigences du pays exportateur.			
③ S'il est nécessaire de disposer d'un laboratoire, les équipements, appareils et réactifs nécessaires aux examens internes doivent être prévus.			
④ Les résultats des examens internes sont conservés.			
⑤ L'équipement analytique, les appareils et autres doivent être périodiquement étalonnés.			
<b>9. Autres contrôles sanitaires</b>			
① La salle d'habillage doit être séparée et se situer à proximité de la zone de travail.			
② La salle d'habillage doit disposer de conteneurs pour le stockage séparé des vêtements, chaussures et autres pour chaque opérateur. Elle doit être maintenue dans un état de propreté et contrôlée.			
②-1 La salle d'habillage doit être conçue pour assurer un stockage séparé ou divisé des vêtements de ville (y compris les chaussures) et des vêtements sanitaires (y compris les chaussures), afin d'éviter la contamination croisée.			
③ Les toilettes doivent se situer à un endroit qui n'affecte pas la zone de travail.			
④ Les toilettes doivent être équipées d'un dispositif de lavage des mains, d'un système de lutte contre les nuisibles et d'un dispositif de ventilation.			
⑤ Les toilettes doivent être équipées d'un robinet semi-automatique ou automatique pour le lavage des mains afin de prévenir toute contamination potentielle.			
⑥ Pour les produits chimiques de désinfection conservés dans la salle de préparation de la désinfection, des instructions d'utilisation doivent être fournies et des registres sur l'utilisation et le contrôle de ces produits chimiques doivent être tenus.			
⑦ Si de l'eau purifiée est utilisée (sauf l'eau pour le nettoyage du sol), la qualité de l'eau doit être testée périodiquement et les résultats des tests doivent être conservés.			
⑧ Toutes les matières étrangères, telles que les souillures, les résidus de viande, les poils et les métaux, ainsi que les substances dangereuses, telles que les produits de nettoyage, doivent être retirées des surfaces des appareils, outils et autres entrant en contact direct avec les produits animaux.			
⑨ Les mains, les gants, les couteaux, les postes de travail de transformation et autres doivent être fréquemment nettoyés / désinfectés pendant l'opération.			

<b>⑩ Si une eau souterraine (pas d'eau de ville) est utilisée, elle doit être propre à la consommation humaine.</b>			
⑩-1 Si de l'eau souterraine (pas d'eau de ville) est utilisée dans les produits animaux ou les établissements dans lesquels des produits animaux sont manipulés, la qualité de l'eau doit être testée périodiquement et des registres doivent être tenus.			
⑩-2 La qualité de l'eau doit être testée périodiquement et les résultats des tests doivent être conservés.			
⑪ Les exploitants d'entreprises doivent établir un plan de formation à l'assainissement, assurer la formation du personnel et tenir des registres de formation.			
<b>10. Gestion des retraits / clients</b>			
① Un programme de retrait volontaire des matériaux rejetés doit être établi et respecté.			
② Les matériaux rejetés (y compris les produits retournés) doivent être stockés et manipulés de manière appropriée dans des zones désignées afin d'éviter tout mélange potentiel avec des produits approuvés.			
<b>11. Pratiques générales du contrôle sanitaire (SSOP)</b>			
① Les SSOP doivent être préparés, maintenus et suivis comme suit :			
○ SSOP pour le contrôle des zones de travail (entretien/réparation des zones de travail, contrôle de l'accès des visiteurs, contrôle des nuisibles, contrôle de l'eau (eau souterraine), contrôle des déchets et du système de traitement des eaux usées, et autres).			
○ SSOP pour les contrôles sanitaires (lieu de nettoyage, fréquence de nettoyage, méthodes de nettoyage, produits chimiques et outils pour les opérations de nettoyage, évaluation après le nettoyage, contrôle des conditions sanitaires, spécifications et utilisation des vêtements de travail, fréquence et méthodes de contrôle du réservoir de désinfectant, manipulation et utilisation des produits chimiques dans la zone de travail, etc.)			
○ SSOP pour l'inspection des produits			
○ SSOP pour le contrôle des installations, équipements, outils et autres, y compris les systèmes de réfrigération / congélation			
<b>② 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>			
③ Les SSOP doivent être respectés.			

<p>④ Les inspecteurs du gouvernement effectuent périodiquement des inspections pour vérifier la conformité aux procédures de contrôle sanitaire internes et, si une violation est constatée, font en sorte que l'exploitant de l'entreprise apporte immédiatement les corrections / améliorations.</p>	X		
<p><b>12. HACCP</b></p>	X	X	
<p>① Les documents HACCP comprenant les aspects suivants sont élaborés et conservés. - Organisation de l'équipe HACCP, description du produit, déroulement du processus (organigramme du processus, plan d'étage, flux des matériaux/du personnel, ventilation, drainage et autres), analyse des dangers, détermination des CCP, établissement des limites critiques, établissement des systèmes de surveillance, élaboration des mesures correctives, procédures et méthodes de vérification, documentation et tenue des registres, plan HACCP, plan de formation.</p>	X		
<p>② L'organisation de l'équipe HACCP et l'attribution des responsabilités et des pouvoirs des équipes individuelles / des membres de l'équipe doivent être documentées en détail et de manière pratique.</p>	X		
<p>③ Une description du produit doit être préparée pour tous les produits fabriqués.</p>	X		
<p>③-1 Les spécifications des produits finis sont élaborées sur la base des spécifications réglementaires et des spécifications internes.</p>	X		
<p>③-2 Les spécifications internes des produits finis sont fondées sur la validation des limites critiques des points de contrôle critiques.</p>	X		
<p>④ Le diagramme de processus comprend les étapes et les conditions de traitement selon le déroulement du processus.</p>	X		
<p>⑤ Le plan d'étage doit être préparé pour établir les zones de manière à éviter la contamination croisée entre les pièces.</p>	X		
<p>⑥ La circulation du personnel doit être conçue pour assurer un déplacement efficace dans les zones.</p>	X		
<p>⑦ Le système de ventilation doit être conçu pour assurer la circulation de l'air de la zone propre vers la zone générale ou pour avoir une ventilation indépendante.</p>	X		
<p>⑧ Le système de drainage doit être conçu pour assurer la circulation du drainage de la zone propre vers la zone générale ou pour avoir un drainage indépendant.</p>	X		
<p>⑨ Les dangers potentiels sont identifiés pour chaque matière première, substance inactive et étape de transformation.</p>	X		
<p>⑩ Les points de contrôle critiques (CCP) sont établis de manière logique sur la base de l'analyse des processus et de l'analyse des risques.</p>	X		



⑫ Sur la base des résultats de la validation des CCP, des limites critiques (limites inférieures et supérieures) doivent être établies.	X		
⑬ Des procédures et méthodes de surveillance doivent être prévues pour permettre une observation et un enregistrement efficaces des limites critiques.	X		
<b>⑬-1 Les opérateurs de surveillance effectuent la surveillance conformément aux procédures et méthodes établies et tiennent des registres de surveillance.</b>		X	
⑬-2 Les opérateurs de surveillance doivent comprendre parfaitement les procédures et méthodes de surveillance.	X		
⑬-3 Les instruments de surveillance des CCP (balances, thermomètres, horloges, étalons et autres) doivent être étalonnés et les registres d'étalonnage doivent être conservés.	X		
⑭ Des plans de mesures correctives, y compris celles à prendre en cas de dépassement des limites critiques et d'équipement hors d'usage, sont préparés.	X		
<b>⑭-1 Les opérateurs responsables des actions correctives prennent immédiatement des mesures correctives conformément aux procédures et méthodes établies (analyse et élimination des causes profondes, rétablissement des CCP dans des conditions normales, élaboration de mesures visant à empêcher la récurrence et traitement des produits affectés) et tiennent des registres.</b>		X	
⑭-2 Les opérateurs responsables des actions correctives doivent parfaitement comprendre les méthodes d'actions correctives.	X		
⑮ Des procédures et méthodes de vérification sont établies pour couvrir les aspects de validation et de mise en œuvre.	X		
⑮-1 Les vérifications doivent être effectuées plus d'une fois par an conformément aux procédures et méthodes de vérification et les résultats des vérifications doivent être conservés.	X		
⑯ L'établissement / la révision des documents HACCP doit être daté et signé par les personnes responsables et l'historique des révisions doit être documenté.	X		
⑰ Un plan de cours / formation est établi pour inclure les stagiaires, le contenu, les méthodes d'évaluation et autres.	X		
⑰-1 L'éducation/la formation doit être effectuée selon la fréquence établie et des enregistrements doivent être conservés.	X		
⑱ L'autorité gouvernementale doit régulièrement examiner et évaluer les entreprises afin de vérifier le respect des exigences HACCP.	X		
⑲ Les enregistrements relatifs au système HACCP sont conservés pendant 2 ans.	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".