



Checklist voor inrichtingen van varkensvlees

Land	België
Naam van de inrichting:	(1)
Erkenningsnummer van de inrichting:	(1)
Adres van de inrichting:	(1)

Algemene beoordeling inspectieresultaten

Sanitaire voorwaarden voor invoer	Inspectiedetails	Inspectieresultaten
I. Vereisten inzake geboorte en kweek	Indien er aan de eisen m.b.t. geboorte en kweek van minstens 3 maanden in land van uitvoer voldaan is	(2)
II Vereisten inzake de afwezigheid van ziekten	Indien de afwezigheid van ziekte in het land van uitvoer wordt bevestigd bij het afleveren van het certificaat	(2)
	Indien er voldaan is aan de eisen inzake het vrij zijn van dierziekten van de bedrijven	(2)
	Indien de inrichting wel degelijk gelegen is in een zone vrij van de dierziekten waarvan de bedrijven vrij moeten zijn	(2)
III. Vereisten voor de inrichtingen	Indien de registratie van de inrichting correct is, alsook de eventuele wijzigingen van deze registratie	(2)
	Indien inspecties en hygiënebeheer uitgevoerd door de overheid van het land van uitvoer toepassend zijn	(2)
	Indien er aan de eisen inzake de scheiding van de grondstoffen is voldaan (<i>interne kanalisatie van dieren en/of producten</i>)	(2)
	Indien registers die de bedrijven (<i>boerderijen van herkomst</i>) oplijsten, worden bijgehouden	(2)
IV. Vereisten voor varkensvlees en andere	Indien de ante- en post-mortemkeuringen door de overheidsdierenartsen toepassend zijn	(2)
	Indien er aan de eisen inzake de scheiding van de grondstoffen is voldaan (<i>interne kanalisatie van dieren en/of producten</i>)	(2)
	Indien preventie van contaminatie door dierziektepathogenen, verpakking, aanbrenge van het keurmerk en andere toepassend zijn	(2)
V. Andere vereisten	Indien de omgeving, de installaties en de voorzorgsmaatregelen inzake kruiscontaminatie door dierziekten toepassend zijn	(2)
Algemene beoordeling	(3)	
<input type="checkbox"/> Datum van inspectie:		
<input type="checkbox"/> Inspecteur: (4)		
Afdeling:		Positie:
Naam:		Handtekening:

Algemene informatie

Naam van de inrichting	(5)			
Adres	(5)			
Erkenningsnummer	(5)			
Erkenningsdatum	(5) (6)			
Goedgekeurde diersoorten	(7)			
Goedgekeurde activiteit	<input type="checkbox"/> Slachten <input type="checkbox"/> Inrichting voor versnijden / verpakken <input type="checkbox"/> Verwerkingsinrichting <input type="checkbox"/> Koelhuis			
Maximum aantal slachtingen per dag en maximale dagelijkse productiecapaciteit	Slachthuis (aantal/dag)		Uitsnijderij / verpakkingsbedrijf (in ton/dag)	
	Vleesverwerkingsbedrijf (in ton/dag)		Opslagbedrijf (in m ²)	
Maximum aantal slachtingen per uur en maximale productiecapaciteit per uur	Slachthuis (in Aantal/uur)		Uitsnijderij / verpakkingsbedrijf (in ton/uur)	
	Vleesverwerkingsbedrijf (in ton/uur)		opslagbedrijf (in m ²)	
Aantal slachtinspecteurs	Totaal: (8)			
<ul style="list-style-type: none"> Dierenartsen 	Verbonden aan de federale overheid: (9)			
	Verbonden aan de regionale overheid: niet van toepassing			
	Verbonden aan de inrichting: (9)			
<ul style="list-style-type: none"> Slachtinspectiepersoneel 	Verbonden aan de federale overheid: niet van toepassing			
	Verbonden aan de regionale overheid: niet van toepassing			
	Verbonden aan de inrichting:			
Aantal werknemers				
Werkdagen/ week, werkuren/dag				
Status inzake uitvoer naar derde landen	(10)			
Andere				

Inspectiegegevens betreffende de toestand van de invoergezondheidsvereisten die van toepassing zijn op inrichtingen voor dierlijke producten

I. Vereisten m.b.t. geboorte en kweek

1. De varkens moeten geboren en gekweekt zijn in het land van uitvoer of ingevoerd zijn vanuit landen die door de Zuid-Koreaanse overheid erkend zijn als landen die in aanmerking komen om varkensvlees uit te voeren naar Zuid-Korea en gedurende minstens drie maanden voorafgaand aan het slachten gekweekt zijn in het land van uitvoer.	
Geïnspecteerd item	Bevindingen
1-1. Beschikt de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong over procedures om het landbouwbedrijf van herkomst en de kweekperiode van de varkens die worden geslacht voor uitvoer naar Zuid-Korea te bepalen? <input type="checkbox"/> <i>Geef de regels (sanitaire eisen enz), de normen enz, inclusief operationele procedures</i>	(11)
1-2. Worden de bevestigingsmethoden om het bedrijf van herkomst en de fokperiode te bepalen correct toegepast in de inrichtingen voor dierlijke producten? <input type="checkbox"/> <i>Verantwoordelijke persoon, tijd, plaats en methode (controle van documenten en dieren)</i>	(12)
1-3. Worden relevante registers correct beheerd? <input type="checkbox"/> <i>Datum en tijdstip, inhoud van de controles, handtekening van de verantwoordelijke en archiveren verifiëren</i>	(13)
Inspectie- resultaat:	(14)

II. Vereisten inzake het vrij zijn van dierziekten

2. Het land van uitvoer moet minstens sinds één jaar voor uitvoer vrij zijn van mond- en klauwzeer, sinds minstens twee jaar voor uitvoer vrij zijn van vesiculaire stomatitis, vesiculaire varkensziekte en runderpest en sinds minstens drie jaar voor uitvoer vrij zijn Afrikaanse varkenspest en er mag geen vaccinatie tegen deze ziektes zijn uitgevoerd.	
Geïnspecteerd item	Bevindingen
2-1. Worden de voormelde ziektes in de wetgeving van het land van uitvoer gedefinieerd als aangifteplichtige ziektes?	(15)
2-2. Controleert de overheid van het land van uitvoer de situatie inzake uitbraken van dierziekten wanneer ze een exportcertificaat aflevert?	(16)
Inspectie- resultaat:	(17)
3. Het land van uitvoer moet sinds één jaar vrij zijn van klassieke varkenspest (met uitzondering van everzwijnen), door de overheid van de Republiek Korea erkend zijn als een ziektevrij land en het land mag geen vaccinaties tegen deze ziektes hebben uitgevoerd.	
3-1. Legt de overheid van het land van uitvoer een vaccinatieverbod tegen varkenspest op?	(18)
3-2. Is er een manier om te bepalen of de slachtvarkens al dan niet gevaccineerd zijn?	(19)
Inspectie- resultaat:	(20)

4. In de varkensbedrijven zijn er geen uitbraken geweest van brucellose gedurende de drie jaar voor het slachten, van miltvuur gedurende twee jaar voor het slachten en van de ziekte van Aujeszky gedurende één jaar voor het slachten. Bovendien moeten de varkensbedrijven gelegen zijn in gebieden (zones) die niet onderworpen zijn aan quarantainemaatregelen die voor deze ziektes opgelegd zijn door de overheid van het land van uitvoer.	
4-1. Passen de overheid van het land van uitvoer of de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong een methode toe om te controleren of de varkens die geslacht worden voor export naar Korea voldoen aan de sanitaire eis betreffende het vrij zijn van dierziekten? <input type="checkbox"/> <i>Geef de regels (sanitaire eisen enz), de normen enz, inclusief operationele procedures</i>	(21)
4-2. Worden de bevestigingsmethodes mbt de afwezigheid van dierziekten in de bedrijven van herkomst correct toegepast? <input type="checkbox"/> <i>Verantwoordelijke persoon, tijd, plaats en methode (controle van documenten en dieren)</i>	(22)
4-3. Worden relevante registers goed beheerd? <input type="checkbox"/> <i>Datum en tijdstip, inhoud van de controles, handtekening van de verantwoordelijke en archiveren verifiëren</i>	(23)
Inspectie- resultaat:	(24)
5. De inrichting voor producten van dierlijke oorsprong mag niet gelegen zijn in een gebied besmet door een ziekte waarvan er voor de landbouwbedrijven geëist wordt vrij te zijn.	
Beschikt de overheid van het uitvoerende land of de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong over een methode om te bepalen of de inrichting voor dierlijke producten al dan niet gelegen is in een besmet gebied? <input type="checkbox"/> <i>Verantwoordelijke persoon, tijdstip van bevestiging en methode</i>	(25)
Inspectie- resultaat:	(26)

III. Vereisten voor een inrichting voor producten van dierlijke oorsprong

6. De inrichting voor producten van dierlijke oorsprong moet geregistreerd zijn onder de relevante bepalingen van het land van uitvoer.	
Geïnspecteerd item	Bevindingen
6-1. Is de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong in het land van uitvoer correct geregistreerd zowel wat de diersoort en als wat de bedrijfssector betreft in het kader van de productie van varkensvlees voor uitvoer naar Zuid-Korea? <input type="checkbox"/> <i>Registratie-informatie in het land van uitvoer (diersoort en type activiteit)</i>	(27)
6-2. Indien er wijzigingen worden aangebracht aan de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong, inbegrepen wijzigingen aan de structuur, is het volgens de regelgeving van het land van uitvoer verplicht om deze te melden?	(28)
Inspectie- resultaat:	(29)

7. De inrichting voor producten van dierlijke oorsprong moet onder sanitair toezicht staan van de overheid van het land van uitvoer en er mogen geen non-conformiteiten aan het licht komen bij routine sanitaire inspecties uitgevoerd door de overheid van het land van uitvoer.	
7-1. Indien er tijdens de sanitaire inspectie door de overheid van het land van uitvoer een non-conformiteit wordt vastgesteld, is dit dan een inbreuk op de sanitaire voorwaarden voor invoer?	(30)
7-2. Vereist de overheid dat de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong corrigerende maatregelen treft indien er een non-conformiteit wordt vastgesteld en neemt ze administratieve maatregelen wanneer dit nodig is?	(31)
7-3. Voeren nationale agentschappen ter bestrijding van dierziekten van het land van uitvoer controles uit in de inrichtingen voor producten van dierlijke oorsprong? <input type="checkbox"/> <i>Naam van de verantwoordelijke organisatie, inspectiefrequentie</i>	(32)
Inspectie- resultaat:	(33)
8. Tijdens de uitvoering van haar activiteiten voor uitvoer naar de Republiek Korea (ROK) mag de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong geen dieren of producten van dierlijke oorsprong behandelen die afkomstig zijn van een land of gebied van waaruit de overheid van de ROK de invoer van tweehoevige dieren en producten daarvan verbiedt.	
8-1. Past de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong een procedure toe die toelaat om te voldoen aan de vereisten van Artikel 8? <input type="checkbox"/> <i>Geef de regels (sanitaire eisen enz), de normen enz, inclusief operationele procedures</i>	(34)
8-2. Wordt de betreffende procedure correct uitgevoerd? <input type="checkbox"/> <i>Verantwoordelijke persoon, verificatiefrequentie en -methode</i>	(35)
Inspectie- resultaat:	(36)
9. De inrichting voor producten van dierlijke oorsprong moet de originele registers van de dagelijkse slacht-, verwerkings- en opslagactiviteiten gedurende meer dan twee jaar bijhouden en alle relevante documenten verstrekken, inbegrepen de documenten over de herkomstbedrijven van de varkens waarvan het varkensvlees voor uitvoer naar Korea afgeleid is.	
9-1. Houdt de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong de originele registers over slachten, verwerking en opslag bij?	(37)
9-2. Verschafft de exporterende inrichting de relevante documenten, inbegrepen de documenten over de herkomstbedrijven van de varkens waarvan het varkensvlees voor uitvoer naar Korea afgeleid is?	(38)
Inspectie- resultaat:	(39)

IV. Vereisten voor varkensvlees, enz.

10. Het varkensvlees enz. moet vervaardigd zijn van varkens die gezond verklaard zijn na een ante- en post-mortemkeuring die uitgevoerd werd in een inrichting voor producten van dierlijke oorsprong door officiële dierenartsen van het land van uitvoer	
Geïnspecteerd item	Bevindingen

10-1. Voeren de officiële dierenartsen van het land van uitvoer de ante-mortem inspectie uit in overeenstemming met de normen voor slachtinspectie van de overheid van het land van uitvoer?	(40)
10-2. Voeren de officiële dierenartsen van het land van uitvoer de post-mortem inspectie uit in overeenstemming met de normen voor slachtinspectie van de overheid van het land van uitvoer? <input type="checkbox"/> <i>Ten eetbare doeleinden, is informatie inzake testen voor Trichines, Cysticercus bovis en echinococcose inbegrepen?</i>	(41)
10-3. Zijn er in overeenstemming met de criteria van het land van uitvoer voldoende personeelsleden aanwezig in de inrichting voor dierlijke producten om de slachtinspectie uit te voeren? <input type="checkbox"/> <i>Aantal slachtingen, aantal inspectiedierenartsen, aantal post-mortem inspectiepunten</i>	(42)
10-4. Worden producten die niet-conform werden bevonden bij de ante- en post-mortemkeuring op een aanvaardbare manier bewaard en behandeld?	(43)
Inspectie- resultaat:	(44)
11. Tijdens het slachten, het uitsnijden, de verwerking, de verpakking en de opslag voor de productie van varkensvlees mag het personeel geen dieren en producten op dezelfde plaats behandelen die niet minstens voldoen aan relevante hygiënevereisten (<i>die van toepassing zijn voor Korea</i>), en mag het voor de vervaardiging van verwerkte vleesproducten enkel rauw vlees gebruiken dat in aanmerking komt voor uitvoer van vlees naar de Republiek Korea.	
11-1. Past de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong een procedure toe die toelaat om te voldoen aan de vereisten van Artikel 11? <input type="checkbox"/> <i>Geef de regels (sanitaire eisen enz), de normen enz, inclusief operationele procedures</i>	(45)
11-2. Wordt de betreffende procedure correct toegepast? <input type="checkbox"/> <i>Verantwoordelijke persoon, verificatiefrequentie en methode</i>	(46)
Inspectie- resultaat:	(47)
12. Varkensvlees moet zodanig worden behandeld dat het niet wordt besmet door pathogenen van infectieuze dierziekten, en de verpakking van het varkensvlees moet hygiënisch zijn en mag geen risico inhouden voor de volksgezondheid. Bovendien moet het nummer van de inrichting (<i>erkenningnummer</i>) zichtbaar zijn op de inhoud of op de verpakking en moet het varkensvlees een keurmerk krijgen dat aangeeft dat het vlees werd geproduceerd op een manier die geen risico inhoudt voor de volksgezondheid. Dit keurmerk moet op voorhand worden aangegeven aan de Overheid van de Republiek Korea.	
12-1. Past de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong hygiënenormen toe tijdens behandeling en transit van varkensvlees voor export naar Korea, ter beperking van de contaminatie, namelijk door pathogenen van infectieuze dierziekten?	(48)
12-2. Gebruikt de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong verpakkingen die hygiënisch zijn en geen risico inhouden voor de menselijke gezondheid, voor varkensvlees bestemd voor uitvoer naar de Republiek Korea?	(49)
12-3. Vermeldt de inrichting voor producten van dierlijke oorsprong het bedrijfsnummer op de inhoud of op de verpakking van het varkensvlees voor uitvoer	(50)

naar Korea?	
12-4. Verifieert de overheid van het land van uitvoer of het varkensvlees voor uitvoer naar Korea wel degelijk voorzien is van een keurmerk van het land van uitvoer, alvorens het vlees wordt verzonden vanuit de exporterende inrichting?	(51)
Inspectie- resultaat:	(52)

V. Andere vereisten (milieu, inrichting, stand van zaken van preventieve maatregelen met betrekking tot kruisbesmetting door dierziekten)

Domein	Geïnspecteerd item	Inspectieresultaat
Algemeen	13. (Locatie) Is de inrichting gelegen op voldoende afstand van veehouderijen, afvalwater afkomstig uit de veeteelt en bedrijven die chemische producten of andere vervuilende stoffen verwerken, zodat er geen negatief effect is op de producten van dierlijke oorsprong?	(53)
	14. (Productieruimte / ongediertebestrijding (insecten, ratten)) Wordt toegang van bezoekers tot de productieruimte gecontroleerd en is deze uitgerust met voorzieningen voor ongediertebestrijding (insecten, ratten)?	(53)
	15. (Daglicht, verlichting en ventilatie) Is er voldoende daglicht en verlichting en is er een ventilatiesysteem aanwezig? <ul style="list-style-type: none"> • Slachthuis : losplaats voor vee (110 lux) / Werkruimtes (220 lux) / Post-morteminspectiepunten (540 lux of meer) • Inrichting voor versnijding / verwerking: 220 lux of meer • Koelhuis: 75 lux of meer 	(53)
	16. (Machines en gereedschappen) Zijn de delen die in direct contact komen met producten van dierlijke oorsprong gemaakt van hygiënisch waterresistent materiaal dat gemakkelijk gereinigd, gesteriliseerd en gedesinfecteerd kan worden door middel van kokend water, stoom of desinfectiemiddelen?	(53)
	17. (Kleedkamers en toiletten) Zijn er voldoende kleedkamers en toiletten gezien het aantal werknemers, zijn ze apart toegankelijk, zijn de toiletten gelegen in een ruimte die de werkruimte niet beïnvloedt en zijn ze uitgerust met een doorspoelsysteem?	(53)
	18. (Hygiëne van de werknemers) Gaan de werknemers hygiënisch te werk, door bijvoorbeeld propere werkkledij te dragen, om contaminatie in de werkplaats te voorkomen, en worden er maatregelen genomen ten opzichte van werknemers die door letsels of ziekte een nadelige invloed kunnen hebben op producten van dierlijke oorsprong?	(53)
	19. (Preventie van kruiscontaminatie) Wordt contaminatie door een pathogeen van infectieuze ziektes, door contactkruiscontaminatie (met vee, voertuigen, werknemers, gereedschappen, water, grondstoffen, verpakkingsmateriaal enz.) preventief beheerd?	(53)
	20. (Reiniging enz.) Worden de ruimten, uitrusting, machines en de omgeving regelmatig gereinigd, geïnspecteerd en geverifieerd?	(53)

	21. (Opleiding) Voorziet de verantwoordelijke van de inrichting een opleidingsprogramma m.b.t. hygiëne voor werknemers, past hij dit toe, en registreert hij en houdt hij de resultaten daarvan bij?	(53)
	22. (Standard operating procedures, SOP) Zijn er standard operating procedures ontwikkeld en toegepast zodat gevaren kunnen worden geïdentificeerd en voorkomen en de operaties correct kunnen worden beheerd tijdens het werk?	(53)
	23. (Regelmatig nazicht) Gaat de verantwoordelijke van de inrichting regelmatig na of de procedure wordt toegepast in overeenstemming met de standard operating procedures?	(53)
	24. (Recall) Bestaat er een programma voor het terugroepen van niet-conforme exportproducten en wordt dat toegepast, en wordt de selectieve en vrijwillige opschorting van de uitvoer besloten op basis van informatie over het proces en het product, inclusief de ontdekking van contaminatie van de grondstoffen?	(53)

Slachthuis	25. (Desinfectie installaties) Wordt er in de installaties voor het reinigen en ontsmetten van veetransportvoertuigen gebruik gemaakt van goedgekeurde desinfectiemiddelen en worden in- en uitregisters bijgehouden?	(53)
	26. (Losplaats en stal) zijn de losplaats en stal geïnstalleerd als een open structuur en verbonden met de slachtlijn, en zijn er portalen die de controle van toegang van mensen en dieren toelaten?	(53)
	27. (Dierenwelzijn) Wordt het vee op humane wijze behandeld om verwondingen tijdens het lossen te voorkomen?	(53)
	28. (Ante-mortem inspectieruimte) Is de ante-mortem inspectieruimte aangrenzend aan de werkruimte en is ze voorzien van het nodige materiaal zoals installaties voor het in bedwang houden en een verlichting van 220 lux of meer?	(53)
	29. (Isolatie ruimte) Is er een isolatie ruimte voorzien om dieren die bij de ante-mortemkeuring ongunstige resultaten hebben behaald, te huisvesten?	(53)
	30. (Inspectietafels) Zijn er inspectieruimtes en -voorzieningen voor de keuring van karkassen en inwendige organen bij elke slachtlijn, is er voldoende ruimte voor het uitvoeren van post-mortemkeuring, en is de snelheid van de slachtlijn geschikt om post-mortemkeuring mogelijk te maken? (er wordt aanbevolen om 2500 koppen per uur niet te overschrijden)	(53)
	31. (Structuur / onderhoud van de inrichting) Is de werkruimte gescheiden in een propere zone en andere ruimtes, zijn de stromen georganiseerd om kruisbesmetting te voorkomen, zijn de vloeren / binnenwanden / plafonds gemaakt van waterafstotende materialen, is de structuur van de inrichting geschikt voor reiniging en afwatering en wordt de inrichting hygiënisch beheerd?	(53)
	32. (Watervoorziening) Is de watervoorziening voldoende voor de slachtcapaciteit, kan de inrichting leidingwater / bronwater leveren dat voldoet aan de drinkwaterkwaliteitsnormen, worden er regelmatig waterkwaliteitscontroles uitgevoerd en worden de resultaten bewaard?	(53)

Inrichting voor versnijding / verpakking, Inrichting voor verwerking	33. (Ontvangst van grondstoffen) Behandelt de inrichting die de grondstoffen ontvangt en gebruikt deze op zodanige wijze dat ze niet besmet geraken met pathogenen van infectieuze ziekten, en past ze interne normen toe voor ontvangst van de grondstoffen en houdt ze er registers van bij?	(53)
	34. (Structuur / onderhoud van de inrichting) Is de werkruimte gescheiden in een propere zone en andere ruimtes, zijn de stromen georganiseerd om kruisbesmetting te voorkomen, zijn de vloeren / binnenwanden / plafonds gemaakt van waterafstotende materialen, is de structuur van de inrichting geschikt voor reiniging en afwatering en wordt de inrichting hygiënisch beheerd?	(53)
	35. (Installaties voor het behouden van de temperatuur van de inrichting) Zijn er installaties aanwezig voor de controle van de temperaturen en worden deze beheerd zodat de temperatuur in de inrichting niet hoger wordt dan 15°C?	(53)
	36. (Koel- en vriesinstallaties) Zijn de koel- en vriesinstallaties waarin de grondstoffen en producten worden opgeslagen uitgerust met thermometers die de temperatuur weergeven op temperatuurcontrole-installaties, en worden de opslagtemperaturen op een voldoende niveau behouden rekening houdend met de kenmerken van het vlees en de producten?	(53)
	37. (Opslagtemperatuur) Handhaven de vriesinstallaties (-18°C of lager) en de koelinstallaties (-2°C tot 10°C) de gespecificeerde temperaturen?	(53)
	38. (Opslagtemperatuur) Worden de temperaturen van koel- en vriesinstallaties regelmatig gecontroleerd en worden er registers bijgehouden?	(53)
	39. (Watervoorziening) Kan de inrichting leidingwater / bronwater leveren dat voldoet aan de drinkwaterkwaliteitsnormen, worden er regelmatig waterkwaliteitscontroles uitgevoerd en worden de resultaten bewaard?	(53)

Koelhuis	40. (Opslaginstallaties) Zijn de installaties onafhankelijk of gescheiden van installaties die voor een ander doeleinde gebruikt worden, en zijn de propere zones niet gecontamineerd met pathogenen van infectieuze ziekten?	(53)
	41. (Structuur / onderhoud van de inrichting) Zijn er in de inrichting scheidingen en indelingen in compartimenten aangebracht in overeenstemming met de verschillende hygiëneniveaus, zijn de vloeren / binnenwanden / plafonds gemaakt van waterafstotende materialen, is de structuur van de inrichting geschikt voor reiniging en afwatering en wordt de inrichting hygiënisch beheerd?	(53)
	42. (Opslaginstallaties) Worden de producten adequaat opgeslagen zonder dat de opslag de structurele en operationele capaciteit overschrijdt en zonder mogelijke verontreiniging, en zijn de laad- en losvoorzieningen van buitenaf niet bereikbaar?	(53)
	43. (Koel- en vriesinstallaties) Behouden de koel- en vriesvoorzieningen de adequate temperatuur voor elk product en is er een thermometer geïnstalleerd die de temperatuur weergeeft en controle van deze temperatuur toelaat?	(53)

	44. (Opslagtemperatuur) Handhaven de vriesinstallaties (-18°C of lager) en de koelinstallaties (-2°C tot 10°C) de gespecificeerde temperaturen?	(53)
	45. (Opslag en verzending) Worden de exportproducten van dierlijke oorsprong voor Korea apart opgeslagen van producten die bestemd zijn voor andere landen of voor de binnenlandse markt en worden de exportproducten gecontroleerd bij het laden in het transportvoertuig dat voor de export wordt gebruikt?	(53)
	46. (Transportvoertuig) Wordt het voertuig dat uitgevoerde producten van dierlijke oorsprong vervoert zo bediend dat de koeler (vriezer) vóór het laden actief is, zodat het transport pas begint als er een adequate temperatuur is gehandhaafd.	(53)
	47. (Opvolging) Worden de voor Korea bestemde exportproducten van dierlijke oorsprong apart opgeslagen van producten die bestemd zijn voor andere landen of voor de binnenlandse markt?	(53)

Vertaling