

## Checklijst voor buitenlandse inrichting – Inrichting voor vleesopslag

### A. Algemene informatie

Naam van de inrichting	
Adres	
Naam van de eigenaar	
Sanitair manager	<input type="checkbox"/> Naam : <input type="checkbox"/> Telefoonnr. : <input type="checkbox"/> E-mail :
Datum van constructie	
Erkenningsnummer	
Datum van erkenning	
Datum van goedkeuring voor export	
Goedgekeurde activiteit(en)	
Goedgekeurd product	
Aantal en oppervlakte van koelers/vriezers	<input type="checkbox"/> ( ) m <sup>2</sup> /( ) koelers <input type="checkbox"/> ( ) m <sup>2</sup> /( ) vriezers
Oppervlakte, capaciteit (eenmaal) en aantal koelers	( )m <sup>2</sup> /( ) kg (M/T)/( ) koelers
Oppervlakte, capaciteit (eenmaal) en aantal vriezers	( )m <sup>2</sup> /( ) kg (M/T)/( ) vriezers
Aantal werknemers	
Andere	

### B. Checklijst

Buitenlandse inrichting	Naam:	
	Eigenaar: (stempel)	Verantwoordelijke manager: (stempel)
	Adres:	
	Contact:	E-mail:

Evaluatie-item	Belangrijk	Algemeen	Opmerking
----------------	------------	----------	-----------

<b>1. Sanitaire controles van de werkruimte</b>			
① De gebouwen moeten zodanig ver verwijderd zijn van installaties die verontreiniging veroorzaken, dat de dierlijke producten niet worden aangetast door afvalwater van de dieren, rioolwater, chemicaliën en andere verontreinigende stoffen.			
② De gebouwen moeten zodanig zijn ingericht dat de temperatuur op een passend niveau wordt gehouden en dat er voldoende ventilatie is.			
③ De bouwmaterialen mogen de dierlijke producten niet aantasten en verontreinigen.			
④ De werkruimten moeten zich in onafhankelijke gebouwen bevinden of gescheiden zijn van voorzieningen voor andere doeleinden.			
⑤ De toegang tot gebouwen waar levensmiddelen worden verwerkt, wordt beperkt om ongeoorloofde toegang te voorkomen.			
⑥ Er moeten laad-/losinstallaties, een vriesruimte, een koelruimte, enz. zijn en deze moeten van elkaar gescheiden of afgezonderd zijn.			
⑥-1 Elke werkruimte (zoals laad-/losinstallaties, vriesruimte, koelruimte, enz.) moet schoon worden gehouden.			
⑤ De vriesruimte, de koelruimte, enz. moet zodanig zijn gebouwd dat de temperatuur kan worden geregeld.			
⑦-1 Om de temperatuur te kunnen controleren zonder de ruimte zelf te openen, moet de thermometer aan de buitenkant worden geïnstalleerd.			
⑦-2 De temperatuursensor wordt geplaatst op een punt met het hoogste temperatuurniveau.			
⑧ De opslag van materialen vindt plaats conform de capaciteit van de koelruimte (vriesruimte).			
⑨ De structuren en functies van de koel-/vriesinstallaties moeten geschikt zijn voor een doeltreffende opslag van dierlijke producten op een wijze die geen verontreiniging veroorzaakt.			
⑩ De laad- en losplaatsen moeten van de buitenwereld gescheiden zijn en zo zijn ontworpen dat de voor de soorten dierlijke producten passende temperatuur gehandhaafd blijft.			
⑪ De vloer van de werkruimte moet worden behandeld met beton of andere materialen om te zorgen voor waterbestendigheid en mag geen scheuren of stilstaand water bevatten/mag niet in vochtige staat verkeren.			
⑫ Plafonds en bovenbouw moeten schoon worden gehouden om te voorkomen dat er condenswater naar beneden valt.			
⑬ Verlichtingsarmaturen moeten een passende lichtintensiteit bieden (niet minder dan 75 lux) en de nodige beschermende maatregelen moeten getroffen			

zijn om mogelijke verontreiniging met gebroken fragmenten te voorkomen.			
⑭ Er moet een systeem voor ongediertebestrijding zijn om het eventueel binnendringen van insecten en knaagdieren te voorkomen.			
⑮ De toiletten en de omkleedruimte moeten zich bevinden op een locatie die geen invloed heeft op de werkplek. Toiletten moeten voorzien zijn van handwas- en droogvoorzieningen, enz. om te zorgen voor voldoende ventilatie en schone omstandigheden.			
⑯ Gereedschappen, recipiënten, enz. die rechtstreeks in contact komen met dierlijke producten, moeten vervaardigd zijn van sanitair, waterbestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd, gesteriliseerd of ontsmet.			
<b>2. Sanitaire controles</b>			
① Faciliteiten, uitrusting, gereedschappen, enz. die nodig zijn voor sanitaire controles, moeten aanwezig zijn en de sanitaire omstandigheden moeten worden gehandhaafd.			
② Bij de opslag van dierlijke producten gebruikte gereedschappen en recipiënten moeten schoon worden gehouden.			
③ Het personeel moet werkkleding, hoofdbedekking en schoenen dragen die passen bij het soort werkzaamheden en moet zijn werkzaamheden zodanig verrichten dat schone omstandigheden gewaarborgd zijn.			
④ Er moeten maatregelen worden genomen voor personeel met lichamelijke aandoeningen die de dierlijke producten nadelig kunnen beïnvloeden.			
⑤ Voor werkzaamheden waarbij verontreinigde materialen moeten worden aangeraakt of waarbij verontreiniging kan optreden, moeten de nodige maatregelen worden getroffen, zoals reiniging en ontsmetting.			
⑥ Er moeten interne procedures voor sanitaire controle zijn vastgesteld voor het personeel en de reiniging en ontsmetting van het werkgebied, de installaties en de uitrusting. - reinigingsplaats, reinigingsfrequentie, reinigingsmethoden, bij de reiniging gebruikte reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en gereedschappen, werkkleding en draagmethoden, methoden voor het wassen en ontsmetten van de handen, voorzorgsmaatregelen bij de werkzaamheden, evaluatie na de reiniging, controle op de gezondheidstoestand, controle op ontsmettingsmiddelen			
⑦ De interne procedures voor sanitaire controle moeten gevolgd worden.			

<p><b>⑧ De operator moet checklists opstellen voor interne sanitaire controles en moet dagelijkse controles uitvoeren volgens de vastgestelde procedures en methoden.</b></p>		X	
<p>⑨ Bij ontvangst van dierlijke producten moeten registers worden opgesteld en gedurende twee jaar bewaard. - Registratie van de temperatuur van het voertuig, vervaldatum</p>	X		
<p>⑩ Terwijl de koelruimte (vriesruimte) geopend is, mogen geen activiteiten worden uitgevoerd.</p>	X		
<p><b>⑪ De opslagtemperaturen die geschikt zijn voor de soorten dierlijke producten, moeten worden aangehouden (koelen: -2~10°C (pluimveevlees: -2~5°C), invriezen: onder -18°C).</b></p>		X	
<p>⑪-1 Koel(vries)installaties moeten automatische temperatuurregistratiesystemen hebben.</p>	X		
<p>⑪-2 De koel-/vriesruimte moet zodanig zijn gebouwd dat de temperatuur kan worden geregeld.</p>	X		
<p>⑪-3 Om de temperatuur van de koel-/vriesruimte te controleren, moet de thermometer aan de buitenkant worden geïnstalleerd. (inclusief temperatuurcontrole in de centrale controlekamer)</p>	X		
<p>⑬ Dierlijke producten moeten los van de vloer of de muur geladen en opgeslagen worden.</p>	X		
<p>⑭ De dierlijke producten moeten op een passende wijze worden geladen die geen nadelige gevolgen heeft voor de dierlijke producten.</p>	X		
<p>⑮ Uitrusting, machines, gereedschappen, recipiënten, schoonmaakmiddelen en andere bij opslag gebruikte materialen moeten op een tegen regen en sneeuw beschermde plaats worden bewaard.</p>	X		
<p>⑮-1 Ze moeten worden onderhouden op een plaats die beschermd is tegen het binnenkomen van insecten, knaagdieren en andere dieren.</p>	X		
<p>⑯ Ontsmettingsmiddelen, giftige stoffen, ontvlambare stoffen en chemicaliën die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie, moeten worden opgeslagen op een plaats die gescheiden is van die voor het hanteren en opslaan van dierlijke producten.</p>	X		
<p>⑰ Producten voor uitvoer naar de Republiek Korea worden afzonderlijk opgeslagen om mogelijke vermenging met producten voor de binnenlandse markt of andere landen te voorkomen.</p>	X		
<p>⑱ Vóór het laden moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen.</p>	X		
<p>⑱-1 Distributievoertuigen moeten de koel-(vries)omstandigheden tijdens het vervoer handhaven (rekening houdend met seizoensgebonden temperatuurschommelingen).</p>	X		

Algemene evaluatie	Totale score		<Beschrijving van overtredingen en noodzakelijke verbeteringen>
	Percentage	%	
	Eindoordeel		

Inspectiedatum		
Inspecteurs		
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:

<Criteria voor beoordeling>

- ① **Beoordeling (op basis van berekening):** Het percentage "Conforme (O)" items wordt berekend; "Conform", wanneer het percentage niet minder dan 85% bedraagt, "Verbetering vereist" wanneer het minder dan 85% en niet minder dan 70% bedraagt, en "Niet conform" wanneer het minder dan 70% is.
- ② **Aantal belangrijke punten waarvoor een "onvoldoende" werd behaald:** vetgedrukte punten zijn belangrijke punten. Indien meer dan 1 belangrijk punt "X (niet conform)" is, luidt de conclusie "niet conform".
- ③ **Eindoordeel:** als de conclusie "Niet conform" luidt bij een van ① en ②, luidt het eindoordeel "Niet conform".