

Checklijst voor buitenlandse inrichting – Vleesverwerkingsinrichting

A. Algemene informatie

Naam van de inrichting	
Adres	
Naam van de eigenaar	
Square	<input type="checkbox"/> Site: <input type="checkbox"/> Building:
Major facilities	<input type="checkbox"/> Production line: <input type="checkbox"/> Laboratory: <input type="checkbox"/> Storage: <input type="checkbox"/> Others:
Datum van constructie	
Erkenningsnummer	
Datum van erkenning	
Datum van goedkeuring voor export	
Goedgekeurde activiteit(en)	
Goedgekeurd product en jaarlijkse productievolume	<input type="checkbox"/> Vleesproducten van rund / varken / pluimvee <input type="checkbox"/> Jaarlijkse productievolume :
Exportproduct en jaarlijkse productievolume	<input type="checkbox"/> Vleesproducten van rund / varken / pluimvee <input type="checkbox"/> Jaarlijkse productievolume :
Aantal werknemers	<input type="checkbox"/> Administratie: <input type="checkbox"/> Productie: <input type="checkbox"/> Laboratorium: <input type="checkbox"/> Andere:
Onderzoek van eindproducten	<input type="checkbox"/> intern <input type="checkbox"/> uitbesteed
Other countries approved for export (other than the Republic of Korea)	Andere voor export goedgekeurde landen (andere dan de Republiek Korea)
Andere	

B. Checklijst

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

Evaluatie-item	Belangrijk	Algemeen	Opmerking
1. Sanitation controls of environment / facilities			
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.			
2. Sanitation controls of working area			
① De werkruimten (opslagruimte voor grondstoffen, ruimte voor de verwerking van vlees, verpakkingsruimte en andere voor het uitsnijden/verpakken van vlees benodigde ruimten) bevinden zich in onafhankelijke gebouwen of zijn gescheiden of afgezonderd van voorzieningen voor andere doeleinden.			
② De werkruimten moeten gescheiden of afgezonderd zijn (scheiding door middel van scheidingswanden of gordijnen). Dit is echter niet van toepassing wanneer een scheiding of afzondering niet nodig wordt geacht wegens de automatisering van de productieprocessen of de kenmerken van de installaties/producten en de afzonderlijke installaties duidelijk gescheiden zijn (scheiding door middel van lijnen of rijen).			
③ De toegang tot gebouwen waar levensmiddelen worden verwerkt, wordt beperkt om ongeoorloofde toegang te voorkomen.			
④ De vloer van de werkruimte moet worden behandeld met beton of andere materialen om te zorgen voor waterbestendigheid en goede afwatering.			
⑤ De oppervlakken van binnenwanden en plafonds moeten glad zijn om ophoping van vreemde materialen en stof te voorkomen.			
⑥ De binnenwanden van de werkruimte moeten tot op 1,5 meter van de vloer worden behandeld met felgekleurde, waterbestendige materialen of bacteriewerende verf.			
⑦ Het werkgebied moet een lichtintensiteit van ten minste 220 lux hebben. * Behalve die waar geen grondstoffen worden behandeld of vlees wordt uitgesneden/verpakt.			
⑧ Er moeten ventilatiesystemen voorzien zijn om slechte geuren die in de werkruimten ontstaan te verwijderen.			

⑨ De werkruimten moeten uitgerust zijn met een systeem voor ongediertebestrijding. Bovendien moeten bij de afvoeren voorzieningen worden aangebracht om het binnendringen van knaagdieren, enz. te voorkomen (voldoende groot om het binnendringen van knaagdieren te blokkeren).			
⑩ Werkruimten moeten op een temperatuur van onder de 15°C gehouden worden.			
⑩-1 Om de temperatuur van de werkruimte onder de 15°C te houden, moet er een temperatuurregeling zijn.			
⑪ Er moet systemen zijn die voor de toevoer van leiding- of voor humane consumptie geschikt water zorgen.			
⑫ Het water dat wordt gebruikt voor het reinigen van apparatuur, gereedschap, enz. gebruikt bij het manipuleren van grondstoffen en producten moet geschikt zijn voor humane consumptie.			
3. Sanitaire controles van grondstoffen			
① De gegevens over de aankoop en het gebruik van grondstoffen worden gedurende twee jaar na de datum van de laatste documentatie bewaard.			
② Bij ontvangst van rauw vlees worden interne procedures gevolgd.			
②-1 De kwaliteit van de grondstoffen en andere materialen wordt gecontroleerd aan de hand van analysecertificaten of de overeenstemming met de vastgestelde specificaties en normen.			
②-2 De temperatuur in het centrale gedeelte van rauw vlees moet -2~10°C bedragen voor koelopslag (pluimveevlees: -2~5°C) of minder dan -18°C voor vriesopslag.			
③ De bij de productie van de producten gebruikte recipiënten en verpakkingsmaterialen moeten voldoen aan de specificaties.			
4. Sanitaire controles van productie/verwerking			
① De apparatuur, het gereedschap en andere middelen die bij het behandelen en verwerken van dierlijke producten worden gebruikt, moeten aangepast zijn aan de kenmerken van de dierlijke producten.			
② Oppervlakken die in direct contact komen met dierlijke producten, moeten gemaakt zijn van sanitaire, waterbestendige materialen (zoals roestvrij staal, aluminium, FRP en teflon) die geen water absorberen.			
②-1 Oppervlakken die in direct contact komen met dierlijke producten, moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet/gesteriliseerd met heet water, stoom, sterilisatiemiddel, enz.			
③ Koel-/vriesinstallaties en warmtebehandelingsinstallaties moeten beschikken over thermometers of andere instrumenten voor temperatuurmeting.			

③-1 Koel-/vriesinstallaties en warmtebehandelingsinstallaties moeten op een passend temperatuurniveau worden gehouden.			
④ De oppervlakken van alle apparatuur, transportbanden, werkplekken, enz. die rechtstreeks in contact komen met dierlijke producten, moeten schoon en hygiënisch worden gehouden.			
⑤ Als dierlijke producten worden gesteriliseerd, moeten de sterilisatievoorwaarden in acht worden genomen.			
⑥ Als in het productieproces eieren worden gebruikt, moeten de eierschalen vóór gebruik worden gereinigd/ontsmet.			
5. Sanitaire controles van koel-/vriesruimten			
① Er moeten koel-/vriesinstallaties aanwezig zijn om de opslagtemperatuur voor rauw vlees en rauwe producten te handhaven.			
①-1 De koelruimte moet op -2°C~10°C worden gehouden en de vriesruimte op -18°C. * Voor pluimveevlees dat bij koude temperatuur wordt bewaard, -2°C~5°C			
①-2 De temperaturen in de koel-/vriesruimte moeten periodiek gecontroleerd worden en er moeten controleverslagen bijgehouden worden.			
①-3 De koel-/vriesruimte moet zodanig zijn gebouwd dat de temperatuur kan worden geregeld.			
② Om de temperatuur van de koel-/vriesruimte te controleren, moet de thermometer aan de buitenkant worden geïnstalleerd. (inclusief temperatuurcontrole in de centrale controlekamer)			
③ De koel-/vriesruimte moet schoon worden gehouden.			
④ Terwijl de koelruimte (vriesruimte) geopend is, mogen geen activiteiten worden uitgevoerd.			
6. Sanitaire controles van de distributie			
① De distributieruimte moet van buitenaf gescheiden zijn..			
② De distributieruimte moet beschikken over een ongediertebestrijdingssysteem om het eventueel binnendringen van insecten en knaagdieren te voorkomen die periodiek gecontroleerd wordt.			
③ De distributieruimte moet vervaardigd zijn uit beton of andere soortgelijke materialen om de werkzaamheden en het schoonmaken te vergemakkelijken.			
④ De distributieruimte moet op een temperatuur van minder dan 15°C worden gehouden.			
⑤ Producten moeten op hygiënische wijze worden behandeld en vervoerd.			

⑥ De laadruimte van het voertuig moet te allen tijde schoon worden gehouden.			
⑦ Vóór het laden moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen.			
7. Sanitaire controles van het personeel			
① Het personeel moet hygiënische werkkleding, hoofdbedekking en schoenen dragen en zijn werkzaamheden zodanig verrichten dat schone omstandigheden gewaarborgd zijn.			
①-1 Personeel dat sanitaire werkkleding, enz. draagt, mag het werkgebied niet verlaten.			
② Wanneer het werkgebied is ingedeeld (bv. in een algemene zone en een schone zone), moeten de verschillende operatoren in hun respectieve ruimte werken en blijven.			
③ Wanneer een operator van plan is om tijdens het werk naar het toilet te gaan, moeten schort en handschoenen worden uitgetrokken.			
④ Tijdens het werk mag er niet gerookt, gegeten of gekauwd worden.			
⑤ Personeel dat betrokken is bij de behandeling van dierlijke producten mag geen horloge, ring, oorbel, haarspeld of ander toebehoren dragen.			
⑥ Het personeel moet de handen wassen bij het betreden/verlaten van de ruimte.			
⑦ Wanneer een operator zich verplaatst van de ruimte waar grondstoffen worden gehanteerd naar de ruimte waar producten worden verwerkt, moet hij preventieve maatregelen treffen, zoals het verwisselen van sanitaire werkkleding of schort of het reinigen/ontsmetten van sanitaire schoenen of handen.			
⑧ Personen die hepatitis/een overdraagbare ziekte hebben of bij wie dit vermoed wordt, mogen geen activiteiten uitvoeren.			
⑨ Personen met verwondingen, letsels, enz. op armen en onbedekte delen van het lichaam mogen geen werkzaamheden verrichten.			
⑩ Al het personeel dat betrokken is bij de behandeling van dierlijke producten moet vóór deze activiteiten een gezondheidsonderzoek ondergaan en deze gezondheidsonderzoekcertificaten moeten worden bewaard.			
8. Sanitaire controles van laboratoriumverrichtingen			
① Voor rauw vlees en eindproducten worden interne onderzoeken verricht.			
② Er moet een laboratorium zijn om grondstoffen en producten te onderzoeken.			

Dit kan echter niet van toepassing zijn, indien het wordt uitbesteed aan externe laboratoria die voldoen aan de eisen van het exporterende land.			
③ Indien het noodzakelijk is over een laboratorium te beschikken, moet worden gezorgd voor uitrusting, apparatuur en reagentia die gebruikt dienen te worden bij de interne onderzoeken.			
④ De resultaten van interne onderzoeken worden bijgehouden.			
⑤ Analytische apparatuur, toestellen, enz. worden periodiek geïjkt.			
9. Andere sanitaire controles			
① De omkleedruimte moet afgescheiden zijn en zich in de buurt van de werkplek bevinden.			
② De omkleedruimte moet containers hebben voor het afzonderlijk opbergen van kleding, schoenen, enz. van individuele operatoren. De ruimte moet schoon gehouden en gecontroleerd worden.			
② -1 De omkleedruimte moet zodanig zijn ontworpen dat de normale kleding (met inbegrip van schoenen) en de sanitaire kleding (met inbegrip van schoenen) gescheiden of apart worden opgeborgen teneinde kruisbesmetting te voorkomen.			
③ De toiletten moeten zich bevinden op een locatie die geen invloed heeft op de werkplek.			
④ Toiletten moeten voorzien zijn van handwasgelegenheid, ongediertebestrijding en ventilatie.			
⑤ Toiletten moeten een halfautomatische of automatische kraan hebben voor het wassen van de handen om mogelijke besmetting te voorkomen.			
⑥ Voor ontsmettingschemicaliën die in de voorbereidingsruimte voor ontsmetting worden bewaard, wordt een gebruiksaanwijzing verstrekt en een register bijgehouden van het gebruik en de controle van deze chemicaliën.			
⑦ Indien gezuiverd water wordt gebruikt (behalve water voor het reinigen van de vloer), moet de waterkwaliteit periodiek worden getest en moeten de testresultaten worden bewaard.			
⑧ Alle vreemde materialen, zoals vuil, vleesresten, haren en metalen, en gevaarlijke stoffen, zoals schoonmaakmiddelen, moeten worden verwijderd van oppervlakken van apparaten, gereedschappen en andere hulpmiddelen die rechtstreeks in contact komen met dierlijke producten.			
⑨ Handen, handschoenen, messen, verwerkingswerkplekken, enz. moeten tijdens het gebruik regelmatig worden gereinigd/ontsmet.			
⑩ Als grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, moet het geschikt zijn voor humane consumptie.			

⑩-1 Indien voor dierlijke producten of in installaties waar dierlijke producten worden behandeld, grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, wordt de waterkwaliteit periodiek getest en worden de gegevens bijgehouden.			
⑩-2 De waterkwaliteit moet periodiek getest worden en de testresultaten moeten bijgehouden worden.			
⑪ Exploitanten stellen een hygiënetrainingsplan op, leiden personeel op en houden trainingsgegevens bij.			
10. Beheer van terugroepacties/klantenbeheer			
① Er wordt een programma voor vrijwillige terugname van afgekeurde materialen opgesteld en gevolgd.			
② Afgekeurde materialen (waaronder geretourneerde producten) worden op passende wijze opgeslagen en behandeld op aangewezen plaatsen om mogelijke vermenging met goedgekeurde producten te voorkomen.			
11. Algemene hygiëne controlepraktijken (SSOP)			
① De SSOP's worden als volgt opgesteld, bijgehouden en gevolgd:			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor de controle van werkgebieden (onderhoud/herstel van werkgebieden, toegangscontrole voor bezoekers, ongediertebestrijding, controle van water (grondwater), controle van afval en afvalwaterbehandelingsstelsel, enz.) 			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor sanitaire controles (plaats van schoonmaken, schoonmaakfrequentie, schoonmaakmethoden, chemicaliën en gereedschap voor schoonmaakwerkzaamheden, evaluatie na het schoonmaken, controle van gezondheidstoestanden, specificaties en gebruik van werkkleding, controlefrequentie en -methoden voor desinfectietanks, behandeling en gebruik van chemicaliën in de werkruimte, enz.) 			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor de inspectie van producten 			
<ul style="list-style-type: none"> ○ SSOP's voor de controle van installaties, uitrusting, gereedschap, enz., met inbegrip van koel-/vriesinstallaties 			
② De exploitant moet checklists opstellen voor interne sanitaire controles en moet dagelijkse controles uitvoeren volgens de vastgestelde procedures en methoden.			
③ De SSOP's moeten gevolgd worden.			
④ Overheidskeurders moeten periodiek keuringen uitvoeren om na te gaan of de interne procedures voor sanitaire controle worden nageleefd en, indien een overtreding wordt vastgesteld, de exploitant ertoe			

verplichten onmiddellijk correcties/verbeteringen aan te brengen.			
12. HACCP			
① Er worden HACCP-documenten met de volgende aspecten opgesteld en bijgehouden. - Organisatie van het HACCP-team, productbeschrijving, procesverloop (stroomdiagram, plattegrond, materiaal-/personeelsstroom, ventilatie, drainage, enz.), gevarenanalyse, bepaling van CCP's, vaststelling van kritieke grenzen, vaststelling van controlesystemen, ontwikkeling van corrigerende maatregelen, verificatieprocedures en -methoden, documentatie en registratie, HACCP-plan, opleidingsplan.			
② De organisatie van het HACCP-team en de toewijzing van verantwoordelijkheden en bevoegdheden van afzonderlijke teams/teamleden moeten gedetailleerd en praktisch worden gedocumenteerd.			
③ Voor alle vervaardigde producten moet een productomschrijving worden opgesteld.			
③-1 Specificaties voor eindproducten worden opgesteld op basis van wettelijke specificaties en eigen specificaties.			
③-2 Eigen specificaties voor eindproducten moeten gebaseerd zijn op validatie van kritieke grenswaarden voor kritieke controlepunten.			
④ Het stroomschema moet de processtappen en voorwaarden overeenkomstig de processtroom bevatten.			
⑤ Er moet een plattegrond worden opgesteld om zones af te bakenen, zodat kruisbesmetting tussen ruimten voorkomen kan worden.			
⑥ De personeelsstroom moet zodanig worden opgezet dat een efficiënte verplaatsing door de ruimten gewaarborgd is.			
⑦ Het ventilatiesysteem moet zodanig zijn ontworpen dat de luchtstroom van de schone zone naar de algemene zone gewaarborgd is of dat er onafhankelijke ventilatie is.			
⑧ Het afvoersysteem moet zodanig zijn ontworpen dat de afvoer van het schone gedeelte naar het algemene gedeelte wordt gewaarborgd of dat er een onafhankelijke afvoer is.			
⑨ De potentiële gevaren worden geïdentificeerd voor afzonderlijke grondstoffen, niet-werkzame stoffen en verwerkingsstappen.			
⑩ De kritieke controlepunten (CCP's) worden logisch vastgesteld op basis van procesanalyse en risicoanalyse.			
⑫ Op basis van de resultaten van de validatie van CCP's worden kritieke grenswaarden (onder- en bovengrenzen) vastgesteld.			

⑬ Er wordt voorzien in monitoringprocedures en -methoden voor een doeltreffende observatie en registratie van kritieke grenswaarden.			
⑬-1 Toezichtoperatoren voeren de monitoring uit volgens de vastgestelde procedures en methoden en houden de monitoringgegevens bij.			
⑬-2 Toezichtoperatoren moeten de monitoringprocedures en -methoden volledig begrijpen			
⑬-3 Monitoringinstrumenten voor CCP's (weegschalen, thermometers, klokken, standaarden, enz.) worden gekalibreerd en de kalibratiegegevens worden bewaard.			
⑭ Er worden corrigerende actieplannen opgesteld, met inbegrip van plannen die moeten worden uitgevoerd wanneer kritieke grenswaarden worden overschreden en apparatuur buiten werking is.			
⑭-1 Operatoren die verantwoordelijk zijn voor corrigerende maatregelen, nemen onmiddellijk corrigerende maatregelen volgens de vastgestelde procedures en methoden (analyse en eliminatie van onderliggende oorzaken, herstel van CCP's tot normale omstandigheden, ontwikkeling van maatregelen om herhaling te voorkomen en behandeling van getroffen producten) en houden een register bij.			
⑭-2 Operatoren die verantwoordelijk zijn voor corrigerende maatregelen, moeten de methoden voor corrigerende maatregelen volledig begrijpen.			
⑮ Er worden verificatieprocedures en -methoden vastgesteld om de validerings- en uitvoeringsaspecten te bestrijken.			
⑮-1 Verificaties moeten meer dan eens per jaar worden uitgevoerd volgens verificatieprocedures en -methoden en de verificatieresultaten moeten worden bewaard.			
⑯ De opstelling/herziening van HACCP-documenten wordt gedateerd en ondertekend door de verantwoordelijke personen en de herzieningsgeschiedenis wordt gedocumenteerd.			
⑰ Er wordt een onderwijs-/opleidingsplan opgesteld met onder meer de cursisten, de inhoud en de evaluatiemethoden.			
⑰-1 Opleidingen/trainingen worden gegeven volgens de vastgestelde frequentie en de gegevens worden bijgehouden.			
⑱ De overheidsinstantie onderzoekt en evalueert regelmatig de bedrijven om na te gaan of de HACCP-voorschriften worden nageleefd.			
⑲ HACCP-gerelateerde stukken moeten 2 jaar bijgehouden worden.			

Algemene evaluatie	Total score		< Beschrijving van overtredingen en noodzakelijke verbeteringen >
--------------------	-------------	--	---

	Percentage	%	
	Eindoordeel		

Inspectiedatum:		
Inspecteurs		
Hoedanigheid:	Hoedanigheid:	Hoedanigheid:
Hoedanigheid:	Hoedanigheid:	Hoedanigheid:
Hoedanigheid:	Hoedanigheid:	Hoedanigheid:

<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".