

붙임 1 (Annex 1)

케이싱 작업장 점검표 Checklists for Casing Processing Establishment Status

□ 일반사항 (General Information)

○ 작업장명(Name of Meat processing plant)	
○ 소재지 (Address)	
○ 소유주 (Owner's Name)	
○ 설립년월일 (Established Date)	
○ 승인번호 (Reg. No)	
○ 승인일자 (Reg. Date)	
○ 수출작업장 지정일 (Date of Designation for Export)	
○ 승인 업종(Approved Work or operation)	○ 축종(Species) :
○ 승인 품목(Approved Item)	
○ 일일 처리 능력(Total amount of Cut meat and carcass per day)	kg(M/T)/ carcass/items
○ 시간당 처리 능력(Total amount of Cut meat and carcass per hour)	kg(M/T)/ carcass/items
○ 냉장·냉동실 면적 및 갯수 (Size of cold storage)	m ² / chillers(freezers)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Size and capacity once and No. of chiller)	m ² / kg(M/T)/ chillers
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Size and capacity once and No. of freezer)	m ² / kg(M/T)/ freezers
○ 제품보관실 면적 및 온도 - (Size and temperature of product keeping place)	

<ul style="list-style-type: none"> ○ 검사담당자 또는 품질관리인수 (No. of Inspectors or manager for quality control) 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 종업원 수 (Number of Employee) 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 작업장 작업일수/주 (Working Days per week) 	
<ul style="list-style-type: none"> - 교대횟수/일 (No. of shift per day) 	
<ul style="list-style-type: none"> - 작업시간/1교대 (Working hour per shift) 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 제품 수출국가 현황 (Status of Other country for Export) 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 한국 수출용 케이싱 원장을 생산하는 도축장 승인 번호 (Reg. no of slaughtering establishment where the raw casing which is used to the export casing to korea was from) 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 타국가산 케이싱 반입여부 및 반입국가명 (Name of the country where raw casing was from) 	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 기타 참고자료 (reference) 	

□ 케이싱 작업장 점검표 (Checklist for Casing Processing Establishment)

번 호	점 검 내 용	점검결과 (○/×)	비고
1. 시설기준 (Facility standards)			
①	<p>건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 기타 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 유지하고 있는가? Is the production building located far enough from waste water disposal facility, chemical compound, and other contamination generating facilities so that they do not affect the meat processing work?</p>		
②	<p>작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가? Is the establishment a single independent building or separated from adjoining buildings used for other purposes by walls, floors etc? Are they maintained in sanitary condition?</p>		
③	<p>작업장은 각 작업실별로 구획되어 오염구역과 비오염구역으로 구분되어 있고 적절한 온도를 유지하고 있는가? Is the production area divided by each section of work and separated as a clean and not a clean area?</p>		
④	<p>작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되고 배수가 잘 되는가? Is the floor made of water-proof materials such as concrete and well drained? .</p>		
⑤	<p>배수로는 적절하게 설치되어 폐수의 역류나 퇴적물이 쌓여있지 아니한가? Is the drainage properly installed to prevent the reflux of the waste water and the accumulation of sediment?</p>		
⑥	<p>작업장 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가? Is the inner wall of the production room made of waterproof materials? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?</p>		

⑦	<p>작업장 천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가?</p> <p>Is the ceiling of the production room made of easily cleanable materials? Is there any dust or condensed water falling from the ceiling? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?</p>		
⑧	<p>작업장내 적당한 밝기의 조명이 설치되고 보호망 등 안전장치를 하였는가?</p> <p>Is there an adequate lighting and is the lighting equipment protected by safety shields?</p>		
⑨	<p>작업장안의 환기시설은 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키는데 충분한가?</p> <p>Is the ventilation system adequately installed to take out odor, harmful gases, smokes and steam etc. generated during the production?</p>		
⑩	<p>작업장에는 곤충, 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?</p> <p>Is there a facility to keep out pests and rodents etc. from the production area?</p>		
⑪	<p>작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독시설 포함)이 있는가?</p> <p>Are there a restroom, washing room, dressing room (including disinfection facility) provided for workers?</p>		
⑫	<p>작업시설은 제조공정의 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?</p> <p>Are the processing facilities orderly arrayed by considering the flow of the manufacturing process?</p>		
⑬	<p>작업장내 배관은 청결하며, 배관의 연결부위는 인체에 무해한 것으로 사용되었는가?</p> <p>Is the plumbing in the production room clean and are the materials used in the plumbing joint harmless to the human health?</p>		
⑭	<p>제조시설 및 기구는 제품과 직접 접촉되는 부위가 제품을 변질시키거나 인체에 위대한 것으로 되어있지 아니한가?</p> <p>Is the surface of production facilities and equipment which directly come into contact with products likely to deteriorate the quality of meat product or to be hazardous to health?</p>		

	<p>축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한가?</p> <p>⑮ Is the equipment which directly comes into contact with livestock products made of water-resistant sanitary materials? Is it easily cleanable and possible to sanitize with hot water, steam or disinfectants etc?</p>		
	<p>동결 및 냉장실은 자동온도기록장치가 적당한곳(가장 온도가 높은 곳)에 부착되어 온도상황을 기록·유지하고 있는가?</p> <p>⑯ Is the thermometer installed in the adequate place (where is the highest temperature) to record and maintain the accurate temperature?</p>		
	<p>원료와 제품을 위생적으로 보관, 관리 할 수 있는 보관시설(창고, 냉장 또는 냉동실)의 용량은 충분한가?</p> <p>⑰ Are there storage facilities(warehouse, chiller or freezer) which are capable of storing and handling raw materials and products sanarily?</p>		
	<p>원료·자재(부자재 포함), 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도로 보관하고 있는가?</p> <p>⑱ Are the raw materials, other materials(including subsidiary materials for production), half finished and finished products handled in a clearly separated condition from each other? Is the storage temperature of the products maintained in a condition which is consistent with the characteristics of each product?</p>		
	<p>부적합한 원료·자재 및 완제품은 별도 구분하여 신속히 처리하고 있는가?</p> <p>⑲ Inadequate raw materials, other materials and finished products are handled separately and promptly?</p>		
<p>2. 위생관리 기준 (Sanitation Standard Operating Procedures)</p>			
	<p>관리책임자(영업자포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장 안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가?</p> <p>① Does the manager(including the business proprietor) of a meat business have in place a written plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply them to the production work of employees?</p>		

②	<p>모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? Do all the employees comply with the requirements of the plant specific SSOPs and does the manager check daily the state of compliance and record it in its logbook?</p>		
③	<p>위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? For noncompliances indicated as a result of the sanitation inspection, are necessary measures taken and kept the record of corrective actions for them?</p>		
④	<p>관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가 ? Does the manager train employees by setting up an in-plant sanitation program?</p>		
⑤	<p>자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 3개월이상 보관하고 있는가? Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained for at least 3 months from the last date of recording?</p>		
⑥	<p>관리책임자는 작업개시 전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? Does the manager check whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?</p>		
⑦	<p>작업개시전·후에 축산물과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 분변 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? Are the edible products contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which was removed any foreign materials such as soil, meat debris, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds?</p>		
⑧	<p>모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그 밖의 축산물과 접촉되는 시설 등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가? Is the surface of all conveyer belt operated equipment, work tables and other utensils which directly comes into contact with meat kept maintained in a clean condition?</p>		
⑨	<p>종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장 안에 들어올 때 손을 씻는가? Do all the people such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?</p>		

⑩	<p>작업장안에서 종업원은 위생복·위생모 및 위생화를 착용하고 근무하는가? Do all the employees wear protective outfits-cap-footwear during work at the production room?</p>		
⑪	<p>검사원 또는 영업자가 지정하지 아니한 사람은 출입 통제가 되는가? Is the access of other people other than those authorized by the inspector or proprietor of the business to the production area controlled?</p>		
⑫	<p>원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관하는가? Are raw materials or finished products loaded and stored in a proper way that they will not comes into contact with walls or floors directly?</p>		
⑬	<p>제품검사에 필요한 시설 및 기구를 갖추고 있는가? Are there facilities and equipments necessary for the inspection of products?</p>		
⑭	<p>제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검정비기록을 유지하고 있는가? Are processing facilities checked on a regular basis in order that the processing is done without any adverse influence and is the record of such regular check maintained properly?</p>		
⑮	<p>제조공정과정에서 안전성에 대한 개선사항이 있을 경우 원인규명등 적절한 조치를 취하고 이를 기록보관하고 있는가? During processing process, if there needs improvement for the safety matters, is appropriate action(including investigation of the cause) taken, recorded and maintained properly?</p>		
⑯	<p>생산 및 작업기록에 관한 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료 수불 관계서류를 작성하고, 이를 최종기재일로부터 최소 2년 이상 보관하고 있는가? Are they making a record for receiving, taking out from the warehouse and using for production of raw materials in relation to production and work? Are they keeping the record for at least for 2 years from the last date of recording?</p>		
⑰	<p>용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가? Is there a regular water quality analysis for the water they are using and do they keep the records of it?</p>		

⑱	<p>작업실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가? Are the temperature and intensity of lighting of the production room properly maintained?</p>		
⑲	<p>원료육 및 부원료는 적절하게 보관온도를 유지하고 있는가? Are raw materials and subsidiary materials kept in adequate temperatures?</p>		
⑳	<p>선별 및 세척공정은 적절히 관리하고 있는가? Is the sorting and cleaning process properly controlled?</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 절단·정형공정은 적절히 관리되고 있는가? Is cutting and forming process properly controlled? 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 염지공정은 적절히 관리되고 있는가? Is salting process properly controlled? 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 제품에 금속류 등 이물혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가? Is the product effectively handled so as not to be adulterated with other foreign materials such as metals etc.? 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 신체질환 등으로 제품에 나쁜영향을 미칠우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가? For a employee who may adversely affect the wholesomeness of products because of his(her) illhealth etc., are any necessary measures taken? 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 원료와 제품의 처리가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분표시하여 청결하게 관리되고 있는가? Are the equipment and utensils used for handling and processing raw materials and products separately marked and kept in a clean condition? 		
합 계			
<p><판정기준></p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 신규승인 작업장 : x 판정이 4개 이하일 경우 수정보완, 5개 이상일 경우 미승인 New registered establishment : If there are less than 4 failure (X), the establishment would need improvement If there are more than 5 failure (X), the establishment would not be registered ◦ 기존 승인작업장 : x 판정이 4개 이하일 경우 수정보완, 5개 이상일 경우 수출중단 등 Existing registered establishment : If there are less than 4 failure (X), the establishment would need improvement If there are more than 5 failure (X), the establishment would be placed under measures such as sustain export, etc. 			

3 수입위생 조건 (import health requirement)

번호	점 검 내 용	점검결과 (○/×)	비고
①	<p>수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독하에 있으며, 수출국 정부는 정기적인 위생검사를 실시하는가? Is the establishment under sanitary supervision of the exporting country and is the periodical sanitary inspection conducted by the exporting country?</p>		
②	<p>케이싱을 생산하기 위하여 도축된 동물은 수출국 정부 수의관이 실시한 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하는가 ? Are there any measures to conform that the animals used for the production of casing are free from the animal contagious disease through ante and post mortem inspection by government veterinarian of exporting country?</p>		
③	<p>케이싱을 생산하기 위한 원료가 수출국 이외에서 유래할 경우 수출국 정부는 해당 원료 수출국의 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하는가? In case that the casing is processed from raw materials originated from third countries, Does exporting country confirm that the casing has no animal contagious disease through ante and post-mortem inspection by government veterinarian of the third countries.</p>		
④	<p>수출작업장은 수입이 금지된 국가의 반추동물 유래 원료를 취급하지 않고 있는가? Is the export establishment not handling ruminants products from the countries where the Korean government does not authorize the import of ruminants?</p>		
⑤	<p>케이싱은 전염성 질병의 원인체에 오염되지 않는 방법과 위생상 위해가 없는 위생적인 방법으로 취급·생산·보관되고 있는가? Is the casing handled, produced, stored and transported in a sanitary way that prevents it from contamination by pathogens of communicable diseases and does not result in any harmful effects on public health?</p>		
⑥	<p>케이싱 용기는 단일축종의 동물에서 유래된 케이싱만을 포함하도록 포장되고 있는가? In one container, is only casing produced from same species of animal packed?</p>		

⑦	케이싱의 용기 및 포장은 공중위생상 위해가 없는 인체에 무해한 재료를 사용하는가? Is the packaging material used to wrap or package the casing made from material that dose not result in any harmful effects on human health?		
합 계 Total			
<p><판정기준 Evaluation Standard ></p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 신규승인 작업장 : x 판정이 있는 경우 미승인 New registered establishment : If there is any failure (X), the establishment would not be registered ◦ 기존 승인작업장 : x 판정이 있는 경우 수출중단 등 Existing registered establishment : If there is any failure (X), the establishment would be placed under measures such as sustain export, etc. 			

<p>□ 종합의견 (General comments):</p> <p>□ 점검일자 (Date checked) :</p> <p>□ 점 검 자 (evaluator) :</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 15%;">①</td> <td style="width: 20%;">(소속)</td> <td style="width: 20%;">(직급)</td> <td style="width: 20%;">(성명)</td> <td style="width: 25%;">(서명)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>(Department)</td> <td>(position)</td> <td>(name)</td> <td>(signature)</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>(소속)</td> <td>(직급)</td> <td>(성명)</td> <td>(서명)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>(Department)</td> <td>(position)</td> <td>(name)</td> <td>(signature)</td> </tr> </table>	①	(소속)	(직급)	(성명)	(서명)		(Department)	(position)	(name)	(signature)	②	(소속)	(직급)	(성명)	(서명)		(Department)	(position)	(name)	(signature)
①	(소속)	(직급)	(성명)	(서명)																
	(Department)	(position)	(name)	(signature)																
②	(소속)	(직급)	(성명)	(서명)																
	(Department)	(position)	(name)	(signature)																