

4. Meat storage house

A. General information

○Name of establishment	
○Address	
○Owner's name	
○Sanitation manager	○ Name : ○ Phone No. : ○ E-mail :
○Established date	
○Registration No. or EST No	
○Registration date	
○Date of designation for export	
○Approved work or operation	
○Approved item	
○No. and area of chillers / freezers	○()m ² /() chillers ○()m ² /() freezers
- Area, capacity (once), and number of chillers	○()m ² /()kg(M/T)/()chillers
- Area, capacity (once), and number of freezers	○()m ² /()kg(M/T)/()freezers
○ Number of employees	
○Others	

B. Checklists

Foreign establishment	Name:	
	Owner: (seal)	Responsible manager: (seal)
	Address:	
	Contact:	e-mail

Evaluation Item	Major	General	Remark
1. Sanitation controls of working area			
① Buildings shall be located at a place distant from contaminant-generating facilities so that livestock products are not adversely affected by livestock waste water, sewage, chemicals and other contaminants.			
② Buildings shall be structured so as to maintain appropriate temperature levels and to provide adequate ventilation.			
③ Building materials shall not adversely affect and contaminate livestock products.			
④ Working areas shall be in independent buildings or separated from facilities for other purposes.			
⑤ Access to buildings where food products are processed shall be restricted to avoid unauthorized access.			
⑥ There shall be loading/unloading systems, freezing room, refrigeration room and others and they shall be separated or segregated each other.			
⑥-1 Each working area (such as loading/unloading systems, freezing room, refrigeration room and others) shall be maintained in a clean condition.			
⑦ Freezing room, refrigeration room and others shall be constructed to assure temperature control.			
⑦-1 In order to check temperatures without opening, the thermometer shall be installed at the outside.			
⑦-2 Temperature sensor shall be placed at a point with the highest temperature level.			
⑧ Storage of materials shall be conducted within the capacity of the refrigeration (freezing) room.			
⑨ Structures and functions of refrigeration / freezing equipment shall be able to effectively accommodate livestock products in a manner of not causing contamination.			
⑩ Loading/unloading areas shall be separated from the outside and designed to assure maintenance of temperatures appropriate for types of livestock products.			
⑪ Working area's floor shall be treated with concrete or other materials to assure water-resistance and have no cracks or stagnant water / humid condition.			
⑫ Ceilings and upper structures shall be maintained in a clean condition to avoid falling of condensed water.			

⑬ Lighting fixtures shall provide appropriate light intensity (greater than or equal to 75 lux) and have the protective measures to prevent potential contamination with broken fragments.			
⑭ There shall be pest control system to prevent potential introduction of insects and rodents.			
⑮ Toilets and gowning room shall be located at a place not affecting working area. Toilets shall have hand-washing facility, drying facility and others to assure appropriate ventilation and clean conditions.			
⑯ Utensils, containers and others coming into direct contact with livestock products shall be made of sanitary, water-resistant materials that can be easily cleaned, sterilized or disinfected.			
2. Sanitation controls			
① Facilities, equipment, utensils and others needed for sanitation controls shall be provided and sanitation conditions shall be maintained.			
② Utensils and containers used in storage of livestock products shall be maintained in a clean condition.			
③ Personnel shall wear working garments, head covering and shoes appropriate for types of operations and perform their works in the manner to assure clean conditions.			
④ Actions shall be taken for personnel who have physical conditions that may adversely affect livestock products.			
⑤ For operations during which contaminated materials have to be contacted or contamination may occur, necessary measures, such as cleaning and disinfection, shall be taken.			
⑥ In-house sanitation control procedures shall be established for personnel, and cleaning and disinfection of working area, facilities and equipment. - cleaning place, cleaning frequency, cleaning methods, detergents used in cleaning, disinfectants and tools, working garments and wearing methods, hand-washing and disinfection methods, precautions in operations, evaluation after cleaning, control of health conditions, control of disinfectants			
⑦ In-house sanitation control procedures shall be followed.			
⑧ Business operator shall prepare checklists for in-house sanitation controls and conduct daily checks according to the established procedures and methods.			
⑨ On receipt of livestock products, records shall be prepared and maintained for 2 years. - Recording of vehicle's temperature, expiry period			
⑩ While refrigeration (freezing) room is opened, operations shall not be performed.			
⑪ Storage temperatures appropriate for types of livestock products shall be maintained (refrigerating: -2 ~ 10°C (poultry meat: -2 ~ 5°C), freezing: below -18°C)			
⑪-1 Refrigeration (freezing) facilities shall have automatic temperature recording systems.			
⑪-2 Refrigeration / freezing room shall be constructed to allow temperature control.			
⑪-3 In order to check refrigeration / freezing room's temperatures, the			

thermometer shall be installed at the outside. (including temperature monitoring at the central control room)			
⑬ Livestock products shall be loaded and stored off the floor or wall.			
⑭ Livestock product shall be appropriately loaded in a manner that livestock products are not adversely affected.			
⑮ Equipment, machines, utensils, containers, cleaning materials and others used in storage operations shall be maintained at a place protected from rain and snow.			
⑮-1 They shall be maintained at a place protected from access of insects, rodents and other animals.			
⑯ Disinfectants, toxic substances, inflammables and chemicals not suitable for human consumption shall be stored at a place separated from those for handling and storage of livestock products.			
⑰ Products for export to the Republic of Korea shall be separately stored to avoid potential mix-up with products for domestic market or other countries.			
⑱ Prior to loading, vehicle's refrigeration (freezing) system shall be operated to assure appropriate temperature level.			
⑱-1 Distribution vehicles shall maintain the refrigeration (freezing) conditions during transport (consideration of seasonal temperature variation).			

Overall evaluation	Total score		<Description of violations and needed improvements>
	Percentage	%	
	Final judgment		

<input type="checkbox"/> Date of inspection		
<input type="checkbox"/> Inspectors		
Organization Position (Title)	Name	(seal)
Organization Position (Title)	Name	(seal)
Organization Position (Title)	Name	(seal)

<Criteria for judgment>

- ① **Judgment (based on calculation):** The percentage of "compliant (O)" items is calculated; "Compliant", when the percentage is greater than or equal to 85%, "improvement required" when it is less than 85% but greater than or equal to 70%, and "Non-compliant" when it is less than 70%.
- ② **No. of "Non-compliant" major items:** Items highlighted in bold type correspond to major ones. If more than 1 major item is "X (Non-compliant)", "Non-compliant" shall be concluded.
- ③ **Final judgment:** If "Non-compliant" is concluded in one of ① and ②, final judgment shall be "Non-compliant".

4. Magazyn mięsa

A. Informacje ogólne

○Nazwa zakładu	
○Adres	
○Nazwa właściciela	
○Kierownik ds. warunków sanitarnych	○ Nazwisko : ○ nr. telefonu : ○ E-mail:
○Data założenia	
○Nr rejestracyjny lub nr założenia	
○Data rejestracji	
○Data przeznaczenia na eksport	
○Zatwierdzona praca lub działanie	
○Zatwierdzony przedmiot	
○Nr i powierzchnia chłodziarek / zamrażarek	○() m ² /() chłodziarki ○() m ² /() zamrażarki
- Powierzchnia, objętość (jednorazowa), oraz liczba chłodziarek	○() m ² /() kg(M/T)/() chłodziarki
- Powierzchnia, objętość (jednorazowa), oraz liczba zamrażarek	○() m ² /() kg(M/T)/() zamrażarki
○ Liczba pracowników	
○Inne	

B. Listy kontrolne

Zakład zagraniczny	Nazwa:	
	Właściciel: (pieczęć)	Kierownik właściwy: (pieczęć)
	Adres	
	Kontakt	E-mail

Przedmiot oceny	Główny	Ogólny	Uwagi
1. Kontrole sanitarne powierzchni roboczych			
① Budynki są zlokalizowane w miejscu odległym od obiektów generujących skażenie, tak aby produkty pochodzenia zwierzęcego nie podlegały negatywnemu wpływowi ścieków odwierzących, chemikaliów lub innych zanieczyszczeń.			
② Budynki są zbudowane tak, aby utrzymać poziom temperatury odpowiednie dla rodzajów przetwarzanych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zapewniają odpowiednią wentylację.			
③ Materiały budowlane nie wywierają negatywnego wpływu i nie powodują skażenia produktów pochodzenia zwierzęcego.			
④ Powierzchnie robocze będą znajdować się w niezależnych budynkach lub będą odseparowane od tych przeznaczonych do innych celów.			
⑤ Dostęp do budynków przetwarzania produktów żywnościowych jest ograniczony w celu uniknięcia nieautoryzowanego dostępu.			
⑥ Do dyspozycji będą systemy załadunku/rozładunku, chłodnie, mroźnie oraz inne i będą one od siebie oddzielone lub odseparowane.			
⑥-1 Każdy obszar roboczy (jak np., systemy załadunku/rozładunku, chłodnie, mroźnie i inne) będzie utrzymany w czystości.			
⑦ Chłodnia, mroźnia i inne będą skonstruowane tak aby zapewnić kontrolę temperatury.			
⑦-1 Aby sprawdzić temperaturę bez otwierania, termometr należy zainstalować na zewnątrz.			
⑦-2 Czujnik temperatury zostanie umieszczony w punkcie o najwyższym poziomie temperatury.			
⑧ Przechowywanie materiałów będzie prowadzone w ramach objętości chłodni (mroźni).			
⑨ Struktury i funkcje wyposażenie chłodzącego / mrozącego będzie wystarczające aby pomieścić produkty pochodzenia zwierzęcego bez powodowania skażenia.			
⑩ Obszary załadunku/rozładunku będą odseparowane od zewnątrz i zaprojektowane tak, aby zapewnić utrzymanie temperatur odpowiednich dla rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego.			
⑪ Podłogi powierzchni roboczych są wykonane z betonu lub innych materiałów w celu zapewnienia odporności na wodę oraz braku pęknięć i stojącej wody/wilgotności.			

⑫ Sufity oraz górne struktury będą utrzymywane w czystości w celu uniknięcia kapania skondensowanej wody.			
⑬ Oświetlenie będzie dostarczać wystarczającej intensywności światła (większej lub równej 75 lux) oraz będzie wyposażone w odpowiednie urządzenia przeciwdziałające potencjalnemu skażeniu połamanyymi fragmentami.			
⑭ Do dyspozycji będzie system kontroli szkodników mający na celu zapobieżenie potencjalnemu wprowadzeniu insektów i gryzoni.			
⑮ Toalety i przebieralnia będą zlokalizowane w miejscu nie wpływającym na obszar roboczy. Toalety będą wyposażone w umywalki, suszarki oraz inne aby zapewnić odpowiednią wentylację i czystość.			
⑯ Przybory, pojemniki i inne wchodzące w bezpośredni kontakt z produktami pochodzenia zwierzęcego będą wykonane z sanitarnych materiałów odpornych na wodę, które mogą być łatwo czyszczone, sterylizowane i dezynfekowane.			
2. Kontrole warunków sanitarnych			
① Zapewnione będą obiekty, wyposażenie, przybory i inne niezbędne do kontroli sanitarnych, a warunki sanitarne zostaną utrzymane.			
② Przybory i pojemniki wykorzystywane do przechowywania produktów pochodzenia zwierzęcego będą utrzymywane w czystości.			
① Personel powinien nosić odzież roboczą, nakrycie głowy oraz obuwie odpowiednie do rodzaju wykonywanych działań oraz wykonywać swoją pracę w sposób gwarantujący czystość.			
④ Działania zostaną podjęte w przypadku personelu wykazującego stan fizyczny, który może niekorzystnie wpływać na produkty pochodzenia zwierzęcego.			
⑤ Dla działań, podczas, których zaistniał kontakt ze skażonymi materiałami lub mogło pojawić się skażenie, należy podjąć niezbędne środki takie jak czyszczenie i dezynfekcja.			
⑥ Wewnętrzne procedury kontroli sanitarnej zostaną ustanowione dla personelu, czyszczenia i dezynfekcji obszaru roboczego obiektów i wyposażenia. - miejsce czyszczenia, częstotliwość czyszczenia, metody czyszczenia, detergenty wykorzystywane do czyszczenia, środki dezynfekujące i narzędzia, odzież robocza, metody noszenia, pranie ręczne oraz metody dezynfekcji, zachowanie ostrożności w działaniu, ocena po sprzątaniu, kontrola warunków zdrowotnych, kontrola środków dezynfekujących			
⑦ Należy przestrzegać wewnętrznych procedur sanitarnych.			
⑧ Operator przygotowuje listy kontrolne dla wewnętrznych kontroli sanitarnych oraz będzie prowadzić codzienne kontrole zgodnie z ustanowionymi procedurami i metodami.			
⑨ Ewidencja dotyczące odbioru produktów pochodzenia zwierzęcego zostanie przygotowana i będzie przechowywana przez 2 lata. - Zapisując temperaturę pojazdu, datę przydatności do spożycia			
⑩ Jeśli mroźnia/chłodziła jest otwarta działanie nie będą podejmowane.			
⑪ Utrzymywana będzie temperatura przechowywania odpowiednia dla rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego (chłodzenie: -2~10°C (drób: -2~5°C), mrożenie: poniżej -18°C)			

⑪-1 Chłodnie (mroźnie) będą wyposażone w automatyczne systemy zapisywania temperatury.			
⑪-2 Mroźnia/chłodnia będzie skonstruowana w taki sposób aby umożliwić kontrolę temperatury.			
⑪-3 Aby sprawdzić temperaturę mroźni/chłodni, termometr należy zainstalować na zewnątrz. (w tym również kontrolę temperatury w głównym pokoju kontrolnym)			
⑬ Produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną załadowane i będą przechowywane w pewnej odległości od podłogi lub ścian.			
⑭ Produkty pochodzenia zwierzęcego zostaną odpowiednio załadowane tak, aby nie uległy pogorszeniu.			
⑮ Wyposażenie, maszyny, przybory, pojemniki, materiały do czyszczenia oraz inne wykorzystywane do przechowywania będą trzymane w miejscu chronionym przed deszczem i śniegiem.			
⑮-1 Będą trzymane w miejscu niedostępnym dla insektów, gryzoni i innych zwierząt.			
⑯ Środki dezynfekujące, substancje toksyczne, materiały łatwopalne oraz chemikalia nie zdatne do spożycia przez ludzi będą przechowywane w miejscu oddzielnym od tych przeznaczonych na obsługę i przechowywanie produktów pochodzenia zwierzęcego.			
⑰ Produkty przeznaczone na eksport do Republiki Korei będą składowane osobno w celu uniknięcia potencjalnego zmieszania z produktami przeznaczonymi na rynek krajowy lub dla innych krajów.			
⑱ Przed załadunkiem należy włączyć system chłodzenia pojazdu (mrożenia), aby zapewnić odpowiedni poziom temperatury.			
⑱-1 Pojazdy dystrybucyjne będą, podczas transportu, utrzymywać warunki chłodzenia (mrożenia) (rozważenie sezonowych wahań temperatury).			

Ocena całościowa	Wynik całkowity		<Opis nieprawidłowości oraz wymaganych poprawek>
	Wartość procentowa	%	
	Ocena ostateczna		

<input type="checkbox"/> Data inspekcji		
<input type="checkbox"/> Inspektorzy		
Stanowisko w Organizacji (tytuł)	Nazwisko	(pieczęć)
Stanowisko w Organizacji (tytuł)	Nazwisko	(pieczęć)
Stanowisko w Organizacji (tytuł)	Nazwisko	(pieczęć)

<Kryteria oceny>

- ① **Ocena (oparta na obliczeniach):** Obliczana jest wartość procentowa przedmiotów „zgodnych (O)”; „Zgodne” gdy jest wyższa lub równa 85%, „wymagane poprawki”, gdy wynosi ona mniej niż 85% ale więcej lub równoważność 70% oraz „Niezgodne”, gdy wynosi ona mniej niż 70%.
- ② **Liczba „Niezgodnych” przedmiotów głównych:** Przedmioty zapisane pogrubioną czcionką to przedmioty główne. Jeśli więcej niż jeden przedmiot główny zostanie oznaczony „X (Niezgodny)”, zostanie on oceniony jako „Niezgodny”.

③ **Ocena ostateczna:** W przypadku uznania za „Niegodny” w jednym w ① i ②, ocena ostateczna również będzie „Niegodny”.