

태국 가금육 작업장 점검표

## Checklist for Poultry Meat Establishment

국가 Country		작업장명 Est name		작업장번호 Est No.	
작업장 주소 Est address					
신청 업종 Business type applying					

### □ 점검결과 종합평가

수입위생조건 Import Health Requirement	점검내용 Inspection Details	점검결과 Inspection Results
I. 출생사육 조건 Requirements for Birth and Breeding	수출국 출생·사육 준수 여부 Whether born and raised properly in the exporting country	
II. 질병 비발생 조건 Requirements for Animal Disease Freedom	수출검역증발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부 Whether no onset of disease in the country on the certificate issue system of export quarantine is confirmed	
	농장비발생질병 요건 준수 여부 Whether the requirements for farm disease freedom are implemented or not	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부 Whether the livestock products establishment is located in the area other than the infected area of farm disease freedom	
III. 수출작업장 조건 Requirements for Livestock Products	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 Whether the registration and change of registration by the livestock products establishment are proper	

Establishment	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부 Whether the hygiene inspection and management by the government of exporting country are proper			
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부 Whether the requirements for handling livestock ban are complied			
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부 Whether the production farm-related records including production farm are retained			
IV. 가금육 등의 조건 Requirements for Poultry Meat Etc.	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 Whether the ante- and post-mortem tests of government veterinarian are proper			
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부 Whether the prevention of livestock pathogen contamination, packaging, passing mark and others are proper			
V. 기타 조건 Other Requirements	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부 Whether the prevention measures for cross-contamination of environment, facilities, and livestock diseases are proper			
종합평가 Overall Evaluation				
<input type="checkbox"/> 점검일자 : Inspection date: <input type="checkbox"/> 점검자 :				
Inspector :	(소속) (Department)	(직급) (Position)	(성명) (Name)	(서명) (Signature)
	(소속) (Department)	(직급) (Position)	(성명) (Name)	

## Overall Evaluation of Inspection Results

### □ 일반사항

#### General Information

○ 작업장명 Establishment Name				
○ 소재지 Address				
○ 승인번호 Approval No.				
○ 승인일자 Approval Date				
○ 승인축종 Reg. Animal Species				
○ 승인업종 Approved Sector	* 도축장, 식육포장처리장, 식육가공장, 보관장			
○ 일일 평균 도축두수·생산 능력 Daily Avg Slaughter No & Production Capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 No/day	식육포장처리장 Meat packaging plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Storage warehouse	m <sup>2</sup>
○ 시간당 평균 도축두수·생산 능력 Hourly Avg Slaughter No & Production Capacity	도축장 Slaughter plant	두/일 No/day	식육포장처리장 Meat packaging plant	Ton/일 Ton/day
	식육가공장 Meat processing plant	Ton/일 Ton/day	보관장 Storage warehouse	m <sup>2</sup>
○ 도축검사인원 Slaughter Inspection Staff	Total :			
- 수의사 Veterinarian	◦연방정부소속 : Federal government affiliated: ◦주정부소속 : State government affiliated: ◦회사소속 : Company affiliated:			

- 도축검사원 Slaughter Inspection Staff	◦연방정부소속 : Federal government affiliated: ◦주정부소속 : State government affiliated: ◦회사소속 : Company affiliated: -
○ 종업원수 No. of Employees	
○ 작업일수/주, 작업시간/일 Working days / week, Working hours / day	
○ 수출국가 현황 Exporting country status	
○ 기타 Others	

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

**Inspection Details of Application Status of Import Health Requirement of Livestock Products Establishment**

I. 출생·사육조건

Requirements for Birth and Breeding

1. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금은 수출국내에서 부화되어 사육된 것이어야 한다.  
The poultry that was used to produce poultry meat etc. must have been hatched and bred in the country of export.

점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? Does the livestock products establishment prepare the procedures to determine the farm of origin and breeding period of the poultry slaughtered for the export to South Korea? - 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures	

<p>1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가?          Are the confirmation methods of livestock products establishment to determine the farm of origin and the period of breeding properly being operated?          - 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)          Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>1-3. 관련 기록관리는 적절한가?          Is the management of relevant recording acceptable?          - 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)          Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)</p>	
<p><b>점검결과</b>  <b>Inspection Result</b></p>	<p style="text-align: center;">O / X</p> <p>※ 각 세부 점검항목에 대한 조사결과를 종합하여 판정          Decide by synthesizing the survey results about each detailed inspection          ※ 기타 점검시 추가설명이필요한 사항을 기재          Write down the items which need additional explanation at other inspection times</p>

## II. 질병 비발생 조건

### Requirements for Animal Disease Freedom

<p>2. 수출국은 가금육 등 수출 전 1년간 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다.          The country of export must be free of highly pathogenic avian influenza(HPAI) for one year before the export of poultry meat etc.</p>	
<p style="text-align: center;">점검항목          Inspection Item</p>	<p style="text-align: center;">조사내용          Survey</p>
<p>2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?          Is the above mentioned disease defined as a target of obligatory report in the laws of exporting country in case of occurrence?</p>	
<p>2-1. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?          Is the government of exporting country</p>	

operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate?	
<p style="text-align: center;"><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>3. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 지역은 가금 도축 전 3개월간 저병원성 조류인플루엔자 및 뉴캐슬병의 발생이 없어야 한다.</p> <p>In the area within the radius of 10km around the breeding farm that was used to produce poultry meat, there must have been free of low pathogenic avian influenza and Newcastle disease for three months before the slaughter of poultry.</p> <p>4. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 도축 전 1년간 가금콜레라, 추백리, 가금티푸스, 전염성F낭병, 마렉병, 오리바이러스성간염(오리육에 한함) 및 오리바이러스성장염(오리육에 한함)의 발생이 없어야 한다.</p> <p>The poultry breeding farm used to produce poultry etc. must have been free of fowl cholera, pullorum, fowl typhoid, infectious bursal disease, Marek's disease, and duck viral hepatitis (only limited to duck meat) for one year before the slaughter of poultry.</p>	
<p>3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?</p> <p>Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine the requirements of livestock disease freedom for poultry slaughtered for export to South Korea?</p> <p>- 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>3·4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가?</p> <p>Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated?</p> <p>- 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인) Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p>	
<p>3·4-3 관련 기록관리는 적절한가?</p> <p>Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p>- 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)</p>	

Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years)	
<p style="text-align: center;"><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다. Export workplace must not be located within the infected area with the disease satisfying the requirements of farm disease freedom.</p>	
<p>5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine that the livestock products establishment is not included in the infected area with disease? - 담당자, 확인주기, 방법 Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p style="text-align: center;"><b>점검 결과</b> <b>Inspection Result</b></p>	
<p>(태국1) 가금육을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 수출국 정부로부터 가금육 수출농장으로 인증 받은 곳이어야 한다. The poultry-breeding farm used to produce poultry meat must be a place that was certified to export poultry meat by the government of exporting country.</p>	
<p>(태국1)-1. 수출국 정부는 한국 수출용 가금 사육농장에 대한 인증 프로그램을 마련하고 운영하고 있는가? (Thailand 1)-1. Is the government of export country preparing and operating a certification program regarding the poultry breeding farm for exporting to the Republic of Korea?</p>	
<p>(태국1)-2. 수출국 정부 또는 수출작업장은 가금의 사육농장이 인증 받은 곳임을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? (Thailand 2)-2. Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine that the breeding farm of poultry is a</p>	

certified place? - 담당자, 확인내용, 방법 Person in charge, confirmation details, and method	
(태국1)-3. 수출작업장에서는 한국 수출용 가금육 등의 생산에 사용된 원료의 원산농장 기록을 보관하고 있는가? (Thailand 3)-3. Does the livestock products establishment keep the records of the farms of origin on the raw materials used in the production of the poultry meat exported to the Republic of Korea?	
<b>점검결과</b> <b>Inspection Results</b>	

### Ⅲ. 수출작업장 조건

#### Requirements for Livestock Products Establishment

6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다. The livestock products establishment must have been registered under the relevant provisions of the country of export.	
점검항목 Inspection Item	조사내용 Survey
6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? Is the livestock products establishment registered in the country of export regarding animal species and business sector suitable for poultry meat production to South Korea? - 수출국 등록 내용(축종 및 업종) Registration information in the country of export (animal species and business sector)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가? In the case there is any change including the structure of livestock products establishment, is it obligatory to report the change according to the relevant regulation of the country of export?	



<b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b>	
<p>7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.</p> <p>The livestock products establishment must be under the sanitation supervision of the government of exporting country and show no non-conformity in the routine sanitation inspection that the government of exporting country conducts</p>	
<p>7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?</p> <p>If there is any non-conformity as a result of sanitation inspection by the government of the exporting country, does it include any violation of the import health requirements?</p>	
<p>7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?</p> <p>Shall the government require the livestock products establishment of the measures to improve at the discovery of non-conformity and carry out administrative measures if necessary?</p>	
<p>7-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가?</p> <p>Are there livestock products establishment checks carried out by the national animal disease control agencies of the exporting country?</p> <p>- 기관명, 점검 주기 Organization name, inspection period</p>	
<b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b>	
<p>8. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 가금육을 생산하는 동안에는 대한민국 정부가 가금 또는 가금육의 수입을 허용하지 않은 국가에서 수입된 가금 또는 가금육을 취급하여서는 아니된다.</p> <p>While conducting the operation to export to the Republic of Korea (ROK), the livestock products establishment must not treat the poultry and poultry meat which came from where the government of ROK does not allow the importation of the poultry and poultry meat.</p>	

<p>8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가?  Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 8?  - 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등  Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p>	
<p>8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가?  Is the management of relevant procedure acceptable?  - 담당자, 확인주기, 방법  Person in charge, confirmation period, and method</p>	
<p><b>점검 결과</b>  <b>Inspection Result</b></p>	
<p>9. 수출작업장에는 일일도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 가금육에 대한 원산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.  Livestock Products Establishment must keep the original records on daily slaughtering, processing and storage for more than two years and furnish relevant materials including the production farms of poultry meat exported to the Republic of Korea.</p>	
<p>9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가?  Does the livestock products establishment keep the original records on slaughtering, processing and storage?</p>	
<p>9-2. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의 원산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?  Does the livestock products establishment furnish relevant materials including the production farms of origin of poultry meat exported to the Republic of Korea?</p>	
<p><b>점검 결과</b>  <b>Inspection Result</b></p>	

<p>(태국2) 수출국 정부는 이 수입위생조건에 부합하는 가금육이 수출될 수 있도록 관리 및 확인할 수 있는 수출검증프로그램(export verification program)을 마련하여 운영하여야 한다  The country of export must operate by preparing the export verification program that can manage and identify whether the poultry meat measuring up to this Import Health Requirement is exported.</p>	
<p>(태국2)-1 수출국 정부는 수출검증프로그램을 마련하여 운영하고 있는가?  (Thailand 2)-1 Is the government of exporting country operating by preparing the export verification program?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 작업장 EV 인증방법 및 주기, 사전에 대한민국과 협의된 EV에 기반한 점검표 등 운영여부, EV 인증실패 업체 목록 및 사유 등</li> <li>- The EV certification methods and period of livestock products establishment, whether the inspection tables based on the EV consulted with the Republic of Korea in advance etc. are being operated or not, the list of companies that failed EV certification and the reasons for failure etc.</li> </ul>	
<p>(태국2)-2 해당 작업장은 수출국 정부의 수출검증프로그램을 인증받았는가?  (Thailand 2)-2 Is the pertinent livestock products establishment certified regarding the export certification program by the government of exporting country?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 인증일자 및 결과, 인증 시 특이사항, 작업장의 EV내용 숙지 여부</li> <li>- Certification date and result, unusual items at certification, whether the details of EV livestock products establishment are well informed or not.</li> </ul>	
<p><b>점검 결과</b>  <b>Inspection Result</b></p>	

IV. 가금육 등의 조건

Requirements for Poultry Meat Etc.

<p>10. 가금육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 것이어야 한다.  Poultry meat etc. must have been produced from healthy pigs in livestock products establishment as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by the government veterinarians of exporting country.</p>
---

<p style="text-align: center;">점검항목 Inspection Item</p>	<p style="text-align: center;">조사내용 Survey</p>
<p>10-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생해체 검사를 실시하고 있는가? Are the government veterinarians of exporting country carrying out the ante- and post-mortem inspection according to the standards of the slaughter inspection of the government of exporting country?</p>	
<p>10-2. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? Have a right number of slaughter inspection personnel been placed in the livestock products establishment corresponding to the criteria of the country of export? * 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point) Slaughter No., No. of inspection personnel (veterinarian, surveyor) No. of dismantlement inspection points</p>	
<p>10-3. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가? Are the display and disposal of the products failed in the ante- / post- mortem inspection acceptable?</p>	
<p style="text-align: center;"><b>점검결과 Inspection Result</b></p>	
<p>(태국3) 가금육을 생산하기 위하여 가금을 출하하는 농장 중 최소 20% 농장을 대상으로 농장당 최소 60수 이상의 가금을 도축장에서 무작위 선별하여 수출국 정부가 실시하는 조류인플루엔자(H5 또는 H7 아형) 및 뉴캐슬병에 대한 항원검사 결과 음성이어야 한다. (Thailand 3) The result of the antigen test must be negative regarding AI (H5 or H7 subtypes) and Newcastle disease, which is conducted by the government of exporting country by randomly sampling from the slaughterhouse at least 60 heads of poultry by farm regarding at least 20% of the farms that deliver the poultry in order to produce poultry meat.</p>	
<p style="text-align: center;">점검항목 Inspection Item</p>	<p style="text-align: center;">조사내용 Survey</p>
<p>(태국3)-1. 수출국 정부는 도축장에서 조류인플루엔자와 뉴캐슬병에 대한 항원검사를 실시하고 있는가? (Thailand 3)-1. Is the government of exporting country conducting the antigen</p>	

<p>tests about AI and Newcastle disease?  - 검사주체, 검사절차 등  - testing agent, test procedure etc.</p>	
<p>(태국3)-2. 수출국 정부 또는 수출작업장은 한국 수출용 가금육이 조류인플루엔자 및 뉴캐슬병 항원검사 음성임을 확인하고 있는가?  (Thailand 3)-2. Is the government of exporting country or livestock products establishment confirming that result of the antigen test about AI and Newcastle disease is negative regarding the poultry meat exported to the Republic of Korea?  - 결과 확인방법, 검역증 발급시기와 검사결과 확인가능 시기 비교 등  - Result confirming method, comparison of the issue period of quarantine certificate and the period where test results are available etc.</p>	
<p>(태국3)-3. 수출국 정부는 위 질병의 항원검사결과 양성일 경우 농장에 조치하는 사항이 있는가?  (Thailand 3)-3. Is the government of exporting country taking any measures in the case the result of antigen test regarding the above diseases is negative?  - 기존 검사 결과, 농장 조치 내역, 양성판정 시 조치 매뉴얼 등  -Results of existing tests, farm measure details, action manual at positive finding</p>	
<p><b>점검결과</b>  <b>Inspection Result</b></p>	
<p>11. 가금육 등은 가축전염병의 병원체에 오염되지 않도록 처리되어야 하며, 가금육 등을 포장하는 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 포장면에는 수출작업장 번호가 표시되어야 하며, 가금육 등이 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 한다. 동 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보되어야 한다.  Poultry meat etc. must be treated in a manner that it is not contaminated by any pathogens of infectious diseases of livestock, and the wrappings which wrap the poultry meat must be hygienic and harmless to the human body. In addition, the number of establishment must be displayed on the contents or on the packaging, and the poultry meat must get a passing mark to show that it was handled in a way free from harm in terms of public health. The passing</p>	

mark must be the one that was notified to the Government of the Republic of Korea in advance.

11-1. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?

Is the livestock products establishment preparing the hygiene standards to control the pollution such as the pathogens of infectious diseases of livestock during operation and transit of the poultry to be exported to the Republic of Korea?

11-2. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?

Is the livestock products establishment using the wrappings which are hygienic and harmless to the human body regarding the poultry meat exported to the Republic of Korea?

11-3. 수출작업장은 대한민국 수출 가금육의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?

Is the livestock products establishment displaying the number of establishment on the contents or on the packaging of the poultry meat to be exported to the Republic of Korea?

11-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한민국 수출 가금육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?

Is the Government of the exporting country checking whether the pork meat to be exported to the Republic is displaying a passing mark of the exporting country before being shipped from the livestock products establishment?

<b>점검결과</b> <b>Inspection Result</b>	
---	--

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

Other Requirements (Environment, facility, status of preventive measures on cross-contamination of livestock diseases)

<b>점검항목</b> <b>Inspection Item</b>	<b>점검결과</b> <b>Inspection Results</b>
<p>12. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?            (Location) Is the immediate work area located at a proper distance from livestock farms, livestock waste water, chemicals and other pollutants facilities in order not to adversely affect the livestock?</p>	
<p>13. (계류장) 계류장은 가금의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?            (Pen) Is there an open pen structure connected to the introducing line of poultry and control gates for people and livestock?</p>	
<p>14. (생체검사장) 생체검사대는 도살·방혈실 옆에 설치하여야 하며, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?            (Ante-mortem inspection area) Is ante-mortem inspection area located beside the slaughter room and bleeding room and furnished with the necessary equipment such as lighting devices with 220 lux or more?</p>	
<p>15. (작업실 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?            (Establishment structure / maintenance) Is the establishment separated and compartmented in accordance with the hygiene levels, water-resistant regarding its floors, inner walls, and ceiling, and structured conveniently for cleaning and drainage, and managed sanitarily?</p>	
<p>16. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가?            (Post-mortem inspection area) Are there Post-mortem inspection area and offal inspection area by each line where carcass are being hung and enough space to conduct inspection, and is the appropriate speed maintained to carry out the meat inspection?</p>	

<p>17. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가? (Establishment control / pest control (insect, rat)) Is the establishment controlling the traffic and equipped with pest control (insect, rat) facilities?</p>	
<p>18. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것을 사용하는가? Are the parts directly in contact with livestock made with hygiene water-resistant material for easy cleaning and for sterilization and disinfection with scalding, steaming and germicide?</p>	
<p>19. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? (Daylighting, illumination, ventilation) Are daylighting and illumination sufficient and is ventilation system available?</p>	
<p>20. (급수시설) 수도물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설인가? (Water supply facilities) Can the facility supply tap water, or groundwater etc. suitable for water quality standards of drinking water?</p>	
<p>21. (보관온도) 냉동실(영하 18도이하), 냉장실(영하 2도 ~ 10도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가? (Storage temperature) Is the facility capable of keeping the specified temperatures for freezer (-18 degrees and lower) and cold room (-2 ~ 10 degrees) ?</p>	
<p>22. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가? (Dressing room and restroom) Are there dressing rooms and closet of appropriate size separately according to the number of employees, and is the restroom located where it does not affect the establishment and equipped with water flushing installations?</p>	
<p>23. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있는가? (Disinfection facilities) Are the cleaning and disinfection facilities for transport vehicles etc. installed and operated?</p>	
<p>24. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함) (Standard operational manual, SOP) Has a standard operational manual been prepared and being applied in such a way to determine and prevent the hazards and to properly manage the operation during the job procedure?</p>	
<p>25. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용되는가 정기적으로 검증하고 있는가?</p>	



<p>26. (종업원 위생) 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있는가?          (Worker sanitation) Are the workers operating sanitarily wearing clean working clothes in order to prevent the contamination of the product in the workplace?</p>	
<p>27. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?          (Cleaning, etc.) Are the facilities, equipment, machinery and environment cleaned, tested, and checked regularly?</p>	
<p>28. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?          (Training) Is the establishment manager establishing and enforcing hygiene education program for employees and recording and keeping the results?</p>	