

Checklijst voor buitenlandse inrichting – Uitnijderij en vleesverpakkingsinrichting

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	Rundvlees / Varkensvlees / Pluimveevlees
Totale hoeveelheid uitgesneden vlees en karkassen per dag	() kg(M/T)/() karkas/product
Totale hoeveelheid uitgesneden vlees en karkassen per uur	() kg(M/T)/() karkas/product
Aantal en oppervlakte van koelers/vriezers	<input type="checkbox"/> () m ² /() koelers <input type="checkbox"/> () m ² /() vriezers
Oppervlakte, capaciteit (eenmaal) en aantal koelers	() m ² /() kg (M/T)/() koelers
Oppervlakte, capaciteit (eenmaal) en aantal vriezers	() m ² /() kg (M/T)/() vriezers
Aantal inspecteurs	<input type="checkbox"/> Centrale overheid: <input type="checkbox"/> Gewestelijk overheid: <input type="checkbox"/> Bedrijf:
Aantal werknemers	
Werkdagen per week	
Aantal shifts per dag	
Werkuren per shift	
Andere voor export goedgekeurde landen (andere dan de Republiek Korea)	
Bijgevoegde documenten	Gelieve een stroomdiagram met CCP's bij te voegen

B. Checklijst

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

Evaluatie-item	Belangrijk	Algemeen	Opmerking
Externe omgeving			
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. * Behalve indien er een methode is om verontreinigende stoffen of andere gevaren te voorkomen of indien er een airco-installatie is als gesloten systeem.			
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 noch verontreinigen.			
Controle op de werkruimtes			
4. De werkruimten (opslagruimte voor grondstoffen, ruimte voor de verwerking van vlees, verpakkingsruimte en andere benodigde ruimtes voor het behandelen/verpakken van vlees) bevinden zich in onafhankelijke gebouwen of zijn gescheiden of afgezonderd van voorzieningen voor andere doeleinden.			
5. Deuren, ramen, muren, plafonds enz. in de werkruimte moeten vrij zijn van lekkage en moeten luchtdicht zijn om het binnendringen van externe verontreinigende stoffen, regenwater, ongedierte, knaagdieren enz. te blokkeren.			
6. De vloer van de werkruimte moet worden behandeld met beton of andere materialen om te zorgen voor waterbestendigheid en goede drainage. * Behalve wanneer drainage niet nodig is vanwege de bijzonderheid van voorzieningen en producten.			
7. De interne structuren van de werkruimte, muren, plafonds, vloeren, deuren, ramen en andere gerelateerde voorzieningen moeten duurzaam,			

corrosiebestendig en gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn en moeten bovendien zodanig worden beheerd dat schimmel of verontreinigingen worden voorkomen.			
8. Een ventilatiesysteem moet zijn uitgerust om geur, roet, stoom en schadelijke gassen die in de werkruimte ontstaan, naar buiten af te voeren.			
9. Ingangen, ramen en afvoeren van de werkruimte moeten een ongediertebestrijdingssysteem hebben om de invasie door ongedierte en knaagdieren te voorkomen.			
10. Het binnendringen van ongedierte in de werkruimte en opslagruimte voor grondstoffen, hulpmaterialen en producten moet regelmatig worden gecontroleerd en bij non conformiteit ten opzichte van de relevante norm moeten passende correctieve maatregelen worden genomen.			
11. De lichtintensiteit in de werkruimte moet minstens 220 lux zijn. * Behalve die waar geen grondstoffen worden behandeld of vlees wordt uitgesneden/verpakt.			
12. Ramen en verlichtingsvoorzieningen in de werkruimte moeten zijn voorzien van beveiligingsinrichtingen, zodat deze bij beschadiging niet in de werkruimte terechtkomen of (grond)stoffen en producten verontreinigen.			
13. Werkruimtes moeten onder de 15 °C worden gehouden.			
14. Er moet een systeem aanwezig zijn voor de levering van leidingwater of water dat geschikt is voor humane consumptie.			
15. Water dat wordt gebruikt voor productie en verwerking van dierlijke producten, voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met dierlijke producten, gebruiksvoorwerpen en containers, voor het wassen van de handen enz. moet geschikt zijn voor humane consumptie.			
16. Indien ondergrondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, dan moet het voor humane consumptie geschikt water zijn.			
17. Wanneer grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt voor dierlijke producten en installaties voor het behandelen van dierlijke producten, moet de waterkwaliteit periodiek worden getest en wordt er een register bijgehouden.			
Controle van de grondstoffen			
18. Grondstoffen en ingrediënten (Ingrediënten, verpakkingsmaterialen, enz.) die worden gebruikt bij de productie en verwerking van dierlijke producten, mogen alleen worden gebruikt als ze gedekt zijn door een inspectierapport of als ze voldoen aan de ontvangstnormen die door de inrichting zijn vastgesteld.			

19. Grondstoffen worden gebruikt op first-in/first-out-basis en de registers van inkomende en uitgaande grondstoffen worden gedocumenteerd en bijgehouden.			
20. De temperatuur in het centrale gedeelte van rauw vlees moet -2~10°C bedragen in geval van koelopslag (pluimveevlees: -2~5°C) of minder dan -18°C in geval van vriesopslag.			
21. Grondstoffen en ingrediënten, afgewerkte producten en producten in productie mogen niet te dicht op vloeren of muren worden geplakt, en moeten hygiënisch worden opgeslagen en beheerd om niet te worden verontreinigd.			
22. Om kruisbesmetting door allergenen te voorkomen, moeten grondstoffen en producten die allergenen bevatten gescheiden worden opgeslagen en moeten gereedschappen en apparatuur afzonderlijk worden gebruikt.			
23. Rauw vlees moet onschadelijk voor de mens zijn en geschikt voor humane consumptie.			
Controle van het productie- en verwerkingsproces			
24. 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.			
25. De apparatuur in de werkruimte moet zodanig worden onderhouden dat vernietiging of storing wordt voorkomen, zodat deze geschikt is voor productie.			
26. Oppervlakken van alle uitrustingsstukken, transportbanden, werkstations en andere die in direct contact komen met dierlijke producten moeten in schone en hygiënische omstandigheden worden gehouden.			
27. 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 en moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet/gesteriliseerd met heet water, stoom, sterilisatiemiddel, enz.			
28. Vreemde stoffen die de werkomgeving of producten tijdens de verwerking kunnen beschadigen, worden tot een minimum te beperkt.			
29. Bij het verpakken van vlees mogen geen levensmiddelenadditieven of andere voedingsmiddelen worden toegevoegd (vleesgehalte: 100%).			
30. Handen, handschoenen, messen, werkposten en andere moeten tijdens de werking regelmatig worden gereinigd / gedesinfecteerd.			
31. Thermometers en temperatuurmeetinstrumenten moeten periodiek worden gekalibreerd en onderhouden.			

Controle van gekoelde en bevroren opslag			
32. Er moeten koel-/vriesinstallaties aanwezig zijn om de geschikte opslagtemperatuur voor rauw vlees en producten te handhaven.			
33. De koelruimte moet op -2°C~10°C worden gehouden en de vriesruimte onder -18°C. * Voor pluimveevlees dat gekoeld wordt, -2°C~5°C.			
34. De temperatuurniveaus van de koel-/vriesruimte moeten periodiek gemonitord worden en registers worden bijgehouden.			
35. De koel-/vriesinstallaties moeten zijn uitgerust met thermometers of apparaten die de temperatuur kunnen meten en moeten zodanig zijn gebouwd dat temperatuurcontrole mogelijk is.			
36. Om de temperatuur van de koel-/vriesruimte te controleren, moet de thermometer aan de buitenkant worden geïnstalleerd. Dit is mogelijk niet van toepassing wanneer de temperatuurmonitoring in een centrale controlekamer plaatsvindt.			
37. De koel-/vriesruimte moet schoon worden gehouden.			
Verzending van producten			
38. De verzendingsruimtes moeten van de buitenwereld afgescheiden zijn en moet beschikken over ongediertebestrijdingssysteem voor het voorkomen van eventueel binnendringen van insecten en knaagdieren, dat periodiek gecontroleerd wordt.			
39. De verzendingsruimtes moeten gebouwd zijn uit beton of andere soortgelijke materialen om de werkzaamheden en het schoonmaken te vergemakkelijken.			
40. De verzendingsruimtes moeten op een temperatuur van minder dan 15°C worden gehouden.			
41. Producten moeten op hygiënische wijze worden behandeld en vervoerd.			
42. De laadruimte van het voertuig moet te allen tijde schoon worden gehouden.			
43. Vóór het laden moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen.			
Hygiëne voor personeel			
44. Het personeel moet hygiënische werkkleding, hoofdbedekking en schoenen dragen zodat hygiënische omstandigheden gewaarborgd zijn en mag de werkplaats niet verlaten met hygiënische kledij enz.			

45. Personeel dat betrokken is bij de behandeling van dierlijke producten mag geen horloge, ring, oorbel, haarspeld of ander toebehoren dragen tijdens het werk, en roken, eten of kauwgom kauwen is niet toegelaten tijdens het werken.			
46. Het personeel moet de handen wassen bij het betreden/verlaten van de werkruimte.			
47. Wanneer het werkruimte is ingedeeld (bv. in een algemene zone en een schone zone), moeten de operatoren uitsluitend in de ruimte werken die hen is aangeduid, en kruiswerken zal niet worden toegelaten, en wanneer ze zich verplaatsen naar andere werkruimtes moeten ze een toegepaste hygiënemaatregel nemen zoals het veranderen van de hygiënische werkkledij.			
48. Wanneer een operator van plan is om tijdens het werk naar het toilet te gaan, moeten schort en handschoenen worden uitgetrokken.			
49. Normen voor ziektebestrijding, inclusief medische controle, moeten worden ingevoerd voor alle werknemers die met dierlijke producten werken.			
50. Personen die een overdraagbare ziekte of een infectieuze ziekte zoals diarree hebben of bij wie dit vermoed wordt, en personen met verwondingen, letsels, enz. op armen en onbedekte delen van het lichaam, mogen geen werkzaamheden verrichten.			
51. Operatoren moeten een opleidingsplan voor hygiëne opstellen, geven opleiding aan het personeel en houden opleidingsregisters bij.			
Productonderzoek			
52. Er moet een laboratorium om grondstoffen, producten en ruimtes te onderzoeken, moet aanwezig zijn en uitgerust zijn met apparatuur, instrumenten en reagentia die nodig zijn voor interne analyses. Er is mogelijks geen nood aan een laboratorium indien de testen extern uitbesteed worden overeenkomstig normen van het land van uitvoer.			
53. Analyses worden uitgevoerd op rauw vlees en eindproducten, en resultaten worden geregistreerd en bijgehouden.			
54. Indien de inrichting over een laboratorium beschikt, dient de inrichting opleiding te geven met betrekking tot testactiviteiten aan laboratoriumpersoneel en worden er registers bijgehouden			
55. Analytische apparatuur, apparaten en monitoringapparatuur (weegschalen, thermometers, klokken, standaardpanelen enz.) die voor de test worden gebruikt, moeten periodiek worden gekalibreerd en relevante gegevens moeten worden bijgehouden.			
Andere controle-activiteiten			

56. De omkleedruimtes moet afgescheiden zijn en zich in de buurt van de werkplek bevinden.			
57. De omkleedruimtes moeten voorzien zijn van kluisjes voor het opbergen van kleding, schoenen per werknemer en moeten proper gehouden worden. De omkleedruimtes moeten zodanig zijn ontworpen dat de stadskleding (met inbegrip van schoenen) en de sanitaire kleding (met inbegrip van schoenen) gescheiden of apart worden opgeborgen teneinde kruisbesmetting te voorkomen.			
58. Flusstoiletten met een afvalwaterzuiveringstank moeten voorzien zijn in ruimtes die geen invloed hebben op de werkruimtes. * Dit is mogelijk niet van toepassing als er toiletten in de buurt zijn die gemakkelijk kunnen worden gebruikt.			
59. Toiletten moeten uitgerust zijn met een voorziening voor het wassen van de handen en desinfectant en van een aparte ventilatiesysteem die de afvoer van lucht van binnen naar buiten verzekert.			
60. Er wordt een programma voor vrijwillige terugname van niet-conforme producten opgesteld en gevolgd.			
61. Niet-conforme producten (waaronder geretourneerde producten) worden op passende wijze opgeslagen en behandeld op aangewezen plaatsen om mogelijke vermenging met goedgekeurde producten te voorkomen.			
62. Perslucht of andere gassen (stikstofgas of kooldioxide enz.) die in contact komen met dierlijke producten of oppervlakken die direct in contact komen met dierlijke producten, moeten schoon zijn en er mogen geen risico's zijn voor de veiligheid van dierlijke producten.			
63. Voor ontsmettingschemicaliën die in de ruimte voor ontsmettingsproducten worden bewaard, wordt een gebruiksaanwijzing verstrekt en een register bijgehouden van het gebruik en de controle van deze chemicaliën.			
SSOP			
64. SSOP's voor de controle van werkruimtes, hygiëne controle en onderhoud van uitrusting en gereedschappen etc. worden opgesteld en gevolgd:			
65. Om te voldoen aan zijn interne sanitaire controlenormen, moet de commerciële operator een checklist uitwerken voor normen en een dagelijkse inspectie uitvoeren volgens de procedures en methoden voor verificatie.			
66. Inspecteurs van de overheid moeten periodiek inspecties uitvoeren om na te gaan of de interne procedures voor sanitaire controle worden nageleefd en, indien een overtreding wordt vastgesteld, de operator ertoe verplichten			

onmiddellijk correcties/verbeteringen aan te brengen.			
HACCP			
67. Er worden HACCP-documenten met de volgende aspecten opgesteld en bijgehouden. - Organisatie van het HACCP-team, productbeschrijving, procesverloop (procesflow, vloerplan, materiaal-/personeelsstroom, ventilatie, drainage, enz.), gevarenanalyse, bepaling van CCP's, vaststelling van kritieke limieten, vaststelling van monitoringsystemen, uitwerking van correctieve maatregelen, verificatieprocedures en -methoden, documentatie en registratie, HACCP-plan, opleidingsplan.			
68. De organisatie van het HACCP-team en de toewijzing van verantwoordelijkheden en bevoegdheden van afzonderlijke teams/teamleden moeten in detail en op een praktische wijze gedocumenteerd zijn.			
69. Voor alle vervaardigde producten moet een productomschrijving worden opgesteld.			
70. Specificaties voor eindproducten worden opgesteld op basis van wettelijke specificaties en eigen specificaties.			
71. Het stroomschema moet de processtappen en voorwaarden overeenkomstig de processtroom bevatten.			
72. Er moet een plattegrond worden opgesteld om zones af te bakenen, zodat kruisbesmetting tussen ruimten voorkomen kan worden.			
73. De potentiële gevaren worden geïdentificeerd voor afzonderlijke grondstoffen, niet-werkzame stoffen en verwerkingsstappen.			
74. De kritieke controlepunten (CCP's) worden logisch vastgesteld door risico's te analyseren op basis van procesanalyse.			
75. Op basis van de resultaten van de validatie van CCP's worden kritieke grenswaarden (onder- en bovengrenzen) vastgesteld.			
76. Er wordt voorzien in monitoringprocedures en -methoden voor een doeltreffende observatie en registratie van kritieke grenswaarden.			
77. Werknemers verantwoordelijk voor de monitoring voeren de monitoring uit volgens de vastgestelde procedures en methoden en relevante registers worden bijgehouden.			
78. Werknemers verantwoordelijk voor de monitoring moeten de monitoring-procedures en -methoden volledig begrijpen.			
79. Correctieve actieplannen worden uitgewerkt rekening houdend met een geval waarbij de kritieke limieten overschreden zijn en de apparatuur buiten werking is.			

80. Werknemers die verantwoordelijk zijn voor correctieve maatregelen, nemen onmiddellijk correctieve 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 registers bij.			
81. Werknemers die verantwoordelijk zijn voor correctieve maatregelen, moeten de methoden voor correctieve maatregelen volledig begrijpen.			
82. Er worden verificatieprocedures en -methoden uitgewerkt om de validerings- en uitvoeringsaspecten te bestrijken.			
83. Verificatie moet minstens één keer per jaar worden uitgevoerd overeenkomstig de relevante procedures en methoden en resultaten moeten worden bewaard.			
84. Een opleidingsplan moet worden uitgewerkt, dat de deelnemers, de inhoud, de evaluatiemethode enz. beschrijft en dat uitgevoerd wordt overeenkomstig de vastgelegde frequentie en relevante registers worden bijgehouden.			
85. De bevoegde overheid onderzoekt en evalueert regelmatig de bedrijven om na te gaan of de HACCP-voorschriften worden nageleefd.			
86. HACCP-gerelateerde stukken moeten 2 jaar bijgehouden worden.			

Algemene evaluatie	Total score		< Beschrijving van overtredingen en noodzakelijke verbeteringen >
	Percentage	%	
	Eindbeoordeling		

Inspectiedatum		
Inspecteurs		
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:

Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:

<Hoe het eindresultaat bepalen>

- ① **Items omzetten in een percentage:** Het percentage "Conforme (O)" items wordt berekend; "Conform", wanneer het percentage niet minder dan 85% bedraagt, "Correctieve maatregelen vereist" wanneer het minder dan 85% en niet minder dan 70% bedraagt, en "Niet conform" wanneer het minder dan 70% is.
- ② **Aantal 'niet behaalde' belangrijke items:** vetgedrukte items zijn belangrijke items. Zodra één belangrijk item "X (niet conform)" is, dan zal het einderesultaat "niet conform" zijn.
- ③ **Eindresultaat:** als er "Niet conform" geconcludeerd wordt voor een van ① en ②, dan is het eindresultaat "Niet conform".