

Checklijst voor buitenlandse inrichting – Inrichting voor vleesopslag

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	
Aantal en oppervlakte van koelers/vriezers	<input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> koelers <input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> vriezers
Oppervlakte, capaciteit (eenmaal) en aantal koelers	<input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> kg (M/T)/ <input type="checkbox"/> koelers
Oppervlakte, capaciteit (eenmaal) en aantal vriezers	<input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> kg (M/T)/ <input type="checkbox"/> vriezers
Aantal werknemers	
Andere	

B. Checklijst

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

Evaluatie-item	Belangrijk	Algemeen	Opmerking
Controles van de werkruimte			
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 toegang tot gebouwen waar levensmiddelen worden verwerkt, wordt beperkt om ongeoorloofde toegang te voorkomen.			
4. De werkruimten moeten zich in onafhankelijke gebouwen bevinden of gescheiden zijn van voorzieningen voor andere doeleinden.			
5. Er moeten laad-/losinstallaties, een vriesruimte, een koelruimte, enz. zijn en deze moeten van elkaar gescheiden of afgezonderd zijn.			
6. De werkruimten moeten op de juiste wijze worden voorzien en materiaalstromen en personeelsstromen moeten worden ingesteld en onderhouden om te voorkomen dat er verontreiniging plaatsvindt.			
7. Elke werkruimte (zoals laad-/losinstallaties, vriesruimte, koelruimte, enz.) moet schoon worden gehouden.			
8. De temperatuursensoren moeten zijn geplaatst op een punt met het hoogste temperatuurniveau.			
9. De opslag van producten vindt plaats conform de capaciteit van de koelruimte (vriesruimte).			
10. De structuren en functies van de koel-/vriesinstallaties moeten geschikt zijn voor een doeltreffende opslag van dierlijke producten op een wijze die geen verontreiniging veroorzaakt.			
11. De laad- en losplaatsen moeten van de buitenwereld gescheiden zijn en zo zijn ontworpen dat passende temperatuur gehandhaafd blijven voor de type dierlijke producten.			
12. De vloer van de werkruimte moet worden behandeld met beton of andere materialen om te zorgen voor waterbestendigheid en vertoond geen scheuren of stilstaand water/ vocht.			
13. Plafonds en bovenbouw moeten schoon worden gehouden om te voorkomen dat er condenswater naar beneden valt.			
14. Verlichtingsarmaturen moeten een passende lichtintensiteit bieden (gelijk aan of hoger dan 75			

lux) en de nodige beschermende maatregelen moeten getroffen zijn om mogelijke verontreiniging met gebroken fragmenten te voorkomen.			
15. Er moet een systeem voor ongediertebestrijding zijn om het eventueel binnendringen van insecten en knaagdieren te voorkomen.			
16. De toiletten en de omkleedruimte moeten zich bevinden op een locatie die geen invloed heeft op de werkruimte. Toiletten moeten voorzien zijn van handwas- en droogvoorzieningen, en andere voorzieningen die zorgen voor voldoende ventilatie en schone omstandigheden.			
Sanitaire controles			
17. Faciliteiten, uitrusting, gereedschappen, enz. die nodig zijn voor sanitaire controles, moeten aanwezig zijn en de sanitaire omstandigheden moeten worden gehandhaafd.			
18. Gereedschappen en recipiënten die rechtstreeks in contact komen met dierlijke producten en die voor de opslag van dierlijke producten gebruikt worden, moeten vervaardigd zijn van sanitair, waterbestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd, gesteriliseerd of ontsmet en moeten schoon worden gehouden.			
19. Het personeel moet werkkleding, hoofdbedekking en schoenen dragen die passen bij het soort werkzaamheden en moet zijn werkzaamheden zodanig verrichten dat schone omstandigheden gewaarborgd zijn.			
20. Er moeten maatregelen worden genomen voor personeel met lichamelijke aandoeningen die de dierlijke producten nadelig kunnen beïnvloeden.			
21. Voor werkzaamheden waarbij verontreinigde materialen moeten worden aangeraakt of waarbij verontreiniging kan optreden, moeten de nodige maatregelen worden getroffen, zoals reiniging en ontsmetting.			
22. Normen voor het reinigen en desinfecteren van werkruimten, faciliteiten en apparatuur en interne normen voor personeelshygiëne moeten worden uitgewerkt en gedocumenteerd. De normen moeten het volgende omvatten: - beschrijving van locaties die gereinigd moeten worden, reinigingsfrequentie, methoden, detergents, desinfectiemiddelen en gereedschappen, kledingvoorschrift voor reiniging, handen wassen en desinfectiemethoden, vereiste voorzorgsmaatregelen voor werkzaamheden, beoordelingscriteria na reiniging, gezondheidszorg voor werknemers, controlecriteria voor desinfectiemiddelen en andere details.			
23. 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.			
24. Bij ontvangst van dierlijke producten moeten registers, die bevestigen dat een gepaste temperatuur behouden werd in het voertuig, dat de vervaldatum van de producten niet overschreden is, enz., worden opgesteld en bewaard.			
25. Terwijl de koelruimte (vriesruimte) geopend is, mogen geen activiteiten worden uitgevoerd.			
26. De opslagtemperaturen die geschikt zijn voor de soorten dierlijke producten, moeten worden aangehouden (koelen: -2~10°C (pluimveevlees: -2~5°C), invriezen: -18°C of lager).			
27. Koel(vries)installaties moeten automatische temperatuurregistratiesystemen hebben.			
28. Koel(vries)installaties moeten zodanig zijn ontworpen dat de temperatuur kan worden geregeld.			
29. 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.			
30. Thermometers en temperatuurmeetinstrumenten moeten periodiek worden gekalibreerd en onderhouden.			
31. Dierlijke producten moeten los van de vloer of de muur geladen en opgeslagen worden.			
32. De dierlijke producten moeten op een passende wijze worden geladen die geen nadelige gevolgen heeft voor de dierlijke producten.			
33. Niet-conforme producten moeten afzonderlijk worden opgeslagen in een aangewezen magazijn voor duidelijke identificatie om kruisbesmetting tussen niet-conforme en normale producten te voorkomen.			
34. Machines, containers, schoonmaakgereedschappen en andere gereedschappen en apparatuur die in werkruimten moeten worden opgeslagen, moeten schoon worden gehouden.			
35. Ontsmettingsmiddelen, giftige stoffen, ontvlambare stoffen en chemicaliën die niet geschikt zijn voor humane consumptie, moeten worden opgeslagen op een plaats die gescheiden is van die voor het behandelen en opslaan van dierlijke producten.			
36. Producten voor uitvoer naar de Republiek Korea worden afzonderlijk opgeslagen om mogelijke vermenging met producten voor de binnenlandse markt of andere landen te voorkomen.			
37. Tijdens het transport en de opslag van dierlijke producten zal geen kruisbesmetting plaatsvinden.			

38. Vóór het laden moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen.			
39. Distributievoertuigen moeten de koel- (vries)omstandigheden tijdens het vervoer handhaven (rekening houdend met seizoensgebonden temperatuurschommelingen).			

Algemene evaluatie	Totale score		<Beschrijving van overtredingen en noodzakelijke verbeteringen>
	Percentage	%	
	Eindresultaat		

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 eindresultaat "niet conform" zijn.
- ③ **Eindresultaat:** als er "Niet conform" geconcludeerd wordt voor een van ① en ②, dan is het eindresultaat "Niet conform".