

## Checklijst voor buitenlandse inrichting – Vleesverwerkingsinrichting

### A. Algemene informatie

Naam van de inrichting	
Adres	
Naam van de eigenaar	
Oppervlakte	<input type="checkbox"/> Terrein : <input type="checkbox"/> Gebouw :
Voornaamste faciliteiten	<input type="checkbox"/> Productielijn: <input type="checkbox"/> Laboratorium: <input type="checkbox"/> Opslag: <input type="checkbox"/> Overige:
Datum van constructie	
Erkenningsnummer	
Datum van erkenning	
Datum van goedkeuring voor export	
Goedgekeurde activiteit(en)	
Goedgekeurd product en jaarlijkse productievolume	<input type="checkbox"/> Vleesproducten van rund / varken / pluimvee <input type="checkbox"/> Jaarlijkse productievolume :
Exportproduct en jaarlijkse productievolume	<input type="checkbox"/> Vleesproducten van rund / varken / pluimvee <input type="checkbox"/> Jaarlijkse productievolume :
Aantal werknemers	<input type="checkbox"/> Administratie: <input type="checkbox"/> Productie: <input type="checkbox"/> Laboratorium: <input type="checkbox"/> Andere:
Onderzoek van eindproducten	<input type="checkbox"/> intern <input type="checkbox"/> uitbested
Andere voor export goedgekeurde landen (andere dan de Republiek Korea)	
Andere	

### 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 toegang tot gebouwen waar levensmiddelen worden gehanteerd, wordt beperkt om ongeoorloofde toegang te voorkomen.			
3. Er moet een adequaat afvalwaterzuiveringssysteem aanwezig zijn en in werking zijn dat voldoet aan de relevante normen.			
Controle op de werkruimtes			
4. De werkruimtes (opslagruimte voor grondstoffen, ruimte voor de verwerking van vlees, verpakingsruimte en andere voor het uitsnijden/verpakken van vlees benodigde ruimten) bevinden zich in onafhankelijke gebouwen of zijn gescheiden of afgezonderd van voorzieningen voor andere doeleinden.			
5. De werkruimtes moeten gescheiden of afgezonderd zijn (scheiding door middel van scheidingswanden of gordijnen). Dit is echter niet van toepassing wanneer een scheiding of afzondering niet nodig wordt geacht wegens de automatisering van de productieprocessen of de kenmerken van de installaties/producten en de afzonderlijke installaties duidelijk gescheiden zijn (scheiding door middel van lijnen of rijen).			
6. 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.			
7. De vloer van de werkruimte moet worden behandeld met beton of andere materialen om te zorgen voor waterbestendigheid en goede afwatering. * Behalve wanneer drainage niet nodig is vanwege de bijzonderheid van voorzieningen en producten.			
8. 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.			
9. Een ventilatiesysteem moet zijn uitgerust om geur, roet, stoom en schadelijke gassen die in de werkruimte ontstaan, naar buiten af te voeren.			
10. Ingangen, ramen en afvoeren van de werkruimte moeten een ongediertebestrijdingssysteem hebben om de invasie door ongedierte en knaagdieren te voorkomen.			
11. 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.			
12. De lichtintensiteit in de werkruimte moet minstens 220 lux zijn. * Behalve die waar geen grondstoffen worden behandeld of vlees wordt uitgesneden/verpakt.			
13. 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.			
14. De binnentemperatuur op de werkplek waar verwerkte dierlijke producten worden geproduceerd, moet op een passend temperatuurniveau worden gehouden, rekening houdend met het soort werk. Plaatsen waar een warmtebehandeling wordt uitgevoerd, zijn echter uitgesloten.			
15. Er moet een systeem aanwezig zijn voor de levering van leidingwater of water dat geschikt is voor humane consumptie.			
<b>16. 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.</b>			
17. Indien grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, dan moet het voor humane consumptie geschikt water zijn.			
18. Wanneer grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt voor dierlijke producten en installaties voor het behandelen van dierlijke producten, moet de waterkwaliteit regelmatig worden geïnspecteerd en moeten de inspectieresultaten worden geregistreerd en bewaard.			
Controle van de grondstoffen			
19. 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.			
<b>20. Er worden registers bijgehouden van de aankoop en het gebruik van grondstoffen en ingrediënten (ingrediënten, verpakkingsmateriaal, enz.) die worden gebruikt bij de productie en verwerking van dierlijke producten.</b>			
21. De kerntemperatuur 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.			
22. Eindproducten en producten in productie moeten gescheiden opgeslagen en verwerkt worden van grondstoffen en ingrediënten.			
23. 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.			
24. Om kruisbesmetting door allergenen te voorkomen, moeten grondstoffen en producten die allergenen bevatten gescheiden worden opgeslagen en moeten gereedschappen en apparatuur afzonderlijk worden gebruikt.			
<b>25. De grondstoffen voor de verwerking van dierlijke producten moet onschadelijk voor de mens zijn en geschikt voor humane consumptie.</b>			
Controle van het productie- en verwerkingsproces			
26. 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.			
27. De apparatuur in de werkruimte moet zodanig worden onderhouden dat vernietiging of storing wordt voorkomen, zodat deze geschikt is voor productie.			
28. Oppervlakken van alle uitrustingsstukken, transportbanden, werkstations en andere die in direct contact komen met dierlijke producten moeten vrij zijn van vreemde materialen, zoals vuil, vleesresten, haren en metalen, en gevaarlijke stoffen, zoals schoonmaakmiddelen, en in schone en hygiënische omstandigheden worden gehouden.			
29. 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			

30. Vreemde stoffen die de werkomgeving of producten tijdens de verwerking kunnen beschadigen, worden tot een minimum te beperkt.			
<b>31. Bij het pasteuriseren of steriliseren van dierlijke producten moeten de relevante normen worden gevolgd.</b>			
32. Handen, handschoenen, messen, werkposten en andere moeten tijdens de werking regelmatig worden gereinigd / gedesinfecteerd.			
33. Het volledige proces van grondstoffen tot eindproducten moet worden bijgehouden en de productiedatum, het productievolume, de verkoopbestemming en het verkoopvolume van elke productie-eenheid (lot enz.) van producten moeten worden geregistreerd en beheerd voor traceerbaarheid of andere noodzakelijke doeleinden.			
34. Als eieren in de productie worden gebruikt, moeten de eierschalen voor gebruik worden gereinigd en ontsmet.			
Controle van gekoelde en bevroren opslag			
35. Er moeten koel-/vriesinstallaties aanwezig zijn om de geschikte opslagtemperatuur voor rauw vlees en producten te handhaven.			
<b>36. 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.</b>			
37. De temperatuurniveaus van de koel-/vriesruimte moeten periodiek worden gecontroleerd en er moeten registraties worden bijgehouden.			
38. De koel-/vriesruimte moet schoon worden gehouden.			
39. De koel-/vriesinstallaties moeten zijn uitgerust met thermometers of apparaten die de temperatuur kunnen meten en moeten zodanig zijn gebouwd dat temperatuurcontrole mogelijk is.			
Verzending van producten			
40. De verzendingsruimten 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.			
41. De verzendingsruimten moeten vervaardigd zijn uit beton of andere soortgelijke materialen om de werkzaamheden en het schoonmaken te vergemakkelijken.			
42. De verzendingsruimten moeten op een temperatuur worden gehouden dat de opslagtemperatuur van producten voor distributie niet beïnvloedt.			

43. Producten moeten op hygiënische wijze worden behandeld en vervoerd.			
44. De laadruimte van het voertuig moet te allen tijde schoon worden gehouden.			
45. Vóór het laden moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen.			
Hygiëne voor personeel			
46. Het personeel moet hygiënische werkkleding, hoofdbedekking en schoenen dragen zodat hygiënische omstandigheden gewaarborgd zijn en mag de werkplaats niet verlaten met hygiënische kledij enz.			
47. 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.			
48. Het personeel moet de handen wassen bij het betreden/verlaten van de werkruimte.			
49. 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.			
50. Wanneer een operator van plan is om tijdens het werk naar het toilet te gaan, moeten schort en handschoenen worden uitgetrokken.			
51. Normen voor ziektebestrijding, inclusief medische controle, moeten worden ingevoerd voor alle werknemers die met dierlijke producten werken.			
<b>52. 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.</b>			
53. Operatoren moeten een opleidingsplan voor hygiëne opstellen, geven opleiding aan het personeel en houden opleidingsregisters bij.			
Productonderzoek			
54. 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 worden uitbesteed volgens de normen van het exporterende land.			
55. Analyses worden uitgevoerd op rauw vlees en eindproducten, en resultaten worden geregistreerd en bijgehouden.			
56. Indien de inrichting over een laboratorium beschikt, dient de inrichting opleiding te geven met betrekking tot testactiviteiten aan laboratoriumpersoneel en worden er registers bijgehouden.			
57. 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			
58. De omkleedruimtes moet afgescheiden zijn en zich in de buurt van de werkplek bevinden.			
59. 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 stads-kleding (met inbegrip van schoenen) en de sanitaire kleding (met inbegrip van schoenen) gescheiden of apart worden opgeborgen teneinde kruisbesmetting te voorkomen.			
60. Flus-toiletten 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.			
61. 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.			
62. Er wordt een programma voor vrijwillige terugname van niet-conforme producten opgesteld en gevolgd.			
63. Niet-conforme producten (waaronder geretourneerde producten) worden op passende wijze opgeslagen en behandeld op aangewezen plaatsen om mogelijke vermenging met goedgekeurde producten te voorkomen.			
64. 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.			
65. 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			
66. SSOP's voor de controle van werkruimtes, hygiëne controle en onderhoud van uitrusting en gereedschappen etc. worden opgesteld en gevolgd:			
<b>67. 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.</b>			
68. 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			
69. 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.			
70. 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.			
71. Voor alle vervaardigde producten moet een productomschrijving worden opgesteld.			
72. Specificaties voor eindproducten worden opgesteld op basis van wettelijke specificaties en eigen specificaties.			
73. Het stroomschema moet de processtappen en voorwaarden overeenkomstig de processtroom bevatten.			
74. Er moet een plattegrond worden opgesteld om zones af te bakenen, zodat kruisbesmetting tussen ruimten voorkomen kan worden.			
75. Potentiële gevaren worden geïdentificeerd voor elke grondstof en ingrediënt en voor elke verwerkingsfase.			
76. De kritieke controlepunten (CCP's) worden logisch vastgesteld door risico's te analyseren op basis van procesanalyse.			



77. Op basis van de resultaten van de validatie van CCP's worden kritieke grenswaarden (onder- en bovengrenzen) vastgesteld.			
78. Er wordt voorzien in monitoringprocedures en -methoden voor een doeltreffende observatie en registratie van kritieke grenswaarden.			
<b>79. Werknemers verantwoordelijk voor de monitoring voeren de monitoring uit volgens de vastgestelde procedures en methoden en relevante registers worden bijgehouden.</b>			
80. Werknemers verantwoordelijk voor de monitoring moeten de monitoring-procedures en -methoden volledig begrijpen.			
81. Correctieve actieplannen worden uitgewerkt rekening houdend met een geval waarbij de kritieke limieten overschreden zijn en de defect is.			
<b>82. 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.</b>			
83. Monitoringinstrumenten voor CCP's (weegschalen, thermometers, klokken, standaarden, enz.) worden gekalibreerd en de kalibratiegegevens worden bewaard.			
84. Werknemers die verantwoordelijk zijn voor corrigerende maatregelen, moeten de methoden voor corrigerende maatregelen volledig begrijpen.			
85. Er worden verificatieprocedures en -methoden vastgesteld om de validerings- en uitvoeringsaspecten te bestrijken.			
86. Verificaties minstens één keer per jaar worden uitgevoerd volgens verificatieprocedures en -methoden en de verificatieresultaten moeten worden bewaard.			
87. 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.			
88. De bevoegde overheid onderzoekt en evalueert regelmatig de bedrijven om na te gaan of de HACCP-voorschriften worden nageleefd.			
89. HACCP-gerelateerde stukken moeten 2 jaar bijgehouden worden.			

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

	Eindoordeel		
--	-------------	--	--

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".