

**Instructies voor het invullen van de checklijsten van MFDS  
(CL.MFDS.VTP.KR.SLH.MA, CL.MFDS.VTP.KR.CP, CL.MFDS.VTP.KR.PP, CL.MFDS.VTP.KR.CS)**

**Algemene instructies**

Rekening houden met het volgende:

- De checklijst moet worden ingevuld door een veterinaire inspecteur van het FAVV, op basis van zijn bevindingen en de door de operator ter beschikking gestelde informatie en documenten.
- Alle aan de Koreaanse overheid verstrekte informatie moet in het Engels zijn. Het is dus de Engelse versie van de checklist die ingevuld moet worden. Indien bepaalde punten van de Engelse versie van de checklist echter in het Nederlands worden ingevuld door de veterinaire inspecteur van het FAVV, is het aan de operator om de opmerkingen van de veterinaire inspecteur door een vertaler te laten vertalen van het Nederlands naar het Engels, en om de vertaling aan het FAVV te bezorgen.
- Een vertaling in het Nederlands van de checklist wordt ter beschikking gesteld om het begrip van de verschillende te beoordelen/aan te vullen punten te vergemakkelijken.

**Deel A van het document**

Rekening houden met de volgende instructies bij het invullen van deel A van het document.

**Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.SLH.MA (voor slachthuizen voor zoogdieren)**

- Vakken *Name of slaughterhouse* en *Address* : vermeld de informatie exact zoals vermeld is in FOODWEB.
- Vak *Established date* : het bouwjaar van de inrichting moet worden vermeld.
- Vak *Registration No or EST No*: het is het erkenningsnummer van de inrichting, zoals vermeld in FOODWEB, dat moet worden vermeld..
- Vak *Registration date*: vermeld de datum waarop de erkenning werd afgeleverd door het FAVV voor de uitgevoerde activiteiten.
- Vak *Date of designation for export*: een onderscheid maken tussen de mogelijkheid van export in het algemeen en die van export naar Korea. Vermeld de informatie op basis van het volgende model.
  - In general: (vul de datum in waarop de erkenning door het FAVV werd afgeleverd voor de uitgevoerde activiteiten).
  - For the Republic of Korea: (vul de datum in waarop het FAVV meent dat de inrichting voldoet aan de criteria voor Korea, d.w.z. de datum van ondertekening van deze checklist CL.MFDS.VTP.KR.SLH – dus toe te voegen door de inspecteur die het document ondertekent).
- Vak *Species*: vermeld de verschillende soorten die in de inrichting worden geslacht. Als er een andere diersoort dan varkens wordt geslacht, specificeer dan 'Only meat derived from pigs will be exported to Korea', gezien België door Korea enkel is goedgekeurd voor de export van varkensvlees.
- Vak *Other type of business*: vink de relevante vakjes aan als andere activiteiten worden uitgevoerd op dezelfde locatie als het slachthuis, door dezelfde operator. Indien deze activiteiten onder een ander erkenningsnummer worden uitgevoerd, vermeld dit dan tussen haakjes achter de aangevinkte activiteit.

Voorbeeld :

[X] cutting / processing (under approval number XXX/1)

[X] storage (under approval number KF....)

[ ] other (.....)

- Vakken *Average No. of slaughter per day* et *Average No. of slaughter per hour*: vul in voor elke diersoort die binnen het slachthuis wordt geslacht.
- Vak *Number of inspectors* en de 2 volgende lijnen : vul alleen de lijn *Veterinarian* in, gezien inspectie in slachthuizen onder de verantwoordelijkheid van dierenartsen valt in België. Vul in deze lijn enkel in op het niveau van *Central gouvernement*, gezien het FAVV van het federale niveau afhangt.  
In te vullen in het volgende formaat: X (regular inspection in control plan), Y (ante-mortem inspection), Z (postmortem inspection)  
waarbij X, Y, et Z het aantal FAVV-inspecteurs / BMO's zijn dat aan deze taken is toegewezen. Neem indien nodig contact op met de LCE voor juiste getallen.
- Vak *Other countries approved for export*: vermeld de andere landen waarnaar de inrichting (rechtstreeks of onrechtstreeks) exporteert.

### **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.CP (voor uitsnijderijen)**

- Vakken *Name of establishment* en *Address* : vermeld de informatie exact zoals vermeld is in FOODWEB.
- Vak *Established date* : het bouwjaar van de inrichting moet worden vermeld.
- Vak *Registration No or EST No*: het is het erkenningsnummer van de inrichting, zoals vermeld in FOODWEB, dat moet worden vermeld.
- Vak *Registration date*: vermeld de datum waarop de erkenning werd afgeleverd door het FAVV voor de uitgevoerde activiteiten.
- Vak *Date of designation for export*: een onderscheid maken tussen de mogelijkheid van export in het algemeen en die van export naar Korea. Vermeld de informatie op basis van het volgende model.
  - In general: (vul de datum in waarop de erkenning door het FAVV werd afgeleverd voor de uitgevoerde activiteiten).
  - For the Republic of Korea: (vul de datum in waarop het FAVV meent dat de inrichting voldoet aan de criteria voor Korea, d.w.z. de datum van ondertekening van deze checklist CL.MFDS.VTP.KR.CP – dus toe te voegen door de inspecteur die het document ondertekent).
- Vak *Approved work or operation*: alle uitgevoerde activiteiten vermelden.  
De activiteit cutting of meat' moet sowieso vermeld worden.  
Andere activiteiten mogen worden vermeld indien deze op dezelfde locatie als de uitsnijderij door dezelfde operator worden uitgevoerd. Indien deze activiteiten onder een ander erkenningsnummer worden uitgevoerd, vermeld dit dan tussen haakjes achter de aangevinkte activiteit.  
Voorbeeld :  
cutting of meat  
slaughter of pigs (under approval number ....)  
storage of meat / storing of meat (under approval number ....)
- Vak *Approved item*: *Beef* en *Poultry* schrappen als varkensvlees het enige vlees is dat in de inrichting wordt versneden. Als er in de inrichting ook nog een andere diersoort wordt versneden, behoud dan de relevante vermelding en voeg de zin 'Only pork will be exported to Korea' toe (gezien België alleen goedgekeurd is voor de export van varkensvlees).
- Vakken *Total amount of cut meat and carcass per day* en *Total amount of cut meat and carcass per hour*: vul in voor elke diersoort versneden in de uitsnijderij.

- Vak *Number of inspectors* : alleen invullen op het niveau van *Central gouvernement*, gezien het FAVV afhangt van het federale niveau.  
Invullen in het volgende formaat: X (regular inspection in control plan), waarbij X het aantal FAVV-inspecteurs / BMO's is dat aan deze taak is toegewezen. Neem indien nodig contact op met de LCE voor juiste getallen.
- Vak *Other countries approved for export*: vermeld de andere landen waarnaar de inrichting (rechtstreeks of onrechtstreeks) exporteert.

### **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.PP (voor verwerkingsinrichtingen)**

- Vakken *Name of establishment* en *Address* : vermeld de informatie exact zoals vermeld is in FOODWEB.
- Vak *Square*: het is de oppervlakte die moet worden vermeld, in m<sup>2</sup>.
- Vak *Established date* : het bouwjaar van de inrichting moet worden vermeld.
- Vak *Registration No or EST No*: het is het erkenningsnummer van de inrichting, zoals vermeld in FOODWEB, dat moet worden vermeld.
- Vak *Registration date*: vermeld de datum waarop de erkenning werd afgeleverd door het FAVV voor de uitgevoerde activiteiten.
- Vak *Date of designation for export*: een onderscheid maken tussen de mogelijkheid van export in het algemeen en die van export naar Korea. Vermeld de informatie op basis van het volgende model.
  - In general: (vul de datum in waarop de erkenning door het FAVV werd afgeleverd voor de uitgevoerde activiteiten).
  - For the Republic of Korea: (vul de datum in waarop het FAVV meent dat de inrichting voldoet aan de criteria voor Korea, d.w.z. de datum van ondertekening van deze checklist CL.MFDS.VTP.KR.PP – dus toe te voegen door de inspecteur die het document ondertekent).
- Vak *Approved work or operation*: alle uitgevoerde activiteiten vermelden.  
De activiteit 'meat processing' moet sowieso vermeld worden.  
Andere activiteiten mogen worden vermeld indien deze op dezelfde locatie als de uitsnijderij door dezelfde operator worden uitgevoerd. Indien deze activiteiten onder een ander erkenningsnummer worden uitgevoerd, vermeld dit dan tussen haakjes achter de aangevinkte activiteit.  
Voorbeeld :  
meat processing  
cutting of meat (under approval number ....)  
storage of meat products / storage of meat products (under approval number ....)
- Vak *Approved item and annual production*: *Beef* en *Poultry* schrappen indien de vleesproducten die in de inrichting worden geproduceerd uitsluitend afkomstig zijn van varkensvlees. Indien in de inrichting ook vleesproducten afkomstig van andere diersoorten worden geproduceerd, de betreffende vermelding behouden en de zin 'Only pork meat products will be exported to Korea' toevoegen (gezien België alleen goedgekeurd is voor de export van vlees en vleesproducten afgeleid van varkens).
- Vak *Examination of finished products* : het is mogelijk om de ene of de andere optie aan te vinken, of zelfs beide..
- Vak *Other countries approved for export*: vermeld de andere landen waarnaar de inrichting (rechtstreeks of onrechtstreeks) exporteert.
- Vak *Other*: niets vermelden.

## **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.CS (voor koelhuizen)**

- Vakken *Name of establishment* en *Address* : vermeld de informatie exact zoals vermeld is in FOODWEB.
- Vak *Established date* : het bouwjaar van de inrichting moet worden vermeld.
- Vak *Registration No or EST No*: het is het erkenningsnummer van de inrichting, zoals vermeld in FOODWEB, dat moet worden vermeld.
- Vak *Registration date*: vermeld de datum waarop de erkenning werd afgeleverd door het FAVV voor de uitgevoerde activiteiten.
- Vak *Date of designation for export*: een onderscheid maken tussen de mogelijkheid van export in het algemeen en die van export naar Korea. Vermeld de informatie op basis van het volgende model.
  - In general: (vul de datum in waarop de erkenning door het FAVV werd afgeleverd voor de uitgevoerde activiteiten).
  - For the Republic of Korea: (vul de datum in waarop het FAVV meent dat de inrichting voldoet aan de criteria voor Korea, d.w.z. de datum van ondertekening van deze checklist CL.MFDS.VTP.KR.CS – dus toe te voegen door de inspecteur die het document ondertekent).
- Vak *Approved work or operation*: alle uitgevoerde activiteiten vermelden.  
De activiteit 'meat storage' moet sowieso vermeld worden.  
Andere activiteiten mogen worden vermeld indien deze op dezelfde locatie als het koelhuis door dezelfde operator worden uitgevoerd. Indien deze activiteiten onder een ander erkenningsnummer worden uitgevoerd, vermeld dit dan tussen haakjes achter de aangevinkte activiteit.  
Voorbeeld :  
storage of meat  
repacking of meat (under approval number ....)  
storage of dairy products  
storage of fishery products
- Vak *Approved item and annual production*: *Beef* en *Poultry* schrappen indien de producten (vlees en vleesproducten) die in de inrichting worden opgeslagen uitsluitend afkomstig zijn van varkens. Indien in de inrichting ook producten afkomstig van andere diersoorten worden opgeslagen, de betreffende vermelding behouden en de zin 'Only pork products will be exported to Korea' toevoegen (gezien België alleen goedgekeurd is voor de export van vlees en vleesproducten afgeleid van varkens).

## **Deel B van het document**

De items zijn ingedeeld in *Major* en *General* op basis van hun belang voor de Koreaanse overheid. *Major* items zijn vetgedrukt om hun belang te benadrukken. Items moeten als conform geëvalueerd worden (vermeld 'O' in het vak voor itembeoordeling) of als niet-conform (vermeld 'X' in het vak voor itembeoordeling).

Wanneer een item niet van toepassing is, wordt het als conform beoordeeld (men vermeldt dus 'O') en voegt men een korte toelichting toe in de kolom *Remarks*: Not applicable because .....!.

Het heeft geen zin om een dossier op te sturen naar de Koreaanse overheid waarvan de checklist als Non-compliant ' wordt beoordeeld, omdat het automatisch zal worden geweigerd door de Koreaanse overheid.

Houd ook rekening met de volgende specifieke instructies voor het beoordelen van de items in deel B van het document.

### **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.SLH.MA (voor slachthuizen voor zoogdieren)**

- Item 5 : de operator moet een gekalibreerde luxmeter hebben om aan te tonen dat aan de eis is voldaan. Bij een inspectiebezoek van de Koreaanse overheid moet de operator kunnen aantonen dat er een controle is uitgevoerd.
- Item 9 : voor wat betreft de 'ruimte voor de behandeling van ruwe huiden', moet het begrepen worden als minstens de aanwezigheid van een afzonderlijke ruimte waar de ruwe huiden worden opgeslagen totdat ze naar een verwerkingsbedrijf worden gestuurd.
- Item 15 : dezelfde opmerking als bij item 5.
- Item 17 : de operator moet kunnen verantwoorden waarom een ruimte al dan niet is uitgerust met lampen / vallen / enz. Vooral het ontbreken van deze elementen op de plaatsen van binnenkomst in een ruimte moet tijdens een inspectiebezoek kunnen worden verantwoord.
- Item 20 : voor de definitie van 'werkruimten', zie item 10.
- Item 21 : als de operator goedgekeurd is voor het gebruik van een alternatief desinfectiesysteem in plaats van het gebruik van water op 83°C, beoordeel het item dan als conform (vermeld daarom "O") en voeg de volgende opmerking toe in het vak *Remarks*: 'The establishment is making use of an alternative method for the disinfection of knives used during operations. This alternative method has been proven to be equivalent to the use of hot water (83°C) and the use thereof by the establishment has been approved by the FASFC.'
- Items 25 en 26 : een analysefrequentie zoals beschreven in de omzendbrief (ref. PCCB/S3/1140519) die het FAVV hierover gepubliceerd heeft, volstaat.
- Item 34 : de registers die dit aantonen moeten beschikbaar zijn. Onderhoud en kalibratie van instrumenten moeten ook deel uitmaken van de SSOP van de operator.
- Item 35 : elk product dat in de werkruimte aanwezig is (ontsmettingsmiddel) moet correct geëtiketteerd zijn.
- Item 37 : zelfde opmerking als bij item 5.
- Item 49 : als dergelijke producten in contact komen met de karkassen/vlees, moet de operator kunnen aantonen dat ze aan de vereiste voldoen.
- Item 66 : de Koreaanse overheid aanvaardt gecentraliseerde monitoring, op voorwaarde dat de operator kan aantonen dat het systeem correct functioneert en dat hij de geregistreerde gegevens regelmatig controleert. De operator moet kunnen tonen waar de sensoren geplaatst zijn (dit kan tijdens inspecties worden gevraagd) en moet kunnen uitleggen waarom er gekozen werd voor deze locatie.
- Item 70 : dezelfde opmerking als bij item 17.
- Item 83 : de operator moet kunnen aantonen dat al zijn werknemers regelmatig opleidingen volgen, en niet enkel bij de in diensttrekking.
- Item 85 : dezelfde opmerking als bij item 83 (wel beperkt tot de laboranten).
- Item 87 : dezelfde opmerking als bij item 34.
- Item 90 : negeer de voorziene vrijstelling.
- Items 95 t.e.m. 98 : de Koreaanse overheid hecht veel belang aan SSOP's. Ze moeten duidelijk en goed gedocumenteerd zijn.
- Items 99 t.e.m. 118 : de Koreaanse overheid hecht veel belang aan HACCP.
  - Het vaststellen van CCP's moet duidelijk worden uitgelegd en gemotiveerd.
  - Voor elke CCP moeten validatieresultaten beschikbaar zijn.

- Procedures betreffende de monitoring van de CCP's moeten duidelijk zijn en het monitoren zelf moet goed gedocumenteerd zijn.
- Een verificatie, die de validatie en monitoring van CCP's omvat, moet elk jaar worden uitgevoerd en de daaruit voortvloeiende conclusies (behoud van CCP's zoals ze zijn, aanpassing van CCP's, enz....) moeten worden gedocumenteerd en ondertekend door de verantwoordelijken.
- Voor de evaluatie van de checklijst zijn er 118 verschillende regels (items en subitems) die moeten worden beoordeeld als conform ('O') of niet-conform ('X')..
  - De totale score moet daarom worden uitgedrukt als het aantal conforme regels op 118 regels (d.w.z. aantal 'O's / 118).
  - Deze totaalscore moet worden herleid tot een percentage.
  - De finale beoordeling die aan het einde van de checklijst moet worden vermeld (Compliant / Non-compliant) is afhankelijk van twee factoren :
    - het bovengenoemde percentage: dit percentage moet groter zijn dan 70% ; EN
    - het aantal *Major* items (vetgedrukt) die als niet-conform wordt beoordeeld ('X'): er mag er geen enkel zijn.

#### **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.CP (voor uitsnijderijen)**

- Item 5: het is voldoende om na te gaan dat de werkruimtes zodanig zijn afgesloten dat het binnendringen van externe verontreinigende stoffen, regenwater, ongedierte, knaagdieren enz. te verhinderen.
- Item 9 : de operator moet kunnen verantwoorden waarom een ruimte al dan niet is uitgerust met lampen / vallen / enz. Vooral het ontbreken van deze elementen op de plaatsen van binnenkomst in een ruimte moet tijdens een inspectiebezoek kunnen worden verantwoord.
- Item 11 : de operator moet een gekalibreerde luxmeter hebben om aan te tonen dat aan de eis is voldaan. Bij een inspectiebezoek van de Koreaanse overheid moet de operator kunnen aantonen dat er een controle is uitgevoerd.
- Item 13 : voor de definitie van "werkruimten", zie item 4.
- Items 17 : een analysefrequentie zoals beschreven in de omzendbrief die het FAVV hierover gepubliceerd heeft, volstaat.
- Item 28 : elk product dat in de werkruimte aanwezig is (ontsmettingsmiddel) moet correct geëtiketteerd zijn.
- Item 31 : de registers die dit aantonen moeten beschikbaar zijn. Onderhoud en kalibratie van instrumenten moeten ook deel uitmaken van de SSOP van de operator.
- Item 34 : de Koreaanse overheid aanvaardt gecentraliseerde monitoring, op voorwaarde dat de operator kan aantonen dat het systeem correct functioneert en dat hij de geregistreerde gegevens regelmatig controleert. De operator moet kunnen tonen waar de sensoren geplaatst zijn (dit kan tijdens inspecties worden gevraagd) en moet kunnen uitleggen waarom er gekozen werd voor deze locatie.
- Item 38 : dezelfde opmerking als bij item 9.
- Item 51 : de operator moet kunnen aantonen dat al zijn werknemers regelmatig worden bijgeschoold, en niet enkel bij de in diensttreding.
- Item 52 : indien de inrichting geen intern laboratorium heeft en alle analyses worden uitgevoerd in een extern laboratorium, beoordeel dan het item als conform (vermeld dus 'O') en voeg de volgende opmerking toe in het vak *Remarks* : 'All analyses are outsourced to an external laboratory approved by the FASFC.'
- Item 54 : dezelfde opmerking als bij item 51 (wel beperkt tot de laboranten).
- Item 55 : dezelfde opmerking als bij item 31.

- Item 58 : negeer de voorziene vrijstelling.
- Items 64 t.e.m. 66 : de Koreaanse overheid hecht veel belang aan SSOP's. Ze moeten duidelijk en goed gedocumenteerd zijn.
- Items 67 t.e.m. 86 : de Koreaanse overheid hecht veel belang aan HACCP.
  - Het vaststellen van CCP's moet duidelijk worden uitgelegd en gemotiveerd.
  - Voor elke CCP moeten validatieresultaten beschikbaar zijn.
  - Procedures betreffende de monitoring van de CCP's moeten duidelijk zijn en het monitoren zelf moet goed gedocumenteerd zijn.
  - Een verificatie, die de validatie en monitoring van CCP's omvat, moet elk jaar worden uitgevoerd en de daaruit voortvloeiende conclusies (behoud van CCP's zoals ze zijn, aanpassing van CCP's, enz....) moeten worden gedocumenteerd en ondertekend door de verantwoordelijken.
- Voor de evaluatie van de checklijst zijn er 86 verschillende regels (items en subitems) die moeten worden beoordeeld als conform ('O') of niet-conform ('X')..
  - De totale score moet daarom worden uitgedrukt als het aantal conforme regels op 86 regels (d.w.z. aantal 'O's / 86).
  - Deze totaalscore moet worden herleid tot een percentage.
  - De finale beoordeling die aan het einde van de checklijst moet worden vermeld (Compliant / Non-compliant) is afhankelijk van twee factoren :
    - het bovengenoemde percentage: dit percentage moet groter zijn dan 70% ; EN
    - het aantal *Major* items (vetgedrukt) die als niet-conform wordt beoordeeld ('X'): er mag er geen enkel zijn.

#### **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.PP (voor verwerkingsinrichtingen)**

- Item 6: het is voldoende om na te gaan dat de werkruimtes zodanig zijn afgesloten dat het binnendringen van externe verontreinigende stoffen, regenwater, ongedierte, knaagdieren enz. te verhinderen.
- Item 10 : de operator moet kunnen verantwoorden waarom een ruimte al dan niet is uitgerust met lampen / vallen / enz. Vooral het ontbreken van deze elementen op de plaatsen van binnenkomst in een ruimte moet tijdens een inspectiebezoek kunnen worden verantwoord.
- Item 12 : de operator moet een gekalibreerde luxmeter hebben om aan te tonen dat aan de eis is voldaan. Bij een inspectiebezoek van de Koreaanse overheid moet de operator kunnen aantonen dat er een controle is uitgevoerd.
- Items 18 : een analysefrequentie zoals beschreven in de informatienota die het FAVV hierover publiceert, volstaat.
- Item 30 : elk product dat in de werkruimte aanwezig is (ontsmettingsmiddel) moet correct geëtiketteerd zijn.
- Item 31: de Koreaanse overheid hecht veel belang aan de manier waarop product pasteurisatie- en/of sterilisatiestappen gecontroleerd worden door de operator. Worden deze stappen niet als een CCP beschouwd, dan moet de operator kunnen verantwoorden waarom. Ook moet hij kunnen aantonen dat het proces regelmatig gemonitord wordt.
- Item 37 : de Koreaanse overheid aanvaardt gecentraliseerde monitoring, op voorwaarde dat de operator kan aantonen dat het systeem correct functioneert en dat hij de geregistreerde gegevens regelmatig controleert. De operator moet kunnen tonen waar de sensoren geplaatst zijn (dit kan tijdens inspecties worden gevraagd) en moet kunnen uitleggen waarom er gekozen werd voor deze locatie.
- Item 40 : dezelfde opmerking als bij item 10.
- Item 53 : de operator moet kunnen aantonen dat al zijn werknemers regelmatig worden bijgeschoold, en niet enkel bij de indiensttreding.

- Item 54 : indien de inrichting geen intern laboratorium heeft en alle analyses worden uitgevoerd in een extern laboratorium, beoordeel dan het item als conform (vermeld dus 'O') en voeg de volgende opmerking toe in het vak *Remarks* : 'All analyses are outsourced to an external laboratory approved by the FASFC.'
- Item 56 : dezelfde opmerking als bij item 53 (wel beperkt tot de laboranten).
- Item 57 : de registers die dit aantonen moeten beschikbaar zijn. Onderhoud en kalibratie van instrumenten moeten ook deel uitmaken van de SSOP van de operator.
- Item 60 : negeer de voorziene vrijstelling.
- Items 66 t.e.m. 68 : de Koreaanse overheid hecht veel belang aan SSOP's. Ze moeten duidelijk en goed gedocumenteerd zijn.
- Items 69 t.e.m. 89 : de Koreaanse overheid hecht veel belang aan HACCP.
  - Het vaststellen van CCP's moet duidelijk worden uitgelegd en gemotiveerd.
  - Voor elke CCP moeten validatieresultaten beschikbaar zijn.
  - De monitoring van de CCP's moeten duidelijk zijn en het monitoren zelf moet goed gedocumenteerd zijn.
  - Een verificatie, die de validatie en monitoring van CCP's omvat, moet elk jaar worden uitgevoerd en de daaruit voortvloeiende conclusies (behoud van CCP's zoals ze zijn, aanpassing van CCP's, enz...) moeten worden gedocumenteerd en ondertekend door de verantwoordelijken.
- Voor de evaluatie van de checklijst zijn er 89 verschillende regels (items en subitems) die moeten worden beoordeeld als conform ('O') of niet-conform ('X')..
  - De totale score moet daarom worden uitgedrukt als het aantal conforme regels op 89 regels (d.w.z. aantal 'O's / 89).
  - Deze totaalscore moet worden herleid tot een percentage.
  - De finale beoordeling die aan het einde van de checklijst moet worden vermeld (Compliant / Non-compliant) is afhankelijk van twee factoren :
    - het bovengenoemde percentage: dit percentage moet groter zijn dan 70% ; EN
    - het aantal *Major* items (vetgedrukt) die als niet-conform wordt beoordeeld ('X'): er mag er geen enkel zijn.

### **Checklijst CL.MFDS.VTP.KR.CS (voor koelhuizen)**

- Item 8 : de operator moet kunnen tonen waar de sensoren geplaatst zijn (dit kan tijdens inspecties worden gevraagd) en moet kunnen uitleggen waarom er gekozen werd voor deze locatie.
- Item 9 : de operator moet ervoor zorgen dat producten niet te dicht bij de muren worden opgeslagen.
- Item 14 : de operator moet een gekalibreerde luxmeter hebben om aan te tonen dat aan de eis is voldaan. Bij een inspectiebezoek van de Koreaanse overheid moet de operator kunnen aantonen dat er een controle is uitgevoerd.
- Item 15 : de operator moet kunnen verantwoorden waarom een ruimte al dan niet is uitgerust met lampen / vallen / enz. Vooral het ontbreken van deze elementen op de plaatsen van binnenkomst in een ruimte moet tijdens een inspectiebezoek kunnen worden verantwoord.
- Item 22 : reinigen, ontsmetten en personeelshygiëne moeten deel uitmaken van de SSOP van de operator. De Koreaanse overheid hecht veel belang aan SSOP's. Ze moeten duidelijk en goed gedocumenteerd zijn.
- Item 23 : de operator moet kunnen aantonen a.d.h.v. dagelijkse controles dat hij voldoet aan de hygiënenormen die hij voor zijn inrichting heeft vastgelegd (in zijn SSOP's bijvoorbeeld). Een jaarlijkse verificatie, die de procedures en de monitoring omvat, moet worden uitgevoerd en de daaruit voortvloeiende conclusies moeten worden gedocumenteerd.



- Item 25: Alle andere activiteiten die niet vallen onder het in- en uitrijden van de koelcel.
- Item 27 : de Koreaanse overheid aanvaardt gecentraliseerde monitoring, op voorwaarde dat de operator kan aantonen dat het systeem correct functioneert en dat hij de geregistreerde gegevens regelmatig controleert.
- Item 30 : de registers die dit aantonen moeten beschikbaar zijn. Onderhoud en kalibratie van instrumenten moeten ook deel uitmaken van de SSOP van de operator.
- Item 36 : de producten die Korea waardig zijn moeten duidelijk geïdentificeerd zodat er geen verwarring kan ontstaan. Het 'afzonderlijk opgeslagen' moet niet speciaal in een aparte ruimte gebeuren, maar de manier van opslagen (bijvoorbeeld op een aparte pallet) moet ervoor zorgen er geen verwarring kan ontstaan.
- Voor de evaluatie van de checklijst zijn er 39 verschillende regels (items en subitems) die moeten worden beoordeeld als conform ('O') of niet-conform ('X')..
  - De totale score moet daarom worden uitgedrukt als het aantal conforme regels op 39 regels (d.w.z. aantal 'O's / 39).
  - Deze totaalscore moet worden herleid tot een percentage.
  - De finale beoordeling die aan het einde van de checklijst moet worden vermeld (Compliant / Non-compliant) is afhankelijk van twee factoren :
    - het bovengenoemde percentage: dit percentage moet groter zijn dan 70% ;  
EN
    - het aantal *Major* items (vetgedrukt) die als niet-conform wordt beoordeeld ('X'): er mag er geen enkel zijn.