

ORDRE DE SERVICE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments Mission de Coordination Sanitaire Internationale Bureau des matières premières Bureau des établissements de production et de transformation Bureau des établissements de restauration et de distribution Bureau de l'exportation pays tiers Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Katia GIRAUDET / Thomas PAVIE Tél. : 01.49.55.80.01 / 84.85 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG	NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/MCSI/N2007-8080 Date: 02 avril 2007 Classement : EI32KR.164
---	--

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace : partie III et annexes IV et V de la NS DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8017 du 3 février 2003

Date limite de réponse : 1^{er} juin et 15 juin 2007

 **Nombre d'annexes** : 9

Degré et période de confidentialité : services déconcentrés

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires

Objet : Préparation d'une mission d'inspection des autorités coréennes dans les établissements d'abattage, de découpe, et d'entreposage agréés pour l'exportation de viandes fraîches et produits à base de viande de porc et de volaille et utilisation de nouvelles grilles pour toute nouvelle demande d'agrément en vue de l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc et de volaille vers la Corée du Sud.

Bases juridiques :

- Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8017 du 3 février 2003 relative à l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc et de volailles vers la Corée du Sud.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8281 du 13 décembre 2005 relative à l'exportation de viandes fraîches de porc, de volailles, ainsi que de produits à base de ces viandes vers la Corée du Sud.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8037 du 9 février 2006 relative à l'exportation de viandes fraîches de porc, de volailles, ainsi que de produits à base de ces viandes vers la Corée du Sud – Listes d'établissements agréés.
- Note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2006-8091 du 10 avril 2006 récapitulant les instructions relatives aux conditions d'agrément des établissements à l'exportation.

MOTS-CLÉS : exportation - viandes - viandes fraîches - produits à base de viandes - porc - volailles - Corée du Sud - agrément - questionnaires - certificats sanitaires.

Résumé :

La présente note précise quelles sont les nouvelles grilles que les services vétérinaires doivent utiliser pour pouvoir valider la demande d'agrément d'un établissement pour exporter vers la Corée du Sud. Elle annonce également la mission prochaine conduite par les autorités coréennes en vue de s'assurer que les établissements déjà agréés satisfont aux exigences requises pour l'exportation de viande de porc et de volaille, et explicite les contrôles à effectuer dans ces établissements.

Destinataires	
Pour exécution : <ul style="list-style-type: none">- Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires- Experts Techniques de Second Niveau «Export»	Pour information : <ul style="list-style-type: none">- Préfets- DRAF / DDAF- BNEVPS- Directeurs des Écoles nationales vétérinaires- Directeur assesseur de l'ENSV- Directeur de l'INFOMA- Office de l'Elevage

I – Nouvelles grilles à utiliser pour toute vérification du respect des exigences spécifiques pour l'obtention de l'agrément pour l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc et de volaille vers la Corée du Sud :

Les autorités coréennes nous ont communiqué de nouvelles grilles que les services vétérinaires doivent renseigner si un établissement souhaite pouvoir exporter (ou continuer à exporter) des viandes vers la Corée du Sud (annexes 1 à 5). La grille correspondant aux abattoirs de volailles est actuellement en cours de traduction et sera diffusée par une note spécifique.

Les grilles à utiliser sont les suivantes selon les catégories d'activité de l'établissement :

Activité de l'établissement	Filière porcine	Filière volaille
Abattoir	Annexe I	A VENIR
Découpe	Annexe III	Annexe III
Transformation	Annexe IV	Annexe IV
Entrepôt (ou chambre froide de stockage) associé à un atelier visé ci-dessus, mais stockant, même de manière occasionnelle, des denrées provenant d'un établissement extérieur	Annexe V	Annexe V
Entrepôt indépendant ou chambre froide de stockage non contigue d'un atelier visé ci-dessus (située dans un bâtiment distinct et séparé)	Annexe V	Annexe V
Entrepôt ou chambre froide de stockage contiguë d'un atelier visé ci-dessus et ne stockant jamais de denrées provenant d'un établissement extérieur	Non concerné	Non concerné

L'ensemble des conditions d'exportation décrites dans la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8017 du 3 février 2003 doit être satisfait.

Les établissements déjà agréés et ceux pour lesquels les grilles de vérification (anciennes versions) n'ont pas été, à ce jour, transmises aux autorités coréennes doivent tous faire l'objet d'une nouvelle inspection. Au cours de cette inspection, les services vétérinaires renseigneront les nouvelles grilles, que ce soit en filière volaille ou en filière porcine. Chaque grille sera transmise à la DGAL, au bureau sectoriel concerné : BMP pour les abattoirs et ateliers de découpe, BEPT pour les établissements de transformation, BERD pour les entrepôts frigorifiques.

Vous veillerez à ce que les établissements respectent en totalité les exigences requises pour l'agrément communautaire, et vous contrôlerez de plus le respect des exigences spécifiques à la Corée du Sud mentionnées sur les grilles jointes en annexe de la présente note, notamment concernant le SSOP et le HACCP (un document explicatif vous est fourni en annexe 6 de la présente note).

Dans les abattoirs de porcs, vous vous assurerez en particulier du respect des points suivants :

- que l'inspection ante-mortem est bien réalisée de manière systématique par un agent des services vétérinaires ;
- que la chaîne des abats est en totale concordance avec la chaîne des carcasses ;
- que nos services vérifient régulièrement les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur les carcasses ainsi que les actions correctives mises en œuvre lors de résultats non satisfaisants ;

- que nos services s'assurent de la présence dans l'abattoir des listes d'éleveurs transmises par les groupements.

Vous transmettez à la DGAL avant le 15 juin 2007 les grilles dûment renseignées en langue française sous couvert et avec avis favorable du Directeur Départemental des Services Vétérinaires. Vous transmettez également le courrier du professionnel, en langue française et anglaise, par lequel ce dernier s'engage à respecter l'ensemble des exigences spécifiques à la Corée du Sud. Les éventuels commentaires que la DDSV aura renseignés sur les grilles seront traduits en langue anglaise par l'Office de l'Elevage. L'ensemble de ces éléments sera ensuite transmis, via l'ambassade de Séoul, aux autorités coréennes.

II – Préparation d'une mission d'inspection des autorités coréennes au second semestre 2007 :

2.1. Contexte et enjeux de la mission

Les autorités coréennes nous ont fait savoir qu'elles souhaitent venir inspecter au second semestre 2007 tout ou partie des établissements agréés pour l'exportation de viande de porc et de volaille vers la Corée du Sud. Tout établissement actuellement agréé pour l'exportation vers la Corée du Sud est donc susceptible d'être inspecté par la délégation coréenne.

Etant donné les enjeux économiques non négligeables de ces exportations de viande, il importe que les établissements qui seront inspectés par les experts coréens répondent totalement aux exigences sanitaires des autorités coréennes.

Nous ne pouvons exclure l'éventualité d'un délistement de l'ensemble des établissements actuellement agréés si la délégation coréenne découvrait, même sur un nombre limité d'établissements, des non-conformités tant vis-à-vis des exigences communautaires que vis-à-vis des exigences coréennes. C'est pourquoi il est prévu une revue complète préalable de tous les établissements agréés pour exporter vers la Corée du Sud, de façon à s'assurer qu'ils répondent bien tous aux conditions sanitaires générales et spécifiques qui sont exigées par les autorités coréennes. Il convient également de préciser que les autorités coréennes viennent juger un système d'inspection : l'action des services vétérinaires sera donc aussi auditée.

2.2. Préparation de la mission par les DDSV – Modalité d'appui des ETSN

Lors de leur inspection visée au point I ci dessus, les grilles d'inspection doivent être complétées de la manière la plus objective possible et l'avis favorable de la DDSV devra être dûment motivé.

Les ETSN (Expert Technique de Second Niveau « Export ») seront sollicités dès le 15 avril 2007 afin d'apporter le soutien nécessaire aux DDSV et d'harmoniser les interprétations et les jugements des DDSV. Vous serez informés des contacts des ETSN référents sur ce dossier par note d'information spécifique. Des visites complémentaires seront ainsi réalisées par les ETSN dans tout ou partie des établissements actuellement agréés, au vue notamment des éléments d'information que vous communiquerez à la DGAL (bureaux sectoriels concernés) suite à vos inspections. Les ETSN visiteront les établissements classés aujourd'hui en III et étudieront avec vous la possibilité d'un passage rapide (avant juin 2007) en II. Nous étudions les modalités de délistement des abattoirs ou ateliers de découpe classés en IV.

Je vous rappelle qu'un établissement (abattoir ou atelier de découpe) que vous auriez classé en III ou IV ne saurait bénéficier de l'agrément pour la Corée du Sud (cf. note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2006-8091 du 10 avril 2006). S'il s'avère que certains établissements révèlent des non-conformités, que ce soit vis-à-vis des exigences communautaires ou vis-à-vis des exigences spécifiquement coréennes, ils devront être en mesure d'apporter les actions correctives nécessaires dans les meilleurs délais. En tout état de cause, si un établissement n'apporte pas les mesures correctives nécessaires avant le 1^{er} juin 2007, son agrément « exportation Corée du Sud » lui sera retiré. Ce retrait de la liste des établissements agréés pour exporter vers la Corée du Sud sera communiqué aux autorités coréennes. Vous informerez par ailleurs les établissements qu'ils peuvent s'adresser à la Mission d'Assistance à l'Exportation de l'Office de l'Elevage, pour bénéficier d'un appui technique dans le cadre de la préparation de cette mission d'inspection coréenne.

2.3. Agrément des nouveaux établissements

Il est envisagé de mettre à profit cette mission coréenne pour présenter à la délégation les établissements candidats à l'agrément pour lesquels les services vétérinaires auront préalablement rempli la nouvelle grille d'inspection spécifique. Je vous demande donc de communiquer toute nouvelle demande d'agrément au bureau sectoriel concerné de la DGAL avant le 1^{er} juin 2007. J'interrogerai les autorités coréennes afin de savoir si cette procédure est envisageable.

2.4. Cas particulier des entrepôts frigorifiques

Pour pouvoir exporter, les établissements ou ateliers suivants doivent obligatoirement obtenir de la part des autorités coréennes un agrément et en conséquence remplir le questionnaire « entrepôt » visé en l'annexe V :

- Entrepôt ou chambre froide (positive ou négative) annexée à un abattoir, à un atelier de découpe ou à un atelier de transformation mais stockant, même de manière occasionnelle, des denrées provenant d'un établissement extérieur ;
- Entrepôt indépendant ou chambre froide (positive ou négative) non contiguë d'un atelier visé ci-dessus (y compris ceux situés sur le même site mais dans un bâtiment distinct, séparé par une route, une cours, ...)

Les chambres froides (positives ou négatives) annexées à un abattoir, à un atelier de découpe ou à un atelier de transformation, contiguës de ce même atelier (situées dans le même bâtiment) et ne stockant jamais – même à titre exceptionnel – de produits provenant d'un autre établissement sont considérées par les Coréens comme partie intégrante de l'atelier agréé. Elles sont dispensées de remplir le questionnaire « entrepôt » visé en Annexe V.

2.5. Point spécifique relatif aux abattoirs porcins et à l'origine des animaux abattus

J'attire votre attention sur le fait que les autorités coréennes exigent que les viandes de porcs exportées vers la Corée du Sud proviennent de porcs nés et élevés en France, dans des élevages :

- n'ayant pas connu de cas de charbon au cours des 2 dernières années ;
- n'ayant pas connu de cas de brucellose porcine au cours des 2 dernières années ;
- n'ayant pas connu de cas de maladie d'Aujeszky au cours des 6 derniers mois.

A cette fin, les éleveurs doivent faire parvenir à l'abattoir une attestation d'un vétérinaire telle que prévue par la note de service n°2003-8017 du 3 février 2003. Pour la réalisation des contrôles sur l'approvisionnement des animaux, vous avez à votre disposition sur l'intranet de la DGAL (chemin suivant : communautaire et pays tiers / pays tiers et accords internationaux / import-export) la liste nationale des exploitations porcines ayant connu un cas de maladie d'Aujeszky, de charbon ou de brucellose avec les dates de survenue des cas.

2.6. Point spécifique relatif aux abattoirs de volailles et à l'origine des animaux abattus

De la même manière, les viandes de volailles destinées à être exportées vers la Corée du Sud doivent provenir d'oiseaux dont l'élevage n'est pas situé à moins de 10 km d'un foyer de maladie de Newcastle découvert au cours des 2 derniers mois et doit être indemne d'un certain nombre de maladies depuis 12 mois :

- choléra aviaire
- typhose aviaire
- pullorose
- maladie de Gumboro
- maladie de Marek
- entérite virale du canard
- hépatite virale du canard

A cette fin, les éleveurs non adhérents à un groupement doivent faire parvenir à l'abattoir une attestation d'un vétérinaire dont un modèle figure en [annexe 7](#) de la présente note. Si l'éleveur est adhérent à un groupement, celui-ci doit établir une liste positive d'élevages « éligibles Corée du Sud » ; cette liste est établie sur la base d'attestations :

- si le vétérinaire du groupement est également le vétérinaire sanitaire de l'élevage, il établit l'attestation conformément à l'[annexe 8](#)
- si le vétérinaire du groupement n'est pas le vétérinaire sanitaire de l'élevage, il établit l'attestation conformément à l'annexe 8 sur la base d'une attestation ([annexe 9](#)) délivrée par le vétérinaire sanitaire de l'élevage.

De la même manière que pour les porcs, vous vous assurerez, lors de contrôles aléatoires, que les élevages qui approvisionnent l'abattoir agréé pour l'exportation vers la Corée du Sud respectent les exigences coréennes grâce à une liste nationale disponible sur l'intranet de la DGAL (chemin suivant : communautaire et pays tiers / pays tiers et accords internationaux / import-export) répertoriant les derniers cas de maladies réglementées, c'est-à-dire à déclaration obligatoire ou réputées contagieuses, avec leur date de survenue.

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette note.

La Directrice Générale Adjointe
Monique ELOIT

ANNEXE 1

Grille abattoir animaux de boucherie

포유류 도축장 점검표 Grille de vérification pour le statut des abattoirs de mammifères

일반사항 Informations générales

○ 도축장명 (Nom de l'abattoir)	
○ 소재지 (Adresse)	
○ 소유주 (Nom du propriétaire)	
○ 설립년월일 (Date de création)	
○ 승인번호 (N° d'enregistrement)	
○ 승인일자 (Date d'enregistrement)	
○ 수출작업장 지정일 (Date d'agrément pour l'exportation)	
○ 승인업종 (Type d'activité approuvé)	축종 (Espèces) :
□ 기타 업종 (autre type d'activité)	salle de désossage, établissement de transformation etc.
○ 일일 평균 도축두수 (Nombre moyen d'abattages par jour)	○○ têtes/espèces
○ 시간당 도축두수 (Nombre d'abattages par heure)	○○ têtes/espèces
○ 일일 평균 도축능력 (Capacité moyenne d'abattage par jour)	○○ têtes/espèces
○ 예냉실 면적 및 갯수 (Taille et nombre des chambres froides de stockage pour les carcasses)	○○ m ² /○○ réfrigérateurs/espèces
- 회 보관능력 (Capacité de chaque réfrigérateur)	○○ m ² /○○ carcasse/espèces
○ 도축검사원수 (Nombre d'inspecteurs)	Total :
- 수의사 (Vétérinaires sur site)	연방정부소속 (du gouvernement fédéral) : 주정부소속 (du gouvernement de l'Etat) : 회사소속 (de la société) :
- 도축검사원 (Inspecteur)	연방정부소속 (du gouvernement fédéral) : 주정부소속 (du gouvernement de l'Etat) : 회사소속 (de la société) :
○ 도축장 종업원수 (Nombre d'employés)	
○ 도축장 작업일수/주 (Jours ouvrés par semaine)	
- 교대횟수/일 (Nombre d'équipes par jour)	
- 작업시간/1교대 (Nombre d'heures travaillées par équipe)	
○ 수출국가 현황 (Statut vis-à-vis d'autres pays pour l'exportation)	
○ 기타 (Autres)	
○ 첨부자료 (Document joint)	Merci de joindre un diagramme des opérations indiquant les CCP

1. 시설기준 Informations sur les installations

일련번호 No.	점 검 내 용 Point à vérifier Check Points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	계류장, 생체검사장, 격리장, 작업실, 소독준비실, 냉장냉동실, 원피처리실(박피를 하는 경우에 한함) 등이 있는가? Y a-t-il des étables d'attente, des zones d'inspection ante-mortem, des lazarets, des locaux d'abattage, des locaux de préparation et de désinfection des outils et du matériel, des installations de réfrigération, des installations de manipulation des cuirs bruts (dans le cas de dépouillement de cuirs bruts), etc. ?			
2	계류장, 생체검사장, 격리장, 작업실 바닥은 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고 배수가 잘되는가? Les sols du parc d'attente des animaux, du lieu d'inspection des animaux, des lazarets et des locaux de travail sont-ils faits de matériaux imperméables et robustes de façon à prévenir toute glissade, et les installations d'évacuation sont-elles bien installées ?			
3	계류장은 가축의 종류별로 구획하여 가축을 하역 할 수 있는 하차시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가? Y a-t-il des rampes de déchargement distinctes pour chacune des espèces et une porte d'entrée permettant le contrôle des personnes et des animaux dans la stabulation ?			
4	계류장에는 가축의 몸통을 세척할수 있는 샤워 시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추었는가? Y a-t-il des installations d'approvisionnement en eau équipées d'un système d'eau pour laver les corps des animaux et fournir de l'eau à boire aux animaux dans la stabulation ?			
5	도축장의 진입로, 주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가? La route menant à l'abattoir, le parking et les chemins d'accès entre les bâtiments sont-ils correctement pavés ?			
6	작업실안의 바닥과 벽은 견고한 재료로 시공되고 작업과 청소가 용이한가? Les sols et les murs sont-ils faits dans des matériaux robustes et sont-ils faciles à nettoyer ?			
7	작업실 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지등이 붙지 아니하는 구조이고 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두었는가? Le plafond du local d'abattage est-il fait de matériaux imperméables de façon à ce que la poussière et toute autre substance étrangère n'y restent pas collées et la poutre est-elle assez haute pour y accrocher les corps des animaux abattus ?			
8	작업실안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 이 경우 밝기는 220룩스 이상 (검사장소 540룩스 이상 권장)악취/유해가스/증기 등의 환기장치가 되어 있는가? Y a-t-il un dispositif d'éclairage par lumière naturelle ou artificielle facilitant le travail et l'inspection, l'intensité de l'éclairage devant dépasser 200 lux (plus de 540 lux au poste d'inspection des viandes) et y a-t-il un dispositif de ventilation pour faire sortir les odeurs, les gaz nocifs ou la buée, etc. ?			
9	작업실은 도살실, 지육처리실, 내장처리실로 구분하여 설치하고 창은 방충설비를 갖추었고, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을수 있는 설비를 하였는가? L'abattoir est-il construit avec des installations séparées telles que des sols d'abattage, des zones de manipulation des carcasses et des installations de préparation des abats ? Y a-t-il un dispositif de sécurité empêchant l'entrée des insectes par les fenêtres ? Y a-t-il un dispositif empêchant l'entrée des nuisibles, etc. à la sortie des évacuations d'eau ?			
10	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? Y a-t-il des protections faites de matériaux sécurisés pour les éclairages dans le local de travail de façon à ne pas contaminer la viande avec des bris de verre ?			

일련번호 No.	점 검 내 용 Point à vérifier Check Points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
11	작업라인은 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독 할 수 있도록 하였는가? Y a-t-il un système permettant de fournir de l'eau chaude à au moins 83 °c pour stériliser les couteaux utilisés sur les lignes d'abattage ?			
12	작업실은 가축이 들어가는 입구를 제외하고는 출입자를 통제할수 있는 구조로 되어있고 출입문은 공기 스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비 하였는가? Les locaux de travail sont-ils construits de façon à contrôler l'accès des personnes entrant ou sortant de ces salles en dehors de l'entrée des animaux destinés à l'abattage ? Les portes à l'entrée des locaux d'abattage possèdent-elles des rideaux d'air ou des systèmes d'ouverture automatique ou semi-automatique ?			
13	도체에 접촉되는 기계, 기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 않는 스테인레스 철재 또는 이와 동등이상의 재질로 설치하였는가? Les machines et les instruments en contact avec les carcasses de viande sont fait-ils dans des matières anticorrosives comme l'acier inoxydable ou des matériaux de meilleure qualité faciles à nettoyer et désinfecter ?			
14	소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고 소독 준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가? Le sol du local de préparation et de désinfection des outils et du matériel est-il fait de matériaux imperméables et le matériel approprié et les désinfectants nécessaires sont-ils disponibles ?			
15	검사실험실은 검사원실과 실험실로 갖추어져 있고 실험에 필요한 장비, 기구, 시약 등이 비치되어 있는가? Le laboratoire est-il construit de façon à séparer le local d'analyses du bureau de l'inspecteur et le laboratoire est-il équipé des instruments, dispositifs et réactifs nécessaires ?			
16	배수구는 암거로 되어있고 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할수 있도록 하였으며 실내의 배수구 덮개는 스테인레스 철재 또는 이와 동등이상의 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나들음을 막을 수 있는 크기인가? Le système d'évacuation des eaux est-il construit sous la forme d'un système de drainage profond et les bouches d'évacuation s'écoulant en dehors sont-elles équipées de puisards (des puisards en U) de façon à empêcher tout retour d'odeurs ? Le revêtement des évacuations situées à l'intérieur est-il en acier inoxydable ou en un matériau équivalent pouvant s'ouvrir par le dessus des bouches d'évacuation et celles-ci sont-elles équipées de grilles de protection contre les nuisibles?			
17	탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실안에는 종업원 개인별로 옷 신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가? Y a-t-il un vestiaire accolé (mais séparé) au local de travail et y a-t-il des vestiaires individuels permettant le dépôt des vêtements et chaussures des employés ?			

일련번호 No.	점 검 내 용 Point à vérifier Check Points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
18	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충, 방서설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할수 있도록 하였는가? Les toilettes sont-elles situées de manière à ne pas avoir d'impact sur le travail de production et sont-elles équipées d'installation de lavage et de dispositifs anti-insectes et anti-nuisibles ? Les robinets des toilettes sont-ils installés et fonctionnent-ils de façon semi-automatique ou automatique afin d'empêcher la contamination des produits ?			
19	작업실과 냉장냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄 작업이 가능하도록 하고 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니 하도록 설치 하였는가? Le local de production et les locaux de réfrigération et de congélation sont-ils équipés de rails sur poutres élevées à partir desquelles la production en ligne peut être exécutée ? La hauteur et les intervalles entre les poutres sont-elles ajustées de façon à ce que les carcasses ne touchent ni les sols ni les murs ?			
20	작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대 등이 있고 검사대는 검사하기에 편리한 크기이고 지육과 내장 등을 검사할수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할수 있는 구조로 설치되어 있는가? Y a-t-il une table d'inspection des viandes des carcasses et une table d'inspection des abats sur chaque ligne sur laquelle sont accrochées des carcasses ? La taille de table est-elle adaptée et est-elle placée au bon endroit pour permettre l'inspection de la viande des carcasses et des abats, etc. ? Y a-t-il un système qui permet au contrôleur de manipuler de façon automatique (sans toucher la carcasse) les parties qu'il souhaite inspecter ?			
21	작업실 또는 냉장냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치되어 있는가? (지육을 외부로 운송하는 경우에 한함) Les rails sur poutres du local de production, des locaux de réfrigération et de congélation sont-ils installés de façon à être reliés aux rampes de chargement pour les véhicules de transport des viandes ? (ne s'applique qu'aux établissements transportant des carcasses vers l'extérieur)			
22	도살실에는 가축이 매달린 상태에서 충분히 방혈 될수 있는 설비가 되어 있는가? Le hall d'abattage dispose-t-il d'installations suffisantes de saignée permettant une saignée complète des corps des animaux suspendus ?			
23	내장처리실은 작업장 안에 설치되어 내장검사대와 연결되도록 하고 내장처리실에는 내장처리대 내장운반구 및 세척용수조가 있고 그 재질은 스테인레스 철재로 되어 있는가? Le local de manipulation des abats est-il installé dans le local de production et est-il relié à la table d'inspection des abats ? Y a-t-il une table de préparation des abats, un dispositif de transport des abats et des installations de lavage en acier inoxydable dans le local de manipulation des abats ?			
24	냉장냉동실은 적정두수를 보관할 수 있는 면적이며 냉장을 하는 경우 입고후 냉장실 내부 온도가 10℃이하가 되는 성능이고 냉장냉동실 벽면의 재질은 내수성, 무독성 재질로 되어 있는가? Le local de réfrigération/congélation est-il assez grand pour y conserver un nombre approprié de carcasses d'animaux ? La température y est-elle maintenue en dessous de 10°C une fois que les produits carnés y ont été placés ? Les murs du local de réfrigération/congélation sont-ils fait de matériaux étanches et non toxiques ?			

일련번호 No.	점 검 내 용 Point à vérifier Check Points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
25	<p>냉장냉동실은 온도조절이 가능하고 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며 냉장냉동실안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 않을 간격으로 설치되어 있는가?</p> <p>La température du réfrigérateur/congélateur est-elle contrôlable et équipée d'un thermomètre situé à l'extérieur de la pièce de façon à ce que l'opérateur puisse vérifier la température sans ouvrir la porte? L'espace entre les carcasses suspendues dans le réfrigérateur/congélateur est-il suffisant pour que les carcasses ne se touchent pas l'une l'autre ?</p>			
합 계 (total)				
<p><판정기준> Critères d'évaluation</p> <p>○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé</p> <p>○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être ont appliquées.</p>				

2. 위생관리기준 Gestion sanitaire (SSOP)

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	<p>관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가?</p> <p>Le directeur responsable (ou le propriétaire de l'établissement) d'un abattoir conserve-t-il un document écrit sur les SSOP spécifiques à l'établissement dans l'établissement et les applique-t-il au travail de production des employés ?</p>			
2	<p>모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가?</p> <p>L'ensemble des employés se conforme-t-il aux exigences des SSOP spécifiques à l'établissement et le directeur responsable vérifie-t-il quotidiennement l'état de la conformité et l'enregistre-t-il dans son journal de bord ?</p>			
3	<p>위생점검 결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가?</p> <p>Le directeur responsable prend-il les mesures adéquates pour les points indiqués après l'inspection sanitaire et conserve-t-il des enregistrements de ces mesures d'amélioration ?</p>			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가? Le directeur responsable a-t-il mis en place des programmes de sensibilisation à destination des employés lors de l'élaboration des SSOP spécifiques à l'établissement ?			
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? Les enregistrements quotidien de l'établissement relatif aux SSOP spécifiques à l'établissement est-il conservé pendant une période minimum de 6 mois à compter de la date du dernier enregistrement ?			
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? Le directeur responsable inspecte-t-il les installations, le matériel et les ustensiles pour s'assurer qu'ils sont dans de bonnes conditions d'hygiène avant leur fonctionnement ?			
7	작업 개시전/후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? Avant et après le fonctionnement, les surfaces en contact avec la viande du matériel et des ustensiles sont-elles dans un état tel que toute substance étrangère, telles que de la terre, des débris de viandes, des poils ou des pièces métalliques, etc. ou des produits chimiques dangereux comme des produits de nettoyage en ait été retirée ?			
8	식육은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 처리, 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장, 운반하는가? La viande est-elle transportée dans des conditions d'hygiène de façon à ce qu'elle ne soit pas en contact avec les murs et les sols et entreposée d'une façon appropriée en maintenant la réfrigération ou la congélation ?			
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올때 손을 씻는가? A leur entrée dans la zone de production de l'établissement, toutes les personnes y compris les employés se lavent-elles les mains ?			
10	종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장밖으로 출입하지 아니하고 작업중 화장실에 갈때는 앞치마와 장갑을 벗는가? L'ensemble des employés parvient-il à ne pas sortir en portant ses tenues de protection et parvient-il à retirer leur tablier et gants lorsqu'ils se rendent aux toilettes pendant les opérations ?			
11	가축을 도살처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원이외의 사람은 출입이 통제되는가? L'accès d'autres personnes en dehors des employés ou des inspecteurs engagés sur place à la zone d'abattage et de traitement est-il contrôlé ?			
12	종업원은 작업과정중 수시로 손 팔 장갑 앞치마, 장화 등을 세척 소독하는가? Les employés lavent-ils et désinfectent-ils parfois leurs mains, bras, gants, tabliers et bottes pendant leur travail ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
13	<p>작업중 종업원은 위생복/위생모(안전모)/위생신발을 항상 착용하고 청결히 유지하는가?</p> <p>Les employés portent-ils toujours leurs tenues de protection, bonnets (calotte de protection) et des chaussures d'hygiène propres au cours du travail ?</p>			
14	<p>가축도살, 지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 장업장별로 구분하여 작업을 하고, 부득이 다른 작업장으로 이동할 때에는 오염을 방지하기 위하여 위생복 및 앞치마를 갈아입고 위생화 등을 세척 소독하는 등의 위생조치를 취하는가?</p> <p>Les employés en charge de l'abattage, de la manipulation des carcasses et de la transformation des abats travaillent-ils dans des zones de travail distinctes, mais dans le cas où ils doivent se rendre dans d'autres zones, pratiquent-ils certaines mesures d'hygiène comme changer de tenue de protection et de tablier et laver/désinfecter leurs chaussures pour empêcher toute contamination ?</p>			
15	<p>종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼, 기구, 톱 등 작업에 사용되는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척 소독하는가?</p> <p>Les ouvriers lavent-ils et désinfectent-ils fréquemment les équipements de travail comme les couteaux à viande, les scies à viande et d'autres équipements avec de l'eau chauffée à 83°C ou plus ?</p>			
16	<p>도살작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가?</p> <p>L'abattage et la transformation du bétail se font-ils lorsque celui-ci est suspendu ou de façon à n'être pas en contact avec le sol ?</p>			
17	<p>도살 및 처리 작업중에 지육이 분변 또는 장의 내용물 오염시 개선조치를 하고 있는가?</p> <p>En cas de contact de la viande avec des matières fécales ou des contenus intestinaux pendant les étapes d'abattage et de transformation, une mesure corrective est-elle prise ?</p>			
18	<p>출하가축에 대한 무작위 시료를 채취하여 항생물질 등에 대한 잔류물질 검사가 실시되고 있으며, 검사결과에 대한 기록이 최소 6개월 이상 보관되고 있는가?</p> <p>Des analyses de résidus d'antibiotiques sont-elles réalisées sous la forme d'échantillonnages aléatoires prélevés sur le bétail présenté pour abattage ? Les résultats d'analyses sont-ils conservés pendant une période d'au moins 6 mois ?</p>			
19	<p>지육에 대한 무작위 시료를 채취하여 살모넬라 등에 대한 미생물검사가 실시되고 있으며, 검사결과에 대한 기록이 최소 6개월 이상 보관되고 있는가?</p> <p>Pour les carcasses sur lesquelles sont prélevés des échantillons de façon aléatoire, des analyses microbiologiques, y compris pour <i>Salmonella spp.</i> sont-elles effectuées ? Les résultats d'analyses sont-ils conservés pendant une période d'au moins 6 mois ?</p>			
20	<p>용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가?</p> <p>Une analyse de la qualité de l'eau est-elle régulièrement effectuée pour l'eau utilisée pour la production et les enregistrements concernés sont-ils conservés ?</p>			
합 계 (total)				

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
<div><판정기준> Critères d'évaluation</div> <div><div>○</div><div>신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé</div></div> <div><div>○</div><div>기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être ont appliquées.</div></div>				

3. HACCP 관리 Gestion du système HACCP

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	관리책임자 (영업자 포함) 는 작업장 위해요소중점관리기준서 (HACCP관리기준서) 를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? Le responsable (y compris le propriétaire de l'établissement) élabore-t-il et met-il en oeuvre un plan HACCP écrit et est-il en place dans l'établissement et est-il appliqué lors de la production ?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? L'analyse des dangers couvre-t-elle les dangers menaçant la sécurité des aliments pertinents susceptibles de se produire au cours du processus de production et relève-t-elle les mesures de gestion HACCP pour chaque danger ?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? Les CCP et les limites critiques des CCP sont-ils correctement identifiés et établis ?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? Les CCP sont-ils régulièrement surveillés et les relevés de cette surveillance sont-ils conservés ?			
5	모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가? Lorsque des écarts par rapport à des limites critiques sont détectés dans le cadre de la surveillance, les mesures correctives appropriées sont-elles mises en place et les relevés de ces activités correctives sont-ils conservés ?			
6	모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가? Les instruments et le matériel tels que les thermomètres utilisés sont-ils correctement calibrés ?			
7	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가? Les activités de vérification du plan HACCP sont-elles régulièrement effectuées et les procédures de conservation des relevés sont-elles maintenues ?			
8	HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가? Des sensibilisations ou formations au plan HACCP ont-elles lieu régulièrement et les relevés du plan sont-ils conservés ?			
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? Les procédures de conservation des relevés du plan HACCP sont-elles correctement effectuées ? Tous les relevés sont-ils signés et datés par les membres du personnel responsables ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? Les journaux de bord quotidiens de vérification du plan HACCP sont-ils conservés pendant une période minimum de 6 mois ou plus à compter de la date du dernier enregistrement ?			
합 계 (total)				

<판정기준> Critères d'évaluation

- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé
- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치
Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être appliquées.

- 점검일시 :
Date de la vérification
- 점검자 소속/직책/성명 :
Département, fonction et nom de la personne ayant effectué l'évaluation

(인) signature

- 점검자 의견 (Opinion de la personne ayant effectué l'évaluation) :

ANNEXE 2

Grille abattoir de volailles

(A VENIR)

ANNEXE 3

Grille ateliers de découpe

식육포장처리장 점검표
Grille de vérification pour le statut des établissements
de désossage ou de découpe

일반사항 Informations générales

○ 작업장명 (Nom de l'établissement de désossage)	
○ 소재지 (Adresse)	
○ 소유주 (Nom du propriétaire)	
○ 설립년월일 (Date de création)	
○ 승인번호 (N° d'enregistrement)	
○ 승인일자 (Date d'enregistrement)	
○ 수출작업장 지정일 (Date d'agrément pour l'export)	
○ 승인 업종 (Tâche ou opération approuvée)	○ 축종(Espèces : boeuf, porc, poulet etc) :
○ 승인 품목 (Produit approuvé)	
○ 일일 처리 능력 (Quantité totale de viande et de carcasses découpées par jour)	○○ kg(M/T)/○○ carcasse/articles
○ 시간당 처리 능력(Quantité totale de viande et de carcasses découpées par heure)	○○ kg(M/T)/○○ carcasse/articles
○ 냉장/냉동실 면적 및 갯수 (Taille de la chambre froide) :	○○ m ² / ○○ réfrigérateurs(congérateurs)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Nombre de réfrigérateurs et taille et capacité de chaque réfrigérateur)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ réfrigérateurs
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Nombre de congérateurs et taille et capacité de chaque congélateur)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ congérateurs
○ 검사원 수 (Nombre d'inspecteurs)	○ 연방정부소속 (du gouvernement fédéral) : ○ 주정부소속 (du gouvernement de l'Etat) : ○ 회사소속 (de la société) :
○ 종업원 수 (Nombre d'employés)	
○ 작업장 작업일수/주 (Jours ouvrés par semaine)	
- 교대횟수/일 (Nombre d'équipes par jour)	
- 작업시간/1교대 (Heures travaillées ppar équipe)	
○ 수출국가 현황 (Statut vis-à-vis d'autres pays pour l'exportation)	
○ 기타 (Autres)	
○ 첨부자료 (Document joint)	Merci de joindre le diagramme des opérations indiquant les CCP

1. 시설기준 Informations sur les installations

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check Points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질이 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가? Les bâtiments de l'établissement sont-ils situés à une distance suffisante des installations produisant des polluants tels que des effluents des élevages de bétail, des produits chimiques ou d'autres contaminants pouvant avoir des effets négatifs sur la sécurité des produits transformés à partir de ce bétail ?			
2	작업장(원료보관실, 식육처리실, 포장실 그밖의 식육처리 포장에 필요한 작업실을 말함)은 독립된 건물이거나 다른용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있는가? L'établissement (le local de stockage des matières premières, le local de préparation des viandes, le local de conditionnement des viandes et toute autre zone de travail nécessaire à la transformation ou au conditionnement des produits) est-il constitué d'un seul bâtiment indépendant ou est-il séparé d'autres bâtiments adjacents utilisés à d'autres fins par des murs, des sols, etc. ?			
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 청정구역과 비청정구역으로 구분되어 있는가? La zone de production est-elle divisée par partie du travail et divisée en zone propre et zone non propre ?			
4	바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리되고 배수가 잘되는가? Le sol du local de production est-il fait de matériaux étanches comme du béton et est-elle équipé d'un bon système d'évacuation des eaux ?			
5	내벽 또는 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 위생적으로 관리되고 있는가? Les surfaces intérieures des murs ou le plafond du local de production est-elle traitée dans des conditions d'hygiène de façon à ce qu'aucune matière étrangère comme la poussière n'y adhère ?			
6	작업장안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설이 갖추어져 있는가? Le système de ventilation a-t-il été installé de façon à ventiler de façon appropriée les odeurs nauséabondes dégagées dans le local de production ?			
7	작업장에는 쥐 등의 드나들음을 막을수 있는 설비가 되어 있는가? Y a-t-il un dispositif empêchant l'entrée des souris dans le local de production ?			
8	작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도 조절시설이 설치되어 있는가? Y a-t-il un système de contrôle de la température permettant de maintenir la température à l'intérieure du local en dessous de 15°C ?			
9	식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕 증기 살균제 등으로 소독 살균이 가능한가? Le matériel en contact direct avec la viande est-il fait de matériaux étanches ? Est-il facilement nettoyable et est-il possible du désinfecter à la vapeur chaude ou avec des désinfectants ?			
10	냉동/냉장 시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고 적정온도가 유지되도록 관리되는가? Un thermomètre ou un dispositif permet-il de lire la température de la chambre froide ? La température de la chambre froide est-elle bien contrôlée et bien maintenue ?			
11	문은 단단한 내수성 자재로서 청소가 용이한 구조로 되어 있는가? La porte est-elle faite de matériaux étanches et facilement nettoyables ?			
12	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? Y a-t-il des protections faites de matériaux sécurisés pour les éclairages dans le local de travail de façon à ne pas contaminer les produits carnés avec des bris de verre ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check Points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
13	냉장냉동실은 제품 보관능력이 충분한가? La capacité de la chambre froide est-elle suffisante pour stocker l'ensemble des produits ?			
합 계 (total)				
<p><판정기준> Critères d'évaluation</p> <p>○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé</p> <p>○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être appliquées.</p>				

2. 위생관리기준 Gestion sanitaire (SSOP)

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? Le responsable (y compris le propriétaire de l'établissement) de l'établissement a mis en place dans l'établissement des SSOP spécifiques à l'établissement et les applique-t-il au travail de production des employés ?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? L'ensemble des employés se conforme-t-il aux exigences des SSOP spécifiques à l'établissement et le responsable vérifie-t-il quotidiennement l'état de la conformité et l'enregistre-t-il dans les enregistrements ?			
3	위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? Pour les non-conformités relevées lors de l'inspection d'hygiène, les mesures nécessaires sont-elles prises et les relevés des mesures correctives sont-ils conservés ?			
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가? Le responsable forme-t-il les employés en mettant en place un programme d'hygiène au sein de l'établissement ?			
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? Les enregistrements quotidiens de l'établissement sur les SSOP spécifiques à l'établissement sont-ils conservés pendant une période minimum de 6 mois à compter de la date du dernier enregistrement ?			
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등 에 대한 위생점검을 실시하는가? Le responsable vérifie-t-il si les installations, le matériel et les ustensiles sont dans de bonnes conditions d'hygiène avant leur fonctionnement ?			
7	작업 개시전/후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? Les surfaces en contact avec la viande du matériel et des ustensiles sont-ils dans un état tel que toute substance étrangère comme de la terre, des débris de viande, des poils ou des pièces métalliques, etc. ou des produits chimiques nocifs comme les agents de nettoyage en ait été retirée ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
8	모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그밖의 축산물과 접촉되는 시설등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가? La surface de l'ensemble du matériel opérant par bande transporteuse, des tables de travail et des autres ustensiles en contact direct avec la viande est-elle propre et maintenue comme tel ?			
9	축산물은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장 운반 하는가? Les produits à base de viande sont-ils manipulés et transportés de façon à empêcher tout contact avec le sol et les murs et sont-ils stockés et transportés d'une façon appropriée comme dans une chambre froide (de réfrigération ou de congélation, etc.) ?			
10	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가? L'ensemble des personnes comme les employés entrant dans le local de production se lave-t-il les mains avant d'entrer dans le local ?			
11	종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장밖으로 출입하지 아니하고 작업중 화장실에 갈때는 앞치마와 장갑을 벗는가? Les employés portent-ils leur tenue sanitaire lorsqu'ils passent la porte ? Pendant le travail, portent-ils leur tablier et leurs gants lorsqu'ils se rendent aux toilettes ?			
12	작업중 종업원은 위생복, 위생모, 위생신발을 항상 착용하고 청결히 유지 하는가? Les employés portent-ils toujours et gardent-ils leurs vêtements de travail, leur coiffe de protection, des chaussures propres pendant le travail des viandes ?			
13	작업중 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등 장신구가 축산물에 접촉되지 않는가? Les accessoires des ouvriers tels que les montres, boucles d'oreilles et barrettes à cheveux n'entrent pas en contact avec la viande pendant le travail.			
14	종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척, 소독하는가? Les employés lavent-ils et désinfectent-ils leurs mains, gants, tablier, les couteaux et les tables de transformation aussi souvent que possible pour empêcher la contamination pendant le travail de production ?			
15	식육을 처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원이외의 사람은 출입이 통제되는가? L'accès du personnel autre que les inspecteurs ou les employés travaillant dans la zone de production est-il contrôlé ?			
16	제품은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가? Les produits sont-ils manipulés de manière efficace de façon à ne pas les corrompre avec des matériaux étrangers comme le métal, etc. ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
17	정형된 식육의 중심부 온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가? Le conditionnement de la viande est-il fait sans délai de façon à ne pas augmenter la température à cœur de la viande ?			
18	제품의 특성(냉동 및 냉장)에 따른 포장방법은 적절한가? Le conditionnement des produits se fait-il de façon appropriée en tenant compte de ses caractéristiques (congélation ou réfrigération) ?			
19	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가? Une analyse régulière de la qualité de l'eau est-elle faite pour l'eau utilisée et l'établissement en conserve-t-il les relevés ?			
20	원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관하는가? Les matières premières et les produits finis sont-ils chargés et stockés de façon appropriée afin qu'ils n'entrent pas en contact de trop près avec les murs et les sols ?			
21	최종제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가? La température du lieu où sont stockés les produits finis est-elle correctement contrôlée ?			
22	원료, 자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사기록서가 작성되어 있는가? Les relevés d'inspection concernant les matières premières, les produits auxiliaires, les produits semi-finis et les produits finis sont-ils documentés ?			
23	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? Les produits sont-ils transportés dans un véhicule frigorifique de réfrigération ou de congélation permettant de maintenir une bonne température de stockage ?			
합 계 (total)				
<판정기준> Critères d'évaluation ○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé ○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être ont appliquées.				

3. HACCP 관리 Gestion du système HACCP

일련 번호 No.	점검내용 Points à vérifier Checking points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	<p>관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리 기준서(HACCP관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가?</p> <p>Le responsable (y compris le propriétaire de l'établissement) élabore-t-il et met-il en œuvre un plan HACCP écrit et le met-il en place dans l'établissement et l'applique-t-il à la production ?</p>			
2	<p>위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가?</p> <p>L'analyse des dangers couvre-t-elle les dangers menaçant la sécurité des aliments appropriés susceptibles de se produire au cours du processus de production et relève-t-elle les mesures de gestion du HACCP pour chacun de ces dangers ?</p>			
3	<p>CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가?</p> <p>Les CCP et les limites critiques pour les CCP sont-ils correctement identifiés et fixés ?</p>			
4	<p>중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>Les CCP sont-ils régulièrement surveillés et les relevés de cette surveillance sont-ils conservés ?</p>			
5	<p>모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가 ?</p> <p>Lorsque des écarts par rapport à des limites critiques sont relevés suite à cette surveillance, les mesures correctives adaptées sont-elles mises en place et les enregistrements pour ces activités correctives sont-ils conservés ?</p>			
6	<p>모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가?</p> <p>Les instruments et le matériel tels que les thermomètres, etc., utilisés pour la surveillance sont-ils calibrés avec exactitude ?</p>			
7	<p>HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>Les activités de vérification pour le plan HACCP sont-elles effectuées régulièrement et les procédures de conservation des relevés correspondantes sont-elles conservées ?</p>			
8	<p>HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>Des sensibilisations ou formations au plan HACCP sont-elles régulièrement menées et les relevés les concernant sont-ils conservés ?</p>			

일련 번호 No.	점검내용 Points à vérifier Checking points	적부판정 Evaluation		비고 Commetnaires Remarks
		O	X	
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? Les procédures de conservation des relevés pour le plan HACCP sont-elles correctement effectuées ? L'ensemble des relevés est-il signé et daté par la personne responsable ?			
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? Les enregistrements de vérification du plan HACCP est-il conservés pendant une période d'au moins 6 mois ou plus à compter de la date du dernier enregistrement ?			
합 계 (total)				

<판정기준> Critères d'évaluation

- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé
- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치
Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être appliquées.

□ 점검일시 / Date de vérification :

□ 점검자 소속/직책/성명 / Département, fonction et nom de la personne ayant effectué l'évaluation

(인) signature

□ 점검자 의견 (Opinion de la personne ayant effectué l'évaluation) :

ANNEXE 4

Grille ateliers de transformation

식육가공장 점검표
Grille de vérification pour le statut des établissements
de transformation des viandes

일반사항 Informations générales

○ 작업장명 (Nom de l'établissement de transformation des viandes)	
○ 소재지 (Adresse)	
○ 소유주 (Nom du propriétaire)	
○ 설립년월일 (Date de création)	
○ 승인번호 (N° d'enregistrement)	
○ 승인일자 (Date d'enregistrement)	
○ 수출작업장 지정일 (Date d'agrément pour l'export)	
○ 승인 업종 (Tâche ou opération approuvée)	○ 축종(Espèces) :
○ 승인 품목 (Produit approuvé)	
○ 일일 처리 능력 (Quantité totale de viande et de carcasses découpée par jour)	○○ kg(M/T)/○○ carcasse/articles
○ 시간당 처리 능력 (Quantité totale de viande et de carcasses découpée par heure)	○○ kg(M/T)/○○ carcasse/articles
○ 냉장/냉동실 면적 및 갯수 (Taille de la chambre froide)	○○ m ² /○○ réfrigérateurs(congérateurs)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Nombre de réfrigérateurs ; taille et capacité de chaque réfrigérateur)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ réfrigérateurs
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Nombre de congérateurs ; Taille et capacité de chaque congélateur)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ congérateurs
○ 검사담당자 또는 품질관리인수 (Nombre d'inspecteurs ou de responsables pour le contrôle qualité)	
○ 종업원 수 (Nombre d'employés)	
○ 작업장 작업일수/주 (Nombre de jours ouverts par semaine)	
- 교대횟수/일 (Nombre d'équipes par jour)	
- 작업시간/1교대 (Nombre d'heures travaillées ppar équipe)	
○ 수출국가 현황 (Statut vis-à-vis d'autres pays pour l'exportation)	
○ 기타 (Autres)	
○ 첨부자료 (Document joint)	merci de joindre le diagramme des opérations indiquant les CCP

1. 시설기준 Informations sur les installations

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 기타 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 유지하고 있는가? Le bâtiment de production est-il situé assez loin des installations d'évacuation des eaux usées, des agents chimiques et d'autres installations produisant des contaminants de façon à ne pas avoir d'impact sur le travail de transformation des viandes ?			
2	작업장(원료처리실, 가공실, 포장실 기타 축산물의 처리, 가공에 필요한 작업장을 말함)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽/충 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가? L'établissement (le local de manipulation des matières premières, le local de transformation des viandes, le local de conditionnement et toute autre zone de travail nécessaire à la transformation ou au conditionnement des produits) est-il constitué d'un seul bâtiment ou est-il séparé d'autres bâtiments adjacents utilisés à d'autres fins par des murs, des sols, etc. ? Sont-ils maintenus dans des conditions d'hygiène ?			
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 청정구역과 비청정구역으로 구분되어 있는가? La zone de production est-elle divisée par section de travail et est-elle divisée en zone propre et zone non propre ?			
4	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되고 배수가 잘 되는가? Le sol est-il fait de matériaux étanches comme le béton et est-il équipé d'un bon système d'évacuation des eaux ?			
5	작업장 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가? Les surfaces intérieures des murs du local de production sont-ils faits de matériaux étanches ? L'endroit est-il maintenu dans un bon état de propreté afin d'empêcher la prolifération des microorganismes ?			
6	작업장 천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가? Le plafond du local de production est-il fait de matériaux facilement nettoyables ? De la poussière ou de la condensation tombe-t-elle du plafond ? L'endroit est-il maintenu dans un bon état de propreté afin d'empêcher la prolifération des microorganismes ?			
7	작업장안에서 환기시설은 악취/유해가스/매연/증기 등을 환기시키는데 충분한가? Le système de ventilation est-il installé de façon adéquate afin d'enlever toute odeur, tout gaz nocif, toute fumée ou vapeur généré pendant la production ?			
8	채광 또는 조명시설이 잘 되어 있는가? Y a-t-il un système d'éclairage approprié par lumière naturelle ou lumière artificielle ?			
9	작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가? Y a-t-il une installation pour écarter les nuisibles, etc. de la zone de production ?			
10	작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독시설 포함)이 있는가? Des toilettes, sanitaires et vestiaire (y compris une installation de désinfection) sont-ils à la disposition des ouvriers ?			
11	축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕/증기/살균제 등으로 소독/살균이 가능한가? Le matériel en contact direct avec les produits à base de bétail sont-ils faits de matériaux hygiéniques et imperméables ? Est-il facilement nettoyable et est-il possible du désinfecter avec de l'eau chaude, de la vapeur ou des désinfectants ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
12	냉동, 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고 적정온도가 유지되도록 관리하는가? Y a-t-il un thermomètre ou un dispositif permettant de lire la température de l'installation de réfrigération et de l'installation de transformation thermique ? La température des installations est-elle correctement contrôlée et maintenue à un niveau optimum ?			
13	식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설이 설치되어 있는가? (다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외) Le local de transformation des produits transformés à base de viande est-il équipée d'un système de contrôle de la température pour maintenir la température interne en dessous de 15°C (sauf dans le cas de l'installation de transformation thermique) ?			
14	제조시설 및 기구는 제품과 직접 접촉되는 부위가 제품을 변질시키거나 인체에 위해한 것으로 되어있지 아니한가? La surface des installations de production et du matériel en contact direct avec les produits est-elle susceptible d'altérer la qualité des produits à base de viande ou d'être dangereux pour la santé ?			
15	검사실험실이 갖추어져 있고 자가 검사에 필요한 장비, 기구 및 시약 등이 비치되어 있는가? Y a-t-il un laboratoire ? Les instruments, le matériel et les réactifs de test appropriés sont-ils fournis pour exécuter des auto-contrôles ?			
16	가공시설은 당해 품목의 제조공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가? Les installations de transformation sont-elles disposées par ordre en tenant compte du processus de fabrication du produit en question ?			
17	분말이 날아 흩어지는 배합공정이 있는 작업장은 이를 제거하는 시설이 되어 있는가? Si un processus de fabrication peut engendrer de la poussière aéroportée, existe-il une installation permettant de retirer cette poussière ?			
18	원료 계량실은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거 시설을 갖추고 있는가? La pesée des matières premières est-elle faite dans la zone désignée à cet effet et si nécessaire est-elle équipée d'un dispositif d'élimination de la poussière ?			
19	원료와 제품을 위생적으로 보관, 관리 할 수 있는 보관시설(창고, 냉장 또는 냉장실)이 설치 되어 있는가? Y a-t-il des installations de stockage (entrepôt, réfrigérateur ou congélateur) permettant de stocker et de manipuler les matières premières et les produits dans des conditions d'hygiène ?			
20	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? Y a-t-il des protections faites de matériaux sécurisés pour les éclairages dans le local de travail de façon à ne pas contaminer la viande avec des bris de verre ?			
21	냉장 냉동실 및 보관장은 제품을 보관할 수 있는 능력이 충분한가? La capacité des installations de stockage, telles que les réfrigérateurs, les congélateurs et les entrepôts, est-elle suffisante pour stocker l'ensemble des produits ?			
합 계 (total)				

<판정기준> Critères d'évaluation

- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé
- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치
Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être appliquées.

2. 위생관리기준Gestion sanitaire (SSOP)

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? Le responsable (y compris le propriétaire de l'établissement) d'un établissement de viande a-t-il mis en place des SSOP écrites spécifiques à l'établissement dans l'établissement et les applique-t-il au travail de production des employés ?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? L'ensemble des employés se conforme-t-il aux exigences des SSOP spécifiques à l'établissement et le responsable vérifie-t-il tous les jours l'état de conformité et l'enregistre-t-il dans les enregistrements de l'établissement ?			
3	위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? Pour les non-conformités relevées dans le cadre de l'inspection d'hygiène, les mesures nécessaires sont-elles prises et le relevé de ces mesures correctives est-il conservé ?			
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가 ? Le responsable forme-t-il les employés en mettant en place un programme d'hygiène dans l'établissement ?			
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월이상 보관하고 있는가? Les enregistrements quotidien de l'établissement pour les SSOP spécifiques à l'établissement est-il conservé pendant une période minimum de 6 mois à compter de la date du dernier enregistrement ?			
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? Le responsable vérifie-t-il si les installations, le matériel et les ustensiles sont dans de bonnes conditions d'hygiène avant leur fonctionnement ?			
7	작업개시전/후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? Les surfaces en contact avec la viande du matériel des ustensiles sont-elles dans un état tel que toute matière étrangère comme de la terre, des débris de viande, des poils ou pièces métalliques, etc. ou des produits chimiques dangereux comme les agents de nettoyage en ait été retirée ?			
8	모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그밖의 축산물과 접촉되는 시설등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가? La surface du matériel fonctionnant avec une bande transporteuse, des tables de travail et des autres ustensiles en contact avec la viande est-elle maintenue dans un état de propreté ?			
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가? L'ensemble des personnes comme les employés entrant dans le local de production se lave-t-il les mains avant d'entrer dans le local ?			
10	작업장안에서 종업원은 위생복/위생모 및 위생화를 착용하고 근무하는가? L'ensemble des employés porte-il des tenues, des bonnets, des chaussures de protection pendant le travail dans le local de production ?			
11	검사원 또는 영업자가 지정하지 아니한 사람은 출입 통제가 되는가? L'accès de personnes autres que celles autorisées par l'inspecteur ou le propriétaire de l'établissement à la zone de production est-il contrôlé ?			
12	제품은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리 되고 있는가? Le produit est-il manipulé de manière efficace de façon à ne pas le corrompre avec d'autres matières étrangères comme le métal, etc. ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
13	원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관하는가? Les matières premières ou les produits finis sont-ils chargés et stockés d'une façon appropriée de façon à ne pas rentrer de trop près en contact avec les murs ou les sols ?			
14	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검정비기록을 유지하고 있는가? Les installations de fabrication sont-elles régulièrement inspectées de façon à ce que tout le travail puisse être entrepris sans poser de problème ? Les relevés d'inspection et de maintenance sont-ils conservés ?			
15	생산 및 작업기록에 관한 원료의 입고/출고/사용에 대한 원료 수불 관계서류를 작성하고, 이를 최종기재일로부터 최소 6개월이상 보관하고 있는가? Des relevés sont-ils conservés pour le dépôt, le retrait et l'utilisation en production des matières premières dans le cadre de la production et du travail ? Ces relevés sont-ils conservés pendant une période minimum de 6 mois à compter de la date du dernier enregistrement ?			
16	용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가? Une analyse de la qualité de l'eau est-elle régulièrement effectuée pour l'eau utilisée et les relevés de cette analyse sont-ils conservés ?			
17	원료, 자재(부자재 포함) 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도를 유지하는가? Les matières premières, les autres produits (y compris les auxiliaires de production), les produits semi-finis et les produits finis sont-ils manipulés de façon clairement distincte les uns des autres ? La température de stockage des produits est-elle maintenue d'une façon cohérente compte tenu des spécificités de chaque produit ?			
18	원료, 자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사기록서가 작성되어 있는가? Y a-t-il des relevés d'inspection pour les matières premières, les autres fournitures, les produits semi-finis et les produits finis ?			
19	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? Le produit est-il transporté dans un véhicule disposant de compartiments de réfrigération ou de congélation qui permettent de maintenir correctement la température des produits pendant le transport ?			
20	작업실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가? La température et l'intensité de l'éclairage dans le local de production sont-elles correctement maintenues ?			
21	품목별 가공(제조)공정은 적절히 관리되고 있는가? Le processus de transformation ou de fabrication de chaque produit est-il correctement contrôlé ?			

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
22	종업원이 원료작업실에서 가공품작업실 등으로 이동할 시 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 신 등을 세척/소독 실시하는가? Lorsque les employés passent du local de manipulation des matières premières à une salle de travail pour des produits transformés, changent-ils leur tenue de protection ou leur tablier et lavent-ils et désinfectent-ils leurs mains et chaussures afin d'empêcher toute contamination croisée ?			
23	신체질환 등으로 제품에 나쁜영향을 미칠 우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가? Lorsqu'un employé corrompt la salubrité des produits compte tenu de sa maladie, etc., des mesures appropriées sont-elles prises ?			
24	원료와 제품의 처리가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분표시하여 청결하게 관리되고 있는가? Le matériel et les ustensiles utilisés pour la manipulation et la transformation des produits et de matières premières sont-ils distinctement marqués et sont-ils toujours dans un état de propreté ?			
합 계 (total)				
<판정기준> Critères d'évaluation ○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé ○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être appliquées.				

3. HACCP 관리 Gestion du système HACCP

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	적부판정 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리기준서 (HACCP관리기준서) 를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? Le responsable (y compris le propriétaire de l'établissement) établit-il et met-il en oeuvre un plan HACCP écrit et le met-il en place dans l'établissement et l'applique-t-il à la production ?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위험을 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? L'analyse des dangers couvre-t-elle les risques menaçant la sécurité des aliments appropriés et enregistre-t-elle les mesures de gestion HACCP pour chacun de ces dangers ?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? Les CCP et les limites critiques pour les CCP sont-ils clairement identifiés et fixés ?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? Les CCP sont-ils régulièrement surveillés et les relevés de cette surveillance sont-ils conservés ?			

5	모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가? Lorsque des écarts par rapport à des limites critiques sont détectés suite à une surveillance, les mesures appropriées sont-elles prises et les relevés de ces activités correctives sont-ils conservés ?			
6	모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가? Les instruments et le matériel tels que les thermomètres utilisés pour la surveillance sont-ils calibrés avec exactitude ?			
7	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가? Les activités de vérification pour le plan HACCP sont-elles régulièrement effectuées et les procédures de vérification des relevés pour ces activités sont-ils conservés ?			
8	HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가? Des sensibilisations et formations au plan HACCP sont-elles régulièrement menées et les relevés les concernant sont-ils conservés ?			
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? Les procédures de conservation des relevés pour le plan HACCP sont-elles correctement effectuées ? L'ensemble des relevés est-il signé et daté par le responsable ?			
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? Les enregistrements quotidien de vérification pour le plan HACCP est-il conservé pendant une période minimum de 6 mois ou plus à compter de la date du dernier enregistrement ?			
합 계 (Total)				

<판정기준> Critères d'évaluation

- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé
- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치
Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être appliquées.

☐ 점검일시 / Date de vérification :

☐ 점검자 소속/직책/성명
Département, fonction, et nom de la personne ayant effectué l'évaluation

(인) signature

☐ 점검자 의견(Opinion de la personne ayant effectué l'évaluation) :

ANNEXE 5

Grille entrepôts frigorifiques

축산물 보관장 점검표
Grilles de vérification pour le statut des entrepôts frigorifiques
de denrées animales

일반사항 Informations générales

○ 작업장명(Nom de l'établissement)	
○ 소재지 (Adresse)	
○ 소유주 (Nom du propriétaire)	
○ 설립년월일 (Date de création)	
○ 승인번호 (Numéro d'enregistrement)	
○ 승인일자 (Date d'enregistrement)	
○ 수출작업장 지정일 (Date d'agrément pour l'export)	
○ 승인 업종(Opération ou tâche approuvée)	
○ 승인 품목(Produit approuvé)	
○ 냉장/냉동실 면적 및 갯수 (Taille et nombre des chambres froides)	○○ m ² / ○○ chambres froides positives (négatives)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Nombre, taille et capacité de chaque chambre froide positives)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ chambres froides positives
- 냉동실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Nombre, taille et capacité de chaque chambre froide négative)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ chambres froides négatives
○ 종업원 수(Nombre d'employés)	
○ 수출작업장 지정일 (Date d'agrément pour l'export)	
○ 기타(Autres)	

1 시설기준 Informations sur les installations

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	점검결과 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는가? L'établissement d'entreposage frigorifique est-il distinct et séparé des autres bâtiments ou installations autres que ceux de production ?			
2	작업장에는 상하차대, 냉동예비실, 냉동실 및 냉장실이 있으며 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있는가? Y a-t-il une rampe de chargement ou de déchargement, une salle de pré-congélation, de congélation et de refroidissement dans l'établissement d'entreposage frigorifique ? Sont-ils bien distincts et séparés les uns des autres ?			
3	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리가 되어 있으며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되고 있는가? Le sol du local de stockage est-il fait de matériaux imperméables comme le béton et entretenu de manière efficace de façon à ce qu'il n'y ait ni eau stagnante ni humidité excessive ?			
4	냉동예비실, 냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아 볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있는가? Y a-t-il un thermomètre ou un dispositif capable de lire la température sans ouvrir les portes du pré-congélateur, du congélateur et du réfrigérateur ?			
5	작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 방충/방서 시설이 되어 있는가? Des dispositifs anti-insectes et anti-nuisibles sont-ils installés de façon à empêcher l'entrée de nuisibles, etc. dans les entrepôts frigorifiques ?			
6	작업장안에서 발생하는 악취/유해가스/증기 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추고 있는가? Un système efficace de ventilation est-il installé pour enlever toute odeur nauséabonde, gaz nocif, vapeur, etc. produit dans la chambre froide ?			
7	작업장안에서 사용하는 기구 및 용기, 포장중 축산물에 직접 접촉되는 부분은 위생적인 내수성 재질로써 씻기 쉬우며 살균/소독이 가능한가? Le matériel, les ustensiles et les conditionnements en contact direct avec la viande sont-ils faits de matériaux sanitaires et étanches ? Sont-ils facilement nettoyables et est-il possible de les stériliser ou de les désinfecter ?			
8	화장실은 작업실에 영향을 주지 않는 곳에 위치하고 있으며 방충/방서 설비가 되어 있는가? Les vestiaires sont-ils situés de façon à ne pas avoir d'impact sur les conditions d'hygiène de la chambre froide ? Un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des souris est-il installé ?			
9	냉장 냉동실은 제품 보관능력이 충분한가? Les installations frigorifiques (réfrigérateurs et congélateurs) sont-elles assez grandes pour stocker l'ensemble des produits ?			
합 계 (total)				

일련번호 No.	점검내용 Points à vérifier Check points	점검결과 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
<p><판정기준> Critères d'évaluation</p> <p>○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé</p> <p>○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être ont appliquées.</p>				

2. 위생관리기준 Gestion sanitaire (SSOP)

일련번호 N°	점검내용 Points à vérifier Check points	점검결과 Evaluation		비고 Commentaires Remarks
		O	X	
1	제품의 특성에 따라 적절하게 온도가 관리되고 있는가? La température est-elle correctement contrôlée en tenant compte des spécificités des produits ?			
2	파손된 제품이 작업장에 방치되어 있거나, 유통기한이 경과된 제품을 보관하고 있는가? Des produits endommagés sont-ils restés dans les entrepôts frigorifiques ainsi que des produits dont la date limite de vente est dépassée ?			
3	작업실은 항상 깨끗하게 청소 및 유지되고 있는가? Les entrepôts frigorifiques sont-ils maintenus propres à tout moment ?			
4	축산물은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장 운반 하는가? La viande est-elle manipulée et transportée d'une façon appropriée empêchant qu'elle n'entre en contact avec les sols et les murs et est-elle stockée et transportée dans des conditions adéquates comme dans des compartiments de refroidissement ou de congélation ?			
5	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? Le directeur responsable (y compris le propriétaire de l'établissement) de l'établissement conserve-t-il un plan d'hygiène et des procédures écrites spécifiques à l'établissement et les applique-t-il au travail de production ?			
6	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? Les produits sont-ils transportés dans un véhicule possédant un compartiment de congélation ou de refroidissement capable de maintenir correctement la température pendant le transport ?			
7	보관관리기준서를 작성 비치하고 있는가? L'établissement a-t-il mis en place un plan d'hygiène et des procédures écrites pour le stockage des produits ?			
합 계 (Total)				

<p><판정기준> Critères d'évaluation</p> <p>○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 Etablissement demandant son premier agrément : si un X est attribué, l'agrément ne sera pas accordé</p> <p>○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 Etablissement déjà agréé : si un X est attribué, l'agrément peut être annulé et des mesures de suspension de l'exportation ou de demande de compléments d'informations peuvent être ont appliquées.</p>				
---	--	--	--	--

- 점검일시 :
Date de vérification
- 점검자 소속/직책/성명 :
Département, fonction et nom de la personne ayant effectué l'évaluation
- (인) signature
- 점검자 의견(Opinion de la personne ayant effectué l'évaluation) :

ANNEXE 6

Note d'information sur le plan SSOP et le plan HACCP pour les établissements sollicitant un agrément export vers la COREE

LE PLAN D'HYGIÈNE GÉNÉRALE ("S.S.O.P.")

L'hygiène permet de maintenir ou de restaurer un état de propreté et contribue à la prévention des toxi-infections alimentaires. Le S.S.O.P., préalable à la réduction des pathogènes et à l'application du système H.A.C.C.P., impose aux chefs d'entreprise d'être responsables du développement, de l'application, de la révision et de la documentation du S.S.O.P. destiné à prévenir la contamination directe et l'altération des produits, ainsi que l'application des actions correctives en cas d'apparition de ces problèmes.

Ces recommandations sont destinées aux établissements d'abattage et/ou de transformation des viandes d'animaux de boucherie et de volailles, aux importateurs et aux entrepôts. Les services d'inspection évaluent la capacité réelle des entreprises à prévenir et à corriger la contamination directe et l'altération des denrées par une vérification directe. Ils doivent ainsi s'assurer que les cinq exigences du S.S.O.P. sont appliquées.

1. Les cinq exigences du “ S.S.O.P. ” pour l'entreprise :

Les cinq exigences du système sont : un plan des procédures quotidiennes avant et pendant la production, un plan S.S.O.P. daté et signé par un cadre, l'identification dans le plan des procédures préalables à la reprise du travail, l'identification des responsables de la mise en œuvre du plan S.S.O.P., l'enregistrement quotidien prouvant l'exécution du plan et incluant les actions correctives.

1) L'établissement possède un plan écrit décrivant :

- les procédures quotidiennes (procédures d'hygiène préalables à la production d'une part, procédures réalisées pendant la production d'autre part) et la fréquence à laquelle elles sont conduites pour prévenir la contamination directe et l'altération des produits. Elles comprennent au minimum le nettoyage des surfaces des installations, des équipements et des ustensiles en contact avec les aliments.
- Ce plan S.S.O.P. doit être daté et signé par un cadre qui a autorité sur l'ensemble du site (directeur de production) ou un dirigeant de l'entreprise, lors de sa mise en place et lors de toute modification.

2) L'établissement tient à jour des enregistrements journaliers incluant les actions correctives prises qui prouvent l'exécution des procédures sanitaires, mises en avant dans le plan S.S.O.P..

3) Le plan S.S.O.P. identifie les personnes responsables de la mise en place, de la vérification l'évaluation et de la révision des activités sanitaires journalières, par leur fonction plutôt que par leur nom.

4) Les actions correctives comportent obligatoirement les informations relatives au devenir du produit, au retour à des conditions d'hygiène satisfaisantes, et aux mesures destinées à empêcher la récurrence de la non conformité.

5) Les enregistrements peuvent être informatisés si les inspecteurs ont accès à une copie sur papier. Ils doivent être tenus à jour sur les six derniers mois et être conservés au moins 48 heures sur le site. Ensuite ils peuvent être archivés dans un lieu extérieur à l'entreprise tout en restant consultables sous 24 heures sur demande des inspecteurs. Pour mémoire, un rapport des autorités nationales ou locales doit certifier ou attester de la potabilité de l'eau utilisée par l'établissement et être disponible à la demande des inspecteurs coréens.

2. Conséquences d'une mauvaise application des exigences réglementaires du S.S.O.P.

- Lorsqu'une (ou plusieurs) exigence(s) n'est (ne sont) pas établie(s), la personne de l'établissement responsable de la procédure doit :
 - identifier l'équipement, les ustensiles, les pièces et les locaux non conformes,
 - identifier toutes les possibilités d'altération des produits alimentaires,
 - remplir les enregistrements démontrant les non-conformités rencontrées,
 - indiquer les actions correctives opérées, décrites dans les fiches d'actions correctives et attestées par des enregistrements paraphés et datés.
- les appendices 1 et 3 de la présente note d'information donne une liste non exhaustive de non conformité au S.S.O.P.

Si de graves non-conformités sont rencontrées, l'agrément Corée peut être suspendu.

En effet, cet agrément ne sera octroyé ou conservé que si l'ensemble des exigences est mis en œuvre au jour donné. Aucun agrément provisoire ne sera accordé.

Le nouveau système communautaire d'agrément peut être considéré comme équivalent au S.S.O.P. Toutefois, il convient de souligner que l'application du système communautaire manque souvent de formalisme (documentation systématique des procédures et gestion des non-conformités). **En conséquence, si l'opérateur a mis à jour son dossier d'agrément conformément à l'arrêté du 8 août 2006, il doit satisfaire à ces exigences en termes de SSOP.**

LE PLAN H.A.C.C.P.

Cette partie ne saurait se substituer à la note de service DGAL/SDSSA /N2006-8138 du 7 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire. Elle apporte simplement quelques lignes directrices simples qui sont les points d'exigences des experts américains et pourraient donc aussi être les points d'exigences des experts coréens.

La mise en place d'un plan S.S.O.P. et de bonnes pratiques d'hygiène générale sont des préalables indispensables à la mise en place d'un système H.A.C.C.P. crédible. L'entreprise est responsable des produits transformés et vendus. Ils doivent être sains, non altérés, proprement étiquetés et emballés. Les inspecteurs vérifient l'efficacité des contrôles des procédés mis en place par l'exploitant assurant la sécurité alimentaire et la satisfaction des exigences réglementaires.

Le plan H.A.C.C.P., obligatoire, doit respecter les 7 principes du Codex alimentarius :

0. Étape préliminaire : engagement écrit de la direction de l'entreprise en faveur d'une telle démarche, formation de l'équipe pluridisciplinaire, description du produit, de sa distribution, des ingrédients et matières premières, de son emploi, puis élaboration du diagramme de fabrication, satisfaction des exigences réglementaires pour les procédures d'hygiène générale ;
1. Analyse des dangers, définition des mesures préventives ;
2. Identification des points critiques pour la maîtrise en s'aidant de l'arbre de décision du *codex alimentarius* ;
3. Établissement des limites critiques pour chaque point critique identifié ;
4. Surveillance des points critiques par des procédures de contrôle (fréquence, personnel expérimenté pour enregistrer correctement les résultats) ;
5. Définition des actions correctives à appliquer lors de déviation des résultats par rapport aux limites critiques, comprenant la destination des produits non conformes et la correction des causes ;
6. Établissement des procédures d'archivage du système H.A.C.C.P., qui seront développées et mises à jour périodiquement ;
7. Vérification périodique de l'application correcte du système H.A.C.C.P. mis en place, et si besoin modification.

1. L'analyse de dangers

Elle doit être conduite dans chaque établissement afin de déterminer les dangers pour la sécurité des aliments pouvant apparaître lors du processus de production et d'identifier les mesures préventives que l'établissement peut appliquer pour contrôler ces dangers. Aux différentes étapes peuvent survenir des dangers, qui sont d'ordre biologique (bactéries pathogènes, zoonoses, parasites, toxines naturelles), d'ordre chimique (pesticides, résidus médicamenteux, altérations, additifs alimentaires non réglementaires) ou d'ordre physique (corps étrangers).

Le plan H.A.C.C.P. s'applique à chaque produit préparé dans l'établissement agréé et appartenant à l'une des catégories visées par la réglementation : les carcasses (toutes espèces), les denrées crues hachées ou non hachées, les conserves, les produits traités ou non par la chaleur, cuits totalement ou partiellement, quelle que soit leur durée de vie plus ou moins longue.

Les dangers retenus dans le plan HACCP de l'entreprise doivent être listés précisément dans le dossier.

2. Le plan H.A.C.C.P. contient au minimum

- la liste des dangers identifiés et contrôlés pour chaque procédé ;
- la liste des points critiques pour chaque danger identifié dans l'établissement ou qui peut être introduit par l'environnement extérieur à l'établissement (danger apparaissant avant, pendant ou après l'entrée dans l'établissement) ;
- la liste des limites critiques de chaque point critique ;
- la liste des procédures et la fréquence avec laquelle elles doivent être appliquées. Elles permettent de surveiller chaque point critique en s'assurant de la conformité des limites critiques ;
- la liste des actions correctives correctement décrites. Elles répondent à toute déviation des limites critiques d'un point critique ;
- le système d'enregistrement documentant la surveillance des points critiques. Les enregistrements doivent contenir les valeurs réelles et les observations obtenues durant la surveillance.

Remarque : Il convient de préciser qu'au niveau de l'abattoir, certaines étapes peuvent être qualifiées de PRPo (Programme Prérequis Opérationnel selon la terminologie de la norme

ISO 22 000). Ces étapes telles que l'éviscération par exemple nécessitent une surveillance adaptée et un suivi des non conformités relevées.

Le responsable de l'établissement doit dater et signer le plan initial, lors de toute modification, et annuellement à chaque réévaluation.

3. Les actions correctives

Le plan H.A.C.C.P. décrit les actions correctives à prendre lors de déviation des limites critiques et désigne un responsable qui s'assure de l'élimination de la cause, de la remise sous contrôle du point critique, de l'application de mesures visant à prévenir sa réapparition et du retrait de la consommation des produits altérés.

Si une action corrective n'a pas été prévue lors d'une déviation de la limite critique ou si un danger imprévu apparaît, l'établissement doit retirer les produits non conformes. Il examine leur acceptabilité pour la distribution, modifie son plan H.A.C.C.P. suivant le danger survenu, enregistre les actions correctives prises, vérifie leur application et leur archivage.

4. Les validations, les vérifications continues et les réévaluations du plan H.A.C.C.P. ou de l'analyse des dangers

Chaque établissement doit valider la capacité du plan H.A.C.C.P. à gérer les dangers identifiés et vérifier son application effective. A la première validation, l'établissement teste les limites critiques appliquées aux points critiques, archive les procédures et les actions correctives.

Les vérifications continues comprennent entre autres, le calibrage des instruments de surveillance du procédé de fabrication, les observations directes des activités de surveillance et des actions correctives, l'examen des enregistrements générés et leur mise à jour.

La réévaluation du plan H.A.C.C.P. ou de l'analyse des dangers doit être réalisée annuellement ou lors de changements par une personne expérimentée. Des modifications concernant des matières premières, la formulation de produit, la méthode d'abattage ou de transformation, le volume de production, l'organisation du personnel, le conditionnement, la distribution des produits finis, l'utilisation attendue ou la consommation peuvent affecter l'analyse de risque. Le plan doit être modifié dès qu'un examen révèle la non satisfaction d'une exigence.

5. Les enregistrements

L'établissement doit mettre à jour les enregistrements suivants :

- l'analyse écrite des dangers, incluant toute documentation à l'appui ;
- le plan H.A.C.C.P. écrit, incluant les documents décisionnels associés à la sélection d'un point critique ou des limites critiques, les documents de la surveillance et de la vérification des procédures sélectionnées, les fréquences de celles-ci ;
- l'enregistrement de la surveillance des points critiques et de leur limite critique (temps, températures, autres valeurs quantifiables), le calibrage des instruments de surveillance du procédé, les actions correctives, la vérification des procédures et des résultats, l'identité et le nom du produit, le lot de production. Tout enregistrement est daté.

Le registre doit être tenu régulièrement à jour. L'employé réalisant la saisie de l'information ne doit pas oublier de dater ses saisies ainsi que d'apposer sa signature ou son paraphe.

Les enregistrements peuvent être mis à jour par informatique si des contrôles appropriés sont effectués pour s'assurer de l'intégrité des données informatiques et de leurs signatures. Ils sont archivés sur une période d'au moins 5 ans pour les denrées congelées, et de 6 mois minimum à compter de la date de livraison pour les denrées périssables.

APPENDICE 1 : LISTE DE NON-CONFORMITES AU PLAN D'HYGIENE GENERALE S.S.O.P.

(liste non exhaustive)

Conception et entretien des locaux

- Portes ne fermant pas hermétiquement permettant l'entrée de poussières, d'insectes ou de saletés
- Trous au plafond ou dans les fenêtres permettant l'entrée de poussières, d'insectes ou de saletés
- Rouille ou peinture écaillée dans les zones où sont manipulées des denrées destinées à la consommation humaine
- Moisissures aux murs

Equipement et hygiène générale

- Les systèmes d'écoulement doivent notamment être conçus de manière à empêcher tout reflux du circuit d'eaux usées vers le circuit d'alimentation en eau (les clapets anti-retour sont considérés comme un moyen ad hoc de répondre à ces exigences). Ils doivent également empêcher tout reflux de gaz des canalisations d'eaux usées.
- Les lavabos doivent fournir eau froide et eau chaude.
- L'entretien des réserves d'emballage (passages entre mur et stock, absence de toute trace d'insecte, rangement, séparation des emballages) et des réserves de produits d'entretien doivent être irréprochables.
- Les réceptacles destinés à stocker des matériaux non comestibles doivent être de matériaux et de conception non susceptible d'altérer des produits comestibles ou de créer des conditions non sanitaires. Ces réceptacles ne doivent pas être utilisés pour stocker des denrées comestibles et doivent porter une marque distinctive et très visible indiquant clairement leur usage (bacs de couleur différente, dénaturation, balancelles ou crochets spécifiques et marqués).

Problèmes de condensation (voir appendice 3)

Plan d'hygiène générale des locaux et de l'équipement

- L'établissement n'a pas écrit de plan d'hygiène générale décrivant les procédures que l'établissement réalise quotidiennement pour prévenir la contamination directe et l'altération de(s) produit(s).
- Le plan d'hygiène générale n'identifie pas les procédures à respecter avant production.
- Les procédures avant production ne concernent pas au minimum le nettoyage des surfaces des locaux, de l'équipement et des ustensiles en contact avec les aliments.
- Le plan d'hygiène générale ne spécifie pas la fréquence avec laquelle l'établissement doit conduire chaque procédure.
- Le plan d'hygiène générale n'identifie pas les employés responsables de l'application et de la révision des procédures spécifiques.

Les enregistrements

- L'établissement n'identifie pas les enregistrements quotidiens prouvant l'application du plan d'hygiène générale ni les mesures correctives prises, ainsi que la surveillance du plan.

Date et signature

- Un cadre, ayant autorité sur l'ensemble du site ou un dirigeant de l'entreprise, n'a pas signé et daté le plan d'hygiène générale concernant l'application initiale ou une modification.

APPENDICE 2 : LISTE DE NON-CONFORMITES AU PLAN H.A.C.C.P.

Analyse des dangers et développement du plan H.A.C.C.P.

- **Analyse initiale des dangers**
 - L'établissement ne conduit pas d'analyse des dangers ou n'a pas fait conduire d'analyse des dangers.
 - L'analyse des dangers :
 - ne comprend pas les dangers pour la sécurité alimentaire lors du procédé de production ;
 - n'identifie pas les mesures préventives à appliquer pour éviter les dangers identifiés ;
 - n'identifie pas l'utilisation attendue ou les consommateurs du produit fini ;
 - n'inclut pas un diagramme des étapes successives du procédé de fabrication.
- **Le développement du plan initial**
 - L'analyse des dangers révèle un ou plusieurs dangers pour la sécurité alimentaire, d'apparition probable, et l'établissement n'a pas de plan H.A.C.C.P. écrit pour chacun de ses produits.
 - L'établissement ne réalise pas les actions de validation démontrant que le plan fonctionne comme attendu.
 - Les enregistrements n'incluent pas :
 - les résultats qui prouvent la surveillance des limites critiques et donc des points critiques ;
 - après la déviation d'une limite critique, les résultats ultérieurs qui confirment la capacité des actions correctives à contrôler le point critique.
- **L'analyse ultérieure et le développement du plan**
 - Réévaluation de l'analyse des dangers
 - L'analyse n'a pas révélé de danger pour la sécurité alimentaire. Cependant un changement peut survenir engendrant un nouveau danger et l'établissement n'a pas réévalué la pertinence de l'analyse des dangers.
 - Nouveau produit
 - Avant la production d'une nouvelle denrée, l'établissement :
 - ne conduit pas d'analyse des dangers ou n'a pas fait conduire d'analyse pour lui,
 - n'a pas de plan H.A.C.C.P. concernant ce produit.
 - L'établissement a commencé à distribuer un nouveau produit il y a plus de 90 jours et il n'a pas validé le plan H.A.C.C.P. de ce nouveau produit.

Contenu du plan H.A.C.C.P.

- **Nombreux produits**
 - Le plan H.A.C.C.P. couvre plus d'un produit et les produits ne font pas tous partie d'une des catégories de la transformation (spécifiées dans l'analyse des dangers du plan H.A.C.C.P. de la note de service).
- **Danger(s) pour la sécurité alimentaire**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les dangers identifiés par l'analyse (exception : l'analyse des dangers microbiens n'est pas obligatoire pour les produits transformés, stérilisés selon les recommandations prévues).

- **Contrôle des dangers**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les points critiques pour chaque danger ou les limites critiques à appliquer à chaque point critique.
- **La surveillance**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les procédures de surveillance de chaque point critique **ni** leur fréquence.
- **Actions correctives**
 - Le plan H.A.C.C.P. n'identifie pas les actions correctives à suivre lors de la déviation d'une limite critique ou n'applique pas les actions correctives.
- **Les procédures de vérifications**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les procédures de vérification de l'application efficace du plan **ni** leur fréquence.

Collecte des données

- Le système d'archivage du plan H.A.C.C.P. ne documente pas la surveillance des points critiques.
- Les procédures ne sont pas tenues à jour.

Date et signature

- **Acceptation et réévaluation**
 - Le cadre responsable de l'établissement n'a pas signé et daté le plan H.A.C.C.P. lors de la première acceptation ou annuellement, lors de la réévaluation du plan.
- **Modification**
 - Le plan H.A.C.C.P. a été modifié et la personne n'a pas signé et daté le plan.

APPENDICE 3 : PROBLÈMES DE CONDENSATION

Une ventilation adéquate doit être fournie pour contrôler les odeurs, les vapeurs et la condensation de manière telle que les produits ne soient pas altérés et que des conditions non sanitaires ne soient pas créées.

Situations impliquant de la condensation pour lesquelles aucune action n'est requise

Dans certaines situations, la condensation dans un établissement sous contrôle officiel n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des produits ou l'inspection. Si le personnel chargé de l'inspection observe de telles situations, aucune action ne sera alors requise de la part l'établissement. Par exemple dans les situations suivantes :

- condensation sur la face interne du couvercle d'un cuiseur en acier inoxydable ;
- l'emballage de denrées emballées entrant en contact avec la condensation qui s'est formée du fait d'opérations de congélation ;
- condensation sur les murs ou le plafond d'un quai de chargement où des denrées en conserve sont stockées sur des palettes ou dans des cartons emballés.

Situations pour lesquelles la condensation est attendue et contrôlée par l'établissement agréé

Dans d'autres situations, l'établissement s'attend à ce que de la condensation résultant de certaines opérations se forme et agit pour s'assurer que la condensation n'altère pas les produits ni ne crée des conditions non sanitaires. Les actions nécessaires doivent être documentées dans la procédure S.S.O.P. de l'établissement. La plupart du temps, il s'agit de nettoyer et de désinfecter les surfaces sur lesquelles la condensation se forme quotidiennement ou en tant que de besoin, voire, dans le cas de problèmes exceptionnels de canaliser cette condensation de façon à éviter la contamination des denrées (par exemple mise en place de bâches protectrices remplacées quotidiennement). Exemples de surfaces :

- intérieur et extérieur des rails de production en acier inoxydable ;
- plafond au-dessus de zones de cuisson ouvertes et au-dessus des cuves de refroidissement des volailles ;
- extérieur des cuves ou des glissières à glace en acier inoxydable dans les zones sous température contrôlée.

En tout état de cause obligation d'un nettoyage / désinfection quotidien des plafonds dans des zones où se forme de la condensation au-dessus de produits à nu.

Situations pour lesquelles le personnel d'inspection doit agir

Enfin dans certaines situations, la condensation altère les produits, crée des conditions non sanitaires et / ou interfère avec l'inspection. Les autorités américaines citent les exemples suivants :

- forte condensation au plafond ou sur les murs d'une zone de production qui n'est pas régulièrement nettoyée et désinfectée conformément à la procédure S.S.O.P. de l'établissement (des conditions non sanitaires sont créées et elles peuvent conduire à l'altération des produits),
- **condensation perlant du plafond d'une salle de ressuage sur des carcasses ;**
- **condensation sur des surfaces d'unités de réfrigération qui n'ont pas été nettoyées et désinfectées, tombant sur des produits exposés ;**
- **condensation sur les murs ou le plafond d'un quai de chargement tombant sur des cartons de viande désossée et déchirant l'emballage.**

ANNEXE 7

Attestation Corée : élevage de volailles non adhérent à un groupement

1) Attestation sanitaire "Corée": (partie à remplir par le vétérinaire sanitaire)

Je soussigné Dr , vétérinaire sanitaire, certifie :

- n' avoir pas constaté et n'avoir pas eu connaissance de l'existence de cas de choléra aviaire, de pullorose, de maladie de Gumboro, de maladie de Marek, d'entérite virale du canard, d'hépatite virale du canard au cours des 12 derniers mois,
- que l'élevage exploité par
sis à
n° EDE
ne s'est jamais situé à moins de 10 km d'un foyer de maladie de Newcastle au cours des 2 derniers mois.

Fait le à

2) Attestation d'origine des porcs "Corée":(partie à remplir par l'éleveur)

Je soussigné éleveur à
détenteur du lot correspondant au bon d'enlèvement n°
établi le, certifie que celui-ci est
exclusivement composé de volailles nées et élevées en France.

Je déclare être en mesure de fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur
demande des services officiels.

Fait le à

ANNEXE 8

Attestation Corée : élevage de volailles adhérent à un groupement (le vétérinaire de groupement est le vétérinaire sanitaire)

Je soussigné Dr....., vétérinaire du groupement
de producteurs en charge :

- des sites d'élevage dont la liste (comprenant nom et adresse pour chaque site) est jointe en
annexe (1)

- du site d'élevage de sis à
identifié par le numéro EDE : (1)

Certifie

- que les animaux de cet élevage sont nés et ont été élevés en France,
- n'avoir pas constaté et n'avoir pas eu connaissance de l'existence dans cet élevage de
cas de choléra aviaire, de pullorose, de maladie de Gumboro, de maladie de Marek,
d'entérite virale du canard, d'hépatite virale du canard au cours des 12 derniers mois.

Je m'engage à signaler toute modification de ce statut aux services vétérinaires et
au groupement de producteurs du site d'élevage concerné et déclare être en mesure de
fournir à tout moment les justificatifs nécessaires sur demande des services officiels.

Fait à le

Cette attestation est établie et valable pour une durée de 1 an.

(1) rayer la mention inutile.

ANNEXE 9

Attestation préalable Corée : élevage de volailles adhérent à un groupement (le vétérinaire de groupement n'est pas le vétérinaire sanitaire)

Je soussigné Dr , vétérinaire sanitaire du site
d'élevage exploité par
sis à
identifié par le numéro EDE :.....

certifie n'avoir pas constaté et n'avoir pas eu connaissance dans ce site d'élevage de
l'existence de cas de choléra aviaire, de pullorose, de maladie de Gumboro, de maladie de
Marek, d'entérite virale du canard, d'hépatite virale du canard au cours des 12 derniers mois.

Je m'engage à informer sans délai le vétérinaire du groupement de tout
changement de statut sanitaire au regard des maladies visées dans cette attestation afin que
ce dernier puisse exclure de l'exportation vers la Corée, les viandes des animaux issus de ce
site d'élevage.

Fait le à