농림축산검역본부 예규 제227호

「해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령」(농림축산검역본부 예규 제216호, 2024.12.23.)을 다음과 같이 개정합니다.

2025년 7월 29일

농림축산검역본부장

「해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령」 예규 일부개정 전문

제정 2012.04.02. 농림수산검역검사본부 예규 제93호

개정 2013.03.22. 농림축산검역본부 예규 제19호

개정 2014.11.25. 농림축산검역본부 예규 제75호

개정 2016.06.22. 농림축산검역본부 예규 제117호

개정 2019.11.28. 농림축산검역본부 예규 제158호

개정 2021.12.29. 농림축산검역본부 예규 제186호

개정 2024.12.23. 농림축산검역본부 예규 제216호

개정 2025.07.29. 농림축산검역본부 예규 제227호

제1조(목적) 이 요령은 「가축전염병예방법」 제34조 제2항 및 국가별·공통 수입위생조건에 따라 농림축산검역본부가 수행하는 해외 축산물작업장 및 검역시설의 승인, 사후관리 및 승인취소 등에 대한 세부사항 등을 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 요령에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. "축산물작업장"이란 해외에서 우리나라로 수출하는 식육 및 식육가공품 등을 도축·처리·보관하는 작업장으로 도축장, 식육포장처리장, 식육가공장 및 보관장 등 수입위생조건에서 정하는 작업장을 말한다.
2. "검역시설"이란 축산물 작업장 이외의 승인 등이 필요한 기타 해외 작업장을 말한다.
3. "해외작업장"이라 함은 "축산물작업장" 및 "검역시설"을 말한다.
4. "점검표"이라 함은 해외작업장의 적합 여부 판단을 평가 또는 점검 등에 활용하는 표를 말한다.
5. "현지점검"이라 함은 해외작업장의 신규승인을 위한 점검 및 사후점검 등을 위해 해외작업장을 출입하여 점검하는 것을 말한다.
6. "사후점검" 이라 함은 승인받은 해외작업장에 대해 주기별로 현지에 점검하여 적합 여부를 확인하는 것을 말한다.

제3조(적용범위) 이 요령은 가축전염병예방법령 또는 수입위생조건에 따라 승인 등이 필요한 해외 축산물작업장 및 검역시설을 대상으로 한다.

제4조(승인요청에 필요한 서류) 농림축산검역본부(이하 "검역본부"라 한다)는 수출국 정부에서 해외작업장의 승인 등을 요청하는 경우, 해당

해외작업장에 대한 수출국 정부의 현지점검 결과 등 별표 1에서 정한 서류의 제출을 요구할 수 있다. 다만, 수출국의 가축방역 및 공중위생 여건상 추가적인 정보가 필요한 경우에 검역본부는 이와 관련한 자료를 수출국에 요구할 수 있다.

제5조(승인절차) ① 검역본부는 수출국 정부에서 승인 등을 요청한 해외작업장에 대하여 현지점검 또는 서류심사 등의 방법으로 승인할 수 있다. 다만, 국가 간에 상호 협의된 방법이 있을 경우에는 그에 따른다.

② 제1항에 따른 현지점검 또는 서류심사 기준은 별표 2와 같다.

제6조(신규 승인판정 등) ① 검역본부는 해외작업장에 대해 별표 3의 점검표에 따라 현지점검 또는 서류심사를 실시하고 승인, 보완 후 승인 또는 미승인으로 결정하여 수출국 정부에 통보하여야 한다.

② 수출국 정부는 제1항에 따른 보완 후 승인 또는 미승인 통보에 대해 의견이 있는 경우 통보를 받은 날로부터 1개월 이내에 이를 입증할 만한 서류를 첨부하여 재검토를 요청할 수 있다. 이 경우, 검역본부는 첨부서류를 확인한 후 재검토 결과를 승인, 보완 후 승인 또는 미승인으로 결정하여 수출국 정부에 통보하여야 한다.

③ 제1항에 따라 보완 통보를 받거나 제2항에 따른 재검토 결과 보완 통보를 받은 수출국 정부는 통보를 받은 날로부터 3개월 이내에 보완서류를 검역본부에 제출하여야 한다. 다만, 검역본부는 수출국 정부의 요청이 있는 경우 제출 기한을 연장할 수 있다.

④ 검역본부는 해외작업장에 대하여 2회까지 보완을 요구할 수 있으며, 수출국 정부가 2회 보완 통보를 받은 날로부터 1개월 이내에 회신을 하지 않을 경우와, 보완이 미흡하다고 판단되는 경우 승인을 하지 아니할 수 있다. 다만, 검역본부는 수출국 정부의 요청이 있는 경우 제출 기한을 연장할 수 있다.

⑤ 검역본부는 제1항, 제2항 및 제4항에 따라 승인을 하지 아니한 해외작업장에 대하여 최종적인 미승인 통보일로부터 1년간 수출국 정부의 승인요청을 거부할 수 있다.

⑥ 수출국의 가축방역 및 위생여건 등을 고려하여 별도의 승인기준이 필요한 경우에는 수출국과 상호 협의한 승인기준에 따라 승인할 수 있다.

제7조(사후점검) ① 검역본부는 수출국 및 해외작업장에 대하여 수입위생조건의 이행상황 등을 확인하기 위하여 사후점검을 실시할 수 있다. 사후점검은 가급적 수출국별 2~5년 단위로 한다.

② 제1항에 따른 사후점검 대상 수출국 및 해외작업장의 선정기준 등 세부사항은 별표 2와 같다.

③ 검역본부는 사후점검 결과를 별표 3의 제3호(해외작업장 적부 판정기준)에 따라 수출국 정부에 통보하여야 한다.

④ 검역본부는 제3항에 따른 해외작업장 보완사항에 대하여 2회까지 보완을 요구할 수 있으며, 보완이 미흡하다고 판단되는 경우 승인을 취소할 수 있다.

⑤ 제3항 및 4항에 따라 보완통보를 받은 수출국 정부는 통보를 받은 날로부터 다음 각 호에서 정한 기간 이내에 보완사항을 검역본부에 제

출하여야 한다. 다만, 검역본부는 수출국 정부의 요청이 있는 경우 제출 기한을 연장할 수 있다.

1. 승인유지/보완 통보 : 1개월

2. 수출중단/보완 통보 : 3개월

⑥ 사후점검 결과 수출국 검역시스템에 중대한 문제가 있는 것으로 판단되는 경우 검역본부는 농림축산식품부에 해당 사항을 보고한 후 농림축산식품부의 조치결과에 따라야 한다.

제8조(변경승인) ① 수출국 정부는 승인된 해외작업장에 대하여 다음 각 호의 어느 하나에 변경이 있는 경우 검역본부로 변경승인을 요청하여야 한다.

1. 명칭

2. 승인번호

3. 소재지(행정구역의 명칭이 변경된 경우를 포함한다.)

4. 승인 축종 및 업종

② 검역본부는 제1항에 따라 변경승인 요청을 받은 경우 서류검토 또는 필요시 현지확인을 통하여 이를 변경승인하고 그 결과를 수출국 정부에 통보한다.

③ 검역본부는 제2항의 서류검토 또는 현지확인를 위해 필요한 경우 별표1에 준하는 자료를 수출국 정부에 요청할 수 있다.

제9조(수출중단 및 승인취소) ① 검역본부는 가축전염병예방법, 수입위생조건 및「지정검역물의 검역방법 및 기준(검역본부고시)」에서 정하고 있는 해외작업장의 수출중단 또는 승인취소 사유가 발생하는 경우 수출국 정부에 해당 해외작업장의 수출중단 또는 승인취소 조치사항을 통보하여야 한다.

② 검역본부는 3년간 수입실적이 없는 해외작업장에 대하여 승인을 취소할 수 있다.

제10조(수출중단 해제 등) ① 검역본부는 제9조에 따라 수출중단 조치를 취한 경우에 수출국 정부에서 원인을 규명하고, 개선사항을 제시하는 경우 서류검토 또는 필요시 현지확인을 통하여 수출중단을 해제할 수 있다.

② 검역본부는 제9조에 따라 승인취소한 해외작업장에 대하여 승인취소 통보일로부터 1년간 수출국 정부의 승인요청을 거부할 수 있다.

제11조(현지점검 연간 계획수립) ① 검역본부는 매년 해외작업장 점검계획을 마련하여야 한다. 계획수립 시 국가별 승인 요청상황, 사후점검 대상여부, 소요예산 및 점검인력 등을 고려한다.

② 수출국과 현안사항이 발생하여 긴급하게 현지점검을 실시해야 하는 경우 연간 계획과 별도로 현지점검을 실시할 수 있다

제12조(현지점검 비용) ① 해외작업장 현지점검 연간 계획에 반영된 경우에는 검역본부 예산으로 현지점검을 실시하는 것을 원칙으로 한다. 단, 현지통역과 현지이동 비용은 수출국에서 부담한다.

② 연간 계획에 반영되지 않고, 수출국에서 긴급하게 해외작업장 승인을 요청하는 경우에는 수출국 부담으로 현지점검을 실시할 수 있다.

제13조(현지점검 인력구성) ① 해외작업장에 대한 현지점검을 수행하기

위해 검역본부는 검역·위생 담당자 중 필요한 인력을 구성한다. 다만, 동물 검역시설 등의 현지점검이 필요한 경우에는 방역 담당자도 인력에 포함할 수 있다.

② 신규 축산물작업장 등에 대한 현지점검이 필요할 경우 식품의약품안전처 등과 합동으로 현지점검을 실시할 수 있다.

③ 제2항에 따라 합동현지점검을 실시하는 경우 검역본부는 검역·방역 등 분야, 식품의약품안약처는 소관 위생분야를 점검하고, 소요비용은 각 기관별로 부담한다.

제14조(재검토기한) 농림축산검역본부장은 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 이 요령에 대하여 2026년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제93호, 2012. 4. 2.>

제1조(시행일) 이 요령은 공포한 날부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2015년 4월 1일까지 "「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)" 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

부칙 <제19호, 2013. 3. 23.>

제1조(시행일) 이 요령은 공포한 날부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2015년 4월 1일까지 "「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)" 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

부칙 <제75호, 2014. 11. 25.>

제1조(시행일) 이 요령은 공포한 날부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 이 고시는 2017년 11월 24일까지 "「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」(대통령훈령 제248호)" 제7조제3항제2호에 따라 재검토하여야 한다.

부칙 <제117호, 2016. 6. 22.>

이 예규는 발령한 날부터 시행한다.

부칙 <제158호, 2019. 11. 28.>

이 예규는 발령한 날부터 시행한다.

부칙 <제186호, 2021. 12. 29.>

이 예규는 발령 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

부칙 <제216호, 2024. 12. 23.>

이 예규는 발령한 날부터 시행한다.

부칙 <제227호, 2025. 07. 29.>

이 예규는 발령한 날부터 시행한다.

【별표 1】

해외작업장 신규승인 요청 제출자료 (제4조 관련)

1. 해외 축산물작업장

가. 작업장 승인 신청서(별지 제1호서식)

나. 그 밖에 검역본부장이 필요로 하는 자료

2. 검역시설 등

가. 검역시설 승인 신청서(별지 제2호서식)

나. 그 밖에 검역본부장이 필요로 하는 자료

【별표 2】

해외작업장 신규승인 및 사후관리 (제5조 및 제7조 관련)

1. 신규승인

가. 현지점검

(1) 신규 수입위생조건 제정 후 신규승인을 신청하는 해외작업장. 다만, 다음 각 호의 경우 서류심사 전환을 검토할 수 있음

(가) 국가단위 최소 2회 및 해외작업장 단위 10개소 이상 현지점검한 결과 중대한 위반사항이 발견되지 않는 국가의 동일 축종 수출작업장

(나) 국가단위 최소 1회 및 해외작업장 단위 3개소 이상 현지점검한 결과 중대한 위반사항이 발견되지 않는 국가의 동일 품목 검역시설

(2) 수출국 가축방역·검역 여건상 현지점검이 필요한 해외작업장

(가) 반추동물 수입 허용 국가산 원료를 사용하는 반추동물 수입 금지 국가의 케이싱 수출작업장

(나) 가축질병 위험국가산 자비우육 등 열처리 수출 작업장

(다) 조사료 수입위생조건 적용 대상 국가의 조사료 처리시설

(라) BSE 발생 국가에서 생산된 것으로 BSE 관련품목 제외품목 중 "승인된 전용제조시설에서 생산"하도록 규정된 동물 생산물의 제조시설

* 돼지혈액, 사료용 돼지 장 가수분해물 및 돼지 장 점막 가수분해물, 가금설육분, 우모분, 닭 연골분말, 가금의 간이나 심장에서 유래한 가수분해단백질 등

(마) 영장류 수출국 격리 검역시설

(바) 동물원용 우제류 동물 수출 동물원 검역시설

(사) 기타 검역본부장이 필요하다고 인정하는 경우

(3) 현지점검 및 수입검역 결과 등에서 문제가 제기된 국가

(가) 최근 3회 현지점검시 해외작업장의 50%이상에서 보완 또는 미승인(수출중단) 조치된 국가

(나) 최근 3년간 수입검역과정에서 가축방역 및 검역상 중대한 위해가 밝혀졌거나 우려가 있는 국가

나. 서류심사

(1) 수입위생조건상 명시 또는 국가간 협의에 의한 경우

(2) 축산물 보관장 등 방역 및 위생 관리상 위험요소가 적은 경우

(3) 수입허용 국가산 소정액 인공수정센터, 기타동물 정액채취소, 가축외 포유류 동물 사육시설로서 현지점검시 가축방역 및 검역시설에 중대한 문제가 지적되지 않은 국가인 경우

(4) 기타 현지점검 대상에 해당되지 않는 해외작업장 등

다. 목록인정

(1) 국가간 협의에 의해 수출국 축산물작업장 승인 제도 인정 국가

- 캐나다(쇠고기 제외)・미국・호주・뉴질랜드

(2) 수입위생조건에서 해외작업장 승인방법을 수출국 통보로 정한 경우

2. 사후점검

가. 수출국별 사후관리 점검주기

(1) 점검주기 단축 가능 국가

(가) 우리나라로 **수출** 축종이 다양하며, 수출 물량이 많은 국가

(나) 수입검역 과정 및 언론보도 등에서 가축방역 또는 검역상 중대한 문제가 제기된 국가

(다) 1년간 10개소 이상의 해외작업장에 대하여 서류심사 승인을 한 국가

(라) 신규승인을 위한 현지점검 대상인 국가

(2) 점검주기 연장 가능 국가

(가) 승인된 축산물작업장(보관장 제외) 갯수가 20개소, **검역시설이 5개소** 이하인 국가

(나) 최근 3년 동안의 품목별 수입량 점유율이 3% 이하인 국가

(다) 수입검역 과정 및 언론보도 등에서 가축방역 또는 검역상 중대한 문제가 제기된 해외작업장이 없는 국가

나. 해외작업장 선정기준

(1) 최근 3년 동안 **우리나라로 수출량이** 많은 해외작업장

(2) 수입검역 과정 및 언론보도 등을 통해 가축방역 또는 검역상 중대한 문제가 제기된 해외작업장

(3) 서류심사로 승인을 받은 해외작업장

(4) 기타 검역본부장이 현지점검이 필요하다고 인정하는 해외작업장

【별표 3】

해외작업장 점검표 및 판정기준 (제6조 관련)

1. 해외작업장 점검표

가. 돼지고기 수출작업장 점검표(별첨1)

나. 돼지고기 수출작업장 점검표(EU 국가 등 지역화 인정국)(별첨2)

다. 가금육 수출작업장 점검표(별첨3)

라. 가금육 수출작업장 점검표(EU 국가 등 지역화 인정국)(별첨4)

마. 쇠고기 수출작업장 점검표(BSE 발생국)(별첨5)

바. 쇠고기 수출작업장 점검표(BSE 비발생국)(별첨6)

사. 자비우육 작업장 점검표 (BSE 비발생국)(별첨7)

아. 이탈리아 돼지고기 가공품 수출작업장(가공장) 점검표(별첨8)

자. 열처리 가금육 작업장 점검표 (별첨9)

차. 필리핀 닭고기 작업장 점검표(별첨10)

카. 우제류 동물유래 천연케이싱 작업장 점검표(별첨11)

타. 토끼육 수출작업장 점검표(별첨12)

파. 사료용 동물성 가공 단백질 제조시설 점검표(별첨13)

하. 우제류 수출 동물원 점검표(별첨14)

거. 영장류 수출 검역시설 점검표(별첨15)

너. 가축외 포유류 동물 사육시설 점검표(별첨16)

더. 조사료 처리시설 점검표 (별첨17)

러. 돼지 정액채취소 점검표 (별첨18)

머. 사슴 정액 채취소 점검표 (별첨19)

버. 말 정액 채취소 점검표 (별첨20)

서. 소정액 인공수정센터 점검표(별첨21)

어. 소수정란채취소 점검표(별첨22)

저. 반려동물 사료 제조시설 점검표(별첨23)

※ 국가별/품목별 수입위생조건에서 정하는 바에 따라 점검표 세부내용 변동가능하며, 다만 상기 점검표 이외에 정하여 있지 않을 경우에는 검역본부장이 별도 정할 수 있음

2. 평가방법

가. "수입위생조건" 별 제시된 "점검항목"에 따라 수출국 정부 및 해외작업장 관계자 인터뷰, 현장관찰 및 기록확인 등을 통해 현지상황을 점검 후 "점검결과"란에 'O(적합)' 또는 'X(부적합)'로 평가한다.

나. 수출작업장에 대한 점검결과 "점검항목"의 각 항목 중 일부가 적합하지 않더라도 수출국의 정부 관리·감독 내용, 관련 규정 및 수출작업장의 조치 등 전반적인 정황을 고려하여, 수출국 및 수출작업장이 동등이상 "수입위생조건"의 목적을 달성한다고 입증하는 경우에는 'O(적합)'으로 평가할 수 있다.

다. 수출국 정부 및 수출작업장의 경미한 위반사항으로 점검단이 현지시정 되었음을 확인한 경우에는 'O(적합)'으로 평가할 수 있다.

라. "조사내용"란은 현지점검시 조사된 내용을 간략하게 설명하고, 점검결과 부적합한 사항 등에 대하여는 구체적으로 명시한다.

3. 해외작업장 적부 판정기준

평가결과	판정기준	
	신규	사후점검
○부적합 평가 항목이 없는 경우	승인	승인유지
○부적합 평가 항목이 1개 이상 있는 경우로서, 운영 가능한 체계 및 여건은 마련되어 있으나, 실제 운영 과정에서 미흡한 점이 발견되는 경우	보완후 승인	승인유지 /보완
○부적합 평가 항목이 1개 이상 있는 경우로서, 운영 체계 및 여건상 개선이 필요한 경우		승인중단 /보완
○부적합 평가 항목이 다수 발생하는 등 전반적으로 수입위생조건 준수가 어려운 것으로 판단되는 경우	미승인	승인취소

■ 해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령 [별지 제1호서식]

해외축산물작업장 승인(변경)신청서

축산물 작업장 승인 [ ] 변경 [ ] 신청서

국가명	
신청날짜	

업체 명칭	
업체 등록번호	
업체 주소	

승인 신청 시 작성

①GPS좌표	경도	■E □W		
	위도	■N □S		
②온라인 홈페이지 주소	http://www			

③ 취급 축종

[ ]소 [ ]돼지 [ ]말 [ ]면양 [ ]산양 [ ]사슴 [ ]타조 [ ]토끼 [ ]캥거루 [ ]가금(구체적으로 기재: 닭, 오리, 칠면조 등) [ ]기타(구체적으로 기재:)

④ 승인 신청 업종

[ ]도축장(Slaughter) [ ]식육포장처리장(Cutting Plant) [ ]식육가공장(Processing plant) [ ]보관장(Cold storage) [ ] 케이싱(Casing)

⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목

제품명칭	원료	이용 육류 부위	기타 (냉장/냉동)
예시)소세지	돼지고기	돼지고기 다리부분	

⑥ 수출품목의 가공공정

첨부 1- 가공단계별 사진 및 설명 기재(온도 및 시간 자세히 기재)
최종수출제품 사진(제품 내외부 사진)

⑦ 작업장 사진 및 배치도

첨부 2- 입구부터 작업장 정면, 측면 사진 및 배치도

⑧ 최근 중앙정부의 정기 점검 일자 및 지적 사항

첨부 3 - 대한민국의 위생조건 부합여부 체크리스트(점검표)
수출국내 정부로부터 승인받은 허가서(업종, 축종 표시)

승인 변경 신청 시 작성

① 변경 하고자 하는 사항	[ ]업체명, [ ]주소, [ ]승인번호, [ ]업종, [ ]기타
② 변경 전 승인내용	
⇩	
변경 후 내용	

③ 변경 사유

④ 변경 사항에 대한 중앙정부의 허가 여부(증명 서류 첨부)

⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목

수출업체 대표자 서명 및 회사 직인

중앙정부 수의관 소속기관 및 서명

■ 해외 축산물작업장 및 검역시설 관리요령 [별지 제2호서식]

검역시설 승인 [ ] 변경 [ ] 신청서

국가명	
신청날짜	

업체 명칭	
업체 등록번호	
업체 주소	

승인 신청 시 작성				
①GPS좌표	경도	■E □W		
	위도	■N □S		
②온라인 홈페이지 주소	http://www			
③ 취급 축종 [ ]소 [ ]돼지 [ ]말 [ ]면양 [ ]산양 [ ]사슴 [ ]타조 [ ]토끼 [ ]캥거루 [ ]가금(구체적으로 기재: 닭, 오리, 칠면조 등) [ ]기타(구체적으로 기재:)				
④ 승인 신청 업종 [ ]사료용 동물성 단백질 제조시설:(자세한 품목기재) [ ]반려동물 사료 [ ]기타 [ ]영장류 검역시설 [ ] 동물원(우제류) [ ]정액채취소 [ ]수정란채취소 [ ]조사료처리시설 [ ]인공수정센터				
⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목(동물은 학명)				
⑥ 수출품목의 가공공정 첨부1- 가공단계별 사진 및 설명 기재(온도 및 시간 자세히 기재)/최종제품 내외부 사진 동물 사진				
⑦ 검역시설 사진 및 배치도 첨부2 - 입구부터 시설 정면, 측면 사진 및 배치도(동물원 전경, 계류사, 격리사 모두 별도)				
⑧ 최근 중앙정부의 정기 점검 일자 및 지적 사항 첨부3 - 대한민국의 위생조건 부합여부 체크리스트 /수출국 정부로부터 승인받은 작업장 허가서				

승인 변경 신청 시 작성	
① 변경 하고자 하는 사항	[ ]업체명, [ ]주소, [ ]승인번호, [ ]업종, [ ]기타
② 변경 전 승인내용	
⇩	
변경 후 내용	
③ 변경 사유	
④ 변경 사항에 대한 중앙정부의 허가 여부(증명 서류 첨부)	
⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목	

수출업체 대표자 서명 및 회사 직인
중앙정부 수의관 소속기관 및 서명

별첨 1

돼지고기 수출작업장 점검표

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·3개월 이상 사육 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증 발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부	
	농장 비발생 질병 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장비발생 질병 감염지역 외에 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 돼지고기 등의 조건	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 , 위생관리기준 등 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant, Cold strorage			
○ 일일 최대 작업두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장시설	㎡
○ 시간당 최대 작업두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장시설	㎡
○ 도축검사인원 (도축장에 한함)	Total:			
– 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
– 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 돼지는 수출국내에서 출생하여 사육되었거나, 대한민국으로 돼지고기의 수출자격이 있는 국가에서 수출국으로 수입되어 도축 전 3개월 이상 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·우역, 수출 전 3년간 아프리카돼지열병의 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다.	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
점 검 결 과	

3. 수출국은 수출 전 1년간 돼지열병(야생돼지의 발생은 제외한다)이 발생한 사실이 없거나 대한민국 정부가 청정 국가로 인정하여야 하며 이 질병에 대하여 예방접종을 실시하지 않아야 한다.	
3-1. 수출국 정부는 돼지열병에 대한 예방접종을 금지하고 있는가?	
3-2 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?	
점 검 결 과	

4. 농장은 도축 전 3년간 브루셀라병, 도축 전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한 이들 질병과 관련하여 수출국 정부에 의한 방역 상 제한조치를 받지 않고 있는 지역 내에 위치하여야 한다.	
4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
4-3 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 행정조치를 실시하는가?	
7-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	

8. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 작업을 실시하는 동안은 대한민국 정부가 우제류 동물 및 그 생산물의 수입을 허용하지 않는 국가 또는 지역을 경유한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 된다.	
8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

9. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
9-2. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅳ. 돼지고기 등의 조건

10. 돼지고기 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 돼지로부터 생산된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
10-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	
10-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가? □ 식용목적시 선모충증, 유구낭충증, 포충증 검사내용 포함 여부	
10-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? □ 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point))	
10-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
점 검 결 과	

11. 돼지고기 등을 생산하기 위하여 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관 작업을 할 때에는 동일 장소에서 동등 이상의 위생 상태에 있지 아니한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 되며 식육가공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다.	
11-1. 수출작업장은 11항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
11-2 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	
12. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리되어야 하며 돼지고기 등을 포장한 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 또한 내용물 또는 포장에는 작업장 번호가 표시되어야 하며 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 받아야 한다. 이에 대한 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 한다.	
12-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생 관리 기준을 마련하고 있는가?	
12-2. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?	
12-3. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하도록 하고 있는가?	
12-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한국 수출 돼지고기에 대하여 수출국의 합격 표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, SOP 등 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	14. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	15. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	17. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	18. (종업원 위생) 작업장 내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	19. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(돼지, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	20. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	21. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	22. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?	
	23. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	24. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?	

도축장	25. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?	
	26. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	27. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	28. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	29. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	30. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장 검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장)	
	31. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	32. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?	

가공장	33. (원료입고) 작업장은 돼지의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?	
	34. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?	
	36. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	37. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(돼지고기 및 돼지고기 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
	38. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?	
	39. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?	

보관장	40. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 돼지의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?	
	41. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	42. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?	
	43. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	44. (보관온도) 냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?	
	45. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?	
	46. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?	
	47. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 2

돼지고기 수출작업장 점검표(EU 국가 등 지역화 인정국)

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 청정지역 출생・3개월(90일) 이상 사육 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증 발급시스템 상 국가 비발생 질병 또는 청정지역산 확인 여부	
	농장 비발생 질병 또는 청정지역 위치 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장비발생 질병 감염지역(제한지역) 외에 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	수출작업장 이동 시 ASF 감염동물 접촉 방지 준수 여부	
	수출작업장 청정지역산 돼지고기·돼지생산물 및 제한지역산 돼지고기·돼지생산물의 작업과정 중 혼합 방지 조치 준수 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	

	청정지역의 생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 돼지고기 등의 조건	EU의 방역규정 준수 및 수출국정부의 방역관리 이행 여부	
	정부 수의관의 생・해체검사 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, 위생관리 기준 등 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* S: 도축장, CP: 식육포장처리장, PP: 식육가공장, CS: 보관장			
○ 일일 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 돼지는 수출국내에서 출생하여 사육되었거나, 대한민국으로 돼지고기의 수출자격이 있는 국가에서 수출국으로 수입되어 도축 전 3개월 이상 사육된 것이어야 한다. 수출국에서 아프리카돼지열병(ASF)가 발생하는 경우 수출 돼지고기 등의 생산에 사용된 돼지는 출생 이래 또는 도축 전 ASF 청정지역에서 최소 90일 이상 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 ASF 청정지역내의 원산농장과 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장이 ASF 청정지역 내에 위치하고 청정지역 내에서 90일 이상의 사육기간을 확인하는 방법은 적절하게 운용되는가? □ 확인 방법, 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년), 기록 관리 방법(예: 전산시스템 등)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·우역, 수출 전 3년간 아프리카돼지열병의 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다. ASF 발생 시 수출국의 아프리카돼지열병 청정지역에서 생산된 돼지고기는 대한민국으로 수출될 수 있으며 "청정지역이란(free zone)"이란 대한민국 정부가 설정한 ASF 제한지역 이외의 ASF 청정지역으로 한국정부가 인정한 지역을 말한다.	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가? ASF 발생 시 수출국은 ASF 발생·현황 보고 절차 및 관련 법령이 있는가? □ 보고 절차 및 관련 법령	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 정부의 발생·현황 관리(예:전산시스템 등) 방법 및 운영 관련 법령	
점 검 결 과	
3. 수출국은 수출 전 1년간 돼지열병(야생돼지의 발생은 제외한다)이 발생한 사실이 없거나 대한민국 정부가 청정 국가로 인정하여야 하며 이 질병에 대하여 예방접종을 실시하지 않아야 한다.	
3-1. 수출국 정부는 돼지열병에 대한 예방접종을 금지하고 있는가?	
3-2 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?	
점 검 결 과	

4. 농장은 도축 전 3년간 브루셀라병, 도축 전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한 이들 질병과 관련하여 수출국 정부에 의한 방역상 제한조치를 받지 않고 있는 지역 내에 위치하여야 한다. ASF 발생 시 돼지고기 등에 생산에 사용된 돼지는 ASF 발생농장과 역학적으로 관련된 농장에서 유래하거나 도축 또는 가공되지 않아야 한다.	
4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
4-3. ASF 발생 시 돼지고기 등의 생산에 사용된 돼지는 ASF 발생농장과 역학적으로 관련된 농장에서 유래하거나 도축 또는 가공되지 않았다는 사실을 확인하는 절차를 마련하고 있는가? □ 확인 절차, 법령(위생조건 등), 기준 비치 등	
4-4. 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년), 기록 관리 방법(예: 전산시스템 등)	
점 검 결 과	

5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다. ASF 발생 시 돼지고기 등은 ASF 제한지역 밖에서 도축·가공되어야 한다	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? ASF 발생 시 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 청정지역내에 위치함 확인할 수 있는 방법 및 법령을 마련하고 운영하고 있는가? □ 운영 절차, 관련 법령, 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 행정조치를 실시하는가?	
7-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	
8. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 작업을 실시하는 동안은 대한민국 정부가 우제류 동물 및 그 생산물의 수입을 허용하지 않는 국가 또는 지역을 경유한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 된다. ASF 발생 시 돼지고기 등을 생산하기 위한 돼지는 수출작업장까지 이동 중 ASF에 감염된 돼지와 접촉하지 않아야 한다. 또한 도축장으로 이동될 때 ASF 발생 지역을 통과하여서는 아니된다. 다만, ASF 제한지역을 통과할 필요가 있을 경우 고속도로 이용, 차량 밀봉 등 관리 조치 하에 이동하여여 한다.	
8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? ASF 발생 시, ASF 제한지역을 통과한 경우 고속도로 이용, 차량 밀봉 등 관리 조치를 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

9. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
9-2. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅳ. 돼지고기 등의 조건

10. 돼지고기 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 돼지로부터 생산된 것이어야 한다. 돼지고기 등을 생산하는 도축장은 EU의 방역 규정을 준수하고, 수출국 정부의 방역관리가 이루어지는 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
10-1. 도축장은 ASF 청정지역에 위치하고 있으며, EU의 방역규정을 준수하고 수출국 정부의 방역관리가 이루어지는 곳인가? □ 위치 확인 방법 및 관련 법령	
10-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	
10-3. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가? □ 식용목적시 선모충증, 유구낭충증, 포충증 검사내용 포함 여부	

10-4. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? □ 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사 지점 개수 (inspection point)	
10-5. 생・해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
점 검 결 과	

11. 돼지고기 등을 생산하기 위하여 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관 작업을 할 때에는 동일 장소에서 동등 이상의 위생 상태에 있지 아니한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 되며 식육가공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다.

11-1. 수출작업장은 11항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
11-2 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

12. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리되어야 하며 돼지고기 등을 포장한 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 또한 내용물 또는 포장에는 작업장 번호가 표시되어야 하며 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 받아야 한다. 이에 대한 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 한다.

12-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생 관리 기준을 마련하고 있는가?	
12-2. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?	
12-3. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하도록 하고 있는가?	
12-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한국 수출 돼지고기에 대하여 수출국의 합격 표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, SOP 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	14. (작업실 통제/방충・방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	15. (채광・조명・환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? * 도축장 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, 보관장: 75룩스 이상	
	16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	17. (탈의실・화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	

	18. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	19. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가축, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	20. (작업과정에서의 교차오염 방지)작업장에서 청정지역의 돼지고기·돼지생산물과 제한지역의 돼지고기·돼지생산물의 작업과정 중의 교차오염 방지하기 위한 조치를 취하고 있는가?	
	21. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	22. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립・시행하고 그 결과를 기록・유지하고 있는가?	
	23. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?	
	24. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	25. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?	
도축장	26. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척・소독 시설을 설치・운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?	
	27. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	28. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	

	29. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	30. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	31. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장)	
	32. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	33. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?	
가공장	34. (원료입고) 작업장은 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?	
	35. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	36. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?	
	37. (냉장・냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로, 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	

	38. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(돼지고기 및 돼지고기 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정 온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
	39. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링 하고 그 기록을 보관하고 있는가?	
	40. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?	
보관장	41. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?	
	42. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획 되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	43. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?	
	44. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	45. (보관온도) 냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?	
	46. (보관 및 출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?	
	47. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?	
	48. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 3

가금육 수출작업장 점검표

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·사육조건 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부	
	농장비발생질병 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장 비발생 질병 감염 지역 외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 가금육 등의 조건	정부수의관의 생·해체검사 적정 봉인, 검역증명서 발급여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant, Cold strorage			
○ 일일 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 가금육을 생산하는데 사용된 가금은 수출국내에서 부화되어 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 가금육 등 수출 전 1년간 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다.	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
점 검 결 과	

3. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 지역은 가금 도축 전 3개월간 저병원성 조류인플루엔자 및 뉴캣슬병의 발생이 없어야 한다. 4. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 도축 전 1년간 가금콜레라, 추백리, 가금티푸스, 전염성F낭병, 마렉병, 오리바이러스성간염(오리육에 한함) 및 오리바이러스성 장염(오리육에 한함)의 발생이 없어야 한다.	
3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국민 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
3·4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
3·4-3 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	
5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

(태국 1) 가금육을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 수출국 정부로부터 가금육 수출농장으로 인증 받은 곳이어야 한다.	
태국1-1) 수출국 정부는 한국 수출용 가금 사육농장에 대한 인증 프로그램을 마련하고 운영하고 있는가?	
태국1-2) 수출국 정부 또는 수출작업장은 가금의 사육농장이 인증받은 곳임을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 담당자, 확인내용, 방법	
태국1-3) 수출작업장에서는 한국수출용 가금육 등의 생산에 사용된 원료의 원산 농장 기록을 보관하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

점검항목	조사내용
6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 가금육 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점검결과	

7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
7-3. 수출국 정부 수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 소속 기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	
8. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 가금육을 생산하는 동안에는 대한민국 정부가 가금 또는 가금육의 수입을 허용하지 않은 국가에서 수입된 가금 또는 가금육을 취급하여서는 아니 된다.	
8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

9. 수출작업장에는 일일도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 가금육에 대한 원산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
9-2. 수출작업장은 대한국 수출 가금육의 원산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?	
점 검 결 과	
(태국 2) 수출국 정부는 이 수입위생조건에 부합하는 가금육이 수출될 수 있도록 관리 및 확인할 수 있는 수출검증프로그램(expoer verification program)을 마련하여야 한다.	
점검항목	조사내용
(태국 2-1) 수출국 정부는 수출검증프로그램을 마련하여 운영하고 있는가? □ 작업장 EV 인증방법 및 주기 □ 사전에 대한민국과 협의된 EV에 기반한 점검표 등 운영여부 □ EV 인증실패 업체 목록 및 사유	
(태국 2-2) 해당 작업장은 수출국 정부의 수출검증프로그램 인증을 받았는가? □ 인증일자 및 결과, 인증 시 특이사항, 작업장의 EV 내용 숙지 여부	
점 검 결 과	

Ⅳ. 가금육 등의 조건

10. 가금육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
10-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	
10-2 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?	
10-3 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? □ 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point))	
10-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
10-5. (가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
점 검 결 과	

(태국3) 가금육을 생산하기 위하여 가금을 출하하는 농장 중 최소 20% 농장을 대상으로 농장당 최소 60수 이상의 가금을 도축장에서 무작위 선별하여 수출국 정부가 실시하는 조류인플루엔자 (H5 또는 H7 아형) 및 뉴캣슬병에 대한 항원검사 결과 음성이어야 한다.	
점검항목	조사내용
태국3-1) 수출국 정부는 도축장에서 조류인플루엔자와 뉴캣슬병에 대한 항원검사를 실시하고 있는가? □ 검사주체, 검사절차 등	
태국3-2) 수출국 정부 또는 수출작업장은 한국 수출용 가금육이 조류인플루엔자 및 뉴캣슬병 항원검사 음성임을 확인하고 있는가? □ 결과 확인방법, 검역증 발급시기와 검사 결과 확인가능 시기 비교 등	
태국3-3) 수출국 정부는 위 질병의 항원검사 결과 양성일 경우 농장에 조치하는 사항이 있는가? □ 기존 검사 결과, 농장조치 내역, 양성 판정 시 조치 매뉴얼 등	
점 검 결 과	

11. 가금육 등은 가축전염병의 병원체에 오염되지 않도록 처리되어야 하며, 가금육 등을 포장하는 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 포장면에는 수출작업장 번호가 표시되어야 하며, 가금육 등이 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 한다. 동 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보되어야 한다.	
11-1. 수출작업장은 대한국 수출 가금육의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?	
11-2. 수출작업장은 대한국 수출 가금육에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?	
11-3. 수출작업장은 대한국 수출 가금육의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?	
11-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한국 수출 가금육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?	
점 검 결 과	
12. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명되어야 한다.	
12-1. 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?	
12-2. 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

공통	13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	14. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	15. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	17. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	18. (종업원 위생) 작업장 내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	19. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가금, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	20. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	21. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	22. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?	
	23. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	24. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?	

도축장	25. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?	
	26. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	27. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	28. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	29. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	30. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장)	
	31. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	32. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?	

가공장	33. (원료입고) 작업장은 가금의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?	
	34. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	35. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?	
	36. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	37. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
	38. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?	
	39. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?	

보관장	40. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 돼지의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?	
	41. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	42. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?	
	43. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	44. (보관온도) 냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?	
	45. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?	
	46. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?	
	47. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 4

가금육 수출작업장 점검표(EU 국가 등 지역화 인정국)

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

수입위생조건	점검내용	점검 결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 청정지역 출생·사육조건 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증발급시스템 상 국가 비발생 질병 또는 청정지역산 확인 여부	
	농장비발생질병 그리고 청정지역 위치 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장 비발생 질병 감염지역(제한지역)외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	수출작업장 이동 시 HPAI 감염동물 접촉 방지 준수 여부	
	수출작업장 청정지역산 가금·가금육 및 제한지역산 가금·가금육의 작업과정 중 교차오염 방지 조치 준수 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	청정지역의 생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 가금육 등의 조건	EU의 방역규정 준수 및 수출국정부의 방역관리 이행 여부	
	정부수의관의 적정 생·해체검사 실시, 봉인, 검역증명서 발급여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부	

V. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부	
	수출작업장 청정지역산 가금·가금육 및 제한지역산 가금·가금육의 교차오염 방지를 위한 위생요건 준수 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* S: 도축장, CP: 식육포장처리장, PP: 식육가공장, CS: 보관장			
○ 일일 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
- 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 가금육을 생산하는데 사용된 가금은 수출국내 HPAI 청정지역에서만 부화되어 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 청정지역 내의 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장이 청정지역 내 위치하는지의 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 확인 방법, 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년), 기록 관리 방법(예 : 전산시스템 등)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 가금육 등 수출 전 1년간 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다. HPAI 발생 시 수출국의 HPAI 청정지역에서 생산된 가금육은 대한민국으로 수출될 수 있으며 "청정지역(free zone)"이란 수출국 정부가 설정한 HPAI 제한지역 이외에 대한민국 정부가 인정한 HPAI 청정지역이다.	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가? HPAI 발생 시 수출국은 보고 절차 및 관련 법령이 있는가? □ 보고 절차 및 관련 법령	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 정부의 발생 현황 관리(예:전산시스템 등) 방법 및 운영 관련 법령	
점 검 결 과	

3. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 지역은 가금 도축 전 3개월간 저병원성 조류인플루엔자 및 뉴캣슬병의 발생이 없어야 한다. 4. 가금육 등을 생산하는데 사용된 가금의 사육농장은 도축 전 1년간 가금콜레라, 추백리, 가금티푸스, 전염성F낭병, 마렉병, 오리바이러스성간염(오리육에 한함) 및 오리바이러스성 장염(오리육에 한함)의 발생이 없어야 한다.	
3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국민 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
3·4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
3·4-3 관련 기록 관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

5. 수출작업장은 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? HPAI 발생 시 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 청정지역내에 위치함 확인할 수 있는 방법 및 법령을 마련하고 운영하고 있는가? □ 운영 절차, 관련 법령, 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 가금육 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
7-3. 수출국 정부 수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 소속 기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	

8. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 가금육을 생산하는 동안에는 대한민국 정부가 가금 또는 가금육의 수입을 허용하지 않은 국가에서 수입된 가금 또는 가금육을 취급하여서는 아니 된다.	
8-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

9. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 가금육의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	

9-2. 수출작업장은 대한국 수출 가금육의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅳ. 가금육 등의 조건

10. 가금육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 것이어야 한다. HPAI 발생 시, 가금육 등을 생산하기 위한 가금은 수출작업장까지 이동 중 HPAI에 감염된 가금과 접촉되지 않아야 한다. 가금육 등의 생산에 사용된 가금은 HPAI 청정지역에서만 도축되어야 하며, 도축장으로 이동될 때 HPAI 제한지역을 통과하여서는 아니된다. 다만, HPAI 제한지역을 통과할 필요가 있을 경우 고속도로를 이용, 차량 밀봉 등 관리 조치 하에 이동하여야 한다. 가금육 등을 생산하는 도축장은 EU의 방역규정을 준수하고, 수출국 정부의 방역관리가 이루어지는 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
10-1. 도축장으로 이동 시 청정지역만을 통과해야 하고 수출작업장 이동 시 HPAI 감염 가금과 접촉하지 않아야 한다. HPAI 제한지역을 통과할 필요가 있을 경우 고속도로 이용, 차량 밀봉 등 관리 조치를 도축장에서 확인하는 방법이 있는가? □ 확인 방법 및 관련 법령	
10-2. 도축장은 청정지역에 위치하고 있으며, EU의 방역규정을 준수하고 수출국 정부의 방역관리가 이루어지는 곳인가? □ 위치 확인 방법 및 관련 법령	
10-3. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생·체 검사를 실시하고 있는가?	
10-4. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?	
10-5. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? □ 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수	
10-6. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
10-7. (식육포장처리장, 식육가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
점 검 결 과	

11. 가금육 등을 생산하기 위한 가금은 수출작업장까지 이동 중 HPAI에 감염된 가금과 접촉하지 않아야 한다. 가금육 등은 가축전염병의 병원체에 오염되지 않도록 처리되어야 하며, 가금육 등을 포장하는 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 포장면에는 수출작업장 번호가 표시되어야 하며, 가금육 등이 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 한다. 동 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보되어야 한다.	
점검항목	조사내용
11-1. 수출작업장은 대한국 수출 가금육의 직업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가? HPAI 발생 시 가금의 수출작업장까지의 이동 중 HPAI에 감염된 가금과 접촉하지 않도록 조치를 취하고 있는가? □ 위생관리 기준 및 조치의 관련 법령	

11-2. 수출작업장은 대한국 수출 가금육에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?	
11-3. 수출작업장은 대한국 수출 가금육의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?	
11-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한국 수출 가금육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?	
점 검 결 과	
12. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명 되어야 한다.	
12-1. 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?	
12-2. 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	14. (작업실 통제/방충・방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	15. (채광・조명・환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, 보관장: 75룩스 이상	
	16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	17. (탈의실・화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	18. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	19. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가축, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	20.(작업과정에서의 혼합방지)작업장에서 청정지역의 가금·가금육과 제한지역의 가금·가금육의 교차오염을 방지하기 위한 조치를 취하고 있는가?	
	21. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	

	22. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립・시행하고 그 결과를 기록・유지하고 있는가?	
	23. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?	
	24. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	25. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?	

도축장	26. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척・소독 시설을 설치・운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?	
	27. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	28. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	29. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	30. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	31. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장)	
	32. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	

	33. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?	

가공장	34. (원료입고) 작업장은 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?	
	35. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	36. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?	
	37. (냉장・냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로, 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	38. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
	39. 냉장・냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?	
	40. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?	

보관장	41. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?	

	42. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	43. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?	
	44. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	45. (보관온도) 냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?	
	46. (보관 및 출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?	
	47. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?	
	48. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 5

쇠고기 수출작업장 점검표 (BSE 발생국)

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ.출생사육 조건	수출국 출생 또는 수입 후 100일 이상 사육조건 준수 여부	
	BSE 감염(의심)소, 그 후대 또는 동거축 확인 여부	
	도축시 30개월령 확인 여부	
Ⅱ.질병 비발생 조건	수출검역증발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	BSE 관련 위생관리프로그램 보유·운영 여부(연령확인, SRM 제거 등)	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 소고기 등의 조건	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부	
	기절방법의 사용의 적정 여부	
	SRM과의 교차오염 방지 준수 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시, 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant, Cold strorage			
○ 일일 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원 (도축장에 한함)	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

점검항목	조사내용
1. (캐나다·네덜란드·덴마크) 수출국에서 출생·사육되거나, 한국으로 쇠고기 수출 자격이 있는 것으로 인정한 국가에서 수입 (미국) 미국에서 출생·사육되거나, 한국으로 쇠고기 수출 자격이 있는 것으로 인정한 국가 수입, 도축전 최소 100일 이상 미국내에서 사육	
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 소의 원산농장(국가) 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
1-4. 수출국 정부는 수출작업장의 원산농장 및 사육기간의 확인 프로그램의 유효성을 정기적으로 검증하고 있는가?	
점 검 결 과	
2. 수출용 쇠고기를 생산하기 위한 소(이하 "도축 소"라 한다)는 BSE가 의심되거나 확정된 경우 또는 BSE 감염 소의 확정된 후대(progenies)나 동거축인 경우가 아니어야 한다.	
2-1. 수출국 정부는 대한국 수출용으로 도축되는 소가 BSE 감염(의심)소, 그 후대 또는 동거축이 아님을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
2-2 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법	
점 검 결 과	

3. 도축 시점에서의 도축 대상 소의 연령은 수출국 정부가 인정한 서류에 의해 30개월 미만으로 확인되어야 한다. 다만, 문서에 의한 확인이 가능하지 않은 경우 치아감별법에 의해 소의 연령이 확인되어야 한다.	
3-1. 수출작업장은 도축대상 소의 연령(30개월)을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
3-2 연령 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류·치아감별법)	
3-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
3-4. 수출국 정부는 수출작업장의 연령확인 프로그램의 유효성을 정기적으로 검증하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

4. 과거 12개월간 구제역이, 과거 24개월간 우역, 우폐역, 럼프스킨병과 리프트계곡열이 발생하지 않았으며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않았어야 한다.	
점검항목	조사내용
4-1. 상기 질병은 수출국 관련법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
4-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
4-3. 수출국 정부는 상기 질병의 예방접종을 금지하고 있는가?	
4-4. 도축대상 소에 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

5. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	`조사내용
5-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
5-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

6. 수출국 정부는 한국으로의 수출용 쇠고기를 생산하는 육류작업장이 이 수입위생조건과 수출국 규정을 준수하는지를 보장하기 위해 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하여야 한다.	
6-1. 수출국 정부는 수출작업장에 대하여 수입위생조건 부합여부 등에 대한 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하고 있는가?	
6-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
6-3. 수출국 정부의 상기 점검 결과 부적합 사항 중 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 있는 경우 적절한 조치를 하고 있는가?	
점 검 결 과	

7. 한국으로 수출되는 쇠고기를 생산하는 육류작업장은 연령 확인, SRM 제거, 수출이 가능한 도체(carcass) 및 부산물(offal) 확인, 그리고 수출에 부적합한 부위 제거 등을 위한 적절한 위생관리 프로그램을 보유 및 운영하여야 한다. * SRM (가) 모든 월령의 소의 편도(tonsils) 및 회장원위부(distal ileum) (나) 도축 당시 30개월령 이상된 소의 뇌(brain)·눈(eyes)·척수(spinal cord)·머리뼈(skull) 및 척주(vertebral column)	
7-1. 수출작업장은 연령 확인, SRM 제거, 수출가능 도체 및 부산물 확인에 관한 plan을 마련하고 있는가? □ SSOP, HACCP 등 업무절차 포함 여부	
7-2. 대한국 수입위생조건에 부합되게 SRM 제거 plan이 작성되어 있는가?	
7-3. (도축장) 도축작업시 SRM은 SRM 제거 plan에 따라 적절하게 제거되고 있는가? □ 편도, 회장원위부, 척주 등 제거 기준	
7-4. 30개월 미만 및 이상 도체의 SRM 제거 시 전용 작업도구 사용 또는 세척 등 교차오염 방지를 위한 조치를 하는가?	
7-5-1. (도축장) 도축부터 가공장 입고 전까지 30개월령 이상과 30개월령 미만 구분을 위한 표시를 하는가? 7-5-2. (가공장) 원료입고부터 수출시까지 30개월령 이상과 30개월령 미만 구분을 위한 표시를 하는가?	
7-6. SRM 제거관련 기록이 보관되고 있는가?	
7-7. BSE 관련 규정에 대한 작업장 종업원 교육을 실시하는가?	
점 검 결 과	
8. (미국) 육류 작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관한다. 기록은 구매시점으로부터 2년이 경과한 후 폐기한다.	
8-1. (도축장) 수출작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관하고 있는가? □ 기록내용(생산농장), 보관기간(2년 이상)	
점 검 결 과	

9. 수출용 쇠고기는 한국 정부가 승인한 육류작업장에서 도축되었고, 수출국 정부가 파견한 도축장 상주 수의관의 감독 하에 정부 검사관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격한 소로부터 생산되어야 한다.	
점검항목	조사내용
9-1 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	
9-2 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?	
9-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? * 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point))	
9-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
9-5. (가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
점 검 결 과	
10. 수출용 쇠고기는 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되어야 한다.	
10-1. (도축장) 수출작업장은 도축시 공기주입 또는 천자법(pithing)을 통한 도축방법의 사용을 금지하고 있는가? □ 사용하는 기절방법 :	
점 검 결 과	

11. 수출용 쇠고기는 SRM, 기계적 회수육/기계적 분리육 (MRM/MSM) 및 선진 회수육(AMR)이 혼입되지 않고 이들 제품에 의한 오염을 방지하는 방식으로 생산 및 취급되어야 한다.	
11-1. (가공장) 수출작업장은 대한국 수출제품의 생산·취급시 SRM 및 기계적 회수육 등의 혼입·오염을 방지하는 방법을 마련하고 있는가?	
점 검 결 과	
12. 수출용 쇠고기는 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 하며, 수출용 쇠고기의 생산, 저장 및 운송은 가축전염병의 병원체에 의한 오염을 방지하는 방식으로 이루어져야 한다.	
12-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?	
12-2. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기에 대하여 청결하고 위생적인 포장지를 사용하고 있는가?	
점 검 결 과	
13. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명되어야 한다.	
13-1. 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?	
13-2. 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

공통	14. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	15. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	16. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	17. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	18. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	19.(종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	20. (교차오염 방지) 작업장에서 소의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(소, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	21. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	22.(교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	23. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)	
	24. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	25.(회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가 ?	

도축장	26. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가 ?	
	27. (계류장) 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	28. (복지)가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	29. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	30. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	31. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가?	
	32. (작업장 구조/유지) 작업장은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	33. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관 하는가?	

가공장	34. (원료입고) 수출작업장은 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리되어 대한민국으로 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가 ?	
	35. (작업장 구조/유지) 작업장은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	36. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가 ?	
	37. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	38. 냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?	
	39. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가 ?	
	40. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관 하는가 ?	

보관장	41. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가 ?	
	42. (작업장 구조/유지) 작업장은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가 ?	
	43. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 외부와 차단되어 있는가 ?	
	44. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	45. (보관온도)냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?	
	46. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반 출하차량에 상차할 때에 한국 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가 ?	
	47. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ?	
	48.(사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 6

쇠고기 수출작업장 점검표 (BSE 비발생국)

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

구 분	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·사육조건 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부	
	농장비발생질병 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 쇠고기 등의 조건	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시, 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건 (시설 등)	환경, 시설, 교차오염 방지조치 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant .Cold strorage			
○ 일일 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 최대 작업두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원 (도축장에 한함)	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. (우루과이, 칠레, 멕시코) 출생·사육, (호주뉴질랜드) 최소 3개월 이상 사육	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 소의 원산농장(국가) 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
1-4. 수출국 정부는 수출작업장의 원산농장 및 사육기간의 확인 프로그램의 유효성을 정기적으로 검증하고 있는가?	
점 검 결 과	

2. (칠레, 우루과이) 개체식별(원산농장 및 월령 확인) 및 식육제품 이력관리프로그램을 보유·운영	
2-1. 수출국 정부는 대한국 수출용으로 도축되는 소가 BSE 감염(의심)소, 그 후대 또는 동거축이 아님을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
2-2 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

3. 1년간: 구제역, 2년간 : 우역, 우폐역, 3년간: 럼프스킨병, 4년간: 리프트계곡열 발생사실이 없으며 예방접종을 실시하지 않아야 한다. (우루과이) 구제역 2년간 비발생, 우루과이 정부는 구제역에 대한 공식적인 예방접종 프로그램을 실행하고 관리하여야 한다. (뉴질랜드) 1년:구제역, 2년:수포성구내염·블루텅병·돼지수포병·우역·우폐역, 3년:가성우역(Peste des petits ruminants)·럼프스킨병·양두·아프리카돼지열병, 4년:리프트계곡열, 5년:소해면상뇌증의 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다(축종별 감수성에 한정, 밑줄 질병은 소에 감수성)	
점검항목	조사내용
3-1. 상기 질병은 수출국 관련법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
3-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
3-3. 수출국 정부는 상기 질병의 예방접종을 금지하고 있는가? (우루과이 제외)	
3-4. 도축대상 소에 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?	
3-5 (우루과이) 수출국 정부는 구제역에 대한 공식적인 예방접종 프로그램을 실행·관리하고 있는가?	
점 검 결 과	

4. (칠레·우루과이) BSE의 유입과 확산을 효과적으로 탐색하고 방지하기 위한 사료금지 및 예찰 프로그램을 포함한 각종 조치들을 수출국 법규에 따라 지속적으로 운영하여야 한다. 또한 수출국 정부가 BSE와 관련한 조치나 법규를 폐지하거나 제·개정하는 경우 사전에 한국 정부에 통보하여야 한다.	
4-1. 수출국 정부는 수출국 법규에서 BSE의 유입 및 확산을 탐색 방지하기 위한 조치들을 마련해 두고 있는가? □ 사료금지 및 예찰 프로그램 포함	
4-2. 관련 내용에 대하여 설명하시오.	
4-3. 수출국 정부는 BSE 관련 법규·조치의 제·개정 시 한국정부에 통보하고 있는가?	
점 검 결 과	

5. (멕시코) 소가 유래한 농장은 도축장은 2년이상 탄저병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 수출작업장은 상기 열거된 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 소 유래농장에 대하여 탄저 비발생을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
5-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다. (칠레 · 우루과이) 수출국 정부는 육류작업장이 이 수입위생조건과 수출국 규정을 준수하는지를 보장하기 위해 정기적인 감사와 점검 프로그램을 운영하여야 한다.	
7-1. 수출국 정부는 수출작업장에 대하여 수입위생조건 부합여부 등에 대한 정기적인 감시와 점검 프로그램을 운영하고 있는가?	
7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
7-3. 수출국 정부의 상기 점검 결과 부적합 사항중 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 있는 경우 적절한 조치를 하고 있는가?	
점 검 결 과	

8. (우루과이) 육류작업장은 한국으로의 수출이 가능한 도체(carcass)의 숙성검사(pH 확인) 등을 위한 관리프로그램을 운영하여야 한다.	
8-1. 수출작업장은 대한국 수출용 도체에 대한 숙성검사 관리프로그램을 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
8-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
점 검 결 과	
9. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 작업을 실시하는 동안은 대한민국 정부가 우제류 동물 및 그 생산물의 수입을 허용하지 않는 국가 또는 지역을 경유한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 된다.	
9-1. 수출작업장은 9항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
9-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	
10. (멕시코)수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 쇠고기의 원산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
10-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
10-2. 수출작업장은 대한국 수출 소고기의 원산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅳ. 쇠고기 등의 조건

11. 수출용 쇠고기를 생산하기 위한 도축 소는 수출국 정부가 파견한 도축장 상주 수의관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격하여야 한다.	
점검항목	조사내용
11-1. 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	
11-2. 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?	
11-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? * 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point))	
11-4. 생・해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
11-5. (가공장) 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
점 검 결 과	
12. (칠레・우루과이) 수출용 쇠고기는 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되어야 한다.	
12-1. (도축장) 수출작업장은 도축시 공기주입 또는 천자법(pithing)을 통한 도축방법의 사용을 금지하고 있는가? □ 실제 사용하는 기절방법 설명	
점 검 결 과	
13. (우루과이)수출용 쇠고기는 도축 후에 4℃~10℃사이에서 최소 36시간동안 숙성되어 지육의 배측최장근(Longissimus dorsi) 부위의 pH가 5.8이하인 지육에서 뼈가 제거되어야 한다.	
13-1. 수출작업장은 발골전 지육의 배측최장근의 pH를 확인하는 절차를 마련하고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
13-2. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

14. 수출용 쇠고기는 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 한다. 수출용 쇠고기의 포장에는 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 하여야 하며, 이러한 합격표시는 사전에 한국정부에 통보되어야 한다.	
14-1.수출작업장은 대한국 수출 쇠고기에 대하여 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하고 있는가?	
14-2. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?	
14-3. 수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한국 수출 쇠고기에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인하고 있는가?	
점 검 결 과	
15. (칠레 · 우루과이) 수출용 쇠고기는 외부 포장상자에 한국 수출용 "For Export to the Republic of Korea"으로 표시하여야 한다.	
15-1. 수출국 정부는 한국으로 수출하는 쇠고기에 대하여 "한국 수출용" 표시사항을 확인하고 있는가?	
점 검 결 과	
16. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명되어야 한다.	
16-1. 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?	
16-2. 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	17. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	18. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충 · 방서시설이 설치되어 있는가?	
	19. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	20. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕 · 증기 · 살균제 등으로 소독 · 살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	21. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	22.(종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	23. (교차오염 방지) 작업장에서 소의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(소, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	24.(청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	25.(교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	26. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)	
	27. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	28.(회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가 ?	

도축장	29. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가 ?	
	30. (계류장) 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	31. (복지)가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	32. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	33. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	34. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가?	
	35. (작업장 구조/유지) 작업장은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	36. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도축두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관 하는가?	

가공장	37. (원료입고) 수출작업장은 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리되어 대한민국으로 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가 ?	
	38. (작업장 구조/유지) 작업장은 위생관리 수준에 따라 구분・구획되어 있어야 하며, 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	39. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가 ?	
	40. (냉장・냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	41. 냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동실은 -18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?	
	42. 냉장・냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가 ?	
	43. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관 하는가 ?	

보관장	44. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가 ?	
	45. (작업장 구조/유지) 작업장은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가 ?	
	46. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 외부와 차단되어 있는가 ?	
	47. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	48. (보관온도)냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동실은 -18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?	
	49. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반 출하차량에 상차할 때에 한국 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가 ?	
	50. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ?	
	51.(사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 7

자비우육 작업장 점검표 (BSE 비발생국)

□ 점검결과 종합평가

구 분	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·사육 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	농장 비발생질병 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장 비발생질병 감염 지역외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 쇠고기 등의 조건	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격 표시 등 적정 여부	
	중심부 온도 70℃ 1분이상 적정여부	
Ⅴ. 기타 조건 (시설 등)	환경, 시설, 교차오염 방지조치 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자 :

□ 점 검 자 : (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant .Cold strorage			
○ 일일 평균 도축두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 평균 도축두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
– 수의사	○ 연방정부소속 : ○ 주정부소속 : ○ 회사소속 :			
– 도축검사원	○ 연방정부소속 : ○ 주정부소속 : ○ 회사소속 :			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. **소의 출생, 사육 등**	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 소의 원산농장(국가) 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? – 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 원산농장 및 사육기간의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? – 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? – 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 원료 우육의 생축은 생산 및 사육과정에서 최근 60일 동안 구제역 발생이 없는 농장에서 사육된 것이어야 한다	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
2-3. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 소 유래농장에 대하여 최근 60일간 구제역 비발생을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? – 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	

2-4. 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? - 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

3. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
3-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? - 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
3-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	
4. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생 점검 결과 이상이 없어야 한다. - 수출국 정부는 육류작업장이 이 수입위생조건과 수출국 규정을 준수하는지를 보장하기 위해 정기적인 감사를 실시하여야 한다.	
4-1. 수출국 정부는 수출작업장에 대하여 수입위생조건 부합여부 등에 대한 정기적인 감시를 하고 있는가?	
4-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
4-3. 수출국 정부의 상기 점검 결과 부적합 사항중 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? 있는 경우 적절한 조치를 하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅳ. 쇠고기 등의 조건

5. 수출용 쇠고기를 생산하기 위한 도축 소는 수출국 정부가 파견한 도축장 상주 수의관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격하여야 하며 완전히 뼈를 제거하여야 하며, 중심부 온도는 70℃이상에서 1분간 이상 유지되어야 한다.	
점검항목	조사내용
5-1. 수출작업장은 수출제품의 원료 입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
5-2. 정부수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생·해체 검사를 실시하고 있는가?	
5-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? * 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사 지점 개수 (inspection point))	
5-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
5-5. 수출작업장은 대한국 수출용 도체에 대한 중심부 온도 확인절차를 마련해 두고 있는가? - 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
5-6. 도체의 중심부 온도의 확인절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가? - 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
점 검 결 과	

6. 수출용 쇠고기는 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 한다. 또한 청결위생적인 검사증명서 표시를 표면에 명시하여야 한다.	
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기에 대하여 청결하고 위생적인 포장 재료를 사용하고 있는가?	
6-2. 수출작업장은 대한국 수출 쇠고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하고 있는가?	
6-3. 수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한국 수출 쇠고기에 대하여 검사증명서 표시를 표면에 명시하고 있는가?	

점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

점검항목	점검결과
7. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
8. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있는가?	
9. (계류장) 가축의 종류별로 구획하여 개방식으로 설치하되, 가축을 하역할 수 있는 시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
10. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
11. (생체검사장) 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
12. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
13. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가?	
14. (작업실 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
15. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
17. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가?	
18. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설인가?	
19. (보관온도) 냉동실(영하 18도이하), 냉장실(영하 2도 ~ 10도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
20. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
21. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(소, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
22. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)	
23. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
24. (종업원 위생) 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있는가?	
25. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
26. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	

별첨 8

이탈리아 돼지고기 가공품 작업장(가공장) 점검표

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 총괄

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·3개월 이상 사육조건 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부	
	지역비발생 질병 요건 준수 여부	
	농장비발생질병 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 돼지고기 가공품의 조건	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부	
	가공품에 대한 숙성 및 열처리 공정의 관련 기준 준수 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표 시봉인, 검역증명서 발급, 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant .Cold strorage			
○ 일일 평균 작업두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 평균 작업두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 돼지는 수출국내에서 출생하여 사육되었거나, 대한민국으로 돼지고기의 수출자격이 있는 국가에서 수출국으로 수입되어 도축 전 3개월 이상 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 원산농장 및 사육기간을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장 및 사육기간을 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 수출 전 1년간 구제역, 수출 전 2년간 수포성구내염·돼지수포병·우역 발생사실이 없어야 하며, 이들 질병에 대한 예방접종을 실시하지 않아야 한다.	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 상기 가축 질병 발생상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
점 검 결 과	

3. 수출국은 수출 전 1년간 돼지열병(야생돼지의 발생은 제외한다)이 발생한 사실이 없거나 대한민국 정부가 청정 국가로 인정하여야 하며 이 질병에 대하여 예방접종을 실시하지 않아야 한다	
3-1. 수출국 정부는 돼지열병에 대한 예방접종을 금지하고 있는가?	
3-2 수출국 정부는 도축대상 돼지가 예방접종하지 않았음을 확인할 수 있는 방법이 있는가?	
점 검 결 과	
4. 돼지고기 가공품을 생산하기 위한 돼지가 출생·사육된 지역(regional level) 돼지고기 가공품의 선적 전 3년간 아프리카돼지열병의 발생이 없어야 하며, 아프리카돼지열병 발생지역산 돼지 및 그 생산물의 반입을 효과적으로 차단하는 지역이여야 한다.	
4-1. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 원료돼지가 출생·사육된 지역이 3년간 아프리카돼지열병 비발생 지역임을 확인 하는가?	
4-2. 수출국 정부는 아프리카돼지열병 발생지역산 돼지 및 그 생산물의 반입을 차단하는 지역을 설정하고 있으며, 원료돼지의 출생·사육된 지역이 이에 해당되는가를 확인하는가?	
점 검 결 과	
5. 농장은 도축 전 3년간 브루셀라병, 도축 전 2년간 탄저, 도축 전 1년간 돼지오제스키병, 도축 전 60일간 돼지수포병의 발생이 없는 곳이어야 하며, 또한 이들 질병과 관련하여 수출국 정부에 의한 방역상 제한조치를 받지 않고 있는 지역 내에 위치하여야 한다.	
5-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 돼지에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
5-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
5-3 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

6. 수출작업장은 지역 및 농장 비발생 조건 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.	
6-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

7. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
7-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
7-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	
8. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
8-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
8-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
8-3. 수출국 정부수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? - 기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	

9. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 작업을 실시하는 동안은 대한민국 정부가 우제류 동물 및 그 생산물의 수입을 허용하지 않는 국가 또는 지역을 경유한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니 된다	
9-1. 수출작업장은 8항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
9-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	
10. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
10-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
10-2. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅳ. 돼지고기 등의 조건

11. 돼지고기 가공품은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 돼지로부터 생산된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
11-1. 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부 수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
11-2. 관련 기록관리는 적절한가? □ 입고확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

12. 돼지고기 가공품을 생산하기 위하여 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관 작업을 할 때에는 동일 장소에서 동등 이상의 위생 상태에 있지 아니한 동물 및 그 생산물을 취급하여서는 아니되며 식육가공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다.	
12-1. 수출작업장은 12항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
12-2 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점 검 결 과	
13. 대한민국으로 수출되는 돼지가공품은 도축 후 최소 3일 이상 예냉한 육류로 가공되어야 하며, 대한민국에 도착하는 돼지고기 가공품에는 뼈가 포함되어 있지 않아야 한다. 다만, 가열처리 돼지고기 가공품은 냉동육을 사용할 수 있다.	
13-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지가공품의 생산 시 도축후 최소 3일간 예냉한 육류로 가공하도록 하는 절차를 마련하고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
13-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?	
13-3. 수출작업장은 대한국 수출용 가공품의 뼈가 포함되지 않도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	
14. 돼지고기 가공품중 비가열처리 제품은 가축방역상 안전한 방법으로 400일 이상 숙성과정을 거쳐야 한다.	
14-1. 수출작업장은 대한국 수출용 돼지고기 가공품(비가열)에 대하여 400일 이상 숙성과정을 거치도록 하는 절차를 마련하고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
14-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?	
점 검 결 과	

15. 돼지고기 가공품 중 가열처리 제품은 중심부 온도를 69℃ 이상, 30분 이상 처리하였거나 이와 동등 이상으로 열처리하여 가공되어야 한다.	
15-1. 수출작업장은 가열처리제품에 대하여 가열처리요건을 충족하도록 하는 절차를 마련하고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
15-2. 상기 절차의 운용 및 관련 기록관리는 적절한가?	
점 검 결 과	
16. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리되어야 하며 돼지고기 등을 포장한 포장지는 위생적이고 인체에 무해한 것이어야 한다. 또한 내용물 및 포장에는 작업장 번호와 가공기간이 표시되어야 한다.	
16-1. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하고 있는가?	
16-2. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가?	
16-3. 수출작업장은 대한국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호와 가공기간을 표시하고 있는가?	
점 검 결 과	
17. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명되어야 한다.	
17-1 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?	
17-2 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?	
점 검 결 과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
가공 보관 시설	18. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	19. (작업장 통제/방충·방서) 작업장은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	20. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	21. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	22. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	23. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 오염우려가 되는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	24. (교차오염 방지) 작업장에서 돼지의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(돼지, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	25 (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	26. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	27. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)	
	28. (정기검증) 작업장 영업자와 정부기관은 표준절차매뉴얼 및 위해요소중요관리기준에 따라 적절하게 운용되고 있음을 확인하고 정기적으로 검증하고 있는가?	
	29. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가 ?	

가공 보관 시설	30. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	31. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관 하는가 ?	
	32. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 외부와 차단되어 있는가 ?	
	33. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	34. (보관온도)냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?	
	35. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가 ?	
	36. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ?	
	37.(사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 9

열처리 가금육 작업장 점검표(가공장)

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 총괄

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생・사육조건 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부	
	농장비발생질병 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
Ⅳ. 열처리가금육 조건	정부 수의관의 생・해체검사 적정 여부	
	열처리 온도 및 시간 기준 준수 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부	
	포장지의 사용의 적정 여부	
Ⅴ. 열처리 시설 기준	가열처리 전·후 구역의 구분·운영 적정여부	
Ⅵ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	열처리 가금육/식육포장처리업			
○ 일일 평균 작업・생산 능력			식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장시설	㎡
○ 시간당 평균 작업・생산 능력			식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장시설	㎡ ( )chillers ( )freezers
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 수출축산물을 생산하기 위한 가금은 수출국내에서 부화되고 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 가공되는 가금육에 대하여 원산농장을 확인할 수 있는가? □ 확인방법	
1-2. 수출작업장의 원산농장 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 확인주기, 장소, 담당자	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 HPAI 및 뉴캣슬병을 신고의무질병으로 관리하고, 동 질병에 대하여 주기적인 예찰을 실시하여야 하며, 수출국내에 동 질병이 발생하는 때에는 살처분·이동제한·소독 등 적절한 방역정책을 실시하여야 한다.	
점검항목	조사내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급시 가축 질병 발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
점 검 결 과	

3. 가금이 사육된 농장은 도축전 30일간 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 HPAI 및 뉴캐슬병이 발생이 없어야 한다.	
3-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 가공되는 가금에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 확인방법	
3-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
3-3 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

4. 수출축산물을 생산하기 위하여 가금을 도축한 도축장·가공장 및 가열처리를 위한 열처리가공장은 도축·가공·열처리전 30일간 해당 시설을 중심으로 반경 10Km내에 고병원성가금인플루엔자 및 뉴캣슬병이 발생한 사실이 없는 지역에 위치하여야 한다.	
4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 확인방법, 담당자, 확인주기	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

5. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검항목	조사내용
5-1. 수출작업장은 대한국 수출 가금육 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
5-2. 수출작업장 구조 등 변경사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

6. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
6-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
6-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
6-3. 수출국 정부수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 소속기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	

Ⅳ. 열처리 가금육의 조건

7. 원료가금육은 수출국 정부수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 가금으로부터 생산된 식용에 적합한 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
7-1. 수출작업장은 수출제품의 원료입고 시 대한민국으로부터 승인받은 도축장에서 정부수의관의 도축검사를 받은 원료임을 확인하는가?	
7-2. 관련 기록관리는 적절한가? □ 입고확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

8. 수출축산물은 중심부 온도를 70℃에서 최저 30분, 75℃에서 최저 5분 또는 80℃에서 최저 1분간 유지되고, 고병원성가금인플루엔자 및 뉴캣슬병 바이러스가 완전히 사멸되도록 열처리되어야 한다.	
8-1. 수출작업장은 가열처리를 하는데 필요한 기계류를 갖추고 있는가?	
8-2. 가열온도시간의 측정은 적절히 이루어지고 있는가?	
8-3. 대한국 수출용 열처리가금육에 대한 가열시간 및 온도를 기재하시오.	
점 검 결 과	
9. 수출축산물의 포장에는 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시가 있어야 하며, 당해 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 한다.	
9-1. (사후점검)수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한국 수출 가금육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인하고 있는가?	
점 검 결 과	
10. 수출축산물을 포장한 포장지는 수출국 정부가 허가한 것으로서 인체에 무해한 것이어야 하며, 환경오염을 유발하지 아니하는 재질로 만들어진 것이어야 한다.	
10-1. 수출작업장은 대한국 수출 가금육에 대하여 수출국 정부가 허가한 것으로써 인체에 무해하고 환경오염을 유발하지 아니하는 재질의 포장지를 사용하는가?	
점 검 결 과	

11. 대한국 수출용 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 수출국 정부의 봉인(seal) 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 수출국 정부 수의관에 의해 증명되어야 한다.	
11-1. 수출국 정부는 대한국 수출용 제품의 선적 시 수출국 정부의 봉인 또는 수출국 정부가 인정한 봉인으로 봉인하고 있는가?	
11-.2 수출국 정부 수의관은 대한국 수출제품의 각 단계별 수출위생조건상 적합성을 확인하고 검역증명서를 발급하는가?	
점 검 결 과	

V. 열처리 시설의 기준

11. 열처리시설은 원료처리 등 가열처리전 시설, 가열처리·제품포장 등 가열처리후 시설로 각각 구획되어야 한다.	
점검항목	조사내용
11-1. 수출작업장은 가열처리잔후 시설이 완전히 차단된 구조로 되어 있는가?	
점 검 결 과	
12. 열처리시설의 가열처리전 시설과 가열처리후 시설은 개폐가 가능한 원료의 이동통로를 제외하고는 완전하게 격리되어야 한다.	
12-1. 가열처리전·후의 시설은 개폐가 가능한 원료의 이동통로를 제외하고 완전히 격리되어 있는가? * 배수로 및 환기 설비의 연결 여부 확인	

12-2. 가열처리시 가열처리 전부분의 공기가 가열처리 후 부문에 유입하는 것을 방지하기 위한 충분한 조치가 취해지고 있는가? * 가열처리기구의 환기팬 위치가 가열후 구역으로 열려 있는지 여부 등	
12-3. 가열처리가 가동하지 않을 때 양부분의 공기 유출입을 방지하기 위한 조치를 강구하고 있는가?	
점 검 결 과	
13. 열처리시설의 가열처리전 시설에는 원료보관·처리·검사를 실시하는 설비가 있어야 한다.	
13-1. 가열처리전 시설은 원료의 보관처라·검사를 실시하는 설비가 마련되어 있는가?	
점 검 결 과	
14. 열처리시설의 가열처리후 시설은 외부로부터 완전하게 차단되어야 하며, 동 시설에는 자동온도기록계 등의 검사기구를 갖춘 가열설비, 가열처리후의 검사·냉각보관 및 포장을 실시하는 설비 또는 기구가 있어야 한다.	
14-1. 가열처리 후 시설은 외부로부터 완전하게 차단되어 있는가? *외부와 직접 연결되는 문 또는 창 존재 여부	
14-2. 수출작업장은 자동온도기록계 등의 검사기구를 갖춘 가열설비를 갖추고 있는가?	
14-3. 가열처리후 시설은 검사·냉각보관 및 포장 설비 및 기구를 갖추고 있는가?	
점 검 결 과	

15. 열처리시설의 가열처리 전 시설 및 가열처리 후 시설은 재오염방지를 위해 각 시설별로 작업자가 구분·운영되어야 하며, 각 시설에는 작업자를 위한 출입구·탈의실·화장실 설비가 각각 있어야 한다.	
15-1. 수출작업장은 가열처리 전·후 시설 간 교차오염을 방지하기 위하여 각 시설별로 필요한 설비·기재가 적절하게 비치가 되어 있는가?	
15-2. 가열처리 전·후 작업자가 구분·운용되고 있으며, 각각의 출입구·탈의실·화장실 설비가 되어 있는가?	
점 검 결 과	
16. 열처리시설의 바닥·벽 및 천장은 청소하기가 쉽고 불침투성인 재료로 만들어 지고, 바닥은 적당한 경사와 배수설비가 있어야 하며, 또한 소독이 가능하여야 한다.	
16-1. 수출작업장은 바닥·벽 및 천장은 청소하기가 쉽고 불침투성인 재료로 만들어져 있는가? ,	
16-2. 수출작업장의 바닥은 적당한 경사와 배수설비가 있으며, 소독이 가능한 시설인가?	
점 검 결 과	

Ⅵ. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	17. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	18. (작업장 통제/방충·방서) 작업장은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가?	
	19. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	20. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	21. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	22. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 오염우려가 되는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	23. (교차오염 방지) 작업장에서 돼지의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(돼지, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	24. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	25. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	

	26. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)	
	27. (정기검증) 작업장 영업자와 정부기관은 표준절차매뉴얼 및 위해요소중요관리기준에 따라 적절하게 운용되고 있음을 확인하고 정기적으로 검증하고 있는가?	
	28. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가 ?	
	29. (냉장・냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	30. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가 ?	
	31. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상하차장은 외부와 차단되어 있는가 ?	
	32. (냉장・냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가 ?	
	33. (보관온도)냉장실은 -2℃~10℃이하, 냉동실은 -18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가 ?	
	34. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가 ?	
	35. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 이후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가 ?	
	36. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 10

필리핀 닭고기 작업장 점검표

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검 결과 종합 평가

수입위생조건	점검 내용	점검 결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·사육조건 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	수출검역증 발급시스템상 국가 비발생 질병 확인 여부	
	농장비발생질병, 올인올·아웃시스템 운영, 도축계군 항원검사 요건 준수 여부	
	수출작업장의 농장비발생질병 감염지역 외 위치 준수 여부	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 수출축산물 조건	정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부	
Ⅴ. 기타 조건 (시설, 가축질병 교차오염방지 등)	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부 봉인 검역증명서 발급 적정 발급 여부	
종합 평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant, Cold strorage			
○ 일일 최대 작업두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장시설	㎡
○ 시간당 최대 작업두수·생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장시설	㎡
○ 도축검사인원 (도축장에 한함)	Total:			
– 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
– 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 닭고기를 생산하는데 사용된 가금은 수출국내에서 부화되어 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 가금에 대하여 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 수출국은 수출 전 1년간 고병원성 조류인플루엔자의 발생이 없어야 한다.	
점검 항목	조사 내용
2-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
2-2. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 가축 질병발생 상황의 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
점 검 결 과	

3. 닭고기를 생산하는데 사용된 닭이 사육된 농장은 도축전 30일간 사육농장을 중심으로 반경 10km 이내의 지역에는 도축 전 과거 12개월간 뉴캐슬병의 발생이 없어야 한다. 4. 수출축산물이 유래한 닭의 사육농장에는 도축 전 과거 12개월간 가금콜레라, 추백리, 가금티푸스, 전염성에프(F)낭병 및 그 밖의 주요 가금 전염성 질병의 발생이 없어야 하며, *Salmonella enteritidis*가 분리된 사실이 없어야 한다.	
3·4-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 닭에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
3·4-2. 농장 비발생 질병요건의 확인 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
3·4-3 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점검 결과	
5. 수출축산물이 유래한 닭의 사육농장은 올인 올아웃 시스템을 적용하여야 하며, 사육농장이 하나 이상의 계사로 이루어진 경우 모든 계사(sheds)는 동일한 올인 올아웃 시스템하에 독립적으로 운영되어야 한다.	
5-1. 수출국 정부는 대한국 수출용으로 도축되는 가금이 올인·올아웃 시스템을 적용하고 있음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점검 결과	

6. 수출축산물을 생산하기 위하여 도축되는 계군(flock)은 수출국 정부가 실시하는 HPAI 및 뉴캣슬병에 대한 항원검사를 받고 그 결과 음성이어야 한다. 검사수수는 사육농장의 계군에서 최소 60수 이상 이어야 한다.	
6-1. (사후점검) 수출국 정부는 대한국 수출용 계군에 대하여 HPAI 및 뉴캣슬병 검사를 계군당 최소 60수 이상 검사하고 있는가? □ 담당자, 검사방법	
6-2 (사후점검) 관련 기록관리는 적절한가? □ 검사일시, 검사내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점검 결과	
7. 수출작업장은 상기 열거된 질병의 감염지역 내에 위치하여서는 아니 된다.	
7-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 수출작업장이 질병 감염지역 내에 포함되지 않음을 확인하기 위한 방법을 마련하고 있는가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점검 결과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

8. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
점검 항목	조사 내용
8-1. 수출작업장은 대한국 수출 닭고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
8-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가?	
점검 결과	

9. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 (최소 년 1회) 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
9-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
9-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 행정조치를 실시하는가?	
9-3. 수출국 정부 수의관이 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 소속 기관명, 점검 주기	
점검 결과	
10. 수출국 정부는 이 수입위생조건에 부합하는 닭고기가 수출될 수 있도록 관리 및 확인할 수 있는 수출검증프로그램(export verification program)을 마련하여 운영하여야 하며, 수출 검증 프로그램은 사전에 한국 정부와 협의하여야 한다.	
10-1. 수출국 정부는 해당 작업장에 대하여 EV 프로그램에 부합함을 확인하고 있는가? □ 기관명, 확인 주기	
10-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정 조치를 실시하는가?	
점검 결과	
11. 수출작업장은 대한민국에 수출하기 위하여 닭고기를 생산하는 동안에는 대한민국 정부가 가금 및 가금생산물의 수입을 허용하지 않은 국가에서 수입된 가금 및 가금생산물을 취급하여서는 아니되며, 도축, 가공 및 보관 기간 중 한국 수출용이 아닌 기타 가금육 또는 가금제품과 분리되어야 한다. 또한 육류작업장은 한국 수출용 생산로트가 명확하게 경계가 표시되고 분리 상태가 유지될 수 있도록 하기 위해 한국 수출용 닭과 그 밖의 닭의 도축 및 가공 작업간에 작업휴식 또는 휴지기간을 두어야 한다.	
11-1. 수출작업장은 11항에 부합하도록 하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
11-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법	
점검 결과	

12. 수출육류작업장은 한국으로 수출하는 생산로트별 이력추적이 가능하도록 일일도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하여야 하며, 한국으로 수출된 수출축산물의 원산농장과 해당 농장의 HPAI와 ND 검사결과서 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.	
12-1. (사후점검) 수출작업장은 대한국 수출 닭고기의 생산로트별 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
12-2. (사후점검) 수출작업장은 대한국 수출 닭고기 생산농장 및 해당농장의 HPAI와 ND 검사 결과서를 구비하고 있는가?	
점검 결과	

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	16. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	17. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	18. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540룩스 이상) * 가공장: 220룩스 이상, *보관장: 75룩스 이상	
	19. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
	20. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	21. (종업원 위생) 작업장 내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	22. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가금, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	

	23. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	24. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	25. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?	
	26. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	27. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?	
도축장	28. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?	
	29. (계류장) 계류장은 가금의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?	
	30. (복지) 가금을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	31. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	32. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	33. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장)	
	34. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	35. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도계두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?	

가공장	36. (원료입고) 작업장은 가금의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?	
	37. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	38. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?	
	39. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	40. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
	41. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?	
	42. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?	

보관장	43. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 돼지의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가?	
	44. (작업장 구조/유지) 작업실은 위생관리 수준에 따라 구분·구획되어 있어야 하며, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	
	45. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?	
	46. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	47. (보관온도) 냉장실은 −2℃~10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?	
	48. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?	
	49. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?	
	50. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 11

우제류 동물유래 천연케이싱 작업장 점검표

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 총괄

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생·사육 준수 여부	
Ⅱ. 수출작업장 조건	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	생산기록 원부 기록 및 보관 적정 여부	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부	
Ⅲ. 케이싱의 조건	정부 수의관의 생·해체검사 여부 확인 여부	
	단일 축종 케이싱 포장 준수 여부	
	가축병원체 오염 방지 적정 여부	
	포장지, 봉인, 검역증명서 발급 등 적정 여부	
Ⅳ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant .Cold strorage			
○ 일일 평균 도축두수 · 생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 평균 도축두수 · 생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속 :			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
○ 작업일수/주, 작업시간/일				
– 교대횟수/일				
– 작업시간/1교대				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생 · 사육조건 등

1. 반추동물 유래 케이싱은 수입금지지역고시에서 정한 반추동물의 수입이 허용된 국가(호주뉴질랜드)에서 출생·사육된 동물에서 유래한 것이어야 한다.	
1-1. 수출작업장은 반추동물 유래 케이싱이 호주 또는 뉴질랜드에서 출생·사육된 동물에서 유래된 것임을 확인하는 절차를 마련하여야 한다. □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 케이싱 원산지 확인 방법은 적절하게 운용하여야 한다. □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류· 제품 확인)	
점 검 결 과	
2. 수입금지지역고시에서 정하는 돼지고기 수입금지지역에서 생산된 돼지 유래 케이싱은 건조소금 또는 포화소금물(수분활성도< 0.80) 또는 인산 첨가 건조 소금(NaCl 86.5%, Na2HPO4 10.7%, Na3PO4 2.8%)을 이용하여 12℃ 이상의 온도에서 30일 이상 처리하여야 한다.	
2-1. 수출작업장은 수입금지지역산 돼지 유래 케이싱에 대한 소독 처리 절차를 마련하여야 한다. – 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
2-2. 수출작업장의 수입금지지역산 돼지 유래 케이싱에 대한 소독 방법은 적절하게 운용하여야 한다. □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류· 제품 확인)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 수출작업장 조건

2. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다.	
2-1. 수출작업장은 대한국 수출 케이싱 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어야 한다. □ 수출국 등록 내용(축종 및 업종)	
점검항목	조사내용
2-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하여야 한다.	
점 검 결 과	
3. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.	
3-1. 수출국 국가동물방역기관에서는 수출작업장에 대하여 점검을 실시하여야 한다. □ 기관명, 점검 주기	
3-2. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수출작업장에 적절한 개선조치를 요구하여야 하며 필요시 행정조치를 실시하여야 한다. *수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
3-3. 수출국 정부는 정기 점검 결과를 적절히 기록·관리하여야 한다. □ 담당일시, 담당자 서명, 확인 내용 등	
점 검 결 과	
4. 케이싱은 수출작업장에서만 가공 및 보관되어야 하며, 수출작업장은 케이싱 생산기록 원부(원료의 원산지 또는 생산 작업장, 원료 구매, 생산·판매 기록 등)를 최소 2년간 보관하여야 한다.	
점검항목	조사내용
4-1. 케이싱은 수출작업장에서만 가공 및 보관 되고 있는가?	
4-2. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?	
점 검 결 과	
5. 수출작업장은 수입금지지역고시에서 정한 반추동물의 수입이 금지된 국가의 반추동물 유래 원료를 취급하여서는 아니 된다.	
5-1.수출작업장은 대한국 수출 케이싱의 생산시 5항에 부합함을 확인하는 절차를 마련하여야 한다. □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
점 검 결 과	

Ⅲ. 케이싱의 조건

6. 케이싱을 생산하기 위하여 도축된 동물은 수출국 정부 수의관이 실시한 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없어야 한다. 다만, 케이싱을 생산하기 위한 원료가 수출국 이외에서 유래할 경우 수출국 정부는 해당 원료 수출국의 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하여야 한다.	
6-1 수출국 정부 또는 수출작업장은 케이싱을 생산하기 위하여 도축된 동물이 정부수의관의 생·해체검사 결과 질병이 없음을 확인하기 위한 절차를 마련하여야 한다. □업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
6-2. 원료가 수출국 이외에서 유래할 경우 수출국 정부는 해당 원료 수출국의 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하기 위한 절차를 마련하여야 한다.	
6-3. 확인 방법은 적절하게 운용되어야 한다. □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 · 제품 확인)	
점 검 결 과	
7. 각각의 케이싱의 용기는 단일 축종의 동물에서 유래한 케이싱만을 포함하도록 포장되어야 한다.	
점검항목	조사내용
7-1 수출작업장은 케이싱 용기 포장지는 단일 축종의 케이싱만 포장하도록 하고 있는가?	
점 검 결 과	

8. 케이싱(원료를 포함한다)은 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법과 공중위생상 위해가 없는 위생적인 방법으로 취급·생산·운반·보관 되어야 한다.	
8-1. 수출작업장은 대한국 수출 케이싱의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련하여야 한다.	
점 검 결 과	
9. 케이싱의 용기 및 포장은 공중위생상 위해가 없는 인체에 무해한 것이어야 하며 포장에는 작업장 번호와 가공기간 등이 표시되어야 한다.	
9-1. 수출작업장은 공중위생상 위해가 없는 재질의 용기 및 포장지를 사용하여야 한다.	
9-2. 수출작업장은 대한국 수출용 케이싱의 포장에 작업장 번호와 가공기간을 표시하여야 한다.	
점검항목	**조사내용**
점 검 결 과	
10. 대한국 수출용 케이싱은 선적 전에 봉인된 컨테이너 또는 용기에 저장하여 수송되어야 하며, 수출국 정부 수의관은 검역증명서를 발행하되 수출국 이외에서 케이싱의 원료가 유래한 경우, 해당 원료의 수출국 정부가 발행한 증명서 사본을 한국정부에 제공하여야 한다.	
10-1. 수출용 제품의 선적 전에 봉인된 컨테이너 또는 용기에 저장하여야 하며, 수출국 정부 수의관은 이를 검증하고 검역증명서를 발급하여야 한다.	
점 검 결 과	

Ⅳ. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

점검항목	점검결과
10. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
11. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
12. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	
13. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가?	
14. (급수시설) 수돗물 또는 먹는물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설인가?	
15. (보관온도) 냉동실(영하 18도이하), 냉장실(영하 2도 ~ 10도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
16. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
17. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있는가?	
18. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? (SSOP 포함)	
19. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
20. (종업원 위생) 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있는가?	
21. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
22. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	

별첨 12

토끼육 수출작업장 점검표

국가		작업장명		작업장번호	
작업장 주소					

□ 점검결과 종합평가

수입위생조건	점검내용	점검결과
Ⅰ. 출생사육 조건	수출국 출생・사육 준수 여부	
Ⅱ. 질병 비발생 조건	농장비발생질병 요건 준수 여부	
	수출국내 질병발생시 조치	
Ⅲ. 수출작업장 조건	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부	
	생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부	
Ⅳ. 토끼육 등의 조건	정부 수의관의 생・해체검사 적정 여부	
	가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부	
	수출 토끼육의 잔류물질 검사 확인 및 금지성분 사용 기준 준수 여부	
Ⅴ. 기타 조건	환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, HACCP 등 적정 여부	
종합평가		

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

(소속) (직급) (성명) (서명)

□ 일반사항

○ 작업장명				
○ 소재지				
○ 승인번호				
○ 승인일자				
○ 승인축종				
○ 승인업종	* Slaughter, Cutting Plant, Processing plant .Cold strorage			
○ 일일 평균 도축두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 시간당 평균 도축두수・생산 능력	도축장	두/일	식육포장처리장	Ton/일
	식육가공장	Ton/일	보관장	㎡
○ 도축검사인원	Total :			
- 수의사	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
- 도축검사원	○ 연방정부소속: ○ 주정부소속: ○ 회사소속:			
○ 종업원수				
– 교대횟수/일				
– 작업시간/1교대				
○ 수출국가 현황				
○ 기타				

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항

Ⅰ. 출생・사육조건

1. 토끼는 수출국내에서 출생하여 사육된 것이어야 한다.	
점검항목	조사내용
1-1. 수출작업장은 대한민국 수출용으로 도축되는 토끼에 대하여 원산농장을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
1-2. 수출작업장의 원산농장을 확인은 방법은 적절하게 운용되는가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
1-3. 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

Ⅱ. 질병 비발생 조건

2. 토끼를 생산 사육한 농장에서는 도축 전 12개월 간 점액종증과 야토병의 발생이 없어야 하며, 60일간 토끼출혈병의 발생이 없어야 한다.	
2-1. 수출국 정부 또는 수출작업장은 대한국 수출용으로 도축되는 토끼에 대하여 농장 비발생 질병요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? □ 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등	
2-2. 농장 비발생 질병요건의 확인은 적절한가? □ 담당자, 시간, 장소, 방법(서류 및 가축의 확인)	
2-3 관련 기록관리는 적절한가? □ 확인일시, 확인내용, 작성자 서명, 보관(2년)	
점 검 결 과	

3. 수출국 정부는 자국의 가축전염병 발생상황을 영문으로 작성하여 정기적으로 한국정부에 통보하고 만일 수출국의 해당농장에 야토병, 점액종증, 토끼출혈병 또는 그 의사환축이 발생되었을 경우에는 즉시 한국정부에 통보하여야 하며, 토끼 출혈병이 발생한 경우에는 한국으로 수출을 중지하는 동시에 한국정부 앞으로 필요한 사항을 통보하여야 하고 수출중지로부터 재개 시는 한국정부와 사전에 협의하여야 한다.	
3-1. 상기 질병은 수출국 관련 법령상 발생 시 의무보고 대상으로 규정되어 있는가?	
3-1. 수출국 정부는 수출검역증 발급 시 토끼 질병(야토병, 점액종증, 토끼출혈병) 발생 상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅲ. 수출작업장 조건

4. 수출작업장은 수출국 정부기관은 한국으로 토끼육 수출을 희망하는 작업장(도축장, 가공장 ,보관장)에 대하여 위생점검을 실시하여 적합한 작업장을 한국정보에 통보하고, 한국정부가 승인한 작업장에서 토끼의 도축, 해체, 가공, 포장 및 보관이 이루어져야 한다.	
4-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?	
4-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견시 수출작업장에 개선조치를 요구하며 필요시 행정조치를 실시하는가?	
4-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 기관명, 점검 주기	
점 검 결 과	

Ⅳ. 토끼육 등의 조건

5. 토끼육 등은 수출작업장 내에서 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체 및 해체검사 결과 건강한 토끼로부터 생산된 것이어야 하며 토끼육은 털, 가죽, 머리, 발, 고리, 허파, 식도, 기도, 내장 및 콩팥 등이 완전히 제거된 육류이어야 한다.	
점검항목	조사내용
5-1. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	
5-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가?	
5-3. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? * 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해체검사지점 개수 (inspection point)	
5-4. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?	
점 검 결 과	
6. 토끼육 등을 포장한 포장지는 수출국 정부가 허가한 것으로서 인체에 무해한 것이어야 하며 환경오염을 유발하지 아니하는 재질로 생산된 것이어야 한다. 또한 내용물 및 포장에 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시를 받아야 한다. 이에 대한 합격표시는 사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 한다.	
6-1. 수출작업장은 대한국 수출 토끼육에 대하여 인체에 무해하고 환경오염을 유발하지 않는 포장지를 사용하고 있는가?	
6-2. 수출국 정부는 수출작업장 출고전 대한국 수출 토끼육에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가?	
점 검 결 과	

7. 토끼육에는 공중위생상 위해를 일으키는 잔류물질(항생제, 합성항균제, 농약, 홀몬제, 중금속, 방사능)이 함유되지 않아야 하며, 토끼육의 구성 또는 역효과를 미치는 이온화 또는 자외선 처리 및 연육소와 같은 성분이 투여되어서는 아니되고 또한 위생표식에 사용되는 착색제 이외의 것이 있어서는 아니된다. 수출국 정부는 잔류물질 검사기관과 검사실적에 대한 세부자료를 영문으로 작성하여 매년 한국정부에 제출하여야 한다.	
7-1. 수출국 정부는 토끼육이 8항에 부합하도록 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가?	
7-2. 수출작업장은 잔류물질(항생제, 합성항균제, 농약, 홀몬제, 중금속, 방사능)에 대한 검사를 하고(의뢰) 있는가?	
7-3. 수출작업장은 토끼육의 위생표식에 사용되는 착색제의 사용을 제외하고, 토끼육에 이온화 또는 자외선 처리하지 않고 연육소와 같은 성분이 투여되지 않게 관리하고 있는가?	
점 검 결 과	

Ⅴ. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부)

구분	점검항목	점검결과
공통	8. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?	
	9. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충・방서시설이 설치되어 있는가?	
	10. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어 있는가?	
	11. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕・증기・살균제 등으로 소독・살균이 가능한 것을 사용하는가?	

	12. (탈의실·화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가?	
	13. (종업원 위생) 작업장 내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나 상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가?	
	14. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(토끼, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가?	
	15. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?	
	16. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립·시행하고 그 결과를 기록·유지하고 있는가?	
	17. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위해를 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?	
	18. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가?	
	19. (회수관리, Recall) 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가?	

도축장	20. (복지) 토끼를 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?	
	21. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?	
	22. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?	
	23. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장 검사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지하고 있는가?	
	24. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고, 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	

도축장	25. (급수시설) 사용되는 물 공급량은 도계두수를 고려하여 충분히 확보되어 있고 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설로 정기적으로 수질검사를 하여야 하며 검사기록은 보관하는가?	
	26. (원료입고) 작업장은 토끼의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 처리된 수출 가능한 원료육을 입고하여 작업하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가?	
	27. (작업장 구조/유지) 작업실은 청결구역과 일반구역으로 분리하여야 하며 교차오염을 방지하도록 작업라인을 배치하고 바닥, 내벽, 천정은 내수성 자재를 사용하고 청소 및 배수에 편리한 구조이어야 하며, 위생적으로 관리되고 있는가?	

가공 보관장	28. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?	
	29. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의 특성에 따라 보관온도가 적절하게 유지될 수 있는 온도조절시설로 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	
	30. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(토끼육 및 토끼육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?	
	31. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가?	
	32. (급수시설) 수돗물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가?	
	33. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니되며 축산물을 오염시킬 우려가 없고 상·하차장은 외부와 차단되어 있는가?	
	34. (냉장·냉동실) 축산물 제품별로 특성에 맞게 적절한 보관온도를 유지할 수 있는 냉장 및 냉동 시설을 갖추고 있고 온도조절이 가능하며 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 설치하여 관리되고 있는가?	

가공 보관장	35. (보관온도) 냉장실은 −2℃～10℃이하, 냉동실은 −18℃이하를 유지되게 관리되고 있는가?	
	36. (보관출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?	
	37. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작되도록 관리하고 있는가?	
	38. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?	

별첨 13

사료용 동물성 가공 단백질 제조시설 점검표

Ⅰ. 일반사항

○ 제조시설 명칭	
○ 소재지	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 승인업종	①돼지혈액 ②돼지장(점막)가수분해물 ③가금설육분 ④우모분 ⑤닭연골분말 ⑥가금 간·심장 유래 가수분해 단백질
○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 총면적 / 시설면적	
○ 승인품목 전용제조라인 면적 및 개수	
○ 보관장 면적, 개수 및 보관능력	
○ 승인요청 품목 일일 생산량	kg(M/T)/day
○ 승인요청 품목 시간당 생산량	kg(M/T)/hour
○ 검사원 수	− 연방정부소속 − 주정부소속 − 회사소속
○ 종업원 수	
○ 작업장 작업일수/주	
○ 작업시간/1교대	
○ 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 교차오염 방지 조치

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1	A.수출제품은 습열멸균(121℃ 15~20분, 또는 115℃ 35분), 건열멸균(160~170℃에서 1~2시간) 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 처리되었는가?	A. B. C 해당되는 사항에 표시 (중복표시 가능)	
	B. 수출제품을 생산하기 위한 원료(이하 '원료'로 한다)의 반입 시 원료의 수출국이 승인한 도축시설에서 반입되었음을 확인하는가? ○ 도축장 번호 :		
	B-1 원료가 수출국 정부 수의관이 실시하는 생체검사 결과 건강한 동물 (돼지,가금)로부터 생산되었음을 확인하는가?		
	C. (제3국산 원료사용 시) 수출제품의 제3국산 원료는 대한민국으로 수출이 가능한 지역산으로 합법적인 수입절차를 거쳤는가? ○ 수출국 : ○ 도축장 번호 :		
2	원료의 반입시 반추동물의 생산물이 혼입되거나 교차오염되지 않도록 수집되었음을 확인하는가?		
3	원료의 운반시 반추동물과의 교차오염을 방지하기 위하여 전용 차량 또는 운송용기를 사용하거나 사용 전 세척하고 있는가?		
4	제조시설은 돼지(가금) 유래 이외의 단백질의 제조공정과 분리된 공정으로 제조하여야 하며, 이들 이외의 단백질 원료가 포함되지 않도록 원료의 공급처 등을 관리·기록하고 있는가?		
5	원료의 입고, 제조 및 완제품 보관의 전 과정에서 반추동물유래 단백질 교차오염방지 프로그램을 마련하고 준수하고 있는가?		
6	수출축산물에 대하여 반추동물유래 단백질 오염여부를 확인하기 위하여 정기적인 검사를 하고 있는가? ○ 검사기관: ○ 검사방법 : ○ 빈도:		
7	(가수분해단백질 제품) 생산공정 중 가수분해 처리공정이 있는가? ※ 생산 공정도 제출 필요,		
8	생산공정 중 열 처리공정이 있는가? - 실제 처리온도 및 시간 : ※열처리 기준 (돼지) 70℃에서 최소 30분이상 또는 동등 이상의 열처리 (중심부 온도기준) (가금) 60℃ 507초/ 65℃ 42초 /70℃ 3.5초/73.9℃ 0.51초(중심부기준)		
9	수출축산물은 포장 시 다른 물질과의 오염을 방지하기 위하여 사용되지 않은 깨끗한 포장재를 사용하고 있는가? ○ 포장방법: ○ 재질 :		
10	수출축산물은 운송·보관 및 선적까지 가축전염병 병원체에 오염되지 않는 방법으로 안전하게 취급되고 있는가?		
11	제조시설은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 정부가 실시하는 정기적인 위생검사 결과 이상이 없는가?		

Ⅲ. 시설기준

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 수출제품 생산에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?		
2	제조시설의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어있는가?		
3	작업시설은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있는가?		
4	차량소독시설·원료투입시설·생산가공시설이 있으며 저장시설과 폐기물 보관시설이 분리·구획 되어 있는가?		
5	바닥은 콘크리트 등 내수성 물질로 처리되고 배수가 잘되며, 파여있거나 잔류물이 부착되지 아니하도록 되어있는가?		
6	내벽 또는 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 위생적으로 관리되고 있는가?		
7	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
8	이송라인은 이송물이 새어나오거나 오염물질이 혼입되지 않도록 관리하고 있는가?		
9	포장, 보관 등 열처리 후 구역은 청결 구역으로서 원료투입구역, 화장실 등 비청결구역과 구분되어 위생적으로 관리되고 있는가?		
10	보관시설은 원료 및 제품의 특성에 따라 구분하여 보관·관리하고 있는가?		
11	탈의실은 작업실과 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 근무자 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		
12	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서 소독설비를 갖추고 있는가?		
13	실험실을 갖추고 검사에 필요한 시설 및 장비에 대한 정기적인 점검·정비기록이 되어 있는가?		

Ⅳ. 위생관리(방역 및 개인위생 포함)

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1	제조시설은 제품생산의 전반에 대한 관리할 수 있도록 "책임자"를 지정하고 있는가?		
2	제조 과정 중 위해를 확인하고 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준 절차 매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?		
3	책임자는 표준 절차 매뉴얼에 따라서 적절히 운용되는지 정기적으로 검증하고 있는가?		
4	제조시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?		
5	제조시설 출입차량에 대해서 소독을 실시하는가 ?		
6	제조시설 내에 조류와 서류, 해충이 서식하지 않도록 방역프로그램을 수립하여 관리하는가 ?		
7	제조시설 내에 동물의 사육이나 서식을 금지하는가 ?		
8	원료 및 완제품은 오염 또는 변질되지 않도록 적절히 보관되어 있는가?		
9	방문객 등 외부 출입자로부터의 오염방지가 가능하도록 통제가 되고 있는가 ?		
10	근무자 등 제조시설에 출입하는 사람은 제조시설안에 들어올 때 청결한 작업복과 안전화를 착용하는가 ?		
11	근무자는 작업중 화장실 출입시 소독조를 통해 안전화를 소독하고 있는가 ?		
12	근무자는 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 위생적으로 근무하고 있는가 ?		

☐ 종합의견:

☐ 점검일자:

☐ 점 검 자:

(소속) (직급) (성명)

별첨 14

우제류 수출 동물원 점검표

Ⅰ. 일반사항

○ 동물원 명칭	
○ 동물원 소재지	
○ 검역시설 소재지(동물원과의 거리)	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 관람인원 현황	- 관람인원 수/년
○ 사육동물 현황(축종기재)	
○ 동물원 총면적 / 검역시설 면적	- 동물원 - 검역시설
○ 동물원 수의사 수	- 정부소속: - 회사소속:
○ 종업원 수	- 사육업무: - 사육업무 외:
○ 축종 별 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 우제류 동물원 점검표

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1. 출생 사육 및 질병 비발생 조건			
1	수출동물원은 출생 이래 또는 수출 선적 전 최소 6개월 이상 수출동물이 수출국에서 사육되었음을 확인하는 절차를 마련하고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부		
2	수출국 정부는 수출동물원이 위치한 수출지역에 대해 아래 질병의 발생 상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부 - 선적 전 1년간 구제역·돼지열병, 선적 전 2년간 수포성구내염·돼지수표병·우역·우폐역, 선적 전 3년간 블루텅병·가성우역·아프리카돼지열병·양두·럼피스킨병 및 선적 전 4년간 리프트계곡열		
3	수출국 정부는 수출지역에서 ②항의 질병들에 대한 예방접종을 실시하지 않았음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부		
4	수출국 정부는 수출동물원에 대해 아래 질병의 비발생 요건을 확인하는 절차를 마련해 두고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부 - 수출검역 개시일을 기준으로 과거 3년간 탄저·브루셀라병·결핵병·광견병·사슴만성소모성질병·요네병·오제스키병, 과거 5년간 소해면상뇌증·스크래피		
2. 수출 검역			
5	수출동물원은 수출동물 개체별로 아래 항목들을 확인하는 절차를 마련해두고 있는가? - 수출동물의 종류, 두수, 원산국 또는 포획지역, 신규동물 도입일 및 동물 질병 발생상황 등		
6	수출동물 개체별로 ⑤항의 항목들을 기록 관리하고 있는가?		
3. 시설기준			
7	수출동물원은 관람 등의 목적으로 동물을 사육 또는 번식하는 시설인가?		
8	수출동물원은 외부 동물 사육농장과 격리되고, 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 설비되어 있는가?		
9	수출동물원을 출입하는 차량을 소독할 수 있는 시설이 설치되어 있는가?		
10	수출동물원 사육시설은 출입자를 위한 탈의실 및 소독 시설이 설치되어 있는가?		
11	수출동물이 검역시설로 운송시 사용되는 수송상자, 차량 등은 지정되어 있는가?		

4. 위생관리 (방역 및 개인위생 포함)			
12	수출동물원은 동물의 사육 전반에 대한 관리를 할 수 있도록 전임수의사를 지정하고 있는가?		
13	수출검역시설이 수출동물원 내에 위치하지 않을 경우, 수출검역시설까지 수출동물을 방역상 안전하게 운송하고 있는가?		
14	수출동물원 사육시설, 수출검역시설, 장비, 기계 및 환경 등은 주기적으로 청소 및 점검되고 있는가?		
15	수출동물원 사육시설의 깔짚 등 사육환경은 청결하게 관리되며, 사육 동물의 피모는 청결한가?		
16	수출동물원 사료반입 및 분변처리는 방역상 안전하게 처리되는가?		
17	수출검역시설에서 사용하는 도구 및 장비는 사용 전·후 세척·소독하고 있는가?		
18	수출동물 운송에 사용되는 수송상자, 차량, 선박•항공기의 적재공간은 수출동물 입식 전 또는 사용 전 수출국 정부가 인정한 소독약으로 소독하고 있는가?		
19	소독약은 적정 희석배수 및 유효기간 준수 등 적절하게 관리되고 있는가?		
20	수출동물원 사육시설 출입 시 해당시설 전용의 작업복 및 신발을 착용하고 청결히 유지하고 있는가?		
21	수출동물 운송 시 사용하는 건초, 깔짚, 사료는 수출검역 개시 전 구비하여 방역상 안전하게 관리하는가?		
22	수출동물원 전임수의사는 수출동물의 사육관련 종사자에 대해 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가?		

☐ 종합의견:

☐ 점검일자:

☐ 점 검 자: (소속) (직급) (성명)

별첨15

영장류 수출 검역시설 점검표

1. 검역시설 개요

○ 명칭	
○ 소재지	
○ 책임자	
○ 설립년월일	
○ 계류동물의 종류 및 두수	
○ 계류동물의 원산국 또는 포획지역	
○ 검역시설의 면적	
○ 검역동물 계류실의 수	
○ 최대 수용 동물수	
○ 검역시설 관리인수	
○ 타국 수출현황	
○ 수출작업장 지정일	
○ 기타	

Ⅱ. 영장류 수출 검역시설 점검표

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1. 출생 사육 및 질병 비발생 조건			
1	수출국 정부는 수출되는 영장류가 영구적인 수의학적 관리시설에서 2년 이상 사육된 어미에서 태어나 사육중이거나, 최소 2년 이상 동 시설에서 사육되었음을 확인하는 절차를 마련하고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부		
2	수출국 정부는 수출국 내 아래 질병의 발생 상황을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부 - Ebola출혈열(Ebola reston strain에 의한), Marburg병		
3	수출국 정부는 수출 영장류를 생산 사육한 시설에서 아래 질병의 비발생 요건 및 동질병에 대한 예방접종을 실시하지 않았음을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 있는가? ○ 확인 방법 및 절차 자료 첨부 - 수출 전 최소 24개월간 홍역, A형간염, B형간염, 원숭이 Pox 및 결핵(Mycobacterium homis 및 Mycobacterium bovis) - 대한국 정부에 위의 질병 발생시 통보 시스템(절차) 확인		
2. 수출 검역			
4	수출 영장류는 개체별로 개체확인 표식이 부착되어 관리되고 있는가?		
5	수출국 정부는 수출 영장류에 대해 수출국 격리시설에서 수출전 최소 30일간 검역을 실시하였음을 확인하는 방법을 마련하고 있는가?		
6	수출국 정부는 정부 수의관이 수출 영장류의 수출전 검역기간 (수출전 최소 30일간) 동안 개체별로 검사시료를 채취하여 아래의 질병별 검사방법 및 기준에 의한 검사를 하고 음성임을 확인하는 방법을 마련하고 있는가? - Hepatitis B: Gibbons and Great apes, 검역 시작 1주이내 최소 1회 검사, Anti-hepatitis B core 항원 및 hepatitis B 표면항원, 적적한 부가적 기준에 대한 혈청학적 검사 - 결핵(Mycobacterium hominis 및 M.bovis): 모든 종, 검역시작 1주이내 최소 1회 검사, 피부검사 - 내부 및 외부기생충: 모든 종, 최소 2회검사(검역초기/검역종료 가까운 시기), 동물종 및 기생충체에 대한 적절한 방법에 의한 검사 및 항기생충제 투여 - 기타 세균성 병원체(Salmonella Shigella, Yersina 및 기타 필요한 병원체): 모든 종, 최소 2회검사 (검역초기/첫번째 검사 끝나고 최소 1주 후), 분변배양검사, 신선분변 또는 직장 swab을 즉시 배양 또는 운송배지에 즉시 존치		

7	수출 검역시설은 아래의 항목들을 확인하는 절차를 마련하고 있는가? - 계류동물의 종류, 두수, 원산국 또는 포획지역, 신규동물 유입일, 수입국가명		
8	수출검역시설은 7번 항목들을 최소 2년간 기록 관리하고 있는가?		
9	수출국 정부는 수출영장류에 대해 수출선적 예정일로부터 최소 5일 전에 내부기생충, 외부기생충에 유효한 약제의 처치를 하였음을 확인하는 절차를 마련하고 있는가?		
10	영장류를 수출하기 위해 수송중에 사용되는 모든 용기, 차량·선박·항공기의 당해 물품 적재공간은 수출국 정부가 인정하는 유효한 약제를 사용하여 사전에 소독하고 있는가?		

3. 시설기준

10	수출 검역시설은 타 동물 또는 검역시설 관리자 외의 출입자에 대한 통제가 가능하도록 물리적 격벽 및 접근통제시스템과 같은 안전조치가 되어 있는가?		
11	수출 검역시설 입구에 위험경고표시(전염병 노출 위험에 관한)와 검역책임자의 이름, 전화번호 및 검역구역에 들어가기 위한 요구조건 등이 명기되어 있는가?		
12	수출 검역시설은 설치류, 야생동물 또는 야생화된 동물, 곤충 등의 효과적인 차단을 위한 관리프로그램이 있는가?		
13	검역 중인 동물 무리에 새로운 동물의 혼입이 없게 관리될 수 있는 시설 및 구조를 갖추고 있는가?		
14	수출 검역시설은 사양관리 및 검역관리자의 탈의실 및 세척·소독 시설이 설치되어 있는가?		
15	수출 검역시설은 사용 중 및 사용 후 청소와 소독이 용이하도록 설비되어 있는가?		
16	수출 검역시설은 훈증 및 공간소독이 가능하도록 밀폐될 수 있는가?		
17	계류장 문은 안으로 열리고 동물이 있는 상태에서는 언제나 잠겨져 있는가?		
18	계류장이 비검역지역으로부터 충분하게 떨어져(거리, 울타리, 기타 분리방법) 있지 않다면 모든 창문은 밀폐돼 있는가?		
19	창문이 밀폐된 시설이면 환기시스템이 작동되고 작동에 대한 감시가 가능한가?		
20	검역시설에서 공기의 흐름은 검역시설 바깥쪽에서 안쪽으로 흐르며, 배출되거나 재순환되는 공기는 여과가 되게 되어있는가?		
21	보온, 환기, 에어컨은 그 작동이 지속될 수 있어야 하며, 전기 또는 다른 지원 시스템에 문제가 생겨도 작동될 수 있도록 설계되어 있는가?		
22	바닥 배수구가 있는 경우 배수구 아래 또는 트랩에는 항상 물 또는 소독제가 채워져 있는가?		
23	직원용 수세 시설이 검역계류실 안에 설치되어 있는가?		
24	검역 중에 사용되는 모든 기자재의 적당한 처리나 보관 및 적절한 오염제거를 위한 적합한 장비와 공간이 동물계류 시설과 검역시설 내에 있는가?		

4. 위생관리기준

24	검역시설내에서의 음식물 섭취, 음수, 흡연 및 식용식품 보관 등이 금지되어있나?		
25	검역시설로 들어가는 모든 직원은 보호의류와 장비를 착용하는가?		
26	직원들이 검역계류실을 이동할 때는 보호의류 및 장비를 교체하는가? (특히, 보호복, 장갑, 점막보호구는 1개 이상의 검역 사육실에서 사용 금지)		
27	모든 동물계류실 출입구에는 방역상 필요한 신발 소독조 및 세척실 등이 설치되어 있고, 유기물질 등이 없도록 자주 교체하는가?		
28	영장류 혹은 그들의 분비물 등과 접촉하였거나 가능성이 있는 관계자들은 검역시설을 나가기전에 샤워를 실시하는가?		
29	영장류에게 전염성질병의 위험을 미칠 우려가 있는 질병을 가진자에 대한 적절한 조치가 취해지고 있으며, 역학조사를 위해 검역시설 종사원들의 혈청을 주기적으로 채취해서 보관하나?		
30	각 검역시설의 전염성 질병 전파를 막기 위해 시설(혹은 사육실)마다 각각의 청소도구와 동물관리 장비가 구비되어 있나?		
31	검역시설의 동물 배설물, 오물, 남은 사료 및 잠재적 오염물질은 적절히 포장되어 물리적, 화학적 소독 및 소각처리를 위한 장소까지 수송되는가?		
32	검역시설의 작업장 표면은 사용 후 혹은 오염되었을 때마다 오염물질을 제거하며, 각 작업장의 장비들은 바닥에 방치되어 있지않는가?		
33	영장류를 다룰 때(마취, 진정 또는 물리적 제지 등)에는 영장류와 관련한 경험과 지식이 많은 사람을 담당자로 지정하고 있으며, 관련된 업무매뉴얼(안전, 인력구성 등)은 작성·시행하고 있는가?		

34	영장류의 취급에 사용된 주사바늘, 칼날 및 기타 날카로운 도구 등은 작업장에서 가까운 곳에 구멍이 나지 않는 용기에 버려지며, 용기를 폐기하기전에 오염물질을 제거하는가?		
35	다회용 재료나 의약품을 사용하는 경우 내용물이 오염되지 않도록 관리하고 있는가?		
36	죽은 동물이 생길 경우 검역계류실에서 나갈 때 밀폐된 용기나 주머니에 담아서 부검실로 옮겨지나?		
37	검역 중인 동물에서 중증 및/또는 이례적인 질병 혹은 사망이 발생할 경우 수의당국에 알리는 시스템이 있는가?		
38	검역계류실로부터 동물이 개방된 후 전염성 질병의 존재여부와 상관없이 철저한 오염제거가 이루어지나?		
39	영장류 수출 수송상자는 사용한 적이 없는 깨끗한 것을 사용하는가?		

<판정기준>
- ○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 보완요구, 미승인 등
- ○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 보완요구, 수출중단 등

☐ **종합의견 :**

☐ **점검일자 :**

☐ **점 검 자 : (소속) (직급) (성명) (서명)**
(소속) (직급) (성명) (서명)

5. 기타(예방적 조치 수행)

1	인수공통전염병 예방 및 개인 안전을 위해 해당 시설 근무 직원들에게 영장류 및 영장류의 체액, 대변 및 조직등의 적절한 취급에 대한 교육을 실시하는가?		
2	특정 종은 일부 인수공통전염병에 항시 감염되어있는 것으로 간주해야함을 직원에게 알리고 있는가? (예: Asian macaques with Herpes B Virus)		
3	결핵, 병원성 장내 세균, 내부 기생충 및 기타 필요하다고 판단되는 병원성 인자에 대한 모니터링을 포함한 직원 건강을 위한 프로그램을 시행하고 있는가?		
4	시설 관련자에게 다음을 포함한 적절한 예방접종 프로그램을 시행하고 있는가? (예: Herpes viruses, Rabies)		
5	물린자국이나 긁힌 자국에 의해 전염될 수 있는 인수공통전염병의 예방 및 치료에 대한 지침이 있는가?		

한국의 영장류 수입위생 조건 등엔 명시되지 않은 사항으로 승인과는 별개로 평가되지만, OIE의 non-human 영장류의 인수공통 전염병 예방을 위한 예방조치 사항으로 위의 사항들이 이루어지고 있지 않으면 업체에 보완 권고할 필요가 있음.

별첨 16

가축 외 포유류 동물 사육시설 점검표

Ⅰ. 일반사항

○ 사육시설 명칭	
○ 사육시설 소재지	
○ 검역시설 소재지(사육시설과의 거리)	
○ 소유주	
○ 설립연월일	
○ 승인(등록) 번호	
○ 승인(등록) 일자	
○ 사육동물 현황(축종기재)	
○ 사육시설 총면적 / 검역시설 면적	- 사육시설 - 검역시설
○ 사육시설 수의사 수	- 정부소속: - 회사소속:
○ 종업원 수	- 사육업무: - 사육업무 외:
○ 축종 별 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 가축 외 포유류동물의 사육시설 점검표

1. 출생 사육 및 질병 비발생 조건

번호	점검 항목	점검결과(조사 내용)
1. 수출동물은 출생 이래 또는 선적 전 최소 6개월 이상 수출국에서 사육되어야 한다.		
	□ (수출사육시설) 수출동물의 사육기간 등을 확인하는 절차 마련 및 운용 - 업무절차 및 법령(위생조건 등) 기준 비치 여부 등 - 세부절차 설명(담당자, 확인주기, 방법 등)	
2. 사육시설은 과거 2년동안 결핵병이 발생하지 않았고, 과거 1년간 광견병, 페스트가 발생하지 않았어야 한다.		
	□ (수출국 정부) 질병 비발생 확인 절차 마련 및 운영 - 업무절차 및 법령(위생조건 등) 기준 비치 여부 등 - 세부절차 설명(담당자, 확인주기, 방법 등)	
3. 수출동물은 다음 중 어느 하나에 해당하여야 한다. - 광견병 비발생 국가 또는 지역에서 유래 - 광견병 예방접종을 하여야 하며, 선적 전 3개월에서 12개월 이내 광견병 국제공인검사기관 또는 수출국 정부기관에서 실시한 광견병 중화항체가 검사결과 0.5IU/㎖ 이상 - 선적 전 12개월 동안 광견병 발생사실이 없는 사육시설에서 출생 이래 또는 선적 전 최소 6개월간 다른 광견병 감수성 동물과 분리되어 사육		
	□ (수출국 정부) 수출동물 상기 조건 적합 여부를 확인하는 절차 마련 및 운용 - 업무절차 및 법령(위생조건 등) 기준 비치 여부 등 - 세부절차 설명(담당자, 확인주기, 방법 등)	

2. 수출 검역

4. 사육시설은 수출동물의 종류, 두수, 원산국 또는 포획지역, 신규동물 도입일 및 동물 질병 발생상황, 약물처치, 임상검사, 광견병 중화 항체가 검사 등에 대한 기록을 유지·보관하여야 한다.	
□ (수출사육시설) 상기 사항 확인하는 절차 마련 및 운용 - 세부절차 설명(담당자, 확인주기, 방법 등) - 관련 기록 및 보관	
5. 사육시설은 정기적으로 가축전염병 발생 유무를 확인하기 위한 점검 프로그램을 계획하고 운용하여야 하며, 수출국 정부에서 실시하는 점검결과 이상이 없어야 한다.	
□ (수출사육시설) 프로그램 마련 및 운용 - 프로그램 내용, 확인 주기, 방법 등	
□ (수출국 정부) 해당 시설 점검 현황 - 점검기관, 주기, 결과(수입위생조건 위반사항 해당 여부 등)	
□ (수출국 정부) 부적합 사항 발견 시 해당 시설의 개선조치 현황 - 개선조치 내용 - 개선조치 확인(확인자, 일시, 방법 등)	
6. 수출동물은 수출국 정부가 지정한 격리 검역시설에서 최소한 30일 이상 격리되어 정부수의관에 의해 수출검역을 받아야 하며, 이 기간동안 어떠한 전염병의 징후도 발견되지 않아야 한다. 또한 수출검역 개시 후에는 수출동물 이외의 다른 동물과 접촉하지 않아야 한다.	
□ (수출국 정부) 수출 격리 검역시설 적합성 - 수출동물 이외의 다른 동물과 접촉하지 않는 시설 해당 여부 등	
□ (수출국 정부) 수출 검역 확인 절차 마련 - 검역기관, 방법 등	
7. 수출동물은 수출 선적 예정일로부터 최소 5일 전에 2주 간격으로 2회이상 내부 및 외부기생충에 유효한 약제의 처치를 받아야 한다.	
□ (수출사육시설) 기생충 약제 처치 절차 마련 및 운용 - 세부절차 설명(담당자, 약제명, 처치 방법 등)	
8. 수출검역시설과 수출동물 운송에 사용되는 수송상자, 차량, 선박·항공기의 적재 공간은 수출동물 입식 전 또는 사용 전 수출국 정부가 인정한 소독약으로 소독되어야 한다.	
□ (수출사육시설) 소독 절차 마련 및 운용 - 세부절차 설명(담당자, 약제명, 소독 방법 등)	

9. 수출동물은 가축방역상 안전한 방법으로 수송되어야 하며, 운송 중 함께 수출검역을 받지 않은 다른 감수성 동물과 접촉하여서는 아니된다.	
□ (수출사육시설) 수송·운송 절차 마련 및 운용 - 세부절차 설명(상자·차량 지정, 수송 방법 등)	
10. 수출동물 운송 시 사용하는 건초, 깔짚 및 사료는 가축전염병의 병원체에 오염되지 아니한 깨끗한 것이며, 수출동물 운송 도중에 추가로 구입해서는 아니된다.	
□ (수출사육시설) 깔짚 등 관리 현황 - 관리·보관 방법 및 시설 적합 여부 - 운송 시 사용량 관리 현황 등	

3. 기타 조건

점검항목	점검결과
11. (위치) 수출사육시설은 외부 동물 사육농장과 격리되고, 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 설비되어야 한다.	
12. (방역) 수출사육시설은 시설을 출입하는 차량에 대해 시설 설치 등 적절한 방역조치를 하여야한다.	
13. (탈의실) 수출사육시설은 출입자를 위한 탈의실 및 소독시설이 설치되어 있어야 한다.	
14. (관리) 수출사육시설은 동물의 사육전반에 대한 관리를 할 수 있도록 전임 수의사를 지정하여야 한다.	
15. (청소) 수출사육시설, 수출검역시설, 장비, 기계 및 환경 등은 주기적으로 점검되고 있으며, 사용 전·후 세적 및 소독되어야 한다.	
□ 점검일자: □ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명) (소속) (직급) (성명) (서명)	

별첨 17

조사료 처리시설 점검표

Ⅰ. 조사료 처리시설 개요

○허가번호	
○허가일자	
○명칭	
○소재지	
○소유주	
○설립년월일	
○면적	
○허가업종	
○허가품목	
○종업원총수	
○검사담당자 또는 품질관리인수	
○타국가 수출실적	

Ⅱ. 조사료 처리시설 점검표

번호	점 검 내 용	점검결과	비고 (확인방법)
①	대한민국으로 수출하는 조사료는 수출국내에서 생산된 것인가?		
②	수출조사료를 생산하는 지역은 반경 50km이내에 과거 2년간 구제역, 과거 3년간 우역 및 아프리카돼지콜레라의 발생이 없는가?		
③	수출조사료는 생산, 포장 및 보관 작업과정에서 우제류동물 및 우제류동물 유래의 배설물 및 분비물 등과의 접촉이 없었던 청결한 것인가?		
④	수출조사료는 밀폐된 실내에서 건초의 중심부가 80℃ 이상의 온도로 10분 이상 열처리되거나, 포장(packing)하기 전에 밀폐된 실내에서 35~40%의 포르말린 용액을 이용한 포르말린가스로 19℃ 이상의 온도에서 8시간 이상 처리되는가?		
⑤	수출조사료는 수출국정부가 승인한 소독약을 사용하여 세척후 소독된 밀폐식 컨테이너에 적재되고 봉인되어 운송되어야 하며, 즉시 적재되지 않을 경우에는 재오염의 우려가 없는 방법으로 보관되는가?		
⑥	수출조사료를 위한 밀폐식 컨테이너 봉인을 위한 봉인양식은 한국동물검역당국에 사전 통보되었는가?		
⑦	처리시설은 자동온도기록부를 갖춘 자동온도조절장치와 소독 등에 필요한 장비를 갖추고 있는가? .		
⑧	처리시설은 원료반입부터 컨테이너 적재까지 한방향으로 일관된 작업을 할 수 있도록 설비되었는가?		
⑨	처리시설의 원료처리·소독처리·소독처리 종료후 및 보관 작업 공정을 위한 작업장은 별도로 분리되어야 하며 이들 각각의 작업장은 별도의 출입구, 갱의실, 화장실 등의 설비를 갖추고 있는가?		
⑩	처리시설의 바닥, 벽, 천장은 청소가 용이하도록 설비되어야 하며 바닥은 불침투성 재질을 사용한 시설과 배수시설을 갖추고 있어 세척·소독이 용이한가?		

□ 종합의견:

□ 점검일자:

□ 점 검 자 : (소속) (직급) (성명) (서명)

Ⅲ. 기타 자료

1. 조사료 제조공정을 간략히 설명하시오

2. 조사료 제조공장의 평면도를 간략히 설명하시오

별첨 18

돼지 정액채취소 점검표

Ⅰ. 정액채취소 개요

○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 정액채취소 명칭	
○ 정액채취소 소재지	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 승인업종 및 종돈 수량	○ 축종(Species) / 두(Heads)
○ 일일 평균 정액채취 두수	
○ 일일 평균 정액채취량	
○ 공정돼지 두수 및 정액채취소 면적	(마리 No. of Heads (m^2)
○ 정액 보관장소 면적 및 보관온도	(m^2) (℃)
○ 검사원수: - 정부소속: - 회사소속:	
○ 정액채취소 종업원수	
○ 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 돼지정액채취소 점검표

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
1. 시설기준			
①	정액채취소는 다른 동물사육농장과 격리 되고, 방역상 안전하게 설비되어 있는가?		
②	정액채취시설내에 세척소독실 또는 멸균실이 별도로 구비되어 있는가?		
③	정액처리실 및 정액보관실이 구비되어 있는가?		
④	정액처리실 및 정액보관실과는 별도로 분리된 가축계류시설이 구비되어 있는가?		
⑤	임상증상을 보인 동물 또는 정기적인 검사프로그램에 의한 불합격한 동물을 격리할 수 있는 환축격리시설이 있는가?		
⑥	외부가축 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
⑦	정액채취소 전체를 청소·소독할 수 있는 장비들을 구비하고 있는가?		
⑧	동물계류시설, 정액채취소, 정액처리시설 및 정액보관실은 청소 및 소독이 용이하도록 구조되었는가?		
2. 방역 및 위생관리 기준			
⑩	정액채취소는 정부수의당국 정기적인 위생점검 및 감독을 받는가? (점검주기 및 점검결과 조치사항 등)		
⑪	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취 종사원에 대한 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가?		
⑫	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취, 처리 및 보관과정이 관리감독되는가?		
⑬	정액채취소의 모든 동물에 대한 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황이 기록유지가 되는가?		
⑭	정액채취소 입식동물의 출입상황이 전담수의사에 의해 관리 감독되는가?		
⑮	정액채취소 방문자에 대해서는 통제가 되며, 기록유지가 되는가		
⑯	돼지정액의 처리에 사용되는 도구 및 장비는 사용 전에 소독 또는 멸균처리 되는가?		
⑰	돼지정액의 채취기간동안에는 어떠한 동물도 정액채취소내의 공정돼지가 계류되어 있는 가축계류시설로 추가입식되지 않도록 관리되는가?		
⑱	정액채취소내 출입시 보호용 의류 및 신발을 착용하고, 청결히 유지하는가?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
3. 돼지정액 생산에 이용되는 공정돼지의 조건			
⑲	공정돼지는 영국내에서 출생·사육되었거나 정액채취소로 입식되기전 6개월 이상 영국내에서 사육된 것으로 자연교배에 이용된 적이 없는가?		
⑳	공정돼지는 정액채취소로 입식되기전 2년간 결핵병 및 부루세라병, 1년간 오제스키병, 돼지생식기호흡기증후군 및 돼지전염성위장염 비발생 인정된 돼지 번식 전용농장에서 유래되었는가?		
㉑	공정돼지는 정액채취소로 입식되기전 최소한 30일 이상 격리되고, 이 기간동안 아래의 질병에 대한 수의당국의 검사결과 음성인 개체들로 검사 내역을 기록·유지하고 있는가? - 정밀검사 : 결핵병, 부루세라병, 렙토스피라병, 오제스키병, PRRS, TGE 임상검사 등 : 톡소플라즈마, 돼지단독, 돼지파보바이러스감염증, 돼지유행성 폐렴, 위축성비염, 돼지일본뇌염-		
4. 돼지정액 생산 조건			
㉒	돼지정액은 가축전염성질병의 병원체에 오염되지 않고, 병원체의 전파를 방지할 수 있는 방법으로 채취·처리되는가?		
㉓	돼지정액 처리에 사용되는 첨가제, 희석액 또는 확장제는 가축전염성 질병의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 가열처리된 우유 또는 멸균된 난황을 제외하고는 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가?		
㉔	돼지정액은 처리후 공정돼지의 개체번호, 품종, 채취일 및 정액채취소의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 의거 작성한 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가?		
㉕	돼지정액은 정액채취후 검사결과가 확인되고 한국으로 수출할 때까지 정액채취소내의 보관시설에 보관되는가?		
합 계			

☐ 종합의견:

☐ 점검일자:

☐ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

별첨 19

사슴정액채취소 점검표

Ⅰ. 정액채취소 개요

○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 정액채취소 명칭	
○ 정액채취소 소재지	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 승인업종 및 종돈 수량	○축종(Species) / 두(Heads)
○ 일일 평균 정액채취 두수	
○ 일일 평균 정액채취량	
○ 공정돼지 두수 및 정액채취소 면적	(마리 No. of Heads (m^2)
○ 정액 보관장소 면적 및 보관온도	(m^2) (℃)
○ 검사원수 – 정부소속 – 회사소속	
○ 정액채취소 종업원수	
○ 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 사슴정액 채취소 점검표

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
1. 시설기준			
①	정액채취소는 다른 동물사육농장과 격리 되고, 방역상 안전하게 설비되어 있는가?		
②	정액채취시설내에 세척소독실 또는 멸균실이 별도로 구비되어 있는가?		
③	정액처리실 및 정액보관실이 구비되어 있는가?I		
④	정액처리실 및 정액보관실과는 별도로 분리된 가축계류 시설이 구비되어 있는가?		
⑤	임상증상을 보인 동물 또는 정기적인 검사프로그램에 의한 불합격한 동물을 격리할 수 있는 환축격리시설이 있는가?		
⑥	외부가축 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
⑦	정액채취소 전체를 청소·소독할 수 있는 장비들을 구비하고 있는가?		
⑧	동물계류시설, 정액채취소, 정액처리시설 및 정액보관실은 청소 및 소독이 용이하도록 구조되었는가?		
2. 방역 및 위생관리 기준			
⑨	정액채취소는 정부수의당국 정기적인 위생점검 및 감독을 받는가? - 점검주기 및 점검결과 조치사항 등		
⑩	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취 종사원에 대한 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가? - 교육주기는?		
⑪	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취, 처리 및 보관과정이 관리 감독되는가?I		
⑫	정액채취소의 모든 동물에 대한 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황이 기록유지가 되는가?		
⑬	정액채취소 입식동물의 출입상황이 전담수의사에 의해 관리 감독되는가?		
⑭	정액채취소 방문자에 대해서는 통제가 되며, 기록유지가 되는가?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
⑮	사슴정액의 처리에 사용되는 도구 및 장비는 사용 전에 소독 또는 멸균처리 되는가?		
⑰	사슴정액의 채취기간동안에는 어떠한 동물도 정액채취소내의 공정사슴이 계류되어 있는 가축계류시설로 추가입식되지 않도록 관리되는가?		
⑱	정액채취소는 동등한 위생상태의 동물만 정액채취소로의 입식이 허용되며 그 출입상황이 기록되고 있는가?		
⑲	정액채취소내 출입시 보호용 의류 및 신발을 착용하고, 청결히 유지하는가?		
⑳	정액채취소내의 모든 반추동물은 결핵병, 부루세라병, 요네병 IBR/IPV 및 렙토스피라병*(L. pomona, L. hardjo, L. icterohaemorrhagiae)*에 대하여 1년에 1회 이상 뉴질랜드 수의당국에 의해 검사를 받는가? 또한 뉴질랜드 수의당국의 상기 질병별 검사방법 및 기준은 무엇인가? (별도 첨부)		
3. 한국으로 수출할 사슴정액 생산에 이용되는 공정사슴의 조건			
㉑	공정사슴은 뉴질랜드내에서 출생·사육되었거나 정액채취소로 입식되기 전 6개월 이상 뉴질랜드에서 사육된 것으로 정액채취전 격리시부터 한국으로 수출할 사슴정액의 최종채취시까지 정액채취소내에서 계류되고 있었으며 자연교배에 이용된 적이 없는가?		
㉒	공정사슴은 뉴질랜드의 결핵 방역계획에 따라 정액채취소로 입식되기전 2년간 결핵비발생으로 인정된 사슴번식 전용농장에서 유래되었는가?		
㉓	공정사슴은 정액채취소로 입식되기전 최소한 30일 이상 격리되고, 이 기간동안 아래의 질병에 대한 수의당국의 검사결과 음성인 개체들로 검사내역을 기록·유지하고 있는가? - 정밀검사 : 결핵병, 요네병, 부루세라병, 렙토스피라병(*L. pomona, L. hardjo, L. icterohaemorhagiae*), BVD		
㉔	공정사슴은 정액채취소로 입식되는 당일에 임상검사를 실시하며, 정액채취소로의 운송은 뉴질랜드 정부수의관 또는 전담수의사의 감독하에 이루어지는가?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
4. 사슴정액 처리조건			
㉕	사슴정액은 가축전염성질병의 병원체에 오염되지 않고, 병원체의 전파를 방지할 수 있는 방법으로 채취·처리되는가?		
㉖	사슴정액 처리에 사용되는 첨가제, 희석액 또는 확장제는 가축전염성 질병의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 초고온 처리 우유 또는 뉴질랜드에서 생산된 난황을 제외하고는 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가?		
㉗	사슴정액은 처리후 공정사슴의 개체번호, 품종, 채취일 및 정액채취소의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 의거 작성한 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가?		
㉘	사슴정액은 정액채취후 검사결과가 확인되고 한국으로 수출할 때까지 정액채취소내의 보관시설에 보관될 수 있는가?		
합 계			

<판정기준>

○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 수출중단 등

□ 종합의견:

□ 점검일자:

□ 점 검 자 (소속) (직급) (성명) (서명)

별첨 20

말 정액 채취소 점검표

Ⅰ. 정액채취소 개요

○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 정액채취소 명칭	
○ 정액채취소 소재지	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 승인업종 및 종돈 수량	○ 축종(Species) / 두(Heads)
○ 일일 평균 정액채취 두수	
○ 일일 평균 정액채취량	
○ 공정돼지 두수 및 정액채취소 면적	(마리 No. of Heads (m^2)
○ 정액 보관장소 면적 및	(m^2) (℃)
○ 검사원수: - 정부소속: - 회사소속:	
○ 정액채취소 종업원수	
○ 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 말정액 채취소 점검표

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
1. 시설기준			
①	정액채취소는 다른 동물사육농장과 격리 되고, 방역상 안전하게 설비되어 있는가?		
②	정액채취시설내에 세척소독실 또는 멸균실이 별도로 구비되어 있는가?		
③	정액처리실 및 정액보관실이 구비되어 있는가?		
④	정액처리실 및 정액보관실과는 별도로 분리된 가축계류시설이 구비되어 있는가?		
⑤	임상증상을 보인 동물 또는 정기적인 검사프로그램에 의한 불합격한 동물을 격리할 수 있는 환축격리시설이 있는가?		
⑥	외부가축 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가?		
⑦	정액채취소 전체를 청소·소독할 수 있는 장비들을 구비하고 있는가?		
⑧	동물계류시설, 정액채취소, 정액처리시설 및 정액보관실은 청소 및 소독이 용이하도록 구조되었는가?		
2. 방역 및 위생관리 기준			
⑨	정액채취소는 정부수의당국 정기적인 위생점검 및 감독을 받는가? - 점검주기 및 점검결과 조치사항 등		
⑩	모든 정액채취소의 종사원은 정액채취 기술을 습득한 자로서 정기적 위생 및 방역 교육을 받고 있는가?		
⑪	정액채취소의 전담수의사에 의해 정액채취, 처리 및 보관의 전 과정이 지시 감독되고 있는가?		
⑫	정액채취소내의 모든 동물에 대한 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황이 기록유지가 되는가?		
⑬	전담수의사 또는 정부수의사가 허가한 자에 한하여 출입이 허용되고 방문 사항이 기록되고 있는가?		
⑭	종모마와 동등하거나 우수한 위생상태의 동물만 정액채취소로의 입식이 허용되며 그 출입사항이 기록되고 있는가 ?		
⑮	말 정액 채취기간 동안에는 종모마보다 낮은 위생상태의 동물은 종모마가 계류되어 있는 정액채취소의 가축계류시설로 입식되지 않도록 관리되며 다른 정액채취소에서 생산된 정액을 취급하고 있지는 않은가?		
⑯	정액채취소내 출입시 보호용 의류 및 신발을 착용하고 청결을 유지하는가?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용
3. 말정액 생산에 이용되는 종모마의 조건			
⑰	종모마는 미국내에서 출생·사육되었거나 정액채취소로 입식되기전 6개월 이상 미국내에서 사육된 것으로써 자연교배에 이용된 적이 없는가?		
⑱	말정액을 생산하는 종모마에 대하여 정액 채취일에 임상검사를 실시하는가?		
⑲	종모마는 정액채취소로 입식되기전 과거 6개월동안 말전염성빈혈, 말전염성자궁염, 말파이로플라스마병, 말바이러스성동맥염, 선역, 광견병, 마두, 옴, 전염성유산, 슈라,가성피저, 탄저가 발생하지 않은 농장에서 유래되었는가?		
⑳	종모마는 정액채취소에서 최소한 30일 이상 계류되어야 하며 그 기간 동안 별표의 질병별 검사방법 및 기준에 대하여 수출국 수의당국이 실시한 검사결과 음성인 개체들로 검사내역을 기록 유지하고 있는가?		
4. 말정액 생산 조건			
㉑	말정액은 가축전염성질병의 병원체에 오염되지 않고, 병원체의 전파를 방지할 수 있는 방법으로 채취·처리되는가?		
㉒	말정액 처리에 사용되는 첨가제, 희석액 또는 확장제는 가축전염성 질병의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 가열처리된 우유 또는 멸균되거나 뉴캐슬병, 고병원성인플루엔자가 발생하지 않은 농장에서 생산된 난황을 제외하고는 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가?		
㉓	채취된 말정액은 처리후 종모마의 개체번호, 품종, 채취일 및 정액채취소의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 의거 작성한 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가? (코드 사용시 코드 해독법 첨부)		
합 계			

<판정기준>

- ○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
- ○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 수출중단 등

□ 종합의견:

□ 점검일자:

□ 점 검 자 (소속) (직급) (성명) (서명)

[별표1]Asterisk 1

검사질병 및 검사방법

질 병 명	검사방법	
	발생국	비발생국
말인플루엔자	예방접종 권장	예방접종 권장
말일본뇌염	예방접종 권장	예방접종 권장
말비강폐렴	예방접종 권장	예방접종 권장
게타바이러스감염증	예방접종 권장	예방접종 권장
파상풍	선적전 1주이내에 항혈청 접종 권장	선적전 1주이내에 항혈청 접종 권장
아프리카마역	AGID 시험 : 음성	AGID시험 결과 음성이거나 과거2년간 수출국내 비발생 증명
구역	종모마에 대하여는 보체결합반응 검사 또는 ELISA: 음성 그리고 정액에 대한 현미경 검사결과: 음성	보체결합반응 검사 또는 ELIAS 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
비저	보체결합반응검사 또는 Mallein시험 : 음성	보체결합반응검사 또는 Mallein 시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
수포성구내염	혈청중화시험 : 음성	혈청중화시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
베네주엘라말뇌염	혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응검사: 음성	혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
말뇌염(동부말뇌염, 서부말뇌염등)	◦ 예방접종 미접종마 -혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응 검사 : 음성 ◦ 예방접종마 (사독예방접종마에 한함) -2주 간격으로 2회의 혈구응집 억제반응 검사 또는 보체결합반응검사 결과 역가의 상승이 없을 것1	혈구응집억제반응검사 또는 보체결합반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
말전염성빈혈	AGID시험 : 음성	AGID 시험 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명

질 병 명	검사방법	
	발생국	비발생국
말파이로프라즈마(B.equi, B. caballi)	ELISA 검사 : 음성	혈청학적 반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
말전염성 유산	혈청응집반응검사 : 음성	혈청응집반응검사 결과 음성이거나 과거 2년간 수출국내 비발생 증명
말전염성 자궁염	1주일 간격으로 Pre-ejaculatory fluid or semen sample과 penile sheath, urethra, urethral fossa에서 채취한 genital swab에 대하여 각각 2차례 균등분리동정검사 결과: 음성	
말전염성 동맥염 (EVA)	1)생후 6~9개월 사이에 EVA에 대한 혈청검사 결과 항체가가 안정적이거나 감소하는 경우, EVA 백신접종을 실시, 또는 2)혈청감사 음성이고, 백신접종을 실시하고 21일간 다른 말과 분리하고 정기 접종 실시, 또는 3)정액채취전 14일 이내에 실시한 혈청검사 결과 음성이고 채혈당시부터 정액 채취시까지 다른 말과 분리, 또는 4)혈청검사 양성인 경우 a) 혈청검사 후 정액 채취전 12개월 이내에 2마리의 암말과 시험교배하며, 시험교배된 암말은 시험교배 당시와 시험교배 28일 후 2회 혈청검사를 실시하여 음성, 또는 b) 수출정액 채취전 1년 이내에 채취된 정액을 이용한 바이러스 분리검사 음성	
말인푸루엔자·말일본뇌염·케타바이라스감염증·말전염성자궁염·광견병·마두·옴·슈라·선역·가성피저·말비강폐렴	임상검사 결과 이상이 없거나 수출국정부에서 실시하는 검사방법에 의한 검사 결과: 음성	
웨스트나일열 West Nile fever	○ 혈청학적 검사(ELISA 등 수출국 정부가 지정한 검사 방법에 의함) 결과 음성, 또는 ○ 과거 WNV 불활화 예방백신을 접종 받은 적이 없는 종모마는 정액채취소 입식전 1년 이내에 21～42일 간격으로 2회 WNV 불활화 예방백신 접종 실시, 또는 ○ 과거 WNV 불활화 예방백신을 접종 받은 적이 있는 종모마는 정액채취소입식전 1년 이내에 1회 WNV 불활화 예방백신 접종 실시	

별첨 21

소정액 인공수정센터 점검표

Ⅰ. 인공수정센터 개요

○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 인공수정센터 명칭	
○ 인공수정센터 면적	($m^{2)}$
○ 인공수정센터 소재지	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 동물사육 두수	○ 축종(Species) / heads
○ 공정 소 두수	(heads)
○ 일일 평균 정액채취 두수	(heads/day)
○ 일일 평균 정액채취량	(ℓ/day)
○ 정액보관 능력 및 보관온도	(ℓ) (℃)
○ 전담수의사 수	
○ 종업원 수	
○ 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 소정액 인공수정센터 점검표

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
1. 시설기준			
①	인공수정센터는 수출국 선정일 기준으로 과거 2년간 블루텅이 발생하지 않는 도(Region)에 위치하고 있는가? 다만, 인공수정센터에서 블루텅병 검사하는 경우 불루텅병 제외		
②	인공수정센터는 정액채취시설(동물사육실 및 정액채취실), 정액실험실, 정액보관실, 행정사무실 및 입식전 계류시설 (Pre-entry isolation facility)등을 갖추고 있는가 ?		
③	인공수정센터는 외부 동물사육농장 및 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 설비되었는가 ?		
④	인공수정센터에는 쥐, 모기, 곤충의 침입을 방지할 수 있는 시설을 갖추고 있는가 ?		
⑤	정액채취시설은 동물사육실, 정액채취실, 사료창고, 분뇨창고 및 감염의심축 격리실 등으로 분리되어 있는가 ?		
⑥	동물사육실은 축종별로 구별되고, 환축을 격리할 수 있는 시설이 있는가?		
⑦	정액실험실은 정액채취장소와 물리적으로 분리되어 있는가 ?		
⑧	정액실험실에는 인공질의 세척·준비장소, 정액검사·처리장소, 정액예비보관장소 및 정액보관장소로 구분되어 있는가 ?		
⑨	정액실험실은 청소 및 소독이 용이한 재질로 되어있는가 ?		
⑩	보관장과 개별 정액용기는 세척과 소독에 용이한가 ?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
2. 방역 및 위생관리 기준			
①	인공수정센터에서는 임상적으로 소 전염성 질병 발생사실이 없는가 ? (정액채취 12개월전부터 최종 채취 후 30일까지)		
②	인공수정센터에는 정액의 생산과 관련된 동물만 반입되도록 하는가 ?		
③	인공수정센터의 방문자는 전담수의사 또는 정부수의관이 허가한 사람으로 제한되며, 기록유지가 되는가 ?		
④	공정소와 teaser는 다른 동물들로부터 질병의 전파를 방지할 수 있도록 적절하게 격리되고 있는가 ?		
⑤	인공수정센터는 정액으로 전파되는 반추동물 및 돼지질병에 감수성이 있는 야생동물의 침입을 방지할 수 있는 조치를 취하고 있는가 ?		
⑥	정액채취시설 작업자는 개인위생을 철저히 준수하며, 정액채취시설에서만 사용되는 특수 보호복과 신발을 항상 착용하고 있는가 ?		
⑦	정액채취시설로 동물을 운반하는 차량이 정액채취시설안에 들어가지 않도록 관리하는가 ?		
⑧	정액채취장소는 정액 채취후에 매일 청소・소독하는가 ?		
⑨	동물사육실의 깔짚 등 사육환경은 청결하게 관리되며, 사육동물의 피모는 청결한가 ?		
⑩	정액채취시설에서 가축에 사용하는 기구는 시설내에서만 사용하거나, 반입 전 소독하도록 하는 절차가 있는가 ?		
⑪	정액채취시설내로 반입되는 모든 기구나 장비는 병원체가 유입되지 않도록 처리되고 검사되는가 ?		
⑫	사료 반입 및 분변처리는 동물방역상 위해가 없는 방법으로 처리되는가 ?		
⑬	정액실험실 근무자는 정액의 검사, 처리 및 보관 과정중에 병원성미생물을 오염시키지 않도록 개인위생을 철저히 준수하는가 ?		
⑭	정액실험실에서 정액을 검사하고 처리하는 작업대는 매일 작업종료시 세척 및 소독되는가 ?		
⑮	수입위생조건에서 정하고 있는 질병검사를 위한 시료채취 및 (위탁)검사절차 수립하고 운영하는가 ? ▪ 실험실 명칭:		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
3. 수의당국 및 전담 수의사의 관리			
①	정부 수의당국에서 최소한 연 2회 이상 인공수정센터에 대하여 정기점검을 하는가 ? ▪ 점검내용 : 점검결과 :		
②	정부 수의당국은 수입위생조건에서 규정하고 있는 질병에 대하여 국가/지역/농장 비발생 증명 및 질병 검사 업무를 수행하고 있는가? ▪ 비발생 증명 방법 ▪ 질병 검사 내용		
③	인공수정센터는 정부수의당국이 승인한 전담수의사의 감독과 통제하에 있는가 ?		
④	전담수의사는 정액채취, 처리 및 보관의 전 과정을 관리·감독하고 있는가 ?		
⑤	전담수의사는 정액채취 종사원을 대상으로 정기적인 위생 및 방역교육을 실시하는가 ?		
⑥	전담수의사는 인공수정센터내 모든 동물의 품종, 출생일, 개체확인, 병력, 원산농장, 이동상황, 검사내용, 검사결과, 약물처리, 예방접종여부 및 정액채취 현황을 기록・관리하고 있는가 ?		
⑦	전담수의사는 정액채취 기간동안 공정소의 계류시설에 다른 동물의 추가 입식을 금지하고 있는가 ?		
4. 공정소 입식 및 관리 기준			
입식전 확인요건 ①	공정소는 다음의 질병 비발생 조건을 갖춘 지역(농장)에서 출생·사육된 경우에만 인공수정센터로 입식되는가 ? - 불루텅병 : 과거 2년간 비발생 도(Region) - 출혈성패혈증 : 과거 6개월 비발생된 번식 전용농장 다만, 인공수정센터에서 블루텅병 검사하는 경우 불루텅병 제외		
입식전 확인요건 ②	공정소는 어미 소 및 유래 우군까지 추적되는 영구 개체표시 시스템에 의해 개체식별이 되고, 소해면상뇌증(BSE)의 감염이 의심되거나 확인된 암소의 자손이 아닌가 ?		
입식전 확인요건 ③	공정소는 결핵병·소류코시스 및 소브루셀라병이 과거 3년간 발생이 없는 번식전용농장에서 유래되었으며 브루셀라병에 대한 예방접종을 실시하지 않았는가 ?		

번호		점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
	④	입식전 BVD, IBR/IPV, 소결핵병, 소류코시스 검사결과 음성임을 확인하는가 ?		
입식 계류 검사	⑤	공정소는 인공수정센터로 입식되기 전 28일 이상 입식전 검역시설에 격리되어 아래의 질병에 대한 수의당국의 검사결과 음성인 개체들로 검사내역을 기록・유지하고 있는가 ? - 소부루셀라병, BVD-MD, 캄피로박터병, IBR/IPV		
	⑥	공정소는 인공수정센터 입식 당일 전담수의사에 의한 임상검사 결과 건강함을 확인하는가 ?		
입식후 검사 및 관리	⑦	공정소는 인공수정센터내에서 연1회 이상 아래의 질병에 대한 검사가 이루어지는가 ? -소부루셀라병·트리코모나스병·캄피로박터병·IBR/IPV·BVD/MD·소류코시스·소결핵병·요네병·소렙토스피라병		
	⑧	1-① 또는 4-①관련 블루텅병 검사가 이루어지고 있는가 ?		
	⑨	슈말렌베르크바이러스 항체검사가 이루어지 있는가 ?		
	⑩	정액채취 당일에는 공정소를 포함한 인공수정센터내 모든 동물에 대하여 전담수의사의 임상검사 결과 전염성 질병의 징후가 발견되지 않음을 확인하는 절차가 있는가?		
	⑪	공정소는 정액채취를 위한 격리시부터 최종 채취시까지 정액채취시설에 계류되고, 자연교배에 이용된 적이 없는가 ?		
5. 정액의 채취 및 처리 조건				
①		정액의 채취기간 동안 다른 정액채취소에서 생산된 정액을 취급하지 않는가 ?		
②		정액은 가축전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 채취・처리되는가 ?		
③		정액채취에 사용되는 도구 및 장비는 1회용을 사용하거나 1회용이 아닌 것은 사용 전에 소독 또는 멸균처리하는가 ?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
④	정액 처리에 사용되는 희석액·첨가제 또는 확장제는 가축전염성 질병의 병원체를 전파시킬 위험이 없는 초고온 처리 우유 또는 무균적으로 분리된 난황을 제외), 또는 정액의 성감별을 실시하기 위하여 첨가되는 정장 또는 구성 성분이 동등 이상의 건강한 동물에서 유래한 경우인 경우를 제외하고, 어떠한 동물유래물질도 포함되지 않는가?		
⑤	정액은 공정소의 개체번호·품종·채취일 및 인공수정센터의 명칭을 표시하거나, 수의당국이 정한 방식에 따른 코드를 부착한 앰플이나 스트로우에 저장되는가 ? ※표시방식 기재 :		
⑥	정액은 세척·소독 또는 멸균된 액체질소용기에 넣어 수의당국이 정한 봉인지로 봉인되는가 ?		
⑦	정액 보관에 사용되는 냉매제는 동물성 물질에 사용된 적이 없는가 ?		
⑧	정액은 채취된 이후 정액보관실에 보관되는가 ?		
합 계			

<판정기준>

○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 수출중단 등

□ 종합의견:

□ 점검일자:

□ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

별첨 22

소 수정란 채취소 점검표

Ⅰ. 소 수정란 채취소 개요

○ 승인번호 및 승인업종	
○ 승인일자	
○ 명칭	
○ 면적	(m^2)
○ 소재지	
○ 소유주	
○ 설립년월일	
○ 소사육두수	○ 품종(Breed) / heads
○ 공란소 및 공정소 두수	○ 품종(Breed) / heads ○ 품종(Breed) / heads
○ 수정란채취 두수/일일평균	(heads/day)
○ 수정란채취량/일일평균	(ea/day)
○ 수정란보관 능력 및 보관온도	(ea) / (℃)
○ 전담수의사 수	
○ 종업원 수	
○ 수출국가 현황	
○ 기타	

Ⅱ. 소 수정란 채취소 점검표

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
1. 질병 발생상황			
①	수출국에는 수정란의 선적전 과거 1년간 구제역, 선적전 과거 2년간 우역·우폐역, 선적전 과거 3년간 럼프스킨병·소아카바네병 및 선적전 과거 4년간 리프트계곡열의 발생이 없으며 이들 질병에 대한 예방접종이 실시되지 않는가? (캐나다) 우폐역 3년, 소아카바네 비발생조건 없음		
②	수출국 정부는 수정란 채취소에 대한 승인 기준을 구비하여 적용하고 있는가?		
2. 수정란 채취소			
①	수정란채취소는 수출국 정부 선정일 기준으로 과거 2년간 수포성 구내염의 발생이 없는 주에 위치하고 있는가?		
②	수정란 채취소는 전담 수의사의 직접적인 감독을 받아야 하며 정기적으로 정부수의관에 의해 위생점검 및 감독을 받고 있는 장소인가?		
③	수정란채취소는 수정란 최초 채취전 6월(캐나다 12월)부터 최종 채취 후 30일까지 아래질병이 임상적으로 발생한 사실이 없는가? * 결핵, 요네병, 소백혈병, 소렙토스피라병, 소캠필로박터감염증, 트리코모나스증, 소바이러스성설사, 소전염성비기관염/전염성농포성외음부질염/전염성농포성포피염,아나플라스마 (캐나다) 아나플라스마 제외, 블루텅 추가		
④	수정란채취소는 외부 가축, 야생동물과의 접촉을 방지할 수 있도록 방역상 안전하게 설비되어 있는가?		
⑤	수정란 채취실, 수정란 처리실, 수정란 저장소를 갖추고 있는가?(각각 다른 장소에 있을 수 있음)		
⑥	수정란처리실은 청소와 소독이 용이한 재질로 이루어 졌으며 수출 작업 전후로 청소와 소독을 진행하는가?		
⑦	수정란 처리실은 동물을 다루는 장소와 분리되어 있는가?		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
3. 수정란 채취팀			
①	수정란채취팀은 1명 이상의 전담수의사를 포함하여야 하며, 위생 및 방역 교육을 받고 있는가?		
②	수정란채취팀은 공란소의 취급, 수정란채취소의 소독 및 위생관리 등 수정란 채취와 관련된 모든 사항에 대하여 전담수의사의 감독을 받고 있는가?		
③	수정란채취팀은 수정란채취소내의 모든 동물에 대한 품종·출생일·개체확인·병력·원산농장·이동상황·검사내용과 그 결과·약물처리·예방접종사실 및 수정란 또는 정액 채취현황을 기록하고 있는가?		
④	수정란채취소로 입식할 수 있는 소는 공란소와 동등한 위생수준이며, 수정란채취팀은 그 출입상황을 기록하고 있는가?		
⑤	수정란 채취팀은 전담수의사 또는 정부수의관이 승인한 자로 구성되어 있는가?		
⑥	수정란 채취팀은 팀의 활동내역에 대해서 기록해야 하고 수출 후 2년동안 기록을 보존하고 있는가?		
4. 공란소			
①	공란소는 수출국에서 태어나서 사육되었거나 수정란 채취 60일 이전 수입되어야 한다. (캐나다) 수정란 채취 30일 이전부터 정란 채취소내에 입식		
②	공란소는 세계동물보건기구에서 정한 기준에 따라 결핵병 및 부루세라병이 발생하지 않은 농장에서 유래되어야 한다 (캐나다) 부루세라병에 대한 예방접종 미실시		
③	공란소는 수정란채취소 입식 이전 6월간 소캠필로박터감염증·소바이러스성설사·소전염성비기관염/전염성농포성외음부질염/전염성농포성포피염·요네병·소렙토스피라병·트리코모나스병 및 아나플라즈마병이 임상적으로 발생되지 않은 소 번식 전용농장에서 유래되고 있는가? (캐나다) 아나플라스마 제외		
④	공란소는 개체별로 식별이 가능하도록 표시되어 있는가?		
⑤	공란소는 수정란 채취전 3월부터 채취후 30일 이내의 기간동안 아래질병에 대하여 수출국 수의당국이 실시한 검사결과 음성인가? (공란소가 자연교배에 이용되지 않았을 경우, 소캠필로박터감염증 및 트리코모나스병의 검사는 생략) * 결핵, 요네병, 소백혈병, 소렙토스피라병, 소캠필로박터감염증, 트리코모나스증, 소바이러스성설사, 소전염성비기관염/전염성농포성외음부질염/전염성농포성포피염, 블루텅병		

번호	점 검 내 용	점검결과	조사내용 (확인방법)
5. 채취 및 처리			
①	수정란 채취와 처리는 국제수정란이식학회(IETS)의 권고사항을 따르는가?		
②	수정란은 수출국 정부수의사의 감독 하에 국제수정란이식학회에서 권고한 절차에 따른 현미경검사(최소 50배) 결과, 투명대(Zona pellucida) 전체표면의 손상이 없으며 부착된 이물질이 없는 Grade A 또는 B에 해당하는 것인가?		
③	수정란을 생산하기 위한 인공수정 또는 자연교배는 전담수의사의 감독하에 이루어지고 있는가?		
④	수정란은 수출국정부의 수정란 생산용 정액의 질병관리요건 또는 대한민국으로 수출되는 소정액수입위생조건에 부합되는 정액을 이용하여 수정·생산된 것인가?		
⑤	수정란은 한 개의 앰플 또는 스트로에 한 개가 저장되고 있는가?		
⑥	수정란의 채취, 세척 및 보존에 사용되는 용액에 첨가되는 항생제는 수출국 정부가 승인한 것으로서 일반적인 허용기준을 초과하지 않고 있는가?		
⑦	채취, 처리, 세척, 저장에 이용되는 모든 배지나 용액은 미생물이 없어야 하며 채취와 저장에 이용되는 배지나 용액은 적절히 소독되고 있는가?		
⑧	수정란을 저장한 앰플 또는 스트로는 채취일자, 공정소 및 공란소의 개체확인, 수정란의 수, 그리고 수정란채취팀의 허가번호를 기재한 표지를 부착하여, 전담수의사 또는 정부 수의관의 감독하에 봉인되고 있는가?		
⑨	수정란은 동물성 물질에 사용된 적이 없는 냉매제를 사용하여 세척 및 소독 또는 멸균된 액체질소 용기에 담아 대한민국으로 수출될 때까지 정부 수의관이나 전담수의사의 감독 하에 수정란채취소 등에 보관되고 있는가?		
⑩	수정란은 수정란채취소로부터 반출되기 전 전담수의사 또는 정부수의관의 감독하에 봉인되고, 가축전염성 질병의 병원체의 오염 및 전파를 방지할 수 있는 방법으로 운송되고 있는가?		
⑪	공정소가 죽거나 특정 질병에 감염되거나 질병의 염려가 있는 경우 정액을 공급받은 공란소에 대하여 전염되지 않았음을 입증하는 추가 검사를 실시하는가? 다만 같은 날 채취된 정액 샘플에 대하여 검사하는 것이 대안이 될 수 있다.		

<판정기준>

○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 수출중단 등

☐ 종합의견:

☐ 점검일자:

☐ 점 검 자: (소속) (직급) (성명) (서명)

별첨 23

반려동물 사료 제조시설 점검표

Ⅰ. 일반사항

○ 제조시설 명칭	
○ 소재지	
○ 소유주	
○ 제조시설 설립일	
○ 승인번호	
○ 승인일자	
○ 총 대지면적 / 시설면적	
○ 승인 요청 원료	소 품목 유래 원료 □ 사용 □ 미사용
○ 생산사료 종류	예)반려동물사료, 양축사료, 양어사료 등
○ 승인요청 품목 전용제조라인 개수 및 면적	
○ 보관장 개수, 면적 및 보관능력	
○ 승인요청 품목 일일 최대 생산량	kg(ton)/day
○ 승인요청 품목 시간당 최대 생산량	kg(ton)/hour
○ 검사원 수	– 연방정부소속 – 주정부소속 – 회사소속
○ 종업원 수	
○ 작업장 작업일수/주	
○ 작업시간/1교대(교대횟수/일)	
○ 수출국가 현황	

Ⅱ. 교차오염 방지 조치

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1 원료 조건	1-1. 수출제품의 동물성 원료 출처 - 원산지 및 축종 - 원료 도축장의 수출국 등록 여부 - 생산국 정부수의관(정부에서 인증한 수의사 포함)의 생체검사에서 적합 판정을 받은 동물에서 유래한 원료 여부 - 수입산일 경우 수입 관련 서류(예: 검역증명서, 수입신고필증 등) 확인 - 담당자, 확인주기, 방법		
	1-2. 원료의 이력관리 현황 - 원료의 입출고* 관리 * 원료명, 원료출처, 입고일, 입고량 등 - 담당자, 확인주기, 방법		
	1-3. 「반려동물 사료 수입위생조건」 별표의 동물성 원료 조건을 확인할 수 있는 방법을 마련하고 운영하고 있는가		
	1-4. 대한민국 정부가 소 유래 원료 사용 조건을 별도로 정하고 있는 국가산* 소 원료사용 시 사용조건** 준수 여부 * 반려동물 사료 수입위생조건 [별표] 제1호 ** 대한민국 정부가 고시한 국가별 "쇠고기 수입위생조건"에서 수입허용한 부위만 사용 가능 - (예시) 확인방법, 확인주기, 담당자		
	1-5. 수출작업장은 반추동물 유래 원료와 비반추동물 유래 원료가 교차오염 방지를 위해 구분·분리되어 관리되고 있는가 - (예시) 보관공간 라인설치 등 물리적 구획, 색상표시 등		
	1-6. 대한민국 정부가 수입을 허용한 쇠고기 부위*에 해당하는 원료와 그 밖에 허용하지 않는 BSE 관련 국가산 반추동물 유래 원료가 교차오염 방지를 위해 구분·분리 관리되고 있는가 - (예시) 보관공간 라인설치 등 물리적 구획,, 색상표시 등 * 국가별 쇠고기 수입위생조건 관련 수입을 허용한 부위		
	1-7. 수출작업장이 대한민국정부 수입금지지역고시에서 정한 동물은 수입이 허용되었으나, 육류의 수입이 금지된 국가의 원료를 사용하는 경우 원료의 적정 여부 - 수입산 원료를 사용하는 경우는 수출국으로 합법적으로 수입된 것인지 여부		
2 생산 조건	2-1. 수출국에서 사료 생산 여부 * 벌크제품 수입 후 단순 소분·포장 생산하는 경우 수출국 생산으로 인정 불가		
	2-2. 가축전염병 병원체 또는 미생물에 오염되지 않도록 원료 및 완제품의 포장·취급·관리 적정 여부		
	2-3. 수출작업장은 대한민국 수출용 반려동물 사료 제품과 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품 제조공정 중에 교차오염되지 않도록 확인하고 관리하는가 - 대한민국 수출제품과 그 이외 제품의 제조라인 공유 시 관리* 적정 여부 * ① 다른 국가·제품과 생산시간 분리 여부, ② 작업 전후 세척방법 적정 여부, ③ 세척 후 제조라인에 대한 위생검사 실시 여부		

3 포장	3-1. 제품을 포장하는 포장지는 위생적이고 동물에 무해한 것인가		
	3-2. 제품명, 제조시설 명칭, 원료명, 유통기한(또는 생산일자), 제품 번호(Lot번호) 등 표시 여부		
4 제조 시설	4-1. 제조시설은 수출국 정부가 실시하는 정기적인 검사 결과 이상이 없는가		
	4-2. 제조시설은 관련 규정에 의거 등록된 곳으로, 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 규정에서 변경 신고를 하도록 하고 있는가		
	4-3 제조시설에서 적용하고 있는 열처리 사항이 적절한가(온도·시간 등 준수 여부) ※ 해당 사항이 있는 경우 작성		
	4-4. 일일 가공 및 보관에 대한 기록원부 2년 이상 보관하고 있는가		
	4-5 수출국 정부(또는 수출제조시설)는 수출제조시설이 「반려동물 사료 수입위생조건」 제7조 제4항에 따라 질병이 국가(또는 지역) 내에 위치하지 않음을 확인하는 방법을 마련하고 운영하는가? * 최종제품을 질병별 감수성 축종에 따라 수입위생조건 별표 제3호 내지 제7호의 방법으로 처리하였을 경우 제외		
5 기타	5-1. 완제품에 대하여 실시되는 검사 유무(동물성 단백 확인, 미생물 등)		
	5-2. 대한민국 수출제품의 부적합품 등에 대하여 회수(Recall) 프로그램을 수립하여 운영하고 있으며, 원료오염이 발견된 경우 등 작업의 내용과 제품에 따라 선별하여 자발적으로 수출작업을 중지할 수 있게 관리하고 있는가		
	5-3. 대한민국으로 수출되는 반려동물 사료 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가		

Ⅲ. 시설기준

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 수출제품 생산에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가?		
2	제조시설의 진입로·주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어있는가?		
3	작업시설은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있는가?		
4	차량소독시설·원료투입시설·생산가공시설이 있으며 저장시설과 폐기물 보관시설이 분리·구획 되어 있는가?		

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
5	바닥은 콘크리트 등 내수성 물질로 처리되고 배수가 잘되며, 파여있거나 잔류물이 부착되지 아니하도록 되어있는가? * 배수시설이 청결구역에서 오염구역으로 흐르도록 설계되었는가?		
6	내벽 또는 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 위생적으로 관리되고 있는가?		
7	시설 및 기구는 청소하기 쉽고 다른 제조공정으로부터 오염되지 아니하도록 배치되어 있는가?		
8	이송라인은 이송물이 새어나오거나 오염물질이 혼입되지 않도록 관리하고 있는가?		
9	포장, 보관 등 열처리 후 구역은 청결 구역으로서 원료투입구역, 화장실 등 비청결구역과 구분되어 위생적으로 관리되고 있는가?		
10	보관시설은 원료 및 제품의 특성에 따라 구분하여 보관·관리하고 있는가?		
11	탈의실은 작업실과 구획하여 설치하고 탈의실 안에는 근무자 개인별로 옷·신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?		
12	화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충·방서 소독설비를 갖추고 있는가?		
13	실험실을 갖추고 검사에 필요한 시설 및 장비에 대한 정기적인 점검·정비기록이 되어 있는가? 또는 외부 실험실 위탁검사 수행 및 결과가 기록·관리가 이루어지고 있는가?		

Ⅳ. 위생관리(방역 및 개인위생 포함)

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
1	제조시설은 제품생산의 전반에 대한 관리할 수 있도록 "책임자"를 지정하고 있는가?		
2	제조 과정 중 위해를 확인하고 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준 절차 매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가?		
3	책임자는 표준 절차 매뉴얼에 따라서 적절히 운용되는지 정기적으로 검증하고 있는가?		
4	제조시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가?		

번호	점검 내용	점검 결과	조사 내용
5	제조시설 출입차량에 대해서 소독을 실시하는가 ?		
6	제조시설 내에 조류와 서류, 해충이 서식하지 않도록 방역프로그램을 수립하여 관리하는가 ?		
7	제조시설 내에 동물의 사육이나 서식을 금지하는가 ?		
8	원료 및 완제품은 오염 또는 변질되지 않도록 적절히 보관되어 있는가?		
9	방문객 등 외부 출입자로부터의 오염방지가 가능하도록 통제가 되고 있는가 ?		
10	근무자 등 제조시설에 출입하는 사람은 제조시설안에 들어올 때 청결한 작업복과 안전화를 착용하는가 ?		
11	근무자는 작업중 화장실 출입시 소독조를 통해 안전화를 소독하고 있는가 ?		
12	근무자는 작업장내에서 제품의 오염을 방지하기 위하여 위생적으로 근무하고 있는가 ?		
13	작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 등 계획을 수립 시행하고 그 결과를 기록 유지하고 있는가		

□ 종합의견:

□ 점검일자:

□ 점 검 자:

(소속) (직급) (성명)