



GUIA MINISTERIO SANIDAD PARA CUMPLIMENTAR FORMULARIOS APQA

Rev. 4 (18/03/2024)¹

Este documento es una nota complementaria a la guía que las autoridades coreanas han facilitado para la cumplimentación de los formularios, que está disponible en https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecific/docs/Corea_GuideLineforManagementRuleofOverseasLivestockProductsEstablishm.pdf, por lo que, si bien se hacen aclaraciones, estos cuestionarios se deben cumplimentar de manera libre y adaptada a la realidad de cada empresa.

El objetivo de este documento es aclarar aquellos campos que generen dudas, todo ello para que las respuestas sean homogéneas y no existan errores en la cumplimentación que determinen que los expedientes no puedan continuar el trámite por estar incompletos o mal cumplimentados.

Este es un documento interno de carácter reservado que se ha facilitado a las asociaciones del sector y a los Servicios Oficiales para que lo distribuyan a las empresas interesadas en exportar a Corea del Sur.

Como indicaciones generales:

- Aquellos campos que no sean de aplicación a la empresa, se debe indicar N/A, pero no se debe dejar ningún campo en blanco.
- No se ha exigido formato de remisión, por lo que la documentación se puede enviar en un solo PDF o varios (siempre en formato PDF para evitar que se pierda información).
- El documento "LISTA DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO", está formado por varias partes, las cuales:
 - o La parte de evaluación global de los resultados de inspección y las partes I y II serán cumplimentados por la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del MAPA y por el establecimiento.
 - o La parte de información general y las partes III, IV y V serán cumplimentadas por el establecimiento y verificadas por SOSP según instrucciones.
 - o El documento **Overall Evaluation of Inspection Results** irá firmado por la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del MAPA y por el SOSP adscrito al establecimiento.

¹ Apéndice de cambios: Se incluyen los requisitos de regionalización para PPA negociados en el ASE-3219.

□ 일반사항 -General Information – INFORMACIÓN GENERAL

CUMPLIMENTAR POR EL ESTABLECIMIENTO

작업장명 <i>Nombre del establecimiento</i>	NOMBRE TAL Y COMO FIGURA EN EL RGSEAA			
소재지 <i>Dirección</i>	DIRECCIÓN TAL Y COMO FIGURA EN EL RGSEAA			
승인번호 <i>Nº Autorización (RGSEAA)</i>	TAL Y COMO FIGURA EN EL RGSEAA (sin añadidos como “ES” o “CE” ...)			
승인일자 <i>Fecha de autorización</i>	SE REFIERE A LA FECHA DE AUTORIZACIÓN EN EL RGSEAA (no a la fecha de autorización en lista para Corea del Sur)			
승인축종 <i>Especies animales autorizadas</i>	ESPECIES AUTORIZADAS EN EL RGSEAA			
승인업종 <i>Tipo de actividad autorizada</i>	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage *Matadero, Sala de despiece /envasado / planta de transformación / Almacén frigorífico SE DEBE TACHAR LO QUE NO APLIQUE. EN MODIFICACIONES DE ALCANCE, INCLUIR TANTO LAS ACTIVIDADES YA AUTORIZADAS COMO LAS QUE SE SOLICITAN			
일일 최대 작업두수 · 생산 능력 <i>Capacidad máxima de trabajo y producción por día</i> COMPLETAR DONDE PROCEDA Y, EN EL RESTO, INDICAR N/A	도축장 <i>Matadero</i>	두/일 <i>Cabezas / día</i>	식육포장처리장 <i>Sala de despiece / envasado</i>	Ton/일 <i>Ton /día</i>
	식육가공장 <i>Planta de transformación</i>	Ton/일 <i>Ton/día</i>	보관장 <i>Almacén frigorífico</i>	m ²
시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 <i>Máxima capacidad de trabajo y producción por hora</i> COMPLETAR DONDE PROCEDA Y, EN EL RESTO, INDICAR N/A	도축장 <i>Matadero</i>	두/일 <i>Cabezas / hora</i>	식육포장처리장 <i>Sala de despiece / envasado</i>	Ton/일 <i>Ton /hora</i>
	식육가공장 <i>Planta de transformación</i>	Ton/일 <i>Ton/hora</i>	보관장 <i>Almacén frigorífico</i>	m ²
도축검사인원 <i>Nº de inspectores en matadero:</i>	Total: SÓLO COMPLETAR EN CASO DE MATADEROS. Hay que indicar el número total (empresa y oficiales) de los apartados “Veterinario” + “Inspector de matadero”.			
- 수의사 - Veterinario	◦ 연방정부소속: / Administración autonómica: VETERINARIOS OFICIALES DE LAS CCAA EN EL MATADERO ◦ 주정부소속: / Administración local EN EL CASO DE MATADEROS CONTROLADOS POR VETERINARIOS OFICIALES DE ENTIDADES LOCALES (AYUNTAMIENTOS) ◦ 회사소속: / Establecimiento PERSONAL LICENCIADO EN VETERINARIA PROPIO DE LA EMPRESA			

<p>-도축검사원 - Inspector de matadero</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◦ 연방정부소속: / Administración autonómica: N.º DE AUXILIARES OFICIALES DE INSPECCIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA (en aquellas que dispongan de esta figura) ◦ 주정부소속: / Administración local N.º DE AUXILIARES OFICIALES DE INSPECCIÓN PERTENECIENTES A ENTIDADES LOCALES ◦ 회사소속: / Establecimiento PERSONAL NO VETERINARIO DE LA EMPRESA QUE TRABAJE EN EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD COMO INSPECTOR
<p>종업원수 Número de empleados INDICAR AQUÍ N.º EMPLEADOS</p>	<p>작업일수/주, 작업시간/일 Días laborables / semana: Horas laborables / día</p>
<p>교대횟수/일 Turnos / día</p>	

<p>수출국가 현황 Países a los que exporta</p>	<p>LISTA DE PAÍSES A LOS QUE EXPORTA</p>
<p>기타 Otras informaciones</p>	<p>OPCIONAL: OTROS DATOS DE LA EMPRESA QUE SE CONSIDEREN IMPORTANTES</p>

해외축산물작업장 승인(변경)신청서

Overseas Livestock Establishment Approval (Change) Application

축산물 작업장 승인 변경 신청서

Livestock Establishment Approval Change Application

- Los establecimientos de autorización deben señalar lacasilla “Approval”. En los casos de modificación de datos en la empresa y modificación de alcance, se debe señalar la casilla “Change”.

- La casilla a marcar se encuentra situada justo detrás de la palabra.

En caso de “Approval”: Livestock Establishment Approval Change Application

En caso de “Change”: Livestock Establishment Approval Change Application

국가명 Country name	SPAIN
신청날짜 Application date	FECHA DE LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN O DE RENOVACIÓN O MODIFICACIÓN DE ALCANCE (NO SE REFIERE A LA FECHA DE AUTORIZACIÓN EN LISTA)

업체 명칭 Company name	NOMBRE TAL Y COMO FIGURA EN EL REGISTRO DE LA AESAN
업체 등록번호 Company registration no.	NÚMERO DE RGSEAA TAL Y COMO FIGURA EN EL REGISTRO DE LA AESAN (no emplear siglas “ES” o “CE” acompañando al número de registro)
업체 주소 Company address	DIRECCIÓN EXACTA, TAL Y COMO FIGURA EN EL REGISTRO DE LA AESAN

승인 신청 시 작성 Prepared for the approval application			
① GPS 좌표 GPS coordinate	경도 Longitude	<input checked="" type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> W	
	위도 Latitude	<input checked="" type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/> S	
② 온라인 홈페이지 주소 Online homepage address	http://www INDICAR N/A EN EL CASO DE QUE LA EMPRESA NO TENGA PÁGINA WEB.		

③ 취급 축종 / Livestock species handled SOLO SE PUEDE SEÑALAR “PORK”
<input type="checkbox"/> 소 / Cattle <input checked="" type="checkbox"/> 돼지 / Pork <input type="checkbox"/> 말 / Horse <input type="checkbox"/> 면양 / Sheep <input type="checkbox"/> 산양 / Goat <input type="checkbox"/> 사슴 / Deer <input type="checkbox"/> 타조 / Ostrich
<input type="checkbox"/> 토끼 / Rabbit <input type="checkbox"/> 캥거루 / Kangaroo
<input type="checkbox"/> 가금(구체적으로 기재: 닭, 오리, 칠면조 등) / Poultry (Stated Specifically: chicken, duck, turkey, etc.)
<input type="checkbox"/> 기타(구체적으로 기재:) / Others (Stated Specifically:)

④ 승인 신청 업종 / Approval request operation type **INDICAR LAS ACTIVIDADES SOLICITADAS A COREA DEL SUR (LOS OPERADORES REENVASADORES (RW) QUE QUIERAN SOLICITAR ESTA ACTIVIDAD, DEBEN CONSULTAR EL ANEXO 2 DEL PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE COREA DEL SUR)**

EN MODIFICACIÓN DE ALCANCE, DEBE MARCARSE LAS ACTIVIDADES YA AUTORIZADAS Y LAS QUE SE SOLICITAN

[] 도축장(Slaughter plant) **Matadero** [] 식육포장처리장(Meat Cutting/ Packaging plant) **sala despiece/planta envasado**

[] 식육가공장(Meat Processing plant) **Planta de procesado de productos cárnicos (PP)**

[] 보관장(Cold storage) **Almacén frigorífico** [] 케이싱(Casing) **Tripas**

⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목 / Item to be exported to the Republic of Korea

제품명칭 / Product name	원료 / Raw material	이용 육류 부위 / Used meat part	기타 (냉장/냉동) Others (refrigerated/frozen)
예시) 소세지 (Example) Sausage	예시) 돼지고기 (Example) Pork meat	예시) 돼지고기 다리부분 (Example) Pork meat leg part	

⑥ 수출품목의 가공공정 / Flow chart of processing of the export item

DEBE ADJUNTARSE EL/LOS DIAGRAMAS DE FLUJO QUE INTEGREN A LAS DIFERENTES REFERENCIAS DE PRODUCTOS EXPORTABLES. EL Nº DE DIAGRAMAS DE FLUJO QUE SE INCORPOREN DEPENDERÁ DE CÓMO TENGA ORGANIZADA LA EMPRESA EL SISTEMA DE AUTOCONTROL Y DEL ALCANCE DE LAS ACTIVIDADES Y PRODUCTOS QUE LA EMPRESA QUIERE AUTORIZAR. EN ESTE SENTIDO, HABRÁ DIAGRAMAS DE FLUJO COMUNES QUE INTEGREN MÚLTIPLES REFERENCIAS (CÓMO PODRÍAN SER PRODUCTOS DESPIEZADOS) Y DIAGRAMAS DE FLUJO MÁS ESPECÍFICOS (CÓMO PODRÍA SER JAMÓN CURADO)

첨부 1 - 가공단계별 사진 및 설명 기재(온도 및 시간 자세히 기재) / Attachment 1 - Submission of the photo and explanation for each processing stage (the detailed submission of the temperature and time)

ES NECESARIO QUE REVISE LA GUÍA PROPORCIONADA POR LAS AUTORIDADES COREANAS PARA CUMPLIMENTAR ESTE APARTADO. TIENEN EJEMPLOS GRÁFICOS DE CÓMO SE PUEDE EXPLICAR DE FORMA SENCILLA EL PROCESO CON FOTOGRAFÍAS. SÍ ES IMPORTANTE QUE, EN AQUELLAS ETAPAS QUE PUDIERAN TENER TEMPERATURAS APLICABLES O TIEMPOS, SE SEÑALEN.

ESTABLECIMIENTOS EN CUYO PRODUCTOS A EXPORTAR SE ENCUENTRE EL JAMÓN, VÍDEO DE ELABORACIÓN DEL PROCESO (TAMAÑO MÁXIMO 1 GB)

최종수출제품 사진(제품 내외부 사진) / - Photos of final export product (interior and exterior)

DEBEN ADJUNTARSE FOTOS DEL PRODUCTO FINAL TERMINADO, DONDE SE DISTINGAN CLARAMENTE LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO A EXPORTAR, TANTO INTERNAS, COMO LAS EXTERNAS EN EMBALAJES. (VISTA EXTERIOR, VISTA INTERIOR)

⑦ 작업장 사진 및 배치도 / Establishment photo and layout 첨부 2- 입구부터 작업장 정면, 측면 사진 및 배치도 / Attachment 2 - Photos of the entrance, front, and side of the establishment and the layout of the establishment

APORTAR VARIAS FOTOS DE LA EMPRESA (VISTA FRONTAL, VISTA LATERAL, VISTA AÉREA Y ALREDEDORES), DE BUENA CALIDAD (VER GUÍA AUTORIDADES COREANAS)

⑧ 최근 중앙정부의 정기 점검 일자 및 지적 사항 / The date of the central government's recent regular inspection and its comments **FECHA ÚLTIMO CONTROL OFICIAL Y RESULTADO**

첨부 3 - 대한민국의 위생조건 부합여부 체크리스트(점검표)

- 수출국내 정부로부터 승인받은 허가서(업종, 축종 표시)

Attachment 3 - Checklist of compliance with the health requirements of the Republic of Korea

- The copy of license by the government of exporting country (livestock species and operation types)

COPIA DEL RGSEAA DE LA EMPRESA EN INGLÉS VISADO POR EL SVO (EL MISMO QUE PARA EL MFDS)

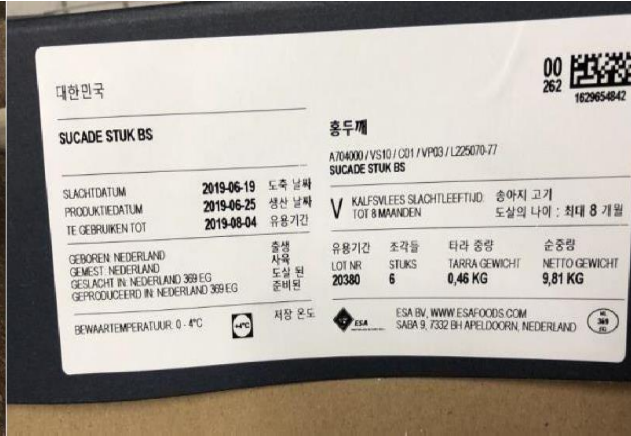
승인 변경 신청 시 작성 Prepared for the approval change application COMPLETAR EN CASOS DE MODIFICACIÓN DE DATOS Y MODIFICACIÓN DE ALCANCE AL MARCAR LA CASILLA "CHANGE" (POR EJ. LADIRECCIÓN SOCIAL, NOMBRE, ETC Y NUEVAS ACTIVIDADES EN EMPRESAS AUTORIZADAS).	
① 변경하고자 하는 사항 Matter to be changed	<input type="checkbox"/> 업체명 / Company name <input type="checkbox"/> 주소 / Address, <input type="checkbox"/> 승인번호 / Approval number, <input type="checkbox"/> 업종 / Operation type, <input type="checkbox"/> 기타 / Others -MARCAR la casilla correspondiente en MODIFICACIÓN DE DATOS según el cambio producido en la empresa (<input type="checkbox"/> 업체명 / Company name <input type="checkbox"/> 주소 / Address, <input type="checkbox"/> 승인번호 / Approval number, <input type="checkbox"/> 업종 / 기타 / Others -MARCAR <input type="checkbox"/> 업종 / Operation type, EN MODIFICACIÓN DE ALCANCE
② 변경 전 승인내용 Approval details before change	- INDICAD LOS DATOS ANTES DEL CAMBIO (cambio de datos) -INDICAD EXCLUSIVAMENTE LAS ACTIVIDADES YA AUTORIZADAS (modificación de alcance)
변경 후 내용 Details after change	-CÓMO QUEDARÍA TRAS HABER REALIZADO EL CAMBIO DE DATOS -INCLUIR ACTIVIDADES YA AUTORIZADAS Y LAS SOLICITADAS (modificación de alcance). Por ejemplo, CP, PP y CS
④ 변경 사항에 대한 중앙정부의 허가 여부(증명 서류 첨부) Permit of the central government on the change (evidentiary document attached)	-DOCUMENTACIÓN ACREDITATIVA QUE AVALE LOS CAMBIOS POR LOS SVO (CAMBIO DE RGSEAA) -EN CASO DE MODIFICACIÓN DE ALCANCE, NO ES NECESARIO ADJUNTAR DOCUMENTO.

수출업체 대표자 서명 및 회사 직인 Exporter CEO signature and company seal FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE DE LA EMPRESA SOLICITANTE
중앙정부 수의관 소속기관 및 서명 Affiliated agency and signature of the veterinarian of the central government NOMBRE, CARGO, DEPARTAMENTO (en inglés cargo y departamento) Y FIRMA DEL SVO.

Vista interior



Vista exterior



Ejemplo despiece-empaquetado/embalado

- Cutting and Packaging Stage

- Entry into the pre-chilled slaughter room
- Entry into the pre-chilled grading room
- Check on carcass core temperature
- Deboning
- Trimming
- Vacuum packaging
- Shrinkage and chilling
- Metal detection
- Weighing and labelling
- Packaging in crates or boxes
- Entry into the chilled room
- Storage in the chilled room

Apartado 7

Ejemplo de fotos de diferentes vistas de una empresa

Vista frontal



Vista lateral



Vista aérea



(별첨 1) 돼지고기 작업장 점검표
 (Annex1) Pork meat Establishment Checklist
 (ANEXO 1) LISTA DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DE PORCINO

국가 – Country - País	
작업장명 Establishment name Razón social del establecimiento	
작업장번호 Establishment number Número de establecimiento (RGSEAA)	
작업장 주소 Establishment address Dirección del establecimiento	

□ 점검결과 종합평가- Overall Evaluation of Inspection Results - **EVALUACIÓN GLOBAL DE LOS RESULTADOS DE INSPECCIÓN**

ESTA PARTE SERÁ CUMPLIMENTADA POR EL MAPA

수입위생조건 Import health requirements Requisitos sanitarios de importación	점검내용 Inspection details Puntos a verificar	점검결과 Inspection results Resultado
I . 출생사육 조건 <i>Requisitos relativos al lugar de nacimiento y cría del animal</i>	출국 출생 · 3개월 이상 사육 준수 여부 <i>Se observan los requisitos de nacimiento y cría de más de 3 meses en el país exportador</i>	
II . 질병 비발생 조건 <i>Requisitos relativos a la no aparición de enfermedades</i>	수출검역증 발급시스템 상 국가 비발생 질병 확인 여부 <i>Se confirma la no aparición en el país exportador de enfermedades que figuran en el certificado sanitario de exportación</i>	
	농장 비발생 질병 요건 준수 여부 <i>Los requisitos relativos al estatus de libre de enfermedades a nivel de granja se cumplen</i>	
	수출작업장의 농장비발생 질병 감염지역 외에 위치 준수 여부 <i>El establecimiento de productos de origen animal no se encuentra en áreas restringidas debido a la aparición de enfermedades animales</i>	
III . 수출작업장 조건 <i>Requisitos relativos al establecimiento de productos de origen animal</i>	수출작업장의 등록 및 변경 등록 적정 여부 <i>Se verifica que el registro del establecimiento y los cambios relacionados con el registro son adecuados</i>	
	수출국 정부의 위생점검 및 관리 적정 여부 <i>Se verifica que las inspecciones sanitarias y el control por parte de las autoridades competentes del país exportador son adecuadas</i>	
	축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부 <i>Se cumplen requisitos aplicables a las restricciones de manipulación de productos de origen animal</i>	

	<p>생산농장을 포함한 생산관련 기록 보유 준수 여부 Whether the production farm-related records including production farm are retained. <i>Se conservan los registros relacionados con la cría, incluidas las granjas de producción de procedencia.</i></p>		
<p>IV. 돼지고기 등의 조건 <i>Requisitos relativos a la carne y productos cárnicos de porcino</i></p>	<p>정부 수의관의 생·해체검사 적정 여부 <i>Las inspecciones ante y post mortem llevadas a cabo por el veterinario oficial son correctas.</i></p>		
	<p>축산물에 대한 취급 금지 요건 준수 여부 <i>Se cumplen requisitos aplicables a las restricciones de manipulación de productos de origen animal</i></p>		
	<p>가축병원체 오염 방지, 포장, 합격표시 등 적정 여부 <i>La prevención de la contaminación por patógenos de la carne y derivados, el embalado y marcado son correctos.</i></p>		
<p>V. 기타 조건 <i>Otros requisitos</i></p>	<p>환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치, 위생관리기준 등 적정 여부 <i>Las condiciones del ambiente y las instalaciones son adecuadas para prevenir contaminación cruzada con enfermedades animales.</i></p>		
<p>종합평가 <i>Overall Evaluation</i> <i>Evaluación Global</i></p>			
<p><input type="checkbox"/> 점검일자: <i>Fecha de inspección</i></p>			
<p>점 검 자 – Inspector - Inspector /a LAS AUTORIDADES DE SALUD PÚBLICA RESPONSABLES DEL CONTROL DEL ESTABLECIMIENTO REFLEJARÁN SU FIRMA ÚNICAMENTE EN ESTE ESPACIO DEL DOCUMENTO DE EVALUACIÓN GLOBAL, CON FIRMA MANUSCRITA, SELLO OFICIAL, PUESTO Y DEPARTAMENTO DE PERTENENCIA.</p> <p>LA FIRMA DEL MAPA APARECERA DE FORMA DIGITAL</p>			
<p>(소속) - (Department) - Organismo</p>	<p>(직급) - (Position) - Cargo</p>	<p>(성명) - (Name) - Nombre</p>	<p>(서명) - (Signature) - Firma</p>

※ 점검표 평가방법 – Instrucciones para la evaluación del cuestionario

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.

A. De acuerdo con los "puntos a verificar" correspondientes a los requisitos de salud de importación, indicar 'O (adecuado)' o 'X (inadecuado)' en la columna "resultado de la inspección" después de verificar los distintos aspectos in situ a través de las entrevistas con las autoridades competentes y los responsables del establecimiento del país exportador, observaciones in situ y comprobaciones de registros.

나. 수출작업장에 대한 점검결과 "점검항목"의 각 항목 중 일부가 적합하지 않더라도 수출 국의 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.

B. Incluso si una parte de los "puntos a verificar" no es adecuada como resultado de la inspección en el establecimiento de productos ganaderos, es posible hacer la evaluación de 'O (adecuado)' si se demuestra que el país exportador y el establecimiento de productos de origen animal logra el objetivo de ser al menos equivalente a los requisitos sanitarios de importación en la República de Corea en consideración de las situaciones generales tales como el contexto de la gestión y supervisión de las autoridades del país exportador, las reglamentaciones relevantes y las medidas del establecimiento de productos de origen animal.

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

C. Si el equipo de inspección confirma la corrección in situ de las infracciones menores por parte de la autoridad competente del establecimiento de productos ganaderos, será posible realizar la evaluación de "O (adecuado)".

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

D. La sección "Detalles de la supervisión" describe brevemente el contenido de la encuesta realizada en la inspección in situ y especifica los elementos inadecuados detectados como resultado de la inspección.

□ 수출작업장의 수입위생조건 적용현황 세부점검 사항 - Inspection Details of Application Status of Import Health Requirement of Livestock Products Establishment – Estado de aplicación de las condiciones sanitarias de importación en establecimientos de productos de origen animal

I. 출생·사육조건 - Requirements for Birth and Breeding - Requisitos relativos al lugar de nacimiento y cría de los animales

<p>1. The pigs shall have been born and bred in the country of export, or imported from the countries recognized by the South Korean government to be eligible to export pork meat to South Korea and raised in the exporting country for at least three months before slaughter. In case of an outbreak of ASF in the exporting country, pork meat and others shall be from pigs raised for more than 90 days in ASF-free zones since birth or before slaughter.</p> <p><i>1. Los cerdos deberán haber nacido y haber sido criados en el país exportador, o importados de los países reconocidos por el gobierno surcoreano como aptos para exportar carne de cerdo a Corea del Sur, y criados en el país exportador durante al menos tres meses antes del sacrificio. En caso de brote de PPA en el país exportador, la carne de cerdo y otros productos deberán proceder de cerdos criados durante más de 90 días en zonas libres de PPA desde su nacimiento o antes del sacrificio.</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>1.1 - Does livestock products establishment prepare the procedures to determine the farm of origin and breeding period of at least three months of the pigs before slaughtered in ASF-free zones of the exporting country for the export to South Korea? - Methods for determination, furnishing of the regulations (health requirements or standards etc.)</p> <p><i>¿Tiene implantados el establecimiento los procedimientos para determinar la explotación de origen y que ha habido un período de cría de al menos tres meses de los cerdos antes de ser sacrificados en zonas libres de PPA del país exportador para la exportación a Corea del Sur?</i> - Suministro de los métodos de determinación, reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos</p>	<p style="text-align: center;">A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>1.2 - Are the confirmation methods whether the origin farms of the export establishment are located in ASF-free zones and the period of breeding of at least three months in an ASF-free zone of the exporting country properly being operated? - Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p> <p><i>¿Se aplican correctamente los métodos de confirmación de que las explotaciones de origen están situadas en zonas libres de PPA y del período de cría de al menos tres meses en una zona libre de PPA del país exportador?</i> - Persona responsable, hora, lugar y método (verificación de la documentación y del ganado)</p>	<p style="text-align: center;">A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>1.3 - Is the management of relevant recording acceptable? - Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years), methods for managing records (e.g. data processing system)</p> <p><i>¿La gestión de los pertinentes registros es correcta?</i> - Se comprueba en los registros la fecha, el contenido, las firmas de los autores y su archivo (2 años)</p>	<p style="text-align: center;">A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>점검결과 Resultado</p>	

II. 질병 비발생 조건 -Requirements for non-onset Animal Disease - Requisitos relativos a la no aparición de enfermedades

<p>2. The country of export shall be free of foot-and-mouth disease for one year before export, vesicular stomatitis, swine artillery, and rinderpest for two years before export, and African swine fever for three years before export, and no vaccination for these diseases shall have been carried out. In case of an outbreak of ASF in the exporting country, pork meat produced from animals in ASF-free zones may be exported to Korea. A “Free zone” means an area recognized by the government of the Republic of Korea, referring to an ASF-free zone other than an ASF-restricted zone.</p> <p><i>2. El país exportador (España) deberá estar libre de Fiebre aftosa durante un año antes de la exportación, estomatitis vesicular, Enfermedad vesicular porcina o Peste bovina durante 2 años antes de exportar, y Peste Porcina Africana 3 años antes de exportar, y no se ha practicado la vacunación frente a estas enfermedades. En caso de un brote de PPA en el país exportador, la carne de cerdo producida a partir de animales en zonas libres de PPA podrá ser exportada a Corea. Una "Zona libre" significa un área reconocida por el gobierno de la República de Corea, refiriéndose a una zona libre de PPA que no sea una zona restringida de PPA.</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>2.1 - Is the above mentioned disease defined as a target of obligatory report in the laws of exporting country in case of occurrence? ¿In case of an outbreak of ASF in the exporting country, does the exporting country have procedures for reporting the outbreak status of ASF and related laws? - Methods for reporting and the regulations</p> <p><i>Las enfermedades mencionadas, ¿son de declaración obligatoria según la normativa del país en caso de que se produzcan? En caso de brote de PPA en el país exportador, ¿dispone el país exportador de procedimientos para notificar la situación del brote de PPA y de leyes al respecto? - Métodos de notificación y normativa</i></p>	<p>CUMPLIMENTA EL MAPA</p>
<p>2.2 - Is the government of exporting country operating preparing a way to determine the situation of livestock disease outbreak when issuing export quarantine certificate? - Methods for managing the outbreak and status of the government of the exporting country (e.g. data processing system) and the regulations</p> <p><i>¿Las autoridades del país exportador cuentan con medidas que le permitan determinar la situación en cuanto a la existencia de brotes de enfermedades animales al emitir el certificado veterinario de exportación? - Métodos para gestionar el brote y la situación del gobierno del país exportador (por ejemplo, sistema de procesamiento de datos) y la normativa</i></p>	<p>CUMPLIMENTA EL MAPA</p>
<p>점검결과 - Inspection Result – Resultado</p>	

<p>3. The exporting country shall be free of swine fever (except the occurrence in boars) for the last one year, recognized it as a clean country by the Government of the Republic of Korea, and have carried out no vaccination for these diseases.</p> <p><i>3. España debe ser libre de Peste porcina clásica (excepto de jabalí) durante el último año, y reconocido como tal por el gobierno de la República de Corea, y no se ha practicado la vacunación frente a esta enfermedad.</i></p>	
<p>3.1 - Does the government of exporting country ban the vaccination against swine fever? <i>El gobierno del país exportador ¿prohíbe la vacunación frente a Peste porcina clásica?</i></p>	<p>CUMPLIMENTA EL MAPA</p>
<p>3.2 - Is there any way to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated? <i>¿Hay algún método para determinar que los cerdos sacrificados no hayan sido vacunados?</i></p>	<p>CUMPLIMENTA EL MAPA</p>
<p>점검결과 - Inspection Result – Resultado</p>	

<p>4. The farms shall be located where there has been no outbreak of brucellosis for three years before slaughter, anthrax for two years before slaughter, and Aujeszky's disease for one year before slaughter, in addition, it shall be located within the areas which are free from the quarantine restrictions by government of exporting country with regard to these diseases. In case of an outbreak of ASF in the exporting country, pork meat and others shall be from pigs not originated from farms or slaughtered or processed in facilities that are epidemiologically linked to farms affected by an ASF outbreak.</p> <p><i>4. En las explotaciones ganaderas no ha habido ningún brote de Brucelosis durante los 3 últimos años antes del sacrificio, ningún brote de Carunco Bacteridiano durante los últimos 2 años antes del sacrificio y ningún brote de la enfermedad de Aujeszky durante el último año antes del sacrificio. Además, las granjas se encuentran en regiones sin restricciones oficiales por las enfermedades antes mencionadas. En caso de brote de PPA en el país exportador, la carne de cerdo y otras procederá de cerdos no originarios de explotaciones o sacrificados o transformados en instalaciones que estén epidemiológicamente vinculadas a explotaciones afectadas por un brote de PPA.</i></p>	
<p>4.1 - Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine the requirements of livestock disease freedom for pigs slaughtered for export to South Korea? - Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p> <p><i>¿Las autoridades del país exportador cuentan con medidas que les permitan determinar el estatus de las enfermedades de los animales sacrificados para su exportación a la República de Corea? - Suministro de los reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos</i></p>	<p>CUMPLIMENTA EL MAPA</p>
<p>4.2 - Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated? - Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p> <p><i>¿Se están aplicando correctamente los métodos de confirmación para determinar los requisitos de ausencia de enfermedades en las explotaciones? - Persona encargada, tiempo, lugar y método (verificación de la documentación y del ganado)</i></p>	<p>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>4.3 - In case of ASF outbreaks in the exporting country, is there a procedure in place to confirm that pigs for pork meat of export to Korea are not originated from, slaughtered, or processed on farms epidemiologically linked to ASF? - Methods for confirmation, furnishing of confirmation procedures, regulation (health requirements etc.)</p> <p>En caso de brotes de PPA en el país exportador, ¿existe un procedimiento para confirmar que los cerdos para carne de cerdo de exportación a Corea no proceden, han sido sacrificados o procesados en granjas epidemiológicamente relacionadas con la PPA? - Métodos de confirmación, suministro de procedimientos de confirmación, reglamentación (requisitos sanitarios, etc.)</p>	<p>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>4.4 - Is the management of relevant recording acceptable? - Check date and time, checked contents, author signatures, and archiving (2 years), methods for managing records (e.g. data processing system)</p> <p>¿La gestión de los pertinentes registros es correcta? - Se comprueba en los registros la fecha, el contenido, las firmas de los autores y su archivo (2 años)</p>	<p>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>점검결과 - Inspection Result – <i>Resultado</i></p>	

II. 질병비발생 조건 -Requirements for non-onset Animal Disease - Requisitos relativos a la no aparición de enfermedades

<p>5. Export workplace must not be located within the infected area with the disease satisfying the requirements of farm disease freedom. In case of an outbreak of ASF in the exporting country, pork meat and others shall be from pigs slaughtered and processed in an outside area of an ASF-restricted zone.</p> <p><i>5. El establecimiento no debe estar situado dentro de la zona infectada por la enfermedad y se cumplen los requisitos de ausencia de enfermedad en la explotación. En caso de brote de PPA en el país exportador, la carne de cerdo y otros procederá de cerdos sacrificados y transformados en un área exterior de una zona restringida por la PPA.</i></p>	
<p>5-1. <i>Is the government of exporting country or livestock products establishment preparing a way to determine that the livestock products establishment is not included in the infected area with disease? When ASF occurs, does the exporting country have and use measures to confirm that the export establishment is located in ASF-free zones?</i></p> <p><i>- Measures, the regulations, person in charge, confirmation period</i></p> <p><i>¿Prepara el gobierno del país exportador o el establecimiento una forma de determinar que el establecimiento no está incluido en la zona infectada con la enfermedad? Cuando se presenta la PPA, ¿tiene y utiliza el país exportador medidas para confirmar que el establecimiento se encuentra en zonas libres de PPA?</i></p> <p><i>- Medidas, reglamento, responsable, período de confirmación</i></p>	<p>CUMPLIMENTA EL MAPA</p>
<p>점검 결과 Inspection Result- Resultado</p>	

Ⅲ. 수출작업장 조건 - Requirements for Livestock Products Establishment - Requisitos relativos al establecimiento de productos de origen animal

<p>6. 수출작업장은 수출국의 관련 규정에 의거하여 등록된 곳이어야 한다. <i>El establecimiento de productos de origen animal debe estar registrado conforme a las normas pertinentes del país exportador</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>6-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기 생산에 적합한 축종 및 업종에 대하여 수출국에 등록되어 있는가? <input type="checkbox"/> 수출국 등록 내용(축종 및 업종) <i>El establecimiento está registrado en el país exportador para las especies y actividades apropiadas para la producción de carne de porcino para Corea del Sur</i> <input type="checkbox"/> Información de registro en el país de exportación (especies animales y actividades)</p>	<p>INDICAR ACTIVIDADES Y ESPECIES AUTORIZADAS EN EL RGSEAA. EL ESTABLECIMIENTO ESTÁ INSCRITO Y AUTORIZADO EN EL RGSEAA PARA LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES Y ESPECIES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ESPECIE: PORCINO - MATADERO DE PORCINO (SH) - TRIPAS (ST) - SALA DE DESPIECE (CP) - ALMACÉN FRIGORÍFICO (CS) - ENVASADOR (RW) - PLANTA DE TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS (PP)
<p>6-2. 수출작업장 구조 등 변경 사항이 있는 경우 수출국 관련 규정에서 변경신고를 하도록 하고 있는가? <i>En caso de que se produzca algún cambio en el establecimiento, incluida la estructura, ¿es obligatorio informar del cambio de acuerdo con la reglamentación pertinente del país exportador?</i></p>	<p>SI, EL ESTABLECIMIENTO DEBE INFORMAR A LOS SERVICIOS OFICIALES DE SU COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CUALQUIER CAMBIO O RENOVACIÓN EN SUS INSTALACIONES/ACTIVIDADES, DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 6 DEL REAL DECRETO 191/2011, SOBRE REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS. ADAPTE SU RESPUESTA A CÓMO EN LA PRÁCTICA COMUNICAN ESTAS MODIFICACIONES A LOS SERVICIOS OFICIALES Y LAS PAUTAS QUE SIGUEN LOS SERVICIOS OFICIALES EN LA SUPERVISIÓN DE ESTOS CAMBIOS</p>
<p>점검결과 - Inspection Result - Resultado</p>	<p>“O” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, solo la letra</p>

<p>7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다. <i>El establecimiento de productos de origen animal debe estar bajo la supervisión de las autoridades sanitarias del país exportador y no mostrar ninguna no-conformidad en el control sanitario rutinario que realiza la autoridad del país exportador</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가? <i>En caso de constatarse alguna no conformidad tras una inspección sanitaria realizada por las autoridades competentes del país exportador, dichas no conformidades ¿infringen las condiciones sanitarias aplicables a las importaciones (nota: en la República de Corea)?</i></p>	<p>LOS SVO REALIZAN INSPECCIONES. EN DICHAS INSPECCIONES: NO SE HAN DETECTADO NO CONFORMIDADES, O /LAS NO CONFORMIDADES DETECTADAS NO INFRINGEN LAS CONDICIONES SANITARIAS DE COREA DEL SUR (INDICAD LO QUE PROCEDA)</p>
<p>7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출 작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 행정조치를 실시하는가? <i>En caso de que se detecten no conformidades, ¿las autoridades competentes exigen al establecimiento que tome medidas</i></p>	<p>SEÑALE EN QUÉ SOPORTE DE REGISTROS OFICIALES (ACTAS, INFORMES DE AUDITORÍA, ETC.) LE DOCUMENTAN LOS SERVICIOS OFICIALES LAS NO CONFORMIDADES Y LAS PAUTAS QUE LA CA (indique la CA responsable del control) APLICA</p>

<p>correctoras y, en caso necesario toman medidas administrativas oportunas?</p>	<p>EN EL SEGUIMIENTO Y CIERRE DE ESTAS NO CONFORMIDADES (por ejemplo: cierre mediante acta, hora de control, etc.)</p> <p>EXISTE NORMATIVA NACIONAL REAL DECRETO 993/2014, SOBRE LOS REQUISITOS DE LA CERTIFICACIÓN VETERINARIA OFICIAL PARA LA EXPORTACIÓN, QUE PERMITE ADOPTAR MEDIDAS CAUTELARES (ARTÍCULO 18) ANTE INCUMPLIMIENTOS DE LA NORMATIVA NACIONAL, A PROPUESTA DE LA AUTORIDAD REGIONAL QUE CONTROLA EL ESTABLECIMIENTO.</p>
<p>7-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수 출작업장 점검이 있는가? □ 기관명, 점검 주기</p> <p>Los establecimientos de productos de origen animal, ¿son sometidos a controles por las autoridades nacionales sanitarias del país exportador?</p> <p>□ Nombre de la organización, período de inspección</p>	<p>SI, EL ESTABLECIMIENTO “.....” ES CONTROLADO POR “.....” (DEPARTAMENTO) DE LA CA DE “.....” CON UNA FRECUENCIA “.....”</p> <p>SEÑALE QUE SU ESTABLECIMIENTOS ES SOMETIDO A UNOS CONTROLES OFICIALES DETERMINADOS TRAS ANÁLISIS DE RIESGO EFECTUADO POR LA CA “.....” ESTOS CONTROLES SE COMPLEMENTAN CON LOS CONTROLES ASOCIADOS A PROGRAMAS (BIENESTAR, ETC. SEÑALE ALGUNOS DE LOS EJECUTADOS EN SU CA SOBRE LOS QUE LOS SVO TENGAN REGISTROS ESPECIFICOS). SE PUEDEN INDICAR CONTROLES PARA EMISIÓN DE CERTIFICADOS ESPECÍFICOS PARA COREA DEL SUR (SEÑALE QUE ASE...) Y CONCLUIR CON LA REVISIÓN ASOCIADA AL PROCESO DE RENOVACIÓN CON CARÁCTER ANUAL</p>
<p>점검 결과 - Inspection Result - Resultado</p>	<p>“0” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, solo la letra</p>

<p>8. While conducting the operation to export to the Republic of Korea (ROK), the livestock products establishment shall not treat the animals and their products which came via the country or region from where the government of ROK does not allow the importation of the cloven-footed animals and their products. When ASF occurs, pigs for producing pork meat shall not be in contact with ASF-infected pigs on their way to an export establishment and pass through an ASF-restricted zone when being transported to Korea for export. However, if it is needed to move to or go through an ASF-restricted zone, the transportation shall be controlled under measures of using highways and sealing vehicles.</p> <p><i>Durante las operaciones destinadas a la exportación a la República de Corea, el establecimiento de productos de origen animal no deberá manipular animales o sus productos de países o regiones de los que el gobierno de la República de Corea no permite la importación de animales ungulados y sus productos. Cuando aparezca la PPA, los cerdos destinados a la producción de carne de cerdo no deberán estar en contacto con cerdos infectados por la PPA en su camino hacia un establecimiento de exportación ni atravesar una zona restringida por la PPA cuando sean transportados a Corea para su exportación. Sin embargo, si es necesario trasladarse a una zona restringida por la PPA o atravesarla, el transporte se controlará con medidas de uso de carreteras y vehículos precintados.</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>8-1. Is the livestock products establishment preparing a procedure that is measuring up to Article 8? When ASF occurs, is there a procedure to confirm management measures such as using expressway and the sealing of a vehicle?</p> <p>□ furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p> <p>¿El establecimiento dispone de un procedimiento que le permita cumplir el punto 8? Cuando se produce la PPA, ¿existe un procedimiento para confirmar las medidas de</p>	<p>La empresa deberá basar su respuesta teniendo en cuenta la información de la página web del MAPA sobre PPA (https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-porcina-africana/peste_porcina_africana.aspx):</p> <p>i. Normativa de aplicación para enfermedades animales (Reglamento Delegado (UE) 2020/687, Reglamento Delegado (UE) 2020/688, Reglamento Delegado (UE) 2020/689)</p> <p>ii. Normativa aplicación en EEMM cuando se detecta un foco de PPA: Reglamento de Ejecución (UE) 2023/594</p>

<p>gestión, como el uso de vías rápidas y el precintado de un vehículo.</p> <p>□ Suministro de los reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos</p>	<p>iii. Manual Práctico de Operaciones frente a la PPA: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/manualpracticoppa_tcm30-428107.pdf</p> <p>DETALLAR EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA APORTAR REGLAMENTOS, NORMAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS.</p>
<p>8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? □ 담당자, 확인주기, 방법</p> <p>¿Es aceptable la gestión del procedimiento pertinente?</p> <p>□ Persona encargada, tiempo, lugar y método</p>	<p>SE REFIERE AL PERSONAL DE LA EMPRESA QUE SE ENCARGA DE LA GESTIÓN DE ESTE PROCEDIMIENTO: QUIÉN, CADA CUÁNTO, CÓMO Y DÓNDE SE HACE</p>
<p>점검결과 - Inspection Result - Resultado</p>	<p>“0” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, solo la letra</p>

<p>9. 수출작업장에는 일일 도축, 가공 및 보관에 대한 기록원본이 2년 이상 보관되어야 하며, 대한 민국으로 수출된 돼지고기의 생산농장 등 관련 자료를 구비하고 있어야 한다.</p> <p><i>El establecimiento de productos de origen animal debe mantener los registros originales sobre el sacrificio, la elaboración y el almacenamiento diarios durante más de dos años y suministrar los datos relevantes, incluidas las granjas de producción de carne de cerdo exportada a la República de Corea.</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가?</p> <p>¿Mantiene el establecimiento los registros originales sobre el sacrificio, la elaboración y el almacenamiento? (según proceda)</p>	<p>SÍ, EL ESTABLECIMIENTO CONSERVA LOS REGISTROS DIARIOS DEL SACRIFICIO / LA ELABORACIÓN O / EL ALMACENAMIENTO DURANTE “.....” (DEBE SER MÁS DE 2 AÑOS, INCLUIR LO QUE PROCEDA)</p>
<p>9-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가?</p> <p>¿Proporciona el establecimiento los datos relevantes, incluidas las granjas de producción de carne de cerdo exportada a la República de Corea?</p>	<p>-EN CASO DE MATADEROS: SI, SE APORTA LA DOCUMENTACIÓN EXIGIDA POR EL REAL DECRETO 361/2009, EN ANIMALES DESTINADOS A SACRIFICIO (DECLARACIÓN FIRMADA POR LA GRANJA DE ORIGEN DE LOS CERDOS)</p> <p>-EN CASO DE CP Y PP: SI, EL ESTABLECIMIENTO SE PROVEE DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS A COREA DEL SUR Y TIENEN UN CONTROL COMPLETO SOBRE LA TRAZABILIDAD DE ACUERDO AL REGLAMENTO 178/2002.</p>
<p>점검결과 - Inspection Result - Resultado</p>	<p>“0” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, solo la letra</p>

IV. 돼지고기 등의 조건 - Requirements for Pork Meat etc. – Requisitos para la carne y productos cárnicos de porcino

<p>10. Pork meat etc. shall have been produced from healthy pigs in livestock products establishment as a result of ante- and post-mortem inspection conducted by a government veterinarian of the exporting country. Slaughterhouses producing pork meat shall comply with the EU animal disease control regulations and be subject to disease control by the government of the exporting country.</p> <p><i>10. La carne de cerdo, etc. debe haberse producido a partir de cerdos reconocidos sanos como resultado de las inspecciones ante y post-mortem realizadas por los veterinarios oficiales del país exportador. Los mataderos que produzcan carne de cerdo deberán cumplir la normativa de la UE sobre control de enfermedades animales y estar sujetos al control de enfermedades por parte del gobierno del país exportador.</i></p>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>10-1. Is a slaughterhouse located in a ASF-free zone and subject to disease control by the government of the exporting country? And does it comply with the EU animal disease control regulations? <input type="checkbox"/> methods for confirming a location and relating regulations</p> <p><i>¿Está el matadero situado en una zona libre de PPA y sometido a control sanitario por el gobierno del país exportador? Y ¿cumple la normativa de control de enfermedades animales de la UE? <input type="checkbox"/> métodos para confirmar la ubicación y la normativa correspondiente</i></p>	<p>La empresa deberá basar su respuesta teniendo en cuenta la información de la página web del MAPA sobre PPA (https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-porcina-africana/peste_porcina_africana.aspx):</p> <p>i. Normativa de aplicación para enfermedades animales (Reglamento Delegado (UE) 2020/687, Reglamento Delegado (UE) 2020/688, Reglamento Delegado (UE) 2020/689)</p> <p>ii. Normativa aplicación en EEMM cuando se detecta un foco de PPA: Reglamento de Ejecución (UE) 2023/594</p> <p>iii. Manual Práctico de Operaciones frente a la PPA: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/manualpracticoppa_tcm30-428107.pdf</p>
<p>10-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가? <i>¿Los veterinarios oficiales del país exportador realizan la inspección ante-mortem de acuerdo con las normas en vigor en el país exportador?</i></p>	<p>¡SÍ, LOS VETERINARIOS OFICIALES DE LA CA DE “.....” REALIZAN LA INSPECCIÓN ANTEMORTEM DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN 627/2019, SOBRE LOS CONTROLES OFICIALES EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.</p>
<p>10-3. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 해체 검사를 실시하고 있는가? <input type="checkbox"/> 식용목적시 선모충증, 유구낭충증, 포 충증 검사내용 포함 여부 <i>¿Los veterinarios oficiales del país exportador realizan la inspección post-mortem de acuerdo con las normas en vigor en el país exportador? <input type="checkbox"/> Para productos desinados al consumo humano verificar que se incluyen exámenes para la detección de triquina, cisticercosis y equinococosis.</i></p>	<p>¡SÍ, LOS VETERINARIOS OFICIALES DE LA CA DE “.....” REALIZAN LA INSPECCIÓN POST-MORTEM DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO DE EJECUCIÓN 627/2019, Y HACEN LOS EXÁMENES PERTINENTES DE DISTINTAS ENFERMEDADES ZONÓICAS, ENTRE ELLAS, LA TRIQUINOSIS, LA CISTICERCOSIS Y LA EQUINOCOCOSIS.</p>
<p>10-4. 수출작업장에는 수출국 기준에 부합하는 숫자의 도축검사 인력이 배치되어 있는가? <input type="checkbox"/> 도축두수, 검사인력수(수의관, 검사원), 해 체검사지점 개수 (inspection point) <i>A nivel de matadero, el número de inspectores para la inspección durante el sacrificio, ¿es suficiente y responde a los criterios definidos por el país exportador? <input type="checkbox"/> Número de animales sacrificados, número de personas dedicadas a la inspección (veterinarios, inspectores), número de puntos de inspección post-mortem.</i></p>	<p>EN MATADEROS: EL NÚMERO DE INSPECTORES ES DETERMINADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DE LA CA DE (“.....”) BASÁNDOSE EN SU ANÁLISIS DE RIESGO, CONSIDERANDO LAS CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO Y QUE PERMITE UN ADECUADO CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN. EN LA EMPRESA “.....”</p> <p>HAY “.....” PUESTOS DE INSPECCIÓN POST-MORTEM CON UN VOLUMEN DE SACRIFICIO DE “.....”</p>
<p>10-5. 생·해체검사에서 불합격한 제품에 대한 표시 및 폐기 등 통제는 적절한가?</p>	<p>MATADEROS: ¡SÍ, LOS PRODUCTOS QUE NO SUPERAN LA INSPECCIÓN ANTE Y POST- MORTEM SE CLASIFICAN E</p>

¿La identificación y la retirada de los productos que no superan la inspección ante y post-mortem es correcta?	IDENTIFICAN COMO SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO (SANDACH) DE ACUERDO EN EL REGLAMENTO 1069/09, Y SON RETIRADOS POR UNA EMPRESA GESTORA AUTORIZADA (“.....”) ESTABLECIMIENTOS NO MATADEROS: INDICAR “N/A”
점 검 결 과 - Inspection Result - Resultado	“0” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, solo la letra

<p>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 식육가 공품의 원료육은 대한민국으로 수출이 가능한 것만 사용해야 한다.</p> <p><i>Durante las operaciones de sacrificio, despiece, procesamiento, envasado y almacenamiento para producir carne y productos cárnicos de cerdo, los trabajadores no deben manipular en el mismo lugar animales y sus productos que no sean al menos equivalentes a los requisitos de higiene, y deben utilizar la carne cruda exportable a la República de Corea para los productos cárnicos procesados.</i></p>	
점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar	조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión
11-1. 수출작업장은 11항에 부합하도록 하는 절 차를 마련해 두고 있는가? <input type="checkbox"/> 업무절차 포함, 법령(위생조건 등) 기준 비치 등 ¿El establecimiento dispone de un procedimiento que le permita cumplir el punto 11? <input type="checkbox"/> Suministro de los reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos	LA EMPRESA DISPONE DEL PROCEDIMIENTO “.....”, QUE EN SU PUNTO “.....” DESCRIBE LA SEGREGACIÓN ENTRE PRODUCTOS APTOS Y NO APTOS. (SE PUEDEN CITAR LOS REGLAMENTOS EUROPEOS, PERO NO HAY QUE APORTARLOS)
11-2 관련 절차의 운용은 적절한가? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법 ¿Es aceptable la gestión del procedimiento pertinente? <input type="checkbox"/> Persona encargada, tiempo, lugar y método	PERSONAL DE LA EMPRESA ENCARGADO DE REVISARLO. “SÍ, EL PROCEDIMIENTO “.....” ES REVISADO POR “.....” CADA “.....” MEDIANTE “.....”
점 검 결 과 - Inspection Result - Resultado	“0” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, solo la letra

<p>12. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리 되어야 하며 돼지고기 등을 포함한 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 통 보된 것이어야 한다.</p> <p><i>La carne de cerdo, etc., debe ser tratada de manera que no esté contaminada por ningún agente patógeno de enfermedades infecciosas animales, y los materiales empleados para el envasado de la carne de cerdo deben ser higiénicos e inofensivos para la salud humana. Además, el número de establecimiento deberá figurar en el contenido o en el embalaje, y las carnes de cerdo deberán haber sido marcadas, demostrando así que han sido manipuladas de forma que no presenta riesgos para la salud pública. La marca sanitaria debe ser notificada con antelación al Gobierno de la República de Corea.</i></p>	
점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar	조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión
12-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정 중 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련 하고 있는가? ¿Establece el establecimiento procedimientos de higiene que le permitan controlar la ausencia de contaminación por patógenos de enfermedades animales durante la producción y el transporte de carne de cerdo destinada a la exportación a la República de Corea?	DETALLE QUÉ CONTROLES REALIZA Y A QUÉ PARTES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL ESTARÍAN VINCULADOS: PLANES DE CONTROL ANALÍTICO DE MICROORGANISMOS EN PRODUCTO, CONTROL DE LA HIGIENE PNCH/SSOP, PREOPERATIVOS/OPERATIVOS.... (ESPECIFICAD SEGÚN LA EMPRESA)
12-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대 하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지 를 사용하고 있는가?	SÍ, SE PUEDEN EMPLEAR PUESTO QUE CUMPLE LAS EXIGENCIAS DEL

<p><i>El material de envasado y embalaje que utiliza el establecimiento para la carne de cerdo exportada a la República de Corea ¿son higiénicos y son inofensivos para la salud humana?</i></p>	<p>REGLAMENTO EUROPEO 1935/2004, SOBRE MATERIALES Y OBJETOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS.</p> <p>LA EMPRESA CUENTA CON UN PLAN DE PROVEEDORES “”</p>
<p>12-3. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 내용물 또는 포장에 작업장 번호를 표시하도록 하고 있는가? El establecimiento ¿incluye el número de autorización del establecimiento en los contenidos o en los embalajes de la carne de cerdo que se va a exportar a la República de Corea?</p>	<p>SI, TANTO EN EMBALAJES EXTERNOS/E INTERNOS SE INCLUYE EL NÚMERO DE AUTORIZACIÓN (RGSEAA) DEL ESTABLECIMIENTO</p>
<p>12-4. 수출국 정부는 수출작업장 출고 전 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 수출국의 합격표시를 하고 한국으로 수출하는 제품임을 확인 하고 있는가? <i>Las autoridades competentes del país exportador ¿comprueban que la carne de cerdo destinada a la exportación a la República de Corea ha sido debidamente marcadas con el marcado sanitario antes de abandonar el establecimiento?</i></p>	<p>SI, LAS AUTORIDADES COMPETENTES COMPRUEBAN QUE LA MARCA SANITARIA “” CORRESPONDE AL ESTABLECIMIENTO EN EL MARCO DE LA EXPORTACIONES.</p>
<p>점검결과 - Inspection Result - Resultado</p>	<p>“O” (cumple) o “X” (NO CUMPLE) LO QUE PROCEDA, sólo la letra</p>

V. 기타 조건 (환경, 시설, 가축질병 교차오염 방지조치 적정 여부) - Other Requirements (Whether the environment, the facilities, and the prevention measures on the cross-contamination of livestock diseases are proper) – Otros requisitos (Entorno, instalaciones, y medidas de prevención de contaminación cruzada correctas)

- RESPONDER BREVEMENTE CADA CUESTIÓN PLANTEADA DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE

CADA ESTABLECIMIENTO EN EL APARTADO “Inspection Results”.

NO INCLUIR RESPUESTAS QUE NO DESCRIBAN LAS CARACTERISTICAS DE CÓMO SU EMPRESA CUMPLE LOS REQUERIMIENTOS. UN EJEMPLO DE UNA RESPUESTA INCORRECTA SERÍA INDICAR SÓLO “YES”. CON ESTA RESPUESTA NO PROPORCIONA INFORMACIÓN.

p.e. frente a la pregunta 15 de iluminación existen 2 opciones: una que Usted conteste “YES”, y otra que Usted detalle los lux, por ejemplo, en la plataforma de inspección post-mortem del SVO. Si Usted de forma sencilla contesta 900 lux está aportando una referencia de cumplimiento, porque el mínimo requerido es de 540 lux. Recuerde que los SVO podrán solicitarle medición “in situ” con luxómetro o bien registro de empresa tercera que certifique las mediciones realizadas

- TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN COMPLETAR LA CATEGORÍA “ASPECTOS COMUNES”, Y LA CATEGORÍA ESPECÍFICA CORRESPONDIENTE A SU(S) ACTIVIDAD (ES) (matadero/sala de despiece, sala de envasado, planta de transformación/almacenamiento en frío).

- EN LA(S) ACTIVIDAD (ES) QUE NO APLIQUE A LA EMPRESA, INDICAR “N/A” EN CADA UNO DE SUS APARTADOS.

LAS PREGUNTAS SON SENCILLAS, NO REQUIEREN COMENTARIOS ESPECIALES. TENGA EN CUENTA QUE CADA RESPUESTA VA A SER EVALUADA POR LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES QUE, EN FUNCIÓN DE LA CONDICIÓN REAL DE SU ESTABLECIMIENTO, LO RECOGIDO EN SU SISTEMA DE AUTOCONTROL Y LOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES REGULARES Y AUDITORÍAS DETERMINARÁN SI PROCEDE UNA EVALUACIÓN FAVORABLE O DESFAVORABLE.

구분 Division Categoría	점검항목 Inspection Item Puntos a verificar	점검결과 Inspection Results Resultados
공통 Common Aspectos comunes	13. (위치) 작업장 인근에 가축농장, 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가? (Ubicación) ¿Los edificios del establecimiento están situados a una distancia suficiente de las instalaciones generadoras de contaminación tales como efluentes del ganado, productos químicos u otros contaminantes que puedan afectar de forma adversa a la seguridad de los productos del procesamiento del ganado?	
	14. (작업실 통제/방충·방서) 작업실은 출입자를 통제하고 있으며, 방충·방서시설이 설치되어 있는가? (Lugar de trabajo / control de plagas). ¿El lugar de trabajo controla el acceso a las visitas y tiene un sistema de control de plagas (insectos, roedores) en las instalaciones?	
	15. (채광·조명·환기시설) 채광, 조명이 충분하고 환기시설이 되어있는가? * 도축장: 계류장(110룩스)/작업실(220룩스)/해체검사장소(540 룩스 이상) Matadero: Corrales (110 lux) / lugar de trabajo (220 lux) / punto de inspección post-mortem (al menos 540lux) * 가공장: 220룩스 이상, 보관장: 75룩스 이상 Planta de transformación: Al menos 220 lux, Almacén frigorífico: Al menos 75 lux	
	16. (기계, 기구) 축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것을 사용하는가? (Maquinaria y herramientas) Las partes que están en contacto con los productos animales están hechas con material higiénico resistente al	

	<p><i>agua para facilitar la limpieza y para la esterilización y desinfección por escaldado, vapor o desinfectantes</i></p>	
	<p>17. (탈의실 · 화장실) 탈의실은 종업원 수에 적당한 크기의 위생적인 탈의실 및 옷장이 따로 있으며, 화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비를 갖추고 있는가? <i>(Vestuarios y aseos) ¿Hay vestuarios y baños limpios y de un tamaño adecuado para el número de empleados, y el baño está separado, ubicado en un lugar que no afecte a la sala de trabajo? ¿Están equipados con instalaciones de agua corriente?</i></p>	
	<p>18. (종업원 위생) 작업장내에서 오염을 방지하기 위하여 청결한 작업복을 착용하는 등 위생적으로 근무하고 있고 질병이나상해 등으로 축산물에 나쁜 영향을 미칠 우려가 있는 종업원에 대한 조치를 취하고 있는가? <i>(Higiene de los empleados) ¿Las operaciones se realizan de forma higiénica con el fin de prevenir la contaminación en el establecimiento? ¿Toman medidas sobre los empleados, como el uso de ropa limpia y otras que puedan afectar negativamente a los productos animales debido a enfermedades o lesiones?</i></p>	
	<p>19. (교차오염 방지) 작업장에서의 어떤 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않도록 접촉(가축, 차량, 종업원, 작업도구, 물, 원료, 포장 지 등)에 의한 교차오염을 방지하기 위한 관리를 하고 있는가? <i>(Prevención de la contaminación cruzada) ¿Hay medidas para evitar la contaminación cruzada por contacto (ganado, vehículos, empleados, herramientas de trabajo, agua, materias primas, material de envasado, etc) para prevenir a la contaminación del lugar de trabajo por patógenos de una enfermedad infecciosa?</i></p>	
	<p>20. Is the export establishment taking measures to prevent cross-contamination of pork meat from ASF free zones and pork meat from ASF restricted zones? <i>¿Está tomando el establecimiento exportador medidas para evitar la contaminación cruzada de carne de cerdo procedente de zonas libres de PPA y carne de cerdo procedente de zonas restringidas por PPA?</i></p>	<p>El establecimiento hará referencia al procedimiento de segregación que deberá disponer dentro de su autocontrol</p>
	<p>21. (청소 등) 시설, 장비, 기계 및 환경은 주기적으로 청소, 검사 및 점검되고 있는가? <i>(Limpieza, etc) ¿Se limpian, controlan y supervisan regularmente las instalaciones, equipos, maquinaria y medio ambiente?</i></p>	
	<p>22. (교육) 작업장 영업자는 종업원에 대하여 위생교육 계획을 수립 · 시행하고 그 결과를 기록 · 유지하고 있는가? <i>(Formación) La dirección del establecimiento establece y hace cumplir el programa de formación sobre higiene para los empleados y registra y guarda los resultados?</i></p>	
	<p>23. (표준절차매뉴얼, SOP) 작업과정 중 위험을 확인하고, 예방하며, 적절하게 관리될 수 있도록 표준절차매뉴얼을 작성하고 운영하고 있는가? <i>(Procedimiento operativo Estandarizado – SOP) ¿Se ha preparado y aplicado un procedimiento operativo estandarizado (SOP) de manera que se comprueben y prevengan los peligros y se gestione adecuadamente las operaciones durante el procedimiento de trabajo?</i></p>	
	<p>24. (정기검증) 작업장 영업자는 표준절차매뉴얼에 따라서 절차가 운용 되는가 정기적으로 검증하고 있는가? <i>(Verificaciones periódicas) El responsable del establecimiento ¿verifica regularmente que el procedimiento se realice de acuerdo con el manual de procedimiento operativo estandarizado?</i></p>	

	<p>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?</p> <p><i>(Recuperación) ¿Se ha establecido y puesto en marcha un programa de recuperación de productos destinados a la exportación no conformes, y se aplica la suspensión selectiva y voluntaria de las operaciones de exportación en función del tipo de operación y producto, incluidos los casos en los que se detecte contaminación de las materias primas?</i></p>	
<p>도축장 Slaughter Plant Matadero</p>	<p>26. (소독시설) 가축수송차량 등의 세척·소독 시설을 설치·운영하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가?</p> <p><i>(Instalación de desinfección) ¿Existen instalaciones de limpieza y desinfección de vehículos de transporte de animales y operan bajo las normas de uso de los desinfectantes? ¿Se mantienen y archivan los registros de recepción y salida?</i></p>	
	<p>27. (계류장) 계류장은 가축의 투입라인에 연결하여 개방식 구조로 설치하여야 하며, 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가?</p> <p><i>(Corrales) Los corrales deben instalarse en una estructura abierta, y conectada con la línea de entrada de ganado. ¿Hay puertas que permiten el control de acceso de personas y ganado?</i></p>	
	<p>28. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가?</p> <p><i>(Bienestar) ¿El ganado se manipula de forma humanitaria para evitar lesiones durante la descarga del vehículo de transporte o durante la espera?</i></p>	
	<p>29. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가?</p> <p><i>(Instalaciones de inspección ante-mortem) ¿La inspección ante-mortem se realiza en una instalación adyacente al establecimiento? ¿El puesto de inspección dispone del equipo necesario, como estructuras para caminar adecuadas, así como una fuente de 220 lux o más?</i></p>	
	<p>30. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가?</p> <p><i>(Corral de aislamiento) Existe una instalación de aislamiento para alojar los animales a los que se detectan anomalías como resultado de la inspección ante-mortem?</i></p>	
	<p>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)</p> <p><i>(Lugar de inspección post-mortem) ¿Hay un puesto de inspección de canales y un puesto de inspección de vísceras en cada línea donde se cuelga una canal, y hay suficiente espacio para realizar la inspección post-mortem? ¿se mantiene la velocidad de trabajo adecuada para realizar la inspección de la carne (Se recomienda mantener un máximo de 2500 cabezas por hora)?</i></p>	
	<p>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?</p>	

	<p><i>(Estructura /mantenimiento del establecimiento) ¿Está el lugar de trabajo separado en espacios limpios y generales, y las líneas de trabajo están dispuestas para evitar la contaminación cruzada? Los suelos, la pared interior y el techo ¿están hechos de materiales resistentes al agua adecuados para la limpieza y el drenaje? ¿el establecimiento se maneja de manera higiénica?</i></p>	
	<p>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?</p> <p><i>(Instalaciones de suministro de agua) ¿Está asegurado un suministro suficiente del agua utilizada considerando el volumen de sacrificio? ¿La instalación suministra agua procedente de la red pública o de pozo que cumple con los estándares de calidad del agua potable? ¿Se mantienen registros de control de calidad de agua?</i></p>	
<p>가공장 Cutting/ Packaging plant, Processing Plant Sala de despiece, sala de envasado, planta de transformación</p>	<p>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?</p> <p><i>(recepción de materias primas) ¿El establecimiento recibe y procesa carne cruda apta para la exportación y esta es procesada de tal manera que no se contamine con ningún patógeno de enfermedades animales infecciosas? ¿El establecimiento gestiona y mantiene normas internas sobre la recepción de materias primas?</i></p>	
	<p>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?</p> <p><i>(Estructura /mantenimiento del establecimiento) ¿Está el lugar de trabajo separado en espacios limpios y generales, y las líneas de trabajo están dispuestas para evitar la contaminación cruzada? Los suelos, la pared interior y el techo ¿están hechos de materiales resistentes al agua adecuados para la limpieza y el drenaje? ¿el establecimiento se maneja de manera higiénica?</i></p>	
	<p>36. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15°C 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가?</p> <p><i>(Instalación de control de temperatura del establecimiento) ¿Hay una instalación de control de la temperatura para que la temperatura ambiente del establecimiento se mantenga dentro de 15°C?</i></p>	
	<p>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?</p> <p><i>(Instalaciones de refrigeración y congelación) ¿Existe una instalación para refrigeración y congelación para almacenar la carne y los productos crudos? ¿Hay un método de control de temperatura que permita mantener la temperatura de almacenamiento adecuada según las características de la carne y los productos crudos?</i></p>	
	<p>38. (보관온도) 냉동실(영하 18도 이하), 냉장실(가금육 및 가금 육 포장육 영하 2도 ~ 5도)은 규정온도를 유지할 수 있는 시설인가?</p> <p><i>(Temperatura de almacenamiento) ¿El establecimiento es capaz de mantener las temperaturas especificadas en congelación (-18°C o menos) y en refrigeración (entre -2°C y 5°C para carne de aves)?</i></p>	

	<p>39. 냉장·냉동실의 온도에 대해 주기적으로 모니터링하고 그 기록을 보관하고 있는가? <i>¿Se vigilan regularmente las temperaturas de las instalaciones de refrigeración y congelación y se mantienen los registros?</i></p>	
	<p>40. (급수시설) 수도물 또는 먹는 물 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설이고 정기적으로 수질검사를 하고 기록을 보관하는가? <i>(Instalaciones de suministro de agua) ¿La instalación suministra agua procedente de la red pública o de pozo que cumple con los estándares de calidad del agua potable? ¿Se mantienen registros de control de calidad de agua?</i></p>	
<p>보관장 Cold Storage Almacenamiento en frío</p>	<p>41. (보관시설) 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 분리되어야 하며 가축의 어떠한 전염성 질병의 병원체에 의한 오염이 없는 청결한 작업 시설인가? <i>Instalación de almacenamiento ¿Es una instalación de trabajo limpia, que se encuentra separada del resto de instalaciones utilizadas para otros fines, y donde se evita la contaminación con cualquier agente causante de enfermedades infecciosas animales?</i></p>	
	<p>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? <i>(Estructura /mantenimiento del establecimiento) ¿Está el lugar de trabajo separado en espacios limpios y generales, y las líneas de trabajo están dispuestas para evitar la contaminación cruzada? Los suelos, la pared interior y el techo ¿están hechos de materiales resistentes al agua adecuados para la limpieza y el drenaje? ¿el establecimiento se maneja de manera higiénica?</i></p>	
<p>보관장 Cold Storage Almacenamiento en frío</p>	<p>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? <i>(instalaciones de almacenamiento) ¿La estructura y las funciones de las instalaciones de refrigeración y congelación son adecuadas para almacenar productos de origen animal, de manera que no almacene superando su capacidad y sin posibles contaminaciones? ¿Las instalaciones de carga y descarga están bloqueadas desde el exterior?</i></p>	
	<p>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? <i>(Instalaciones de refrigeración y congelación) ¿Existe una instalación para refrigeración y congelación que permita mantener la temperatura de almacenamiento adecuada según las características los productos? ¿Hay un método de control de temperatura y un termómetro instalado para verificar la temperatura?</i></p>	
	<p>45. (보관온도) 냉장실은 -2°C~10°C이하, 냉동실은 -18°C이하 를 유지되게 관리되고 있는가? <i>(Temperatura de almacenamiento) ¿Se mantiene y gestiona la instalación de refrigeración entre -2°C a 10°C y la instalación de congelación a no más de -18°C?</i></p>	
	<p>46. (보관 및 출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관</p>	

	<p>하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인되게 관리되고 있는가?</p> <p><i>(Almacenamiento y expedición) ¿El producto de origen animal exportado a la República de Corea se separa y mantiene sin mezclar con producto exportado a otro país o el producto para uso interno y se gestiona el control del producto de exportación mientras se carga en el vehículo de transporte para su envío a la exportación?</i></p>	
	<p>47. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작 되도록 관리하고 있는가?</p> <p><i>(Vehículo de expedición) En el vehículo de expedición que transporta los productos para la exportación ¿se hace funcionar el frigorífico (congelador) antes de la carga para que el transporte comience después de mantener la temperatura adecuada?</i></p>	
	<p>48. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가?</p> <p><i>(Seguimiento) ¿los productos para exportar a la República de Corea se separan y mantienen sin mezclar con productos destinados a uso doméstico o exportados a otros países?</i></p>	

