



INFORMACIÓN ORIENTATIVA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DE LOS FORMULARIOS CORRESPONDIENTES AL PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS Y TRIPAS DE PORCINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO A LA REPÚBLICA DE COREA (COREA DEL SUR)

(Rev 24/03/25)

Formularios de APQA

Esta información es complementaria a la guía que las autoridades coreanas han facilitado para la cumplimentación de los formularios (*Guide Line for Management Rule of Overseas Livestock Products Establishments*, disponible en CEXGAN).

El objetivo de esta información es aclarar aquellos campos que generen dudas, todo ello para que las respuestas sean homogéneas y no existan errores en la cumplimentación de los expedientes.

***NOTA: Instrucciones para la cumplimentación de los documentos de aplicación para aquellos establecimientos que soliciten la autorización de la actividad de Re-ensambladores (RW)**

Las autoridades surcoreanas no contemplan la actividad de reensambladores (RW), por lo que la solicitud para la autorización de esta actividad debe seguir la siguiente indicación (conforme criterios trasladados por la citada autoridad).

Cuando se cumplimente el documento *Overseas Livestock Establishment Application - APQA*, la actividad de reensamblado tanto de carne fresca como productos cárnicos se marcará en el punto 4 la opción: "Meat Cutting / Packaging Plant".

***NOTA: Instrucciones para la cumplimentación de los documentos de aplicación para aquellos establecimientos que soliciten la autorización para exportar tripas**

Para completar los documentos de aplicación se debe seguir la siguiente indicación (conforme criterios trasladados por la citada autoridad):

Cuando se cumplimente el documento *Overseas Livestock Establishment Application - APQA*, se completará el punto 4 de la siguiente forma:

- Establecimientos que soliciten exportación de tripa natural deberán marcar la opción: "Meat Cutting / Packaging Plant".
- Establecimientos que soliciten exportación de tripas tratadas deberán marcar la opción: "Meat Processing Plant".
- Establecimientos que soliciten exportación de tripas saladas deberán marcar la opción: "Casing".

1. Overseas Livestock Establishment Application – APQA

Este documento deberá ser completado por el establecimiento y será validado mediante firma/sello por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento.

해외축산물작업장 승인(변경)신청서

Overseas Livestock Establishment Approval (Change) Application

축산물 작업장 승인 [] 변경 [] 신청서

Livestock Establishment Application for Approval [] Change []

Los establecimientos que soliciten autorización deben señalar la casilla “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 detrás de la palabra.

- En caso de “Approval”: Livestock Establishment Approval [X] Change [] Application
- En caso de “Change”: Livestock Establishment Approval [] Change [X] Application

국가명 Country name	SPAIN
신청날짜 Application date	Fecha de solicitud de autorización, modificación de alcance o de alcance (no se refiere a la fecha de autorización en lista)

업체 명칭 Company name	Razón social tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
업체 등록번호 Company registration no.	Número de registro tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
업체 주소 Company address	Dirección tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp Se indicará en el siguiente formato: dirección, municipio (provincia) No se incluirá el código postal. Cuando la CCAA cuente con una lengua cooficial, solo se incluirá el nombre del municipio y de la provincia en castellano.

승인 신청 시 작성 Prepared for the approval application			
①GPS좌표 GPS coordinate	경도 Longitude	■E □W	
	위도 Latitude	■N □S	
②온라인 홈페이지 주소	http://www – Se indicará N/A en el caso de que la empresa no disponga de página web		

Online homepage address			
<p>③ 취급 축종 / Livestock species handled – No se puede marcar una especie distinta a PORK</p> <p><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</p> <p><input type="checkbox"/> 가금(구체적으로 기재: 닭, 오리, 칠면조 등) / Poultry (Stated Specifically: chicken, duck, turkey, etc.)</p> <p><input type="checkbox"/> 기타(구체적으로 기재:) / Others (Stated Specifically:)</p>			
<p>④ 승인 신청 업종 / Approval request operation type – Se indicarán las actividades solicitadas a autorizar por Corea del Sur.</p> <p>Para las modificaciones de alcance, se marcarán las actividades ya autorizadas y las que se solicitan.</p> <p>Para la actividad de reenvasadores (RW) y autorización de cualquier tipo de tripas se debe consultar las indicaciones incluidas en la descripción de los formularios APQA.</p> <p><input type="checkbox"/> 도축장(Slaughter plant) <input type="checkbox"/> 식육포장처리장(Meat Cutting/ Packaging plant)</p> <p><input type="checkbox"/> 식육가공장(Meat Processing plant)</p> <p><input type="checkbox"/> 보관장(Cold storage) <input type="checkbox"/> 케이싱(Casing)</p>			
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

SE DEBERÁ ADJUNTAR COMO UN ANEXO LA INFORMACIÓN SOLICITADA, DETALLANDO EN EL CUADRO: “This information is provided in an annex”

Deberá adjuntarse el/los diagramas de flujo que integren a las diferentes referencias de productos interesado en exportar.

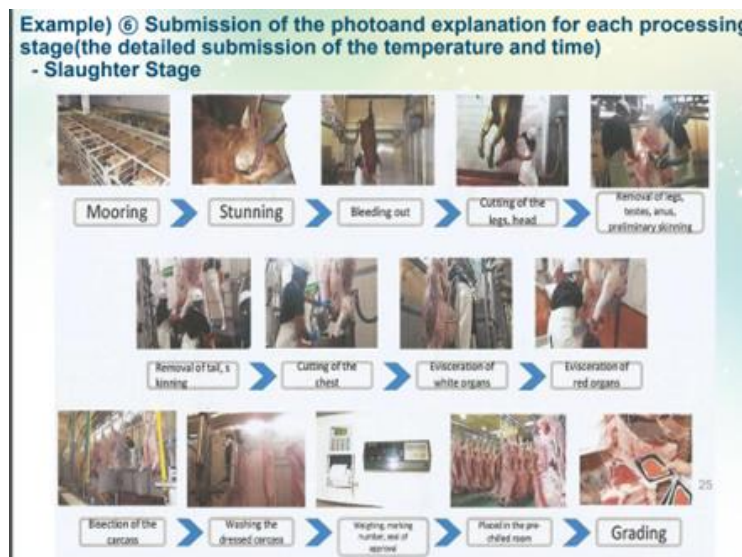
El número de diagramas de flujo a incorporar dependerá de cómo tenga organizada la empresa el sistema de autocontrol y del alcance de las actividades y productos que la empresa quiere autorizar.

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)

SE DEBERÁ ADJUNTAR COMO UN ANEXO LA INFORMACIÓN SOLICITADA, DETALLANDO EN EL CUADRO: “This information is provided in an annex”

Se incluye un ejemplo de cómo las autoridades de APQA recomiendan en su Guía cumplimentar este apartado. El objetivo es dar ejemplos gráficos que expliquen de forma sencilla el proceso con fotografías.



Es importante que, en aquellas etapas que pudieran tener temperaturas aplicables o tiempos, se señalen.

Los establecimientos interesados en exportar cualquier tipo de jamón/paleta, deben adjuntar un vídeo de elaboración del proceso (tamaño máximo 1 gb)

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

SE DEBERÁ ADJUNTAR COMO UN ANEXO LA INFORMACIÓN SOLICITADA, DETALLANDO EN EL CUADRO: “This information is provided in an annex”

Deberán 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).

Se incluye un ejemplo de cómo las autoridades de APQA recomiendan en su Guía cumplimentar este apartado.



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

SE DEBERÁ ADJUNTAR COMO UN ANEXO LA INFORMACIÓN SOLICITADA, DETALLANDO EN EL CUADRO: “This information is provided in an annex”

Se deberán aportar varias fotos de la empresa (vista frontal, vista lateral, vista aérea y alrededores), de buena calidad (ver guía autoridades coreanas). Se recomienda consulta la Guía facilitada por las autoridades coreanas.

Se incluye un ejemplo de cómo las autoridades de APQA recomiendan en su Guía cumplimentar este apartado.



⑧ 최근 중앙정부의 정기 점검 일자 및 지적 사항 / The date of the central government's recent regular inspection and its comments

Se incluirá fecha del último control oficial realizado por las autoridades de salud pública y su 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)

Se adjuntará copia (en inglés) de la autorización de registro del establecimiento emitido por parte de la Autoridad Competente donde se indique el número de registro del establecimiento, y las especies animales y actividades autorizadas. Se podrá adjuntar el documento original en castellano, junto con una traducción al inglés (sin necesidad de que sea una traducción jurada).

<p>승인 변경 신청 시 작성 Prepared for the approval change application</p> <p>Este apartado se completará en casos de modificación de datos o modificación de alcance al marcar la casilla “change” (razón social, dirección, o nuevas actividades en empresas autorizadas).</p>	
<p>① 변경하고자 하는 사항 Matter to be changed</p>	<p>[] 업체명 / Company name [] 주소 / Address, [] 승인번호 / Approval number, [] 업종 / Operation type, [] 기타 / Others</p> <p>Se marcará la casilla correspondiente al cambio solicitado por la empresa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modificación de datos: Company name // Address - Modificación de alcance: Operation type

<p>② 변경 전 승인 내용 Approval details before change</p>	<p>Se deberá indicar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modificación de datos: incluir los datos previos al cambio - Modificación de alcance: incluir las actividades ya autorizadas
<p>변경 후 내용 Details after change</p>	<p>Se deberá indicar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modificación de datos: incluir los datos incluyendo el cambio - Modificación de alcance: incluir las actividades ya autorizadas y la actividad solicitada
<p>③ 변경 사유 Reason for change</p>	<p>Se explicará el motivo del cambio</p>
<p>④ 변경 사항에 대한 중앙정부의 허가 여부(증명 서류 첨부) Permit of the central government on the change (evidentiary document attached)</p> <p>En el caso de modificación de datos se deberá indicar: “The documentary evidence is reflected in the licence issued by the by the government of exporting country”</p> <p>No será necesario incluir ningún document acreditativo para las modificaciones de alcance.</p>	
<p>⑤ 대한민국으로 수출하고자하는 품목 Item to be exported to the Republic of Korea</p> <p>Por el momento, las autoridades coreanas no exigen modificaciones de alcance para la exportación de nuevos productos que no impliquen la autorización de nuevas actividades.</p>	

<p>수출업체 대표자 서명 및 회사 직인 Exporter CEO signature and company seal</p> <p>Se incluirá firma manual y sello del responsable de la empresa solicitante.</p>
<p>중앙정부 수의관 소속기관 및 서명 Affiliated agency and signature of the veterinarian of the central government</p> <p>Nombre, cargo (inglés), departamento (inglés), firma manual y sello del SVO</p>

2. Información general establecimientos cárnicos porcino – APQA

Este documento deberá ser completado por el establecimiento y será revisado por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento (no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública)

□ 일반사항 -General Information – INFORMACIÓN GENERAL

작업장명 <i>Nombre del establecimiento</i>	Razón social tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp			
소재지 <i>Dirección</i>	Dirección tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp Se indicará en el siguiente formato: dirección, municipio (provincia) No se incluirá el código postal. Cuando la CCAA cuente con una lengua cooficial, solo se incluirá el nombre del municipio y de la provincia en castellano.			
승인번호 <i>Nº Autorización (RGSEEA)</i>	Número de registro tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp			
승인일자 <i>Fecha de autorización</i>	Fecha de autorización del establecimiento en el RGSEEA. Se indicará la fecha que se refleja en la licencia de autorización adjunta.			
승인축종 <i>Especies animales autorizadas</i>	Especies autorizadas en el RGSEEA			
<input type="radio"/> 승인업종 <i>Tipo de actividad autorizada</i>	* Slaughter, Cutting/packaging Plant, Processing plant, Cold storage *Matadero, Sala de despice /envasado / planta de transformación / Almacén frigorífico Se deberán tachar las actividades para las que no se solicita autorización. En modificaciones de alcance, se dejará sin tachar tanto las actividades ya autorizadas como las que se solicitan. Para la actividad de reenvasadores (RW) y autorización de cualquier tipo de tripas se debe consultar las indicaciones incluidas en la descripción de los formularios APQA.			
일일 최대 작업두수 · 생산 능력 <i>Capacidad máxima de trabajo y producción por día</i> Se completarán los datos que procedan en función de las actividades a autorizar y en el resto se indicará N/A.	도축장 <i>Matadero</i>	두/일 <i>Cabezas / día</i>	식육포장처리장 <i>Sala de despice / 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>	m²

<p>시간당 최대 작업두수 · 생산 능력 <i>Máxima capacidad de trabajo y producción por hora</i></p>	<p>도축장 <i>Matadero</i></p>	<p>두/일 <i>Cabezas / día</i></p>	<p>식육포장처리장 <i>Sala de despiece / envasado</i></p>	<p>Ton/일 <i>Ton /día</i></p>
<p>Se completarán los datos que procedan en función de las actividades a autorizar y en el resto se indicará N/A.</p>	<p>식육가공장 <i>Planta de transformaci ón</i></p>	<p>Ton/일 <i>Ton/día</i></p>	<p>보관장 <i>Almacén frigorífico</i></p>	<p>m²</p>
<p>도축검사인원 <i>Nº de inspectores en matadero:</i></p>	<p>Total: Sólo se completará en el caso de mataderos. Se indicará la suma de los veterinarios descritos en los apartados Veterinario” + “Inspector de matadero”.</p>			
<p>- 수의사 - Veterinario</p>	<p>◦ 연방정부소속: / <i>Administración autonómica</i>: Veterinarios oficiales de las CCAA en el matadero</p> <p>◦ 주정부소속: / <i>Administración local</i>: En el caso de mataderos controlados por veterinarios oficiales de entidades locales (ayuntamientos)</p> <p>◦ 회사소속: / <i>Establecimiento</i>: Personal veterinario propio de la empresa</p>			
<p>-도축검사원 - <i>Inspector de matadero</i></p>	<p>◦ 연방정부소속: / <i>Administración autonómica</i>: N.º de auxiliares oficiales de inspección de la comunidad autónoma (en aquellas que dispongan de esta figura)</p> <p>◦ 주정부소속: / <i>Administración local</i>: N.º de auxiliares oficiales de inspección pertenecientes a entidades locales</p> <p>◦ 회사소속: / <i>Establecimiento</i>: Personal no veterinario de la empresa que trabaje en el departamento de calidad como inspector</p>			
<p>종업원수 <i>Número de empleados</i></p>	<p>Total: Se indicará el número total de empleados que trabajan en el establecimiento.</p>			
<p>작업일수/주, 작업시간/일 <i>Días laborables / semana Horas laborables / día</i></p>	<p>작업일수/주 / <i>Días laborables / semana</i>: Se indicará el número de días de la semana que el establecimiento está en funcionamiento.</p> <p>작업시간/일 <i>Horas laborables / día</i>: Se indicará el número de horas laborables por día.</p>			
<p>교대횟수/일 <i>Turnos / día</i></p>	<p>Se indicará el número de turnos con los que se trabajar en el establecimiento.</p>			
<p>수출국가 현황 <i>Países a los que exporta</i></p>	<p>Se indicarán los nombres de los terceros países a los que establecimiento exportar los productos que pretende exportar a Corea del Sur.</p>			
<p>기타 <i>Otras informaciones</i></p>				

3. Parte I-II -Lista de inspección establecimientos - APQA

Los apartados 1.1, 1.2, 1.3, y 4.2, 4.3 deben ser completados por el establecimiento y remitidos en formato Word en el momento de hacer la solicitud en CEXGAN al e-mail exportacionanimal@mapa.es, indicando en el asunto "COREA: PARTE I-II, Razón social, RGSEAA y el número de solicitud".

En caso de no remitirse esta información, la solicitud será desestimada.

El resto de apartados (2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1) serán cumplimentadas por la DGSPAYBA.

La Parte I-II completa será supervisada por la DGSPAYBA, y una vez validada la información, se remitirá a las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento para su revisión (esta parte no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública).

□ 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>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.</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>¿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? - Suministro de los métodos de determinación, reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos</p>	<p>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p> <p>Se deberán especificar y describir de forma sucinto los métodos y procedimientos que el establecimiento tiene implantados para determinar la explotación de origen de los cerdos y que estas granjas están ubicadas en zonas libres de PPA.</p> <p>En el caso de establecimientos que no soliciten autorización de la actividad de matadero, será suficiente con indicar que el establecimiento proveedor está autorizado para exportar a Corea y que por tanto tiene implantados procedimientos para determinar la explotación de origen y que, en caso de focos de PPA en España, ha habido un período de cría de al menos tres meses de los cerdos antes de ser sacrificados en zonas libres de PPA para la exportación a Corea del Sur.</p> <p>Se explicarán las comprobaciones que realizan de la mercancía que reciba de sus proveedores.</p> <p>Igualmente, se podrá indicar que el establecimiento proveedor tiene la obligación de facilitar datos relativos a las auditorías realizadas para comprobar el correcto funcionamiento de los procedimientos de trazabilidad implantados.</p>

	<p>LA DGSPAYBA completará la pregunta indicando la normativa de aplicación que establece la obligación de garantizar una trazabilidad de los animales.</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>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p> <p>El establecimiento deberá indicar el cargo de la persona responsable de la comprobación de los procedimientos descritos en la pregunta 1.1., el momento y lugar en el que se hace la verificación y el método de verificación utilizado.</p> <p>En el caso de establecimientos que no soliciten autorización de la actividad de matadero, será suficiente con indicar que el establecimiento proveedor está autorizado para exportar a Corea y que por tanto tiene implantados procedimientos para determinar la explotación de origen y que, en caso de focos de PPA en España, ha habido un período de cría de al menos tres meses de los cerdos antes de ser sacrificados en zonas libres de PPA para la exportación a Corea del Sur.</p> <p>Se explicarán las comprobaciones que realizan de la mercancía que reciba de sus proveedores.</p> <p>Igualmente, se podrá indicar que el establecimiento proveedor tiene la obligación de facilitar datos relativos a las auditorías realizadas para comprobar el correcto funcionamiento de los procedimientos de trazabilidad implantados.</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>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p> <p>Se deberá explicar cómo se realiza la gestión de los registros, indicando que se comprueban tanto la fecha como el contenido y la firma de los responsables de su cumplimentación.</p> <p>Además, se deberá indicar el tiempo de archivo de dichos registros.</p> <p>LA DGSPAYBA completará la pregunta indicando la normativa de aplicación.</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>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.</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>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</p>	<p>A COMPLETAR POR LA DGSPAYBA</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>¿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</p>	<p>A COMPLETAR POR LA DGSPAYBA</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>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.</p>	
<p>3.1 - Does the government of exporting country ban the vaccination against swine fever?</p>	<p>A COMPLETAR POR LA DGSPAYBA</p>

El gobierno del país exportador ¿prohíbe la vacunación frente a Peste porcina clásica?	
3.2 - Is there any way to determine that the target pigs for slaughter have not been vaccinated? ¿Hay algún método para determinar que los cerdos sacrificados no hayan sido vacunados?	A COMPLETAR POR LA DGSPAYBA
점검 결과 - Inspection Result – Resultado	

<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>4. En las explotaciones ganaderas no ha habido ningún brote de Brucelosis durante los 3 últimos años antes del sacrificio, ningún brote de Carbunco Bacteriano 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.</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?</p> <p>- Furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures</p> <p>¿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?</p> <p>- Suministro de los reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos</p>	A COMPLETAR POR LA DGSPAYBA
<p>4.2 - Are the confirmation methods to determine the requirements of farm disease freedom properly being operated?</p> <p>- Person in charge, time, place, and method (verification of documentation and livestock)</p> <p>¿Se están aplicando correctamente los métodos de confirmación para determinar los requisitos de ausencia de enfermedades en las explotaciones?</p> <p>- Persona encargada, tiempo, lugar y método (verificación de la documentación y del ganado)</p>	<p style="text-align: center;">A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p> <p>El establecimiento deberá especificar los procedimientos implantados para verificar los DVR y DAC, indicando el cargo del personal responsable, el momento y lugar en el que se hace dicha verificación y los métodos empleados.</p> <p>En el caso de establecimientos que no soliciten autorización de la actividad de matadero, será suficiente con indicar que el establecimiento proveedor está autorizado para exportar a Corea y que por tanto tiene implantados procedimientos para cumplir con los requisitos de ausencia de enfermedades en las explotaciones de origen de los cerdos sacrificados.</p> <p>Se explicarán las comprobaciones que realizan de la mercancía que recibe de sus proveedores.</p>

	<p>Igualmente, se podrá indicar que el establecimiento proveedor tiene la obligación de facilitar datos relativos a las auditorías realizadas para comprobar el correcto funcionamiento de los procedimientos relacionados con la comprobación de requisitos de sanidad animal implantados.</p> <p>LA DGSPAYBA completará la pregunta.</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?</p> <p>- 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?</p> <p>- Métodos de confirmación, suministro de procedimientos de confirmación, reglamentación (requisitos sanitarios, etc.,)</p>	<p>A COMPLETAR POR EL ESTABLECIMIENTO</p> <p>El establecimiento deberá explicar los procedimientos existentes para determinar que los cerdos proceden de granjas libres de PPA.</p> <p>Se indicará que el establecimiento cuenta con la página web del MAPA sobre PPA como guía de referencia para la consulta de focos: (https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/enfermedades/peste-porcina-africana/peste_porcina_africana.aspx)</p> <p>En el caso de establecimientos que no soliciten autorización de la actividad de matadero, será suficiente con indicar que el establecimiento proveedor está autorizado para exportar a Corea y que por tanto tiene implantados procedimientos para determinar que la explotación de origen es libre de PPA en España.</p> <p>Se explicarán las comprobaciones que realizan de la mercancía que recibe de sus proveedores.</p> <p>Igualmente, se podrá indicar que el establecimiento proveedor tiene la obligación de facilitar datos relativos a las auditorías realizadas para comprobar el correcto funcionamiento de los procedimientos implantados relacionados con la comprobación de requisitos de sanidad animal.</p> <p>LA DGSPAYBA completará la pregunta indicando la normativa de aplicación.</p>
<p>4.4 - Is the management of relevant recording acceptable?</p> <p>- 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?</p> <p>- 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>Se deberá explicar cómo se realiza la gestión de los registros, indicando que se comprueban tanto la fecha como el contenido y la firma de los responsables de su cumplimentación.</p> <p>Además, se deberá indicar el tiempo de archivo de dichos registros.</p> <p>LA DGSPAYBA completará la pregunta indicando la normativa de aplicación.</p>

점검 결과 - Inspection Result - Resultado	
---------------------------------------	--

II. 질병 비발생 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>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.</p>	
<p>5-1. 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? - Measures, the regulations, person in charge, confirmation period</p> <p>¿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? - Medidas, reglamento, responsable, período de confirmación</p>	<p>A COMPLETAR POR LA DGSPAYBA</p>
<p>점검 결과 Inspection Result- Resultado</p>	

4. Parte III-V-Lista de inspección establecimientos - APQA

Este documento será cumplimentado por el establecimiento y será revisado por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento (no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública).

Para la revisión de este apartado, las empresas deberán responder a las preguntas en inglés y en castellano.

En el caso de que algún punto no sea aplicable por el tipo de actividad que el establecimiento solicitar se indicará como respuesta N/A.

En los puntos de Inspection Result / Resultado, las autoridades de salud pública responsables del control del establecimiento indicarán O cuando el establecimiento cumpla con lo descrito en el punto y X cuando no cumpla.

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 RGSEEA. El establecimiento está inscrito y autorizado en el RGSEEA para las siguientes actividades y especies: Especie: porcino Actividades: - matadero de porcino (sh) - tripas (st) - sala de despiece (cp) - almacén frigorífico (cs) - envasador (rw) - planta de transformación de productos - cárnicos (pp)</p>
<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>Sí, el establecimiento tiene la obligación de informar a los Servicios Oficiales de Salud Pública 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. La empresa deberá adaptar 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>7. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생점검 결과 이상이 없어야 한다.</p> <p><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 – <i>Puntos a verificar</i></p>	<p>조사내용 - Survey Details – <i>Detalles de la supervisión</i></p>
<p>7-1. 수출국 정부의 위생점검 결과, 부적합 사항이 있는 경우 수입위생조건상 위반에 해당하는 사항이 있는가?</p> <p><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 las que se comprueba las condiciones sanitarias exigidas por la República de Corea.</p> <p>En dichas inspecciones, no se han detectado no conformidades, o /las no conformidades detectadas no infringen las condiciones sanitarias de la República de Corea (se indicará lo que proceda)</p>
<p>7-2. 수출국 정부는 부적합 사항의 발견 시 수출 작업장에 개선조치를 요구하며 필요 시 행정조치를 실시하는가?</p> <p><i>En caso de que se detecten no conformidades, ¿las autoridades competentes exigen al establecimiento que tome medidas correctoras y, en caso necesario toman medidas administrativas oportunas?</i></p>	<p>Se señalarán que en caso de detectar no conformidades la Autoridad Competente (indicar la autoridad competente responsable del control) aplica un seguimiento hasta el cierre de la mismas.</p> <p>Además, se indicará en qué soporte de registros oficiales (actas, informes de auditoría, etc.) le documentan estas no conformidades.</p> <p>Existe una normativa nacional, el 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 y de la normativa de terceros países, a propuesta de la autoridad regional que controla el establecimiento.</p>
<p>7-3. 수출국 국가동물방역기관에서 실시하는 수출작업장 점검이 있는가? □ 기관명, 점검 주기</p> <p><i>Los establecimientos de productos de origen animal, ¿son sometidos a controles por las autoridades nacionales sanitarias del país exportador?</i></p> <p>□ <i>Nombre de la organización, período de inspección</i></p>	<p>Sí. El establecimiento “RAZÓN SOCIAL (tal y como aparece en el RGSEEA) y N° RGSEEA” es controlado por “.....” (departamento) de la Comunidad Autónoma de “.....” con una frecuencia “.....”.</p> <p>Se señalará que el establecimiento es sometido a unos controles oficiales determinados tras análisis de riesgo efectuado por la Comunidad Autónoma “.....” y que 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 específicos).</p> <p>Se pueden indicar controles de identidad o físicos realizados para la emisión de certificados específicos de exportación.</p>
<p>점검결과 - Inspection Result - Resultado</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.

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.

점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar	조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión
<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><input type="checkbox"/> furnishing of the regulations (health requirements etc.), standards etc. including operational procedures.</p> <p><i>¿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 gestión, como el uso de vías rápidas y el precintado de un vehículo.</i></p> <p><input type="checkbox"/> Suministro de los reglamentos (requisitos sanitarios, etc.), normas, etc., incluidos los procedimientos operativos</p>	<p>Se deberá responder 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 gestión, como el uso de vías rápidas y el precintado de un vehículo.</p> <p><input type="checkbox"/> 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_122024_tcm30-428107.pdf Se detallarán los procedimientos operativos de la empresa y los normas y reglamentos referenciados anteriormente.</p>
<p>8-2. 관련 절차의 운용은 적절한가? <input type="checkbox"/></p> <p>담당자, 확인주기, 방법</p> <p><i>¿Es aceptable la gestión del procedimiento pertinente?</i></p> <p><input type="checkbox"/> Persona encargada, tiempo, lugar y método</p>	<p>Se indicará el personal de la empresa que se encarga de la gestión de este procedimiento, la frecuencia, la forma de gestión y el lugar de comprobación.</p>
<p>점검 결과 - Inspection Result - Resultado</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.

<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>	
점검항목 - Inspection Item – <i>Puntos a verificar</i>	조사내용 - Survey Details – <i>Detalles de la supervisión</i>
9-1. 수출작업장은 도축, 가공 및 보관에 대한 기록 원본을 2년 이상 보관하고 있는가? ¿Mantiene el establecimiento los registros originales sobre el sacrificio, la elaboración y el almacenamiento? (según proceda)	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)
9-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 생산농장 등에 관련된 자료를 구비하고 있는가? ¿Proporciona el establecimiento los datos relevantes, incluidas las granjas de producción de carne de cerdo exportada a la República de Corea?	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) CP y PP: si, el establecimiento se provee de establecimientos autorizados a la República de Corea y tienen un control completo sobre la trazabilidad de acuerdo al Reglamento 178/2002.
점검결과 - Inspection Result - Resultado	

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>	
점검항목 - Inspection Item – <i>Puntos a verificar</i>	조사내용 - Survey Details – <i>Detalles de la supervisión</i>
<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?</p> <p><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?</i></p> <p><input type="checkbox"/> métodos para confirmar la ubicación y la normativa correspondiente</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/sanidadanimal-higiene-ganadera/manualpracticoppa_tcm30-428107.pdf</p>
10-2. 정부 수의관은 수출국 정부의 도축검사 기준에 따라 생체 검사를 실시하고 있는가?	Sí, los veterinarios oficiales de la Comunidad Autónoma de “.....” realizan la inspección ante-mortem de acuerdo con el Reglamento de Ejecución 627/2019, sobre los controles oficiales en productos de origen animal destinados a consumo humano.

<p>¿Los veterinarios oficiales del país exportador realizan la inspección ante--mortem de acuerdo con las normas en vigor en el país exportador?</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 ¿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.</p>	<p>Sí, los veterinarios oficiales de la Comunidad Autónoma de “.....” realizan la inspección post-mortem de acuerdo con el Reglamento de Ejecución 627/2019, y hacen los exámenes pertinentes de distintas enfermedades zoonósicas, 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), 해체검사지점 개수 (inspection point) 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.</p>	<p>Mataderos: el número de inspectores es determinado por la autoridad competente de la comunidad autónoma de (“.....”) basándose en su análisis de riesgo, considerando las características del establecimiento y que permite un adecuado cumplimiento de la legislación.</p> <p>En la empresa “.....” 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? ¿La identificación y la retirada de los productos que no superan la inspección ante y post-mortem es correcta?</p>	<p>Identifican como subproductos animales no destinados a consumo humano de acuerdo en el Reglamento 1069/09, y son retirados por una empresa gestora autorizada (“.....”)</p>
<p>점검 결과 - Inspection Result - Resultado</p>	

<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. <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>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>11-1. 수출작업장은 11항에 부합하도록 하는 절차를 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</p>	<p>La empresa dispone del procedimiento “.....”, que en su punto “.....” describe la segregación entre productos aptos y no aptos.</p> <p>(Se pueden citar los Reglamentos comunitarios, pero no es necesario aportarlos)</p>

<p>11-2 관련 절차의 운용은 적절한가? <input type="checkbox"/> 담당자, 확인주기, 방법 <i>¿Es aceptable la gestión del procedimiento pertinente?</i> <input type="checkbox"/> <i>Persona encargada, tiempo, lugar y método</i></p>	<p>Se indicará el personal de la empresa encargado de revisarlo. “Sí, el procedimiento “.....” es revisado por “.....” cada “.....” mediante “.....”</p>
<p>점검 결과 - Inspection Result - Resultado</p>	

<p>12. 돼지고기 등은 어떠한 가축의 전염성 질병의 병원체에도 오염되지 않는 방법으로 처리 되어야 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. <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>	
<p>점검항목 - Inspection Item – Puntos a verificar</p>	<p>조사내용 - Survey Details – Detalles de la supervisión</p>
<p>12-1. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기의 작업 및 운송 과정에서 가축의 전염성 질병 병원체 등의 오염을 통제하기 위한 위생관리 기준을 마련 하고 있는가? <i>¿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?</i></p>	<p>Se detallarán 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...) (Se especificará según la empresa)</p>
<p>12-2. 수출작업장은 대한민국 수출 돼지고기에 대하여 위생적이며 인체에 무해한 포장지를 사용하고 있는가? <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> Sí, se pueden emplear puesto que cumple las exigencias del Reglamento Europeo 1935/2004, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. 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> Sí, tanto en embalajes externos/internos se incluye el número de autorización (RGSEEA) 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 marcada con el marcado sanitario antes de abandonar el establecimiento?</i></p>	<p> Sí, las autoridades competentes comprueban que la marca sanitaria “.....” corresponde al establecimiento en el marco de las exportaciones.</p>
<p>점검 결과 - Inspection Result - Resultado</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)

Se responderá cada cuestión planteada de acuerdo con las características propias del establecimiento en el apartado “inspection results”.

No se deben incluir respuestas que no describan las características de cómo el establecimiento cumple los requerimientos. Tampoco se admitirán respuestas que sólo indiquen Sí, dado que no se proporciona la información solicitada.

Todos los establecimientos deben completar la categoría “aspectos comunes”, y la categoría específica correspondiente a su(s) actividad (es) (matadero/sala de despique, 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.

Cada respuesta será 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(540룩스 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	La iluminación en áreas de trabajo mínimo de 220 lux. En áreas de inspección, mínimo 540 lux.

	<p>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 agua para facilitar la limpieza y para la esterilización y desinfección por escaldado, vapor o desinfectantes</p>	<p>Es importante tener en cuenta que la temperatura de los esterilizadores debe ser superior $\geq 83^{\circ}\text{C}$.</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? (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?</p>	
	<p>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? (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?</p>	
	<p>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? (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?</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? ¿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?</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 위해를 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 중지 할 수 있게 관리하고 있는가? <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·운영 하고 있어야 하며 소독약품 사용기준서를 비치하고 약품사용 관련 하여 입출고 기록을 유지하고 관리하는가? <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? (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?</p>	
	<p>28. (복지) 가축을 운송차량에서 내리거나 현수할 때에 상처를 입지 않도록 인도적으로 처리하는가? (Bienestar) ¿El ganado se manipula de forma humanitaria para evitar lesiones durante la descarga del vehículo de transporte o durante la espera?</p>	
	<p>29. (생체검사장) 생체검사대는 작업실과 인접한 부분에 설치하여야 하며, 생체검사에 편리한 보정틀, 최소 220룩스 이상의 조명장치 등 필요한 설비를 하고 있는가? (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?</p>	
	<p>30. (격리장) 생체검사결과 이상이 있는 가축에 대하여 계류시킬 수 있는 격리장이 마련되어 있는가? (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?</p>	
	<p>31. (도축검사대) 도체를 메다는 각 라인별로 지육검사대와 내장검 사대가 있어야 하며, 도축검사를 할 수 있는 공간은 충분히 확보되어야 하고, 작업속도는 식육검사를 실시하기에 적당한 속도를 유지 하고 있는가? (시간당 2,500수 이내로 유지 권장) (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)?</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? (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</p>	

	<p><i>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? <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 작업 하여야 하며 원료입고에 관한 자체기준과 내용을 기록유지 관리하고 있는가? <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? <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>Es importante tener en cuenta que las áreas de trabajo (una sala de almacenamiento de materia prima, sala de procesamiento de carne, sala de empaque y otras necesarias para el corte/empaque de carne) deberán estar en edificios independientes o separados o segregados de las instalaciones para otros fines.</p>
	<p>36. (작업장 온도시설) 작업장의 실내온도가 15°C 이내로 유지되게 온도조절시설을 설비하여 관리하는가? <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>Es importante tener en cuenta que la temperatura ambiente en las plantas de procesamiento de productos cárnicos procesados y la carne envasada se mantendrá y gestionará a 15 °C o menos. (excepto por plantas de tratamiento térmico).</p>
	<p>37. (냉장·냉동실) 원료육 및 제품을 보관할 수 있는 냉장 및 냉동 설비를 갖추고 있으며 원료육 및 제품의</p>	

	<p>특성에 따라 보관온도가 적절 하게 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?</p> <p><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?</p> <p><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?</p> <p><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·구획 되어 있어야 하며, 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</i></p>	

	<p><i>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>43. (보관설비) 냉장 및 냉동 설비의 구조와 기능이 축산물 제품을 효과적으로 수용할 수 있고 보관능력을 초과하여 보관하여서는 아니 되며 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>Se tendrá en cuenta que, en la cámara de almacenamiento en congelación, se debe dedicar una zona exclusiva a Corea o que haya una separación efectiva entre dicha mercancía y otras</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>Las cámaras frigoríficas deben tener una temperatura interna de 10°C o menos (no obstante, debe cumplirse la temperatura que esté regulada en el almacenamiento de alimentos frescos). Cámaras de congelación -18°C</p>
	<p>46. (보관 및 출고) 한국으로 수출되는 축산물 제품이 다른 국가 수 출용 제품 또는 내수용 제품과 혼입되지 않도록 구분 분리하여 보관 하고 수출선적을 위해 운반차량에 상차할 때에는 수출 제품임을 확인 되게 관리되고 있는가? <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>Este campo es obligatorio completarlo independientemente de la actividad que se solicite</p>

	<p>47. (출하차량) 수출 축산물을 운반하는 출하차량은 적재 이전에 차량의 냉장(냉동)기를 가동하여 적정 온도가 유지된 후에 운반이 시작 되도록 관리하고 있는가? <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>Este campo es obligatorio completarlo independientemente de la actividad que se solicite</p>
	<p>48. (사후점검) 한국 수출용 제품에 내수용 또는 다른 국가 수출용 제품이 혼입되지 않도록 분리하거나 구분하여 보관하고 있는가? <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>	<p>Este campo es obligatorio completarlo independientemente de la actividad que se solicite</p>

Formularios de MFDS

El objetivo de esta información es aclarar aquellos campos que generen dudas, todo ello para que las respuestas sean homogéneas y no existan errores en la cumplimentación de los expedientes.

***NOTA: Instrucciones para la cumplimentación de los documentos de aplicación para aquellos establecimientos que soliciten la autorización de la actividad de Re-embaladores (RW)**

Las autoridades surcoreanas no contemplan la actividad de reembaladores (RW), por lo que la solicitud para la autorización de esta actividad debe seguir la siguiente indicación (conforme criterios trasladados por la citada autoridad).

Cuando se cumplimente el documento *Application for registration of Foreign establishment – MFDS*, la actividad de reembalado tanto de carne fresca como productos cárnicos se marcará en el apartado Type of business la opción: “Meat Cutting / Packaging Plant”.

***NOTA: Instrucciones para la cumplimentación de los documentos de aplicación para aquellos establecimientos que soliciten la autorización para exportar tripas**

Para completar los documentos de aplicación se debe seguir la siguiente indicación (conforme criterios trasladados por la citada autoridad):

Cuando se cumplimente el documento *Application for registration of Foreign establishment – MFDS*, se completará en el apartado Type of business de la siguiente forma:

- Establecimientos que soliciten exportación de tripa natural deberán marcar la opción: “Meat Cutting / Packaging Plant”.
- Establecimientos que soliciten exportación de tripas tratadas deberán marcar la opción: “Meat Processing Plant”.
- Establecimientos que soliciten exportación de tripas saladas deberán marcar la opción: “Meat Processing Plant”.

1. Application for registration of Foreign establishment – MFDS

Este documento deberá ser cumplimentado por el establecimiento y será revisado por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento (no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública)

Los establecimientos que soliciten autorización deben señalar la casilla “Application for Registration of Foreign Establishment”.

En los casos de modificación de datos en la empresa y modificación de alcance, se debe señalar la casilla “Application for Updating Registration of Foreign Establishment”.

등록신청서 Application for Registration of Foreign
Foreign Establishment
Establishment **변경등록신청서** Application for Updating
 Registration of Foreign Establishment

※ []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다. Check the applicable brackets

(앞쪽 Front page)

접수번호 Receipt number	접수일자 Date of receipt 년 year 월 month 일 day
등록번호(변경등록인 경우) Registration number (For update of registered information or cancellation of registration)	

El primer bloque en gris será completado por las autoridades coreanas.

일반정보 General Information	작업장 명칭 Name of Establishment Razón social tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp	대표자 Representative Representante legal de la empresa
	등록번호 EST No. or Registration Number Número de registro tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp	승인일자 Date of approval Fecha de autorización del establecimiento en el RGSEEA. Se indicará la fecha que se refleja en la licencia de autorización adjunta.
	소재지 Address Dirección tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp Se indicará en el siguiente formato: dirección, municipio (provincia) No se incluirá el código postal. Cuando la CCAA cuente con una lengua cooficial, solo se incluirá el nombre del municipio y de la provincia en castellano.	

등록유형 Type of Registration	[] 최초등록 Initial registration - Se marcará para autorizaciones [] 변경등록 Update of registered information - Se marcará para modificaciones de datos o de alcance
---------------------------------	--

작업장 현황 Status of Establishment	위생책임자 Person in charge of sanitation	이름 Name - Se indicará el nombre y apellidos del responsable del Departamento de Calidad
		연락처 Phone Number including area code - +34
		전자우편 E-mail -
	업종 Type of business	<p>Se deberán marcar las actividades para las que no se solicita autorización.</p> <p>En modificaciones de alcance, se dejará sin tachar tanto las actividades ya autorizadas como las que se solicitan.</p> <p>Para la actividad de reenvasadores (RW) y autorización de cualquier tipo de tripas se debe consultar las indicaciones incluidas en la descripción de los formularios MDSA.</p>
	<p>식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부 <i>Whether a food safety management system applies to the item information below, If applicable</i></p> <p>Se deberá marcar si se dispone de un sistema de control de seguridad alimentaria. Es un campo de selección múltiple. En función de la(s) opción(es) seleccionadas, se completará el resto de información solicitada.</p>	<p>[] 적용 안함 No [] 적용 Yes ※ 적용하면 그 시스템을 선택 If "Yes", check as applicable or specify the system [] HACCP [] ISO 22000 [] 기타 Other () ※ 인증기관의 인증 여부 Whether to be certified by a certification body [] 없음 No [] 있음 Yes ※ 인증기관의 인증을 받았다면 그 정보를 제공 If "Yes", provide the following information ■ 인증명 Title of certification (■ 인증기관 Certification body ()) ■ 만료일 Expiration date () ■ 인증일 Certification date ()</p>
	축종 또는 주원료 Species of livestock or main ingredients - Especies autorizadas en el RGSEEA	

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

(뒤쪽 Back page)

<p>품목정보 Item Information</p> <p>Se marcarán los productos a exportar en función de la actividad solicitada</p>	<p>식육 및 그 부산물 Meat and meat by-products</p>	<p><input type="checkbox"/> 쇠고기 및 부산물 Beef, veal, and beef or veal by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 돼지고기 및 부산물 Pork and pork by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 말고기 및 부산물 Horse meat and horse by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 면양육 및 부산물 Mutton, lambmutton, and mutton by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 산양육 및 부산물 Goat meat and goat by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 사슴고기 및 부산물 Venison and venison by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 당나귀고기 및 부산물 Donkey meat and donkey by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 토끼육 및 부산물 Rabbit meat and rabbit by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 닭고기 및 부산물 Chicken and chicken by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 오리고기 및 부산물 Duck meat and duck by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 칠면조육 및 부산물 Turkey meat and turkey by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 거위고기 및 부산물 Goose meat and goose by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 메추리고기 및 부산물 Quail meat and quail by-products</p> <p><input type="checkbox"/> 꿩고기 및 부산물 Pheasant meat and pheasant by-products</p>
	<p>알 Shell eggs</p>	<p><input type="checkbox"/> 계란 Chicken eggs <input type="checkbox"/> 오리알 Duck eggs <input type="checkbox"/> 메추리알 Quail eggs</p>
	<p>축산물가공품 Processed livestock products</p>	<p><input type="checkbox"/> 식육가공품 Processed meat products</p> <p><input type="checkbox"/> 유가공품 Processed milk products</p> <p><input type="checkbox"/> 알가공품 Processed egg products</p>

식품의약품안전처장이 필요하다고 판단하는 경우에 업소를 방문하여 점검할 수 있다는 것에 대한 동의 The applicant agrees that if the Minister of Food and Drug Safety deems it necessary, he/she may visit and inspect the applicant's establishment.

Se deberá marcar obligatoriamente que el establecimiento autoriza a permitir la auditoría in-situ de inspectores de MFDS en caso de que lo soliciten.

상기 정보가 사실과 다르지 않다는 것을 확인 The applicant certifies that the above information is true and accurate.

Se deberá marcar que toda la información aportada es real y precisa.

「수입식품안전관리 특별법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제12조제1항 및 제13조제1항에 따라 위와 같이 등록(변경등록)을 신청합니다.

In accordance with Article 12 of the Special Act on Imported Food Safety Control and Articles 12 (1) and 13 (1) of the same Act, I hereby apply for registration (update of registered information) of registration.

년 year 월 month 일 day

AÑO / MES / DÍA de firma del documento

신청인 Applicant

(서명 또는 인)
signature or seal

Firma manual y sello del responsable de la empresa solicitante

식품의약품안전처장 귀하

To the Minister of Food and Drug Safety, Republic of Korea

처리절차 Procedure

2. Lista de inspección establecimientos cárnico – MDFS

Este documento deberá ser completado y validado mediante firma/sello por las autoridades de Salud pública responsables del control del establecimiento. Esta lista de inspección hace referencia a la normativa coreana, FOOD CODE 2021.

INSPECTION CHECKLIST COMPLETED BY THE EXPORTING COUNTRY'S GOVERNMENT (LIVESTOCK PRODUCTS & LIVESTOCK PRODUCTS CATEGORIES) // LISTA DE INSPECCIÓN VISADA POR EL GOBIERNO DEL PAÍS EXPORTADOR (CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS)

Para completar este formulario adecuadamente se deben tener en cuenta las definiciones de los productos del "Food Code 2021" del MFDS.

1. According to the results of an inspection conducted on // De acuerdo con los resultados de inspección llevadas a cabo en *:

Establishment // Establecimiento:	Razón social tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
EST No. // N° RGSEEA:	Número de registro tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
Address // Dirección:	Dirección tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp Se indicará en el siguiente formato: dirección, municipio (provincia) No se incluirá el código postal. Cuando la CCAA cuente con una lengua cooficial, solo se incluirá el nombre del municipio y de la provincia en castellano.

* Estos datos deben coincidir exactamente con los datos oficiales de la misma existentes en el Registro General Sanitario de Alimentos, el cual puede consultarse en la web de la AESAN.

by the Spanish Government pursuant to EC No. 852/2004, EC No. 853/2004, EU No. 2017/625, EU No. 2019/624, EU No. 2019/627 Regulations // por el Gobierno español en cumplimiento de los Reglamentos UE 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2019/624, 2019/627:

Se marcará siempre la opción de que cumple con la normativa. En caso de detectarse incumplimientos, estos deberán ser subsanadas para que los Servicios Oficiales puedan dar por válido el expediente de solicitud de autorización del establecimiento a la República de Corea.

It was appropriate for the country's own sanitation management standards. // Se cumple con las normas relacionadas con la gestión de servicios sanitarios del país.

There were some inappropriate results for certain standards, but corrective measures were completed (please attach a summary with the corrective measures). // Ha habido resultados inapropiados de ciertos estándares, pero se han tomado medidas correctivas (por favor, adjuntar un resumen en inglés con las medidas correctivas).

(The management and supervision of the documents issued by the government of exporting country regarding the results of inspections conducted on corresponding establishments by inspectors of the exporting country's government within one year). // (La evaluación y supervisión se hará sobre los documentos emitidos por el gobierno del país exportador con respecto a los resultados de las inspecciones realizadas en los establecimientos correspondientes por los inspectores del gobierno del país exportador en el último año).

Verification date:	Fecha de verificación del cuestionario por los Servicios Oficiales de Salud Pública responsables del control oficial del establecimiento
Department:	Departamento del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)
Position:	Posición del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)
Name:	Nombre y apellidos del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)
Signature and official stamp	Firma manual y sello del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)

2. According to the inspection standards defined and notified by the Minister of MFDS: // De acuerdo con los estándares definidos y notificados por el Ministro del MFDS:

Chapter 2: Common Standards and Specifications for General Foods // *Capítulo 2: Estándares comunes y especificaciones para alimentos en general:*

Se marcará para cada ítem si el establecimiento cumple con los requisitos establecidos en el FOOD CODE 2021 de MFDS. En caso de cumplimiento se indicará como O y en caso de incumplimiento como X.

En la última columna se incluirán comentarios específicos que describan la situación en caso de ser necesario.

Este checklist referente al Capítulo 2 será completado por todos los establecimientos.

Las respuestas serán evaluadas 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.

Nº	VERIFICATION POINTS // PUNTOS DE VERIFICACIÓN	COMPLIANCE// CUMPLIMIENTO		COMMENTS // COMENTARIOS
		O	X	
1	Requirements for Raw Materials // Requisitos para materia prima:			
	Raw Materials of livestock products // <i>Materia prima de productos de origen animal</i>			
	Equipment and containers for packaging // <i>material y envases para el empaquetado</i>			
2	Permissible food or food additives // <i>productos alimenticios o aditivos permitidos</i>			

3	Manufacturing and Processing Standards // <i>estándares de elaboración y procesado</i>			
4	Specifications for Livestock Products // especificaciones de los productos de origen			
	General specifications (food additives, foreign materials, food poisoning bacteria, Maximum Residue Limits ¹) // <i>Especificaciones generales (aditivos alimentarios, cuerpos extraños, bacterias tóxicas, LMR¹)</i>			
	Inspection standards for meat (Volatile basic nitrogen (mg %), E.coli) // <i>Estándares de inspección para carne (Nitrógeno Volátil (mg %), E. coli)</i>			
5	Application of Standards and Specifications // <i>Aplicación de estándares y especificaciones</i>			
6	Storage and Distribution Standards // <i>Estándares de almacenamiento y distribución:</i> - the meat/ edible meat products shall be kept at a temperature -2 ~ 10°C // <i>la carne/ productos cárnicos se deben mantener a una temperatura entre -2 ~ 10°C</i> - frozen meat shall be kept at a temperature of -18°C or below // <i>la carne congelada se debe mantener a -18°C o inferior</i> - RTE at temperatures of 6°C or below // <i>los RTE se deben mantener a 6°C o inferior</i>			

1 For heavy metals, mycotoxins and permissible limits for benzopyrene, melamine, dioxin, and substances that are similar, etc. // *Para metales pesados, micotoxinas y niveles permitidos para benzopireno, melamina, dioxina y sustancias similares, etc.*

Chapter 5: Standards and Specifications for Each Food Products // Capítulo 5: Estándares y especificaciones de cada categoría de productos alimenticios:

Cada establecimiento en función de los productos a exportar y la actividad para la que solicita autorización deberá completar los siguientes puntos. En caso de que aplique a la empresa, se indicará “N/A” en casa apartado.

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.

Nº	VERIFICATION POINTS // PUNTOS DE VERIFICACIÓN	COMPLIANCE// CUMPLIMIENTO			COMMENTS // COMENTARIOS
		O	X	N/A	
1	Hams // Jamones: - Ham - Raw Ham				
	Nitrite ion (g/kg): Not more than 0.07 // <i>Ión Nitrito (g/kg): no superior a 0.07</i>				
	Preservatives (g/kg): not more than 2.0 (using sorbic acid as the basis): Sorbic acid, Potassium sorbate, Calcium sorbate // <i>Conservantes (g/kg): no superior a 2.0 (usando ácido sórbico como referencia): ácido sórbico, sorbato de potasio, sorbato de calcio</i>				
	Bacterial count *				
	<i>Escherichia coli</i> : n=5, c=2, m=10, M=100 (only applicable to raw ham) // <i>E. coli</i> : n=5, c=2, m=10, M=100 (sólo aplicable a "raw ham")				
	Coliforms: n=5, c=2, m=10, M=100 (only applicable to pasteurized products) // <i>Coliformes</i> : n=5, c=2, m=10, M=100 (sólo aplicable a productos pasteurizados)				
	<i>Salmonella spp</i> *				
	<i>Listeria monocytogenes</i> *				
	<i>Staphylococcus aureus</i> : n=5 c=1 m=10 M=100 (only applicable to pasteurized products or those for direct consumption). For raw hams, n=5 c=2 m=10 M=100) // (sólo aplicable a productos pasteurizados o aquellos de consumo directo. Para "raw ham" ² n=5 c=2 m=10 M=100)				

Sausages // Salchichas: - Sausage - Fermented sausage - Mixed sausage					
2	Dry represents processing with no more than 35% of water, semi-dry refers to no more than 55% of moisture // <i>Productos desecados con no más de 35% de agua y los semi-desecados con no más de 55% de humedad</i>				
	Nitrite ion (g/kg): Not more than 0.07 // <i>Ión Nitrito (g/kg): no superior a 0.07</i>				
	Preservatives (g/kg): not more than 2.0 (using sorbic acid as the basis): Sorbic acid, Potassium sorbate, Calcium sorbate // <i>Conservantes (g/kg): no superior a 2.0 (usando ácido sórbico como referencia): ácido sórbico, sorbato de potasio, sorbato de calcio</i>				
	Bacterial count *				
	<i>Escherichia coli</i> : n=5, c=2, m=10, M=100 (only applicable to fermented sausage). // <i>(sólo aplicable a salchichas fermentadas)</i>				
	Coliforms *				
	Enterohemorrhagic <i>Escherichia Coli</i> : n=5 c=0 m=0/25 g (only applicable to products refrigerated/frozen after stuffing ground meat into casings) // <i>Escherichia Coli enterohemorrágica n=5 c=0 m=0/25 g (solo aplicable a productos refrigerados o congelados después del relleno de carne picada en tripa)</i>				
	<i>Salmonella spp</i> *				
	<i>Listeria monocytogenes</i> *				
	<i>Staphylococcus aureus</i> : n=5 c=1 m=10 M=100 (only applicable to pasteurized products or those for direct consumption. For fermented sausages, n=5 c=2 m=10 M=100) // <i>Staphylococcus aureus n=5 c=1 m=10 M=100 (sólo aplicable a productos pasterizados o aquellos de consumo directo. Para salchichas fermentadas, n=5 c=1 m=10 M=100)</i>				

3	Bacon // Bacon:				
	Nitrite ion (g/kg): Not more than 0.07 // <i>ión Nitrito (g/kg): no superior a 0.07</i>				
	Preservatives (g/kg): not more than 2.0 (using sorbic acid as the basis): Sorbic acid, Potassium sorbate, Calcium sorbate // <i>Conservantes (g/kg): no superior a 2.0 (usando ácido sórbico como referencia): ácido sórbico, sorbato de potasio, sorbato de calcio</i>				
	Bacterial count *				
	Coliforms *				
	<i>Salmonella spp *</i>				
	<i>Listeria monocytogenes *</i>				
4	Dry stored meat // productos desecados				
	Dry represents processing with not more than 55% of water // <i>Productos desecados con no más de 55% de agua</i>				
	Nitrite ion (g/kg): Not more than 0.07 // <i>ión Nitrito (g/kg): no superior a 0.07</i>				
	Preservatives (g/kg): not more than 2.0 (using sorbic acid as the basis): Sorbic acid, Potassium sorbate, Calcium sorbate // <i>Conservantes (g/kg): no superior a 2.0 (usando ácido sórbico como referencia): ácido sórbico, sorbato de potasio, sorbato de calcio</i>				
	Bacterial count *				
	Coliforms *				
	<i>Salmonella spp *</i>				
<i>Listeria monocytogenes *</i>					

5	Seasoned meats // carnes condimentadas, sazonadas: <ul style="list-style-type: none"> - Seasoned meat - Ground meat product// carne picada - Processed rib product - Natural casing 				
	Nitrite ion (g/kg): Not more than 0.07 // <i>ión Nitrito (g/kg): no superior a 0.07</i>				
	Preservatives (g/kg): shall not be detected // <i>Conservantes (g/kg): no deben ser detectados</i>				
	Bacterial count *				
	Coliforms *				
	<i>Salmonella spp</i> *				
	<i>Listeria monocytogenes</i> *				
Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i> (O157:H7): n=5, c=0, m=0/25 g (only applicable to ground meat products)// <i>Escherichia Coli</i> enterohemorrágica (O 157:H7): n=5, c=0, m=0/25 g (sólo aplicable a productos con carne picada)					

Verification date:	Fecha de verificación del cuestionario por los Servicios Oficiales de Salud Pública responsables del control oficial del establecimiento
Department:	Departamento del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)
Position:	Posición del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)
Name:	Nombre y apellidos del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)
Signature and official stamp	Firma manual y sello del veterinario oficial responsable de la verificación (en inglés)