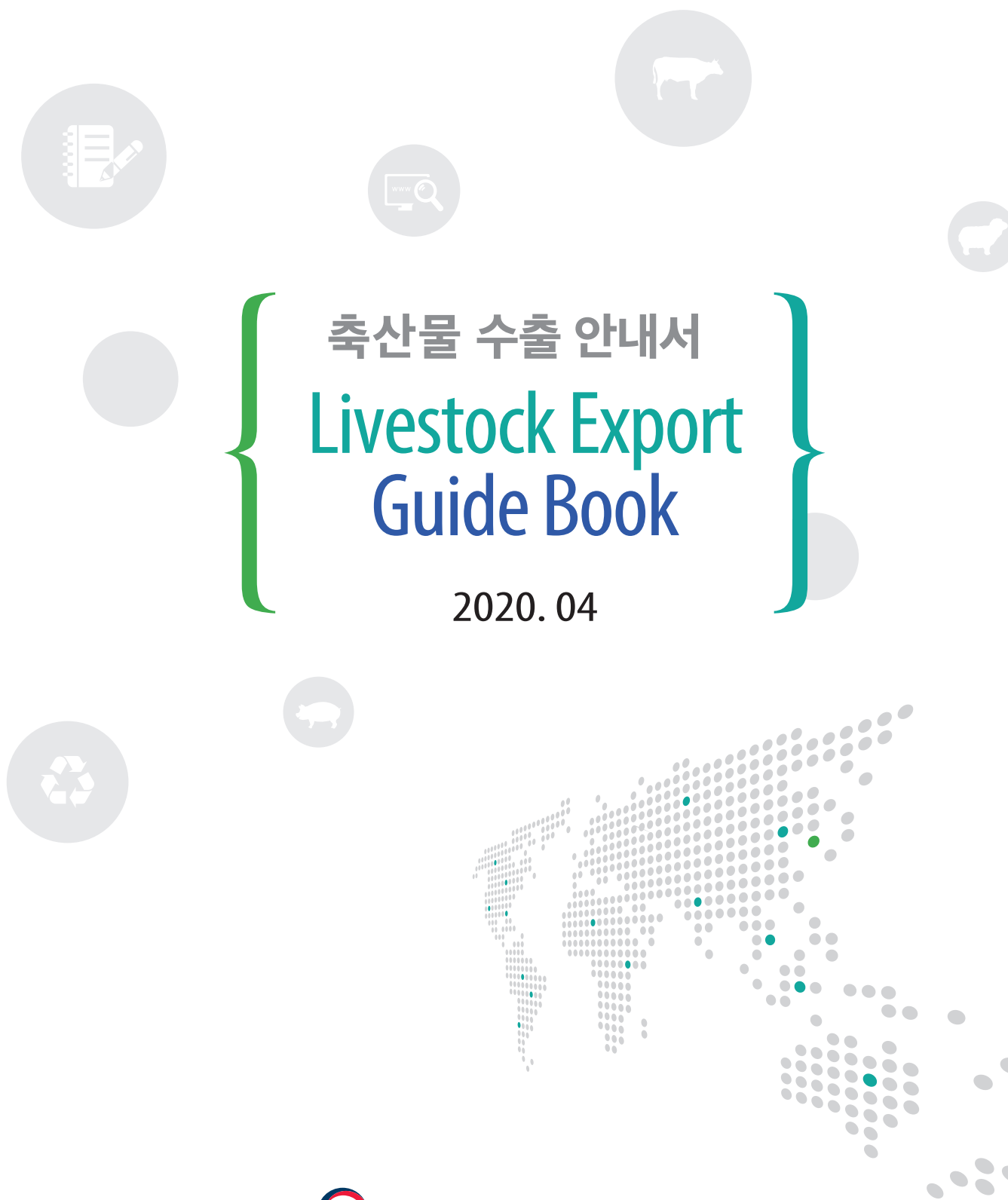




【공직자 부조리 및 공익신고안내】 ※ 신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 “국민신문고 > 공직자 부조리 신고” 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통 > 신고센터 > 부패 · 공익신고 상담” 코너



# 축산물 수출 안내서 Livestock Export Guide Book

2020.04



축산물 수출 안내서  
Livestock Export  
Guide Book  
2020. 04





이 안내서는 축산물 수출에 대하여 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식 ( ‘~하여야 한다’ 등)에도 불구하고 민원인 여러분께서 반드시 준수하여야 하는 사항이 아님을 알려드립니다. 또한, 본 안내서는 20년 4월 〇일 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의사항이 있을 경우 식품의약품안전처 수입식품안전정책국 현지실사과에 문의하시기 바랍니다.

전화번호: 043-719-6261

팩스번호: 043-719-6200

## 지침서·안내서 제·개정 점검표

<b>명칭</b>	<b>축산물 수출 안내서</b>
-----------	-------------------

**아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.**

<b>등록대상 여부</b>	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____ )	
	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.		
<b>지침서·안내서 구분</b>	<input type="checkbox"/> 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(☞지침서) <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 대내외적으로 법령 또는 고시·훈령·예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(☞안내서) <input type="checkbox"/> 아니오
<b>기타 확인사항</b>	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	
상기 사항에 대하여 확인하였음.  2020 년    4    월    0    일  <div style="text-align: right;">                     담당자                      확 인(부서장)                 </div>		

## 제 · 개정이력

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-○○○-○○	2020.4.	제정

이 책자의 품목·국가별 수출위생요건은 현재까지 파악된 정보를 수록한 것으로 제품의 성분, 공정에 따라 수출 상대국의 요구조건이 다를 수 있으므로 수출하고자 하는 자는 반드시 수출 전 상대 국가의 요구조건을 확인하시기 바랍니다.

아울러 동 정보와 관련된 최신자료는 아래의 홈페이지에서 확인하시기 바랍니다.

[수출정보 안내 사이트]

기관명	홈페이지 주소
식품의약품안전처	<a href="http://www.mfds.go.kr">http://www.mfds.go.kr</a> (홈페이지 → 정책정보 → 식품·의료제품 수출지원정보 → 식품 → 수출축산물작업장정보)
식품안전정보원	<a href="http://www.foodinfo.or.kr">http://www.foodinfo.or.kr</a> (홈페이지 → 푸드인포뱅크 → 전문정보)
농림축산검역본부	<a href="http://www.qia.go.kr">http://www.qia.go.kr</a> (홈페이지 → 동물 → 수출검역정보)
농식품수출정보	<a href="http://www.kati.net">http://www.kati.net</a> (홈페이지 → 뉴스 → 수출뉴스)

# 목 차



## 축산물 수출 개요

1. 축산물 수출 안내 .....	3
2. 주요 용어 .....	5
3. 축산물 수출 절차 .....	6
1) 수출 상대국 수출위생요건 확인 .....	6
2) 수출작업장 등록 .....	7
3) 수출 개시 .....	8



## 국가-품목별 수출위생요건

1. 국가별 수출 승인품목 및 관련 수출국 정부기관 .....	13
2. 국가-품목별 주요 수출위생요건 요약표 .....	15
3. 국가-품목별 수출위생요건 .....	19
대만 (1) 가금육가공품 .....	19
(2) 식용란 및 알가공품, 유가공품 .....	20
마카오 (1) 우육가공품 .....	26
말레이시아 (1) 유가공품 .....	36
미국 (1) 열처리 가금육가공품 .....	56
베트남 (1) 가금육 .....	64
싱가포르 (1) 가금육가공품 .....	67
(2) 식용란 및 알가공품 .....	81
일본 (1) 열처리 식육가공품(가금육·돈육) .....	95



# Contents

중국 (1) 가금육가공품 .....	103
(2) 유가공품(일반유제품, 영유아유제품) .....	118
캐나다 (1) 가금육가공품 .....	132
필리핀 (1) 유가공품 .....	139
호주 (1) 식육가공품(가금육·돈육·우육) .....	140
(2) 열처리 훈제육 .....	144
홍콩 (1) 식육가공품(가금육·돈육·우육) .....	145
(2) 가금육·돈육·우육 .....	150
(3) 식용란 및 알가공품 .....	165
4. 품목-국가별 축산물 수출작업장 등록 및 수출증명서 발급기관 구분표 .....	173

## III 자주하는 질문

Q1. ~ Q2. 수출품목 관련 .....	177~178
Q3. ~ Q7. 수출작업장 관련 .....	178~182
Q8. ~ Q9. 수출위생증명서 관련 .....	183~187

## IV 참고자료

1. 축산물 수출 관련 법령 .....	191
2. 국가별 수출작업장 승인 현황('20.01월 기준) .....	191
3. 국내 축산물 수출관련 기관 및 단체 .....	216

“

## 1. 축산물 수출 개요

1. 축산물 수출 안내
2. 주요 용어
3. 축산물 수출 절차

”



# I 축산물 수출 개요

## 1. 축산물 수출 안내

우리나라는 ‘한류’라는 이름의 문화산업을 전 세계적으로 수출하고 있으며, 그 중심에는 K-팝과 더불어 K-푸드가 큰 역할을 하고 있습니다. 한우, 삼겹살, 닭갈비, 치맥 등이 이제는 외국인들에게 친숙한 음식으로 자리매김하고 있으며, 이는 한식의 세계화 가능성을 보여 주는 사례라 말 할 수 있습니다.

K-푸드의 세계화에 맞추어 국내산 축산물의 수출량은 매년 증가하고 있으며, 수출시장에 참여하고자 하는 기업들도 매년 늘어나고 있습니다.

하지만 축산물을 수출하고자 하는 기업(작업장)이 국가별로 상이한 수출위생 요건, 수출절차 등 비관세장벽과 정보부족으로 인한 어려움을 겪고 있어 수출 기업에 대한 국가차원의 적극적인 안내가 필요한 상황입니다.

외국으로 축산물 등을 수출하고자 하는 자 또는 수출작업장 등은 품목별로 상대국 정부가 요구하는 수출위생조건을 준수하여야 하고, 상대국 정부에 수출하고자하는 축산물의 축종 및 품목, 수출작업장 등이 등록되어야 하며 양국 간에 협의된 수출위생증명서가 발급되어야 수출이 가능합니다.

이에 우리나라 축산물 등의 수출을 확대하고 국내 수출기업의 안정적 수출을 지원하기 위해 국가별 축산물 수출위생조건 안내, 수출작업장 등록절차 및 수출 위생증명서 발급 등 수출에 필요한 세부절차를 안내하려는 목적으로 이 안내서를 마련하게 되었습니다.

식품의약품안전처 및 농림축산식품부가 축산식품 산업 발전 동반자로서 역할을 공고히 해 나갈 때, 축산물 수출의 경쟁력을 키워 나갈 수 있다고 봅니다. 정부는 수출을 지원하는 신뢰받는 서비스 기관으로 성장해 나가기 위해 다양한 노력을 기울일 것입니다. 수출 활성화를 위해 축산물 수출가능 국가 확대 및 맞춤형 정보 제공 등의 지원을 통해 수출경쟁력 강화에 기여하도록 하겠습니다.

## 2. 주요 용어

- ▶ **축산물 등** 『축산물 위생관리법』 제2조에 따른 축산물 및 축산물이 주된 성분으로서 수출 상대국에 수출작업장, 축종, 군, 종류, 유형 및 품목 등이 등록되어야 수출이 가능한 식품
- ▶ **수출 상대국** 우리나라와 수입허용 절차 및 수출 작업장 등록절차 등의 협의를 거쳐 축산물 등의 수출이 가능한 국가
- ▶ **동등성평가** 수출국으로 하여금 수입국과 동등한 축산물 위생 관리체계로 관리하고 있는 지 판단하기 위한 평가  
※ 정부감독, 법령제도, 위생, HACCP, 미생물, 잔류물질 6개 요소 평가
- ▶ **수출위생조건** 축산물 등을 해외로 수출하기 위해 우리나라와 수출 상대국의 정부 간 체결된 위생조건
- ▶ **수출작업장 등록 신청** 식품의약품안전처가 수출 상대국 및 우리나라 식품안전 규정 등에 적합하다고 판단되어 상대국에 수출이 가능한 해외작업장 목록에 포함될 수 있도록 신청하는 절차
- ▶ **사후관리** 상대국에 수출이 가능한 해외작업장으로 등록된 이후 지속적인 수출을 위해 식품의약품안전처가 수출 상대국의 요청에 따라 식품안전관련 규정 자료를 제공하거나, 수출작업장에 대하여 정부검증을 실시하거나, 수출 제품에 대한 검사 등의 기술지원을 하는 활동
- ▶ **검역시행장** 시설·장비 등 검역요건이 갖추어진 가공장 및 보관장 등에 대하여 국내 가축방역상황에 비추어 가축전염병의 병원체가 퍼질 우려가 없으며, 축산물이 위생적으로 처리되는 것으로 동물검역기관에서 지정하는 장소
- ▶ **지정검역물** 『가축전염병예방법』 제31조에 따라 수출입 검역 대상이 되는 물건  
※ 의뢰검역물 : 지정검역물 외의 동물 및 그 생산물 등으로 수입국의 요청에 따라 동물검역기관의 증명서를 필요로 하는 품목
- ▶ **수출위생증명서** 식약처 발행. 위생적으로 제품을 제조·가공되었음을 확인하는 증명서
- ▶ **검역증명서** 검역본부 발행. 역학조사 및 현물검사 결과 가축전염성질병의 병원체가 전파할 우려가 없음을 증명
- ▶ **배합비등록** 중국으로 영유아유제품을 수출하기 위한 관련 법령에 따른 의무사항으로, 제품의 배합비를 중국 정부에 등록함

### 3. 축산물 수출 절차

축산물을 수출하기 위해서는 제일 먼저 상대국에 수출이 가능한 품목인지를 확인하여야 합니다. 수출 가능한 축종 및 품목으로 확인되면 상대국에 수출작업장으로 등록하기 위한 절차를 거쳐야 하며, 이 때 필요에 따라 상대국의 현지실사를 받을 수 있습니다. 수출작업장 등록이 완료된 후에는 상대국의 기준 및 규격에 알맞은 제품을 생산하여 검역·검사단계를 거쳐 합격한 제품에 대해 선적 및 수출이 진행됩니다. 수출이 진행되는 중에도 필요에 따라 정기적으로 정부기관 및 상대국의 사후관리 현지실사를 받을 수 있습니다.



축산물 수출 절차 흐름도

#### 1) 상대국 수출위생요건 확인

- 축산물을 수출하고자 하는 때에는 수출하려는 품목이 수출 상대국 규정에 따라 수출이 가능한 축종 및 품목인지 여부를 먼저 확인하고, 그에 필요한 절차와 수출위생요건을 반드시 확인하여야 합니다.
- 수출하고자 하는 국가의 수입제도 등 관련규정에 대한 사항은 해당 수출 상대국의 대사관을 통해 확인이 가능하며, 아래의 정부기관 등 홈페이지를 통해서도 확인할 수 있습니다.
- 수출 상대국에 허용되지 않은 축종 및 품목인 경우에는 상대국 정부와 우리 정부간에 수입허용요청이 필요하며, 동등성 평가 후 수출위생요건, 수출위생증명서 서식 협의 후에 수출이 가능합니다.

기관명	홈페이지 주소
식품의약품안전처	<a href="http://www.mfds.go.kr">http://www.mfds.go.kr</a> (홈페이지 → 정책정보 → 식품·의료제품 수출지원정보 → 식품 → 수출축산물작업장정보)
식품안전정보원	<a href="http://www.foodinfo.or.kr">http://www.foodinfo.or.kr</a> (홈페이지 → 푸드인포뱅크 → 전문정보)
농림축산검역본부	<a href="http://www.qia.go.kr">http://www.qia.go.kr</a> (홈페이지 → 동물 → 수출검역정보)
농식품수출정보	<a href="http://www.kati.net">http://www.kati.net</a> (홈페이지 → 뉴스 → 수출뉴스)

## 2) 수출작업장 등록



### ① 수출작업장 지정·등록

- 축산물을 수출하고자 하는 때에는 수출 상대국에 수출작업장으로 등록이 되어야 수출이 가능하며,
- 수출작업장으로 등록하기 위해서는 우선 수출하고자 하는 수출국의 관련규정 및 위생요건에 적합한지 여부를 확인하고 이를 입증할 수 있는 서류를 갖추어 수출하고자 하는 작업장이 소재한 관할 지방식품의약품안전청(이하 “지방청”)에 등록신청을 하여야 합니다.



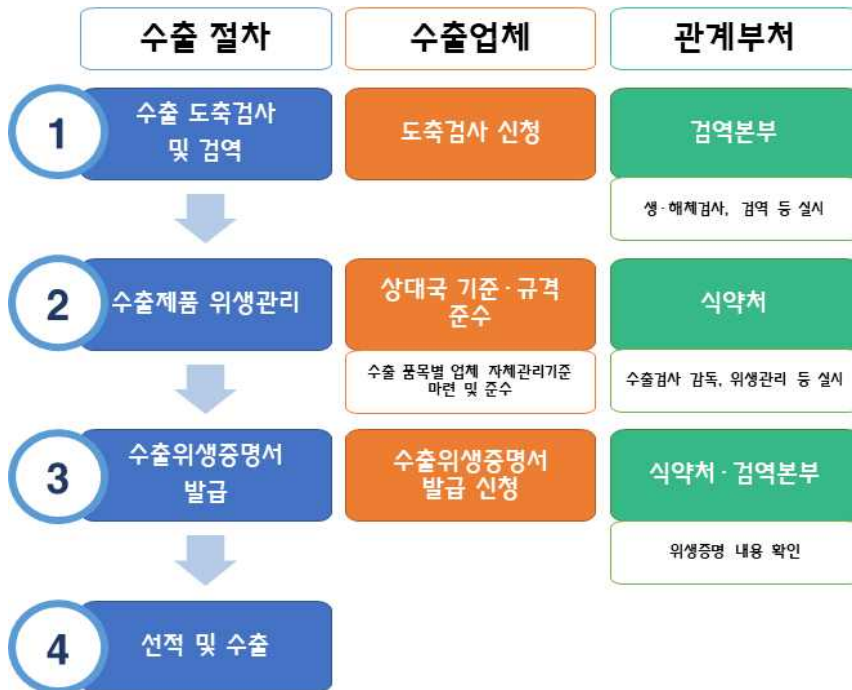
- 등록신청을 접수한 지방청은 신청서류를 검토하고 수출하고자 하는 작업장에 대해 현장조사를 실시한 후, 적합한 경우 식품의약품안전처(현지실사과)에 통보하여 수출상대국에 등록신청을 하게 됩니다.
- 수출검역을 위해 검역본부의 검역시행장 지정이 필요한 경우가 있으므로 각 품목·국가별 수출위생요건의 확인이 필요하며, 세부사항은 검역본부에 문의바랍니다.

② 상대국의 현장점검

- 수출상대국은 식품의약품안전처의 수출작업장에 대한 등록요청을 받은 때에는 자국의 위생관련 규정 및 위생요건에 적합한 지 여부를 심사하고,
- 필요에 따라 정부대표단을 우리나라에 파견하여 수출작업장에 대한 현지조사 등을 실시한 뒤 조사결과 적합한 경우에 해당 작업장을 수출작업장으로 등록됩니다.

\* 수출작업장에 대한 등록신청, 검증 또는 현지실사에 대한 대응은 가공장은 식약처, 도축장은 농식품부(검역본부)가 담당합니다.

3) 수출개시



## ① 수출도축 검사 및 검역

- 수출상대국에 수출작업장(도축장)으로 등록이 완료되면 해당 작업장에서 농식품부(검역본부) 또는 지자체 검사관이 수출물량에 대하여 생·해체검사를 실시하게 됩니다.

\* 현재, 미국과 중국으로 수출되는 축산물은 검역본부가 도축검사하고 그 외 국가로 수출되는 축산물은 지자체에서 도축검사를 실시하고 있습니다.

## ② 수출제품 위생관리

- 수출 상대국에 수출작업장(가공장)으로 등록이 완료되면 해당 작업장은 각 수출 국가 및 품목별로 수출 상대국 수출위생요건을 지키고, 수출하고자 하는 국가의 기준·규격에 맞게 생산하여야 합니다.

\* 지방청은 수출 상대국의 수출위생요건 및 기준·규격 등에 맞게 생산되고 있는지 확인하기 위해 수출작업장에 대하여 정기적으로 현장 확인을 실시합니다.(연 1회 이상)

## ③ 수출위생증명서 발급

- 수출 상대국에 수출작업장으로 등록이 완료되면 해당 작업장에서 수출하고자 하는 건에 대해 수출위생증명신청서를 작성하여 지방청에 서류 또는 전자 문서(인터넷홈페이지)로 제출하여야 합니다.

- 이때 지방청은 접수된 수출위생증명 신청 건에 대해 수출 상대국과 우리나라 양국 간 협의된 수출위생조건에 따라 수출제품의 위생적 처리 여부, 양국 간 체결된 수출위생조건 준수 여부 등을 확인하여 적합한 경우 신청서를 발급합니다.

\* 수출위생증명서는 선적 전에 발급받아야 하며 대부분의 국가에서 선적 후에 발행된 위생증명서는 인정하지 않고 있음

## ④ 선적 및 수출

- 수출자 또는 신청인은 수출하고자 하는 축산물에 대해 수출위생증명서를 발급받은 후에 선적 및 수출이 가능합니다.



“

## II. 국가-품목별 수출위생요건

1. 국가별 수출 승인품목 및 관련 수출국 정부기관
2. 국가-품목별 주요 수출위생요건 요약표
3. 국가-품목별 수출위생요건

”



## II 국가-품목별 수출위생요건

### 1. 국가별 수출 승인품목 및 관련 수출국 국가기관

국가	품목	관련 수출국 국가기관
대만	가금육가공품	<b>행정원 농업위원회 동식물방역검역국</b> BUREAU OF ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION AND QUARANTINE, COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN ( <a href="http://www.baphiq.gov.tw/">http://www.baphiq.gov.tw/</a> )
	식용란 및 알가공품	<b>대만 위생복지부 식품약리관리서</b> TAIWAN FOOD AND DRUG ADMINISTRATION ( <a href="http://fda.gov.tw/">http://fda.gov.tw/</a> )
	유가공품	
마카오	우육 및 우육가공품	<b>마카오 민정총국 식품검사과</b> THE MUNICIPAL AFFAIRS BUREAU ( <a href="http://iam.gov.mo">http://iam.gov.mo</a> )
말레이시아	유가공품	<b>말레이시아 농무부 수의청</b> DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MINISTRY OF AGRICULTURE AND AGRO BASED INDUSTRY ( <a href="http://dvs.gov.my">http://dvs.gov.my</a> )
미국	열처리 가금육가공품	<b>미국 농무부 식품안전검사청</b> U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE ( <a href="http://fsis.usda.gov">http://fsis.usda.gov</a> )
베트남	가금제품	<b>태국 국립 농림수산부 품질보증 부서</b> NATIONAL AGRO-FORESTRY-FISHERIES QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT ( <a href="http://www.nafiqad.gov.vn">http://www.nafiqad.gov.vn</a> )
싱가포르	가금육가공품	<b>싱가포르 식품청</b> SINGAPORE FOOD AGENCY ( <a href="http://sfa.gov.sg">http://sfa.gov.sg</a> )
	식용란 및 알가공품	

국가	품목	관련 수출국 국가기관
일본	70℃에서 1분 이상 열처리한 가금육가공품 및 돈육가공품	<b>일본 농림수산부 동물검역소</b> MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES, ANIMAL QUARANTINE SERVICE ( <a href="http://maff.go.jp">http://maff.go.jp</a> )
중국	가금육가공품	<b>해관총서</b> GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS ( <a href="http://customs.gov.cn">http://customs.gov.cn</a> ) <b>중국 국가시장감독관리총국</b> STATE ADMINISTRATION FOR MARKET REGULATION ( <a href="http://samr.gov.cn">http://samr.gov.cn</a> )
	유가공품 일반유제품 영유아유제품	
캐나다	가금육가공품	<b>캐나다 식품검사청</b> CANADA FOOD INSPECTION AGENCY ( <a href="http://inspection.gc.ca">http://inspection.gc.ca</a> )
필리핀	유가공품	<b>필리핀 농업부 동물산업국</b> Department of Agriculture, Bureau of Animal industry ( <a href="http://www.da.gov.ph/">http://www.da.gov.ph/</a> )
호주	식육가공품(가금육 · 돈육 · 우육)	<b>호주 농무부 검역 · 검사부서</b> Australian Quarantine and Inspection Service ( <a href="http://www.aqis.gov.au">http://www.aqis.gov.au</a> )
	유가공품	
홍콩	가금육 및 가금육가공품	<b>홍콩 식품환경위생서</b> FOOD AND ENVIRONMENTAL HYGIENE DEPARTMENT ( <a href="http://fehd.gov.hk">http://fehd.gov.hk</a> ) <b>홍콩 식품안전센터</b> CENTRE FOR FOOD SAFETY ( <a href="http://cfs.gov.hk">http://cfs.gov.hk</a> )
	우육 및 우육가공품	
	돈육 및 돈육가공품	
	식용란 및 알가공품	

※ 축산물을 수출하고자 하는 때에는 수출하려는 품목이 수출 상대국 규정에 따라 수입이 가능한 품목인지 먼저 확인하여야 하며, 수출이 가능한 경우 그에 필요한 절차와 수출 위생요건을 반드시 확인하여야 함

## 2. 국가-품목별 주요 수출위생요건 요약표

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	상대국 작업장 등록	주요 수출요건
대만	가금육 가공품	○	○	×	- 열처리 조건 : 밀봉 후 중심부 온도 120°C로 4분 이상
	식용란 및 알가공품, 유가공품	○	○	×	- 대만 「수입 식품의 체계적 조사 시행규정」에 따라 수입계란제품 및 수입유가공품은 시스템 실사를 실시하며, 대만 위생복지부 식품약리관리서에서 서류 심사를 실시한 후 현지조사여부 판단
마카오	우유 가공품	○	○	○	- 생산(사육·도축·가공) 시·도는 구제역·우역·우폐역 발생으로 인한 방역 조치 완료로부터 12개월 경과 후 수출 가능 - 마카오 정부에 등록된 수출작업장에서 생산 - 홍콩 잔류물질 기준 준수
말레이시아	유가공품	○	×	○	- 말레이시아 JAKIM, 한국 이슬람교 중앙회 등을 통해 할랄인증을 받아야 함 - HACCP 인증 작업장이어야 함 - 말레이시아 정부에 수출작업장으로 등록이 되어야 함 - 말레이시아 수출작업장 등록 유효기간은 1년이며, 연례 위생관리보고서에 따라 추가 2년 연장 가능 - 열처리 조건 : UHT : 132°C이상으로 1초이상 HTST : pH 7.0 이하의 우유는 72°C이상으로 15초 이상으로 Simple HTST pH 7.0 또는 그 이상의 우유는 Double HTST UHT 또는 HTST와 동등한 수준으로 열처리
미국	열처리 가금육 가공품	○	○	○	- 원료육 : 미국 FSIS에 등록된 국가 및 수출도축장에서 도축된 원료육을 사용하여야 함 - 정부관리 : 매 도축작업과 수출작업 시마다 중앙정부로부터 작업 전·중에 대한 SSOP 및 HACCP검증 등 위생검사를 받아야 함 - 작업장 사후관리 : 연 2회 이상 실시 - 수출 1개월 전, 수출작업계획서 제출 필요 - 작업장 관리 · 위생조건 : 미국 연방법률의 시설 및 장비요건, 위생관리기준 등을 준수하여야 함 · HACCP : 미국 HACCP기준을 준수하여야 하며 현지실사 시 기준서, 모니터링, 검증, 개선조치, 기록 등을 확인 · 병원성 미생물 : 도축장 - 살모넬라( <i>Salmonella</i> spp.), 캄필로박터 제주니/콜리( <i>Campylobacter jejuni/coli</i> ) 가공장 - 살모넬라( <i>Salmonella</i> spp.), 리스테리아( <i>Listeria monocytogenes</i> ), 세균발육



국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	상대국 작업장 등록	주요 수출요건
베트남	가금육	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 닭고기 제품 관련 심장, 간, 신장, 엉덩이, 뼈, 닭껍질, 닭날개, 닭발 등 부산물 미허용</li> <li>- 오리고기 및 오리고기 제품은 동물 위생 및 검역관련 국가 간 협의 중(20.03월 기준)</li> </ul>
싱가포르	가금육 가공품	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료육 : 싱가포르에 수출 승인을 받은 작업장에서 도축된 가금육으로, 생·해체검사 결과 이상이 없는 원료육 사용</li> <li>- 정부관리 : 수의감독기관의 통제하에 위생적으로 포장처리</li> <li>- 품목 상세 : 기밀성 있는 용기에 밀봉하여 멸균조건 이상 열처리</li> <li>- 도축장과 가공장 모두 싱가포르에 수출작업장으로 승인을 받아야 함</li> </ul>
	식용란 및 알가공품	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 싱가포르 식품청(SFA)의 허가를 받은 농장의 식용란만 수출할 수 있음</li> </ul>
일본	열처리 식육 가공품 (가금육, 돈육)	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료육 : 도축 및 열처리 가공은 한국 정부의 허가를 받은 시설에서 이루어져야 한다.</li> <li>- 정부관리 : 6개월에 1회 이상 해당 시설의 SSOP 및 HACCP검증 등 위생검사 실시</li> <li>- 열처리 조건 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 가금육 : 중심부의 온도를 70°C이상으로 1분 이상 유지하는 열처리 방식</li> <li>· 돈육 : 중심부의 온도를 70°C이상으로 1분 이상유지 또는 100°C초과로 끓이거나 증기에 노출 중심부의 온도를 70°C이상으로 30분 이상유지 또는 온탕가열, 온열건조 등</li> </ul> </li> <li>- 품목 상세 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 가금육 : 닭, 메추리, 비둘기, 뿔닭(guinea), 칠면조, 기러기목(오리 및 거위) 등의 조류</li> <li>· 돈육 : 돼지의 고기, 지방, 내장을 이용한 소세지, 햄, 베이컨 등</li> </ul> </li> </ul>
중국	가금육 가공품	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료육 : 중국 해관총서에 등록된 수출도축장에서 도축된 원료육을 사용하여야 함</li> <li>- 작업장 사후관리 : 검역본부는 반기 중 1회 이상, 식약처는 매 6개월마다 수출작업장에 대한 사후관리 실시</li> <li>- 작업장 관리 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생조건 : 중국 수출작업장은 「한·중 검역위생조건」에 적합한 수출제품을 생산하여야 함</li> <li>· HACCP : 중국 HACCP기준을 준수하여야 하며 현지실사 시 기준서, 모니터링, 검증, 개선조치, 기록 등을 확인</li> </ul> </li> <li>- 품목 상세 : 닭고기를 주요 원료로 열처리하여 만든 닭고기 제품이며, 가공과정에서 뉴캐슬병과 고병원성 조류인플루엔자 바이러스를 사멸시키는 데 충분한 가열 온도와 시간을 충족하여야 한다. 원료로 사용되는 닭고기는 닭의 내장을 제외한 도체를 의미함</li> </ul>

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	상대국 작업장 등록	주요 수출요건
	유가공품	○	×	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 기공장 사후관리 : 수출 검역 실적이 있는 업체·제품에 대해서 반기별 1회 이상 지도·감독</li> <li>- 작업장 관리 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생조건 : 중국의 관련 규정에 적합하여야 하고, 한국의 「축산물 위생관리법」 등 관련 법령에 따른 HACCP·GMP에 준하거나 그 이상의 위생관리 시스템을 운영하여야 한다.</li> <li>· 검역조건 : 농장 내 4대 질병(브루셀라, 결핵, 요네병, 탄저병) 비발생 UHT (132°C 1초 이상), HTST(72°C 15초 이상) 열처리</li> <li>· 열처리 조건 : UHT(132°C 이상, 1초 이상) 우유의 pH가 7.0 미만인 경우 HTST(73°C 이상, 15초 이상) 우유의 pH7.0 이상인 경우 HTST 2회</li> <li>· HACCP : 중국 HACCP기준 준수, 현지실사 시 기준서, 모니터링, 검증, 개선조치, 기록 등을 확인</li> </ul> </li> </ul>
캐나다	가금육 가공품	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 원료육 : 캐나다 식품 검사국에 등록된 수출도축장에서 도축된 원료육을 사용하여야 함</li> <li>- 작업장 관리 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 위생조건 : 내부 온도 80°C 이상 도달하는 수준으로 가열하고, 상온 보관 제품의 경우 최소 3분간 F0값에 도달하는 수준으로 열처리 공정을 통해 상업적으로 멸균</li> <li>· 병원성 미생물 : 대장균(<i>Escherichia Coli</i> Biotype 1), 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 캄필로박터(<i>Campylobacter</i> spp.), 리스테리아(<i>Listeria monocytogenes</i>)</li> </ul> </li> <li>- 품목 상세 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 닭에서만 유래된 완전 가열제품(Fully cooked products)</li> <li>· 밀봉형 : 상온 보관이 가능한 즉석섭취식품(RTE*) 상온 보관이 불가능한 냉동유통 즉석섭취식품(RTE)</li> </ul> </li> </ul>
필리핀	유가공품	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 열처리 조건 <ul style="list-style-type: none"> <li>· UHT : 132°C이상에서 1초이상</li> <li>· HTST : pH 7.0 이하의 우유는 72°C에서 15초 이상 pH 7.0 이상의 우유는 HTST 2회 적용</li> </ul> </li> </ul>
호주	식육 가공품 (가금육, 돈육, 우육)	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수출 전 상대국에 수입허가를 득해야 함</li> <li>- 검역증 상에 선적관련 정보(선기명, 인보인스 번호 등)가 포함되어야 함</li> <li>- 레토르트 제품</li> </ul>
	열처리 훈제육	○	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 수출 전 상대국에 수입허가를 득해야 함</li> </ul>

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	상대국 작업장 등록	주요 수출요건
홍콩	식육 가공품 (가금육, 돈육, 우육)	○	○	○ (보존처리가 완료된 경우는 제외)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 열처리 돈육의 경우 OIE 구제역 사멸온도 조건 준수(중심부 온도 70°C에서 최소 30분 이상 열처리)</li> <li>- 제품의 모든 부위가 70°C에 도달되도록 열처리한(Fully cooked) 식육가공품(우육·돈육·가금육 등)에 대한 수출검역증명서 발급 시 비교란에 '해당 제품은 식용에 적합하다' 문구 기재</li> </ul>
	가금육, 돈육, 우육	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 공통 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 홍콩 정부로부터 수출작업장으로 등록되어야 함</li> <li>· 한국 정부에서 발행한 수출검역증명서 및 수출위생증명서(우육에 한함) 첨부</li> </ul> </li> <li>- 돈육 : 국내 구제역 비발생지역 돈육만 수출이 가능하며, 발생지역산은 이동제한 해제 등 방역조치 완료일로부터 1년 후부터 수출 가능</li> <li>- 우육 : 생산(사육·도축·가공) 시·도는 구제역·우역·우폐역 발생으로 인한 방역조치 완료일로부터 12개월 경과 후 수출 가능</li> <li>- 우육 수출작업장의 사후관리 <ul style="list-style-type: none"> <li>· 업체별로 품목별 최초 수출 건은 홍콩 잔류물질 기준에 따라 검사지원하고 있으며, 이후 건은 업체 자체 프로그램에 따라 자체 관리</li> <li>* 홍콩정부는 품목별 최초 수출 건에 대해 정밀검사 3회 실시</li> <li>· 수출작업장 홍콩정부 등록자료 검토 및 HACCP 위생관리 등 지원</li> </ul> </li> </ul>
	식용란 및 알가공품	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 홍콩 정부의 허가를 받은 농장의 식용란만 수출할 수 있음</li> </ul>

### 3. 국가-품목별 수출위생요건

#### 대만

(1) 가금육가공품 \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 행정원 농업위원회 동식물방역검역국 (<http://www.baphiq.gov.tw/>)  
Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine, Council of Agriculture, Executive Yuan

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	×

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 열처리 조건 : 밀봉 후 중심부 온도 120℃로 4분 이상
- 검역증명서에 열처리 조건 기재 필수

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>검역시행장 지정</li> <li>수출검역증명서 발급</li> </ul>

(2) 식용란 및 알가공품, 유가공품 \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 대만 위생복지부 식품약리관리서 (<http://fda.go.tw/>)  
Taiwan Food and Drug Administration

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	×

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 대만 「수입 식품의 체계적 조사 시행규정」에 따라 수입계란제품(HS code 0407 0408 3502)은 시스템 실사를 실시하며, 대만 위생복지부 식품약리관리서(TFDA)에서 서류 심사를 실시한 후 현지조사여부 판단
- 대만 「수입 식품의 체계적 조사 시행규정」에 따라 수입유가공품(HS code 0401 0403 0404 0405 0406 9806 1901)은 시스템 실사를 실시하며, 대만 위생복지부 식품약리관리서(TFDA)에서 서류 심사를 실시한 후 현지조사여부 판단
  - \* 기존에 대만으로 수출하는 유제품이 아닌 경우, 확인 필요

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검역시행장 지정</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

- 식용란 및 알가공품 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발행)



*Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs The Republic of Korea*

**ADDITIONAL VETERINARY HEALTH CERTIFICATE  
for Export of ( Egg and Egg product etc. ) to TAIWAN**

I, the undersigned veterinary officer, hereby certify the followings with respect to the products identified in the Animal Health Certificate No. of \_\_\_\_\_

1. Name of Products (HS CODE) : \_\_\_\_\_

2. Name of Manufacturer : \_\_\_\_\_

3. Address of Manufacturer : \_\_\_\_\_

4. Poultry eggs and the processed egg products are originated from poultry that were free from poultry diseases and harmful substances

5. Poultry eggs and the processed egg products are handled, processed, packed, stored and transported hygienically in compliance with legislation and directives administrated by authority of Korea

**For Eggs\*** :

(a) The eggs were produced and packed in a country, zone or compartment free from infection with high pathogenic avian influenza viruses in poultry;

(b) The eggs have had their surfaces sanitized

(c) The eggs are transported in a new or appropriately sanitized packaging materials

For Egg products of poultry\* :

(a) this product is derived from eggs produced in a farm free from infection with high pathogenic avian influenza viruses in poultry

(b) this product has been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with OIE Terrestrial Animal Health Code

\*  Mark as applicable

6. This products are intend for human consumption.

---

Printed Name and Signature  
Veterinary Quarantine Officer  
(Official Stamp)

---

Date of Issue

**Animal and Plant Quarantine Agency  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
Republic of Korea**



- 유가공품 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)



*Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs The Republic of Korea*

**ADDITIONAL VETERINARY HEALTH CERTIFICATE  
for Export of ( Dairy product etc. ) to TAIWAN**

I, the undersigned veterinary officer, hereby certify the followings with respect to the products identified in the Animal Health Certificate No. of \_\_\_\_\_

1. Name of Products (HS CODE) : \_\_\_\_\_

2. Name of Manufacturer : \_\_\_\_\_

3. Address of Manufacturer : \_\_\_\_\_

4. The farms of origin have been certified free from foot and mouth disease, tuberculosis and brucellosis for the past twelve (12) months prior to export by the government authority of Republic of Korea

5. The dairy product originated from healthy animals and was treated using one of the following procedure

Ultra-high temperature (UHT) : applying a minimum temperature of 132℃ for at least one second.

If the milk has a pH less than 7.0, High temperature-short time pasteurization (HTST) : applying a minimum temperature of 72℃ for at least 15 second.

If the milk has a pH of 7.0 or over, the HTST process applied twice.

\*  Mark as applicable

6. This products are intend for human consumption.

---

Printed Name and Signature  
Veterinary Quarantine Officer  
(Official Stamp)

---

Date of Issue

Animal and Plant Quarantine Agency  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
Republic of Korea

## 마카오

### (1) 우육가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 마카오 민정총국 식품검사와 (<http://www.iam.gov.mo>)  
THE MUNICIPAL AFFAIRS BUREAU

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

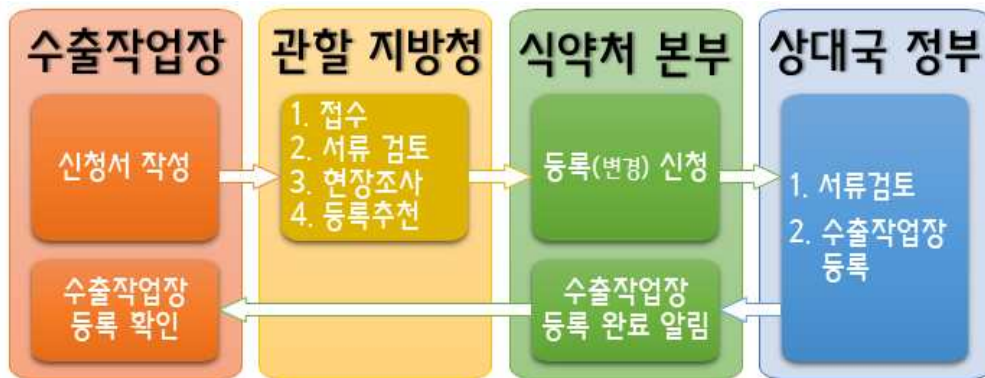
#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 생산(사육·도축·가공) 시·도는 구제역·우역·우폐역 발생으로 인한 방역 조치 완료로부터 12개월 경과 후 수출 가능
- 마카오 정부에 등록된 수출작업장에서 생산
- 홍콩 잔류물질 기준 준수
- 가공장 사후관리 : 연 1회 이상 실시

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출작업장 신규 등록 신청 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경) 신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서
- 검역시행장 지정서
- 대 마카오 쇠고기 수출 희망 작업장 명단
- 정부 설문답변서
- 작업장 설문답변서
- 정부의 수출증명서 확인 방법

○ 수출위생증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인.  
최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
- 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입 위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통 기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체  
\* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 기타 구비서류 : 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해 수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를 확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

○ 수출작업장 등록 신청서

**수출작업장 등록[ ]**  
**정보변경[ ] 신청서**

\* 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바랍니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	10일
------	-----	------	-----

신청업체	대표자	생년월일(외국인등록번호)
	업체명	전화번호/팩스번호
	주 소	
	담당자	휴대전화번호

등록요청	구 분	우육[ ]	계육[ ]	돈육[ ]	압육[ ]	
		유제품[ ]	알가공품[ ]	식육가공품[ ]	기타[ ]	
	축산물의 유형 (수 출 국)					
	축산물의 유형 (국 내)					
	영업허가번호					
	수출 상대국					
제조방법						

정보변경	등록번호	
	변 경 전	
	변 경 후	
	변경사유	

수출작업장 등록 신청을 위와 같이 신청합니다.

년 월 일  
(서명 또는 인)

신청인

**00지방식품의약품안전청장** 귀하

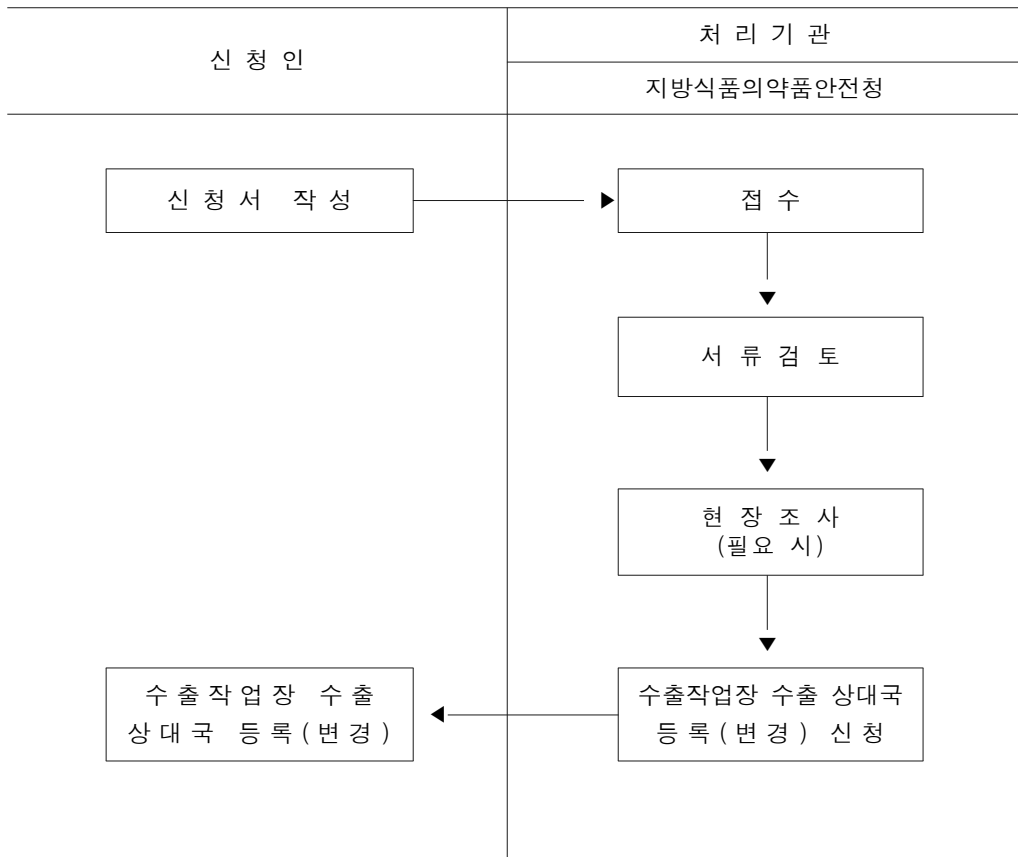
구비서류	① 영업허가증(신고필증) 사본 1부 ② 품목제조보고서 사본 1부 ③ 수출 상대국에서 요구하는 작업장 등록신청 서류 ※ 수출희망제품의 경우 품목제조보고서(안), 제조방법설명서 및 해당 제품이 생산 가능함을 입증하는 서류 등을 제출	수수료 없음
------	--	--------

작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 √표를 합니다.

처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



○ 대 마카오 쇠고기 수출 희망 작업장 명단

[붙임]

**대 마카오 쇠고기 수출 희망 작업장 명단**

Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address



○ 증명서 서식

- 수출 위생증명서 (식약처 발행)

(앞면)



#Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro,  
Osong-eup, Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, Korea  
Tel: +82-43-719-3245, Fax: +82-43-719-3240

Certification No :

## HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORTING OF BEEF AND BEEF PRODUCTS TO THE MACAU

MM/DD/YY

I undersigned, certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the Livestock Products Sanitary Control Act of the Republic of Korea.

- Processing establishment Name/Address/Est No. :
- Country of destination :
- Place & : Date of shipping :
- Name of ship and flight/Container No. :
- Name and address of consignor :
- Name and address of consignee :
- Remarks : The animals were slaughtered and the meat or meat products was/were cut, packed, processed or prepared in registered establishments which have been approved for export purpose;  
- The meat has been produced in accordance with the national residue program of the Republic of Korea which ensures that the products does not contain any dye, chemical, preservative, or ingredient not permitted by the regulations.

Name of Veterinary official/Signature : /

Livestock Products Sanitation Division  
Agro-Livestock and Fishery Products Safety Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
Republic of Korea

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

(별첨)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Weight	Date of manufacture or Lot No



- 수출 검역증명서 예시

 <b>대한민국 농림축산식품부 축산물(사료 등)검역증명서</b> <b>Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, Republic of Korea</b> <b>[HEALTH CERTIFICATE OF ANIMAL PRODUCTS(FEEDSTUFF, etc.)]</b>	
발행연월일: Date of issue:	검역증번호: Certificate NO.
종 류 (Type of products)	
포장수량 및 포장형태 (Type and Number of packages)	
중 량 (Weight)	
표 시 (Identification Marks)	
보내는 사람의 성명 및 주소 (Name & Address of consignor)	
받는 사람의 성명 및 주소 (Name & Address of consignee)	
선박 또는 항공기명 (Name of ship and flight)	
생 산 지 (Place of production)	
수출국 또는 수입국 (Country of export or import)	
선적지 및 선적 연월일 (Place & Date of shipping)	
도착항 및 도착 연월일 (Port & Date of arrival)	
검 사 결 과 (Results of inspection)	
비 고 (Remarks)	
<p>위의 축산물(사료 등)은 대한민국 「가축전염병 예방법」에 따라 검역을 마쳤음을 증명합니다.                      This is to certify that the above described animal products(feedstuff, etc.) was inspected or treated in accordance with the regulations in "Livestock Epidemic Prevention and Control Act" of the Republic of Korea.</p> <p><b>대한민국 농림축산검역본부</b>                      Animal and Plant Quarantine Agency, REPUBLIC OF KOREA</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right;"> <p>성명 (Signature)                              검역관 (QUARANTINE OFFICIAL)</p> </div> </div>	

- 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)



Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Additional Health Certificate for Beef and Beef Product ( <input type="checkbox"/> Chilled / <input type="checkbox"/> Frozen ) exporting to Macau				
Certificate No.				
<b>1. Identification of Products</b>				
Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight
<b>2. Type/Part and Origin of Meat</b>				
Type/Part of Meat	Slaughterhouse Name/Address/Est. No.		Processing Establishment Name/Address/Est. No.	
<b>3. Destination of Meat</b>				
Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Name & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination
<b>4. Health Declaration</b>				
I, the undersigned official veterinarian, certify that - the Republic of Korea is recognized as Negligible BSE risk country in accordance with the current Terrestrial Animal Health Code of the OIE; - the animals, from which the meat described above was derived, were kept in Republic of Korea since birth, and were identified according to the appropriate law of the Republic of Korea; - the farm which animals originated from, and the slaughterhouse, processing establishment described in 2. were in an area which was free from foot and mouth disease, rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia and not under any veterinary restrictive measures for the past 12 months; - the animals, from which the meat described above was derived, were subjected to ante- and post- mortem veterinary inspection by official veterinarian and found to be fit for human consumption and free from any infectious, contagious and parasitic diseases including foot and mouth disease, rinderpest, trichinosis, anthrax, contagious pleuropneumonia, rabies, and brucellosis; - all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the preparation, processing and packing of meat in accordance with the export requirements and legislation prescribed in Republic of Korea; - the animals have been transported, in a vehicle which was cleansed and disinfected before the cattle were loaded, directly from the farms of origin to the approved slaughterhouse without coming into contact with other animals which do not fulfill the required conditions for export; - the animals were slaughtered and the meat or meat products was/were cut, packed, processed or prepared in registered establishments which have been approved for export purpose; - the meat has been produced in accordance with the national residue program of the Republic of Korea which ensures that the product is free of harmful residues;				
		Date and Place Issued		Name and Signature
Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea				

## 말레이시아

### (1) 유가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 말레이시아 농무부 수의청 (<http://dvs.gov.my>)  
 DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MINISTRY  
 OF AGRICULTURE AND AGRO BASED INDUSTRY

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	×
상대국 작업장 등록	○
할랄인증	○

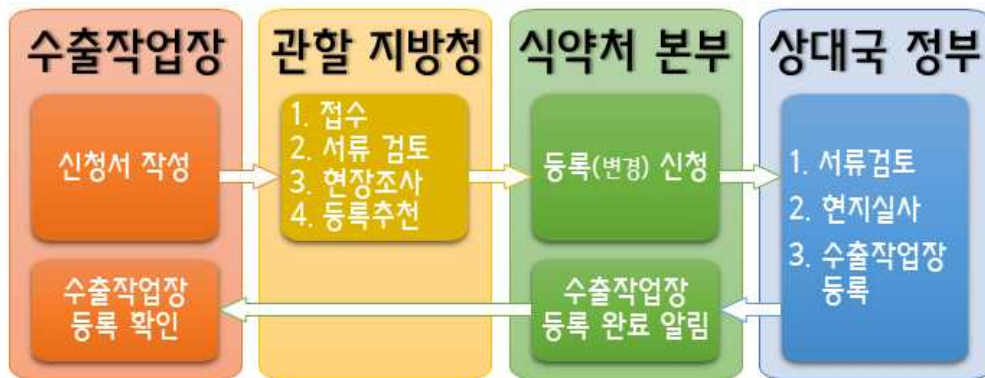
#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 말레이시아 JAKIM, 한국 이슬람교 중앙회 등을 통해 할랄인증을 받아야 함
- HACCP 적용 작업장이어야 함
- 말레이시아 정부에 수출작업장으로 등록이 되어야 함
  - \* 말레이시아 농업부 수의청(DVS) 규정에 의거 현지실사 비용은 업계 부담
- 가공장 사후관리 : 연 1회 이상 실시
- 말레이시아 수출작업장 등록 유효기간은 1년이며, 연례 위생관리보고서(APE, Annual Performance Evaluation)에 따라 추가 2년 연장 가능
  - \* 말레이시아측 사후감사는 만료일 전 승인 3년차에 실시되어야 함
- 열처리 조건
  - UHT : 132℃이상으로 1초이상
  - HTST : pH 7.0 이하의 우유는 72℃이상으로 15초 이상으로 Simple HTST  
pH 7.0 또는 그 이상의 우유는 Double HTST
  - UHT 또는 HTST와 동등한 수준으로 열처리

○ 수출작업장(가공장) 등록절차



○ 수출작업장 등록 시 필요 서류

- 수출작업증 등록(정보변경)신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서

- 말레이시아 유제품 수출작업장 등록신청서
- 할랄인증서
- HACCP 인증서

○ 수출위생증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인.  
최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
- 품목제조보고서 : 열처리 기준 충족여부 확인, 수입 허용된 축종 외의 다른  
축종 함유여부 및 기타 수입위생요건 확인 등, 최초 또는  
변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에  
필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통  
기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의  
경우에는 현품 사진 제출로 대체
  - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 기타 구비서류 : 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해  
수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를  
확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열  
처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준  
준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>



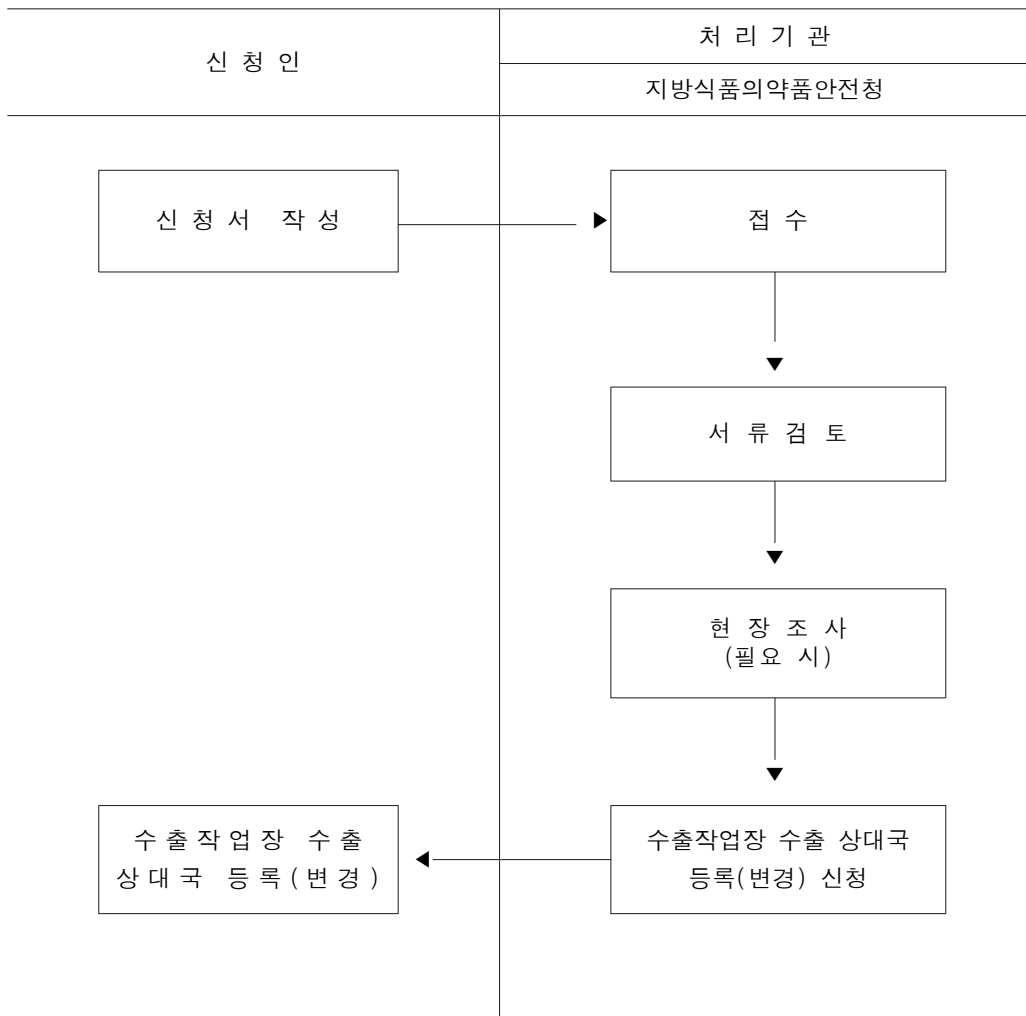


### 작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 √표를 합니다.

### 처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



○ 수출작업장 등록 신청서

DVS/VPH/APP/1



**DEPARTMENT OF VETERINARY SERVICES MALAYSIA**  
**Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia**  
 Wisma Tani, Podium Block,  
 Lot 4G1, Precinct 4  
 Federal Government Administration Centre  
 62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA Tel:  
 603-88702000 ; Fax: 603-88885755

**APPLICATION FOR EXPORT  
 OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA**

**Note:**

*This guideline sets out the information on slaughterhouse and/or meat, milk, egg and its products; processing establishment required by Department of Veterinary Services (DVS) of Malaysia for evaluation to export meat/poultry meat/milk/egg/further processed animal products to Malaysia.*

*Please feel free to include any additional information and photographs to support your application*

*Inadequate/incomplete submissions may result in delays in processing.*

*All information submitted must be in English.*

**(A) Particulars of Establishment**

*(Please attach Factory Profile)*

(1) Name of Establishment: \_\_\_\_\_

(2) Address: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Contact person \_\_\_\_\_

Contact Number \_\_\_\_\_

e-mail address \_\_\_\_\_

Faximali Number \_\_\_\_\_

(3) If Premise is on lease please provide a copy of the leasing agreement

(4) Company/Plant Registration No: \_\_\_\_\_

*(Please attach Company Profile)*

(5) Year Constructed: \_\_\_\_\_

(6) Total Land Area: \_\_\_\_\_

(7) Total Built-in Area: \_\_\_\_\_

(8) Types of Products Manufactured: \_\_\_\_\_  
*(Please attach Product Profile)*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(9) a) List of Products intended for export to Malaysia: \_\_\_\_\_

b) Please indicate list of Products and countries products are exported besides Malaysia

\_\_\_\_\_

(10) Source of Raw Material (Livestock/Poultry/Meat/Milk/Eggs etc): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.*

*If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority*

*If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)*

Provides/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter (if locally obtained).

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Whether company's farms, contracts farms or imported.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Brief description of the livestock/poultry and products (meat, poultry, eggs and milk) marketing system in country.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(11) Establishment Approved for Export to: \_\_\_\_\_

*(List the names of countries, dates of approval, types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country).*

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- (12) State Whether Establishment is a Service Abattoir or Used Exclusively by Company.
- 

- (13) State whether you have a Quality Assurance Programme Yes/No.

If **Yes** please submit brief description;

- a) **Premise;** Building Exterior, Building Interior (Design, Construction and Maintenance; Lighting, Ventilation, Waste Disposal, Inedible Areas);
- b) **Sanitary Facilities;** Employee Facilities, Equipment Cleaning & Sanitising Facilities;
- c) **Water Supply,** Steam, Ice Quality & Supply;
- d) **Transportation;** Food Carriers, Temperature Control;
- e) **Storage;** Incoming Material Storage, Non-Food Chemical Receiving & Storage, Finished Product Storage;
- f) **Equipment;** Design & Installation, Maintenance & Calibration;
- g) **Personnel;** Training (Food Handling & HACCP), Hygiene & Health Requirements
- h) Sanitation Program**
- i) Pest Control Program**
- j) Recall Program**

**(B) Location and Layout of Establishment**

- (1) Description of the Area Where Establishment is located:  
(*e.g. industrial, agricultural, residential and neighbouring factories etc.*)
- 

- (2) Layout Plan of Establishment including;
- i Location plan to be attached with application showing the nearest town.
  - ii Floor plan showing Machinery Layout,
  - iii Floor plan showing flow process by arrows from raw materials to finished products,

- iv Floor plan showing workers entrance, movement into plant and processed areas and exiting.
  - v Separate rooms for different operations
- (3) Materials Used &
- Design Floor: \_\_\_\_\_
- Walls: \_\_\_\_\_
- Ceilings & \_\_\_\_\_
- Superstructures: Lighting: \_\_\_\_\_
- Ventilation System: \_\_\_\_\_
- Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**(C) Water Supply/Ice**

- (1) Source of water: \_\_\_\_\_
- (2) Chlorination: (Yes/No) \_\_\_\_\_  
*(If yes, state level in ppm):*
- (3) Bacteriological examination: (method) \_\_\_\_\_  
(frequency) \_\_\_\_\_  
(records available): Yes/No \_\_\_\_\_
- (4) Ice making machine available in premises: Yes/No \_\_\_\_\_  
If yes, capacity of machine: \_\_\_\_\_  
Ice storage and capacity: \_\_\_\_\_

**(D) Manpower**

*(Please attach Organisation Chart showing Designation and Names of Holders)*

- (1) Staff Information  
*(List the number, qualifications and names of professional, technical, general workers, etc. employed by establishment) (Attach List)*
- (2) Medical Examination and History

Are employees medically examined and certified fit to work in a food

preparation establishment, prior to employment?: Yes/No \_\_\_\_\_  
 Annual Health Check and Records for Workers: Yes/No \_\_\_\_\_  
 Medical records of employee available?: Yes/No \_\_\_\_\_

(3) Uniforms/Attire

Uniforms: Yes/No \_\_\_\_\_  
 Boots: Yes/No \_\_\_\_\_  
 Gloves and face masks: Yes/No \_\_\_\_\_  
 Laundry (*in-plant or by contract*): \_\_\_\_\_

(E) Slaughtering Premises

(1) Equipment

Attach list of equipment (*types, brand and manufacturer*) used.

\_\_\_\_\_

(2) Slaughtering Procedures

(*Attach process flowcharts*) \_\_\_\_\_

Livestock/poultry slaughtered: \_\_\_\_\_

Brief description \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Line speed \_\_\_\_\_

(3) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) \_\_\_\_\_  
 (*If yes, to attach the HACCP plan, name of the authority that certified it.*)

State whether testings done in-house or provided by a service laboratory:

\_\_\_\_\_

If in-house, list facilities and tests: \_\_\_\_\_  
 (*Attach a copy of manual*)

Sampling and testing procedures: \_\_\_\_\_

Criteria for rejection/acceptance of carcasses/organs: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(4) Sanitation Standards Operating Procedures: Brief description

\_\_\_\_\_

---

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities

*(Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment)*

---

(5) Daily Throughout

Number of shifts: \_\_\_\_\_

Slaughter capacity (tonnes) per shift: \_\_\_\_\_

Number of working days per week: \_\_\_\_\_

(6) Capacity

Total annual slaughter capacity (tonnes): \_\_\_\_\_

(7) Meat Inspection

By Government Inspectors or Company's QC Staff: \_\_\_\_\_

Total number of inspectors, grade, qualification and \_\_\_\_\_

training: Number of inspectors per shift: \_\_\_\_\_

Inspection procedures: \_\_\_\_\_

*(Attach a copy of the Inspection Manual)*

Criteria of judgement: \_\_\_\_\_

*(Attach a copy of the past condemnation record)*

(8) Boning/Cutting Room

Temperature control features: (Yes/No) \_\_\_\_\_

If yes, state temperature: \_\_\_\_\_

Capacity: \_\_\_\_\_

(9) Storage Facilities

For packing/canning \_\_\_\_\_

materials For dry ingredients \_\_\_\_\_

For chemicals, disinfectants and other cleaning agents \_\_\_\_\_

*(Attach copies of the latest records).*

(10) Chillers/Freezers

Numbers, type (static, air blast, etc. ammonia or freon), capacity:

---

(11) Offal Handling & Cooling Procedures

---

(12) Waste Treatment/Disposal

System of delivery of inedible/condemned products for treatment  
 System of waste treatment/disposal  
 System of effluent treatment/disposal  
 Designated disposal centre  
 Daily frequency of disposal for waste and effluent

**(F) Processing/Canning Premises**

(1) Source of Raw Materials (meat/poultry)

List countries and Establishment Nos. of plants where Raw Materials are obtained for processing/canning. *(Attach list)*

---

*(Please attach List of Raw Materials and Suppliers of these Raw Materials.*

*If **imported** please submit Sanitary/Health/Origin Certificates issued by the exporting country's competent authority and if the imported product is of Halal status, please attach Halal Certificates from the Approved Authority*

*If raw material from **local source** attached accreditation certificate from competent authority for the farm freedom of diseases, practising Good Husbandary Practice, Antibiotic and chemical residue monitoring program dan result, SPS protocol practiced.)*

(2) Equipment

Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.

---

(3) Processing Procedures

*(Please attach process flowcharts of each product)*

---

Brief description of type of products and processing/canning methods:  
 (including time and temperature of processing/canning) *(Attach List)*

---

(4) Food Safety Programmes

Whether based on HACCP concepts or equivalent: (Yes/No) \_\_\_\_\_

*(If yes, attach the HACCP plan)*

State whether testing done in-house or provided by a service laboratory:

---

If in-house, list facilities and tests: \_\_\_\_\_

*(Attach a copy of manual)*

Sampling and testing procedures: \_\_\_\_\_

---



Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials:

- (5) Sanitation Standards Operating  
Procedures Brief description.  
Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities  
Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitizing treatment.
- (6) Daily Throughout  
Number of shifts: \_\_\_\_\_  
Production (tonnes) per shift: \_\_\_\_\_  
Number of working days per week: \_\_\_\_\_
- (7) Capacity  
Total annual production (tonnes) of each product: \_\_\_\_\_
- (8) Storage Facilities  
For packing/canning materials \_\_\_\_\_  
For dry ingredients \_\_\_\_\_  
For chemicals, disinfectants and other cleaning agents: \_\_\_\_\_  
*(Attach copies of the latest records)*
- (9) Chillers/Freezers  
Numbers, type (static, air blast, etc./ammonia or freon), capacity:  
\_\_\_\_\_
- (10) Waste Treatment /Disposal  
System of delivery of inedible/condemned products for  
treatment: System of waste treatment/disposal:  
System of effluent treatment/disposal:

---

Designated disposal centre:

---

Daily frequency of disposal for waste and effluent:

---

**(G) Welfare/Washing Facilities**

Staff canteen(s) \_\_\_\_\_

Toilets \_\_\_\_\_

Lockers \_\_\_\_\_

Changing rooms \_\_\_\_\_

Shower facilities \_\_\_\_\_

Hands-free operated features for taps and toilet flush \_\_\_\_\_

Disposal towels and hand disinfectant \_\_\_\_\_

**(H) Photographs, brochures, annual reports, and other relevant information on the establishment: *(To submit together with this report)***

---

**(J) Declaration by Establishment**

I declare that the information given above are true and correct. The company under-takes to comply with all requirements of the approval authority of the importing country

\_\_\_\_\_  
Signature

\_\_\_\_\_  
Name and Designation

Company Name and  
Stamp

\_\_\_\_\_  
Date

**Witness to Signatory**

\_\_\_\_\_  
Signature

\_\_\_\_\_  
Name and Designation

Company Name and  
Stamp

\_\_\_\_\_  
Date

**(K) To be filled by the Veterinary / Regulatory Authority of Exporting Country**

Comments :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Name : \_\_\_\_\_

Designation of Veterinary / Regulatory Authority :  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Signature and Official Stamp

\_\_\_\_\_  
Date

---

**(L) For Official Use Only (DVS Malaysia)**

Comments :

---

---

Name : \_\_\_\_\_

Designation of DVS Officer :

---

\_\_\_\_\_  
Signature and Official Stamp

\_\_\_\_\_  
Date

*Veterinary Public Health Division  
Department of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry Malaysia  
Wisma Tani, Podium Block,  
Lot 4G1, Precinct 4  
Federal Government Administration Centre  
62630 PUTRAJAYA, MALAYSIA  
Tel: 603-88702000 ; Fax: 603-88885755*

**CHECK LIST FOR APPLICATION:**

You are kindly requested to check(✓) your application against this list before submission to DVS. If your information is inadequate / incomplete, it may result in delays in processing your application.

Name of Establishment : \_\_\_\_\_

Establishment No : \_\_\_\_\_

INFORMATION REQUIRED BY DVS FOR EXPORT OF MEAT , POULTRY , MILK , EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA	ANNEX	TICK
<b>(A) Particulars of Establishment</b>		
(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) (13) .		
Copy of veterinary health certificate, which accompanied latest shipment to each importing country.	Annex A10	
<b>(B) Location and Layout of Establishment</b>		
(1) (2) (3) .		
Copy of location plan showing clearly the surroundings where the establishment is located	Annex B1	
Layout plans which indicate separate rooms for different operations	Annex B 2(v)	
Layout plans showing personnel/process flow in slaughter/processing plant	Annex B2 (iii,iv)	
<b>(C) Water Supply/Ice</b>		
(1) (2) (3) (4) .		
<b>(D) Manpower</b>		
(1) (2) (3) .		
List of number, qualifications and names of professional, technical, worker.	Annex D1	
<b>(E) Slaughtering Premises (If applicable)</b>		
(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) (11) (12) .		
List of equipment used, the types, brand and manufacturer.	Annex E1	
Process flowcharts for slaughtering.	Annex E2	
Copy of QA/HACCP Programme/ HACCP Certificate	Annex E3 (i)	
List of facilities and tests of samples, if done in-house.	Annex E3 (ii)	
Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning and sanitising treatment of facilities and equipment.	Annex E4	
Copy of meat inspection manual and criteria of judgement.	Annex E7 (i)	
Copy of the past condemnation record.	Annex E7 (ii)	
Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents.	Annex E9	
<b>(F) Processing/Canning Premises (If applicable)</b>		
(1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (8) (9) (10) .		
List countries and establishment nos. of plants where meat is obtained for processing/canning.	Annex F1	
List of equipment (types, brand and manufacturer) used.	Annex F2	
Process flowcharts for processing / canning	Annex F3	
Copy of QA/HACCP Programme.	Annex F4 (i)	
List of facilities and tests of samples, if done in-house.	Annex F4 (ii)	
Copy of SSOP programme and the latest daily records of cleaning and sanitising treatment of facilities and equipment.	Annex F5	
Copies of the latest records for storage of chemicals, disinfectant and other cleaning agents.	Annex F8	
<b>(G) Welfare/Washing Facilities</b>		
<b>(H) Corporate Brochure/Annual Report of Establishment</b>	Annex H (i)	
<b>(I) Photographs of processing flow of products/facilities</b>	Annex H (ii)	
<b>(J) Declaration by Establishment</b>		
<b>(K) Verification by Veterinary Authority</b>		

○ 증명서 서식

- 수출 위생증명서 (식약처 발행)

[별지 제2호 서식]

(앞면)



#Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro,  
Osong-eup, Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, Korea  
Tel: +82-43-719-3245, Fax: +82-43-719-3240

Certification No :

## HEALTH CERTIFICATE

MM/DD/YY

I undersigned, certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the Livestock Products Sanitary Control Act of the Republic of Korea.

- Production establishment Name/Adress/Est No. :
- Country of destination :
- Place & : Date of shipping :
- Name of ship and flight/Container No. :
- Name and address of consignor :
- Name and address of consignee :
- Remarks : The milk or milk products shall undergo one of the following processes:
  - UHT at a minimum of 132℃ for at least 1 second
  - Simple HTST at 72℃ for at least 15 seconds for milk with pH less than 7.0
  - Double HTST for milk with pH 7.0 or over
  - Other methods of a greater or at least equivalent effect of above :  
(        )℃, (        )seconds

Name of Veterinary official/Signature : /

Livestock Products Sanitation Division  
Agro-Livestock and Fishery Products Safety Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
Republic of Korea

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

(필수)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Weight	Date of manufacture or Lot No

Additional Health declarations

- The milk and milk products were processed and packed in a processing plant which has been inspected and approved for export by the DVS, Malaysia and has been under continuous supervision of the government authority of Republic of Korea;
- The milk and milk products were processed, packed and stored under sanitary condition and do not contain any preservative, colouring matter, residue or any foreign substance or harmful material injurious to health and that every precaution has been taken to prevent contamination of the milk products during the processing, packing, storing and handling prior to export.

- 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)

## Additional Health Certificate

For Export of Milk or Milk Products<sup>1</sup> to Malaysia from Republic of Korea

Certificate No.:

### I. IDENTIFICATION OF PRODUCT

1. Name : \_\_\_\_\_
2. Batch / Lot Number : \_\_\_\_\_
3. Date of Production : \_\_\_\_\_
4. EST No., Name and Address of Processing Plant : \_\_\_\_\_

*\* Additional rows or chart may be added if necessary*

### II. HEALTH ATTESTATION

I, the undersigned Official Veterinarian of the Animal and Plant Quarantine Agency (QIA), duly authorized by the Government of Republic of Korea, to the best of my knowledge, hereby certifying that;

1. The country of origin or part of origin or province of origin has been free from rinderpest for the past twelve (12) months prior to and till the date of export;
2. The farms of origin have been certified free from foot and mouth disease, tuberculosis and brucellosis for the past twelve (12) months prior to export by the government authority of Republic of Korea;
3. The milk was sourced or derived from healthy animals where the herds have been kept in the country during the preceding twelve (12) months prior to export;
4. The milk used has been treated by one of the following processes or equivalent; UHT (Ultra High Temperature) at a minimum of 132°C for at least 1 second or Simple HTST (High Temperature Short Time Pasteurisation) at 72°C for at least 15 seconds for milk with pH less than 7.0 or Double HTST for milk with pH not less than 7.0;
5. The milk and milk products are wholesome and fit for human consumption.

\_\_\_\_\_  
Name of Official Veterinarian

\_\_\_\_\_  
Qualification and title

\_\_\_\_\_  
Signature



\_\_\_\_\_  
Official Stamp

\_\_\_\_\_  
Date:

<sup>1</sup> Liquid milk, milk powder, cheese, cream containing milk, butter, ice cream containing milk, yogurt and other milk/dairy products



## 미국

### (1) 열처리 가공육가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 미국 농무부 식품안전검사청(<http://fsis.usda.gov>)  
 U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수입위생요건 \*‘가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침’에 따름

- 원료육 : 미국 FSIS에 등록된 국가 및 수출도축장에서 도축된 원료육을 사용 하여야 함
  - \* FSIS 홈페이지(www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home)의 Eligible foreign establishment 검색
- 정부관리 : 매 도축작업과 수출작업 시마다 중앙정부로부터 작업 전·중에 대한 SSOP 및 HACCP검증 등 위생검사를 받아야 함
- 시험·검사기관 : 수출제품을 검사하는 시험·검사기관은 ISO/IEC 17025 수준을 유지하여야 하며 정부로부터 정기적인 감독을 받아야 함
- 작업장 사후관리 : 연 2회 이상 실시
- 수출 1개월 전, 수출작업계획서 제출 필요
- 작업장 관리
  - 위생조건 : 미국 연방법률의 시설 및 장비요건, 위생관리기준 등을 준수 하여야 함
    - \* 위생실행기준(SPS) : 9CFR 416.1~6, 위생관리기준(SSOP) : 9CFR 416.11~17
  - HACCP : 미국 HACCP기준을 준수하여야 하며 현지실사 시 기준서, 모니터링, 검증, 개선조치, 기록 등을 확인(9CFR 417, FSIS Directive 5100.1)
  - 병원성 미생물

채취장소	시료채취	검사대상
도축장	포장직전 공정	살모넬라( <i>Salmonella</i> spp.) 캠필로박터 제주니/콜리( <i>Campylobacter jejuni/coli</i> )
가공장	대미 수출 가금제품 또는 포장육	살모넬라( <i>Salmonella</i> spp.) 리스테리아( <i>Listeria monocytogenes</i> ) 세균발육

- 2차 오염 : 고온·고압의 열처리 이후 외부환경에 의한 2차 오염을 방지하는 절차를 SSOP 및 HACCP프로그램에 반영 및 검증 실시
- 품목 상세
  - 가금육 : 닭, 오리, 거위, 칠면조(guinea), 새끼 비둘기(squab), 칠면조, 에뮤(emu), 타조, 레아(rhea)

프로세스 카테고리 Process category	제품 카테고리 Product category	적격 제품 Eligible product
열처리 - 상업적 멸균 Thermally processed - Commercially sterile	열처리 - 상업적 멸균 Thermally processed - Commercially sterile	가금류 - 모든 제품 적용 가능
완전조리 Full cooked - Not shelf stable	RTE* - 조리된 가금류 RTE fully - cooked poultry	가금류 - 모든 제품 적용 가능
	RTE - 환경에 노출되는 후속조치 없이 조리 RTE poultry fully - cooked without subsequent exposure to the environment	가금류 - 모든 제품 적용 가능

\* RTE : Ready-To-Eat (바로 먹을 수 있는 식품)

\*\* FSIS 홈페이지([www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home](http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/home))의 Import Library :  
Eligible countries and products, Republic of Korea 참조

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출작업장 신규 등록 신청 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경) 신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서 및 기준서
- 검역시행장 지정서
- 선형요건프로그램
- 작업장 위생 관련 서류(관련 자체 운영 1개월 이상 실적 등)

○ 수출증명서 발급 시 필요 서류

- 축산물 수출증명신청서
- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인, 최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
- 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입 위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 열처리 공정일지 등 : 열처리 기준 충족여부 확인
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체
  - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 제품 생산내역서(도축장, 가공장 및 보관장 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통기한, 검사내용, 수출물량 등)
- 가금제품의 가금 사육지역이나 사육농장의 가축전염병 비발생 증명서(수입위생 조건에 요구조건이 있을 경우)
- 수출일정 등 관련 서류(Invoice, B/L 등)

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출증명서 발급(공동)</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li> <li>• 수출증명서 발급(공동)</li> </ul>

\* 세부사항은 ‘가금제품 미국 수출관련 검역·검사지침’ 참조

○ 수출작업장 등록 신청서

수출작업장      등록[    ]      신청서  
정보변경[    ]

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바랍니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	10일		
신청업체	대표자	생년월일(외국인등록번호)			
	업체명	전화번호/팩스번호			
	주 소				
	담당자	휴대전화번호			
등록요청	구 분	우육[    ]	계육[    ]	돈육[    ]	압육[    ]
		유제품[    ]	알가공품[    ]	식육가공품[    ]	기타[    ]
	축산물의 유형 (수 출 국)				
	축산물의 유형 (국 내)				
	영업허가번호				
	수출 상대국				
	제조방법				
정보변경	등록번호				
	변 경 전				
	변 경 후				
	변경사유				

수출작업장 등록 신청을 위와 같이 신청합니다.

년    월    일

신청인

(서명 또는 인)

**00지방식품의약품안전청장**    귀하

구비서류	① 영업허가증(신고필증) 사본 1부 ② 품목제조보고서 사본 1부 ③ 수출 상대국에서 요구하는 작업장 등록신청 서류 ※ 수출희망제품의 경우 품목제조보고서(안), 제조방법설명서 및 해당 제품이 생산 가능함을 입증하는 서류 등을 제출	수수료 없음
------	--	--------

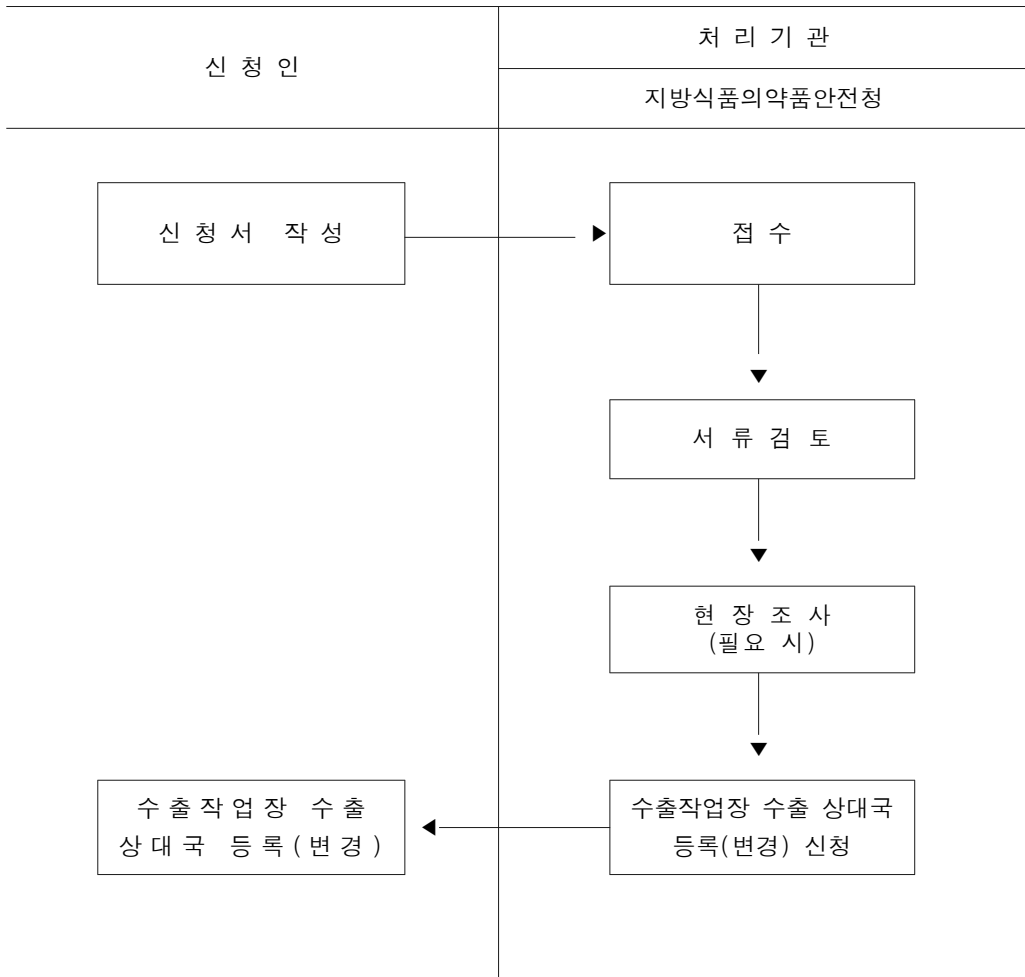
(뒤 쪽)

작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 V표를 합니다.

처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.





○ 증명서 서식

- 수출 위생·검역증명서 (식약처, 검역본부 공동발행)



Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



Ministry of Food and Drug Safety

Foreign Poultry Products Inspection Certificate of Republic of Korea							
Certificate No. _____							
<b>1. Identification of Products</b>							
Slaughterhouse, Name/Address/Est No.			Slaughter Date	Processing Establishment, Name/Address/Est No.			Processing Date
Kind of Product	Process Category	Product Category	Species	Product Group	No. of Package	Net Weight(lbs)	Shipping mark
Place(City, Country) of Shipping	Name of Vessel / Flight	Name / Address of Consignee		Name / Address of Consignor		Place(City, Country) of Destination	
Shipping Date	Container No.		Seal No.		Identification marks on containers		
<b>2. Health Declaration</b>							
I hereby certify that the poultry products herein described were derived from poultry which received ante mortem and post mortem inspections at the time of slaughter and that such poultry products are sound, healthful, wholesome, clean and otherwise fit for human food, and are not adulterated and have not been treated with and do not contain any dye, chemical, preservative, or ingredient not permitted by the regulations governing the inspection of poultry and poultry products of the U.S. Department of Agriculture, filed with me, and that said poultry products have been handled only in a sanitary manner in this country; and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Poultry Products Inspection Act and said regulations.							
I hereby certify that the poultry products were cooked throughout to reach a minimum internal temperature of 74°C(165°F).							
(Official Stamp)			Date and Place(City/Country) of Issue		Name, Title and Signature		
			Government Veterinary Inspector			Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea	
(Official Stamp)			Date and Place(City/Country) of Issue		Name, Title and Signature		
			Government Veterinary Inspector			Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea	



## 베트남

### (1) 가금육 \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 국립 농림수산물 품질보증부서 (<http://www.nafiqad.gov.vn/>)  
National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance  
Department

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 품목상세

- 닭고기 제품 관련 심장, 간, 신장, 엉덩이, 뼈, 닭껍질, 닭날개, 닭발 등 부산물 미허용
- 오리고기 및 오리고기 제품은 동물 위생 및 검역관련 국가 간 협의 중 ('20.03월 기준)

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검역시행장 지정</li> <li>• 수출증명서 발급(공동)</li> </ul>

○ 수출검역증명 부착서 (검역본부 발행)



Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Attached Health Certificate for Chilled, Frozen or Cured Meat (poultry) to be exported to Vietnam				
Certificate No.				
I. Identification of Products				
Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight
2. Type and Origin of Poultry Meat				
Type	Slaughterhouse Name/Address/Est. No.	Processing Establishment Name/Address/Est. No.		
3. Destination of Meat				
Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Name and Address of Consignee	Name of Address of consignor	Place of Destination
4. Health Declaration				
<p>I, the undersigned official veterinarian certify that:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The poultry is derived exclusively from poultry, which originate from areas that have been free from highly pathogenicity avian influenza.</li> <li>- The poultry meat is derived poultry of farm(s) which have been free from Newcastle Disease, Fowl Cholera, Duck Viral Hepatitis, Duck Viral Enteritis within 6 months prior to the export.</li> <li>- The poultry meat has been processed in an approved establishment in areas free from infection with high pathogenicity avian influenza viruses in poultry and which has been examined and supervised by the Official Veterinary Services. Poultry meat is derived from animals which have been subjected to ante- and post-mortem inspections and found free of any signs of infectious and contagious diseases.</li> <li>- The poultry meat do not contain harmful microbes, microbe toxin and residue of radioactive substance, antibiotics, natural or synthetic growth promoters, heavy metals, and during the sensory examination there are not color or odor detected not specific. Fulfill the respective standards of Codex Alimentarius.</li> <li>- The poultry meat is fit for human consumption.</li> </ul>				
(Official Stamp)	Date and Place of Issue		Name and Signature	
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea			

## 싱가포르

### (1) 가금육가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 싱가포르 식품청(<http://sfa.gov.sg>)  
SINGAPORE FOOD AGENCY

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 원료육 : 싱가포르에 수출 승인을 받은 작업장에서 도축된 가금육으로, 생·해체 검사 결과 이상이 없는 원료육 사용
- 정부관리 : 수의감독기관의 통제하에 위생적으로 포장처리
- 품목 상세 : 기밀성 있는 용기에 밀봉하여 멸균조건 이상 열처리
- 도축장과 가공장 모두 싱가포르에 수출작업장으로 승인을 받아야 함
- 가공장 사후관리 : 연 1회 이상 실시

○ 수출작업장(가공장) 신청 절차



○ 수출작업장 신청 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경)신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- 싱가포르 가금육가공품 수출작업장 등록 신청서
- HACCP 인증서
- 검역시행장 지정서

○ 수출위생증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인. 최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인

- 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입 위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체
  - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 기타 구비서류 : 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해 수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를 확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 수출검역증명서 발급 시 필요 서류

- 축산물 검역신청서
- 선적관련 서류(Packing list, Commercial invoice)

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급(협의된 서식 없음)</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

○ 수출작업장 등록 신청서

- 싱가포르 가금육가공품 수출작업장 등록 신청서



**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

**IMPORTANT – Please read this information carefully before you complete your application.**

**I. Submission Protocol:**

- 1) **Endorsement by the Competent Authority is a pre-requisite.** The completed application form must be submitted to the District/Provincial Competent Authority of the exporting country for verification and endorsement; followed by submission to the Central Competent Authority (CCA) for their recommendation before submission to SFA. Applications that are not endorsed accordingly will not be processed.
- 2) **Each establishment with a unique establishment code must submit an individual application.** For example, establishments belonging to the same parent company or establishments located within the same premise are still required to submit individual applications.
- 3) **The application must be submitted in English.** The compatible formats accepted are **Microsoft Office compatible formats (doc, ppt, xls), jpeg and pdf.** It is critical that information be provided in English to enable our officers to evaluate the application. It is especially important for layout plans to be of clear resolution and labelled in English. In the case of documents that serve as supporting evidence (e.g. laboratory results, SOP checklists), at least the headers should be translated.
- 4) **Completed and endorsed applications can be submitted by the following means. Soft copy submission is preferred and will facilitate the processing time.**
  - **Postal transmission:** Please post soft copy submissions (in CD / DVD / USB drive) to  
Food Regulatory Management Division  
Singapore Food Agency (SFA)  
52 Jurong Gateway Road #14-01 Singapore 608550
  - **Electronic transmission:** Please email soft copy submissions to  
[accreditation\\_applications@sfa.gov.sg](mailto:accreditation_applications@sfa.gov.sg)

**II. Upon submission of application:**

- 1) **Acknowledgement and confidentiality.** We will provide an acknowledgement via email when we have received your information. The submitted information will be treated in confidence.
- 2) **Processing time.** We aim to process your application in a timely manner. Our response time is generally 12 weeks from our date of receipt. Actual processing times are dependent on a number of factors, as follows.
  - Completeness of application, i.e. all required documents are provided and retrievable;
  - Clarity of the submitted information;
  - Transaction volume received by the department;
  - Priority may be given to cases that meet strategic alignment with national and organisation needs.
- 3) **Outcome of processing.** The outcome of the evaluation will be sent to the Competent Authority. In the event further assessment is required to complete the evaluation, the enquiries will be likewise communicated.



**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

Date of Application	
Country	

Check box where applicable

Please use English and ensure all sections (A – K) are completed

**(A) PARTICULARS OF ESTABLISHMENT**

<b>(1) Name of Establishment</b>								
<b>(2) Establishment Number</b>								
<b>(3) Address of Establishment</b>								
Unit No.								
Street Name								
Post Code								
District/City								
State/Province								
GPS Coordinates (degrees, minutes, seconds)		Longitude	<input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> W		°		'	"
		Latitude	<input type="checkbox"/> N <input type="checkbox"/> S		°		'	"
<b>(4) Website address</b>								
<b>(5) Year Constructed</b>								
<b>(6) Year Renovated / Upgraded (if relevant)</b>								
<b>(7) Total Land Area (m<sup>2</sup>)</b>								
<b>(8) Total Built-up Area (m<sup>2</sup>)</b>								
<b>(9) All Types of Meat Processed by the Establishment:</b>								
<input type="checkbox"/> Beef/Veal		<input type="checkbox"/> Chicken		<input type="checkbox"/> Emu				
<input type="checkbox"/> Mutton/Lamb		<input type="checkbox"/> Duck		<input type="checkbox"/> Quail				
<input type="checkbox"/> Pork		<input type="checkbox"/> Goose		<input type="checkbox"/> Kangaroo				
<input type="checkbox"/> Suckling Pig		<input type="checkbox"/> Turkey		<input type="checkbox"/> Venison				
<input type="checkbox"/> Small Pig		<input type="checkbox"/> Ostrich		<input type="checkbox"/> Offal				
<input type="checkbox"/> Others (please specify): _____								
<b>(10) Products Intended for Export to Singapore</b>								
<b>Product name</b>	<b>Species</b>	<b>Meat cut used</b>	<b>State (Chilled/Frozen/Retort)</b>					
<i>e.g. Sausage</i>	<i>Pork and chicken</i>	<i>Muscle and fat</i>	<i>Frozen</i>					
<i>e.g. Braised pork ribs</i>	<i>Pork</i>	<i>Ribs</i>	<i>Canned</i>					





**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

<b>(11) Export History</b>	
(i) Export history of products intended for export to Singapore	List products and state country of source: (i) <i>e.g. Pork and chicken sausage – Country X</i> (ii) (iii)
(ii) Proof of export	Provide the health certificate that accompanied the last export of the products to the importing country/countries as listed in A11(i).  <input type="checkbox"/> Attach and label as “Annex - A11(ii)”
(iii) Export inspection	Indicate if establishment has been inspected by a Foreign Competent Authority (e.g. EU, FSIS) <input type="checkbox"/> Yes. Please specify the foreign Competent Authority and provide a copy of the inspection report, label as “Annex – A11(iii): _____”  <input type="checkbox"/> No.

**(B) LOCATION AND LAYOUT OF THE ESTABLISHMENT**

<b>(1) Location of Establishment:</b>	
(i) The establishment is located in a:	<input type="checkbox"/> Industrial area <input type="checkbox"/> Residential <input type="checkbox"/> Agricultural area <input type="checkbox"/> Others (please specify):
(ii) Type of operation performed in adjacent properties (if any):	<input type="checkbox"/> Heavy industry <input type="checkbox"/> Food-processing industry <input type="checkbox"/> Others (please specify):
<b>(2) Layout Plan of Establishment:</b>	
<input type="checkbox"/> Attach and label as “Annex - B2”	
Note: All areas should be depicted, from the processing areas and including storage facilities. The layout plan must be of <u>clear resolution</u> and labelled in <u>English</u> to demonstrate the following:	
(i) segregation of production areas and purpose of area	
(ii) location of all workers entrances/exits into production areas	
(iii) production flow and workers' flow, as indicated by coloured <u>arrows</u> .	



**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

**(C) WATER SUPPLY**

<b>(1) Source of Water</b>	<input type="checkbox"/> Well water <input type="checkbox"/> River <input type="checkbox"/> Town water <input type="checkbox"/> Others (please specify):
<b>(2) Water treatment</b>	Indicate if water treatment is performed. <input type="checkbox"/> Yes, provide a brief description of water treatment: _____ <input type="checkbox"/> No
<b>(3) Chlorination</b>	Indicate if chlorination of water is performed. <input type="checkbox"/> Yes, please state the level in ppm: _____ <input type="checkbox"/> No
<b>4) Chemical / Bacteriological Examination</b>	Indicate if water is tested in <input type="checkbox"/> In-house laboratory; please state frequency of testing: _____ <input type="checkbox"/> External laboratory; please state frequency of testing: _____ Provide copy of the latest test results, with method of testing indicated. <input type="checkbox"/> Attach and label as "Annex – C4"
<b>(5) Ice Making/ Storage Facilities:</b>	
(i) Ice-making machines are available in the premise	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
(ii) Ice-storage rooms are available in the premise	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

**(D) MANPOWER**

<b>(1) Staff Information:</b>	
(i) Organisational chart of the establishment	<input type="checkbox"/> Attach and label as "Annex – D1(i)"
(ii) Total number of general workers employed in the establishment:	
(iii) Staff are trained in food safety quality assurance programmes (e.g. GMP, HACCP, ISO22000, etc)	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
<b>(2) Medical Examination and History:</b>	
(i) Employees are medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
(ii) Annual health checks are available for workers?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
<b>(3) Uniforms/Attire:</b>	
(i) Uniforms are provided	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
(ii) Boots are provided	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
(iii) Gloves and facemasks are provided	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No



**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

(iv) Laundry is provided	<input type="checkbox"/> In-plant	<input type="checkbox"/> By contract
--------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------

**(E) PROCESSING/CANNING PREMISES**

<b>(1) Source of Raw Meat:</b>		
Species	Country of Origin	Establishment name
<b>(2) Production Throughput:</b>		
(i) Number of shifts:		
(ii) Number of working days per week:		
(iii) Production per shift (in tonnes):		
(iv) Annual production capacity (tonnes):		
<b>(3) Chillers/Freezers:</b>		
Indicate if refrigerated rooms suitable for effective cooling and storage of meat and meat products are present.		
<input type="checkbox"/> Yes, Number of chillers available: _____ Number of freezers available: _____		
<input type="checkbox"/> No		
<b>(4) Sanitary Measures:</b>		
(i) There is a system of collection and disposal of inedible or condemned products.	<input type="checkbox"/> Yes, <input type="checkbox"/> Attach description of the system and label as "Annex – E4(i)"	
	<input type="checkbox"/> No	
(ii) Indicate if there is a system of effluent treatment and disposal of waste.	<input type="checkbox"/> Yes, <input type="checkbox"/> Attach description of the system and label as "Annex – E4(ii)"	
	<input type="checkbox"/> No	
(iii) There is a pest control system in place.	<input type="checkbox"/> Yes, implemented by: <input type="checkbox"/> In-house staff <input type="checkbox"/> Contract staff	
	<input type="checkbox"/> Attach layout map of pest control points and label as "Annex – E4(iii)"	
	<input type="checkbox"/> No	
(iv) Pest control records are kept and maintained.	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	
(v) Hands-free operated features for taps and toilet flushes are available.	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	



**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

(vi) Disposable paper towels and hand disinfectant are available.	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
(vii) Dedicated areas for the storage of chemicals and cleaning agents, dry ingredients, packaging and canning materials are available.	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

**(F) QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY ASSURANCE**

<b>(1) Food Safety Programmes and Production Procedure:</b>			
(i) Flow of production			
Provide flowchart of the production process, showing clearly the critical control points (CCP's), details of manufacturing process, temperature and duration of heat treatment. <input type="checkbox"/> Attach and label as "Annex – F1(i)"			
(ii) Processes are based on HACCP principles or its equivalent.			
<input type="checkbox"/> Yes, Provide copy of <u>HACCP certification</u> or its equivalent and <u>HACCP Summary Table</u> stating each CCPs identified and its critical limits, monitoring and verification activities <input type="checkbox"/> Attach and label as "Annex – F1(ii)"			
<input type="checkbox"/> No			
(iii) Core temperature and duration at which core temperature is maintained of <u>each</u> product listed in Section A10			
<b>Product</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Time (minutes)</b>	
(iv) <u>For retort/canned products</u> , indicate the sterilization temperature and time, and Fo value achieved for <u>each</u> product listed in Section A10			
<b>Product</b>	<b>Sterilization Temperature (°C)</b>	<b>Sterilization Time (minutes)</b>	<b>Fo value achieved</b>
<b>(2) Laboratory analysis:</b>			
(i) For sampling and testing procedures of finished products, food contact surfaces, indicate in the table below the type of tests performed and the frequency tested.			
<b>Purpose</b>	<b>Test performed</b>	<b>Frequency</b>	
<i>E.g. Contact surface</i>	<i>E.g. Microbiology</i>	<i>E.g. Once a month</i>	





**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

**(H) SINGAPORE IMPORTER INFORMATION**

<b>Indicate if contact with Singapore importers has been established</b>	
<input type="checkbox"/> Yes, please provide the following information.	
<input type="checkbox"/> No	
Name of importing company in Singapore	
Name and designation of correspondent	
Business Address	
Telephone / Mobile	
Email address	

**(I) SALES CONTACT INFORMATION**

<b>Please provide the contact details of the Sales Department. This contact point would be provided to interested Singapore importers.</b>	
Name and designation of sales contact person	
Office address (if different from the establishment address)	
E-mail address	
Telephone / Mobile	

**(J) DECLARATION BY ESTABLISHMENT**

<b>I declare that the information given above is true and correct.</b>	
Name and designation of person who submitted the above information	
Office address	
E-mail address	
Telephone / Mobile	
Signature and Company Stamp	
Date	



APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE

(K) VERIFICATION BY COMPETENT VETERINARY AUTHORITY

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct.	
Name and designation of veterinarian who verified the above information	
Office address	
E-mail address	
Telephone / Mobile	
Signature and Official Stamp of Veterinary Service:	
Date	



**APPLICATION FORM FOR PROCESSING / CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE**

You are reminded to check your application against this checklist before submission. Inadequate/incomplete submission may result in delays in processing.

Name of Establishment and Establishment No: \_\_\_\_\_

<b>INFORMATION REQUIRED BY SFA FOR ACCREDITATION (Tick ✓ if information or Annex provided)</b>			
<b>All information must be submitted in English</b>			
<b>A. PARTICULARS OF ESTABLISHMENT</b>			
1. Name of establishment	<input type="checkbox"/>	7. Total land area	<input type="checkbox"/>
2. Establishment number	<input type="checkbox"/>	8. Total built-up area	<input type="checkbox"/>
3. Address of establishment	<input type="checkbox"/>	9. All types of meat processed by the establishment	<input type="checkbox"/>
4. Website	<input type="checkbox"/>	10. Meat products intended for export	<input type="checkbox"/>
5. Year constructed	<input type="checkbox"/>	11(i). Export history of the products, including Annex A11 (ii) - <a href="#">Veterinary health certificates</a>	<input type="checkbox"/>
6. Year Renovated/Upgraded	<input type="checkbox"/>	11(iii). Inspection by a foreign Competent Authority including Annex A11(iii) – <a href="#">Inspection report</a>	<input type="checkbox"/>
<b>B. LOCATION AND LAYOUT OF THE ESTABLISHMENT</b>			
1. Location of the establishment	<input type="checkbox"/>	2. <a href="#">Annex B2 - Layout plan of establishment</a>	<input type="checkbox"/>
<b>C. WATER SUPPLY</b>			
1. Source of water	<input type="checkbox"/>	4. Chemical/Bacteriological examination of water, including <a href="#">Annex C4- Copy of the latest test results</a>	<input type="checkbox"/>
2. Water treatment	<input type="checkbox"/>	5. Ice Making/Storage Facilities	<input type="checkbox"/>
3. Chlorination	<input type="checkbox"/>		
<b>D. MANPOWER</b>			
1. Staff information, including <a href="#">Annex D1(i) – Organization chart</a>	<input type="checkbox"/>	2. Medical examination and history	<input type="checkbox"/>
		3. Uniforms/Attire	<input type="checkbox"/>
<b>(E) PROCESSING/CANNING PREMISES</b>			
1. Source of raw meat	<input type="checkbox"/>	4. Sanitary measures, including <a href="#">Annex E4(i), (ii) and (iii) – description of collection and disposal of inedible and effluent waste and pest control map</a>	<input type="checkbox"/>
2. Production Throughput	<input type="checkbox"/>		
3. Chillers/Freezers	<input type="checkbox"/>		
<b>(F) QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY ASSURANCE</b>			
1(i). <a href="#">Annex F1(i) - Flowchart of the production process and CCP's</a>	<input type="checkbox"/>	2. Lab analysis, including <a href="#">Annex F2 (iii) – recent laboratory test reports</a>	<input type="checkbox"/>
1(ii). <a href="#">Annex F1(ii) - copy of the certificate of HACCP or its equivalent and the HACCP Summary Table</a>	<input type="checkbox"/>	3. Product recall and traceability system, including <a href="#">Annex F3 – description of system</a>	<input type="checkbox"/>
1(iii)/(iv) – Heat treatment condition	<input type="checkbox"/>	4. Sanitation Standard Operating Procedure including <a href="#">Annex F4(ii) – description of SSOP</a>	<input type="checkbox"/>
<b>(G) VIDEOS/PHOTOGRAPHS OF ESTABLISHMENT</b>			
<a href="#">Annex G1-3 - Labelled photographs or video of processing facilities, products photographs</a>			<input type="checkbox"/>
<b>(H) SINGAPORE IMPORTER INFORMATION</b>			
			<input type="checkbox"/>
<b>(I) SALES CONTACT INFORMATION</b>			
			<input type="checkbox"/>
<b>(J) DECLARATION BY ESTABLISHMENT</b>			
			<input type="checkbox"/>
<b>(K) VERIFICATION BY COMPETENT VETERINARY AUTHORITY</b>			
			<input type="checkbox"/>



○ 증명서 서식

- 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)

**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE  
FOR THE EXPORT RETORTED MEAT TO SINGAPORE**

I. Identification of product

<u>Description of Product</u>	<u>Product code</u>	<u>No. of Cartons</u>	<u>Weight</u>
	PD		N/W : 0.00 Kgs
	ED		G/W : 0.00 Kgs

II. Destination of product

(a) The product will be sent from \_\_\_\_\_ to SINGAPORE by sea.

(b) Name and address of consignor \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(c) Name and address of consignee \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

III. Health Certification

I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that the retorted meat and retorted meat products described herein;

1. have been prepared with meat derived from chickens which have passed ante- and post-mortem examinations at an approved export abattoir \_\_\_\_\_ (EST No. );
2. were manufactured according to Standard Canning Technique and have been heat treated in a hermetically sealed container to a temperature of not less than 116°C for a period of not less than 75 minutes. This sterilizing process would have a sterilizing value of not less than Fo. 3;
3. have been prepared, processed and packed in a sanitary manner under veterinary supervision in \_\_\_\_\_ (EST No. ) and have not been treated with chemical preservatives or other foreign substances injurious to health and
4. are fit for human consumption.

Issued at \_\_\_\_\_ on \_\_\_\_\_

Official stamp/Seal

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)

\_\_\_\_\_  
(Name of the Official veterinarian  
in block letters and his designation)

(2) 식용란 및 알가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 싱가포르 식품청(<http://sfa.gov.sg>)  
SINGAPORE FOOD AGENCY

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 싱가포르 식품청(SFA)의 허가를 받은 농장의 식용란만 수출할 수 있음
- 작업장 사후관리 : 연 1회 이상 실시

○ 수출작업장 등록절차



○ 수출작업장 등록 신청 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경)신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- 싱가포르 식용란 수출작업장 등록 신청서
- HACCP 인증서
- 검역시행장 지정서

○ 검역증명서 발급 신청 시 필요 서류

- 축산물 검역신청서
- 선적관련 서류(Packing list, Commercial invoice)
- 질병 비발생 확인 서류(필요한 경우에 한함)
- 기타(제품생산과 관련된 세부서류, 정밀검사성적서 등 필요한 경우에 한함)

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급(협의를 거치지 않음)</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

## ○ 수출작업장 등록 신청서

- 싱가포르 식용란 수출작업장 등록 신청서



## APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

*Please read this information carefully before completing your application.  
Time required to complete this application form may range from 1-3 days, including gathering and reviewing the collection of information needed.*

**I. Submission Protocol:**

- 1) **Endorsement by the Competent Authority is a pre-requisite.** All application forms must be verified, endorsed *and* submitted to SFA via your country's Competent Authority.
- 2) **The application must be submitted in English.** For documents that serve as supporting evidence (e.g. laboratory results, production records), at least the headers should be translated. Photographs should come with clear captions/ descriptions.
- 3) **Submissions in both hard and soft copies (Email or CD/DVD/USB drive) are accepted. Soft copies are preferred and will facilitate the processing time.**

The Competent Authority can forward the endorsed applications via:

- **Postal transmission:**  
Food Regulatory Management Division  
Singapore Food Agency (SFA)  
52 Jurong Gateway Road #14-01 Singapore 608550
- **Electronic transmission:** Please email soft copy submissions to [accreditation\\_applications@sfa.gov.sg](mailto:accreditation_applications@sfa.gov.sg)

**II. Upon submission of application:****4) Acknowledgement and confidentiality**

We will provide an acknowledgement via email when we have received your information. The submitted information will be treated in strict confidence.

**5) Processing time**

We aim to process your application within 12 weeks from our date of receipt.

Factors below will help speed up and facilitate the processing time:

- Application is complete, i.e. all required information/ documents are provided and retrievable;
- Submitted information is clear, understandable and in English

Priority may be given to cases that meet strategic alignment with national and organisation needs.

**III. Outcome of evaluation:**

- 6) All communication (e.g. request for information, enquiries) and outcome of the evaluation will be sent to the Competent Authority and the establishment contact will be copied to.



APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

A) PARTICULARS OF COMPANY

Name of Company			
Names of owner (s)			
Company address:			
Unit no			
Street Name			
Post Code			
District / City			
State / Province			
Tel No.			
Fax No.			
Email Address:			
<b>Company profile</b> Provide introduction and background of company, including organization chart / all other farms (e.g breeder farm, pullet farm, broiler farm, layer farm etc.) under same management, if any:			
Farm Name	Type of fam	Location	Production capacity

B) PARTICULARS OF FARM APPLYING FOR ACCREDITATION

Name of farm	
Name of owner	
Farm License number	
Farm Address	
Unit no.	
Street Name	
Post Code:	



APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

District / City	
State / Province	
Tel No.	
Fax No.	
Email Address	

C) PARTICULARS OF FARM VETERINARIAN

Name of consulting / farm veterinarian	
Address	
Tel no.	
Fax no.	
Email address	
Qualifications & Date of Appointment to Farm (attach copy of appointment letter)	

D) FARM STAFF

	Number of staff	Area of work
Veterinary and para-vets		
Managerial		
Worker		
Administration		
Others (please specify)		

E) LOCATION, LAYOUT OF FARM

i. Total area of farm (Ha):		
ii. GPS Coordinates	Latitude	N/S _____ ° _____ ' _____ "
	Longitude	E/W _____ ° _____ ' _____ "
iii. Location		
a) Attach a location map with description on the surroundings where the farm is located		



APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

b) Any other poultry farm within the same area where the farm located?		
c) What is the distance to the nearest poultry farms?		km
d) What is the distance to the public road from the farm?		km
<b>iv. Poultry House</b>		
a) Type of poultry house	* Environment-controlled closed house/ Open-sided house with bird proofing	
b) Number of each type of house		
c) Cooling system	*None (simple fans in house) / tunnel fan / tunnel fan & evaporative cooling pad / mist spray inside house	
d) Type of production system	*Multi-tier cage system (pls state number of tiers): Barn system/ Others (please specify): _____	
e) No. of birds per cage and floor space per bird (*sq cm / sq ft)	No. birds per cage	Floor space per birds
f) Attach flock details, including growers and pullets	Fill in <b>Annex A</b>	

\* delete where appropriate

**F) SOURCE OF REPLACEMENT STOCKS AND PRODUCTION**

<b>i. Sources of *day-old chicks / pullets stock</b>	
a) Country	
b) Name of supplier / breeder farm(s)	
c) Breed	

<b>ii. Egg Production Performance</b>		
a) Age (weeks) at 5% egg production		Weeks
b) Age (weeks) at peak production and %	weeks	%
c) Average hen-housed production (no. of eggs & %)	eggs	%
d) Total eggs produced per month (no.)		eggs
e) Accumulated rate (%) of mortality / culling before lay		%



APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

f) Accumulated rate (%) of mortality / culling during egg production (since lay)	%
g) Culling age (weeks)	week
h) Attach copy of records for completed cycle of egg production of flocks	
i) Provide colored photographs with captions/description of the interior and exterior view of poultry houses. Please include feeding system, egg collection/ manure belts and overall structural system (i.e. cages, ventilation fans) of the houses	

G) FARM BIOSECURITY AND HYGIENE

i. Describe and provide clear photographs of the farm's biosecurity programme and sanitation control measures e.g. movement of animals, personnel, vehicles, etc, including:
a) General view of farm Please include a Farm layout plan/ Farm plot with brief description on movement flow of staff, livestock & equipment
b) Disinfection facilities for vehicles entrance to farm and production area
c) Workers and visitors' changing / shower room, foot-dip at entrance to production area
d) Foot-dip at entrance to poultry houses
e) Perimeter fence of farm
f) Fence and gate showing proper separation between production and non-production area
g) Bird proofing for poultry houses
h) Worker quarters
i) Drainage system
j) Pest control measures on farm

H) HEALTH PROGRAMME

i. Vaccination regime			
Age (week / day)	Type of Vaccines (with strains and manufacturer)	Method of application	Vaccination for (disease)





APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

ii. Medication / prophylaxis programme		
Age of use (week / day)	Type used and dosage	Control for (disease)

iii. Type of disinfectants / sanitizers used		
Point of use (e.g. vehicle, foot path, personnel etc.)	Type of disinfectant	Concentration used

iv. <i>Salmonella enteritidis</i> control and monitoring programme		
a) Does the farm carry out any vaccination against <i>Salmonella enteritidis</i> during growing period / egg production period?		*Yes / no
b) If yes, please fill up the table below		
Age of vaccination (week / day)	Type of vaccine and strain and manufacturer	Method of vaccination
c) Attach <i>Salmonella enteritidis</i> (SE) monitoring programme and sampling programme. Sampling programme should include the following information:		Fill in <b>Annex B</b>
d) Type of testing lab		*Government lab/ Private lab (Accredited/ Non-accredited)/ Others (please specify):
e) Attach copies of laboratory reports/results for <i>Salmonella</i> tests of samples		



APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE

f) Please describe the SE control policy of the farm (i.e. actions taken if samples are found to be SE positive):	
---	--

I) ANIMAL FEEDING REGIME

i. Type of feed	Stage of production (days/weeks)	Name of supplier(s)/ Feedmill (s)
e.g. pre-starter feed/ grower feed	e.g. 1-28days	
ii. Attach list of feed additives, manufacturer, % concentration and purpose of use		
iii. Attach colored photographs (with captions) showing feed storage and supply system		

J) WATER SUPPLY

i. Source of supply	* Municipal/ underground / well / pond / others (please specify):	
ii. Type of treatment		
a) For drinking:		
b) For washing:		
State chlorine level in ppm if treated with chlorine		ppm
iii. Attach copy of analytical results (if any) of drinking water for microbiology and heavy metal if water supply is not from Public Utility		
iv. Provide colored photographs (with captions) of water supply system (pond, underground water system, water storage tank, water treatment facilities, etc)		

K) WASTE TREATMENT / DISPOSAL

i) Methods of treatments / disposal (incineration/ pit/ bury/ biogas compost/ sale)	Frequency (per day/ week/ cycle/ batch)
a) Dead birds	
b) Manure	



**APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE**

c) Farm waste		
d) Others		
<b>ii. Provide colored photographs (with captions) of disposal system / site</b>		

**L) PEST CONTROL MEASURES**

<b>i. Describe methods used for pest control (including usage of chemicals &amp; frequency, if applicable)</b>		
a) Flies		
b) Rodents		
c) Wild Birds		
d) Stray Animals		

**M) EGG GRADING AND PACKING FACILITIES**

a) Description of egg grading/packing facility	*Air-conditioned/ Non-air conditioned/ Bird / rodent-proof
b) Location of egg grading/packing facility	*At farm premise/ Central packing and grading facility elsewhere
c) If at central packing and grading facility, please indicate farms sharing the same facility:	
d) Brand of egg grading system used and speed of egg grading per hour	
e) Are eggs washed or sanitized?	
<b>f) Describe and provide a layout plan of the egg grading and packing centre to show the process flow, including how eggs will be transported</b>	
<b>g) Provide colored photographs (with captions) showing the condition of egg grading /packing and storage facilities</b>	



**APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE**

**N) DECLARATION BY ESTABLISHMENT**

I declare that the information given above is true and correct

\_\_\_\_\_  
Name and designation of person who submitted above information

\_\_\_\_\_  
Signature and Company Stamp

\_\_\_\_\_  
Date

=====  
**O) VERIFICATION BY VETERINARY AUTHORITY**

I have verified the above information given by the company and certified that they are true and correct.

\_\_\_\_\_  
Name and designation of veterinarian who verified above information

\_\_\_\_\_  
Signature and Official Stamp  
Of Veterinary Authority

\_\_\_\_\_  
Date

Annex A

FARM FLOCK DETAILS

(For all ages of birds, including chicks and growers, and record empty houses)

SN	Flock ID	House No.	Age in weeks	Breed	Source	No. of birds ('000)	No. of eggs produced (Daily)	House Type (e.g. ECC / Bird-proofed / Open-sided)	Date of last Salmonella test	Remarks./ type of samples and laboratory result for Salmonella test
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										

Farm production (eggs) per month (million) (current / maximum)	Name and address of Breeder source(s)	
Eggs sent to Hatchery per month (current / maximum)		

Annex B

SE MONITORING PLAN

(Information provided below is for example only, Farm to kindly fill up the details according to their own SE monitoring programme)

S/N	Age group of flock	Type of samples	Method / location	No. samples	Frequency	Collected by	Test for
1	e.g. Day old chicks/ layers at x weeks' old	e.g. Dead / culled day-old chicks Drag swabs/ Cloacal swabs/ Environmental dust/ Stool/ manure sample	e.g. Collect samples from all dead / culled chicks Drag swab / Dust from floor/ cages/ wire mesh/ ventilation fans/ feed trough/ automatic stool belt etc.	e.g. x samples every batch/flock or every layer house	e.g. Every batch Quarterly/ Monthly for every batch/flock or every layer house	e.g. Farm vet/ Farm Manager/ Farm worker / government officials	e.g. Salmonella antibodies/ SE bacteria
2	Others	Feed/ Environmental swabs	From feed silos/ troughs	x g samples pooled from x houses	Monthly		

○ 증명서 서식

- 수출검역증명 부착서 (검역본부 발행)



**Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea**

**Attached Health Certificate for Table Eggs to be exported to Singapore**

<b>Reference No.</b>		
<b>1. Farm Identification</b>		
Farm	Name	
	Address.	
<b>2. Health Attestation</b>		
<p>I, the undersigned official veterinarian certify that;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Korea has been free from highly pathogenic avian influenza for the past six(6) months prior to export,</li> <li>- The eggs are unfertilized and derived from layer flocks kept in a farm accredited for the import of eggs by AVA, Singapore,</li> <li>- The farm where the eggs originate has been tested and found to be free from Salmonella Enteritidis, and no case of velogenic Newcastle disease, infectious bronchitis, infectious laryngotracheitis, Avian encephalomyelitis, Infectious bursal disease, EDS '76 or chronic respiratory disease due to Mycoplasma gallisepticum or M.synoviae, Salmonellosis(including Salm.pullorum), duck virus enteritis or duck viral hepatitis has been diagnosed on the farm for the last three months prior to export,</li> <li>- The eggs were clean, fresh and fit for human consumption, and packed into new disposable boxes for export.</li> </ul>		
(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

 **일본**

(1) 열처리 식육가공품(가금육·돈육) \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 일본 농림수산부 동물검역소 (<http://maff.go.jp>)  
 MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES, ANIMAL QUARANTINE SERVICE

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

○ 전체 수출 절차





○ 주요 수출요건

- 원료육 : 도축 및 열처리 가공은 한국 정부의 허가를 받은 시설에서 이루어져야 한다.
- 정부관리 : 6개월에 1회 이상 해당 시설의 SSOP 및 HACCP검증 등 위생 검사 실시
- 열처리 조건
  - 가금육 : 중심부의 온도를 70℃이상으로 1분 이상 유지하는 열처리 방식
  - 돈육 : 1) 중심부의 온도를 70℃이상으로 1분 이상유지 또는 100℃초과로 끓이거나 증기에 노출시키는 방식  
2) 중심부의 온도를 70℃이상으로 30분 이상유지 또는 온탕가열, 온열건조 등의 열처리 방식
- 품목 상세
  - 가금육 : 닭, 메추리, 비둘기, 꿩(guinea), 칠면조, 기러기목(오리 및 거위) 등의 조류
  - 돈육 : 돼지의 고기, 지방, 내장을 이용한 소세지, 햄, 베이컨 등

○ 수출작업장(가공장) 등록절차



○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검역시행장 지정</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

○ 검역시행장(열처리 가금육) 등록 신청서

**일본 열처리가금육 검역시행장 지정 신청 시 필요 항목**

1. 회사소개

- 1.1. 일반현황(회사명, 주소, 등록번호, 연락처, 입지, 위치, 회사전경사진, 지도 등)
- 1.2. 규모(대지면적, 건축면적 등)
- 1.3. 인력(종사자 수, 조직 등)
- 1.4. 가공시설 개요(가공장, 보관장, 열처리시설, 생산량, 생산품목 등)
- 1.5. 수출하고자 하는 열처리가금육제품 개요
  - 1.5.1. 축종(닭, 오리, 거위 등), 생산농장(소재지, 계약관계, 위생관리, 이력관리, 질병 및 약물잔류 등 안전성 관리)
  - 1.5.2. 원료 가금 이동(출하) 방법 및 도축관리
  - 1.5.2. 가공방법(열처리방법, 온도, 시간 등)
  - 1.5.3. 열처리 온도 측정(검증)방법
  - 1.5.4 부재료 및 포장재의 관리
    - 농산물(야채류) 품질관리
    - 분말 부재료 및 소스류의 품질관리
    - 포장재 안전성(품질관리, 안전성 확보방법 등)
- 1.6. 수출실적
- 1.7. 인증 사항

2. 시설현황

- 2.1. 열처리 시설
  - 2.1.1. 열처리 “전 구역”과 “후 구역” 배치를 도면 등으로 설명
  - 2.1.2. 열처리 설비 및 기구 배치(도면 등)
  - 2.1.3. 청결도별 구획관리 : 열처리 “전 구역”과 “후 구역” 구획 설명(사진 등 첨부)
  - 2.1.4. 열처리 설비 및 기구 종류(Batch-type steamer, tunnel-type fryer etc.)
- 2.2. 설비 및 시설
  - 2.1.1. 작업장 구획별 내장(재질 등)
  - 2.1.2. 공조 및 환기 시스템
  - 2.1.3. 냉장 및 냉동 시스템
  - 2.1.4. 급수 및 배수 설비
  - 2.1.5. 기타 사용 기자재

3. 시설 내 동선

- 3.1. 원료 입고, 제품 출고 동선
- 3.2. 배수 및 폐기 동선
- 3.3. 급수 동선
- 3.4. 공조 동선
- 3.5. 인력 출입 동선

4. 위생 및 안전 관리

- 4.1. HACCP 시스템(팀 구성, 기준서, CCP 등)
- 4.2. 청소 및 소독

○ 증명서 서식

- 열처리 가금육 수출검역증명서 부속서(검역본부 발행)

**Attached Health Certificate for Heat-processed poultry meat and Its products to be exported to Japan from the Republic of Korea**

I, being a Government Veterinary Officer of the Republic of Korea, do hereby certify the following with respect to the heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan identified in "Health Certificate of Animal Products" referred as Certificate No. \_\_\_\_\_

**I. Description of the Products :** \_\_\_\_\_

1. Kind of poultry(for Heat-processed meat) : \_\_\_\_\_
2. Kind of material(for meat product) : \_\_\_\_\_

**II. Origin of products**

1. Slaughter facility
  - 1.1. Approved number and Name : \_\_\_\_\_
  - 1.2. Address : \_\_\_\_\_
  - 1.3. Date of slaughter: \_\_\_\_\_
  - 1.4. Date of slaughter inspection(day, month, year) : \_\_\_\_\_
2. Processing facility
  - 2.1. Approved number and Name : \_\_\_\_\_
  - 2.2. Address : \_\_\_\_\_
  - 2.3 Date of processing : \_\_\_\_\_
3. Heat -processing facility
  - 3.1. Approved number and Name : \_\_\_\_\_
  - 3.2. Address : \_\_\_\_\_
  - 3.3. Date of heat-processing : \_\_\_\_\_

**III. Condition of heat-process**

The exporting products have been subjected to heat treatments by maintaining the temperature at the center of the products at 70°C or higher for one minute or more by the following way(please check the applicable box) : ( ) Fried, ( ) Steamed/Boiled, ( ) Grilled, ( ) Others\*

\* The way of heat-processing : \_\_\_\_\_

**IV. Identification number of the seal of the container and the container itself:**

**V. Date and name of the port of shipment :**

**VI. Country of Origin :**

**VII. Animal Health and sanitary Information**

1. In order for the Republic of Korea to export heat-processed poultry meat and its products, the following requirements have been fulfilled in the Republic of Korea.
  - (1) NAI etc.(Notifiable Avian influenza(NAI), Newcastle disease, fowl cholera and

salmonellosis(caused by *Salmonella pullorum* or *Salmonella gallinarum* only)) are designated as notifiable diseases by and to the animal health authorities of the Republic of Korea.

- (2) Surveillance programs for NAI based on the OIE Code are in place and the outcomes of which are fully acknowledged by such animal health authorities.
2. The poultry used to produce heat -processed poultry meat and its products to be exported Japan fulfill the following requirements:
  - (1) It is raised at a farm where no outbreak of NAI etc. has been confirmed for at least 21 days before the slaughter date.
  - (2) It is confirmed free from any poultry infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the Government of the Republic of Korea at an approved slaughter facility.
3. The slaughter facilities where poultry for heat-processed poultry meat and its products to be exported to Japan was slaughtered are approved by the National government of the Republic of Korea.
4. The processing facilities where poultry meat and its products to be exported to Japan were processed (prior to heat processing) are approved by the National government of the Republic of Korea.
5. The animal health authorities of Republic of Korea ensure that the heat-processed poultry meat and its products were stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in away to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases prior to shipment
6. The slaughtered poultry is found to be sound and healthy as a result of ante- and post mortem inspections conducted by the government veterinarians of the Republic of Korea in the designated facilities at the time of slaughter.

The name of the agency which conducted the poultry inspections, or the name and title of the official who conducted the poultry inspections :

\_\_\_\_\_  
**Printed Name and Signature**  
**Veterinary Officer**

\_\_\_\_\_  
**Date and Place of Issue**

Animal and Plant Quarantine Agency  
 Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
 Republic of Korea

(Official Stamp)

※ 검역증명서 발급 시 추가 기재사항(예시)

- Retort samgyetang made by OOO factory were heat treated at the temperature of 121℃ for 60 minutes
- These products were treated by heat to the central temperature of 120℃ for more than 4 minutes after sealing.

- 열처리 돈육 수출검역증명서 부속서(검역본부 발행)

### **Attached Health Certificate for Export of Heat-processed pig meat and its products to Japan from Republic of Korea**

I, being a Government Veterinary Officer of Republic of Korea, do hereby certify the followings with respect to the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan identified in "Health Certificate of Animal Products" referred as Certificate No. \_\_\_\_\_:

**I. Description of the Products:** \_\_\_\_\_

#### **II. Origin of products**

**1. Slaughter facility**

1.1. Approved number and Name: \_\_\_\_\_

1.2. Address: \_\_\_\_\_

1.3. Date of slaughter: \_\_\_\_\_

**2. Processing facility**

2.1. Approved number and Name: \_\_\_\_\_

2.2. Address: \_\_\_\_\_

2.3. Date of processing: \_\_\_\_\_

**3. Heat-processing facility**

3.1. Approved number and Name: \_\_\_\_\_

3.2. Address: \_\_\_\_\_

3.3. Date of heat-processing: \_\_\_\_\_

#### **III. Condition of heat-process**

After being completely deboned (for sausage, ham and bacon etc., must have been kept more than for three days without freezing after being completely deboned, and processed by means of curing or in other similar ways), aforementioned products were heat-processed and the temperature at the center of the products was kept at 70°C or higher for

- one minute or more by boiling
- one minute or more by exposing them to heated steam in excess of 100°C
- thirty minutes or more by heating in a water bath, drying in hot air or other ways;

(                      ).

**IV. Identification number of the seal of the container:**

**V. Date of shipment and name of the port:**

**VI. Country of Origin:****VII. Animal Health and Sanitary Information**

1. The heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan fulfill the following requirements:

(1) In case the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan were derived from the pig which was born and raised in Republic of Korea:

- ① The pig for the production of the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan was born and raised only in Republic of Korea.
- ② It is confirmed that the pig for the production of the heat-processed pig meat and its products was free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of Republic of Korea at the approved slaughter facilities.

(2) In case the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan were derived from the pig which was imported from the third countries:

- ① The pig for the production of the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan was born and raised only in the third countries.
- ② The pig for the production of the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan was directly imported to Republic of Korea from the third countries without any transit through countries other than the third countries or the said animals were kept isolated from any other animals and were not mix-loaded during the transportation.
- ③ The pig for the production of the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan was free from any evidence of animal infectious disease as a result of the import inspection conducted by the animal health authorities of Republic of Korea.
- ④ It is confirmed that the pig for the production of the heat-processed pig meat and its products was free from any animal infectious diseases as a consequence of ante- and post-mortem inspections conducted by official inspectors of the national government of Republic of Korea at the approved slaughter facilities.

(3) In case the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan were originated from the pig meat and its products which were imported from the third countries.

- ① The pig meat and its products for the production of the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan were derived from the pig which was born and raised only in the third countries.
- ② The pig meat and its products for the production of the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan were directly imported to Republic of Korea from the third countries without any transit through countries other than the third countries or the said meat was packed in a tight container and it was not opened during transportation.
- ③ The pig meat and its products for the production of the heat-processed pig meat and its

products to be exported to Japan were free from any evidence of animal infectious disease as a result of the import inspection conducted by the animal health authorities of Republic of Korea, and after the said inspection the pig meat and its products were directly carried into the approved and designated facilities.

2. The slaughter facilities where the pig for the production of the heat-processed meat and its products to be exported to Japan was slaughtered are approved by the national government of Republic of Korea.
3. The processing facilities where the heat-processed pig meat and its products to be exported to Japan were pre-heat-processed (cutting and curing etc.,) and stored are approved by the national government of Republic of Korea.
4. The animal health authorities of Republic of Korea ensure that the heat-processed pig meat and its products were stored in clean and sanitary wrappings and/or containers and handled in a way to prevent it from being contaminated with any pathogens of any animal infectious diseases until the shipment.
5. Slaughtering and processing of the meat/organ or products described in this certificate have been done in accordance with meat inspection requirements at least equivalent to "Food Sanitation Law" and "Abattoir Law" of Japan.

\_\_\_\_\_  
Printed Name and Signature  
Veterinary Officer

\_\_\_\_\_  
Date and Place of Issue

\_\_\_\_\_  
National Veterinary Research & Quarantine Service  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
Republic of Korea

※ 실온에서 장기간 보관이 가능한 캔 제품은 수입위생조건 적용 제외, 일본 도착 시 동물검역소(AQS)에서 열처리 시간과 온도(열처리 가공절차), 포장과 보관 기간 확인

 중국

(1) 가금육가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 해관총서(<http://customs.gov.cn>)  
GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

○ 전체 수출 절차





○ 주요 수출요건

- 원료육 : 중국 해관총서에 등록된 수출도축장에서 도축된 원료육을 사용하여야 함
  - \* 해관총서 홈페이지(<http://customs.gov.cn/jyjj/jckspaq/xxfw63/jkspjwscqzcxv/jkrljwscqzcmd/index.html>)에서 확인 가능
- 작업장 사후관리 : 검역본부는 반기 중 1회 이상, 식약처는 매 6개월마다 수출 작업장에 대한 사후관리 실시
- 작업장 관리
  - 위생조건 : 중국 수출작업장은 「한·중 검역위생조건」에 적합한 수출제품을 생산하여야 함(GB/T 20094-2006)
  - HACCP : 중국 HACCP기준을 준수하여야 하며 현지실사 시 기준서, 모니터링, 검증, 개선조치, 기록 등을 확인(GB/T 20094-2006)
- 품목 상세 : 닭고기를 주요 원료로 열처리하여 만든 닭고기 제품이며, 가공 과정에서 뉴캐슬병과 고병원성 조류인플루엔자 바이러스를 사멸시키는 데 충분한 가열 온도와 시간을 충족하여야 한다. 원료로 사용되는 닭고기는 닭의 내장을 제외한 도체를 의미함

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출작업장 신규 등록 신청 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경) 신청서
- 영업허가증(신고필증)

- 품목제조보고서
  - HACCP 인증서
  - 검역시행장 지정서
  - 수출작업장 중국 정부 등록 신청서
  - 사용된 원료육 관련 서류(중국정부 등록 도축장과 체결한 계약서 등)
  - 닭고기 전용 생산라인 구출 여부 및 기타 축종 유래 성분 혼입 가능성을 확인할 수 있는 서류 (HACCP 기준서의 제품 이동동선도, 품목제조보고서 등)
  - 원료 및 부재료, 삼계탕 완제품의 동물약품, 농약, 중금속, 식품첨가물 및 기타 유독 유해물질 관리 서류(제품 검사성적서 또는 HACCP 기준서 중 해당 분야 관리기준서 등)
- 수출증명서 발급 시 필요 서류
- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인.  
최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
  - 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입 위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
  - 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
  - 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통 기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
  - 열처리 공정일지 등 : 열처리 기준 충족여부 확인
  - 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체
    - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
  - 수출삼계탕 공인기관 검사성적서
  - 등록업체와 수출입업체 고유 마크
  - 포장재질성적서
  - 원·부재료 등에 대한 유해물질 관리 서류

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"><li>수출작업장 등록(가공장)</li><li>수출증명서 발급(공동)</li></ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"><li>수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li><li>수출증명서 발급(공동)</li></ul>

\* 세부사항은 '삼계탕 중국 수출 검역·위생 절차 안내서' 참조

○ 수출작업장 등록 신청서

- 국내 수출작업장 등록 신청서

수출작업장 등록[ ] 신청서  
정보변경[ ]

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바랍니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	10일		
신청업체	대표자	생년월일(외국인등록번호)			
	업체명	전화번호/팩스번호			
	주 소				
	담당자	휴대전화번호			
등록요청	구 분	우육[ ]	계육[ ]	돈육[ ]	압육[ ]
		유제품[ ]	알가공품[ ]	식육가공품[ ]	기타[ ]
	축산물의 유형 (수 출 국)				
	축산물의 유형 (국 내)				
	영업허가번호				
	수출 상대국				
	제조방법				
정보변경	등록번호				
	변 경 전				
	변 경 후				
	변경사유				

수출작업장 등록 신청을 위와 같이 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

00지방식품의약품안전청장 귀하

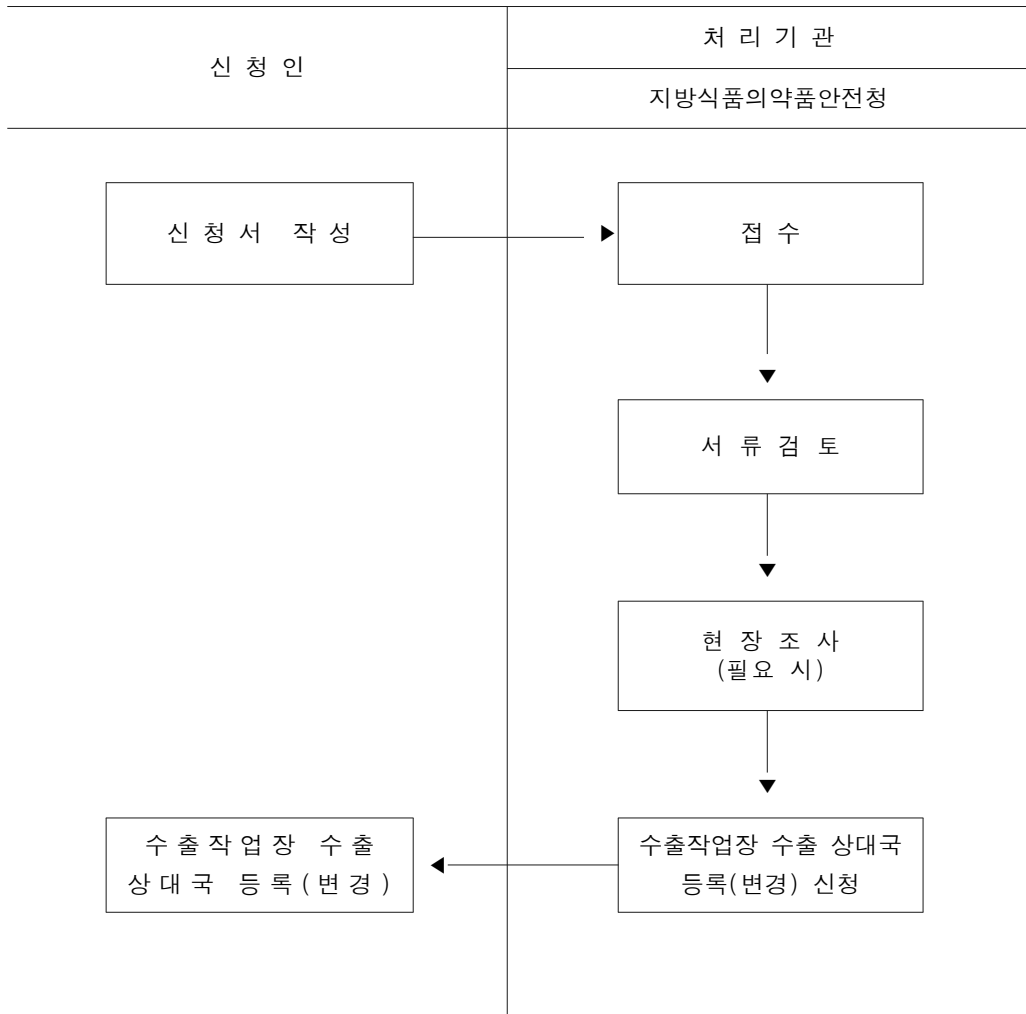
구비서류	① 영업허가증(신고필증) 사본 1부 ② 품목제조보고서 사본 1부 ③ 수출 상대국에서 요구하는 작업장 등록신청 서류 ※ 수출희망제품의 경우 품목제조보고서(안), 제조방법설명서 및 해당 제품이 생산 가능함을 입증하는 서류 등을 제출	수수료 없음
------	--	--------

### 작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 √표를 합니다.

### 처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



- 수출작업장 중국 정부 등록 신청서

수입육류 해외생산업체 등록신청서 - 양식

APPLICATION FOR EXPORT OF MEAT TO P.R.CHINA

이는 중화인민공화국 해관총서가 중국으로 육류를 수출하는 해외 도축·가공업체에게 평가 및 등록을 위해 필수로 제출하도록 요구하는 신청서입니다. 신청 과정이 지연되지 않도록 중문이나 영문으로 제출해 주십시오. 또한 본 신청서를 뒷받침하는 기타 자료도 제출해 주십시오.

NOTE: This application on foreign slaughterhouse and/or meat processing establishment is required by "General Administration of Customs of the People's Republic of China (GACC)" for evaluation and registration to export meat and meat products to China. All information must be submitted in Chinese or English. Complete information must be provided in the information as inadequate/incomplete submission will result in delays. Please provide any additional information to support your application.

1. 업체 기본 정보 Particulars of Establishment

1.1 업체명 Name of Establishment:

1.2 주소 Address:

1.3 업체등록번호 Registration Number:

1.4 담당자 성명/직무 Contact Name/title:

1.4.1 담당자 전화번호/팩스번호(국가/지역 코드 및 지역 번호를 영기)나 휴대전화 Contact Telephone/Fax(include Area/Country/Region Code)or Cell Phone:

1.4.2 담당자 E-mail 주소 Contact E-mail:

1.5 등록승인기관 Approval Authority :

1.6 공장설립일자 Year Constructed:

1.7 총부지면적 Total Land Area:

1.7.1 건축면적 Total Built-in Area:

1.8 가공 제품 종류 Types of Products Manufactured:

1.9 중국으로 수출될 제품명(완제품 라벨과 사진 첨부)

Products Intended for export to China (attach the labels or photos of finished products):

1.10 가축/가금류/기타 동물의 공급원 Source of livestock/poultry/other animals:

1.10.1 도축가공된 가축/가금류/기타 동물이 살던 성/지역

List provinces/districts from which the livestock/poultry/other Animals are obtained for slaughter/processing:

1.10.2 送宰禽/畜是否随附有检疫证书 (如有, 请附样本复印件)

도축가축/가금류에 검역증서가 동봉되어 있는지 여부 (동봉되어 있는 경우 샘플 사본 첨부)

1.10.3 회사 자체 농장인지, 계약 농장인지 여부

1.11 본 업체의 수출을 승인한 국가, 등록일, 등록 제품의 카테고리, 첫 수출 연도, 최근 수출 날짜를 열거하고, 최근 한 차례 각 국가에 수출한 수의위생증서 사본을 동봉한다.

List the names of countries approving the establishment to export, dates of approval, and types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the latest shipment to each country.

2. 기업 위치와 배치 Location and Layout of Establishment

2.1 기업이 소재한 지역(예: 시가지, 교외지, 공업, 농업과 거주지역)을 묘사하고 및 기업 주변 환경을 표시해야 한다.

Description of the area where establishment is located (e.g. downtown, suburb, industrial, agricultural, residential, etc.) and showing clearly the surrounding where the establishment is located:

2.2 기업 배치 평면도(중요 설비시설을 포함하여 운영 구역별로 표시하고 인적·물적 흐름을 색깔 있는 화살표로 표시)

Layout Plan of Establishment: (Attach layout plan showing properly rooms for different operations, including the important equipment/facilities and the personnel and process/product flow must be in color indicated by arrows)

2.3 작업장 설계 및 사용된 건축자재 Materials Used & Design

2.3.1 지면 Floor:

2.3.2 벽 Walls:

2.3.3 천장과 상부 구조 Ceiling & Superstructure :

2.3.4 조명 Lighting:

2.3.5 통풍시스템 Ventilation System:

2.3.6 도축/가공 작업장 또는 구역 진입 시 신발 세척 시설

Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas:

3. 물/얼음의 공급 Water Supply/Ice

3.1 수원(水源) Source of water:

3.2 염소 처리(예/아니오) Chlorination: (Yes/No)

(예일 경우 몇 ppm 을 넣는지 설명) If yes, state level in ppm:

3.3 세균학적 검사 Bacteriological examination

3.3.1 검사 항목과 방법 Item and Method:

3.3.2 빈도 Frequency:

3.3.3 기록 유무: 있음/없음 Records available: (Yes/No)

3.4 작업장에 제빙기가 있는지 여부: 있음/없음 Ice making machine available in premises: (Yes/No)

3.4.1 있다면 기계의 제빙 능력은? If yes, capacity of machine:

3.4.2 얼음의 저장과 용량 Ice storage and capacity:

4. 인력자원 Manpower

4.1 직원 상황(기업의 전문 기술자, 일반 근로자 등의 수와 자격을 열거한다)

Staff information (List the number, qualifications of technical, general workers, etc, employed by establishment):

4.2 건강검진과 병력 Medical Examination and History:

4.2.1 고용 전 직원이 신체검사를 받고 식품가공업체에서 일하기 적합한지를 증명했는지 여부

- Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment: (Yes/No)
- 4.2.2 근로자가 매년 신체검사를 받고 기록을 보존하고 있는지 여부  
Annual Health Check and Records for Workers: (Yes/No)
- 4.3 공장에 상주하는 공인 수의사와 공인 검사원의 수 Number of official Vets and official inspector:
- 4.4 작업복의 세탁(공장 내에서 또는 계약업체에서) Laundry (in-plant or by contract):
5. 도축 분할 작업장 Slaughtering and Boning /Cutting Premises
- 5.1 설비 Equipment  
사용하는 주요 장비 목록을 첨부한다(모델, 브랜드 및 제조업체)  
Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used.
- 5.2 도축 절차(공정 흐름도 첨부) 및 도축라인 속도를 요약 기술한다.  
Brief description of slaughtering processing (attach process flowcharts) and slaughtering line speed:
- 5.3 식품 안전 통제 프로그램 Food Safety Programs
- 5.3.1 HACCP 체계에 기초하는지 또는 이에 상응하는지 여부 (예/아니오):  
‘예’라면 HACCP 계획을 첨부하세요)  
Whether based on HACCP system or equivalent: (Yes/No; if yes, attach the HACCP plan)
- 5.3.2 기업 내에서 검사할지, 아니면 상응한 자격을 가진 외부 공인 실험실에서 검사할지를 설명한다. 기업 내에서 검사하는 경우, 검사 시설과 검사 항목을 열거한다(실험실 매뉴얼 사본 첨부).  
State whether testing done in the plant or provided by an external accredited laboratory. If in the plant, list facilities and tests (attach a copy of manual).
- 5.3.3 샘플링과 검사 순서 Sampling and testing procedures:
- 5.3.4 원료와 제품 검사의 판정 기준  
Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials testing:
- 5.4 제품의 추적 및 리콜 체계를 간략히 기술 Brief description of products traceability and recall system:
- 5.5 표준위생관리기준 Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)
- 5.5.1 요약 설명 Brief description:
- 5.5.2 SSOP 활동을 실시하고 유지하는 인원 명단과 직무  
Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities:
- 5.5.3 도축 분할에 사용되는 SSOP 매뉴얼 사본 제출  
Attach copy of the SSOP manual used for slaughtering and cutting :
- 5.6 일 가공량 Daily Throughput
- 5.6.1 일일 교대 근무 횟수 Number of shifts:
- 5.6.2 교대 근무별 도축 능력 Slaughter capacity (tones) per shift:
- 5.6.3 주당 근무일수 Number of working days per week:
- 5.7 연간 도축 능력 (톤) Total annual slaughter capacity (tons):
- 5.8 육류 검사 Meat Inspection
- 5.8.1 공인 수의사 검사인지, 기업의 품질관리인원의 검사인지.  
By government inspectors or company's QC staff:



- 5.8.2 검사원의 총수, 자격 및 훈련 상황 Total number of inspectors, qualification and training:
- 5.8.3 교대 근무별 검사원의 수 Number of inspectors per shift:
- 5.8.4 검사 절차(검사 매뉴얼 사본 첨부)  
Inspection procedures (attach a copy of the inspection manual):
- 5.8.5 동체(胴體)/육류 거부 또는 수락의 판정 기준(최근의 불합격 상황 기록 사본 첨부)  
Criteria for rejection/acceptance of animal body/section: (attach a copy of the latest condemnation record):
- 5.9 발골/분할 작업장 Boning /Cutting Room
- 5.9.1 온도제어특성(및 도인지 설명) Temperature control features (state temperature) :
- 5.9.2 발골/분할량 Boning /Cutting production capacity:
- 5.10 동체/육류 냉각 절차를 간략히 설명  
Brief description of cooling procedures of animal body/section:
- 5.11 식용 부산물 처리 Edible Offal Handling
- 5.11.1 식용 부산물 취급 절차를 간략히 기술한다 과정을 간략히 서술(공정 흐름도 첨부):  
Brief description of edible offal handling (attach process flowcharts)
- 5.11.2 식용 부산물 작업장 수 및 면적 quantity of offal handling rooms and their area:
- 5.11.3 식용 부산물 처리능력 edible offal handling capacity:
- 5.11.4 식용 부산물 작업장의 온도 제어 특성(및 도인지 설명)  
Temperature control features in the offal handling rooms (state temperature) :
- 5.11.5 식용 부산물 취급에 사용되는 SSOP 매뉴얼 사본 제출  
Attach copy of the SSOP manual used for edible offal handling:
- 5.11.6 식용 부산물 거부 또는 수락에 대한 판정 기준(최근의 불합격 상황 기록 사본 첨부)  
Criteria for rejection/acceptance of edible offal: (attach a copy of the latest condemnation record):
6. 육류제품 가공 작업장 Meat Product Processing Premises
- 6.1 고기의 공급원 Source of meat  
육류 제품 가공에 사용되는 원료 고기를 공급한 국가-기업 및 해당 등록 번호를 열거한다.  
List countries and Registration No. of plants where meat is obtained for processing:
- 6.2 가공 유형(예:소시지, 인스턴트 육류제품, 통조림 등)  
Type of Processing: (e.g. sausages, ready-to-eat, canning, etc)
- 6.3 가공 절차 Processing Procedures
- 6.3.1 중국으로 수출 예정인 제품 유형별 가공 흐름도, 중점관리기준(CCP : **critical control points**)을 포함한다.  
Attach process flowcharts for each type of product for export to China showing clearly the critical control points (CCP's).
- 6.3.2 중국으로 수출되는 품목별 가공 방식(육류 제품/통조림 제품 가공 시간과 온도 포함)을 요약 기술한다.  
Brief description for processing methods of every product planned to export to China, including time and temperature of meat product processing /canning:
- 6.3.3 중국에 수출 예정인 모든 제품의 성분과 원료를 열거한다.  
List ingredients and composition of each product for export to CHINA:

6.4 식품안전관리프로그램 Food Safety Programs

6.4.1 HACCP 체계에 기초하는지 또는 이에 상응하는지 여부 (예/아니오: '예'라면 HACCP 계획을 첨부하세요)

Whether based on HACCP system or equivalent: (Yes/No : if yes, attach the HACCP plan)

6.4.2 기업 내에서 검사할지, 아니면 상응한 자격을 가진 외부 공인 실험실에서 검사할지를 설명한다. 기업 내에서 검사하는 경우, 검사 시설과 검사 항목을 나열한다.(실험실 매뉴얼 사본 첨부)

State whether testing done in the plant or provided by an external accredited laboratory. If in the plant, list facilities and tests (attach a copy of manual):

6.4.3 샘플링과 검사 순서 Sampling and testing procedures::

6.4.4 원료와 제품 검사의 판정 기준

Criteria for rejection/acceptance of products/raw materials testing:

6.5 제품의 추적과 리콜 체계를 간략히 기술한다. Brief description products traceability and recall system:

6.6 표준위생관리기준 Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)

6.6.1 요약 설명 Brief description:

6.6.2 SSOP 활동을 실시하고 유지하는 인원 명단과 직무

Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities:

6.6.3 육류제품 가공(통조림 포함)에 사용되는 SSOP 매뉴얼 사본 제출

Attach copy of the SSOP manual used for the meat products processing /canning.

6.7 일일 가공능력 Daily Throughput:

6.7.1 일일 교대 근무 횟수 Number of shifts:

6.7.2 교대 근무별 생산능력 (톤) Production capacity (tones) per shift:

6.7.3 주당 근무일수 Number of working days per week:

6.8 제품당 연간 생산능력(톤)Total annual production capacity (tons) of each product:

7. 저장시설 Storage Facilities

7.1 포장재/통조림 포장 재료의 저장실: 유/무 Packing materials storage room: (Yes/No)

7.2 건조 배합 재료 저장실:유/무 Dry ingredients storage room: (Yes/No)

7.3 화학물질, 소독제, 기타 세정제 저장실: 유/무(최근 사용 상황 기록 사본 첨부)

Chemicals, disinfectants and other cleaning agents storage room: (Yes/No: if yes, attach copies of the latest records)

8. 냉각고/급냉고/냉장고 수량, 유형(적냉, 송풍 등/암모니아 냉매 또는 프레온 냉매)과 용량

Numbers, type (static, air blast etc/ammonia or freon), capacity of chillers/deep freezers/cold storage:

9. 폐기물 처리와 배출 Waste Treatment/Disposal

9.1 식용 불가/불합격 제품 처리 절차 Procedures for treatment of inedible/unqualified products :

9.2 폐기물 처리 배출 절차 Procedure of waste treatment/disposal:

9.3 오수 처리 방법과 일 처리능력

Procedure of effluent treatment/disposal and daily treatment/disposal capability:

9.4 방역 시스템 Pest control system:

방역 시스템에 대한 간략한 소개 (방역 지점의 평면도 및 최근 방역 기록 사본)

Brief description on the pest control system implemented.(Attach copy of layout map of pest control points and latest copy of pest control records)

10. 복지/위생 시설 Welfare/Washing facilities

10.1 직원 식당, 탈의실, 락커, 샤워 시설: 유/무

Staff canteen(s), Changing rooms, Lockers, Shower facilities :( Yes/No)

10.2 손소독시설과 수세식 화장실 시설: 유/무

Hands-free operated features for taps and toilet flush and washing and disinfecting hands facilities: (Yes/No)

11. 기업 관련 사진, 비디오(CD), 홍보 책자, 연례 보고서 및 관련 자료(이 신청서와 같이 제출):

Photographs, video (in CD form), brochures, annual reports and other relevant information of the establishment (to submit together with this application):

12. 기업 선언문 Declaration by Establishment

상술한 사항은 진실되고 틀림없음을 선언한다.

I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN ABOVE IS TRUE AND CORRECT.

제출인 성명과 직무

Name and designation of person who submitted above information

법인 서명과 법인 인감 날인

Signature of the owner and Company Stamp

날짜

Date

13. 수의 주관 당국의 확인 Verification by Veterinary Authority

심사확인을 통해 이 회사가 제공한 상기 자료가 진실되고 틀림없음을 증명합니다.

I HAVE VERIFIED THE ABOVE INFORMATION GIVEN BY THE COMPANY AND CERTIFIED IT IS TRUE AND CORRECT.

관할 수의사 성명과 직무

Name and designation of veterinarian who verified above information

관할 수의사 서명과 주관 당국 도장(날짜)

Signature and official stamp of veterinary authority (Date)

○ 증명서 서식

- 수출 위생·검역증명서 (식약처, 검역본부 공동발행)

Health certificate for ginseng chicken soup exported to China from Republic of Korea 韩国向中华人民共和国出口参鸡汤的卫生证书 한국에서 중국으로 수출되는 삼계탕에 대한 검역위생증명서 Certificate Number (证书号码, 검역위생증번호) :				
<b>1. The information of issuing unit (证书出具信息, 발급정보)</b>				
Exporting country (出口国家, 수출국)	Competent authority (主管部门, 주관부처)	Issuing organization (证书出具机构, 발급기관)	Administrative areas (所属行政区域, 관할구역)	
<b>2. The information of production (生产信息, 작업장 정보)</b>				
Slaughterhouse(屠宰场, 도축장) : Name(名称, 이름) Approved Number(注册号, 등록번호) Address(地址, 주소)	Cutting plant (肉类分割厂, 식육포장처리장) : Name(名称, 이름) Approved Number(注册号, 등록번호) Address(地址, 주소)	Processing plant(加工企业, 가공장) : Name(名称, 이름) Approved Number(注册号, 등록번호) Address(地址, 주소)	Store/Cold store (储存库/储存冷库, 보관장) : Name(名称, 이름) Approved Number(注册号, 등록번호) Address(地址, 주소)	
<b>3. Identification of the Products (产品鉴定, 제품설명)</b>				
Name of product (产品名称, 제품명칭)	Type of product (包装方式, 포장방법)	Number of packages (包装数量, 포장수량)	Net weight(kg) (净重, 중량)	Batch number (生产批次号, 생산번호)  Related details are attached(相关细节见附页, 세부내역 첨부)
Date of slaughter (屠宰日期, 도축일자)	Date of production (生产日期, 생산일자)	Storage temperature (储存温度, 보존온도)		Shelf life (保质期, 유효기간)
Origin of product (产品来源, 원산지)	Animal species (来源动物种类, 유래동물의 종류)	Animal source country of origin (来源动物国家, 원산지)		Mark (唛头, 심표)
<b>4. The information of transportation (运输信息, 운송정보)</b>				
Date of dispatch (发货日期, 선적일)	Place of departure (发货地, 선적지)	Countries of transit (途经国家, 경유국가)	Country and place of destination (目的国及地点, 도착지 및 국가)	Method of transport, vehicle information (运输方式及运输工具班次信息, 운송방법 및 선기정보)
Name and address of Consignor (发货人名称和地址, 수출자 이름 및 주소)		Name and address of Consignee (收货人名称和地址, 수입자 이름 및 주소)		Container number (集装箱号, 컨테이너 번호)
				Seal number (铅封号, 봉인번호)

5. Animal Health and Sanitary Information (卫生证明, 위생정보)		
<p>I, the undersigned official veterinarian, certify that                      本人作为官方兽医特证明如下:                      본인(하단 서명 수의관)은 아래 사항을 증명한다.</p> <p>The manufacturing process of this product(s) is in line with the Korea and Chinese law and regulations of poultry and public health, national food safety standard, protocol (arrangement) between the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China and the Ministry of Agriculture, and Food and Rural Affairs, and the Ministry of Food and Drug Safety of Republic of Korea on inspection and quarantine and veterinary health requirements for ginseng chicken soup to be imported from the Republic of Korea to the People's Republic of China.</p> <p>该产品生产过程符合中国和韩国有关畜禽和公共健康的法律法规及食品安全国家标准符合中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与大韩民国农林畜产食品部和食品医药品安全部关于中国从韩国进口参鸡汤的检验检疫和兽医卫生条件的议定书要求。</p> <p>본 제품의 생산과정은 대한민국과 중국의 가금류와 공공위생 법률법규 및 식품안전국가표준에 부합하며, 대한민국 농림축산식품부 및 식품의약품안전처와 중화인민공화국국가질량감독검험검역총국 간 체결한 한국에서 중국으로 수출되는 살계탕의 수의(兽医) 위생 및 검역검사 조건에 관한 약정에 부합한다.</p>		
(Official Stamp 官方印章 권역필인)	Date & Place of Issue (签署日期和地点, 발행 일자 및 장소)	Title 职位 직위 _____  Printed Name of Government Veterinarian (inspector) 官方兽医 (官方检查员, 수의관 성명)  Signature 签名 서명 _____
	<b>Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea</b>	
(Official Stamp 官方印章 권사필인)	Date & Place of Issue (签署日期和地点, 발행 일자 및 장소)	Title 职位 직위 _____  Printed Name of Government Veterinarian (inspector) 官方兽医 (官方检查员, 수의관 성명)  Signature 签名 서명 _____
	<b>Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea</b>	



## (2) 유가공품(일반유제품, 영유아유제품)

○ 상대국 관련 국가기관 : 해관총서(<http://customs.gov.cn>)

GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS

중국시장감독관리총국(<http://samr.gov.cn>)

STATE ADMINISTRATION FOR MARKET REGULATION

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	×
상대국 작업장 등록	○ (영유아유제품의 경우 배합비 등록 필요)

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건 \*‘유제품 중국 수출 검역·검사안내서’에 따름

- 정부관리 : 수출작업장에 대하여 자체위생관리기준 및 HACCP 운용에 대한 위생관리, 중국 위생관련 규정 및 열처리 조건 준수 여부를 확인한다.
- 가공장 사후관리 : 수출 검역 실적이 있는 업체·제품에 대해서 반기별 1회 이상 지도·감독
- 작업장 관리
  - 위생조건 : 중국의 관련 규정에 적합하여야 하고, 한국의 「축산물 위생관리법」등 관련 법령에 따른 HACCP·GMP에 준하거나 그 이상의 위생관리 시스템을 운영하여야 한다.
  - 검역조건

구분	위생 조건
농장 4대질병 비발생	브루셀라, 결핵, 요네병, 탄저병
열처리	UHT (132℃ 1초 이상), HTST(72℃ 15초 이상)

- 열처리 조건 : UHT(132℃ 이상, 1초 이상)  
우유의 pH가 7.0 미만인 경우 HTST(73℃ 이상, 15초 이상)  
우유의 pH7.0 이상인 경우 HTST 2회
- HACCP : 중국 HACCP기준을 준수하여야 하며 현지실사 시 기준서, 모니터링, 검증, 개선조치, 기록 등을 확인(GB/T 20094-2006)
- 중국 국가인증 유제품 제조업체를 위한 위험분석 및 중요관리점(HACCP) 시스템 인증기관
  - 중국품질인증센터(CQC)
  - 팡위안로고인증그룹유한회사(CQM)
  - 북경중국화원인증센터(ZDHY)
  - 북경우저우형통인증유한회사(CHTC)
  - 남서상품검사국제인증유한회사
  - SGS-CSTC
  - 상해천양품질기술서비스유한회사(INTERTEK)



- 품목 상세

국문	중문	영문
파스퇴르살균유	巴氏杀菌乳	Pasteurized milk
멸균유	灭菌乳	Sterilized milk
조제유	调制乳	Modified milk
기타 살균 우유	其他消毒乳	other disinfection milk
발효유	发酵乳	Fermented milk
향첨가발효유	发酵风味乳	Flavored fermented milk
분유	乳粉	milk powder
전지분유	全脂乳粉	whole milk powder
부분탈지분유	部分脱脂乳粉	partly skimmed milk powder
가당전지분유	全脂加糖乳粉	sweetened milk powder
탈지분유	脱脂乳粉	skimmed milk powder
조미분유	调味乳粉	flavoured milk powder
조제분유	配方乳粉	formula milk powder
영양강화조제분유	营养强化配方乳粉	fortified formula milk powder
기타분유	其他乳粉	other milk powder
버터	黄油	butter
크림	稀奶油	cream
기타 크림	其他奶油	other milk fat
연유	炼乳	condensed milk
가당연유	加糖炼乳	sweetened condensed milk
무가당연유	无糖炼乳	evaporated milk
기타연유	其他炼乳	other condensed milk
치즈	干酪	cheese
경화치즈	硬质干酪	hard cheese
기타치즈	其他奶酪	other cheese
탈염유청분	脱盐乳清粉	demineralized whey powder
유청분	乳清粉	whey powder
유청농축단백질	乳清浓缩蛋白粉	whey protein concentrate
기타유청분	其他乳清粉	other whey powder
기타 우유 및 유제품	其他乳与乳制品	other milk and milk product
영유아조제분유(유류)	婴幼儿配方乳粉	Infant formula

○ 수출작업장 신규·변경등록 절차



\* 영유아조제유의 경우, 배합비 등록 완료 후 수출 가능

○ 수출작업장 등록 시 필요 서류

- 대 중국 유제품 수출기업 등록·정보 변경 신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서
- 수출작업장 중국 정부 등록 신청서
- 수입 영유아 조제유제품 국외생산기업 등록 신청표
- 유제품 수출기업 중국정부 추천 목록표

○ 검역증명서 발급 시 필요 서류

- 제품에 사용한 원유를 생산한 농장 내역
  - 원유 생산농장의 가축전염병(소 브루셀라병, 탄저병, 결핵병, 요네병) 발생여부 확인용
  - 최초 또는 변경사항 발생 시 제출하고, 농장 내역이 동일한 경우 생략
- 품목제조보고서 : 최초 또는 변경사항 발생 시 제출하고, 동일 제품의 경우에는 생략  
단, 검역을 신청하는 지역본부·사무소가 변경될 경우 처음에 한해서 제출

- 살균 처리 시간 및 온도 증빙자료(살균유에 한함)
- 현물 : 최초 또는 변경사항 발생 시 제출하고, 동일제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체 사진은 제품 전체사진, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함  
단, 검역을 신청하는 지역본부·사무소가 변경될 경우 처음에 한해서 제출
- 수출일정 등 관련 서류(Invoice, B/L, Packing list 등)
- 제품 생산일지 : 가공장 명칭, 주소, 생산기간, 유통기간, 수출물량 및 검사 내용 등
- 수입신고필증(수입 원료를 사용하는 경우)

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

\* 세부사항은 '유제품 중국 수출 검역·위생 절차 안내서' 참조

○ 수출작업장 등록 신청서

- 국내 수출작업장 등록 신청서

대 중국 유제품 수출기업 **등록[ ]** **정보변경[ ]** 신청서

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바랍니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	10일
------	-----	------	-----

신청업체	대표자	생년월일(외국인등록번호)
	업체명(Est. Name)	전화번호/팩스번호
	주 소(Adress)	
	담당자	휴대전화번호

등록요청	유제품의 유형 (중 국)	
	제품의 유형 (국 내)	
	영업허가번호	
	제조방법	

정보변경	등록번호	
	변 경 전	
	변 경 후	
	변경사유	

대 중국 유제품 수출기업 등록 신청을 위와 같이 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

00지방식품의약품안전청장 귀하

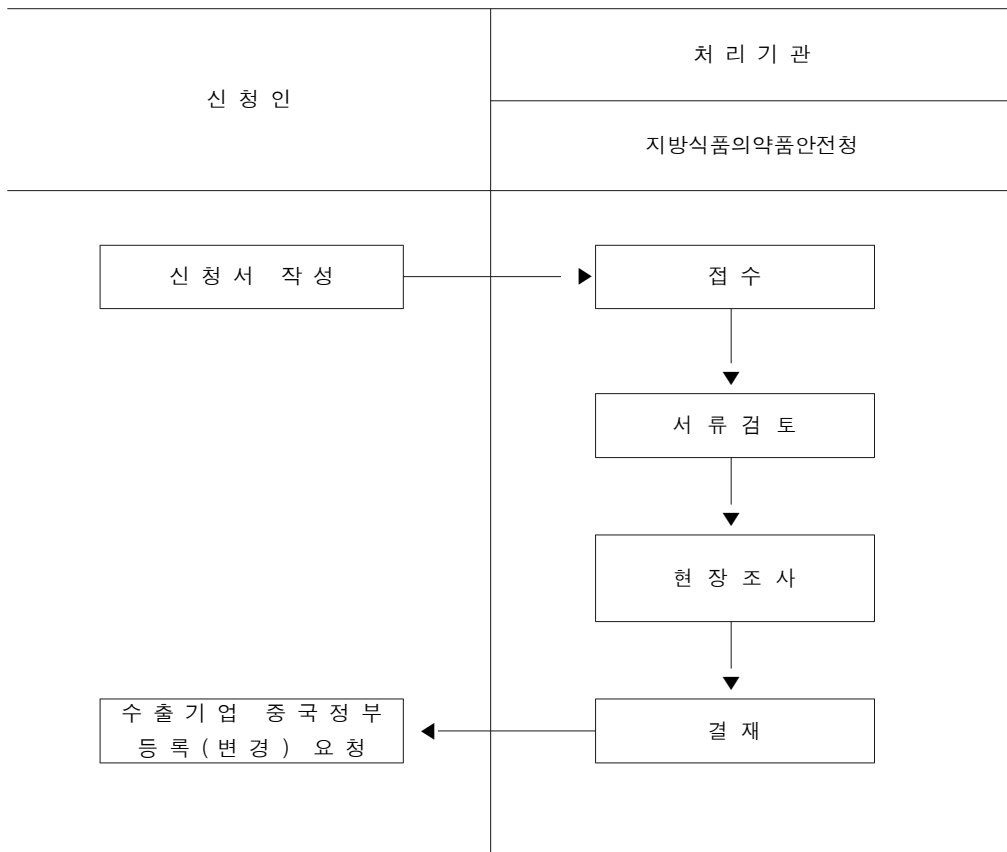
구비서류	① 영업허가증(신고필증) 사본 1부 ② 품목제조보고서 사본 1부 ③ 수입 영유아 조제유제품 국외생산기업 등록신청표 1부(영유아용 유제품만 해당) ④ 수입 파스퇴르살균유 생산기업 등록정보 확인표 1부(살균유만 해당) ⑤ 중국 CNCA 인정 제3자인증기관의 HACCP 인증서 사본 1부(해당되는 경우) ⑥ 등록정보 변경 관련 서류(해당되는 경우) ※ 수출희망제품의 경우 품목제조보고서(안), 제조방법설명서 및 해당 제품이 생산 가능함을 입증하는 서류 등을 제출	수수료 없음
------	---	--------

### 작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 √표를 합니다.

### 처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



- 수입 영유아 조제유제품 국외생산기업 등록 신청표

수입 영유아 조제분유(조제 분말유와 조제 액상유)

해외생산업체 등록신청서-양식

이는 중화인민공화국 해관총서가 영유아 조제유제품(조제 유제품과 조제 액상유)을 중국에 수출하도록 한 해외생산업체가 반드시 제출해야 하는 평가 및 등록을 위한 신청서로, 중문이나 영문으로 제출한다.

오도와 지연을 막기 위해 신청 자료는 진실되고 정확해야 한다. 본 신청서를 뒷받침할만한 기타 자료도 함께 제출해 주십시오.

NOTE: This application, required GACC, is for evaluation and registration of the foreign enterprises who apply to export infant formula dairy products (formula powdered milk and formula liquid milk). All information must be submitted in Chinese or English. Application data content should be true and accurate to avoid misleading and delays. Please provide any additional information to support your application.

제 1 부 기업 기본 상황

A. 기본 정보

1. 생산업체

등록 명칭 (실제 생산 단위) : \_\_\_\_\_

등록 주소 (실제 생산 주소) : \_\_\_\_\_

등록 번호 (직용시) : \_\_\_\_\_

2. 담당자 :

전화번호 : \_\_\_\_\_

팩스 : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

3. 등록(승인)기관 :

4. 업체의 실제 생산 주소와 사업자등록증 정보가 일치하지 않을 경우, 중국으로 수출하는 제품에 대해 책임을 져야 하는 생산자명, 주소, 전화번호, 팩스와 이메일 등의 연락처를 제공하고, 중국으로 수출되는 제품에 대해 책임을 져야 하는 생산자와 실제 생산업체의 관계를 설명한다.

5. 공장설립일자 :

6. 총부지면적 :

7. 건축면적 :

8. 작업장 배치도, 청정 구역 구분도, 인적·물적 흐름도를 첨부 파일로 제출하십시오.

9. 중국에 수출할 제품명

번호	제품 종류 <sup>①</sup>	적용 연령대 <sup>②</sup>	포장 형식 <sup>③</sup>	등록 상표 <sup>④</sup>

①제품 종류 : '영유아 조제 분말유', '영유아 조제 액상유'로 기재

②적용 연령대: 예를 들어 0~6 개월 등으로 기재

③포장 형식: 예를 들어 종이 포장이며 속포장 있음, 캔 포장이며 속포장 있음, 캔포장이며 속포장 없음 등(결과 속의 포장 형식에 대해 상세히 설명해야 함)

④등록 상표: 주무부서의 승인으로 등록된 상표를 기입해 주십시오.

10. 영유아 조제식 유제품의 최근 2년간 실제 생산량(톤/년)

B. 생산 정보

1. 제품의 생산 공정을 선택하고, 선택한 가공 공정 흐름도를 첨부 파일로 제출하십시오.

- 습식 생산 공정
- 건식 생산 공정
- 건습식 혼합 생산 공정

습식, 건식, 건습식 혼합 생산 공정의 정의는 국제식품표준위원회 '영유아 조제 분유 위생 조작 규정 (CAC/RCP66-2008)'을 참조한다.

2. 생산능력과 설비

- (1) 생산에 사용되는 주요 설비, 수량, 설계생산능력을 나열한다.
- (2) 고대 근무별 생산능력(톤), 일일 고대 근무 횟수, 연평균 근무일수

3. 위생품질관리체계

식품위해요소 중점관리제도(HACCP)를 수립, 시행하고 있는 경우, 위해분석 워크시트와 HACCP 계획표를 제공한다. 자질을 갖춘 제 3 자 기관을 통해 인증되고 HACCP 인증서를 취득한 경우, 인증 증서 및 제 3 자 기관의 자질 등과 같은 증빙 서류를 제공한다.

식품안전관리체계(ISO22000 혹은 기타 동등한 효력의 위생품질관리체계)를 수립, 시행하고 있는 경우, HACCP 계획과 그 견제조건을 제공한다. 자질을 갖춘 제 3 자 기관을 통해 인증을 받고 해당 인증 증서를 취득한 경우, 인증 증서와 제 3 자 기관의 자질 등과 같은 증빙 서류를 제공한다.

시행하고 있지 않은 경우, 유해요소 출처 분석 및 상응하는 예방 관리 조치를 제출한다.

4. 서로 다른 로트 번호, 배합과 품종의 제품 생산 사이에 격리와 세척(혹은 청소) 조치가 있는지 설명하십시오.

예 -> 첨부 파일 형태로 증명서를 제출해주세요.

아니오

5. 살모넬라균, 엔테로박터 사카자키균, 기타 엔테로박터 관련 환경모니터링계획과 청정작업구의 공기 청정도 측정 계획, 그리고 최근 2 회의 검사 보고서를 첨부 파일로 제출하십시오.

6. 업체 가공 작업장에 자동 밸브 어레이가 있습니까? (적용하는 경우)

없음

있음 -> 다음 정보를 제공하십시오.

업체의 생산 과정에 CIP 세척이 있는 경우, 주요 생산 장비의 CIP 세척 정보를 제공하십시오.

번호 Item	생산설비명칭 Manufacture equipment	세정제 화학명 Chemical name of the cleaner	속도, 농도, 시간, 유량 Temperature, concentration, time, flux	세정 효과 검사 방식 Cleaning effect validation way

업체의 생산 과정에 수작업으로 장비 및 부품을 세척하는 경우, 다음과 같은 정보를 제공하십시오.

번호 Item	생산설비명칭 Manufacture equipment	세정제 화학명 Chemical name of the cleaner	속도, 농도, 시간, 유량 Temperature, concentration, time, flux	세정 효과 검사 방식 Cleaning effect validation way

7. 업체가 생산 작업 구역에서 사용하는 소독제, 세척제 등의 화학물질 명칭을 첨부 파일로 열거하십시오.

8. 물/얼음/증기의 공급 (적용되는 경우)

(1) 수원(水源)

공공용수

기업 자체 수원: 자체 수원은 물을 소독처리하는지 여부, 만약 그렇다면 처리방식 및 모니터링 한계치를 설명해 주십시오.

오존 처리

염소 처리

기타

(2) 급수 및 배수도를 제공하여 물의 흐름을 구현하십시오.

(3) 공업용수 및 식품과 직접 접촉하는 얼음/증기(적용될 경우)의 모니터링 계획을 첨부 파일로 제공하십시오. 여기에는 세균학적 감사의 항목과 방법, 빈도와 최근 2회의 측정 보고서를 포함합니다.

C. 원료 정보

1. 업체가 영유아 조제 유제품을 생산하는 데 사용하는 원료는 다음과 같다.

(1) 생우유

①생우유 입하 검수 기준(지표, 제한 수량, 검수 요구 사항 등 포함)

②우유 공급원 유형

업체가 재산을 가진 우유 공급원

업체 소속 그룹 모(母)회사가 재산을 가진 우유 공급원이며 소재 국가(지역)의 관련 규정에 따라 관리를 실시하도록 요구하고 있다.

협동조합형태로 기업을 소유하는 영식장 우유 공급원

기업 또는 그에 상응하는 자질을 갖춘 기관의 평가를 거쳐 합격하고, 소재 국가(지역)의 관련 규정에 따라 관리를 실시하도록 하며, 기업과 3년 또는 3년 이상의 우유 공급 계약을 체결한 우유 공급원

기타 우유 생산처

③ 우유 생산처 생우유 연간 생산량(톤) : \_\_\_\_\_ ; 연간 공급량 (톤) : \_\_\_\_\_.

(2) 유제품 '전지유 (분말), 탈지유 (분말), 유청 (분말) 등'

① 원료 입하 검수 기준 (지표, 제한수량, 검수요구사항 포함)

② 원료 출처

자국 조달

자국에서 조달하지 않을 경우, 출처 국가별로 제공하십시오.

2. 기업의 원료 공급처에 대한 심사 제도를 간략히 기술하십시오.

D. 제품 추적 및 리콜

1. 제품 포장에 추적용 표식, 표지 또는 일련 번호 등이 인쇄되어 있는지 여부

있다 -> 추적에 사용되는 표식, 표지 또는 일련 번호의 의미, 포장상 인쇄 위치.

소비자가 이 표식을 어떻게 사용하는지를 설명하십시오.

없다.

2. 제품 리콜 제도를 수립했습니까? 제품 리콜 제도에 대한 간략한 소개를 첨부파일 형식으로 제공하십시오.

E. 제품 감사



1. 업체 완제품 출하 검사 실험실

공식검사기관

실험실 명칭 : \_\_\_\_\_

제 3 자검사기관

실험실 명칭 : \_\_\_\_\_

기업 자체 실험실

실험실의 테스트 능력 증명 문서 또는 자질 정보를 첨부 파일로 제공하십시오.

2. 업체 원료, 반제품, 완제품이 불합격일 경우 처리 절차를 첨부 파일 형식으로 제출하십시오.

F. 기업 위치와 공장지역 환경

1. 기업의 위치를 묘사하십시오. 산업, 농업 또는 주거 지역에 위치하나요? 가금류 사육장과 폐련소, 도시 쓰레기, 화학공장, 모수처리장에서 배출되는 냄새, 연기과 같은 오염물질로부터 멀리 떨어져 있는가? (공장 구역 주변 환경을 명확히 구현할 수 있도록 기업 위치도를 첨부파일로 첨부)

2. 해충과 쥐 퇴치도를 첨부파일로 제공하십시오.

G. 기업 선언

1. 본 업체는 본 업체 및 본 업체가 중국에 수출하는 영유아용 조제 유제품의 영양성분과 첨가물질이 중국 관련 법규 및 식품안전기준에 부합함을 선언한다.

2. 상기 기업 정보 및 제출된 첨부 자료는 진실되고 틀림없다.

법인 대표자 성명과 직무

\_\_\_\_\_

법인 대표자 서명과 법인 인감 날인 날짜

\_\_\_\_\_

H. 주관 당국 확인

심사확인을 통해 이 기업이 제공한 상기 자료가 진실되고 틀림없음을 증명합니다.

\_\_\_\_\_

책임자 성명 및 직무

\_\_\_\_\_

책임자 서명 및 주관 당국 날인(날짜)

\_\_\_\_\_

제 2 부 기업이 중국에 수출하는 경우

A. 생산자, 수출업자, 수입업자, 중국에 제품을 수출하는 상표 소유자, 그리고 중국에 제품을 수출하는 배럴 담당자의 상호 관계를 상세히 기술하십시오.

B. 수입 정보

1. 수입업자 정보

명칭 : \_\_\_\_\_

주소 : \_\_\_\_\_

전화번호 : \_\_\_\_\_

팩스 : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

담당자 : \_\_\_\_\_

2. 중국으로 수출되는 모든 제품의 상표 도안을 첨부파일 형태로 열거하고, 중국에 제품을 수출하는 상표 소유자, 상표 등록 국가 및 등록을 승인한 주관 부서를 설명하고, 해당 증빙 서류를 제공하십시오.

3. 중국으로 수출되는 모든 제품의 배합원료(배합) 정보를 첨부 파일로 열거하십시오. (첨부된 양이 많은 것부터 적은 순으로 모든 배합원료 명칭을 열거한다.)

4. 중국으로 수출되는 제품 포장에 추적 표시, 표지 또는 일련번호 등이 인쇄되어 있는지 여부

있음 -> 추적에 사용되는 표시, 표지 또는 일련번호의 의미, 포장상 인쇄 위치, 소비자가 이를 어떻게 사용하는지를 설명하십시오.

없음

5. 중국에 수출하는 영유아용 조제분유에 대해 업체가 중국어 민원을 접수할 수 있는 민원처리플랫폼 및 제품정보 조회시스템을 자체 구축하거나 위탁할지 여부

자체 구축

위탁

소비자에게 이미 구축된 민원 플랫폼과 제품조회시스템을 어떻게 이해시킬 것인지 간략히 소개하십시오. 소비자가 중국어 민원을 넣었을 때의 처리 절차, 제품 정보 조회 시스템의 사용법을 예를 들어 설명하십시오. .

6. 중국에 수출하는 영유아 조제유제품에 대해서 중국법규표준에 따라 중국 내 해당 문제 제품의 리콜을 책임지는 수입업자나 주중기업대표기관 등의 독립법인 자격증명.

사업자등록증, 법인 대표 또는 수입담당자의 신분증과 연락처 등을 제공하십시오.

**B. 수출 정보**

**1. 수출업자 정보**

명칭 : \_\_\_\_\_

주소 : \_\_\_\_\_

전화번호 : \_\_\_\_\_

팩스 : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

담당자 : \_\_\_\_\_

**2. 제품 정보**

최근 2년간 중국에 제품을 수출한 히스토리를 리스트 형식으로 기술하세요.

번호	제품종류	적용 연령대 <sup>①</sup>	등록상표	수량 (톤)	최초 수출일자 (적용시)

<sup>①</sup> 제품 종류: '영유아용 조제 분말유', '영유아용 조제 액상유'로 기재

<sup>②</sup> 적용 연령대: 예를 들어 0~6개월 등으로 기재

○ 증명서 서식

- 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)

**Attached Health certificate for dairy products exported to China from Republic of Korea**

韩国向中华人民共和国出口乳制品的卫生证书

**Number of Health Certificate (证书号码):**

**I. Identification of the Products (产品鉴定)**

1. Product description (产品名称):
2. Condition or kind of treatment (加工类型和情况):
3. Size and type of packaging (包装类型):
4. Number of packages (包装数量):
5. Total net weight (净重):
6. Required temperature, storage and transportation (储存和运输的温度):
7. Production date (生产日期):
8. Validity date(Shelf life) (到期日, 保质期):
9. Place of origin (产品来源): Korea

**II. Origin and destination the products (产品原产地和目的地)**

1. Manufacturer (加工厂)
  - i. Name (名称):
  - ii. Est. No (批准文号):
  - iii. Address(地址):
2. Consignor (发货人)
  - i. Name (名称):
  - ii. Address(地址):
3. Consignee (收货人)
  - i. Name (名称):
  - ii. Address(地址):
4. Method of transport (运输方式):
5. Departure port/airport (起运港/机场):
6. Entry port/airport (到达港/机场):
7. Container number (集装箱号):

**III. Animal Health and Sanitary Information (卫生证明)**

I, the undersigned official veterinarian, certify that

本人作为官方兽医特证明如下

1. Dairy raw materials of the products come from the country free from Foot and Mouth Disease and Rinderpest, and that these countries are recognized by World Organization for Animal Health (Office International des Epizooties, OIE).  
用于生产的乳制品原料来自世界动物卫生组织认可的无感染口蹄疫和牛瘟的国家。
2. Raw milk used for product manufacturing has been derived from the dairy farms where there has been no Brucellosis, Anthrax, Paratuberculosis and Tuberculosis occurred during the past twelve months.  
乳制品奶源来自过去 12 个月里 未感染布氏杆菌病, 结核, 副结核, 炭疽的农场。
3. The dairy product originated from healthy animals and was treated using one of the following procedures.  
该乳制品原料来自健康畜群, 并已经过下述加工条件之一的处理。
  - Ultra-high temperature (UHT) : applying a minimum temperature of 132°C for at least one second.  
超高温处理 (UHT, 温度 ≥ 132°C 至少 1 秒钟)。
  - if the milk has a pH less then 7.0, High temperature-short time pasteurization (HTST) : applying a minimum temperature of 72°C for at least 15 second.  
如果原料乳的 pH 值 < 7.0, 须应用高温短时巴氏消毒处理 (HTST, 温度 ≥ 72°C 至少 15 秒钟)。
  - if the milk has a pH of 7.0 or over, the HTST process applied twice.  
如果原料乳的 pH 值 ≥ 7.0, 须应用两次高温短时巴氏消毒处理 (HTST)。
4. The establishment for exported dairy product has been approved or registered by the competent authority of Korea and the manufacture, packaging, storage and transportation of the product are under supervision of the competent authority of Korea.  
该产品的生产加工企业须经韩国官方批准或注册, 并在官方监督下进行生产、包装、储藏和运输。
5. The product have been inspected by the competent authority and found to be in compliance with the Food Safety Standards of the People's Republic of China.  
该产品经主管当局检验检疫, 符合中华人民共和国有关食品安全的相关规定。
6. This dairy product is fit for human consumption.  
该产品适合人类消费。

Date & Place of Issue(签署日期和地点) : 2013. 06. 20.

Printed Name of Government Veterinarian (inspector)  
官方兽医 (官方检查员)

Title 职位

**Official Veterinarian**

Signature 签名

(Official Stamp 官方印章)

Changwon District Office(事務所),

Youngnam Regional Office (地域本部)

Animal and Plant Quarantine Agency

Ministry for Agriculture, Food and Rural Affairs

Republic of Korea

韩国 农林畜产食品部 农林畜产检疫本部

## 캐나다

### (1) 가금육가공품

○ 상대국 관련 국가기관 : 캐나다 식품 검사국 (<http://inspection.gc.ca>)  
CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	×
상대국 작업장 등록	○

#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 원료육 : 캐나다 식품 검사국에 등록된 수출도축장에서 도축된 원료육을 사용 하여야 함
- 작업장 관리
  - 위생조건 : 내부 온도 80℃ 이상 도달하는 수준으로 가열하고, 상온 보관 제품의 경우 최소 3분간 F0값에 도달하는 수준으로 열처리 공정을 통해 상업적으로 멸균
  - 병원성 미생물

검사대상
대장균( <i>Escherichia Coli</i> Biotype I ) 살모넬라( <i>Salmonella</i> spp.) 캄필로박터( <i>Campylobacter</i> spp.) 리스테리아( <i>Listeria monocytogenes</i> )

- 품목 상세
  - 닭에서만 유래된 완전 가열제품(Fully cooked products)
  - 밀봉형 : 상온 보관이 가능한 즉석섭취식품(RTE\*)  
 상온 보관이 불가능한 냉동유통 즉석섭취식품(RTE)
- \* RTE : Ready-To-Eat(바로 먹을 수 있는 식품)
- 가공장 사후관리 : 연 1회 이상 실시

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출 작업장 등록시 필요 서류

- 수출작업증 등록(정보변경)신청서
- 대 캐나다 수출작업장 등록 목록
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서 및 기준서
- 선행요건프로그램
- 공정관리 서류(공정흐름도 포함)
- 정부감독 세부사항
- 미생물 관리 서류 : 시료채취 및 검사
- 화학잔류물질 관리 서류 : 시료채취 및 검사

○ 수출위생증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인.  
최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
- 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입  
위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의  
경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에  
필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통  
기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 열처리 공정일지 등 : 열처리 기준 충족여부 확인
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의  
경우에는 현품 사진 제출로 대체
  - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 기타 구비서류 : 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해  
수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를

확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출작업장 등록(가공장)</li> <li>수출증명서 발급(공동)</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출작업장 등록(도축장)</li> <li>수출증명서 발급(공동)</li> </ul>







○ 증명서 서식

- 수출 위생·검역증명서 (식약처, 검역본부 공동발행)




Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



Ministry of Food and Drug Safety

Foreign Poultry Products Inspection Certificate of Republic of Korea							
Certificate No.							
<b>1. Identification of Products</b>							
Slaughterhouse, Name/Address/Est No.			Slaughter Date	Processing Establishment, Name/Address/Est No.		Processing Date	
Kind of Product	Process Category	Product Category	Species	Product Group	No. of Package	Net Weight(lbs)	Shipping mark
Place(City, Country) of Shipping		Name of Vessel / Flight	Name / Address of Consignee		Name / Address of Consignor		Place(City, Country) of Destination
Shipping Date			Container No.	Seal No.	Identification marks on containers		
<b>2. Health Declaration</b>							
I hereby certify that the poultry products herein described were derived from poultry which received ante mortem and post mortem inspections at the time of slaughter and that such poultry products are sound, healthful, wholesome, clean and otherwise fit for human food, and are not adulterated and have not been treated with and do not contain any dye, chemical, preservative, or ingredient not permitted by the regulations governing the inspection of poultry and poultry products of the U.S. Department of Agriculture, filed with me, and that said poultry products have been handled only in a sanitary manner in this country; and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Poultry Products Inspection Act and said regulations.							
I hereby certify that the poultry products were cooked throughout to reach a minimum internal temperature of 74°C(165°F).							
(Official Stamp)			Date and Place(City/Country) of Issue		Name, Title and Signature		
						Government Veterinary Inspector	
Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea							
(Official Stamp)			Date and Place(City/Country) of Issue		Name, Title and Signature		
						Government Veterinary Inspector	
Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea							

 필리핀

(1) 유가공품 \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 필리핀 농업부 동물산업국 (<http://www.da.gov.ph/>)  
 Department of Agriculture, Bureau of Animal industry

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	×
상대국 작업장 등록	×

○ 주요 수출요건

- 열처리 조건
  - UHT : 132℃ 이상에서 1초 이상
  - HTST : pH 7.0 이하의 우유는 72℃에서 15초 이상  
 pH 7.0 이상의 우유는 HTST 2회 적용
- 검역증명서에 열처리 조건에 대한 사항 명시 필요

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

## 호주

### (1) 식육가공품(가금육·돈육·우육) \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 호주 농무부 검역·검사부서 (<http://www.aqis.gov.au>)  
Australian Quarantine and Inspection Service

#### ○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

#### ○ 전체 수출 절차



○ 주요 수입위생요건

- 수출 전 상대국에 수입허가를 득해야 함
- 검역증 상에 선적관련 정보(선기명, 인보인스 번호 등)가 포함되어야 함
- 레토르트 제품에 한함

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검역시행장 지정</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

○ 증명서 서식

- 가금육가공품 및 돈육가공품 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)

**ADDITIONAL CERTIFICATE**  
**(Veterinary Certificate)**

- CERTIFICATE NO. ES- (DATE: )
- Exporter: :
- INVOICE NO:
- AUSTRALIAN PERMIT NUMBER: IP00000000  
- Description : 제품명 CTNS

**제품명**

- a) The species of animal in each batch or product is Pork(Sus Scrofa Domesticus) and Chicken(Gallus Gallus Domesticus).
- b) That the animals from which the canned or retorted meat was derived were subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection and were found to be free of infectious disease.
- c) The veterinary has examined the manufacturer's declaration and has no reason to doubt the truth of any particular in that declaration.
- d) For ovine and caprine (sheep and goat) meat and meat products, the consignment does not contain offal and protein products derived from the offal, from sheep and goat over 12 months of age originating from countries or zones not considered free from scrapie. Offal includes skulls including brains and eyes, spinal cord, tonsils, thymus, spleen, distal ileum, proximal colon, lymph nodes, adrenal gland, pancreas, liver or bone marrow.

Printed Name and Signature  
Veterinary Quarantine Officer. ANIMAL, PLANT AND FISHERIES  
QUARANTINE AND INSPECTION AGENCY  
Ministry For Food, Agriculture, Forestry and Fisheries of Korea

- 우육 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발행)

**ADDITIONAL CERTIFICATE**  
**(Veterinary Certificate)**

● CERTIFICATE NO. ES- (DATE: )  
● PAGE 2 OF 2

SHIPPER:

INVOICE NO:

DESCRIPTION: BEEF SOUP (RETORT POUCH)

QUANTITY: CTNS

AUSTRALIAN PERMIT NUMBER: IP00000000

**PC0668-3)**

- a) The species of animal in each product is Bovine.
- b) That the animals from which the retorted meat was derived were subjected to ante-mortem and post-mortem veterinary inspection and were found to be free of infectious disease.
- c) That the veterinarian has examined the manufacturer's declaration and has no reason to doubt the truth of any particular in that declaration.
- d) The above mentioned product do not contain any ovine and caprine (sheep and goat) meat and meat products.
- e) Country of origin of the bovine meat in the products is Australia and Australia is a BSE free country (Bovine Spongiform Encephalopathy).

**PC0715-2)**

All bovine meat contained within the product was sourced from animals born, raised and slaughtered in Australia.

The above mentioned products contain beef or beef products sourced only from Australia and no other beef or beef products sourced from other countries have been used in the production of these products.

The beef used to produce these products were imported into Republic of Korea on Australian export certificate number 00000000. The beef leg bone extract used to produce these products were imported into Republic of Korea on Australian export certificate number 00000000.

Printed Name and Signature  
Veterinary Quarantine Officer  
Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency  
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
The Republic of Korea



(2) 열처리 훈제육 \*상세한 내용은 검역본부에 문의

○ 상대국 관련 국가기관 : 호주 농무부 검역·검사부서 (<http://www.aqis.gov.au>)  
Australian Quarantine and Inspection Service

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	×

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수입위생요건

- 수출 전 상대국에 수입허가를 득해야 함

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검역시행장 지정</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

 **홍콩**

(1) 식육가공품(가금육·돈육·우육)

- 상대국 관련 국가기관 : 홍콩 식품환경위생서 (<http://fehd.gov.hk>)  
 FOOD AND ENVIROMENTAL HYGIENE DEPARTMENT  
 홍콩 식품안전센터 (<http://cfs.gov.hk>)  
 CENTRE FOR FOOD SAFETY

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○ (보존처리가 완료 된 경우는 제외)

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 열처리 돈육의 경우 OIE 구제역 사멸온도 조건 준수(중심부 온도 70℃에서 최소 30분 이상 열처리)
- 제품의 모든 부위가 70℃에 도달되도록 열처리한(Fully cooked) 식육가공품(우육·돈육·가금육 등)에 대한 수출검역증명서 발급 시 비고란에 ‘해당 제품은 식용에 적합하다’ 문구 기재
- 가공장 사후관리 : 연 1회 이상 실시

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출작업장 등록 시 필요 서류

- 수출작업증 등록(정보변경)신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서
- 검역시행장 지정서

○ 수출위생증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인. 최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인

- 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입 위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 열처리 공정일지 등 : 열처리 기준 충족여부 확인
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체
  - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 기타 구비서류 : 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해 수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를 확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

○ 증명서 서식

- 우육 및 우육가공품 수출 위생증명서 (식약처 발행)

[별지 제2호 서식]

(앞면)



*#Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, Korea  
Tel: +82-43-719-3245, Fax: +82-43-719-3240*

Certification No :

## **HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORTING OF BEEF AND BEEF PRODUCTS TO HONG KONG**

MM/DD/YY

I undersigned, certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the Livestock Products Sanitary Control Act of the Republic of Korea.

- Processing establishment Name/Address/Est No. :
- Country of destination :
- Place & : Date of shipping :
- Name of ship and flight/Container No. :
- Name and address of consignor :
- Name and address of consignee :
- Remarks : The animals were slaughtered and the meat or meat products was/were cut, packed, processed or prepared in registered establishments which have been approved for export purpose;  
- The meat has been produced in accordance with the national residue program of the Republic of Korea which ensures that the products does not contain any dye, chemical, preservative, or ingredient not permitted by the regulations.

Name of Veterinary official/Signature : /

Livestock Products Sanitation Division  
Agro-Livestock and Fishery Products Safety Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
Republic of Korea

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

(뒷면)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Weight	Date of manufacture or Lot No



- 수출 검역증명서 (검역본부 발행)

※ 수출증명서 비고란에 'This product is fit for human consumption' 표시

(2) 가금육·돈육·우육 \*상세한 내용은 검역본부에 문의

- 상대국 관련 국가기관 : 홍콩 식품환경위생서 (<http://fehd.gov.hk>)  
 FOOD AND ENVIROMENTAL HYGIENE DEPARTMENT  
 홍콩 식품안전센터 (<http://cfs.gov.hk>)  
 CENTRE FOR FOOD SAFETY

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출 요건

- 공통
  - 홍콩 정부로부터 수출작업장으로 등록되어야 함
  - 한국 정부에서 발행한 수출검역증명서 및 수출위생증명서(우육에 한함) 첨부
- 돈육 : 국내 구제역 비발생지역 돈육만 수출이 가능하며, 발생지역산은 이동 제한 해제 등 방역조치 완료일로부터 1년 후부터 수출 가능
- 우육 : 생산(사육·도축·가공) 시·도는 구제역·우역·우폐역 발생으로 인한 방역조치 완료일로부터 12개월 경과 후 수출 가능
- 우육 수출작업장의 사후관리
  - 업체별로 품목별 최초 수출 건은 홍콩 잔류물질 기준에 따라 검사지원하고 있으며, 이후 건은 업체 자체 프로그램에 따라 자체 관리
    - \* 홍콩정부는 품목별 최초 수출 건에 대해 정밀검사 3회 실시
  - 수출작업장 홍콩정부 등록자료 검토 및 HACCP 위생관리 등 지원

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출 작업장 등록 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경)신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서



- 검역시행장 지정서
- 홍콩 수출희망 작업장 신청 목록
- 수출작업장 설문 답변서(우육만 해당)

○ 수출위생증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인.  
최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
- 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입  
위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의  
경우에는 생략
- 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에  
필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
- 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통  
기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
- 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의  
경우에는 현품 사진 제출로 대체
  - \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
- 선적관련 서류(Packing list, Commercial invoice)
- 도계검사증명서(필요한 경우에 한함)
- 질병 비발생 확인 서류(필요한 경우에 한함)
- 기타(제품생산과 관련된 세부서류, 정밀검사성적서 등 필요한 경우에 한함)

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(가공장)</li> <li>• 수출위생증명서 발급</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수출작업장 등록(도축장, 검역시행장)</li> <li>• 수출검역증명서 발급</li> </ul>

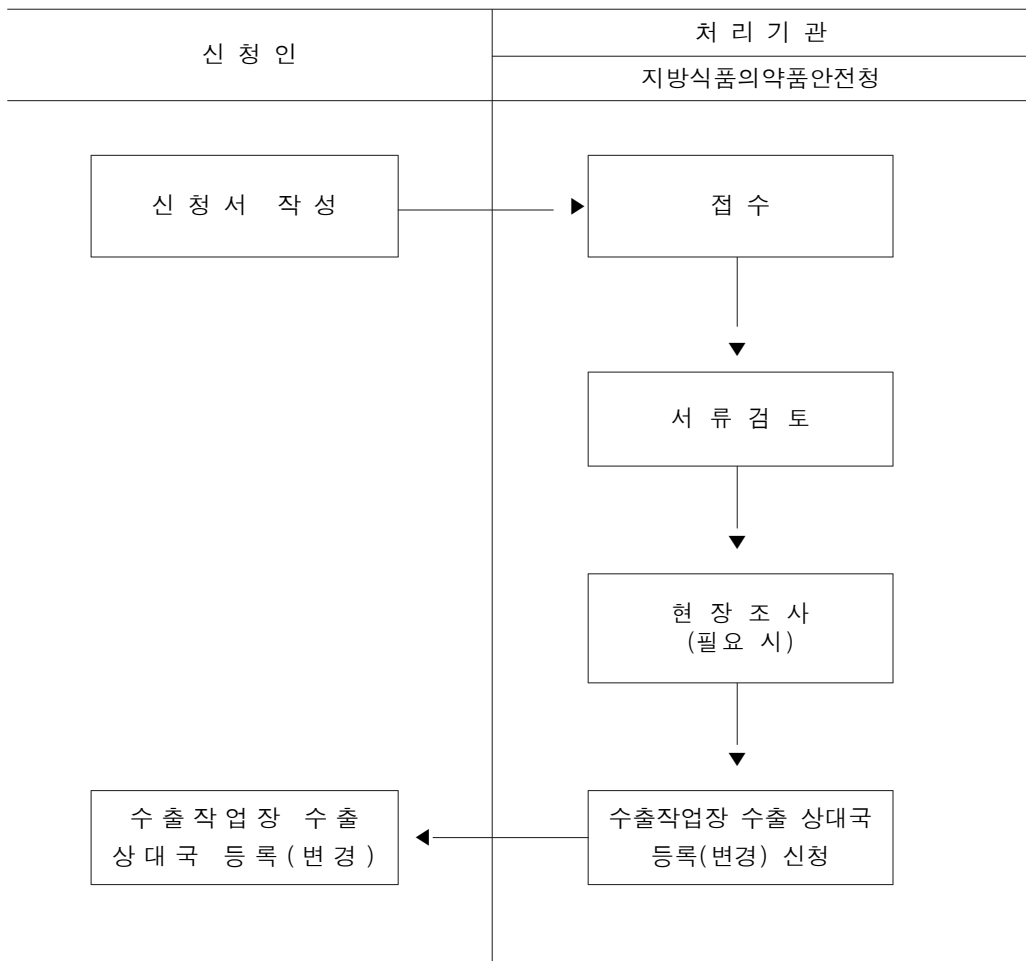


### 작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 √표를 합니다.

### 처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



- 우육 가공장 수출작업장 등록 설문 답변서

〈 정부 설문답변서 〉

Import Assessment - Korea (Rep. of) - beef meat on “plant-based” approach  
수입평가 - 한국 - “작업장 기반”

Questionnaire:

- 1) Animal Health (Welfare) Situation, particularly: 동물위생(복지) 상태
  - a. animal (cattle) disease status of the supplying farms, including regular and prompt updates on the occurrence of notifiable diseases;  
법정전염병 발생에 대한 정기 및 실시간 업데이트를 포함한 공급농장의 동물(소) 질병상태
  - b. disease control and prevention measures taken by the authority;  
관할기관의 질병관리 및 예방방법
  - c. technical information, particularly on biological tests (e.g. BSE) and vaccines (e.g. FMD)  
기술정보. 특히 생물학적 검사(예; BSE)와 백신(예; 구제역)
  - d. stunning method (whether the devices are penetrative and whether pithing is permitted) 스테어링 방법(장비가 관통형 또는 찌르기형인지)
  - e. prevention of cruelty to animals  
동물학대 예방책
  
- 2) Details of inspection of meat in the ante- and post-mortem process and qualifications of officers responsible for the inspection process, particularly: 생체 및 해체검사 시 식육검사에 대한 상세설명과 검사과정에 책임이 있는 검사관의 자격
  - a. national surveillance on chemical/drug residue and harmful substances  
화학물질/약품잔류 및 위해 물질에 대한 국가 관리

- b. product identification and traceability  
제품식별과 이력추적

3) Legislative enactments and national animal health information systems regarding the above items.

상기 항목에 대한 법률제정 및 국가가축위생정보시스템

4) Others

- a. Please provide us with a video in compact disk showing how the official procedure for conducting official inspection and certification.  
공식검사 및 증명을 어떻게 공식정차가 수행되는 보여주는 비디오를 CD에 담아 제공

- b. documents related to the new plant covering SSOPs, SOPs, GMPs, HACCP and cutting process as well as plant layout, wall and ceiling, plants and equipment, water supply, staff hygiene, drainage and waste disposal, lighting and ventilation, pest control, etc.

SSOPs, GMPs, HACCP, 절단과정 및 작업장 레이아웃, 벽, 천장, 작업장 및 기계, 용수공급, 직원위생, 배수 및 폐기물처리, 조도, 통풍, 해충관리를 포함하는 신규 작업장에 관련된 문서

End

## 〈수출작업장 설문답변서〉

## Import Assessment - Korea (Rep. of) - beef meat on “plant-based” approach

## 수입평가 - 한국 - “작업장 기반”

Questionnaire: (형광처리문항에 대하여 답변서 작성)

- 1) Animal Health (Welfare) Situation, particularly: 동물위생(복지) 상태
  - a. animal (cattle) disease status of the supplying farms, including regular and **prompt updates on the occurrence of notifiable diseases**; 법정전염병 발생에 대한 정기 및 실시간 업데이트를 포함한 공급농장의 동물(소) 질병상태 > 납품도축장의 질병정보 작성
  - b. disease control and prevention measures taken by the authority; 관할기관의 질병관리 및 예방방법
  - c. technical information, particularly on biological tests (e.g. BSE) and vaccines (e.g. FMD) 기술정보. 특히 생물학적 검사(예; BSE)와 백신(예; 구제역)
  - d. stunning method (whether the devices are penetrative and whether pithing is permitted) 스티닝 방법(장비가 관통형 또는 찌르기형인지) > 납품도축장의 질병정보 작성
  - e. prevention of cruelty to animals 동물학대 예방책
  
- 2) Details of inspection of meat in the ante- and post-mortem process and qualifications of officers responsible for the inspection process, particularly:
 

생체 및 해체검사 시 식육검사에 대한 상세설명과 검사과정에 책임이 있는 검사관의 자격

  - a. national surveillance on chemical/drug residue and harmful substances 화학물질/약품잔류 및 위해 물질에 대한 국가 관리

- b. product identification and traceability  
제품식별과 이력추적

3) Legislative enactments and national animal health information systems regarding the above items.

상기 항목에 대한 법률제정 및 국가가축위생정보시스템

4) Others

- a. Please provide us with a video in compact disk showing how the official procedure for conducting official inspection and certification.  
공식검사 및 증명을 어떻게 공식정차가 수행되는 보여주는 비디오를 CD에 담아 제공

- b. documents related to the new plant covering SSOPs, SOPs, GMPs, HACCP and cutting process as well as plant layout, wall and ceiling, plants and equipment, water supply, staff hygiene, drainage and waste disposal, lighting and ventilation, pest control, etc.

SSOPs, GMPs, HACCP, 절단과정 및 작업장 레이아웃, 벽, 천장, 작업장 및 기계, 용수공급, 직원위생, 배수 및 폐기물처리, 조도, 통풍, 해충관리를 포함하는 신규 작업장에 관련된 문서 > haccp, 벽 및 천장 재질설명, 작업장 도면 및 동선, 수질관리, 직원위생교육, 등등 최대한 상세하게 설명, 필요 시 사진첨부.

End

- 홍콩 수출희망 작업장 신청 목록
  - 가금육

<Attachment>

**Registration Application of Korean Establishments  
to Export Poultry Products to Hong Kong**

Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address
Seoul	****	**	*	****

\* type: S (slaughter house), C (cutting plant), H (heat Processing plant)

- 돈육

List of establishments (slaughterhouse, cutting or heat processing) eligible to export pork meat from Republic of Korea to Hong Kong Special Administrative Region (HKSAR) ('2016. . .)

Regional Office	Establishment Name	EST No.	Type*	Address

\* Type: S (slaughter house), C (cutting plant), H (heat processing plant)

- 우육

<Attachment>

**Registration Application of Korean establishments  
to export beef and beef products to Hong Kong**

Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address
Seoul	*****	**	*	*****

\* type: S (slaughter house), C (cutting plant), P (Processing plant)



○ 증명서 서식

- 가금육 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)



Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Official Health Certificate for Chilled, Frozen or Cured Meat(Poultry)				
Certificate No. ES-MB-16090037-01				
<b>1. Identification of Products</b>				
Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight
<b>2. Type and Origin of Poultry Meat</b>				
Type	Slaughterhouse Name/Address/Est No.	Processing Establishment Name/Address/Est No.		
<b>3. Destination of Meat</b>				
Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Name and Address of Consignee	Name and Address of Consignor	Place of Destination
<b>4. Health Declaration</b>				
I, the undersigned official veterinarian, certify that <ul style="list-style-type: none"> <li>- the entire consignment of poultry/poultry products came from birds which had been slaughtered in an approved abattoir and had been subject to ante-mortem and post-mortem inspection for notifiable avian influenza with favorable results.</li> <li>- the poultry meat was found to be free from any clinical evidence of infectious or contagious disease.</li> <li>- the poultry meat was sound, healthful, wholesome, clean and fit for human consumption.</li> <li>- the poultry meat was not been adulterated or treated with any dye, chemicals, preservatives or ingredients not permitted by regulations governing the inspection of export poultry and poultry products of Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea</li> <li>- the poultry meat has been handled in a sanitary manner in this country.</li> <li>- the poultry meat has been subject to the national testing programs for veterinary drug residues and other toxic substances administered by the Republic of Korea. the results of the tests have not provided any evidence as to the presence of residues or toxic substances which could be harmful to human health.</li> <li>- the poultry meat was derived from poultry that were free from signs of avian influenza (AI) and new castle disease(ND) the poultry have been kept in a rearing establishment free from AI and ND and not situated in an AI or ND infected zone.</li> <li>- there were no reported case of AI or ND on the rearing establishment for the past 12 months</li> <li>- the poultry meat has been processed to ensure the destruction of AI and ND virus and necessary precaution were taken after processing to avoid contact of the meat with source of ND or AI virus.</li> <li>- for the prevention of danger to public health all necessary precautions were taken in the preparation, processing, paking and at the time of shipment or export.</li> </ul>				
(Official Stamp)		Date and Place Issued	Name and Signature	
		Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea		

- 돈육 수출 검역증명 부착서 (검역본부 발행)



**Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs**

Official Health Certificate for Chilled, Frozen or Cured Pork				
<b>Certificate No.</b>				
<b>1. Identification of Products</b>				
Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight
<b>2. Type/Part and Origin of Meat</b>				
Type/Part of Meat	Slaughterhouse Name/Address/Est. No.		Processing Establishment Name/Address/Est. No.	
<b>3. Destination of Meat</b>				
Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Name & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination
<b>4. Health Declaration</b>				
<p>I, the undersigned official veterinarian, certify that</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- the animals, from which the meat described above was derived, were kept in Republic of Korea since birth or for at least the past 3 months before slaughter;</li> <li>- the meat was derived from animals originating from an area which was free from notifiable diseases (e.g. Foot and Mouth Disease, African Swine Fever, Rinderpest, etc.) and not under any veterinary restrictive measures for the past 12 months;</li> <li>- the animals, from which the meat described above was derived, were subjected to ante and post mortem veterinary inspection by official/authorized veterinarian and found to be fit for human consumption and free from any infectious, contagious and parasitic diseases including Foot and Mouth Disease, African Swine Fever, Classical Swine Fever, Rinderpest, Trichinosis, Anthrax, Aujeszky's Disease, Rabies and Brucellosis;</li> <li>- all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the preparation, processing and packing of meat in accordance with the export requirements and legislation prescribed in Republic of Korea;</li> <li>- the animals were slaughtered and the meat or meat products was/were cut, packed, processed or prepared in approved establishments which have been approved for export purpose; and</li> <li>- the meat has been subject to the national testing programmes for veterinary drug residues and other toxic substances administered by the Republic of Korea. The results of the tests have not provided any evidence as to the presence of residues or toxic substances which could be harmful to human health.</li> <li>- The meat comes from animals which have not been kept in a CSF infected zone(city or county)</li> <li>- The meat comes from animals which have been slaughtered in an approved abattoir not situated in a CSF infected zone(city or county)</li> </ul>				
		Date and Place Issued	Name and Signature	
		Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea		

- 우육 및 우육가공품 수출 위생증명서 (식약처 발행)

[별지 제2호 서식]

(앞면)



#Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro,  
Osong-eup, Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, Korea  
Tel: +82-43-719-3245, Fax: +82-43-719-3240

Certification No :

## HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORTING OF BEEF AND BEEF PRODUCTS TO HONG KONG

MM/DD/YY

I undersigned, certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the Livestock Products Sanitary Control Act of the Republic of Korea.

- Processing establishment Name/Address/Est No. :
- Country of destination :
- Place & : Date of shipping :
- Name of ship and flight/Container No. :
- Name and address of consignor :
- Name and address of consignee :
- Remarks : The animals were slaughtered and the meat or meat products was/were cut, packed, processed or prepared in registered establishments which have been approved for export purpose;
  - The meat has been produced in accordance with the national residue program of the Republic of Korea which ensures that the products does not contain any dye, chemical, preservative, or ingredient not permitted by the regulations.

Name of Veterinary official/Signature : /

Livestock Products Sanitation Division  
Agro-Livestock and Fishery Products Safety Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
Republic of Korea

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]

(붙임)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Weight	Date of manufacture or Lot No



- 우육 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발행)



Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Additional Health Certificate for Beef and Beef Product ( <input type="checkbox"/> Chilled / <input type="checkbox"/> Frozen ) exporting to Hong Kong				
<b>Certificate No.</b>				
<b>1. Identification of Products</b>				
Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight
<b>2. Type/Part and Origin of Meat</b>				
Type/Part of Meat	Slaughterhouse Name/Address/Est. No.		Processing Establishment Name/Address/Est. No.	
<b>3. Destination of Meat</b>				
Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Name & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination
<b>4. Health Declaration</b>				
<p>I, the undersigned official veterinarian, certify that</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- the Republic of Korea is recognized as Negligible BSE risk country in accordance with the current Terrestrial Animal Health Code of the OIE;</li> <li>- the animals, from which the meat described above was derived, were kept in Republic of Korea since birth, and were identified according to the appropriate law of the Republic of Korea;</li> <li>- the meat was derived from animals originating from an area which was free from notifiable diseases (e.g. Foot and Mouth Disease, Rinderpest, Contagious bovine pleuropneumonia etc.) and not under any veterinary restrictive measures for the past 12 months;</li> <li>- the animals, from which the meat described above was derived, were subjected to ante and post mortem veterinary inspection by official/authorized veterinarian and found to be fit for human consumption and free from any infectious, contagious and parasitic diseases including Foot and Mouth Disease, Rinderpest, Trichinosis, Anthrax, Contagious Bovine Pleuropneumonia, Rabies, and Brucellosis;</li> <li>- all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the preparation, processing and packing of meat in accordance with the export requirements and legislation prescribed in Republic of Korea;</li> <li>- the animals have been transported, in a vehicle which was cleansed and disinfected before the cattle were loaded, directly from the farms of origin to the approved slaughterhouse without coming into contact with other animals which do not fulfill the required conditions for export;</li> <li>- the animals were slaughtered and the meat or meat products was/were cut, packed, processed or prepared in registered establishments which have been approved for export purpose;</li> <li>- the meat has been produced in accordance with the national residue program of the Republic of Korea which ensures that the product is free of harmful residues, and in compliance with Hong Kong legislation;</li> <li>- the meat is fit for human consumption.</li> </ul>				
(Official Stamp)	Date and Place Issued		Name and Signature	
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea			

(3) 식용란 및 알가공품

- 상대국 관련 국가기관 : 홍콩 식품환경위생서 (<http://fehd.gov.hk>)  
 FOOD AND ENVIROMENTAL HYGIENE DEPARTMENT  
 홍콩 식품안전센터 (<http://cfs.gov.hk>)  
 CENTRE FOR FOOD SAFETY

○ 기본 필요 요건

요건	필요 여부
HACCP 인증	○
검역시행장 지정	○
상대국 작업장 등록	○

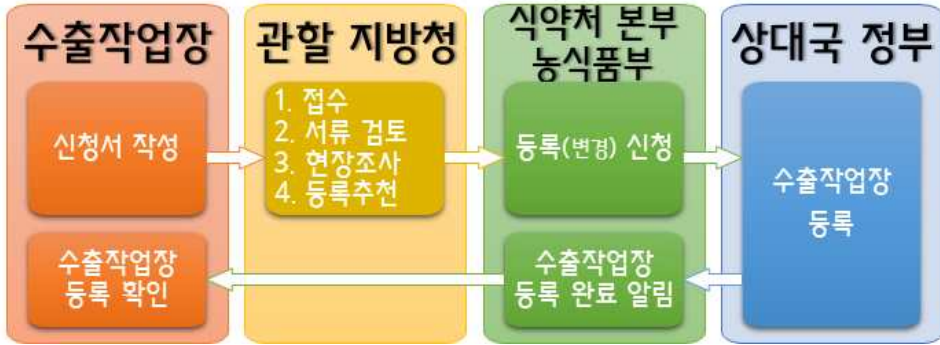
○ 전체 수출 절차



○ 주요 수출요건

- 홍콩 정부의 허가를 받은 농장의 식용란만 수출할 수 있음
- 작업장 사후관리 : 연 1회 이상 실시

○ 수출작업장(가공장) 등록 절차



○ 수출 작업장 등록 시 필요 서류

- 수출작업장 등록(정보변경)신청서
- 영업허가증(신고필증)
- 품목제조보고서
- HACCP 인증서
- 검역시행장 지정서

○ 수출위생·검역증명서 발급 시 필요 서류

- 영업허가증 또는 신고필증 : 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인.  
최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
  - 품목제조보고서 : 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입  
위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의  
경우에는 생략
  - 수출신고필증 : 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에  
필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
  - 제품 생산 내역서 : 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통  
기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
  - 현물 또는 완제품 라벨사진 : 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의  
경우에는 현품 사진 제출로 대체
- \* 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함

- 기타 구비서류 : 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해 수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를 확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할
식품의약품안전처	<ul style="list-style-type: none"> <li>수출작업장 등록(가공장)</li> <li>수출위생증명서 발급</li> </ul>
검역본부	<ul style="list-style-type: none"> <li>검역시행장 지정</li> <li>수출검역증명서 발급</li> </ul>



○ 수출작업장 등록 신청서

수출작업장 등록[ ] 신청서  
정보변경[ ]

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바랍니다.

(앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	10일			
신청업체	대표자	생년월일(외국인등록번호)				
	업체명	전화번호/팩스번호				
	주소					
	담당자	휴대전화번호				
등록요청	구분	우육[ ]	계육[ ]	돈육[ ]	압육[ ]	
		유제품[ ]	알가공품[ ]	식육가공품[ ]	기타[ ]	
	축산물의 유형 (수출국)					
	축산물의 유형 (국내)					
	영업허가번호					
	수출 상대국					
	제조방법					
정보변경	등록번호					
	변경 전					
	변경 후					
	변경사유					

수출작업장 등록 신청을 위와 같이 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

00지방식품의약품안전청장 귀하

구비서류	① 영업허가증(신고필증) 사본 1부 ② 품목제조보고서 사본 1부 ③ 수출 상대국에서 요구하는 작업장 등록신청 서류 ※ 수출희망제품의 경우 품목제조보고서(안), 제조방법설명서 및 해당 제품이 생산 가능함을 입증하는 서류 등을 제출	수수료 없음
------	--	--------

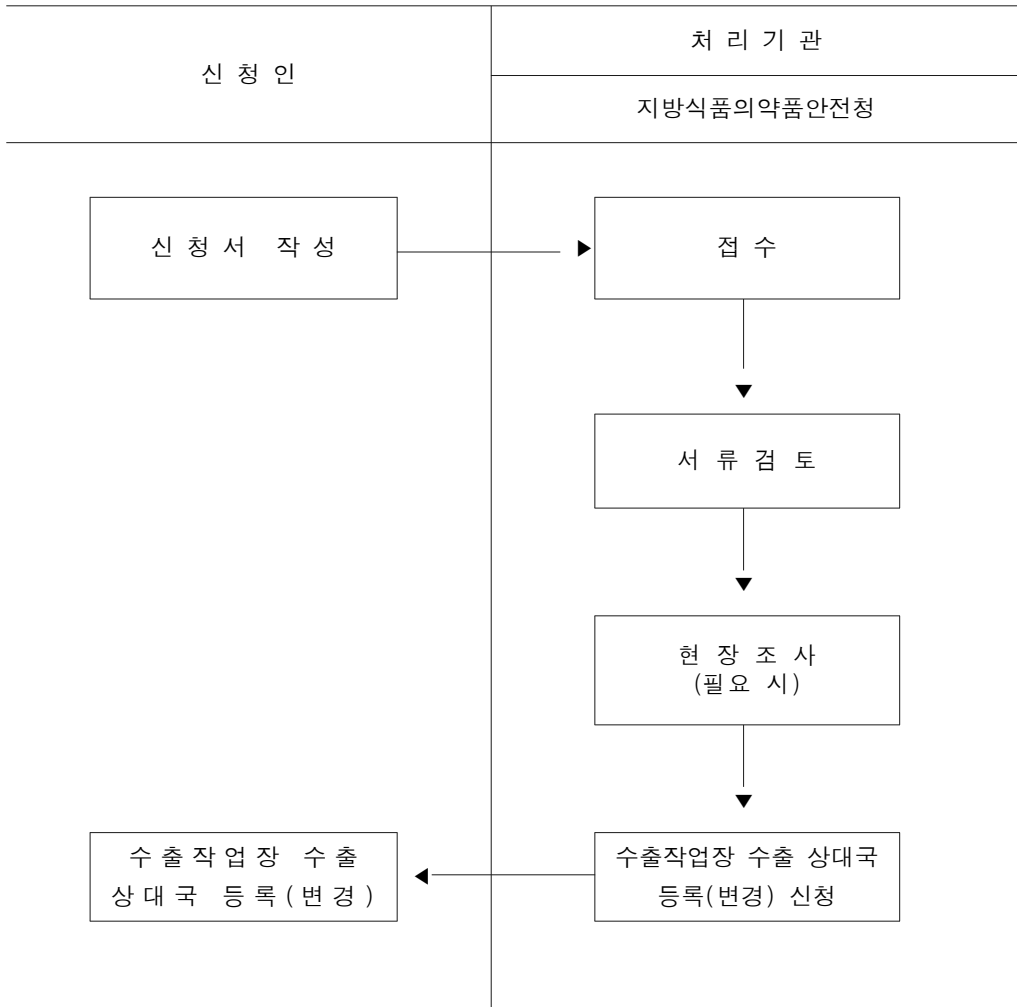
(뒤 쪽)

작성 방법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 V표를 합니다.

처리 절차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



○ 증명서 서식

- 수출 위생증명서 (식약처 발행)

(앞면)



*#Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, Korea  
Tel: +82-43-719-3245, Fax: +82-43-719-3240*

Certification No :

**HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORTING OF POULTRY  
EGG AND EGG PRODUCTS TO HONG KONG**

MM/DD/YY

I undersigned, certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the Livestock Products Sanitary Control Act of the Republic of Korea.

- Establishment Name/Address/Est No. :
- Country of destination :
- Place & : Date of shipping :
- Name of ship and flight/Container No. :
- Name and address of consignor :
- Name and address of consignee :
- Remarks :

Name of Veterinary official/Signature : /

Livestock Products Sanitation Division  
Agro-Livestock and Fishery Products Safety Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
Republic of Korea

210mm×297mm[백상지 80g/㎡]


(필면)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Weight	Date of manufacture or Lot No


Additional Health declarations

- The poultry eggs and egg products were certified free from harmful substances;
- The poultry eggs and egg products have been subjected to drug residue/harmful substance testing programme and there is no evidence that the poultry eggs and egg products contain harmful organisms, veterinary drug residues and other toxic substances that are regulated by Ministry of Food and Drug Safety and in compliance with Hong Kong legislation or whichever is more stringent.

- 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발행)



**Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea**

<b>Additional Health Certificate for Poultry Eggs and Egg Products<sup>1</sup> to be exported to Hong Kong</b>	
Certificate No. :	
<b>1. Type and Origin of Poultry Eggs and Egg Products</b>	
1) Type of poultry eggs	
2) Farm	Name
	Address
3) Processing plant	Name
	Address
	Est No.
4) Period of production	YYYY/MM/DD - YYYY/MM/DD
<b>2. Health Attestation</b>	
I, the undersigned official veterinarian certify that;	
1) Poultry eggs and the processed egg products are fit for human consumption; 2) Poultry eggs and the processed egg products are originated from poultry that were free from poultry diseases and harmful substances and; 3) Poultry eggs and the processed egg products are handled, processed, packed, stored and transported hygienically in compliance with legislation and directives administrated by authority of Korea.	
<input type="checkbox"/> For eggs*	
4) The eggs were produced and packed in a country, zone or compartment free from infection with high pathogenic avian influenza viruses in poultry; 5) The eggs have had their surfaces sanitized; 6) The eggs are transported in a new or appropriately sanitized packaging materials and;	
<input type="checkbox"/> For egg products of poultry*	
7) The commodity is derived from eggs produced in a country, zone or compartment free from infection with high pathogenic avian influenza viruses in poultry or; 8) The commodity has been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with OIE Terrestrial Animal Health Code and; 9) The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus.	
	Date and Place Issued
	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea

<sup>1</sup> Excluding fully-cooked, or constitutes one of the ingredients of a compounded food;

#### 4. 품목-국가별 축산물 수출작업장 등록 및 수출증명서 발급기관 구분표

연번	품목	국가	수출작업장 신청기관		협의된 수출증명서 발급기관		비고
			식약처 (가공장)	검역본부 (검역시행장*)	식약처 (위생증명서)	검역본부 (검역증명서)	
<b>식육 및 식육가공품</b>							
1	가금육 및 가금육가공품	미국	○	○	○ (공동발행)		열처리
2		중국	○	○	○ (공동발행)		
3		싱가포르	○	○		○	
4		홍콩	○			○	
5		일본		○		○	열처리
6		대만		○		○	
7		호주		○		○	
8		캐나다	○		○ (공동발행)		
9	가금육	베트남		○		○	
10	우육 및 우육가공품	홍콩	○		○	○	
11		호주		○		○	
12		마카오	○	○	○	○	
13	돈육 및 돈육가공품	일본		○		○	열처리
14		호주		○		○	
15		홍콩	○			○	열처리
16	열처리 훈제육	호주		○		○	
<b>식용란 및 알가공품</b>							
17	식용란 및 알가공품	싱가포르	○	○		○	
18		홍콩	○	○	○	○	
19		대만		○		○	
<b>유가공품</b>							
20	일반유제품	중국	○			○	
21		말레이시아	○	○	○	○	
22		대만		○		○	
23	영유아 유제품	중국	○			○	

\* 축산물을 수출하고자 하는 작업장은 검역본부를 통해 ‘검역시행장’으로 반드시 승인을 받아야 한다.



“

### Ⅲ. 자주하는 질문

”





# Ⅲ 자주하는 질문

## 수출품목 관련

Q1. 현재 국내산 축산물의 수입이 허용된 국가와 품목은 어디서 확인할 수 있나요?

- 수입 허용국가 및 품목은 “식품의약품안전처 대표홈페이지(<http://www.mfds.go.kr/>) → 정책정보 → 식품·의료제품 수출지원정보 → 식품 → 수출축산물작업장정보”에서 확인하실 수 있습니다.

The screenshot shows the MFDS website navigation menu. The '정책정보' (Policy Information) tab is selected. Under this tab, the '식품·의료제품 수출지원정보' (Food and Medical Product Export Support Information) link is highlighted with a red box. A red arrow points from this box to the text below.

식품의약품안전처 대표홈페이지(<http://www.mfds.go.kr/>) → 정책정보 → 식품·의료제품 수출지원정보 → 식품 → 수출축산물작업장정보

Q2. 현재 국내산 축산물의 수입이 허용되지 않은 국가로 수출을 하고 싶습니다. 어떻게 해야 하나요?

- 식약처 본부(현지실사과, 043-719-6221)에 수출하고 싶은 국가, 품목 및 수출예상물량 등 정보를 작성하여 문의하시면 됩니다.

## 수출작업장 관련

Q3. 수출 상대국 정부에 수출작업장을 등록하려면 어떻게 하여야 되나요?

### ① 일반적인 등록요건

- 축산물 등을 수출하기 위한 수출작업장은 수출 상대국의 식품안전 및 가축 위생 등 관련 규정과 우리나라와 상대국 간에 협의된 수입 위생조건 등에 적합하게 운영되어야 합니다.
- 수출작업장은 기본적으로 국내 『축산물 위생관리법』 등 관련 법령에 따라 위생적으로 관리되어야 하며 수출 상대국의 안전관리인증기준(HACCP) 또는 우수제조기준(GMP)를 준수하여야 합니다.

### ② 등록절차 및 방법 등

- 수출작업장(가공장) 등록(정보변경) 흐름도



○ 수출작업장 등록신청 서류 접수

- 수출 상대국에 수출작업장 등록이 필요한 경우 작업장이 소재한 관할 지방청에 수출작업장 등록신청을 하여야 합니다.
- 수출작업장 등록을 요구하는 많은 국가들이 축산물 품목별로 수출작업장 등록을 진행하고 있으며, 수출국 정부 담당자의 확인 서명 등을 요구하고 있습니다.

구 분	내 용
제출 서류	① 수출작업장 등록·정보변경 신청서(별지 제1호 서식) ② 품목제조보고서 사본 * 수출을 희망하는 신규 제품은 품목제조보고서(안)이나 제조 방법설명서 및 해당 제품 실제 생산가능 입증자료 등으로 대체가 가능함 ③ 수출 상대국에서 요구하는 작업장 등록신청 서류 * 수출 상대국에서 정한 작업장 등록양식이 있는 경우 ④ 기타 수출 상대국 수입위생요건 확인을 위해 필요한 서류 예) 對 중국 수출 삼계탕 · 검역시행장 지정서 · 삼계탕 원료육에 대해 중국정부 등록 도축장 또는 등록 진행 중인 도축장에서의 납품 가능성 여부 · 닭고기 전용 생산라인 구축 여부 및 기타 축종유래 성분이 혼입되지 않음을 증명하는 서류 · 원료, 부재료 등에 대한 동물용 약품, 농약, 중금속 등 기타 유독 유해물질 관리 서류
신청서류 접수	· 지방청 농축수산물안전과(식품안전관리과) * 검역본부에 등록하여야 하는 도축장 등은 검역본부에 문의

○ 등록신청 서류 검토 및 현장조사

- (서류검토) 지방청에서는 신청서류에 대해 수출 상대국의 수입위생요건 등을 검토하여 수출 상대국에 수출작업장 등록가능 여부를 확인합니다.
- (현장조사) 서류검토 결과 수출 상대국의 수입위생요건을 확인하기 위하여 필요한 경우 현장조사를 통해 수출작업장 등록가능 여부를 확인합니다.

구 분	내 용
평가방법 (서류 또는 현장)	- 수출 상대국의 법령, HACCP, GMP 기준에 따라 평가 * (평가표) 수출 상대국의 HACCP 등 평가기준을 반영하여 각 국가 및 품목별로 평가기준을 마련
평가결과	- 적합, 보완(서류 또는 현장), 부적합 * 보완기간 : 1달 이내(지방청 보완조치 통보 후)

- 수출희망작업장 수출 상대국 등록신청
  - 지방청은 수출 상대국 수입위생요건 준수 여부와 수출작업장 등록신청서 정보의 내용 적합성을 확인하여 적합하다고 판단되면 본부(식약처)로 해당 작업장에 대해 등록 추천합니다.
  - 식약처 본부에서는 관계 부처와 협의하여 수출 상대국에 수출작업장 등록신청서를 제출하여 수출 상대국 정부에 작업장 등록을 요청합니다.
- 수출작업장 수출 상대국 등록
  - 수출 상대국 정부는 우리 정부가 제출한 수출작업장 등록 서류를 검토하고 필요 시 정부 대표단을 파견하여 현지 수출작업장에 대해 실사 결과가 적합하면 등록합니다.
- 수출작업장 등록 알림
  - 식약처는 수출작업장의 수출 상대국 등록 여부를 확인하여 각 지방청, 협회 등 관계기관을 통해 수출작업장 등록 여부를 통보하게 됩니다.

#### Q4. 수출작업장에 대한 소재지 등 정보변경을 하려면 어떻게 해야 하나요?

- 수출작업장 정보변경 절차
  - 수출작업장에 대한 등록정보(영업자, 회사명, 소재지, 유형 등) 변경을 희망하는 업체는 지방청에 수출작업장에 대한 정보변경을 요청하여야 합니다.
  - 수출작업장에 대한 정보변경 절차는 등록절차와 기본적으로 동일하나 서류검토 등의 간소화된 절차로 진행할 수 있습니다.
    - \* 다만, 소재지 변경, 신규 수출유형 추가 등 수출 상대국 수입위생요건 준수 여부를 판단하기 위한 경우에는 현장 확인이 필요합니다.
  - 지방청은 등록정보 변경사항에 대해 적합하다고 판단되면 식약처 본부에 수출작업장 변경사항을 통보하고 본부에서는 수출 상대국에 수출작업장 등록정보 변경을 요청하게 됩니다.

**Q5. 현재 식약처에 수출작업장을 등록해야 하는 국가 및 품목은 무엇이 있나요?**

- 우리 처를 통해 수출작업장 등록신청이 필요한 국가 및 품목은 다음과 같습니다. 참고로, 추후 새로이 수출 상대국과 축산물이 등록되면 수출작업장 등록 대상 국가 및 품목은 확대될 수 있습니다.

[ 주요 국가별 축산물 수출 승인 품목 ('20.03월 현재) ]

국 가	품 목	
대만	가금육가공품	
	식용란 및 알가공품	
	유가공품	
마카오	우육 및 우육가공품	
말레이시아	유가공품	
미국	열처리 가금육가공품	
베트남	가금제품	
싱가포르	가금육가공품	
	식용란 및 알가공품	
일본	가금육가공품 및 돈육가공품	
중국	가금육가공품	
	유가공품	일반유제품
		영유아유제품
캐나다	가금육가공품	
필리핀	유가공품	

**Q6. 수출작업장이 등록된 이후에도 수출 상대국에서 우리나라에 방문하여 현지실사 등 사후관리를 실시하나요?**

- 수출 상대국 정부에서는 정기적으로 계획을 수립하여 기존에 등록된 해외작업장에 대한 사후관리 현지실사를 실시합니다.
  - 수출작업장에 대한 현지실사는 개별 작업장에 대한 위생관리 상태뿐만 아니라 우리나라 정부의 수출작업장에 대한 위생관리체계도 확인하게 됩니다.

- 상대국 정부의 현지실사 대응은 가공장은 식약처, 도축장은 농식품부 (검역본부)가 담당합니다.
- 식약처에서는 국내 위생관리 체계 설명, 현지실사 수검 등을 지원하고 있습니다.

**Q7. 할랄(HALAL) 인증이란?**

- 할랄 인증은 ‘허락된 것’을 뜻하는 아랍어로 무슬림이 먹거나 사용할 수 있도록 이슬람 율법에 따라 도살·처리·가공된 식품에만 부여되는 인증 마크로, 이슬람 국가에 제품을 수출하기 위해선 반드시 취득해야 합니다.

	한국 KMF (Korea Muslim Federation Halal Committee)
	말레이시아 JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia)
	인도네시아 MUI (Majelis Ulama Indonesia)
	싱가포르 MUIS (Majelis Ulama Islam Singapura)

- 할랄 인증을 요구하는 국가로는 대표적으로 말레이시아와 인도네시아가 있으며, 인도네시아의 경우 BPJPH\*인증만 허용하고 있습니다.

\* BPJPH(Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal): 인도네시아 종교부 산하 할랄제품인증청

## 수출위생증명서 관련

### Q8. 축산물 수출위생증명서는 어떻게 발급 받나요?

#### ① 우리나라와 수출 상대국 간에 협의된 위생증명 서식이 없는 경우

- 수출국이 요청하는 서식에 따라 식약처의 수출위생증명서 또는 농식품부(검역본부)의 수출검역증명서를 제출하면 됩니다.
- 식약처의 위생증명서는 『수입식품안전관리 특별법』 제38조와 같은 법 시행규칙 제48조에 따라 식품, 축산물, 건강식품 등에 대해 발급하고 있습니다.
- 신청인은 『수입식품안전관리 특별법』 시행규칙 별지 제38호 서식의 ‘수출식품 등 위생증명 신청서’를 관할 지방청 운영지원과에 제출하거나 온라인으로 신청하실 수 있습니다.
- 온라인 신청 절차  
 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) → 통합민원상담 → 자주 찾는 민원서비스 → 영문증명서 신청 → 관할 지방청 운영지원과 선택 → 신청

식품안전나라 접속 후 상단의 통합민원상담 클릭  
 (<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>)





자주찾는 민원서비스에서 영문증명신청 클릭

전자민원신청목록

수출 식품 · 건강기능식품 · 축산물 영문증명

민원사유안내	
소관부처	식품의약품안전처
민원유형	증명
사무구분	
접수처리	
수수료	수수료 없음
구비서류	수출식품(수출명칭) 식품등의 제조·가공업 영업허가(신고서 사본) 1부 수출제품을 특정제조업체 사본 1부(다민, 가구, 용기 포장에 대해서는 검사생략) 검사생략사본(서명증서) 발급받은 경우(제출/제출(영문)1부)
관련법규	「수입식품안전관리 특별법」 제30조(수출식품의 안전성 지원), 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제46조(수출식품 등의 위생증명서 등 발급)
담당부서	광안청 농축수산물안전과, 광안청 운영지원과, 광주청 농축수산물안전과, 광주청 운영지원과, 대구청 운영지원과, 대전청 식품안전관리과, 대전청 운영지원과, 부산청 농축수산물안전과, 부산청 운영지원과, 서울청 농축수산물안전과, 서울청 운영지원과, 식품안전정책국 식품기준기획관 식품기준과

\*상대국과 별다른 축산물 위생증명서는 관할 지방청 농축수산물안전과(대구청, 대전청)로 식품안전관리과로 신청하시기 바랍니다.

목록

[- 선택 -]    신청

- 선택 -
- 선택 -
- 대전청 식품안전관리과
- 서울청 운영지원과
- 부산청 운영지원과
- 광안청 운영지원과
- 대구청 운영지원과
- 광주청 운영지원과

관할 지방청 운영지원과 선택 후 신청

- 농식품부(검역본부)는 『가축전염병예방법』 제40조와 같은 법 시행규칙 제41조에 따라 수출검역증명서를 발급하고 있습니다.
- 신청인은 『가축전염병예방법』 시행규칙 별지 제15호 서식의 ‘축산물(사료 등) 검역 신청서’를 지역검역본부에 제출하거나 온라인으로도 신청하실 수 있습니다.
- 온라인 신청 : 검역본부 전자민원 홈페이지(<http://eminwon.qia.go.kr/intro/tm.jsp/>)



② 우리나라와 수출 상대국 간에 협의된 위생증명 서식이 있는 경우

- 양국간 협의된 위생증명서식에 따라 작성하여 제출하면 됩니다.
- 신청인은 『수입식품안전관리 특별법』 시행규칙 별지 제38호 서식의 ‘수출식품 등 위생증명 신청서’를 작성하여 지방청 농축수산물안전과(대구청, 대전청은 식품안전관리과)에 신청하면 됩니다.
- 온라인 신청 절차  
 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr/>) → 통합민원상담 → 자주 찾는 민원서비스 → 영문증명서 신청 → 관할 지방청 농축수산물안전과(또는 식품안전관리과) 선택 → 신청
- 지방청 담당자는 신청인에게 수출 상대국가 및 품목 별 수출위생조건을 확인 하기 위해 다음의 추가적인 서류를 요청하고 있습니다.

연번	구비서류	주요 확인 내용
1	영업허가증 또는 신고필증	- 해당 작업장의 수출 상대국 정부 등록여부 확인 - 최초 또는 영업허가사항 변동 시에만 확인
2	품목제조보고서	- 수입 허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수입위생요건 확인 등 - 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
3	수출신고필증	- 세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등을 확인
4	제품 생산 내역서	- 도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통기한, 검사 내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
5	현물 또는 완제품 라벨사진	- 최초 또는 변경 시 현물 제출하고, 동일 제품의 경우에는 현품 사진 제출로 대체 * 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
6	기타 구비서류	- 수출 상대국과의 수입위생요건에 따라 증명서 발급을 위해 수출 제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를 확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인 - 열처리 공정일지 등 수출 상대국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

○ 위생증명서 발급

- 지방청 담당자는 수출위생증명서 발급 서류, 필요한 경우 현장 확인을 통해 해당 수출제품이 수출 상대국 수입위생요건 등을 확인하여 적합한 경우 수출위생 증명서에 서명하여 발급하게 됩니다.

\* 각 국가·품목별 수출위생증명서 양식은 국가-품목별 수입위생요건에서 확인 가능

**Q9. 수출 상대국과 협의된 서식의 수출위생증명서는 관할 지방청에서만 발급이 가능하나요?**

- 국가 간에 협의된 수출위생증명서식은 수출 상대국과 체결될 수입위생조건에 따라 현장 확인을 거쳐 발급되어야 하므로 관할지역 지방청에서 발급함을 원칙으로 하고 있습니다.

- 다만 현장 확인이 필요하지 않고도 수출위생증명서 발급이 가능한 국가의 품목은 작업장이 소재한 관할지역외 지방청에서도 발급이 가능합니다.

\* 예) 對 말레이시아 수출 유제품, 對 홍콩 수출 식용란 및 알가공품



“

## IV. 참고자료

”



## IV 참고자료

### 1. 축산물 수출 관련 법령

- 「축산물 위생관리법」
- 「가축전염병예방법」제40조 (검역증명서의 발급 등), 제41조 (수출 검역 등) 및 제42조 (검역시행장)
- 「수입식품안전관리 특별법」제38조 (수출식품등 안전성 지원)

### 2. 국가별 수출작업장 승인 현황('20.1월 기준)

- 마카오
  - 우육 및 우육가공품

**List of Korean establishments  
to export beef and beef products to MACAU**




Establishment Name	EST NO.	Type*	Address
NONGHYUP AGRIBUSINESS GROUP INC. NAJU LIVESTOCK SLAUGHTERING & WHOLESALE CENTER	K01315001	S	37-20, NAJUSEOBU-RO, NAJU-SI, JEOLLANAM- DO, KOREA
NOKSAEKHANWOO LIVESTOCK COOPERATIVES JOINT BUSINESS FIRM	K01515002	C	6041, YOUNGSAN-RO, SANPO-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
Taewoogreenfood Co., Ltd	SR1515001	C	77, MAJANG-RO 33-GIL, SEONGDONG-GU, SEOUL, KOREA
YOUNGNAM LIVESTOCK PROCESSING CENTER CO., LTD	240	S	4897-14, GYENONGNAM-DAERO DAEJI- MYEON, CHANGNYOUNG-GUN, GYEONGSANGNAM-DO, KOREA
JEJU LIVESTOCK COOPERATIVE PRODUCTS MARKETING CENTER	292	S	215, HAEAMI-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
Jeju Livestock Cooperative Meat Processing Plant	J01508001	C	215, HAEAMI-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, KOREA

\* Type: S (slaughter house), C (cutting plant), P (Processing plant)



○ 말레이시아

- 유가공품('19.03.04)

  					
<b>COUNTRY: REPUBLIC OF KOREA</b>					
<b>PRODUCT: DAIRY &amp; DAIRY PRODUCT(S)</b>					
NUM	EST. NUM.	NAME & ADDRESS OF ESTABLISHMENT	APPROVED PRODUCT(S)	ISLAMIC BODY	DATE CERTIFICATE of APPROVAL
1	1348200 745	<b>SEOUL DAIRY COOPERATIVE</b> 153 - SEOMGGOK-RO, DANWONGU, ANSAN-SI, GYEONGGI-DO, SEOUL - REPUBLIC OF KOREA	1. SEOUL CHOCOLATE MILK; 2. SEOUL ENFANT BANANA MILK; 3. SEOUL COFFEE MILK; 4. SEOUL PURE MILK; 5. SEOUL ENFANT STRAWBERRY MILK	KOREAN MUSLIM FEDERATION (KMF)	04 MARCH 2019
2	1328100 631	<b>BINGGRAE COMPANY LTD. (KIMHAE FACTORY)</b> 768, GOMO-RO, HALIM-MYEON, KIMHAE-SI, GYEONGSANGNAMDO- REPUBLIC OF KOREA	1. MELONA BANANA ICE CREAM BAR; 2. MELONA MELON ICE CREAM BAR; 3. MELONA MANGO ICE CREAM BAR; 4. MELONA STRAWBERRY ICE CREAM; 5. UHT BANANA MILK; 6. UHT STRAWBERRY MILK; 7. UHT MELON MILK; 8. UHT COFFEE MILK	KOREAN MUSLIM FEDERATION (KMF)	04 MARCH 2019

Secretariat Update Date: 04 MARCH 2019 Page(s): 1/1

○ 미국

- 열처리 가공육가공품(19.05.03)

**USDA** United States Department of Agriculture  
 Republic of Korea - Eligible Plants Certified to Export Poultry to the United States  
 May 3, 2019

Updated items marked with an asterisk (\*)

Estf orgnNBR	Establishment Name	Date Listed	Date Delisted	Date Relisted
GJA14001	Harim Corporation	05/27/2014		
GJA15001	Maniker F&G Co., Ltd.	03/23/2015		
GJA17001	Agricultural Corporation Cheonghyeon Co., Ltd.	01/24/2017	04/24/2019	
GJA17002	Charmfine Co., Ltd.	05/29/2017		
K01404001	Harim Corporation	05/27/2014		
K01413007	Charmfine Co., Ltd.	01/24/2017		
M01318001	Maniker Co., Ltd.	03/20/2019		
PSA17001	OurHome Co., Ltd.	01/24/2017		
SB1406001	Chongsol With Farm, Inc.	05/27/2014	04/24/2019	

\* *Delisted Establishments*

○ 싱가포르

- 가금육가공품('20.02.12)

## Accredited Overseas Meat and Egg Processing Establishment

Importers, exporters and competent authority of other countries may use this database to search for approved overseas establishments. Input one or more search criteria below to retrieve the required results.

Search Result : 4 record(s) found

Country	Establishment Number	Establishment Name	Address	Province	Products	Status
SOUTH KOREA	KR1	FINE KOREA CO., LTD	313 GODONG-RI, GEUMCHEON-MYEON, NAJU CITY	JEONNAM 520-821	canned meat (chicken with ginseng)	Active
SOUTH KOREA	KR511-85-06326	ORPUM CO. LTD.	135 BALSANRO, SANG- JU-SI	GYEONGSANGBUK-DO 742290	supply of raw poultry (chicken) meat to SFA- listed meat processing establishments	Active
SOUTH KOREA	KR621-85-11067	OURHOME CO. LTD.	134 EOGKONGDAN 1- GIL, YANGSAN-SI	GYEONGSANGNAM-DO 626-220	canned meat (chicken with ginseng)	Active
SOUTH KOREA	KRMU224	HALIM CO., LTD	13-14 EORYANG-RI, MANGSUNG-MYUN, IKSAN CITY	JEONBUK	canned meat (chicken with ginseng)	Active

\*Amphibian includes Crocodile, Frog legs, etc.

\*Game includes Emu, Kangaroo, Ostrich, Reindeer, Venison, Wild Pigs, etc.

\*Poultry includes Chicken, Duck, Goose, Guinea Fowl, Partridge, Pheasant, Pigeon, Quail, Rabbit, Spacock, Squab, Turkey, etc.

- 식용란 및 알가공품('20.02.10)

KR100915  
COUNTRY: KOREA

CHICKEN LAYER FARMS APPROVED TO EXPORT TABLE EGGS TO SINGAPORE

S/N	FARM CODE	FARM NAME	FARM ADDRESS	1. NAME OF COMPANY 2. EXPORTER	ADDRESS	CONTACT (TEL)	CONTACT (FAX)	Email/website
1	KRCEQ 001	Orim Farm	158, Jeokga-ri, Dogae-myeon, Anseong-si, Gyeonggi-do, Korea	1). Cheonggyeswon Inc 2). Elim Trading Inc	1). 388-89, Jangam-ri, Majang-myeon, Icheon-si, Gyeonggi-do, Korea 2). 702 Center Plaza, 107-1 Bunsandong Kwasong City Gyeonggi-do, Korea	1). 82-31-637-0270-2 2). 82-31-613-0147/8	1). 82-31-637-0274 2). 82-31-613-0143	1). <a href="mailto:Prashagodi@hanmail.net">Prashagodi@hanmail.net</a> 2). <a href="http://chimcaulifeinnaver.com">chimcaulifeinnaver.com</a>
2	KRCEQ 002	Rainbow Farm	San 49-1, Jucho-ri, Sohae-myeon Chungju-si, Chungcheongbuk-do, Korea	1). Cheonggyeswon Inc 2). Elim Trading Inc	1). 388-89, Jangam-ri, Majang-myeon, Icheon-si, Gyeonggi-do, Korea 2). 702 Center Plaza, 107-1 Bunsandong Kwasong City Gyeonggi-do, Korea	1). 82-31-637-0270-2 2). 82-31-613-0147/8	1). 82-31-637-0274 2). 82-31-613-0143	1). <a href="mailto:Prashagodi@hanmail.net">Prashagodi@hanmail.net</a> 2). <a href="http://chimcaulifeinnaver.com">chimcaulifeinnaver.com</a>
3	KRCEQ 003	Sangsin Farm	84-1, Gaumbong-ri, Ganam-myeon, Yeosu-gun Gyeonggi-do, Korea	1). Cheonggyeswon Inc 2). Elim Trading Inc	1). 388-89, Jangam-ri, Majang-myeon, Icheon-si, Gyeonggi-do, Korea 2). 702 Center Plaza, 107-1 Bunsandong Kwasong City Gyeonggi-do, Korea	1). 82-31-637-0270-2 2). 82-31-613-0147/8	1). 82-31-637-0274 2). 82-31-613-0143	1). <a href="mailto:Prashagodi@hanmail.net">Prashagodi@hanmail.net</a> 2). <a href="http://chimcaulifeinnaver.com">chimcaulifeinnaver.com</a>

\*Based on records when the farm was accredited

○ 중국

- 가금육가공품('19.05.08)

 <b>中华人民共和国海关总署</b> <b>GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS, P.R.CHINA</b>					
韩国输华肉类企业在华注册名单 (2019年5月8日更新)					
参鸡汤 注册 企业信息 (11 家)					
序号No.	注册编号Approval No.	企业名称Name of Plant	企业地址Address of Plant	生产方式Activities	备注Remark
1	1990476002	Haria Corporations	14, MANKSINC-RO, MANKSINC-APTN, TKSAN-CITY, JEONBUK, KOREA	加工、解冻 Processing, Storing	
2	6430000-04-2006-0014	Nonghyup Meeuchon INC.	Daejeon-ro 1276 Beon-gil 81, Gumiang-sub, Eumseong-gun, Chungbuk-do, Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
3	2013-0476004	CHAMPRE CO., LTD.	32-22, Ohye-gil, Haengnam-myeon, Buan-gun, Jeonbuk-do, Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
4	6460000-04-1996-0002	SAJO FINEKOREA CO. LTD.	792, Ceumseong-ro, Ceumcheon-myeon, Naju-Si, Jeonnam-do, Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
5	6420000-04-2009-0002	CYODONG FOOD CO. LTD.	181, Jinye-ro, Okcheon-eup, Okcheon-gun, Chungcheong-do, Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
6	6410000-04-2009-0125	JINNAM FOOD CO., LTD.	40, Cheungjeo-gil, Beobon-eup, Paju-si, Gyeonggi-do, Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
7	2000-0262008	MIFOOD CO., LTD.	55, Bohun-ro 916 Beon-gil, Baeksob-eup, Yangju-si, Gyeonggi-do Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
8	2001-0448005	Eunjin Food System	5-7, Hamae1-gil, Yugu-eup, Gongju-si, Chungcheongnam-do, Republic of Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
9	2015-0405012	JAYEONHUB Co., LTD.	27-30, Maedongseondan 1-gil, Maedong-myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
10	6500000-04-2013-0006	Agricultural Corporation Cheonghyen Corporation	5041, T1judong-ro, Seonsu-eup, Seongju-si, Jeju-do, Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
11	6270000-04-2014-0009	Doragi Food Co., Ltd.	20, Technojuangang-daero, Yuseo-myeon, Dalseong-gun, Daegu, Republic of Korea	加工、解冻 Processing, Storing	
鸡屠宰 企业信息 (8家)					
序号No.	注册编号Approval No.	企业名称Name of Plant	企业地址Address of Plant	生产方式Activities	备注Remark
1	1990476001	Haria Corporations	14, MANKSINC-RO, MANKSINC-APTN, TKSAN-CITY, JEONBUK, KOREA	屠宰 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
2	581405001	CheongSol With Farm Inc.	73, 3-gil, Hayong-dur-ro, Chungju-si, Chungbuk-do, KOREA	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
3	2006-0405061	Nonghyup Meeuchon INC.	Daejeon-ro1276 Beon-gil 81, Gumiang-sub, Eumseong-gun, Chungbuk-do, Korea	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
4	2013-0476003	CHAMPRE CO., LTD.	32-22, Ohye-gil, Haengnam-myeon, Buan-gun, Jeonbuk-do, Korea	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
5	6460000-05-1996-0004	SAJO FINEKOREA CO. LTD.	792, Ceumseong-ro, Ceumcheon-myeon, Naju-Si, Jeonnam-do, KOREA	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
6	6460000-05-1992-0002	CHEERRYBRO CO., LTD	88-23, Yeomsu-ro, Donghwa-myeon, Jangseong-gun, Jeollanam-do, Korea.	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
7	6470000-05-2002-0001	ORPUM Co., Ltd.	135, Balsem-ro, Sangju-si, Gyeongsangbuk-do, South Korea	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	
8	1982-0476001	DONGROOFARM TO TABLE Co., Ltd	1095, Donggusaru-ro, Seosu-myeon, Gunsan-si, Jeollabuk-do, Korea	屠宰, 分割, 解冻 Slaughter, Culling, Storing	

注：批准注册的鸡屠宰厂可为参鸡汤企业提供原料，不能直接出口  
 Note: The registered slaughter houses can supply poultry meat to the registered ginseng chicken soup establishment, but can not export poultrymeat directly to China

- 유가공품(영유아조제유)(19.07.08)



## 中华人民共和国海关总署

GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS, P.R.CHINA

### 韩国婴幼儿配方乳品生产企业在华注册名单

(2019年07月08日更新)

序号 No.	注册编号 Approval NO.	企业名称 Manufacture name	注册地址 Manufacture address	省/省/省/省 Province	城市 City	注册类型 Type	注册产品 Products for approval	备注 Remarks
1	103-87-00300	HAM Co.,Ltd	2nd Floor (Doidong Golden Logistic Center) 6 Hangman 7-ro, Gwangang-si, Jeollanam-do, Korea	Jeollanam-do	Gwangang-si	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2021年12月31日注册 有效期截止。
2	6440000-004-1964- 0001	Namyang Dairy Products Co., LTD Cheonan Factory	978, Poongsae-ro, Dongnam-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam do,Korea	Chungcheong nam-do	Cheonan-si	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2021年12月31日注册 有效期截止。
3	2006-0448002	Asan plant Maeil Dairies Co., Ltd.	61-23,Youngin-ro 202 beon-gil, Yeongin-myeon, Asan-si, Chungcheongnam do, Korea	Chungcheong nam-do	Asan-si	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2021年12月31日注册 有效期截止。



## 中华人民共和国海关总署

GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS, P.R.CHINA

### 韩国婴幼儿配方乳品生产企业在华注册名单

(2019年07月08日更新)

序号 No.	注册编号 Approval NO.	企业名称 Manufacture name	注册地址 Manufacture address	省/省/省/省 Province	城市 City	注册类型 Type	注册产品 Products for approval	备注 Remarks
4	01-01-280	Ildong Foods Chuncheon Plant	60, Geodudanji 2- gil, Dongnaemyeon, Chuncheon-si, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Chuncheon-si	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2022年12月31日注册 有效期截止。
5	1078111210	LOTTE FOODS CO., LTD. Pasteur Plant	790, BONGHWA- RO, ANHEUNG- MYEON, HOENGSEONG- GUN, GANGWON- DO, KOREA	GANGWON- DO	HOENGSEONG -GUN	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2022年12月31日注册 有效期截止。
6	6430000-004-2008- 0012	Samyang Packaging Kwanghaeswon Factory	114 Jukhyeon-gil, Gwanghyeom- myeon, Jincheon- gun, Chungcheongbuk- do, Korea	Chungcheong buk-do	Jincheon-gun	PP	婴幼儿配方液态乳 infant formula liquid milk	2022年12月31日注册 有效期截止。
7	6410000-004-1981- 0002	Pyeongtaek factory, Maeil Dairies Co.,Ltd.	63,Jinwise-ro, Jinw-myeon, Pyeongtaek-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Pyeongtaek-si	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2022年12月31日注册 有效期截止。



# 中华人民共和国海关总署

GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS, P. R. CHINA

## 韩国婴幼儿配方乳品生产企业在华注册名单

(2019年07月08日更新)

序号 No.	注册编号 Approval NO.	企业名称 Manufacture name	注册地址 Manufacture address	省/省/属地 Province	城市 City	注册类型 Type	注册产品 Products for approval	备注 Remarks
8	5690000-00401979-0101	Namyang Dairy Products Co. Ltd	836-11, Janggi-ro, JanggunMyeon, Sejong Special Self-Governing City, Korea	Special Self-Governing City	Sejong Special Self-Governing City	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2022年12月31日注册有效期截止。
9	2017-0262118	LOTTE FOODS CO., LTD Poseung Plant	25, Poseunggongdan-ro 118beon-gil, Poseung-eup, Pyeongtaek-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea	Gyeonggi-do	Pyeongtaek-si	PP	婴幼儿配方乳粉 infant formula milk powder	2023年12月31日注册有效期截止。

类型：PP-加工企业      Type: PP- Processing Plant

CS-冷库                      CS- Cold Store

DS-干燥库                  DS- Dry store

备注：该名单于2014年4月30日第一次公布，并将根据境外乳品生产企业在华注册申请的进展情况随时更新。

- 유가공품(일반유제품)(19.09.18)



# 中华人民共和国海关总署

GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS, P.R.CHINA

韩国(乳制品(婴幼儿配方乳品除外))生产企业在华注册名单

(2019/09/18更新)

序号 NO.	注册编号 Approval NO.	企业名称 Name	注册地址 Address	州/省/属地 Province	城市 City	注册类型 Type	注册产品 Product for approval	备注 Remark
1	Eumseong 260	Kolmar BNH Inc. Foodpharm Business Division	8, Daepungsandan 1-gil, Daesonyeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do	Chungcheongbuk-do	Eumseong-gun	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product	
2	6420000-004-1986-0001	LOTTE FOODS CO., LTD. PASTEUR Plant	790, BONGHWA-RO, ANHEUNG-MYUN, HOENGSEONG-GUN, GANGWON-DO, S. KOREA	Gangwon-do	Hoengseong-gun	PP	灭菌乳-Sterilized milk 发酵乳-Fermented milk 调制乳-Modified milk 配方乳粉-formula milk powder	
3	6420000-004-2007-0009	ILDONG FOODS CO., LTD Hoengseong factory	65, Sunam-ro 266beon-gil, Ucheon-myeon, Hoengseong-gun, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Hoengseong-gun	PP	调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product	
4	6410000-004-1998-0029	BINGGRAE DONONG FACTORY	45, Migeum-ro 65beon-gil, Namyangju-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Namyangju-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk 发酵乳-Fermented milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product	

5	6420000-004-1978-0001	Samyang Food Co., Ltd	49, Wanggeon-ro, Munmak-eup, Wonju-si, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Wonju-si	PP	调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product 发酵风味乳-Flavored fermented milk	
6	6420000-004-2012-0026	Dairyzen Munmak factory	170, Munmakgongdan-gil, Munmak-eup, Wonju-si, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Wonju-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product	
7	6420000-004-1999-0001	Dairyzen Heungeop factory	1018, Daeon-ro, Heungeop-myeon, Wonju-si, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Wonju-si	PP	其他奶酪-other cheese	
8	6410000-004-2010-0056	B&G CO., LTD	174, Jinbeol-ro, Jinjeop-eup, Namyangju-si, Gyeonggi-do	Gyeonggi-do	Namyangju-si	PP	其他奶酪-other cheese	
9	71	Chongha Foods Co., Ltd	14, 27-gil, Mukgot-ro, Hwado-eup, Namyangju-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Namyangju-si	PP	其他奶酪-other cheese	
10	2004-서울경-0015-0357	YUYU HEALTHCARE INC.	29-8 JunjaeRo 130, Ucheon-myeon, Hoengseung-gun, Gangwon-do, 225-812, Korea	Gangwon-do	Hoengseong-gun	PP	乳清粉-whey powder 其他乳清粉-other whey powder 乳清浓缩蛋白粉-whey protein concentrate	
11	64-31	BIFIDO Co., Ltd.	23-16, Nonggongdanji-gil, Hongcheon-eup, Hongcheon-gun, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Hongcheon-gun	PP	其他乳清粉-other whey powder	
12	6480000-004-1997-0001	Busan Gyung Nam Dairy Cooperative	528 Daebu-ro, Chilseo-myeon, Haman-gun, Gyeong Sangnam-	Gyeongsangnam-do	Haman-gun	PP	灭菌乳-Sterilized milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product	



● 축산물 수출 안내서

13	SACHEON - CITYNo.19	SEO KANG DAIRY & FOOD CO.,LTD	20 GONGDAN 2-RO,SANAM-MYEON, SACHEON-SI, GYEONGSANGNA M-DO, KOREA	Gyeongsangnam-do	Sacheon-si	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product 稀奶油-cream
14	6480000-004-1998-0001	BINGGRAE KIM-HAE FACTORY	788, Gomo-ro, Hallim-myeon, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, Korea	Gyeongsangnam-do	Gimhae-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product
15	Ulsan3-2-1	NO.2 PLANT OF BUSAN-GYUNGNAM DAIRY COOPERATIVE	24, Gongamgongdan 2-gil, Samnam-myeon, Ulju-gun, Ulsan, Korea	Ulsan	Ulju-gun	PP	发酵乳-Fermented milk 发酵风味乳-Flavored fermented milk 全脂乳粉-whole milk powder 脱脂乳粉-skimmed milk powder
16	6450000-004-1998-0018	Dongwon F&B Co., Ltd. Jeongeup Factory	763, Jeongeupbuk-ro, Jeongu-myeon, Jeongeup-si, Jeollabuk-do, Korea	Jeollabuk-do	Jeongeup-si	PP	发酵风味乳-Flavored fermented milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product
17	6450000-004-1998-0016	Purmil Co., Ltd.	#197-3 Daeri-ro, Sinpyung -myeon, Imsil-gun, Jeollabuk-do, Korea	Jeollabuk-do	Imsil-gun	PP	发酵风味乳-Flavored fermented milk
18	Jeonbuk3-2-5	Imsilcheese Inestock cooperative association	329, bonghwang-ro, imsil-eup, imsil-gun, Jeollabuk-do, Korea	Jeollabuk-do	Imsil-gun	PP	干酪-cheese
19	No629000 0-004-1985-0001	Gwangju factory Maeil Dairies Co., Ltd.	511, Eodeung-daero, Gwangsan-gu, Gwangju city, Korea	Gwangju city	Gwangsan-gu	PP	灭菌乳-Sterilized milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product 调制乳-Modified milk 稀奶油-cream
20	Youngdong-gunNo.5	Youngdong factory, Maeil Dairies Co., Ltd.	730-20 Gwaebangnyeong-ro, Yeongdong-gun, Chungcheongbuk-do, Korea	Chungcheongbuk-do	Yeongdong-gun	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product

21	6530000-004-2012-0012	Novorex. co., Ltd.	94, Gangni 1-gil, Ochang-eup, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do	Chungcheongbuk-do	Cheongwon-gun	PP	其他乳清粉-other whey powder
22	6430000-004-2009-0009	Kingsco Co., Ltd.	127, Sincheek sandan 4-ro, Deoksan-myeon, Jincheon-gun, Chungcheongbuk-do, KOREA	Chungcheongbuk-do	Jincheon-gun	PP	干酪-cheese 其他奶酪-other cheese
23	No.641000 0-004-2011-0041	CNP Food Co., Ltd.	16-6, Sugunmal-gil, Bongdam-eup, Hwaseong-si, Gyeonggi-do Korea	Gyeonggi-do	Hwaseong-si	PP	干酪-cheese
24	No.2012-00033	CNP Food Co., Ltd.	16-6, Sugunmal-gil, Bongdam-eup, Hwaseong-si, Gyeonggi-do Korea	Gyeonggi-do	Hwaseong-si	PP	其他奶酪-other cheese
25	2011-00024	Nelchan	6, Seolluk-ro 370beon-gil, Buk-gu, Gwangju, Korea	Gwangju city	Buk-gu	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product
26	제 6430000-004-2006-0013	Konkuk university konkuk dairies & ham	197 Daepungsan-ro, Daeso-myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do, KOREA	Chungcheongbuk-do	Eumseong-gun	PP	发酵乳-Fermented milk 发酵风味乳-Flavored fermented milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product 调制乳-Modified milk
27	JeungpyeongNo.11	Pulmuone Health&Living Co., Ltd.	35, Wonmyeong-ro, Doan-myeon, Jeungpyeong-gun, Chungcheongbuk-do, Korea	Chungcheongbuk-do	Jeungpyeong-gun	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product

28	6440000-004-1993-0001	YONSEI MILK (ASAN FACTORY)	829, YEUMBONG-RO, YEUMBONG-MYUN, ASAN-SI, CHUNG-CHEONGNAM-DO, KOREA.	Chungcheongnam-do	Asan-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product 巴氏杀菌乳-Pasteurized milk 发酵乳-Fermented milk 发酵风味乳-Flavored fermented milk
29	Seocheon No.3	Wool Fisheries CO.,LTD	64, Janghanggongdan-gil, Janghang-eup, Seocheon-gun, Chungcheongnam-do, KOREA.	Chungcheongnam-do	Seocheon-gun	PP	其他奶酪-other cheese
30	No644000 0-004-2002-0004	Cheongyang factory, Maeil Dairies Co.,Ltd.	1355-58, Chungjeol-ro, Cheongyang-eup, Chungcheongnam-do, KOREA.	Chungcheongnam-do	Cheongyang-eup,	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product 发酵乳-Fermented milk 发酵风味乳-Flavored fermented milk
31	164811-0022933	DK FROZEN FOODS CO., LTD.	27, DOGOSAN-RO 659-GIL, DOGOMYEON, ASAN SI, CHUNG-CHEONGNAM-DO, KOREA	Chungcheongnam-do	Asan-si	PP	其他奶酪-other cheese
32	6430000-004-2006-0040	Edam co.ltd	387-55, okcheon-dong-ro, okcheon-eup, okcheon-gun, Chungcheongbuk-do, Korea	Chungcheongbuk-do	Okcheon-gun	PP	调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product 发酵乳-Fermented milk 发酵风味乳-Flavored fermented milk
33	6410000-004-1976-0001	Dongwon F&B Co., Ltd. Suwon Factory	Cheoncheon-ro 210beon-gil, Jangangu, Suwon-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Suwon-si	PP	发酵乳-Fermented milk 灭菌乳-Sterilized milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product
34	215-81-99142	Hanmimedicare Co.,Ltd	(Mogok-dong) 106 Sandan-Ro, Pyeongtaek-si, Gyeonggi-Do, KOREA	Gyeonggi-do	Pyeongtaek-si	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product

35	6420000-004-2008-0009	Seoul F&B	36, IT Valley Gil, Gonggeun-myeon, Hoengseong-gun, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Hoengseong-gun	PP	灭菌乳-Sterilized milk 调制乳-Modified milk 其他乳与乳制品-other milk and milk product 发酵乳-Fermented milk 发酵风味乳-Flavored fermented milk
36	6500000-004-1986-0001	JEJU LIVESTOCK CO-OPERATIVE DAIRY FACTORY	1015 hanchangro, hallim-eup, jeju-si, jeju special self-governing province, Republic of korea	Jeju special self-governing province	Jeju-si	PP	发酵乳-Fermented milk 调制乳-Modified milk
37	6500000-004-1978-0001	JEJU Dairy Products Co.,Ltd.	966 Wolgak-ro, Hallim-eup, Jeju-si, Jeju special self-governing province, Republic of Korea	Jeju special self-governing province	Jeju-si	PP	发酵乳-Fermented milk 调制乳-Modified milk
38	6440000-004-1984-0002	BINGGRAE NONSAN FACTORY	Dongan-ro 1413-10, Gayagok-myeon, Nonsan-si, Chungcheongnam-Do, Republic of Korea	Chungcheongnam-Do	Nonsan-si	PP	其他乳与乳制品-other milk and milk product
39	No.641000 0-044-2003-0014	CHOHEUNG corporation	38, Shihwa-ro, Danwon-gu, Ansan-si Gyeonggi-do, Korea 22 18, Beonnyeong-ro 185beon-gil, Danwon-gu, Ansan-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Ansan-si	PP	干酪-cheese

40	No.77	CHOHEUNG corporation	38, Shihwa-ro, Danwon-gu, Ansan-si Gyeonggi-do, Korea 22, 18, Beonnyeong-ro 185beon-gil, Danwon-gu, Ansan-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Ansan-si	PP	其他奶酪-other cheese	
41	6270000-004-1985-0003	DAEGU Factory of Vilac Co., LTD.	465, Nongong-Ro, Nongong-Eup, Dalseong-Gun, Daegu, Korea	Daegu	Dalseong-gun	PP	调制乳-Modified milk发酵风味乳-Flavored fermented milk	
42	6460000-004-2008-0002	Namyang Dairy Products. Co. LTD Naju Factory	5785, Yungsan-ro, Gumchen-myeon, Naju-si, Jeollanam-do, Korea	Jeollanam-do	Naju-si	PP	调制乳-Modified milk其他乳与乳制品-other milk and milk product	
43	6470000-004-1979-0001	Namyang Dairy Products. Co. LTD. Gyeongju Factory	4443-7, Saneop-Ro, Gyeongju-si, Gyeongsangbuk-do, Korea	Gyeongsangbuk-do	Gyeongju-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk调制乳-Modified milk其他乳与乳制品-other milk and milk product	
44	6440000-004-2010-0008	Hyungwon P&C Co., Ltd.	34 Nonggongdanjil-gil, Hapdeok-eup, Dangjin-si, Chungcheongnam-do, Korea	Chungcheongnam-do	Dangjin-si	PP	干酪-cheese其他奶酪-other cheese	
45	1984-0448001	KY Co., Ltd Nonsan Factory	58, Maejukheon-ro 638 beon-gil, Gayagok-myeon, Nonsan-si, Chungcheongnam-do, Korea	Chungcheongnam-do	Nonsan-si	PP	发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk	
46	1995-0448002	KY Co., Ltd Cheonan Factory	35, 2Gongdan 5-ro, Seobuk-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do, Korea	Chungcheongnam-do	Cheonan-si	PP	发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk	

47	6420000-004-2006-0004	Burmsan Farm	102, Hadae 6-gil, Ucheon-myeon, Hoengseong-gun, Gangwon-do, Korea	Gangwon-do	Hoengseong-gun	PP	调制乳-Modified milk发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk	
48	5690000-004-1979-0101	Namyang Dairy Products Co., Ltd. Sejong Factory	836-11, Janggi-ro, Janggun-myeon, Sejong Special Self-Governing City, Korea	Sejong Special Self-Governing City	Janggun-myeon	PP	调制乳-Modified milk发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk配方乳粉-formula milk powder干酪-cheese其他奶酪-other cheese其他乳与乳制品-other milk and milk product	
49	6460000-004-2007-0003	Dongwon F&B Co., Ltd. Gangjin Factory	1405, Haegang-ro, Gangjin-eup, Gangjin-gun, Jeollanam-do, Korea	Jeollanam-do	Gangjin-gun	PP	干酪-cheese其他奶酪-other cheese	
50	6470000-004-1980-0002	Gyeongsan factory, Maeil Dairies Co., Ltd.	1090, Daehak-ro, Jillyang-eup, Gyeongsan-si, Gyeongsangbuk-do, Korea	Gyeongsangbuk-do	Gyeongsan-si	PP	调制乳-Modified milk发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk配方乳粉-formula milk powder其他乳与乳制品-other milk and milk product	
51	no2003-0262055	NEOS FOOD SYSTEM	41 Machi-ro, 284beon-gil, Hwado-eup Namyangju-si Gyeonggi-do, South Korea	Gyeonggi-do	Namyangju-si	PP	其他奶酪-other cheese	
52	no1994-032315	Chongha Foods Co., Ltd	63-88, Pokpo-ro 17beon-gil, Hwado-eup Namyangju-si Gyeonggi-do, South Korea	Gyeonggi-do	Namyangju-si	PP	其他奶酪-other cheese	
53	2016-0532014	BONDEL CO., LTD.	140, Saneopdanji 6-ro, Eomo-myeon, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do, Korea	Gyeongsangbuk-do	Gimcheon-si	PP	干酪-cheese其他奶酪-other cheese	

54	2006-0262025	Rosen Food Co.,Ltd	27, Yeongtong-ro 351 beon-gil, Yeongtong-gu, Suwon-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea	Gyeonggi-do	Suwon-si	PP	干酪-cheese其他奶酪-other cheese	Bovine dairy
55	No641000-0-004-1981-0002	Pyeongtaek factory, Maeil Dairies Co.,Ltd.	83, Jinwiseo-ro, Jinwi-myeon, Pyeongtaek-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Pyeongtaek-si	PP	调制乳-Modified milk发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk配方乳粉-formula milk powder其他乳与乳制品-other milk and milk product	
56	No645000-0-004-2009-0009	Sangha cheese factory Maeil Dairies Co.,Ltd.	412, Jinamgusipo-ro, Sangha-myeon, Gochang-gun, Jeollabuk-do, Korea	Jeollabuk-do	Gochang-gun	PP	巴氏杀菌乳-Pasteurized milk调制乳-Modified milk发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk干酪-cheese其他奶酪-other cheese其他乳与乳制品-other milk and milk product	
57	6440000-004-1964-0001	Namyang Dairy Products Co., LTD Cheonan Factory	978, Poongsae-ro, Dongnam-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do, Korea	Chungcheongnam-do	Cheonan-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk调制乳-Modified milk发酵乳-Fermented milk稀奶油-cream其他乳与乳制品-other milk and milk product	2019年9月18日更新
58	2016-0502019	HAM Co.,Ltd	2nd Floor (Doidong, Golden Logistic Center) 6 Hangman 7-ro, Gwangyang-si, Jeollanam-do, Korea	Jeollanam-do	Gwangyang-si	PP	配方乳粉-formula milk powder营养强化配方乳粉-fortified formula milk powder脱盐乳清粉-demineralized whey powder乳清浓缩蛋白粉-whey protein concentrate其他乳清粉-other whey powder	2019年9月18日更新
59	6440000-004-2002-0002	Namyang Dairy Products Co. Ltd. Cheonan New Plant	331-55 Gyocheonjisan-gil, Mokcheon-eup, Dongnam-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do, Korea	Chungcheongnam-do	Cheonan-si	PP	调制乳-Modified milk其他乳与乳制品-other milk and milk product	2019年9月18日更新

60	No.19	Seoul Dairy Cooperative Yangju Plant	360, Godeok-ro 139beon-gil, Yangju-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Yangju-si	PP	灭菌乳-Sterilized milk调制乳-Modified milk发酵风味乳-Flavored fermented milk全脂乳粉-whole milk powder脱脂乳粉-skimmed milk powder黄油-butter稀奶油-cream加糖炼乳-sweetened condensed milk其他乳与乳制品-other milk and milk product	
61	6480000-004-2005-0003	Geochang Plant, Seoul Dairy Co-op	3372-71, Geoham-daero, Geochang-eup, Geochang-gun, Gyeongsangnam-do, Korea	Gyeongsangnam-do	Geochang-gun	PP	巴氏杀菌乳-Pasteurized milk灭菌乳-Sterilized milk调制乳-Modified milk干酪-cheese其他奶酪-other cheese其他乳与乳制品-other milk and milk product	
62	No641000-0-004-1981-0001	Yongin Plant, Seoul Dairy Cooperative	15, Guseong-ro, Giheung-gu, Yongin-si, Gyeonggi-do, Korea	Gyeonggi-do	Yongin-si	PP	发酵乳-Fermented milk发酵风味乳-Flavored fermented milk脱脂乳粉-skimmed milk powder黄油-butter稀奶油-cream	
63	6410000-004-1976-0002	Ansan Plant, Seoul Dairy Cooperative	153, Seonggok-ro, Danwon-gu, Ansan-si, Gyeonggi-do, Korea			PP	巴氏杀菌乳-Pasteurized milk灭菌乳-Sterilized milk调制乳-Modified milk发酵风味乳-Flavored fermented milk稀奶油-cream干酪-cheese其他乳与乳制品-other milk and milk product	
64	2006-0448002	Asan plant Maeil Dairies Co., Ltd.	61-23, Youngin-ro 202 beon-gil, Yeongin-myeon, Asan-si, Chungcheongnam-do, Korea	Chungcheongnam-do	Asan-si	PP	配方乳粉-formula milk powder	

○ 캐나다

- 가금육가공품('20.03.16)

2020. 2. 12.

Foreign countries establishments eligible to export meat products to Canada - Canadian Food Inspection Agency

## Results for Korea, Republic Of

Search Criteria: Country: Korea, Republic Of

No official site for authority given.

Download Results

CSV

XML

Filter items

Showing 1 to 4 of 4 entries Show 10 entries

Establishment Number	Name	Function Activity Code(s)	Street	City	State/Province	Also Doing
						Business As
GIA15001	MANIKER F&G CO., LTD	6f	36-2, BAEGOKDAERO 144BEON-GIL, ILDONG-MYEON,	CHEOIN-GU, YONGIN-SI, GYEONGGI-DO		
SB1406001	CHONGSOL WITH FARM INC.	1f	73, HAYONGDU 3-GIL, CHUNGJU-SI, CHUNGBUK-DO	KOREA CHUNGBUK-DO		
GJA14001	HARIM CORPORATION	6f	14, MANGSUNG-RO, MANGSUNG-MYUN	IKSAN-SITY, JEONBUK		
K01404001	HARIM CORPORATION	1f	14, MANGSEONG-RO, MANGSEONG-MYEON	IKSAN-SI, JEOLLABUK-DO		

Download Results

CSV

XML

### ▼ Functional Activity Codes

1) Slaughter

a) Cattle b) Calves c) Sheep, lambs and goats d) Swine e) Horses f) Poultry g) Rabbits h) Others

1) Ritual Slaughter

i) Halal j) Kosher

2) Canning

f) Poultry Meat x) Red Meat g) Rabbit Meat

3) Boning and Cutting

f) Poultry Meat x) Red Meat g) Rabbit Meat

4) Edible Rendering

Edible Rendering

5) Casing Preparation

Casing Preparation

6) Other Processing

f) Poultry Meat x) Red Meat g) Rabbit Meat

7) Packaging and Labelling

Packaging and Labelling

8) Inedible Rendering

Inedible Rendering

10) Storage Only

A) Cold Storage B) Dry Storage

12) Trichina Treatment Facilities

Trichina Treatment Facilities

## ○ 홍콩

- 가금육가공품('19.12.10)

**List of establishments eligible to export poultry meat from the Republic of Korea to the Hong Kong Special Administrative Region('19.12.10)**

No.	Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address	Note
1	Yeongnam	ORPUM CO.,LTD	P01407001	S	135, Balsan-ro, Sangju-si, Gyeongsangbuk-do	
2	Yeongnam	ORPUM CO.,LTD	P01518002	P	135, Balsan-ro, Sangju-si, Gyeongsangbuk-do, Korea	
3	Yeongnam	KAE JIN FOOD COMPANY, LTD	P01316003	S	487-81 Geonro, Mari-myeon, Geochang-gun, Gyeongsangnam-do, KOREA	
4	Yeongnam	HANRYEO FOOD COMPANY, LTD	P0141101	S	5943 GEOJE-DAERO, SADEUNG-MYEON GEOJE-SI, GYEONGSANGNAM-DO, KOREA	
5	Jungbu	NONGHYUP MOGUCHON UMSUNG CHICKEN PROCESSING PLANT	406	S	81, DAEGEUM-RO 1278BEON-GIL, GEUMWANG-EUP, EUMSEONG-GUN, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
6	Jungbu	NONGHYUP MOGUCHON UMSUNG CHICKEN PROCESSING PLANT	404	P	81, DAEGEUM-RO 1278BEON-GIL, GEUMWANG-EUP, EUMSEONG-GUN, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
7	Jungbu	MANIKER Co., Ltd.	SB1406001	S	73, HAYONGDU 3-GIL, CHUNGSU-SI, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
8	Jungbu	GYODONG FOOD CO., LTD.	SR1507003	P	181, JIYONG-RO, OKCHEON-EUP, OKCHEON-GUN, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
9	Jungbu	PURSSIAN FOODS,INC.	M01508003	P	81, MAENGDONGSANDAN 1-GIL, MAENGDONG-MYEON, EUMSEONG-GUN, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
10	Jungbu	SHIN-WO FS. CO., LTD	267	S	343-22, Gobuk 1-ro, Gobuk-myeon, Seosan-si, Chungcheongnam-do, Korea	
11	Jungbu	SHIN-WO FS. CO., LTD	266	P	343-22, Gobuk 1-ro, Gobuk-myeon, Seosan-si, Chungcheongnam-do, Korea	
12	Jungbu	DONGWOO F&C CO., LTD	K01507001	P	76-5, Hyundai-ro, Yeomchi-eup, Asan-si, Chungcheongnam-do, Korea	
13	Jungbu	MCKEY KOREA L.L.C	M01516006	P	Jeonui Industry Complex 121, Sandan-gil, Jeonui-myeon, Sejong-si, Sejong-si, Korea	
14	Jungbu	Agricultural Corporation HANAH FOOD SYSTEM Co., Ltd.	M01517005	C	73, Sandan-ro, Pyeontack-si, Gyeonggi-do, Korea	
15	Jungbu	JOOWONSANORI, Inc	M0-13-19002	S	941-5, Jingung-ro, Gwanghyewon-myeon, Jincheon-gun, Chungcheongbuk-do, Korea	
16	Jungbu	JOOWONSANORI, Inc	M0-15-19002	P,C	941-5, Jingung-ro, Gwanghyewon-myeon, Jincheon-gun, Chungcheongbuk-do, Korea	

● 축산물 수출 안내서

17	Seoul	JungWoo Food CO., LTD	261	S	378 Jungang-ro, Sinbuk-myeon, Pacheon-si Gyeonggi-do, Korea
18	Seoul	JungWoo Food CO., LTD	262	P	378 Jungang-ro, Sinbuk-myeon, Pacheon-si Gyeonggi-do, Korea
19	Seoul	JAYEONILGA CO.,LTD	SR1316003	S	410-6 Jaunseowan-ro, Beobwon-eup, Paju-si, Gyeonggi-do, #10825 Korea
20	Seoul	JAYEONILGA CO.,LTD	SR1516003	C	410-6 Jaunseowan-ro, Beobwon-eup, Paju-si, Gyeonggi-do, #10825 Korea
21	Honam	SAMHO CO., LTD.	K-18	S	12-30, GOBUNONGDAN-GIL, GOBU-MYEON, JEONGEUP-SI, JEOLLABUK-DO, KOREA
22	Honam	SAJOFINE KOREA CO.,LTD. NAJU FACTORY (Chicken)	150	S	792 GEUMYEONG-RO, GEUMCHEON-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
23	Honam	SAJOFINE KOREA CO.,LTD. NAJU FACTORY (Duck)	K01405001	S	792 GEUMYEONG-RO, GEUMCHEON-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
24	Honam	SAJOFINE KOREA CO.,LTD. NAJU FACTORY (Chicken/Duck)	89	P	792 GEUMYEONG-RO, GEUMCHEON-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
25	Honam	YUJIN CO.,LTD	K01402001	S	514-19, MANGYANG-RO, YEOSU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
26	Honam	YUJIN CO.,LTD	416	P	514-19, MANGYANG-RO, YEOSU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
27	Honam	HARIM CORPORATION	K01404001	S, C	14, MANGSEONG-RO, MANGSEONG-MYEON, IKSAN-SI, JEOLLABUL-DO, KOREA
28	Honam	HARIM CORPORATION	19	P	14, MANGSEONG-RO, MANGSEONG-MYEON, IKSAN-SI, JEOLLABUL-DO, KOREA
29	Honam	DONGWOO FARM TO TABLE CO.,LTD	K01406001	S	1095, DONGGUNSAN-RO, SEOSU-MYEON, GUNSAN-SI, JEOLLABUK-DO, KOREA
30	Honam	SINGGREEN FS CO.,LTD	K01507002	P	2078, IKSAN-DAERO, YONGAN-MYEON, IKSAN-SI, JEOLLABUK-DO, KOREA
31	Honam	JUNGDAWN.CO.,LTD	K01413001	S	155, DONGSUNONGGONGDANJIGIL, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
32	Honam	AGRICULTURAL CORPORATION HAEOREAM CO.,LTD.	K01413002	S	196-6, HASEO-RO, BUK-GU, GWANGJU, KOREA
33	Honam	JO KWANG FOOD CO.,LTD.	K01513003	P	68-22/1, MAREUKBOKGAERO, SEO-GU, GWANGJU, KOREA
34	Honam	SHIN SUNG CO.,LTD	K01413003	S	164, DONGSUNONGGONGDANJI-GIL, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
35	Honam	DASOL CO.,LTD	K01413005	S	277, SANDAN-RO, JANGHEUNG - EUP,

					JANGHEUNG-GUN, JELLANAM-DO, KOREA
36	Honam	DASOL CO.,LTD	K01513005	P	277, SANDAN-RO, JANGHEUNG - EUP, JANGHEUNG-GUN, JELLANAM-DO, KOREA
37	Honam	DFOOD CO.,LTD	K01514002	C	30-8, DASIRO, MOONPYEONG MYON, NAJU CITY, JEONNAM, KOREA
38	Honam	SAJOFINE KOREA CO.,LTD. NAJU FACTORY (Duck)	K01502002	C	792 GEUMYEONG-RO, GEUMCHEON-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA
39	Honam	SINGGREEN FS CO., LTD.	K01315002	S	2078, IKSAN-DAERO, YONGAN-MYEON, IKSAN-SI, JEOLLABUK-DO, KOREA
40	Honam	CHARMFRE CO.,LTD	K01413007	S	32-29, OKYEO-GIL, HAENGAN-MYEON, BUAN- GUN, JEONBUK
41	Honam	CHARMFRE CO.,LTD	K01514003	C	32-29, OKYEO-GIL, HAENGAN-MYEON, BUAN- GUN, JEONBUK
42	Honam	C2 CO.,LTD	K01519005	C	105-3, CHEONGGYEGONGDAN 1-GIL, CHEONGGYE-MYEON, MUAN-GUN, JEOLLANAM-DO, KOREA
43	Jeju	HANLA YUKGYE AGRICULTURE MANAGEMENT PRODUCERS CORPORATION	J01406001	S	15 CHUNGPNUNGAM 6-GIL, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, KOREA
44	Jeju	Agriculture Management producers Corporation Jeju Dongwon	J01514001	C	42, Hwanam-ro, Jeju-si, jeju special self-governing province, korea
45	Jeju	HALLA CFN CO.,LTD	J01409001	S, C	99, HAENGWON-RO 13GIL, GUJWA-EUP, JEJU- SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, KOREA

\* type : S (slaughter house), C (cutting plant), P (processing plant)



- 우육가공품('20.03.06)

**List of Korean establishments  
to export beef and beef products to Hong Kong ('20.3.6)**

Serial No.	Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address	Remark
1	Honam	CHUKLIM LIVESTOCK PACKING CENTER CO., LTD	K01312001 K01512001	S C, P	94 HYEONYEONG-GIL, IKSAN-SI, JEOLLABUK-DO, KOREA	
2	Honam	NONGHYUP AGRIBUSINESS GROUP INC. NAJU LIVESTOCK SLAUGHTERING & WHOLESALE CENTER	K01315001 K01516001	S C	37-20, NAJUSEOBU-RO, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA	
3	Honam	NOKSAEKHANWOOD LIVESTOCK COOPERATIVES JOINT BUSINESS FIRM	K01515002	C	6041, YOUNGSAN-RO, SANPO-MYEON, NAJU-SI, JEOLLANAM-DO, KOREA	
4	Seoul	Taewoogreenfood Co., Ltd	SR1515001	C	77, MAJANG-RO 33-GIL, SEONGDONG-GU, SEOUL, KOREA	
5	Yeongnam	YOUNGNAM LIVESTOCK PROCESSING CENTER CO., LTD	240	S	4897-14, GYENONGNAM-DAERO DAEJI-MYEON, CHANGNYOUNG-GUN, GYEONGSANGNAM-DO, KOREA	
6	Jeju	JEJU LIVESTOCK COOPERATIVE PRODUCTS MARKETING CENTER	292	S	215, HAEAMI-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE	
7	Jeju	JEJU LIVESTOCK COOPERATIVE MEAT PROCESSING PLANT	JD1508001	C	215, HAEAMI-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, KOREA	
8	Jeju	SEOGWIPOSI LIVESTOCK COOPERATIVE	244	C	1914-11, JUNGSANGANSEO-RO, ANDEOK-MYEON, SEOGWIPO-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, KOREA	
9	Seoul	Hoengseong KC Co.,Ltd	SR1315001	S	588, HANU-RO, HOENGSEONG-EUP, HOENGSEONG-GUN, GANGWON-DO, KOREA	
10	Seoul	HOENGSEONG LIVESTOCK COOPERATIVES MEAT PROCESSING PLANT(The first plant)	SR1516005	C	#65-77 UCHEONJE2NONGGONGDANJI-R O, UCHEON-MYEON HOENGSEONG-GUN, GANGWON-DO, KOREA	
11	Seoul	HOENGSEONG LIVESTOCK COOPERATIVES MEAT PROCESSING PLANT (The second plant)	SR1516001	C	588, HANU-RO, HOENGSEONG-EUP, HOENGSEONG-GUN, GANGWON-DO, KOREA	
12	Seoul	HOENGSEONG KOREA CATTLE MEAT	SR1515003	C	588, HANU-RO, HOENGSEONG-EUP, HOENGSEONG-GUN, GANGWON-DO, KOREA	
13	Honam	Nonghyup Agribusiness Group Inc. Naju Livestock Slaughtering & Wholesale Center	K01516001	C	#37-20, Najuseobu-ro, Naju-si, Jeollanam-do, Korea	
14	Seoul	GANGWON LPC	SR1316002	S	456, Jeogeumeoji-gil, Wonju-si, Gangwon-do, Korea	
15	Jungbu	Dodram LPC	331	S	185-11, ILSAENG-RO, ILJUK-MYEON, ANSEONG-SI, GYEONGGI-DO, KOREA	

Serial No.	Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address	Remark
16	Jungbu	Anseong CM Co., Ltd.	MO1516003	C	185-11, ILSAENG-RO, ILJUK-MYEON, ANSEONG-SI, GYEONGGI-DO, KOREA	
17	Yeongnam	Pukyung Pig Farmers Agricultural Cooperative, Pukyung Slaughtering & Wholesale Center	P01316001	S	23-100, Seobu-ro, 1403beon-gil, Juchon-myeon, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, Korea	
18	Yeongnam	Pukyung Pig Farmers Agricultural Cooperative Korean Native Cattle Processed Food Center	P01516005	C	23-100, Seobu-ro 1403 beon-gil, Juchon-myeon, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, Korea	
19	Yeongnam	Kimhae Livestock Cooperative Livestock Processing centers	P01509004	C	23-100, Seobu-ro 1403beon-gil, Juchon-myeon, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, Korea	
20	Yeongnam	NONGHYUP HANWOOJIYE	P01516001	C	25-13, Gomo-ro 324beon-gil, Jillye-Myoun, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, Korea	
21	Yeongnam	NongHyup Agribusiness Group Inc. Koryoung Livestock Slaughter & Wholesale Center	P01307001 P0-15-16002	S C	566, Seongam-ro, Dasan-myeon Goryeong-goon, Gyeongsangbuk-do, Korea	
22	Jungbu	Chojeong Hanwoo Co. Ltd	M01516009	C	30, Pungneyeon-ro 208 Beon-gil, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, Korea	
23	Seoul	Kunhwa	M0-15-16007	C	185-11 Ilsaeng-ro Iljuk-myeon Anseong-si Gyeonggi-do	
24	Yeongnam	DAEGU LIVESTOCK COOPERATIVE MEAT PROCESSING PLANT	223	C	23, SEONGSEO-RO 5 GIL, DALSEO-KU, DAEGU METROPOLITAN CITY, KOREA	
25	Yeongnam	Min Sok Hanwoo Co. Ltd	P0-15-18003	C	4052, GYEONGBUK-DAERO, GUNWI-EUP, GUNWI-GUN, GYEONGSANGBUK-DO, KOREA	
26	Yeongnam	Min Sok Livestock Packing Center Co. Ltd	P0-13-18002	S	4052, GYEONGBUK-DAERO, GUNWI-EUP, GUNWI-GUN, GYEONGSANGBUK-DO, KOREA	
27	Jungbu	Agricultural Association Corporation ATOHANWOO	M01519001	C	65, Baegya-ro 246beon-gil, Galsan-myeon, Hongseong-gun, Chungcheongnam-do, Republic of Korea	
28	Jungbu	Hongju Meat Co., Ltd.	M01319001	S	578-46, Hongnam-ro, Gwangcheon-eup, Hongseong-gun, Chungcheongnam-do, Republic of Korea	
29	Honam	ChongcheBoriHanwoo Distribution Center	K0-15-19007	C	2-13, Okseok-gil, Baeksan-myeon, Gimje-si, Jeollabuk-do, Republic of Korea	

\* Type: S (slaughter house), C (cutting plant), P (Processing plant)

- 돈육가공품('19.07.10)

<Attachment>

**List of Korean establishments  
to export pork and pork products to Hong Kong (19.7.10)**

Serial No.	Regional Office	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address	Remark
1	Yeongnam	Youngnam LPC, Inc	240	S	4897-14, Gyeongnam-daero, Daeji-myeon, Changnyeong-gun, Gyeongsangnam-do	
2	Yeongnam	Pukyung Pig Farmers Agricultural Cooperative	116 69	S C	12, Bunseong-ro 569beon-gil, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do	
3	Yeongnam	Jungsung Foods Co., Ltd	P-55	C	16, Seongseo-ro 71-gil, Dalseo-gu, Daegu	
4	Yeongnam	Korea Livestock & Agricultural Union Corporation	P0-15-08002	C	4897-66, Gyeongnam-daero, Daeji-myeon, Changnyeong-gun, Gyeongsangnam-do	
5	Yeongnam	Modern Co., Ltd	357	C	4897-65, Gyeongnam-daero, Daeji-myeon, Changnyeong-gun, Gyeongsangnam-do	
6	Yeongnam	Daegu Livestocks Cooperative Meat Processing Plant	223	C	23, Seongseo-ro 5-gil, Dalseo-gu, Daegu	
7	Jungbu	DODRAM LPC	331	S	185-11, Ilsaeng-ro, Ijuk-Myun, Ansung-Si, Kyunggi-Do	
8	Jungbu	DODRAM FOOD CO.,LTD.	99	C	183-10, Ilsaeng-ro, Ijuk-Myun, Ansung-Si, Kyunggi-Do	
9	Jungbu	SUNJIN CO.,LTD	8	C	183-18, Ilsaeng-ro, Ijuk-Myun, Ansung-Si, Kyunggi-Do	
10	Jungbu	SAJO INDUSTRIES CO.,LTD.	167	S	378, Seongjin-ro, Jiksan-eup, Seobuk-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do	
11	Jungbu	THE MEAT SUPPLY CENTER OF NONSAN GYERYONG LIVESTOCK COOPERATIVE	245	S	35-14, Sinhwa-gil, Yeonmu-eup, Nonsan-si, Chungcheongnam-do	
12	Jungbu	HONGJU-MEAT CO., LTD	K0-13-03001	S	578-46, Hongnam-ro, Gwangcheon-eup, Hongseong- gun, Chungcheongnam-do	
13	Jungbu	DAEJEON CHUNGNAM PIG FARMERS LIVESTOCK COOPERATIVE	M0-15-12005	C	21, Seongjae 2-gil, Ochang-eup, Cheongwon-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do	
14	Jungbu	Farmstory Hannaeng CO.,LTD	203 158	S C	21, Seongjae 2-gil, Ochang-eup, Cheongwon-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do	
15	Jungbu	FARMSCO	173 57	S C	54, Daecheong-ro, Samseong- myeon, Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do	
16	Jungbu	DAESUNG CO.,LTD	M0-13-08001	S	53, Hayongdu 3-gil, Chungju-si, Chungcheongbuk-do	

17	Seoul	GANGWON LPC	SR-13-16002	S	456, JOEJUMEOJI-GIL, WONJU-SI, GANGWON-DO, KOREA
18	Seoul	BAEK DU DAE GAN THE FARMING CORP.	SR-15-16007	C	456, JOEJUMEOJI-GIL, WONJU-SI, GANGWON-DO, KOREA
19	Seoul	WOOLIM LIVESTOCK CENTER CO., LTD	SR-13-08001	S	2846-31, Pyeonghwa-ro, Dongducheon-si, Gyeonggi-do
20	Seoul	Dodram Pig Farmer's Cooperative Anseong Plant	M0-15-15001	C	185-11, Ilsaeung-ro, Iljuk-Myun, Ansong-Si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
21	Honam	N.A.C.F. Moguchon Kimje Meat Processing Plant	196 195	S C	630, GUSEONG-GIL, GEUMSAN-MYEON, GIMJE-SI, JEOLLABUK-DO
22	Honam	CHUKJUM LIVESTOCK PACKING CENTER CO., LTD	K0-13-12001 K0-15-12001	S C	96, HYEONYEONG-GIL, IKSAN-SI, JEOLLABUK-DO
23	Honam	BOKSU INC.	K0-13-15004	S	2734, JANGSU-RO, GYENAM-MYEON, JANGSU-GUN, JEOLLABUK-DO, KOREA
24	Honam	HYANG DON CHON	K0-15-15003	C	913, HWANGSAN-RO, UNBONG-EUP, NAMWON-SI, JEOLLABUK-DO, KOREA
25	Honam	CHAMPUREUN GLOBAL AGRICULTURAL CO.,LTD.	K0-13-17001	S	43, Wolgwang-ro, Damyang-eup, Damyang-gun, Jeollanam-do, Republic of Korea
26	Honam	DODRAM FOOD CO.,LTD.	K0-15-17002	C	43, Wolgwang-ro, Damyang-eup, Damyang-gun, Jeollanam-do, Republic of Korea
27	Jeju	JEJU LIVESTOCK COOPERATIVE PRODUCTS MARKETING CENTER	292	S	215, HAEAMI-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
28	Jeju	JEJU LIVESTOCK COOPERATIVE MEAT FACTORY	J0-15-08001	C	215, HAEAMI-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
29	Jeju	SEOGWIPOSI LIVESTOCK COOPERATIVE	244	C	1914-11, JUNGSANGANSEO-RO, ANDEOK-MYEON, SEOGWIPO-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
30	Jeju	JEJU PIG FARMERS LIVESTOCK COOPERATIVE	361	C	145, ILJUSEO-RO 3000BEON-GIL, DAEJEONG-EUP, SEOGWIPO-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
31	Jeju	HAEOREUM PORK CO.,LTD.	J0-15-02002	C	96-17,MYUNGWOLRO 1-GIL, HALLIM-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL-GOVERNING PROVINCE
32	Jeju	JEJU DONNURI PORK CO., LTD.	J0-15-04001	C	35-1, ODEUNG 14-GIL, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
33	Jeju	GILGAL AGRICULTURAL ASSOCIATION CORP	J0-15-09005	C	111, SEQUI-RO, NAMWON-EUP, SEOGWIPO-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE

34	Jeju	DONMA DISTRIBUTION AGRICULTURAL UNION CORPORATION	J0-15-09007	C	CHUKSAN MAEULBUK-GIL 1 JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE
35	Jeju	CHEONGROK DAM CO., LTD	J0-15-17001	C	48-16 GEUMNEUNG NONGGONG-GIL, HALLIM-EUP JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, REPUBLIC OF KOREA
36	Jeju	BAEKNOK PORK CO.,LTD	J0-15-18001	C	45 GWANGNYENG NAM, 6-GIL, AEWOL-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, REPUBLIC OF KOREA
37	Jeju	JEJU PIG FARMERS LIVESTOCK COOPERATIVE JEJU LIVESTOCK PROCESSING CENTER	J0-13-18001	S	746-31, HANCHANG-RO, ANDEOK-MYEON, SEOGWIPO-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, KOREA
38	Jeju	SEOYEONG PORK PROCESSING CORPORATION	J0-15-19001	C	HANCHANGRO 1115, HANRIP-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, REPUBLIC OF KOREA
39	Jeju	FARMING ASSOCIATION CORPORATION TAMRAIN	J0-15-19002	C	148 GWAKBONGRO, AEWOLEUP, JEJUSI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE, REPUBLIC OF KOREA
40	Honam	Dodram Gimje FMC	K0-13-19001	S	412, Jipyongseonsandan 5-gil, Baksan-myeon, Gimje-si, Jeollabuk-do, Republic of Korea
41	Honam	Dodram Gimje FMC	K0-15-19001	C	412, Jipyongseonsandan 5-gil, Baksan-myeon, Gimje-si, Jeollabuk-do, Republic of Korea
42	Honam	CHAMPUREUN GLOBAL CO.,LTD	K01518001	C	43, Wolgwang-ro Damyang-eup, Damyang-gun, Jeollanam-do, Korea
43	Seoul	Taewoogreenfood Co, Ltd	SR1515001	C	77, MAJANG-RO 33-GIL, SEONGDONG-GU, SEOUL, KOREA
44	Jeju	THE AGRICULTURAL CORPORATION MONTRAK CO., LTD	J0-15-19003	C	1672 BEONYEONG-RO, JOCHEON-EUP, JEJU-SI, JEJU SPECIAL SELF-GOVERNING PROVINCE,

---

REPUBLIC OF KOREA

---

\* Type: S (slaughter house), C (cutting plant), P (Processing plant)

- 식용란 및 알가공품('20.01.13)

**List of establishments eligible to export eggs and egg products from the Republic of Korea to the Hong Kong Special Administrative Region ('20.1.13)**

Regional Office of the APQA	Regional Office of the MFDS	Establishment Name	EST NO.	Type*	Address	Remark
Seoul	Seoul	Hoengseong poultry agricultural cooperative	SR1918002	E	272-24, Gwanghak-ro, Hoengseong-eup, Hoengseong-gun, Ganwon-do, Korea	
Seoul	Gyeongin	CHEONGGYEWON INC.	M01913001	E, EP	34-21, EJANG-RO, 361-BEONGIL, MAJANG-MYEON, ICHEON-SI, GYEONGGI-DO, KOREA	
Seoul	Gyeongin	Agricultural Corporation Chaedam	SR1919003	EP	107, Gongwon-ro 175beon-gil, Moga-myeon, Icheon-si, Gyeonggi-do, Korea	
Seoul	Gyeongin	Alofarm	SR1919002	E	17, DOGOK-GIL, YANGSEONG-MYEON, ANSEONG-SI, GYEONGGI-DO, KOREA	
<del>Jeonam</del>	<del>Gwangju</del>	<del>KOREA POULTRY AGRICULTURAL COOPERATIVE MUAN-DISTRIBUTION CENTER</del>	<del>K01918001</del>	<del>E</del>	<del>55-15, Cheonggyegongdan 1-gil, Cheonggye-myeon, Muon-gun, Jeollanam-do, Korea</del>	
Yeongnam	Daegu	KOREA POULTRY AGRICULTURAL COOPERATIVE YEONGCHEON PACKAGE CENTER	P01916001	E	29, HAMYEON-GIL, YEONGCHEON-SI, GYEONGSANGBUK-DO, KOREA	
Jungbu	Daejeon	RAINBOW FARM	M01916001	E	478-50, JUCHI-GIL, SOTAE-MYON, CHUNGJU-SI, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
Jungbu	Daejeon	POONGLIM FOODS	M02916001	EP	51-21 GUNGONG, IWOL, JINCHEON, CHUNGCHEONGBUK-DO, KOREA	
Jungbu	Daejeon	KUMKANG LAYERFARMS CO.,LTD.	M01916003	E	249 SAWOL-GIL, GWANGSEOK-MYEON, NONSAN-SI, CHUNGCHEONGNAM-DO, KOREA	

Seoul	Gyeongin	Han's farm	SR1919004	E	16-1, SAMGYO 3-GIL, YEJU-SI, , GYEONGGI- DO, KOREA
Yeongnam	Daegu	Uiseong Livestock Farming Union Corporation	P01919001	E	59, Nonggongmajeon-gil, Bongyang-myeon, Uiseong-gun, Gyeongsangbuk-do, KOREA
Seoul	Seoul	Ganong Bio Co., Ltd	SR1919001	E	20, Geumu-ro, Gasan- myeon, Pocheon-si, Gyeonggi-do, KOREA

\* Type: E (eggs), EP (egg products)



### 3. 국내 축산물 수출관련 기관 및 단체

#### □ 식품의약품안전처

담당부서		전화번호	팩스
수입식품안전정책국	현지실사과	043-719-2160	043-719-2150
서울지방식약청	농축수산물안전과	02-2640-5016	02-2640-1367
부산지방식약청	농축수산물안전과	051-602-6135	051-602-6251
경인지방식약청	농축수산물안전과	02-2110-8057	02-2110-0808
대구지방식약청	식품안전관리과	053-589-2732	053-592-2710
광주지방식약청	농축수산물안전과	063-732-0003	062-602-1470
대전지방식약청	식품안전관리과	042-480-8717	042-480-8740

#### □ 농림축산식품부

담당부서		전화번호	팩스
국제협력국	검역정책과	044-201-2077	044-868-0449
농림축산검역본부	동물검역과	054-912-0413	054-912-0431

#### □ 관련단체 및 협회

기관명	전화번호	팩스
한국농수산물유통공사	061-931-1114	061-804-4527
한국식품산업협회	02-3470-8100	02-581-0691
한국육류유통수출협회	031-394-8147	031-394-8150
한국육가공협회	02-584-3631	02-588-1459
한국육계협회	043-908-5722	043-908-5725
한국육가공협회	02-588-1264	02-522-8712
한국계란유통협회	02-797-2455	02-797-2457