청렴 韓세상

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

등록번호
안내서-1022-00

축산물 등 동물성 식품 수출 안내서

2026. 10.



식품의약품안전처 · 농림축산식품부 · 농림축산검역본부

지침서 · 안내서 제 · 개정 점검표

명칭	축산물 등 동물성 식품 수출 안내서	

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	□ 이미 등록된 지침서 · 안내서 중 동일 · 유사한 내용의 지침서 · 안내서가 있습니까?	□ 예 ■ 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 :)	
	□ 법령(법 · 시행령 · 시행규칙) 또는 행정규칙(고시 · 훈령 · 예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	□ 예 ■ 아니오
	□ 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	□ 예 ■ 아니오
	□ 1년 이내 한시적 적용 또는 일회성 지시 · 명령에 해당하는 내용입니까?	□ 예 ■ 아니오
	□ 외국 규정을 번역하거나 설명하는 내용입니까?	□ 예 ■ 아니오
	□ 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	□ 예 ■ 아니오
	☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서 · 안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서 · 안내서 구분	□ 내부적으로 행정사무의 통일을 기하기 위하여 반복적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	□ 예(☞지침서) ■ 아니오
	□ 대내외적으로 법령 또는 고시 · 훈령 · 예규 등을 알기 쉽게 풀어서 설명하거나 특정한 사안에 대하여 식품의약품안전처의 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	■ 예(☞안내서) □ 아니오
기타 확인 사항	□ 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설 · 강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	□ 예 ■ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서 · 안내서 제 · 개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2026 년 10 월 00 일

담당자 남궁종환
확 인(부서장) 박 동 희

이 안내서는 이 안내서는 「수입식품안전관리 특별법」제38조에 따라 축산물 등 동물성 식품의 수출에 대하여 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식('~하여야 한다' 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2026년 10월 00일 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 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

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

전화번호: 043-719-2155
팩스번호: 043-719-2150

제·개정이력

연번	제·개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1022-01	2020. 4.	제정
2	안내서-1022-02	2021.12.16.	개정
3	안내서-1022-03	2025. 9. 8.	수출국가와 품목확대사항 반영개정
4	안내서-1022-00	2026.10.00.	수출개정

이 책자의 품목·국가별 수출위생요건은 현재까지 파악된 정보를 수록한 것으로 제품의 성분, 공정에 따라 수출국의 요구조건이 다를 수 있으므로 반드시 수출 전 수출국가의 요구조건을 확인해야 합니다.

아울러 동 정보와 관련된 최신자료는 아래의 누리집에서 확인하시기 바랍니다.

[수출정보 안내 누리집]

기관명	홈페이지 주소
식품의약품안전처	http://www.mfds.go.kr (누리집 → ① 정책정보 → 원스톱 식품수출 정보창구 → 수출안내자료실 또는 ② 법령/자료 → 공무원지침서/민원인안내서)
식품안전정보원	http://www.foodinfo.or.kr (누리집 → 지식마당 → 심층정보 또는 글로벌식품법령·기준규격 정보서비스)
농림축산검역본부	http://www.qia.go.kr (누리집 → 동물검역 → 동물축산물검역 → 수출축산물검역 → 수출검역정보)
농식품수출정보	http://www.kati.net (누리집 → 뉴스 → 수출뉴스)

목 차

Ⅰ. 축산물 등 동물성 식품 수출 개요 1

1. 주요 용어 ····· 1

2. 축산물 수출 절차 ····· 2

1) 수출국 수출요건 확인 ····· 2

2) 수출작업장 등록 ····· 3

3) 수출 제품 관리 ····· 10

4) 수출증명서(위생·검역) 발급 및 수출 ····· 11

Ⅱ. 국가-품목별 수출요건 13

1. 국가-품목별 수출요건 ····· 13

대만 (1) 멸균 식육가공품(돼지·닭고기) ····· 13

(2) 식용란 및 알가공품 ····· 17

(3) 유가공품 ····· 20

마카오 (1) 소고기(포장육) ····· 22

말레이시아 공통사항 ····· 27

(1) 유가공품 ····· 31

(2) 소고기(포장육, 냉동) ····· 35

(3) 멸균 식육가공품(돼지고기) ····· 38

미국 (1) 열처리 가금육가공품(닭,오리) ····· 41

베트남 (1) 닭고기 ····· 44

(2) 열처리 가금육가공품(닭, 오리) ····· 46

싱가포르 공통사항 ····· 49
(1) 열처리 소고기가공품 ····· 63
(2) 열처리 돼지고기가공품 ····· 66
(3) 열처리 가금육가공품 ····· 68
(4) 포장육(제주산 소·돼지고기) ····· 70
(5) 식용란 ····· 73
(6) 열처리 알가공품 ····· 75

영국 (1) 열처리 닭고기가공품 ····· 84
(2) 열처리 닭고기가공품 함유 복합식품 ····· 85

유럽연합 (1) 열처리 닭고기가공품 ····· 88
(2) 열처리 닭고기가공품 함유 복합식품 ····· 89

일본 (1) 삼계탕 ····· 91
(2) 열처리 식육가공품(돼지고기, 가금육) ····· 94
(3) 유제품 ····· 112

중국 (1) 삼계탕 ····· 121
(2) 유가공품(일반유제품, 영유아유제품) ····· 126

칠레 (1) 멸균 식육가공품(소·돼지고기, 가금육) ····· 131

캐나다 (1) 닭고기가공품 ····· 136
(2) 소고기가공품 ····· 139

필리핀 (1) 유가공품 ····· 143

호주 (1) 식육가공품(소·돼지·닭·오리·양·염소고기) ····· 144

홍콩 (1) 식육가공품(소·돼지·닭고기) ····· 150
(2) 포장육(소·돼지·닭고기) ····· 151
(3) 식용란 및 알가공품 ····· 159

2. 품목-국가별 축산물 수출작업장 등록 및 수출증명서 발급기관 구분표 ···· 162

3. 국가-품목별 주요 수출요건 요약표 ····· 163

4. 국내 축산물 등 동물성 식품 수출관련 기관 및 단체 ····· 173

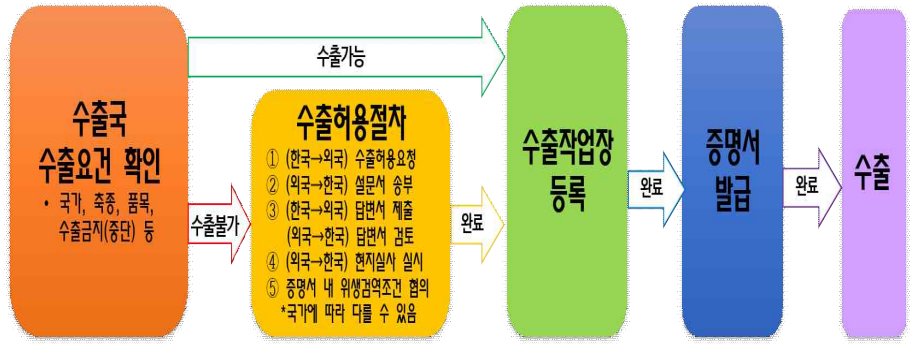
5. 참고자료 ····· 173

Ⅰ. 축산물 등 동물성식품 수출 개요

1. 주요 용어

축산물 등 동물성 식품 (이하, **축산물**)	『축산물 위생관리법』 제2조에 따른 축산물 및 『식품위생법』 제2조의 식품 중 축산물이 주된 성분으로서 수출국에 수출작업장, 축종, 군, 종류, 유형 또는 품목 등이 등록되어야 수출할 수 있는 식품
수출대상국 (이하, **수출국**)	우리나라의 축산물을 수출할 수 있는 국가
정부	• 식품의약품안전처 → 식약처 • 지방식품의약품안전청 → 지방청 • 농림축산식품부 → 농식품부 • 농림축산검역본부 → 검역본부 • 농축수산물안전과(대구·대전청 식품안전관리과) → 농축과(대구·대전 식안과) • 식품안전관리과 → 식안과
동등성평가	수출국이 우리나라의 식품안전 및 위생관리체계를 검토하여 자국과 동등한지를 판단하기 위한 평가 ※ 정부감독, 법령제도, 위생, HACCP, 미생물, 잔류물질 관리 등 평가
수출요건	우리나라와 수출국 정부가 수출 시 필요한 사항을 협의한 위생·검역사항
수출작업장	국내 식품관련 규정에 따라 영업등록(허가·신고)한 업체*로서, 수출국에 등록된 업체 * 농장, 도축업, 축산물가공업, 식품제조가공업, 식육포장처리업, 식용란수집판매업 등
사후관리	지속적인 수출을 위해 우리 정부가 수출작업장에 식품안전 관련 규정 등 자료 제공, 정부검증 실시, 수출제품에 대한 검사 등 기술지원을 하는 활동
검역시행장	검역본부가 지정검역물*을 검역하기 위해 지정하는 장소 * 지정검역물: 『가축전염병예방법』 제31조에 따른 수출입 검역 대상이 되는 물건 ※ 의뢰검역물 : 지정검역물 외의 동물 및 그 생산물 등. 수출국의 요청에 따라 동물검역기관의 증명서를 필요로 하는 품목
수출위생증명서	식약처(지방청) 발급. 위생적으로 제품을 제조·가공되었음을 증명
수출검역증명서	농림축산검역본부 발급. 역학조사 및 현물검사 결과 가축전염성질병의 병원체를 퍼뜨릴 우려가 없음을 증명

2. 축산물 수출 절차



1) 수출국 수출요건 확인

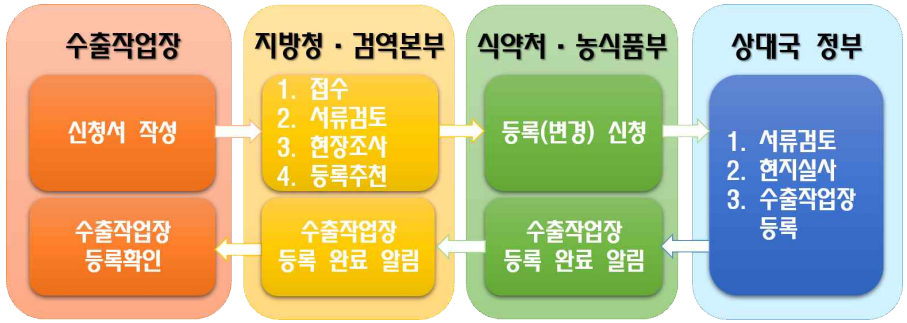
○ 축산물을 수출하려는 업체는 수출국의 수출요건을 확인하여 수출할 수 있는 품목(축종)인지를 확인하고 그외 관련 요건과 절차를 반드시 확인해야 합니다.

○ 수출하려는 국가의 수입제도 등 관련 규정은 아래의 홈페이지에서 확인할 수 있으며, 해당 국가의 정보가 없다면 주한외국대사관에 직접 문의해야 합니다.

기관명	홈페이지 주소
식품의약품안전처	http://www.mfds.go.kr (홈페이지 → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출자료 안내실 또는 홈페이지 → 법령자료 → 공무원지침서/민원인안내서)
식품안전정보원	http://www.foodinfo.or.kr (홈페이지 → 전문정보 또는 지식마당, 글로벌식품법령·기준규격정보시스템)
농림축산검역본부	http://www.qia.go.kr (홈페이지 → 동물검역 → 동축산물검역 → 수출축산물검역 → 수출검역정보)
농식품수출정보	http://www.kati.net (홈페이지 → 뉴스 → 수출뉴스)

○ 수출국이 허용하지 않은 축산물을 수출하려면 우리 정부와 수출국 간 수출허용절차를 완료 후 수출할 수 있습니다.

2) 수출작업장 등록



1 수출작업장 등록신청

○ **(업체)** 수출국의 관련 규정 및 위생요건을 확인하고 적합함을 입증할 수 있는 등록신청 서류를 관할 지방식품의약품안전청*(이하 "지방청") 또는 농림축산검역본부(이하"검역본부")에 제출하여야 합니다.

*** 축산물 → 지방청 농축과(대구·대전 식안과), 식품 → 지방청 식안과**

※ **검역본부**: 농장·도축업 / **지방청**: 축산물가공업, 식육포장처리업, 식품제조·가공업 등 / 일부 국가 제외 수출요건 중 검역시행장 지정이 필요하다면 검역본부로 문의

○ **(지방청 또는 검역본부)** 신청서류 검토 및 작업장 현장조사 후 적합하다고 판단하면, 식품의약품안전처(수입식품정책과, 이하 "식약처") 또는 농림축산식품부(검역정책과, 이하 "농식품부")에 등록추천합니다.

○ **(식약처 또는 농식품부)** 수출국에 등록신청을 합니다.

2 수출국 검토 및 수출작업장 등록

○ **(수출국)** 식약처 또는 농식품부가 신청·제출한 수출작업장의 서류 등을 검토하여 자국의 수입규정 및 위생요건에 적합한지를 확인하고 등록여부를 결정합니다.

- 국가 또는 품목에 따라,

① **수출작업장으로 우선 등록(prelisting)** 후 주기적 사후관리 실시(미국·EU·영국 가금육 가공품, 싱가포르 소·돼지·알 및 그 가공품, 캐나다 수입소고기가공품 등) 또는,

② **직접 실사*후 등록** 여부 결정(말레이시아 할랄식품, 중국 조제분유, 캐나다 · 싱가포르 열처리 가금육가공품 등)

* 수출작업장 등록신청 또는 현지실사 시 식약처, 농식품부(검역본부)가 협업대응함

수출작업장 등록신청 서류(식약처)

① 수출작업장 등록(정보변경) 신청서+구비서류
② (국가, 품목) 수출 희망 작업장 신청 서식
③ 국가별 신청서식(있다면)

① 수출작업장 등록(정보변경) 신청서

※ 식약처 예규(수출식품등의 안전성 지원 절차 및 방법, 별지 제1호 서식)

수출업소등 등록[ ] 정보변경[ ] 신청서

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바랍니다. (앞쪽)

접수번호	접수일	처리기간	등록 40일 정보변경 15일

신청업체	대표자	
	업체명	전화번호/팩스번호
	주 소	
	담당자	휴대전화번호

등록요청	구 분 (수출품목)	*예시 쇠고기, 쇠고기 가공품, 돼지고기, 돼지고기 가공품*
	수출제품의 HS Code	
	식품의 유형 (국 내)	
	영업허가번호	
	수출국	
	제조방법	

정보변경	등록번호	
	변 경 전	
	변 경 후	
	변경사유	

수출업소등 등록(또는 정보변경) 신청을 위와 같이 신청합니다.

년 월 일

신청인 (서명 또는 인)

00지방식품의약품안전청장 귀하

구비서류	① 영업허가증(신고필증) 사본 1부 ② 품목제조보고서 사본 또는 제조공정도 사본 1부 ③ 수출 수출국 정부에서 요구하는 수출업소등 등록신청 서류 1부 ③ 수출업소 등록 관련 증명서류 1부	수수료 없음

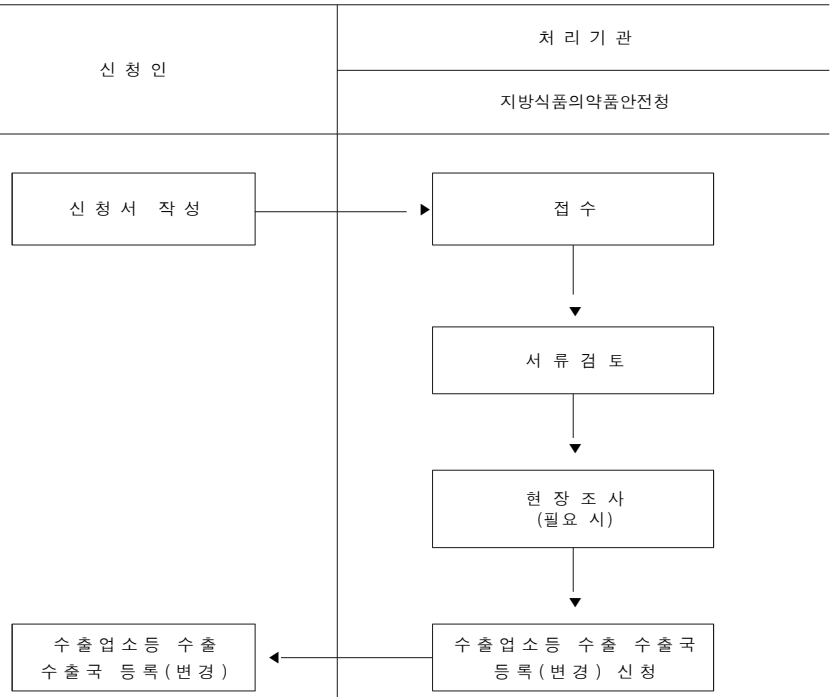
(뒤 쪽)

작 성 방 법

1. 구분란의 [ ]는 해당란에 ∨표를 합니다.

처 리 절 차

이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.



② (국가, 품목) 수출 희망 작업장 명단 양식

[일반국가]

Regional Office	Establishment Name	EST NO.[1)]	Type[2)]	Address
(영문)				
(국문)				

1) EST NO. : Quarantine Inspection Facility Certificate No.(검역시행장 지정번호)
※ 수출요건 중 검역시행장이 없다면, 영업허가/등록번호 작성
2) Type : S(slaughter house, 도축장), C(cutting plant, 식육포장처리업), P(Proessing plant, 식육가공업)

[유럽연합]

Approval Number	Establishment name	Street address	City	Province/ /Region/State	Activities	Species	Remarks
영업허가/등록번호							위경도

[영국] - 엑셀파일

Country	Section	Authorisation Number	Facility Name	Address	City	Province/Region /State (Full Name Required)	Acitivities*	Remarks*	Date of Request
Korea, Republic of	가공장 Food_Section VI_Meat products	영업허가 /등록번호					CS/CP/ PP	A	
	도축장 Food_Section II_Meat from poultry and lagomorphs						CS/SH		

* Activities: SH 도축장, PP 가공장, CP 식육포장처리장, CS 냉동 보관장/ Remarks: A Poultry, 22 Meat Products

[미국]

Establishment Number	Establishment name	Address	Type of Operation	Process Category	Species	Product Category	Product Group
영업허가/ 등록번호			가공장: Non-Slaughter Processing	• Thermally Processed Commercially Sterile • Fully Cooked-Not Shelf Stable	CH	• Thermally Processed Commercially Sterile • Fully Cooked-Not Shelf Stable	other

[캐나다] - 엑셀파일

ESTABLISHMENT NAME	ESTABLISHMENT REGISTRATION NUMBER	ALSO DOING BUSINESS AS	SPECIES	LOCATION ADDRESS & TELEPHONE NUMBER	MAILING ADDRESS & TELEPHONE NUMBER	ACTIVITY*	EFFCTIVE DATE	REMARK
	영업허가/등록 번호							

* ActivitY CODE

업종	분류	예시
1) slaughter	**a)** Cattle **b)** Calves **c)** Sheep, lambs and goats **d)** Swine **e)** Horse **f)** Poultry **g)** Rabbits **h)** Others	• 도축장(닭) : 1f • 도축장(돼지):1d • 할랄도축장(닭): 1f, 1i
1) Ritual Slaughter	**i)** Halal **j)** Kosher	
2) Canning	**f)** Poultry Meat **x)** Red Meat **g)** Rabbit Meat	• 삼계탕: 2f • 돼지고기통조림: 2x
3) Boning and Cutting	**f)** Poultry Meat **x)** Red Meat **g)** Rabbit Meat	• 포장육(돼지고기): 3f
4) Edible Rendering	Edible Rendering	
5) Edible Rendering	Edible Rendering	
6) Other Processing	**f)** Poultry Meat **x)** Red Meat **g)** Rabbit Meat	• 소고기조미료: 6x
7) Packing and Labelling	Packing and Labelling	
8) Inedible Rendering	Inedible Rendering	
9) Storage Only	**A)** cold strorage **B)** Dry Storage	
10) Trichina Treatment Facilities	Trichina Treatment Facilities	

[싱가포르]

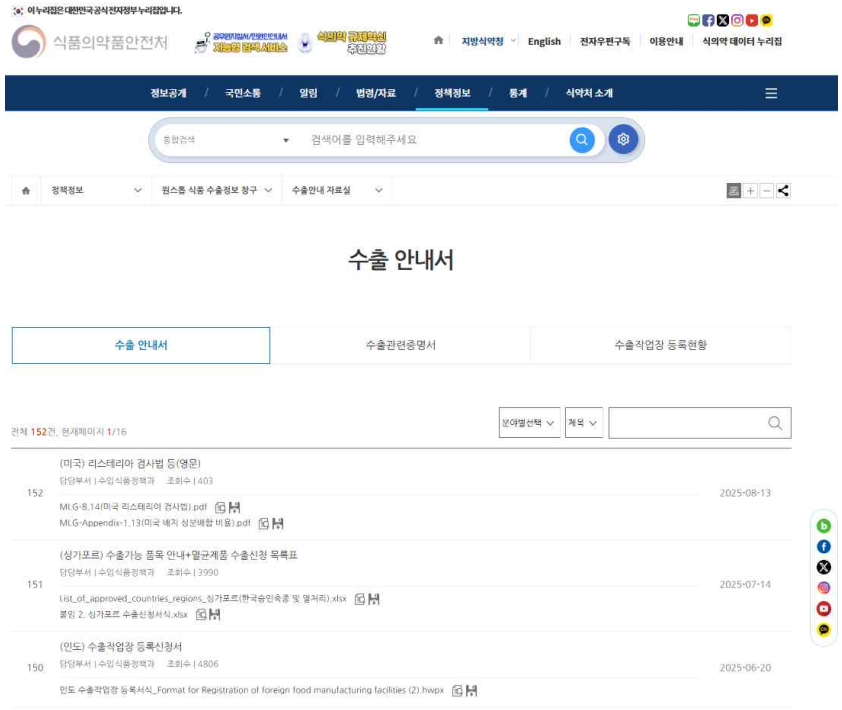
Name of Establishment				
Type of Operation	도축업(Slaughter)/ 식육포장처리업(Cutting Plant) / 가공업(Proessing Plant)			
Establishment Number	영업허가/등록번호			
Meat Type	수출제품에 들어있는 축종(소, 돼지, 닭), 육류가 아니라면 빈칸			
Site Address	제조/가공업 주소			
Contact Details for sales	Phone :		E-mail :	
Products for export to Singapore (싱가포르에 등록할 유형으로 작성하시면 됩니다.)	Product name (제품유형입니다)	Species	Meat cut used	State (chilled/frozen/retort)
	예시) sausage braised pork ribs		육류가 아니라면 빈칸	

③ 국가별 신청서식(필요시)

- "3. 국가-품목별 수출위생조건" 내 국가별 신청서식을 제출해야 한다고 되어있으면 국가별 신청서식*을 작성(국·영문)하여 ①,②와 함께 지방식약청에 제출해야 합니다.

* 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실에서 확인할 수 있음

<식품의약품안전처 수출안내자료실>



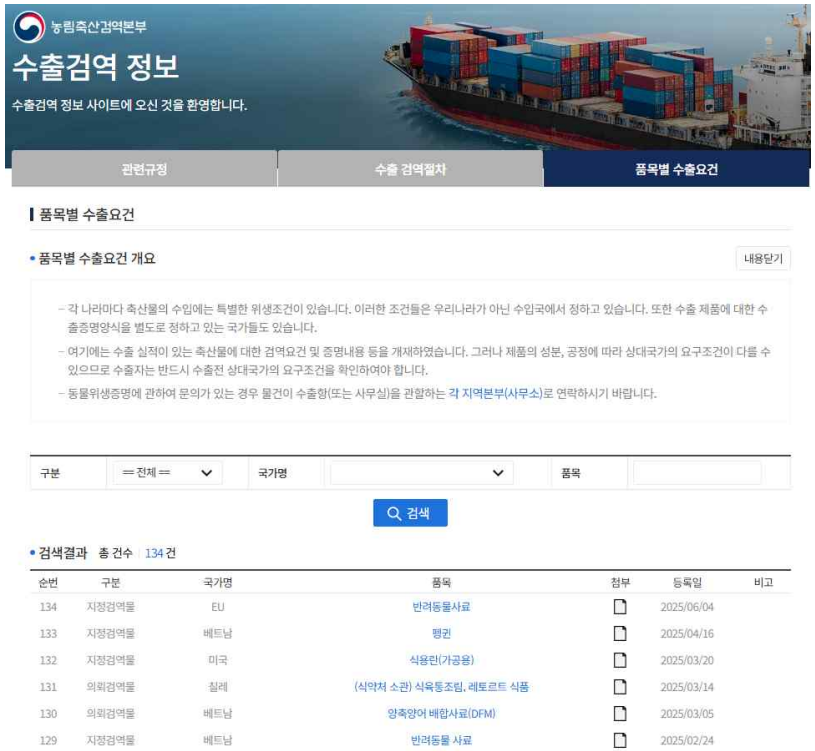
수출작업장 등록신청 서류(검역본부)

- "수출축산물 검역정보" 내 국가별 신청서식을 제출해야 한다고 되어있으면 국가별 신청서식*을 작성(영문)하여 지역본부(사무소)에 제출해야 합니다.

※ 신청서식이 없을 경우는 지역본부와 사전 협의 필요

* 검역본부 대표누리집(qia.go.kr) → 동물검역 → 동축산물검역 → 수출축산물검역에서 확인할 수 있음

<농림축산검역본부 수출검역정보>



3) 수출제품 관리

① 수출도축검사

- 농식품부(검역본부) 또는 지자체 검사관은 수출국에 등록된 수출작업장(도축장)에서 수출물량에 대한 도축검사*(생·해체검사 등)를 하고 검역본부는 운송통보**를 실시합니다.

* 현재, 검역본부는 미국과 중국, 지자체는 그 외 국가의 도축검사 실시

** 운송통보 절차: 도축검사 후 가공검사 등을 위해 타 지역으로 운송할 경우, 검역본부 검역관은 '지정검역물의 검역방법 및 기준' 별지제4호서식의 수출검역물 운송통보서를 해당 지역본부(사무소 포함)로 통보

② 수출제품 위생관리

- 지방청은 수출작업장(가공장)이 수출국의 위생요건을 지키고, 해당국가의 기준·규격에 맞게 생산하는지 확인하고 기술지원을 실시합니다.

※ 지방청은 연 1회 이상 수출작업장 기술지원(검역본부 관리대상 또는 수출실적 없는 업체 제외)

★ 최신 수출작업장 목록은 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 → 수출작업장 등록현황에서 확인할 수 있습니다.

4) 수출증명서(위생·검역) 발급 및 수출

○ **(업체)** 수출국의 요청에 따라 식약처의 위생증명서나 검역본부의 검역증명서 중 하나를 발급받거나 두 종류를 모두 발급받아야 할 수 있으며, 지방청 또는 검역본부에 전산* 또는 공문(문서 24)으로 신청해야 합니다.

* (식약처 위생증명서) 식품안전나라(https://foodsafetykorea.go.kr) - 통합민원창구 – 수출식품/건강기능식품/축산물 영문증명서 또는 홍콩·말레이시아 축산물 수출위생증명

(검역본부 검역증명서) 농림축산검역본부(https://qia.go.kr) - 동물검역 – 동물축산물검역- 수출입검사신청

○ **(지방청과 검역본부)** 제출된 신청 서류를 검토(수출국과 협의된 위생·검역조건 준수 여부 등 확인)하고 적합한 경우에만 수출증명서를 발급합니다.

※ 발급방법은 국가에 따라 다를 수 있음

- 수출증명서는 정부수의사 또는 정부공무원의 서명과 날인이 필요하며, 이때 인쇄된 색과 다른 색으로 작성되어야 할 수도 있습니다.

※ **일부국가(미국, 영국, EU, 캐나다, 칠레 등)의 증명서 작성 시 서명과 날인은 인쇄된 색과 다른 색**으로 작성해야 함(예: 인쇄-검정색, 서명/날인: 파란색, 초록색 등)

- 지방청 농축과(대구·대전 식안과)는 정부수의사 서명이 필요한 수출위생증명서, 지방청 운영지원과는 그외 수출증명서를 발급하고 있습니다.

★ 수출(신청)자는 **반드시 선적 전에 수출증명서를 발급받은 후 수출**해야 합니다. 수출증명서는 선적 후에 발급되지 않습니다.

□ 수출위생증명서 발급절차(식약처)

ㅇ 신청서 및 첨부서류* 검토 → 현물검사(필요 시) → 위생증명서 발급

* 첨부서류

구분	서류	확인사항
1	영업허가/등록증	최초 또는 영업허가/등록사항 변동 시에만 확인
2	품목제조보고서	수출허용된 축종 외의 다른 축종 함유여부 및 기타 수출위생요건 확인 등, 최초 또는 변경 시 제출하고 동일 제품의 경우에는 생략
3	수출신고필증 또는 선적 관련 서류	세관에서 수출신고필증이 발급되지 않는 경우, 증명서 발급에 필요한 Invoice, B/L, Packing List 등 확인
4	제품생산내역서	도축장 및 가공장의 명칭, 주소, 도축 및 가공기간, 유통기한, 검사내용, 수출물량, 수출제품 Lot번호 확인 등
5	완제품 라벨사진	현품 사진 제출(필요시) - 사진은 제품 전체, 표시사항, 생산일자 및 유통기한 등이 포함되어야 함
6	기타 구비서류	수출국과의 수출위생요건에 따라 증명서 발급을 위해 수출제품에 대한 잔류물질 또는 미생물 등의 관리 여부를 확인하기 위해 필요한 경우 공인검사성적서 등을 확인, 열처리 공정일지 등 수출국에서 요구하는 열처리 기준 준수 여부 확인을 위한 증빙 서류 등

□ 수출검역증명서 발급절차(농림축산검역본부)

ㅇ 수출 도축계획서 제출 → 출하농가 질병 비발생 여부 확인 → 도축검사 → 제품생산 → 검역신청 → 역학조사 → 현물검사 → 검역증명서 발급 → 컨테이너 선적 및 봉인 확인

* 신청서류 목록: 검역신청서, 선적관련 서류, 수출 상대국 요구사항(수출 상대국의 요구사항이 있는 경우에 한함), 위임장 등

Ⅱ. 국가-품목별 수출요건

1. 국가-품목별 수출요건

□ 대만

- 행정원 농업위원회 동식물방역검역국(http://www.baphiq.gov.tw/) : Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine, BAPHIQ
- 대만 위생복리부 식품약리관리서(http://fda.gov.tw) : Taiwan Food and Drug Administration, TFDA

(1) 멸균 식육가공품

(1-1) 돼지고기가공품

ㅇ 수출가능 품목(대만 HS CODE)

- 1602.41.00.20-7(가공 또는 보존처리한 햄 및 통조림)
- 1602.49.20.92-8(기타 가공 또는 보존처리한 돼지고기 통조림)

ㅇ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	추가안됨	추가안됨	O	O

ㅇ 주요 수출요건

- 기존 수출실적이 있는 업체만 수출할 수 있음
- 신규 수출작업장 등록은 한국-대만 간 수출허용절차 완료 후에 가능함(진행중)
- 수출검역증명서 내 열처리 조건* 충족
  * 최소 F0 값 3(밀봉 후 중심부 온도 120℃, 4분 이상)

ㅇ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식
지방식약청 운영지원과	• 수출위생증명서 발급	• 붙임서식 발급

(1-2) 닭고기가공품

ㅇ 수출가능 품목(대만 HS CODE)

- 1602.32.20.20-4(기타 조리 및 보존 처리된 닭고기, 통조림)
- 1602.32.20.90-9(기타 조리 또는 보존처리된 닭고기)

ㅇ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	추가안됨	추가안됨	O	O

ㅇ주요 수출요건

- 기존 수출실적이 있는 업체만 수출할 수 있음
- 신규 수출작업장 등록은 한국-대만 간 수출허용절차 완료 후에 가능함(진행중)
- 수출위생·검역증명서 내 열처리 조건* 충족
  * 최소 F0 값 3(밀봉 후 중심부 온도 120℃, 4분 이상)

ㅇ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식
지방식약청 운영지원과	• 수출위생증명서 발급	• 붙임서식 발급

□ 멸균 식육가공품(돼지고기, 닭고기) 수출위생증명서식(식약처)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

HEALTH CERTIFICATE

Certificate No. : MFDS - FID -

I hereby certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption.

- **Name and address of consignor :**
- **Name and address of consignee :**
- **Name of Products :**
- **Country of Origin :**
- **Number of package :**
- **Net weight :**
- **Date of manufacture (or Lot No) :**
- **Name and address of production establishment (Registration No.) :**
- **Name and address of warehouse (Registration No.) :**
- **Required storage and transport temperature :**
  ☐ Ambient ☐ Chilled ☐ Frozen
- **Sterilizing condition : commercially sterilized with sterilizing value(F0) of not less than 3**
- **Remarks :**

	Date of Issue (MM/DD/YY)	Printed Name and Signature of the Certifying officer
(Official Stamp)		

Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea

Ministry of Food and Drug Safety

□ 수출검역증명서 기본서식(검역본부 발급)

대한민국 농림축산식품부 축산물(사료 등)검역증명서

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

[HEALTH CERTIFICATE OF ANIMAL PRODUCTS(FEEDSTUFF, etc.)]

발행연월일 : Date of issue :	검역증번호 : Certificate No.	
종 류 (Type of products)		
포장수량 및 포장형태 (Type and Number of packages)		
중 량 (Weight)	G/W : KGs N/W : KGs	
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)		

위의 축산물(사료 등)은 대한민국 가축전염병예방법의 규정에 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.

대한민국 농림축산검역본부
Animal and Plant Quarantine Agency. REPUBLIC OF KOREA

성명
(Signature)
검역관
(QUARANTINE OFFICIAL)

SAMPLE

(2) 식용란 및 알가공품

ㅇ 대만「수입식품의 체계적 조사 규정」대상 HS CODE

0407	0407.21.00.00-4	Eggs of fowls of the species Gallus domesticus, in shell, fresh
	0407.29.00.00-6	Other birds' eggs, in shell, fresh
	0407.90.00.00-0	Birds' eggs, in shell, preserved or cooked
0408	0408.11.00.00-5	Egg yolks powder
	0408.19.10.00-5	Egg yolks, frozen
	0408.19.90.00-8	Other similar articles
	0408.91.10.00-6	Whole egg powder
	0408.91.90.00-9	Other birds' eggs, not inshell, dried
	0408.99.10.00-8	Whole eggs, frozen
	0408.99.90.00-1	Other similar articles
350211	3502.11.10.00-2	Egg white powder, dried
	3502.11.20.00-0	Other similar articles of egg white , dried
	3502.11.90.00-5	Other egg albumins, dried
350219	3502.19.10.00-4	Egg white, frozen
	3502.19.20.00-2	Other similar articles of egg
	3502.19.90.00-7	Other egg albumins

※ 기존 대만 수출실적이 없으면 수출가능 여부를 대만측에 확인해야 함

ㅇ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	확인필요	-	O	X

ㅇ 주요 수출요건

- 수출검역증명서 내 위생검역조건 준수

① **(식용란)** 표면이 청결하여야 하며 고병원성 인플루엔자 비발생 지역에서 생산, 위생적으로 운반되어야 함

② **(알가공품)** 고병원성 인플루엔자 비발생 농가에서 유래되어야 하며, 조류 인플루엔자 바이러스를 사멸시킬 수 있는 열처리를 하여야 함

ㅇ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 식용란 및 알가공품 수출검역증명 부속서 (검역본부 발급)

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

(3) 유가공품

ㅇ 대만「수입식품의 체계적 조사 규정」대상 HS CODE

0401.20.10.00.9 9806.10.00.21.1	- 농축되지 않았고 설탕이나 기타 감미료가 첨가되지 않은 신선한 우유(생유 및 염소유 제외), 지방 함량이 1%를 초과하되 6%를 초과하지 않는 것 - 0401.20.10.00에 해당하는 "농축되지 않았고 설탕이나 기타 감미료가 첨가되지 않은 신선한 우유(생유 및 염소유 제외), 지방 함량이 1%를 초과하되 6%를 초과하지 않는 것"
0403.20.00.00.9	요구르트
0406.30.00.00.4	가공 치즈, 갈거나 가루 형태가 아닌 것
0406.90.00.00.1	기타 치즈
1901.90.21.00.4	조제 분유, 소매용으로 5파운드 이하 포장된 것
1901.90.22.00.3	기타 조제 분유

※ 기존 대만 수출실적이 없으면 수출가능 여부를 대만측에 확인해야 함

ㅇ기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	확인필요	-	O	X

ㅇ 주요 수출요건

- 수출검역증명서 내 해당하는 열처리 조건*에 √ 표시

  * ① UHT 132℃에서 1초 이상 처리
    ② (pH 7.0 미만) HTST 72℃ 15초 이상 처리
    ③ (pH 7.0 이상) HTST 72℃, 15초 2회 이상 처리

ㅇ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 유가공품 수출검역증명 부속서 (검역본부 발급)

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 Manufacture: _____
4. Country of origin: _____
5. The dairy product was treated using one of the following procedure:
   - ☐ a minimum temperature of 132℃ for at least one second (Ultra-high temperature [UHT])
   - ☐ (pH less then 7.0) a minimum temperature of 72℃ for at least 15 second (High temperature-short time pasteurisation[HTST])
   - ☐ (pH of 7.0 or greater) HTST 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

• 민정총국 식품검사과(www.iam.gov.mo) : THE MUNICIPAL AFFAIRS BUREAU, MAB

(1) 소고기(포장육)

○ 기본요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	O

○ 주요 수출요건

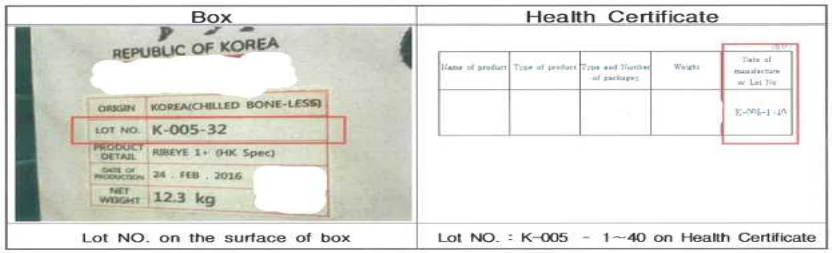
- (**홍콩에서 재수출**) 홍콩에 수출작업장 등록 필요

  (**마카오로 직접 수출**) 마카오에 수출작업장 통보하면 수출 가능

마카오는 홍콩을 경유한 간접수입 비중이 높아 ① 홍콩으로 수출한 한국산 소고기를 마카오가 재수입 또는 ② 홍콩을 경유하여 수입 ⇨ 현물과 검역증을 대조할 수 있도록 구분 표시 및 홍콩 잔류물질기준 준수, (필요시) 홍콩 수출작업장으로 등록

- 생산(사육・도축・가공) 시・도는 구제역・우역・우폐역 발생으로 인한 방역 조치 완료부터 12개월 경과 후 수출 가능
- 홍콩 소고기 잔류물질기준 검사기준 준수
- 이력관리 생산일, batch 등에 따른 lot no.를 반드시 생성·관리하고 해당사항이 현물(박스)와 수출증명서에 기입되어야 함

❑ Sample



○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과)	• 수출작업장 등록	
	• 수출위생증명서 발급	• 붙임서식 발급

□ 수출위생증명서(식약처 발급)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Osong Health Technology Administration Complex, 187 Dxongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Cheongju-city, Chungcheongbuk-do, 28159, Republic of Korea

Certificate No. : MFDS - FID - **MM/DD/YY**

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

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 : /

OO Regional Office
of Food and Drug Safety
Republic of Korea

Ministry of Food and Drug Safety

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

Ministry of Food and Drug Safety

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Additional Health Certificate for Beef and Beef Product (□ Chilled / □ Frozen) exporting to Macau

Certificate No.

1. Identification of Products

Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight

2. Type/Part and Origin of Meat

Type/Part of Meat	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 & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination

4. Health Declaration

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

(Official Stamp)

Animal and Plant Quarantine Agency
QUARANTINE
REPUBLIC OF KOREA

Government Veterinary Inspector
Animal and Plant Quarantine Agency
Republic of Korea

DRAFT

□ 말레이시아

- 농업식품산업부(www.mafi.gov.my) : Ministry of Agriculture and Food Industries, MAFI
  - 농무청(www.doa.gov.my) :Department of Agriculture, DOA
  - 수의청(www.dvs.gov.my) : Department of Veterinary Services, DVS
  - 검역청(www.maqis.gov.my) : Malaysian Quarantine and Inspection Services, MAQIS
- 이슬람개발부(www.halal.gov.my): Department of Islamic Development MAlaysia, JAKIM

○ 공통사항

- 말레이시아 수출작업장 및 제품, 유효기간은 등록증에 기재되어 있으며, **유효기간 만료 6개월 전 말레이시아에 갱신신청서 제출** 필요
- 업체는 매년 연례 위생관리 보고서(APE, Annual Performance Evaluation)를 DVS가 안내하는 링크를 통해 제출(공문으로 업체에 알림예정)
- 신규, 갱신서류는 모두 정부를 통해 말레이시아에 제출해야 하며, **말레이시아의 "신청서 작성·제출 가이드라인" 을 반드시 준수**해야 함

※ 업체는 신청서 및 관련서류의 파일과 출력본을 정부(지방청, 검역본부)에 제출해야 하며, 이와 **별도로 할랄신청서류는 JIAAS**(https://myehalal.halal.gov.my/jiaas/v1/index.php)**에 업로드** 후 한국정부(식약처, 농식품부)를 통한 추가 승인 필요

- 말레이시아 정부는 한국정부를 통해 업체의 서류(원본, 파일) 전달 및 할랄 전산 제출이 완료되어야 정식으로 접수하고 검토를 시작함
- 말레이시아 농업부 수의청(DVS) 규정에 따라 현지실사 비용은 업계 부담

○ 수출작업장 신청절차

기관	주요 역할	비고
업체 → 지방청	작업장 등록 신청(공문, 문서 24), 지방청의 서류·현장확인 후 적합 시 출력본, USB 송부	※ 할랄대상(유가공품, 소고기) JAKIM의 전산시스템(JIAAS)에 할랄 서류 업로드 후 본부에 연락 필요
지방청 → 본부	서류·현장확인 후 적합 시 업체가 최종 송부한 서류(출력본, USB)를 검토하고 문서(공문)와 택배(출력본, USB) 송부	
본부 → 말레이시아	제출자료 최종 확인 후 서한과 함께 송부	

할랄 서류 제출 시 주의사항

☑ 할랄인증받은 업체도 JAKIM의 할랄신청서를 작성, 첨부파일을 제출해야 합니다. (JAKIM이 업체가 할랄 인증받은 사항을 검증하기 위한 목적이므로 반드시 제출)

☑ JIAAS에 할랄서류 업로드 시 "List of ingredient"탭에 원재료명 입력 및 관련 할랄 인증서 업로드 시 **원재료명을 할랄인증서의 이름과 일치**시켜야 합니다.

예) 원재료 중 seasoning이 할랄인증서에 flavour 라고 되어있다면, 원재료명 입력시 flavour로 작성

☑ **하나의 할랄인증서에 여러 제품명(또는 품목)이 기재**되어 있다면 입력한 원재료에 해당하는 것을 **형광색 등으로 표시하여 파일첨부**

말레이시아 신청서 작성·제출 가이드라인

이 가이드라인은 모든 신청 양식에 대한 기본 목적과 공통 요소에 관해 설명합니다. 신청서 양식은 www.dvs.gov.my 에서 확인할 수 있습니다.

☑ 신청서 제출 전, 이 가이드라인과 육류, 가금류, 우유 및 알 제품의 말레이시아 수입에 대한 일반 절차를 읽어보시기를 바랍니다.

☑ **최신 신청서 양식**을 www.dvs.gov.my 에서 내려받으십시오. **모든 항목은 대문자로만 작성**하십시오. **모든 섹션은 필수 항목**입니다. 빈칸을 두어서는 안 됩니다. 해당 항목에 표시하십시오. **수기 작성은 허용하지 않습니다**.

☑ 제출하는 **모든 문서는 영어로 작성**해야 합니다. 원본 문서가 영어가 아닌 경우, 공식 번역을 신청할 수도 있습니다.

☑ 증빙 서류 없이는 신청서를 평가할 수 없으므로 작성 완료한 DVS 및 할랄 신청서(돼지고기 및 내장류 신청서 제외)는 증빙 서류와 함께 **전자 및 실물 사본 모두 제출**해 주시기를 바랍니다.

☑ 정확하지 않은 정보 기입 혹은 잘못되거나 불분명한 증빙 서류를 제출할 경우, 모든 신청서는 무효 처리됩니다. 신규 신청서를 다시 제출해야 할 수 있습니다.

☑ 모든 신청서는 완전한 서류 세트(실물 및 전자 사본)가 접수될 때까지 처리하지 않습니다.

☑ 모든 신청서는 수출국의 수의 혹은 **규제 당국을 통해 제출**해야 합니다. 당국의 공문이 없는 신청서는 거부 됩니다.

☑ 다수의 서류 세트의 제출은 승인 가능성을 높이지 않으며 신청서 처리가 지연될 수 있습니다.

☑ **이러한 규칙을 준수하지 않으면 신청서가 폐기될 수 있습니다.**

말레이시아 신청서 작성·제출 가이드라인

◎ 전자 사본 가이드라인

1. DVS 및 할랄 신청서 원본을 증빙 서류(모든 표, 그림이나 사진 등 제출한 실물 사본과 동일한 정보) 와 함께 스캔하십시오. 문서는 **원본 크기의 컬러 스캔**이어야 하며 **PDF 형식으로 변환**해야 합니다. 복사본이나 팩스 전송 본의 스캔본은 인정되지 않습니다.
2. **다음 파일 형식으로 저장된 문서는 인정되지 않습니다: jpg, jpeg, tip, bmp, png, dot, gif, ppt 또는 zip.**
3. **파일 용량은 10MB를 초과할 수 없습니다**. 10MB를 초과하는 파일의 경우 가급적 문서별로 파일을 나누시기를 바랍니다. 섹션 하나가 10MB보다 큰 경우, 파일을 더 작은 크기로 파일로 나누시기를 바랍니다.
4. 문서의 **일부 또는 페이지가 누락 되지 않도록 확인**하십시오.



5. PDF 형식의 스캔 문서는 **작업장 이름과 번호가 적힌 라벨을 부착한 USB 플래시 드라이브에 저장**하십시오.

● 플래시 드라이브에 작업장 이름과 번호를 부착

◎ 실물 사본 가이드라인

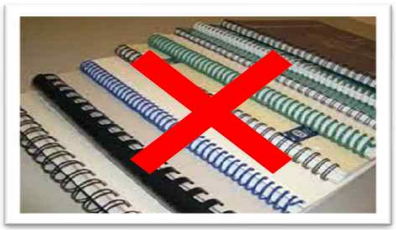
1. 두 신청서(DVS 및 할랄)는 바르게 작성하고 적절히 표시해야 합니다. 모든 증빙 서류는 신청서와 함께 제출해야 합니다.
2. 실물 사본에는 모든 표, 그림 및 사진을 포함해, **스캔한 전자 사본과 동일한 정보가 포함되어야 합니다.**
3. 나선형 바인더, 와이어 스프링 바인더, PVC 슬라이드 바인더, 플라스틱 펀치 포켓 폴더, 프레스 바인더 또는 파일 클립 바인더는 사용하지 마시오. **명시한 지침을 따르지 않으면 신청은 거부됩니다.**

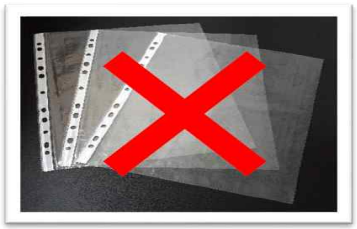




4. 작성 완료한 신청서 원본(증빙 서류 포함) **아래와 같이 링 파일로 제출**해야 합니다.

- **링 파일 종류: 2D**
- **색: 흰색**
- **파일 크기: A4**
- **빠른 참조를 위해 간지는 체크리스트에 따라 표시합니다**





(1) 유가공품

○ **기본요건** * 할랄인증기관: 말레이시아 JAKIM, 한국이슬람교중앙회 등

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	O	O	O	O	O

○ **주요 수출요건**

- 수출작업장/제품 등록

· 수출작업장 등록 시 신청서 제출(수의청-DVS, 이슬람개발부-JAKIM)

최신서식	식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고
DVS	APPLICATION FOR EXPORT OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA · DVS 신청서식 : https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/1874
JAKIM	HALAL APPLICATION · 할랄 신청서식 : Abattoir Application System(halal.gov.my)-->>QR 코드 인식 ※ 할랄인증을 받았더라도 할랄신청서식을 작성하여 관련 서류를 모두 제출해야함

· 말레이시아(DVS, JAKIM) 현지실사 실시

- 수출위생·검역증명서 내 가축질병 비발생, 열처리 조건* 등 준수

* (UHT) 132℃ 이상으로 1초 이상
(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 수준

○ **국내 기관별 역할**

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과)	• 수출작업장 등록	
	• 수출위생증명서 발급	• 붙임서식 발급

□ 수출 위생증명서(식약처 발급)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address : Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup heungdoek-gu cheongju-si, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea 363-700

Tel: +82-43-719-2211, Fax: +82-43-719-2200

Certificate No. : MFDS - FID - 123456789

HEALTH CERTIFICATE

MM/DD/YY : 00 / 00 / 00

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 of loading / date of departure :

■ Name of ship(or flight) / Container No :

■ Name and address of consignor :

■ Name and address of consignee :

■ Remarks : please refer to 'additional declarations' in the following
☐ 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 page

■ Name of Veterinary official/Signature : /

Director of General Service Division

○○ Regional Office of Food & Drug Safety

Republic of Korea

Ministry of Food and Drug Safety

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Gross Weight / Net Weight	Date of manufacture / Lot No
			GW : NW :	

Additional 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.

Ministry of Food and Drug Safety

□ 유가공품 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발급)

Additional Health Certificate

For Export of Milk or Milk Products[1] 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℃ for at least 1 second or Simple HTST (High Temperature Short Time Pasteurisation) at 72℃ 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:

[1] Liquid milk, milk powder, cheese, cream containing milk, butter, ice cream containing milk, yogurt and other milk/dairy products

(2) 소고기(포장육, 냉동)

○ **기본요건** * 할랄인증기관: 말레이시아 JAKIM, 한국 이슬람교 중앙회 등

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	O	O	O	O	-

○ **주요 수출요건**

- 수출작업장/제품 등록

· 수출작업장 등록 시 신청서 제출(수의청-DVS, 이슬람개발부-JAKIM)

최신서식	식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고
DVS	APPLICATION FOR EXPORT OF MEAT, POULTRY, MILK, EGG AND PRODUCTS TO MALAYSIA · DVS 신청서식 : https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/1874
JAKIM	HALAL APPLICATION · 할랄 신청서식 : Abattoir Application System(halal.gov.my)-->>QR 코드 인식 ※ 할랄인증을 받았더라도 할랄신청서식을 작성하여 관련 서류를 모두 제출해야함

· 말레이시아(DVS, JAKIM) 현지실사 실시

- 도체를 0~4℃에 최소 24시간 동안 냉장 후 양쪽 배측최장근 중앙에서 pH를 측정하여 6.0 미만이어야 하며, 냉동 쇠고기만 수출 가능

- 수출검역증명서 내 가축질병 비발생, beta-agonists 사용금지 내용 등 준수

○ **국내 기관별 역할**

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발급)

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

Additional Health Certificate for Export of Beef and its Product
(□ Chilled / □ Frozen) to Malaysia

Certificate No.

Ⅰ. Identification of Products

Type/Part of Meat	Slaughter Date	Cutting Date	No. of Package	Net Weight
Ex) Beef meat				

Ⅱ. Origin of Meat

Abattoir Name/Address/Est. No.	Cutting Plants Name/Address/Est. No.	Storehouse Name/Address/Est. No

Ⅲ. Destination of Meat

Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Container No.	Seal No.

Ⅳ. Health Declaration

I, the undersigned official veterinarian, certify that

1. The beef for export is derived from cattle which have been kept since birth or raised in the Republic of Korea for at least the past 3 months before slaughter, and is identified according to the appropriate law of the Republic of Korea ;
2. The Republic of Korea is recognized as Negligible BSE risk country in accordance with the current Terrestrial Animal Health Code of the OIE, and has been free of anthrax, rift valley fever, bluetongue and contagious bovine pleura pneumonia for the past 12 months prior to export ;
3. The beef for export is derived from cattle originated from an area which was free from Foot and Mouth Disease and not under any veterinary restrictive measures for the past 3 months prior to export ;
4. The farm of origin is free from bovine genital campylobacteriosis, bovine viral diarrhea, bovine enzootic leucosis, infectious bovine rhinotracheitis, bovine trichomoniasis and bovine tuberculosis and any other infectious or contagious diseases for the past 12 month prior to export ;
5. The beef is derived from cattle which have not been fed with any kind of processed animal protein ;
6. Establishment that produce beef for export has been approved by the Department of Veterinary Services, Malaysia ;
7. The beef for export is derived from cattle which have been subjected to ante and post mortem inspection conducted by official/authorized veterinarian found to be free from foot and mouth disease and any other infectious or contagious diseases ;
8. The carcasses have been deboned and deglanded under sanitary conditions that all lymph nodes and diaphragm have been excluded ;
9. The beef for export 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 ;
10. The carcasses have been eviscerated, dressed and held in the chiller at a temperature of 0ºC-4°C for a minimum period of 24 (twenty-four) hours at the approved abattoir and in which the pH value was below 6.0 when tested in the middle of both the longissimus dorsi ;
11. The packed beef was stored under sanitary conditions at temperature of at least -18 ºC for frozen temperature at the approved abattoir ;
12. The deboned and deglanded beef have been packed hygienically using new packaging material and labelled indicating the name, address, establishment number of the approved abattoir and stamped with the batch number and date of slaughter ;
13. Every precaution had been taken to prevent contamination, treatment with preservatives/colouring matters or other foreign substances injurious to health and that the deboned beef is fit for human consumption ;
14. Refrigerator or cold storage rooms on a vessel (aircraft) or container that transport the beef are sealed by using the seal of the government of Republic of Korea. An official veterinarian of the government of Republic of Korea has verified this and issues a health certificate.

Ⅴ. Halal Certification

1. The consignment of meat shall be accompanied by a Halal Certificate issued by HALAL Certification body recognized by JAKIM, confirming that the slaughter of the animals has been done according to the Malaysian Protocol for Halal Meat Muslim rites and that all slaughtering, deboning, chilling, freezing, packaging, storing, transportation and all other acts in connection with handling and consignment have been done separately from the other species of animals.
2. The certificate contains details of the following;
   a. Name and establishment number of abattoir
   b. Description of meat;
   - Number and kind of packages :
   - Date of slaughter :
   - Quantity of meat (kg) :

(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

SAMPLE

(3) 멸균 식육가공품(돼지고기)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	O	-	O	-

○ 주요 수출요건

- 수출작업장/제품 등록

· 수출작업장 등록 시 신청서 제출(수의청-DVS)

최신서식	식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고
DVS	APPLICATION FOR EXPORT OF NON-HALAL AND PORK PRODUCTS TO MALAYSIA · DVS 신청서식 : https://www.dvs.gov.my/index.php/pages/view/1874

- 원료 돼지고기 요건

① (국내산) 한국정부의 승인감독을 받는 도축장에서 생산(DVS 사전 승인 필요없음)

② (수입산) DVS 승인 제3국 도축장에서 생산

③ 수출 국가/지역은 수출일 이전 3개월 동안 탄저병 비발생 지역이어야 하며, 해당 육류는 구제역, 탄저병, 아프리카돼지열병이 발생하지 않은 농장에서 사육된 돼지에서 생산되어야 함

- 수출증명서 내 열처리 조건* 준수

* 최소 F0값 3(121℃ 4분 유지)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과)	• 수출작업장 등록	

□ 수출 검역증명 부속서 (검역본부 발급)

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

Additional Health Certificate for Export of Retort Processed Pork Products to Malaysia

Certificate No.

Ⅰ. Identification of Products

Type/Part of Meat	Slaughter Date	Production Date	No. of Package	Net Weight
Ex) Pork meat				

Ⅱ. Origin of Meat

☐ **derived from the Republic of Korea**
☐ **imported from the following countries:** _____

Abattoir Name/Address/Est. No.	Processing plant Name/Address/Est. No.

Ⅲ. Destination of Product

Place & Date of Shipping	Name of Vessel and Flight	Container No.	Seal No.

Ⅳ. Health Declaration

I, the undersigned official veterinarian, certify that

1. The country or zone has been free from anthrax for the past three (3) months prior to and till the date of export.
2. The meat has been derived from pigs kept in farm has been free from foot and mouth disease (FMD), anthrax, African Swine Fever (ASF).
3. The meat has been derived from pork slaughtered in abattoir approved and supervised by the competent authority of the country of export.
4. The meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from any signs suggestive of ASF, Classical Swine Fever (CSF) or other infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians.
5. The retort processed pork products were processed in a processing plant under sanitary conditions which has been approved for export by the Department of Veterinary Services (DVS) Malaysia and has been under continuous supervision of the Veterinary Authority of the exporting country.
6. Each retort processed pork products have undergone heat treatment which is a sterilizing process

SAMPLE

with sterilizing value of not less than Fo value 3 (maintained at minimum 121℃ for 4 minutes) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.

7. The retort processed pork products has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.
8. The retort processed pork products have been found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.

	Date and Place Issued	Name and Signature
(Official Stamp)		
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

SAMPLE

□ 미국

(1) 열처리 가금육가공품

• 미국 농무부 식품안전검사청(http://fsis.usda.gov) : U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE FOOD SAFETY AND INSPECTION SERVICE

○ 수출가능품목

PRocESS CATEGORY	PRODUCT CATEGORY	ELIGIBLE PRODUCTS
열처리 - 상업적 멸균 (Thermally processed – Commercially sterile)	열처리 - 상업적 멸균 (Thermally processed - Commercially sterile)	닭, 오리 - 모든 제품 적용 가능
완전조리 (Full cooked – Not shelf stable)	RTE* - 조리된 가금류 (RTE fully – cooked poultry)	닭, 오리 - 모든 제품 적용 가능
	RTE - 환경에 노출되는 후속조치 없이 조리 (RTE poultry fully – cooked without subsequent exposure to the environment)	닭, 오리 - 모든 제품 적용 가능

* RTE : Ready-To-Eat (바로 먹을 수 있는 식품)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	O

* 미국 FSIS, 사후관리를 위해 주기적 현지실사 실시

○ 주요 수출요건

- 수출증명서(위생·검역증명서) 내 가축질병 비발생, 열처리 조건* 등 준수
  * 열처리 조건: 심부온도 74℃(165℉) 이상
- 수출작업장 등록 시 등록된 품목만 수출 가능

업체	Process Category	Product Category	Product Group
A	Thermally processed commercially sterile	Thermally processed commercially sterile	• Other
B	Thermally processed commercially sterile	Thermally processed commercially sterile	• Other • Soup
C	Fully Cooked-Not Shelf Stable	Fully Cooked-Not Shelf Stable	• Other Fully cooked not sliced product

* 예시: A업체가 Fully Cooked-Not Shelf Stable를 수출하려면 추가 등록해야함

- 상세요건은「가금제품 미국 수출 관련 검역·검사지침」 참조

구분	준수사항	비고
업체	① 미국 HACCP, 위생관리규정 등 준수	- HACCP : 9CFR 417, FSIS Directive 5100.1, - 위생실행기준(SOP) : 9CFR 416.1~6, - 위생관리기준(SSOP) : 9CFR 416.11~17
	② 미국 FSIS에 등록된 국가 및 수출도축장의 원료육 사용	- FSIS홈페이지(www.fsis.usda.gov/inspection/import-export/import-export-library)
	③ 병원성 미생물관리(도축업, 가공업)	- 도축업(살모넬라, 캠필로박터) - 가공업(제품유형에 따라 검사항목 상이) - 환경검사(리스테리아 모노사이토제네스)
	④ 수출 1개월 전 수출작업계획서 제출	- 관할 지방청, 검역본부
	⑤ 레토르트 공정담당자 BPCS 교육 수료 등	- BPCS(Better Process Control School) * 최소 1명, 매년 수료할 필요없음
중앙정부	① 도축/가공 시마다 작업 전·중 일상검증 실시 ② 일상검증과 관련없는 점검관이 연 2회 이상 사후관리 실시 등	-
시험·검사기관	ISO/IEC 17025 수준 유지, 식약처가 정기감독 실시	-

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	• 도축업*
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+공동증명서
지방청 농축과(대구·대전 식안과)	• 수출작업장 등록	• 가공업**
	• 수출검역증명서 발급	• 공동증명서

* 도축업을 수출작업장으로 등록한 업체는 식육포장처리업을 추가 등록할 필요없음

** 수출제품을 만들기 위한 반제품을 생산하는 업체도 수출작업장 등록 필요

□ 수출증명서(위생·검역-식약처, 검역본부 공동발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Ministry of Food and Drug Safety

Foreign Poultry Products Inspection Certificate of Republic of Korea

Certificate No.

1. Identification of Products

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

2. Health Declaration

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℃(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) 닭고기 ※ 상세내용 검역본부 문의

- 베트남 농업농촌개발부(http://www.mard.gov.vn) : Ministry of Agriculture and Rural Development, MARD
- 베트남 동물보건국(https://cucthuy.gov.vn) : Department of Animal Health, DAH
- 베트남 식품안전국(https://vfa.gov.vn) : Vietnam Food Administration, VFA

○ **수출가능품목** : 냉장·냉동·염지 닭고기 및 부산물 일부*

* 심장, 간, 신장, 엉덩이, 뼈, 껍질, 날개, 발은 수출 불가

○ **기본 요건**

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	-

- 수출작업장 등록 시 신청서* 제출

* APPENDIX 1(form 7, form9)
(최신서식) 농림축산검역본부 대표 누리집(qia.go.kr) → 동물검역 → 동물축산물검역 → 검역안내 → 수출 축산물검역 → 품목별 수출요건 참고

○ **주요 수출요건**

- 수출검역증명서 발급 내 가축 질병 비발생 조건 등 준수

* 국내 고병원성조류인플루엔자 발생지역산(발생농장 반경 3km 이내) 수출불가, 방역지역 해제 시 수출가능

○ **국내 기관별 역할**

기관명	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 검역본부 문의
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 수출검역증명 부속서 (검역본부 발급)

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.

1. 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

I, the undersigned official veterinarian certify that:
- The poultry is derived exclusively from poultry, which originate from areas that have been free from highly pathogenicity avian influenza.
- 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.
- 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.
- 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.
- The poultry meat is fit for human consumption.

(Official Stamp)

Date and Place of Issue	Name and Signature

Government Veterinary Inspector
Animal and Plant Quarantine Agency
Republic of Korea

(2) 열처리 가금육가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	-

- 수출작업장 등록 시 신청서* 제출

* APPENDIX 1(form 7, form9)
(최신서식) 농림축산검역본부 대표 누리집(qia.go.kr) → 동물검역 → 동물축산물검역 → 검역안내 → 수출 축산물검역 → 품목별 수출요건 참고

○ 주요 수출요건

- (농장) 농장 반경 10km 내 도축 전 30일 간 고병원성조류인플루엔자(HPAI) 및 뉴캐슬병(ND) 비발생, 도축 전 12개월 간 전염성F낭병(IBD) 비발생
- (원료육) 한국에서 부화하여 자란 가금으로 베트남 정부에서 승인받은 국내 도축장에서 도축되어야 함
- (열처리) 제품 중심부 온도 최소 70℃/30분 이상 또는 75℃/5분 이상 또는 80℃/1분 이상 처리되어 HPAI, ND 바이러스 불활화 조건 충족되어야 함

○ 국내 기관별 역할

기관명	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 검역본부 문의
	• 수출작업장 등록(도축업)	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식안과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과

□ 수출검역증명 부속서 (검역본부 발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea

Attached Health Certificate for the Heat-Processed Poultry Products to be exported to Vietnam

Certificate No.

1. Identification of product

Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package	Net Weight

Description of Product	Slaughterhouse Name/Address/Est. No	Processing Establishment Name/Address/Est. No

2. Destination of product

Place & Date of Shipping	Name of Vessel or Flight	Name and address of Consignor	Name and address of Consignee	Place of Destination

3. Health Certification

I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that the heat-processed poultry products described herein;

1. Highly Pathogenic Avian Influenza (HPAI), Low Pathogenicity Avian Influenza (LPAI) and Newcastle Disease (ND) are notifiable diseases in the Republic of Korea.
2. The poultry products have been derived from poultry which were hatched and raised in the Republic of Korea since birth.
3. Farms that raised poultry used to produce export meat products are located in areas where there have been no outbreaks of HPAI or ND within a 10 km radius for 30 days prior to slaughter and no outbreaks of infectious bursal disease for 12 months prior to slaughter.
4. The farms are located within animal disease-free zones or be certified as disease-free establishments recognized by the government of the Republic of Korea for HPAI and ND control.
5. The raw poultry meat has been derived from healthy animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervisions of government veterinarians.
6. The poultry products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of HPAI and ND viruses *(the core temperature of the product is at least 70°C for 30 minutes, or 75°C for 5 minutes, or 80°C for 1 minute)*.
7. The poultry products has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to human health.
8. The poultry products have been handled under sanitary conditions to prevent contamination by pathogens of contagious animal diseases.
9. The poultry products have been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.

10. Packaging materials used for export livestock products shall be hygienic and harmless to humans. The establishment approval number was indicated on the package, together with a passed mark certifying that the products have been handled in a manner not hazardous to public health. The design of the passed mark was notified to the Viet Nam Competent Authority in advance.		
(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

□ 싱가포르

• 싱가포르 식품청(http://sfa.gov.sg) : SINGAPORE FOOD AGENCY, SFA

○ 공통사항

- 기승인된 제품과 동일한 유형/축종을 수출할 때는 추가신청하지 않아도 됨

현재 작업장이 수출 승인을 받은 상품 유형 및 원료	작업장이 수출하고자 하는 추가제품	SFA 승인이 필요한가?
가공 돈육(열처리) 예: 튀긴	가공 돈육(열처리) 예: 구운	아니오. 축종 및 상품 유형이 승인되었기 때문
	가공 돈육(열처리 및 열처리 생략) 예: 절임,염장,훈제	네. 새로운 유형이기 때문
	통조림/레토르트 돈육 제품	네. 새로운 유형이기 때문 (관할당국은 등록 요청할 수 있음)
	가공 쇠고기(열처리) 예: 튀긴	네. 새로운 축종이기 때문

○ 식육가공품 원료요건

- 열처리(멸균, 살균 등) 식육가공품의 원료는 싱가포르가 수출허용한 국가 및 작업장에서 생산된 **국내산 또는 수입산 원료육 사용가능**
- 국내산 사용 시,

① 멸균 식육가공품의 원료육: 우리 정부가 승인한 도축장에서 도축

② 열처리 식육가공품의 원료육: 싱가포르에 등록된 도축장에서 도축

A. 정의	
생체검사	안전 및 적합성, 폐기 판단의 목적으로 살아있는 동물에 대해 담당자가 행하는 모든 절차나 검사
도체	정형 후의 동물의 몸체
오염물질	식품 안전이나 적합성을 해칠 수 있는 비의도적으로 식품에 들어간 모든 생물학적, 화학적, 이물 또는 기타 물질
오염	식품이나 식품환경 내 오염의 유입이나 발생
정형구역	동물의 몸체를 도체, 기타 가식 및 비가식 부위로 점진적 분리하는 장소
알 제품	첨가물 추가 여부와 무관하게 식용 목적으로 껍질에서 분리한 계란 내용물 전부 또는 일부
작업장	육류 제품의 준비, 가공, 취급, 포장 또는 저장되는 관할 당국이 승인하고 등록한 부지
HACCP	식품 안전에 유의미한 위해를 확인, 평가 및 관리하는 시스템
빈 공간	식품이 차지하지 않은 제품 용기내 공간
육류	식용 목적이거나, 식용에 안전하고 적합하다고 판단된 모든 동물의 부위
적내장	횡격막, 심장, 콩팥, 간, 혀, 비장, 기도 및 후두
백내장	내장/곱창(직장 포함), 식도 (기관)및 위
기타 내장	이 분류군에서 적내장 및 백내장으로 열거되지 않은 부위 예: 대동맥, 뇌, 샘, 생식기-음경, 고환, 난소
음용수	인간 섭취에 적합한 물. 음용 기준은 WHO기준과 동등하거나 더 높아야 함
해체 검사	안전성과 적합성의 판단 및 처분의 목적으로 도축/도살된 동물의 모든 관련 부위에 대해 담당자가 실시하는 모든 절차 또는 검사
가공구역	식품을 취급, 준비 및 생산하는 부지내 장소
제품 용기	식품을 채워 밀봉하도록 고안된 금속, 유리, 연질 파우치 *CODEX에서 채택
레토르트	밀폐 제품 용기로 포장한 식품의 열처리를 위해 고안된 압력 용기

A. 작업장: 설계 및 시설

1. 설계

		이유
1.1	건물과 시설은 다음과 같아야 한다: • 해충, 야생동물, 연기, 먼지, 곰팡이 등 환경 오염 물질의 유입을 방지하도록 설계하고 유지관리해야 한다. • 오염을 유발하는 오염 유발 산업 근처에 위치하지 않아야 한다. • 본래 용도에 적합한 자재로 시공하고 어떠한 유해물질도 식품에 옮겨서는 안된다.	• 식품을 오염시킬 수 있는 해충의 유입을 최소화한다. • 환경(예: 인근 공장의 배출수)에서 야기되는 물리적 화학적 오염을 최소화한다.

2. 배치도

		이유
2.1	건물과 시설은 오염을 유발할 수 있는 공정 사이에 칸막이, 공간 또는 기타 효과적 수단을 사용하여 분리하도록 설계되어야 한다. 저 위험 및 고위험 구역은 사실상 분리되어야 한다.	위해도가 다른 식품간 교차오염을 최소화한다 (예: 비조리 육류와 조리육류)
2.2	식품 가공 및 보관은 별도의 구역/실에서 이루어져야 한다.	위해도가 다른 식품간 교차오염을 최소화한다 (예: 비조리 육류와 조리육류) 식품 가공 구역은 일반적으로 저장 구역보다 더 습하다.
2.3	작업 흐름은 한쪽 방향으로 이루어져야 한다 (예:저위험에서 고위험구역)	위해도가 다른 식품간 교차오염을 최소화한다 (예: 비조리 육류와 조리육류).
2.4	원재료, 완제품 및 폐기물을 이동하는 동안 식품의 교차오염을 막기위한 적절한 조치를 마련한다 (예: 교대 근무 종료 시점에 따른 시간 분리 및 완전 밀폐)	식품과 폐기물 간 교차오염을 최소화한다.
2.5	가공 구역은 비상구를 제외하고는 야외로 직접 출입이 가능해서는 안된다.	작업자들이 생산구역으로 진입하기 전 위생 절차를 완료하도록 보장한다.

3. 구조

		이유
바닥		
3.1	바닥은 내구성, 불투성, 무독성, 내균열성이 있고 세척이 쉬운 자재로 시공해야 한다.	꼼꼼하고 효과적인 세척을 허용한다.
3.2	물 고임을 방지하는 조치를 마련 (예: 바닥은 평평하며 바닥 트랩 또는 내부 배수구 쪽으로 경사를 둔다).	물고임이나 넘침을 방치. 고인물은 식품오염의 위험을 증가시킨다.
3.3	바닥과 벽 사이의 연결 지점은 방수 처리하며 둥글게 마감한다.	청소가 용이하다.
배관 및 배수구		
3.4	배관, 전선관 및 기계 장치가 노출된 제품 위에 직접 위치하지 않도록 한다.	천장 누수로 인한 제품 오염을 최소화한다.
3.5	배수구는 배수구 내부와 주변에 물고임을 방지하고 침수나 청정구역의 오염 등 문제를 방지하기위해 최대 예상유량을 처리할 수 있도록 설계하고 관리한다.	제품 오염을 최소화한다.

벽		
3.6	벽은 부드럽고, 불투성과 내균열성을 갖춘 세척이 용이한 자재로 만든다.	제품 오염을 최소화하고 식품 가공 구역의 일반 위생을 유지한다.
3.7	모든 패널 이음새는 내열성 및 항곰팡이성 접합제로 용접하거나 밀폐한다.	제품 오염을 최소화하고 식품 가공 구역의 일반 위생을 유지한다.
천장		
3.8	천장은 내균열성 및 내습성을 갖춘 자재로 만든다.	제품의 물리적 오염을 최소화한다. 금 간 천장이나 페인트 조각은 잠재 물리적 오염원이다.
3.9	천장과 상부 구조물은 깨끗하게 유지하고 해충 서식지가 되지 않도록 한다.	제품 오염을 최소화한다.
3.10	이중 천장을 사용한 경우, 구멍이 없는 내습성 자재로 만들어야 하며, 플레넘(천장 사이의 빈 공간)은 잘 관리해야 한다.	제품 오염을 최소화한다.
창문과 문		
3.11	창턱, 문 과 틀은 부드럽고 방수성의 자재로 만들어야 한다.	청소가 용이하다.
3.12	창문은 항상 닫아 놔야 한다. 만약 창문을 열어야 할 경우, 방충망을 사용하여 먼지와 해충의 진입을 최소화해야 한다. 창문과 방충망은 청소하고 주기적으로 관리하여 먼지와 흙이 쌓이는 것을 방지한다.	해충의 진입과 제품의 물리적 오염을 방지한다.
3.13	외부 문과 도크 레벨러는 밀착되어 있거나 방서 처리 되어있어야 한다.	해충의 작업장 진입을 방지한다.
조명		
3.14	위생 절차 관리를 위해 부지에 적절한 조명이 설치되어야 한다.	작업자들이 더 잘 보고 근무하기 편하게 함으로써 해충, 먼지, 부적합 등을 적발할 수 있도록 한다.
3.15	작업장은 비산방지 조명이나 비산방지 커버로 덮은 조명 기구를 사용해야 한다 .	깨진 유리나 플라스틱으로 인한 제품의 물리적 오염을 방지한다.
환기		
3.16	적절한 환기나 공기 순환 시스템을 설치하여 과도한 열기, 응결 및 냄새, 먼지, 수증기 또는 연기로 인한 오염을 방지한다.	제품이 응결수, 먼지 및 부유먼지로 오염되는 것을 최소화한다.
3.17	환기구에 방충망과 적절한 에어필터를 설치한다. 방충망은 세척을 위해 탈부착이 손쉬워야 한다.	제품이 먼지 및 부유먼지로 오염되는 것을 최소화한다.

4. 위생 및 세척 시설

		이유
4.1	화장실은 적절히 분리된 곳에 위치하며 식품 가공 구역에 직접적으로 연결되어서는 안 된다.	식품 가공 표면과 제품이 화장실의 공기중 분변 미세입자로 오염되는 것을 최소화한다.
4.2	식품 가공 구역으로 들어가기 전 모든 직원에게 충분한 지정 탈의실을 제공해야 한다.	제품 오염을 방지하기 위해 작업자가 깨끗하고 적절한 개인 보호 장구를 착용한다.
4.3	적절하고 충분한 위생 시설 (예: 신발 소독 및 손 세척 시설)입구와 가공 구역 내 적절한 지점에 설치되어야 한다. 손 세척 시설은 온수 및 냉수(적정 온도 조절)가 공급되고, 자동 수전, 액체/거품비누, 적절한 손 건조 시설(*일회용 종이타월이 선호되며, 핸드 드라이어를 사용할 경우 주기적으로 청소하고 유지하며 기록을 남긴다) 및 뚜껑이 있는 쓰레기통을 갖추어야 한다.	제품의 오염을 방지하기 위해 작업자들이 위생조치를 완료하도록 보장한다.
4.4	장비와 도구의 세척 및 소독을 위한 구역 또는 방을 준비한다.	더러운 물과 조각이 튀는 것을 방지하여 제품의 오염을 최소화한다.

5. 직원 편의시설

		이유
5.1	후생복지실을 제공할 경우, 가공구역에서 적절히 떨어진 곳에 위치해야 한다.	후생복지실은 직원의 식사, 음료 섭취, 수면 및 기타 활동을 하는 장소이다. 가공 구역의 위생 규칙이 보통 후생 복지실에는 적용되지 않기 대문에, 이 구역은 분리되어야 한다.
5.2	작업자에게 먼지와 쓰레기가 쌓이는 것을 방지하는 사물함을 제공해야 한다.	작업자들이 개인 물품을 생산 구역에 가지고 들어오지 않도록 하여 제품의 오염을 최소화한다.
5.3	국가법에 따라 흡연이 허용되는 경우, 지정 관리 흡연 구역은 연기가 식품에 닿지 않도록 떨어져 있고, 건물 외부로 충분히 연기를 배출할 수 있도록 시설을 갖추도록 한다.	흡연 행위 및 담배 연기 그 자체는 제품 오염의 위험으로 인해 생산 구역 내에서는 허용되어서는 안된다.

6. 저장시설

		이유
6.1	세척 화합물, 소독약 및 살충제 등 유독성이거나 유해한 물질은 이러한 제품의 보관목적으로 설계되고 표시한 별도의 장소에 보관한다. 이 장소는 승인된 직원만이 접근할 수 있어야 한다.	식품 오염 및 고의적 오염(식품방어)를 최소화한다.
6.2	원료, 완제품, 냉장 및 냉동제품, 포장 자재, 청소 도구 등에 대해 별도의 보관 시설/구역이 마련되어야 한다. 선입선출(FIFO)시스템으로 운영한다.	위해도가 다른 식품 간의 교차오염을 최소화한다.(예: 비조리육류와 조리육류) 선입선출 시스템을 통해 우수 재고 관리를 보장한다.
6.3	원육은 교차오염을 방지하기 위해 일차 및 이차 포장이 훼손되지 않은 상태로, 구역을 적절히 나누고 분리하지 않는 한 다른 식품과 같은 냉장고 또는 냉동고에 보관해서는 안된다.	위해도가 다른 식품 간의 교차오염을 최소화한다 (예: 비조리육류와 조리육류)
6.4	선반이 필요한 경우, 불투성, 내구성 및 내 부식성을 갖춘 재료로 만들어야 한다. 카트와 받침대의 경우, 가장 낮은 선반은 바닥에서 떨어져 있어야 한다.	녹, 페인트 조각 및 바닥으로 인한 제품의 오염을 최소화한다.
6.5	식품은 바닥과 벽에서 적절하게 떨어진 곳에 두어야 한다.	제품 오염을 최소화하고, 손쉬운 세척 및 방서 활동 모니터링한다. 냉장 보관시설에서 이는 원활한 공기 순환 역시 보장한다.
6.6	냉장고 온도는 40C 이하로 유지하며, 냉동고는 –18 0C이하로 유지하고 모니터링한다. 냉장고와 냉동고에는 온도 게이지 및/또는 자동 온도 로거를 장착해야 한다. 이것이 불가능할 경우, 온도는 수기로 기록한다. 냉장고와 냉동고는 지정된 용량을 초과하여 보관해서는 안된다.	축수산물 위생관리법에 명시된 온도에 따라 콜드체인을 유지한다. 냉장고 과적은 저장된 품목이 적절한 온도에 도달하지 못하게 한다.
6.7	선적 및 하역 구간에서 콜드체인을 유지한다.	콜드체인을 유지하고, 부패와 제품의 온도이탈을 방지한다.
6.8	외부 공기가 냉장실로 유입되는 것을 최소화해야 한다. 냉장실의 문을 자주 열어야 하는 경우, 공기가 냉장실로 유입되는 것을 최소화하는 조치를 이행한다 (예: 커튼)	콜드체인을 유지하고, 부패와 제품의 온도이탈을 방지한다. 에어록 챔버(전실), 콜드커튼, 자동 셔터 또는 기타 유사한 장치를 고려할 수 있다.
6.9	냉장고와 냉동고는 항상 위생적인 상태로 유지한다.	제품 오염을 최소화하기 위한 우수 위생 관행이다.

C. 작업장: 해충방제

		이유
1	작업장은 효과적인 해충 방제 프로그램을 이행하거나, 자격 있는 방서 관리 업체를 고용하여 작업장 내부 및 이동 차량에 해충의 서식과 번식을 방지한다.	적절한 방제를 통해, 해충과 그 배설물로 인한 제품의 오염을 최소화한다.
2	미끼와 방제 장치를 적절히 배치(예: 가공구역 제외)하고 유지하여 운영한다. 장치가 제품 오염을 야기할 경우 대체 시스템과 기구를 사용한다.	"전격 살충기"로 인해 죽은 벌레로 인한 제품의 물리적 오염을 최소화한다. 방제에 사용된 화학물질로 인한 제품의 오염을 최소화한다.
3	부지 내에 애완동물을 키워서는 안된다.	제품 오염을 최소화한다.

D. 작업장: 위생관행

		이유
1	모든 식품 접촉면은 불활성에 무독성이며 매끈하고 다공성이 아니어야 한다. 장비는 본래의 목적에 적합해야 한다.	표면의 물리적, 미생물학적, 화학적 오염물질로 인한 제품의 교차오염을 최소화한다.
2	얼음이 식품 공정에 사용되었을 경우, 음용수나 깨끗한 물로 제조되어야 한다. 얼음기계와 얼음 보관실은 주기적으로 청소하며 곰팡이와 기타 오염원이 생기지 않도록 해야 한다.	더러운 얼음이나 물로 인한 제품의 오염을 최소화한다.
3	작업장에서 배송되거나 수집된 모든 냉장/냉동 식품은 온도 게이지 및/또는 자동 데이터 로거가 장착된 냉장 차량으로 운반하여 콜드체인 시스템을 유지하고 모니터링 한다. 냉장제품의 경우, 온도는 0에서 4°C로 유지하며, 운반 중 중심 온도는 7°C를 넘지 않도록 한다. 냉동제품의 경우, 온도는 -18°C이하로 유지하며, 운반 중 중심온도는 -12°C를 넘지 않도록 한다.	축수산물 위생관리법에 명시된 온도에 따라 제품의 부패와 온도 이탈을 방지한다.
4	완제품 운송에 사용되는 차량은 언제나 위생적이고 청결한 상태를 유지한다.	제품의 오염을 최소화한다. 더러운 차량은 오염 및 해충의 잠재 원천이 된다.
5	배송을 위해 차량에 적재/하역할 때를 제외하고 어떠한 식품도 작업장 외부에 두어서는 안된다.	제품의 오염을 최소화하고, 콜드체인을 유지하며 제품의 부패 및 온도 이탈을 방지한다.
6	모든 식품은 바닥에 직접 두어서는 안된다. 제품이 바닥에 접촉하는 것을 방지하기 위한 조치가 이행되어야 한다.	제품의 오염을 최소화한다.
7	유통기한이 지난/부적합 식품은 명확히 식별하여 지정된 구역에 보관한다.	부적합 제품이 혼입되는 것을 방지한다.
8	비조리 식품, 즉석 섭취/조리 식품 및 폐기물의 경우 별도의 기구 및 장비를 마련한다.	비조리 육류 또는 폐기물과 접촉으로 인한 제품의 미생물 오염을 최소화한다. 조리된 육류에 접촉하는 표면은 위험 수준이 다르다.

9	언제나 청결을 유지해야 한다.	제품의 오염을 최소화한다.
10	장비, 작업대, 기구 및 보호복 등 식품 가공 구역은 매일 세척 및 청소하며 필요시 소독한다.	제품의 오염을 최소화하기 위한 일반 위생 원칙
11	식품, 식품 접촉면 및 식품 포장재에 접촉하는 모든 작업자는 제품의 오염을 방지하기 위해 근무 중 위생 관행을 준수해야 한다.	제품의 오염을 최소화한다.
12	식품을 취급하는 직원은 업무 개시 전, 화장실 사용 직후, 및 식품 오염을 야기할 수 있는 재료의 취급 이후 세척 시설(섹션B, 4.3)에서 손을 닦아야 한다.	제품의 미생물 오염을 최소화하기위한 일반 위생 원칙.
13	식품을 취급하는 직원이 착용하는 유니폼, 앞치마 및 기타 겉옷은 일회용이거나 손쉽게 세탁할 수 있는 재질로 만들어야 한다. 위생복, 두건, 안면 마스크(필요시), 수염망, 및 적절한 신발은 매 작업일 시작 시 착용하며 필요할 때마다 교체한다. 장갑을 착용할 경우, 적절한 조치를 적용하여 장갑이 오염원이 되지 않도록 한다(*직접섭취 및 조리 식품의 취급 시 일회용 장갑을 사용한다).	제품의 오염을 최소화하기위한 일반 위생 원칙. 머리카락/콧물 및 침으로 인한 제품의 물리적, 미생물학적 오염을 최소화한다.
14	감염성 질환이 있거나 있는 것으로 보이는 사람, 눈에 띄게 감염된 피부 병변이나 상처가 있는 사람, 또는 기타 미생물 오염원이 될 수 있는 사람은 제품의 오염을 야기할 수 있는 모든 작업에서 배제되어야 한다.	제품의 미생물 오염을 최소화하기위한 일반 위생 원칙.
15	식품 가공 구역의 모든 직원은 귀금속이나 악세서리를 착용해서는 안된다(*평범한 결혼반지 제외)	제품의 물리적 미생물학적 오염을 최소화한다. 귀금속 역시 미생물학적 잠재 오염원이 될 수 있다.
16	식품 가공 구역의 모든 직원은 손톱을 짧고 청결하게 유지하며 네일 아트(매니큐어)를 해서는 안된다.	제품의 오염을 최소화한다.

E. 도축장 및 절단/발골 작업

1. 도축 전

		이유
1.1	건강하고 외관상 깨끗한 동물만 도축한다.	건강한 동물을 도축하면 병든 동물의 식육이 식품망으로 들어가는 것을 방지한다. 털/깃털에 묻은 흙이나 분변으로 인해 제품에 물리적 미생물학적 오염을 최소화하기 위해 동물은 청결해야 한다.
1.2	계류장은 청결히 유지하고 동물에 대한 스트레스는 최소화해야 한다.	스트레스가 없는 동물의 도축은 색이 창백하고 물렁하며 육즙이 많이 빠져나가는 (PSE) 결함육을 방지하고 동물 복지 목적에도 부합한다.
1.3	올바른 도축 전/후 검사절차 및 부적합 동물에 대한 폐기 처분 절차를 마련해야 한다.	병든 동물이 식품망으로 들어가는 것을 방지한다.

2. 도축, 내장 적출 및 해체 검사

		이유
일반		
2.1	타격 및 방혈 구역은 해체 구역과 구분되어야 한다. (물리적 또는 거리적)	도체의 교차 오염을 방지한다.
2.2	도축과 전격 방법은 인도적이어야 한다.	동물 복지를 보장한다.
2.3	도축 및 부적합한 동물의 폐기처분을 위한 적절한 시설이 마련되어야 한다.	병든 동물의 식육이 식품망으로 들어가는 것을 방지한다.
2.4	내장 적출실/구역은 도축실 바로 옆에 위치하여 레일이나 슈트 시스템을 이용하여 도체를 운송해야 한다.	도체의 교차 오염을 방지한다.
2.5	식육/비식용 제품의 구역/실은 분리되고 떨어져 있어야 한다.	폐기/비식용 제품으로부터 식용 제품의 오염을 방지한다.
2.6	도체의 레일 운반은 청결하게 유지되어야 한다.	레일에 쌓인 먼지로 인한 도체의 교차오염을 방지한다.
2.7	82°C 로 온도가 유지되는 칼 소독기를 라인을 따라 비치하고 주기적으로 소독한다. 만약 칼이 비정상적이거나 병든 조직 또는 불결한 표면에 접촉하였을 경우, 즉시 세척하고 소독한다.	칼의 소독을 통해 미생물학적 오염을 방지한다.
2.8	도체는 도체를 오염시키지 않는 방식으로 내장이 적출되어야 한다.	도체의 오염을 방지한다.
2.9	내장 적출 후, 적절한 거울과 칼 소독기(82°C 로 유지)가 구비된 검사 지점이 생산 라인에 설치되어야 한다.	거울은 도체의 모든 각도가 보이도록 한다.
2.10	적정 인원의 정부/승인 수의 검사관이 도체의 해체 검사를 이행한다.	식용에 부적합(폐기)한 도체를 검사하고 식별하기 위함이다.
2.11	도체를 오염시킬 수도 있는 내용물이 식도, 모이주머니, 위, 장, 총배설강, 직장, 쓸개, 방광, 자궁 및 유방에서 흘러나와서는 안된다. 이러한 내용물로 인해 오염된 도체는 폐기하거나 오염된 부분을 물리적으로 제거한다.	분변 및 위장 내용물로 인한 도체의 오염을 방지한다.
2.12	오염된 도체/내장을 식용에 적합한 도체/내장과 구분하는 식별 방법이 있다(예: 염료로 표시, 폐기 전용 상자)	오염된 도체/내장이 식품망으로 들어가는 것을 방지한다.

2.13	항균제를 세척, 분무, 헹굼, 침지의 형태로 원육에 적용하는 병원체저감처리(PRTs)방법은 SFA의 승인을 받아야 하며, 최대허용수준의 이하로 사용되어야 한다. PRT는 적정 위생 관행과 함께 사용되어야 한다. PRT는 바닥에 떨어졌거나, 상한 육류 또는 미생물 검사에서 부적합 판정을 받은 육류를 구제하는데 사용되어서는 안된다. PRT를 사용하는 작업장은 PRT 사용을 적절히 기록하고 보관한다. 기록해야 하는 정보에는 사용한 PRT 유형, 사용 수준 및 사용일이다.	기본 위생 관행을 손상하지 않고 안전한 PRT만을 예방 조치로 사용한다.
2.14	혈액 및 혈액 제품의 경우, 다음을 준수한다: 채혈은 폐쇄형 채혈시스템을 통해 위생적으로 진행한다. 혈액은 채혈 후, 보관 및 이동 시 2 - 4°C에서 냉장한다. 생체 검사와 해체 검사를 통과한 동물의 혈액만 식용으로 허용 가능하며 검사를 통과하지 못한 동물의 혈액으로 오염되어서는 안된다.	건강한 동물의 혈액만 식품망에 들어가도록 보장한다; 그 혈액은 외부 환경에 오염되지 않았으며, 박테리아 성장을 억제하기 위해 온도를 관리한다.
가금류		
2.14	방혈 및 깃털제거 구역은 살아있는 조류가 있는 구역과 물리적으로 떨어져 있어야 한다.	도체가 분변과 깃털로 오염되는 것을 방지한다.
2.15	깃털제거를 위한 위생적 시스템을 갖추어야 한다 (예: 깃털을 주기적으로 제거한다).	도체가 분변과 깃털로 오염되는 것을 방지한다.
2.16	왁스 제품의 성분(보통 물새(waterfowl)에 사용 시)은 FAO/WHO 합동식품첨가물 전문가위원회 ("JECFA")나 기타 국제 기구가 수립한 각각의 규격 및 순도 기준을 준수해야 한다.	도체를 오염시킬 수 있는 독성 물질의 사용을 방지한다.
2.17	가금류의 배설강은 완전히 제거해야 한다.	도체가 분변으로 오염되는 것을 방지한다.
2.18	가금류 도체(머리와 발 포함, 제거하지 않은 경우)는 적절하게 세척하고 오염되지 않아야 한다.	오염을 줄인다.
2.19	가금류 머리와 발(도체에서 잘라내지 않았을 경우)을 저 위험 구역에서 세척하고 적정 기간내 4°C 이하로 냉장한다.	가금류 발이 오염되어 있기 때문에 교차 오염 방지를 위해 오염구역에서 세척해야 하고 미생물 성장을 막기 위해 급속 냉장해야 한다.
2.20	가금류 내장의 가공, 취급 및 비 가식 부위의 보관을 위한 별도의 구역/방을 마련해야 한다.	도체의 교차 오염을 방지한다.
2.21	손질한 가름류는4°C 미만으로 적정 기간 내 냉장한다.	미생물의 성장을 억제한다.
2.22	스핀 칠러에는 깨끗한 물을 사용한다. PRT를 탱크에 넣어야 할 경우, 2.13에 적합해야 한다.	더러운 물과 위험한 물질로 인한 도체의 오염을 방지한다.

반추동물 (예: 소, 양) 및 돼지		
2.23	모든 도체 각각에는 도축장명과 도축일을 표시해야 한다	이력추적의 목적.
2.24	탕박, 제모 및 화염처리구역은 정형구역과 적절하게 떨어져 있어야 한다.	도체의 교차 오염을 방지한다.
2.25	내장 적출 전 가죽을 제거하며(해당 시), 가죽의 표면은 제거 과정에서 지육에 닿아서는 안된다.	가죽이 보통 분변으로 오염되어 있기 때문에 교차 오염을 방지한다.
2.26	백내장, 적내장 및 기타 내장의 적출과 가공, 지육과 동물의 비가식부위의 취급뿐만 아니라 동물의 비가식부위의 보관을 위해 별도의 방이 마련되어 있어야 한다.	내장과 육류 간 교차 오염을 방지한다.
2.27	레일은 충분히 높이 달아서 도체의 가장 낮은 부위나 옆면이 바닥/발판에 닿으면 안 된다.	바닥/발판으로 인한 도체의 오염을 방지한다.

3. 절단 및 발골실

		이유
3.1	가공실의 온도는 15°C 이하로 유지한다.	미생물 성장을 최소화한다.
3.2	절단실은 82°C 온수의 칼 소독기나 작업장이 검증한 기타 동등한 소독 방법을 갖추고 정기적으로 칼을 소독한다.	칼의 소독을 통해 육류의 미생물 오염을 방지한다.
3.3	동일한 생산 구역에서 여러 축종(예: 소고기, 닭고기)의 육류를 가공하는 작업장의 경우, 적합한 조치(예: 적절한 위생조치와 함께 시간차, 또는 물리적 구분)를 취해 교차 오염을 방지한다.	축종 및 관련 축종의 병원균간의 교차오염을 방지한다. 다른 축종의 육류를 실수로 혼합하거나 포장 시 잘못 기재하는 것을 방지한다.
3.4	해체 검사를 통과한 육류는 즉시 정형실에서 옮겨서 오염 및 부패로부터 보호할 수 있도록 취급, 저장 및 이동된다. 부적합한 육류는 전용 폐기 상자에 폐기한다.	육류가 오염 및 부패하는 것을 방지한다.
3.5	육류 부위를 담는 케이스나 상자는 깨끗하고 방수가 되거나, 또는 방수 내장재가 있어야 한다. 포장 전, 육류를 개별 포장하지 않는 한, 완제품을 담는 케이스나 상자는 적절한 방수 내장재를 갖추어야 한다.	육류의 물리적 오염을 최소화한다. 육즙(냉장)이 상자의 무결성을 해치는 것을 방지한다.
3.6	상자보관을 하지 않은 냉장고/냉동고의 육류는 매달거나, 선반에 두어 적절한 공기순환이 이루어지게 하며 육즙이 다른 육류에 닿지 않도록 한다.	적절한 공기순환을 통해 육류의 냉장이 적절히 이루어지도록 한다. 적절한 저장 수단을 통해 교차오염을 방지한다.

F. 육류 가공 작업

		이유
1	쟁반에 담긴 식품은 상단 쟁반의 바닥에 직접 닿지 않도록 두어야 한다.	포장하지 않은 식품이 더러울 수도 있는 쟁반 바닥에 닿아 교차오염이 되는 것을 방지한다.
2	식품은 지정구역에서 미생물 확산을 방지하는 방법으로 해동해야 한다. 예를 들어, 냉장고 (0-4℃)안에 둔다. 또는 상자에 담아 온도 조절실(15℃ 이하)에 보관하거나 스테인리스 선반이나 작업대 위에 둔다. 또는 누수 방지 포장 후 흐르는 물에 둔다. 또는 제어 해동기계를 사용한다.	냉장 온도(4℃)보다 높은 육류에서 미생물이 확산하는 것을 방지한다.
3	조리나 기타 열처리 방법으로 연료나 석탄을 사용할 경우 식품에 어떠한 오염도 야기해서는 안된다.	식품의 오염을 방지한다.
4	동일한 생산 구역에서 여러 축종(예: 소고기, 닭고기)의 육류를 가공하는 작업장의 경우, 적합한 조치 (예: 적절한 위생조치와 함께 시간차, 또는 물리적 구분)를 취해 교차 오염을 방지한다.	축종 및 관련 축종의 병원균 간의 교차오염을 방지한다. 다른 축종의 육류를 실수로 혼합하고 포장 시 잘못 기재하는 것을 방지한다.
5	조리 제품은 적절한 병원균의 저감(특정 성능 결과, 성능 기준 및 미생물학적 기준의 준수 등)이 달성된 것으로 검증된 시간/내부온도를 준수해야 한다. 예를 들어, HPAI 발생국의 경우, 제품은 바이러스 불활성에 관한 WOAH 지침에 따라 열처리해야 한다.	미생물 사멸공정이 병원균을 없애는데 효과적인지를 보장한다.
6	조리한 육류제품은 가공 직후 바로 냉장하고 냉장/냉동상태로 보관한다.	미생물의 확산을 방지한다.

G. 알가공 작업

		이유
1	가공해야 하는 일반란은 온전하고 할란 및 분리 전 흙, 피 및 분변 등 물리적 오염이 없거나 자동 계란 세척기를 사용해 세척해야 한다.	살균을 통한 미생물의 효과적 로그 감소를 위해 물리적 위험을 완화하고 분변 물질로 인한 미생물 부하를 줄인다.
2	알 제품은 안전성과 적합성을 보장하기 위해 검증된 미생물 사멸처리를 받는다.	미생물 사멸공정(예: 살균)이 병원균을 없애는데 효과적인지를 보장한다.
3	알 제품은 가공 직후 바로 냉장하고 냉장/냉동상태로 보관한다.	미생물의 확산을 방지한다.

H. 레토르트 작업

		이유
1	충진, 밀봉 등 생산 공정의 모든 단계에서 열처리와 냉각은 오염과 부패방지를 위해 가능한 빠르게 이루어져야 한다.	오염, 부패를 방지하고 식품 중 미생물 성장을 최소화한다.
2	이동 시스템과 장비는 제품 용기의 변형을 최소화하도록 고안되어야 한다.	열처리의 효율성에 영향을 미칠 수 있기에 용기에 대한 손상을 방지한다.
3	제품 용기는 항상 용기와 마감부를 손상으로부터 보호하는 방식으로 취급해야 한다.	열처리의 효율성에 영향을 미칠 수 있기에 용기에 대한 손상을 방지한다.
4	충진 살균 전, 무균 충진 라인에 사용하는 제품 용기의 상태는 양호(예: 찍힘, 구멍, 긁힘 등이 없어야 함)하고, 깨끗하며 건조한 상태여야 한다.	손상된 용기가 충진기 또는 밀봉기를 막히게 해 작동을 중단하게 하는 것을 방지한다. 불량 용기는 열처리 및 저장도중이나 이후에 누출이 발생할 수도 있다. 누출로 인해 레토르트 기계가 오염될 수 있다.
5	기계식 또는 수동으로 이루지는 제품 용기의 충진을 관리하여 효과적인 열처리를 위한 충진과 포장 용기 내 빈 공간(headspace)에 관한 요건을 준수하도록 한다.	과도한 충진 차이로 인해 열 투과 및 용기 무결성이 영향을 받을 수도 있기 때문에 균일한 충진량을 달성한다. 유연 및 반 강성 용기를 채운 공기량은 열처리과정 중 밀봉에 과도한 압력을 주지 않는 특정 한도로 이내로 유지되어야 한다.
6	제품 밀봉/이음매 부분의 오염은 피해야 한다. 밀봉/이음매는 필요에 따라 청결하고 건조하게 유지한다.	적합한 밀봉을 통해 열처리 후 제품의 무균성을 유지한다.
7	일반 관측을 통해 제품 용기 외부의 결함 및 밀봉/이음새부분을 평가한다. 제품 용기의 마감부는 육안으로 점검하며 적절한 마감 및 이음새의 무결성의 확인을 위해 충분한 빈도수로 분해검사를 실시한다.	적절한 밀봉을 확인하고 누수를 방지한다.
8	각각의 레토르트 및/또는 제품 살균기는 최소 하나의 온도/시간 기록 장치가 부착되어야 한다. 각각의 제품에 대해 검증된 F0 평가 보고서가 있어야 한다. 제품은 최소 F0 = 3이어야 한다.	검증된 F0 값이 도달된 충분한 시간/온도조건을 보장한다. 용기 크기/포장 유형이 각기 다른 제품의 경우 자체 F0 보고서가 필요하다.
9	음용수는 모든 밀폐 용기 제품의 냉각에 사용되어야 한다. 재순환수를 사용하는 경우, 이를 여과하고 필요시 염소나 승인된 소독제를 첨가해 처리할 수 있다. 냉각수의 유리 잔류 염소는 0.5에서 2 ppm 사이어야 한다. 이를 초과하는 염소 수준은 특정 금속 용기의 부식을 촉진할 수 있다.	냉각수의 미생물 함량을 낮추기 위해, 효과적 살균 방법으로 염소 또는 승인된 소독제를 첨가한다.

싱가포르 수출작업장에 대한 승인기준(2026.3.기준)

I. 제품 이력 추적

		이유
1	작업장에 반입한 모든 원재료 또는 성분은 원산지가 추적가능해야 한다.	사고로 인해 회수/조사를 해야 할 경우, 이력추적이 가능하다.
2	작업장은 생산 전 단계에서 추적성을 보장하는 시스템을 갖추어야 한다 (예: 원재료, 반제품에서 완제품).	이력추적을 가능하게 하며, AVA승인 작업장에서 생산된 육류만이 사용되도록 보장한다.
3	완제품은 생산자와 로트/생산번호의 이력 추적을 위해 명확하게 표시하며 날짜도 기재해야 한다.	사고로 인해 회수/조사를 해야 할 경우, 이력추적이 가능하다.
4	사고의 효과적 관리와 관련 당사자에 대한 즉각 통보, 해당 제품의 회수 및 리콜을 위해 적절한 리콜 시스템이나 프로그램이 마련되어야 한다.	문제가 있는 제품의 리콜과 회수를 가능하게 하며 원인조사를 한다.

J. 식품안전관리제도(FSMS)

		이유
1	모든 작업장은 사람이 섭취할 수 있는 안전하고 건강한 식품의 생산을 보장하기위 제조 과정에 식품 위해를 관리하는 HACCP이나 유사한 식품안전관리 제도를 이행해야 한다.	FSMS는 작업장이 위해를 평가하고 (식품관리)요건이 식품매개위험을 관리하는데 필요하거나 적절한지의 여부를 판단하는데 필수사항이다.
2	작업장은 효과적인 문서 관리 제도를 운영하고 제품 안전의 효과적 관리를 증명하는 원본 문서를 보관해야 한다. 필수문서: 최신의 제품, 직원 및 폐기물 처리 흐름, 고/저 위험 지정구역이 표시된 배치도/ 제품 공정 흐름도/ HACCP 요약표 / CCP 모니터링 기록/ 시정조치 기록/ 생체검사 및 폐기 기록/ 레토르트 식품에 대한 열 투과 데이터, 열처리 원형차트 또는 기록 및 살균 그래프/ 냉장고/냉동고의 온도관리/ 물, 식품접촉면 및 완제품에 관한 실험실보고서/ 청소 및 위생기록/ 개인위생기록/ 직원의료기록/ 직원훈련기록/ 해충방제계획, 배치도 및 기록/ 식품리콜기록/ 관할당국의 점검보고서/ 해외 당국의 보고서	제품의 안전, 이력추적 등을 보장하기 위해 문서화 및 기록 보관은 효과적 FSMS를 위해 매우 중요하다.

(1) 열처리 소고기가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O(열처리만)	-	O	-	O	-

* 멸균제품의 원료를 공급하는 도축업은 SFA에 등록할 필요없음

○ 주요 수출요건

1) **육지**에서 생산・수출 시

- 세계동물보건기구*의 구제역 바이러스 불활화 조건 충족 시

구분		불활화 조건	WOAH article
구제역	canning	- 기밀성 있는 용기에 밀봉 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리	8.8.34
	완전조리	- 중심부 온도 최소 70°C, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리 * 조리 후 구제역 바이러스에 재노출되지 않도록 포장관리 필요	

2) **제주**에서 생산・수출 시

- 열처리, 비열처리* 제품 수출가능

* 예) 가능: 훈제제품(cold-cuts of smoked meat)
불가: 생양념육(raw seasoned meat or raw marinated meat)

3) 레토르트 처리 시 기밀성있는 용기에 밀봉하여 중심부온도 최소 F0값 3, 상온보관 상업적 멸균처리

4) 증명서 내 가축질병 비발생 조건 등 충족

5) 수출검역증명서 작성 시 수출제품명 옆에 유형 명시(열처리 및 열처리 생략)

※ 예: 제품명(열처리 또는 절임 또는 염장 또는 훈제 또는 튀긴)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식안과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea

Attached Health Certificate for the Heat-Processed Beef Products to be exported to Singapore

Certificate No.

1. Identification of product

Country of Origin:

Slaughter house, Name/Address/Est No.	Date of Slaughter	Processing Establishment, Name/Address	Date of production

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

2. Destination of product

(a) The product will be sent from *(Port of loading)* _____ at *(Date of departure)*_____ to SINGAPORE by sea or air.
(b) Name and address of consignor _____
(c) Name and address of consignee _____

3. Health Certification

I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that the heat-processed beef products described herein;

a) Food and Mouth Disease (FMD) are notifiable disease in the Republic of Korea.
b) The products were produced from raw materials except for the head, pharynx, tongue and associated lymph nodes of cattle.
c) The products have been subjected to heat treatment in a hermetically sealed container to reach an internal core temperature of at least 70℃ for a minimum of 30 minutes or to any equivalent treatment which has been demonstrated to inactivate the FMD virus.
d) Raw meat ingredients are derived from cattle from the one of the following countries:

☐ the Republic of Korea, recognized as having a negligible BSE risk, using beef cuts and processed beef derived from cattle of all ages eligible for export. The meat has been derived from animals which;
- The meat has been derived from animals which were born and bred in the Republic of Korea
- have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspector under direct supervisions of government veterinarians.
- were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by Korean government, and approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore.

☐ a country recognized by the WOAH as having a controlled BSE risk, using deboned beef cuts from cattle of all ages and bone-in beef cuts derived from cattle less than 30 months of age as ingredient, and the products are produced and treated in a way ensuring that the following parts are not contained and that the products are not contaminated:
i. Brain, eye, spinal cord, skull and vertebral column from cattle 30 months and older, and the distal ileum and tonsils from all cattle
ii. Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from cattle over 30 months of age

☐ a country recognized by the WOAH as having an undetermined BSE risk, using only deboned beef cuts from cattle of all ages as ingredient, and meets the following requirements:
i. The meat was derived from cattle that have not been fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants
ii. The meat was produced and handled in a manner which ensures that such products do not contain and are not contaminated with:
(a) Brain, eye, spinal cord, skull and vertebral column from cattle 12 months and older, and the distal ileum and tonsils from all cattle
(b) Nervous or lymphatic tissue exposed during the deboning process
(c) Mechanically separated meat from the skull and vertebral column from cattle over 12 months of age

e) Traceability of the animals through a reliable system is in place.
f) The products have not been derived from suspect or confirmed BSE cases, or suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code.
g) The products have been derived from cattle that were not subjected to a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process.
h) The products have been prepared in an establishment accredited by SFA and is audited regularly by the competent authority for compliance with conditions for import into Singapore.
i) The meat has been derived from animals which have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspector under direct supervisions of government veterinarians.
j) The meat has been derived from animals which were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by the Director-General, Food Administration (SFA) for export to Singapore.
k) The meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.
l) The meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.
m) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than Fo3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures.
n) Pathogen reduction treatments (PRTs) may only be used on raw meat that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing. The establishment may use in addition to proper hygiene practices and not used to make contaminated meat fit for human consumption.

(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

(2) 열처리 돼지고기 가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O(열처리만)	-	O	-	O	-

* 멸균제품의 원료를 공급하는 도축업은 SFA에 등록할 필요없음

○ 주요 수출요건

1) **육지**에서 생산·수출 시

- 세계동물보건기구 기준에 따른 구제역(FMD), 아프리카돼지열병(ASF), 돼지열병(CSF) 바이러스 불활화 온도 조건* 충족

구분		불활화 조건	WOAH article
구제역	canning	- 기밀성 있는 용기에 밀봉 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리	8.8.34
	완전조리	- 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리 * 조리 후 구제역 바이러스에 재노출되지 않도록 포장관리 필요	
아프리카돼지열병		- 기밀성 있는 용기에 밀봉 F0값 3 이상 열처리 또는 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 열처리	15.1.23.
돼지열병			15.2.23.

2) **제주**에서 생산·수출 시

- 열처리, 비열처리* 제품 수출가능

* 예) 가능 : 훈제제품(cold-cuts of smoked meat)
불가 : 생양념육(raw seasoned meat or raw marinated meat)

3) 레토르트 처리 시 기밀성있는 용기에 밀봉하여 중심부온도 최소 F0값 3, 상온보관 상업적 멸균처리

4) 증명서 내 가축질병 비발생 조건 등 충족

5) 수출검역증명서 작성 시 수출제품명 옆에 유형 명시(열처리 및 열처리 생략)

※ 예: 제품명(열처리 또는 절임 또는 염장 또는 훈제 또는 튀긴)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식안과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea

Attached Health Certificate for the Heat-Processed Pork Products to be exported to Singapore

Certificate No.

1. Identification of product

Country of Origin:

Slaughter house, Name/Address/Est No.	Date of Slaughter	Processing Establishment, Name/Address	Date of production

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

2. Destination of product

(a) The product will be sent from *(Port of loading)* _____ at *(Date of departure)*_____ to SINGAPORE by sea or air.
(b) Name and address of consignor _____
(c) Name and address of consignee _____

3. Health Certification

I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that the heat-processed pork products described herein;
a) African Swine Fever (ASF) and Classical Swine Fever (CSF) are notifiable diseases in the Republic of Korea.
b) Korea has been free of CSF three (3) months immediately prior to the date of slaughter and the date of export.
c) The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of FMD, ASF and CSF viruses in accordance with WOAH guidelines.
d) Raw meat ingredients are derived from pork from the one of the following countries:
☐ the Republic of Korea: The meat has been derived from animals which;
- have been not swill-fed.
- were born and bred in the Republic of Korea.
- have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from any sign suggestive of ASF, CSF or other infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspector under direct supervisions of government veterinarians.
- were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by Korean government, and approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore.

☐ Born, bred, and slaughtered in [*name of the Country approved from Singapore*], approved for export of pork to Singapore;
- The meat must not be derived from establishments or country/region that has been suspended by SFA, MAFRA, or MFDS.

e) The meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.
f) The meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.
g) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than $F_0$3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures, and have been prepared under sanitary conditions in an establishment approved by the Director-General, Food Administration of Singapore.

(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

(3) 열처리 가금육가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O(멸균제외)	-	O	O(멸균제외)	O	-

- **(열처리 제품)** 수출작업장 등록 시 신청서* 제출, SFA 실사 후 등록

최신서식	농림축산검역본부 대표 누리집(qia.go.kr) → 동물검역 → 동물축산물검역 → 검역안내 → 수출축산물검역 → 품목별 수출요건 참고
SFA	APPLICATION FORM FOR PRocESSING/CANNING PLANT TO EXPORT MEAT PRODUCTS TO SINGAPORE

- **(멸균제품)** 선등록 대상으로 "수출 희망 작업장 명단 양식" 만 제출

○ 주요 수출요건

- 세계동물보건기구 기준에 따른 조류인플루엔자 바이러스 불활화 온도 조건* 충족 및 가축질병 비발생 조건 등 충족 시

구분	중심부 온도(℃)	시간(초)	중심부 온도(℃)	시간(초)	WOAH article
고병원성 조류 인플루엔자	60.0	507	70.0	3.5	10.4.24
	65.0	42	73.9	0.51	

- 수출검역증명서 작성 시 수출제품명 옆에 유형 명시(열처리 및 열처리 생략)

※ 예: 제품명(열처리 또는 절임 또는 염장 또는 훈제 또는 튀긴)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식품안전관리과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업: 식안과

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea

Attached Health Certificate for the Heat-Processed Poultry Products to be exported to Singapore

Certificate No.

1. Identification of product

Country of Origin:

Slaughter house, Name/Address/Est No.	Date of Slaughter	Processing Establishment, Name/Address	Date of production

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

2. Destination of product

(a) The product will be sent from *(Port of loading)* _____ at *(Date of departure)* _____ to SINGAPORE by sea or air.
(b) Name and address of consignor _____
(c) Name and address of consignee _____

3. Health Certification

I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that the heat-processed poultry products described herein;
a) Highly pathogenic avian influenza (HPAI) is a notifiable disease in the Republic of Korea.
b) The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with WOAH guidelines.
c) The country is not practicing HPAI vaccination to control the disease, or;
If the country is practicing HPAI vaccination:
i) The poultry products are derived from poultry that were vaccinated against avian influenza viruses with a vaccine approved by the competent authority of the exporting country
ii) The vaccine used is not a live or live-attenuated vaccine
iii) The vaccine used complies with standards described in WOAH Terrestrial Manual
d) Raw meat ingredients are derived from poultry from the one of the following countries:
☐ the Republic of Korea: The meat has been derived from animals which;
- The meat has been derived from animals which were born and bred in the Republic of Korea
- have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspector under direct supervisions of government veterinarians.
- were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by Korean government, and approved by the Director-General, Food Administration for export to Singapore.
☐ Born, bred, and slaughtered in [name of the Country approved for export to Singapore], approved for export of poultry to Singapore;
- The meat must not be derived from establishments or country/region that has been suspended by SFA, MAFRA, or MFDS.
e) The meat has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health.
f) The meat has been inspected and found fit for human consumption and every precaution must be taken to prevent contamination prior to export.
g) Retort processed meat products (e.g. canned meat) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than $F_0$3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures, and have been prepared under sanitary conditions in an establishment approved by the Director-General, Food Administration of Singapore.

(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

(4) 포장육(제주산 소고기 및 돼지고기)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	-

○ 주요 수출요건

- 원료육: ① 제주도에서 태어나고 자란 소, 돼지, ② SFA에 등록된 제주도 내 도축장*에서 도축된 소고기·돼지고기 및 그 내장**

* 수출작업장 등록현황 확인필요

** 적색 내장(red offal), 녹색 내장(green offal) 및 기타 내장(other offal)
① 적색 내장 : 횡격막, 심장, 신장, 간(liver), 혀, 비장, 기관 및 후두
② 녹색 내장 : 장(직장, 식도 및 위)
③ 기타 내장 : 적색 내장 및 녹색 내장으로 열거되지 않은 내장 제품(예: 대동맥, 음경 등)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과)	• 수출작업장 등록	• 식육포장처리업

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_제주산 소고기)

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Official Health Certificate for Beef (☐ Chilled / ☐ Frozen) to be Exported to Singapore

Certificate No.

1. Identification of Products

Slaughter Date	Processing Date	No. of Seal	No. of Cartons	No. of Quantity

2. Type/Part and Origin of Meat

Type/Part of Meat	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 & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination

4. Health Declaration

I, the undersigned official veterinarian, certify that
- Country/zone is free from Foot and Mouth Disease (FMD) with vaccination;
- The beef for export does not include the head including the pharynx, tongue and associated lymph nodes;
- Korea is recognised by the WOAH as having a negligible BSE risk, beef cuts (bone-in and bone-less) and processed beef derived from cattle of all ages are eligible for export.
- Traceability of the animals through a reliable system is in place in Korea;
- The beef for export is not derived from suspect or confirmed BSE cases, or suspect or confirmed progeny or cohorts of BSE cases, as described in the Terrestrial Animal Health Code;
- The beef for export has been derived from cattle that were not subjected to a stunning process with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process;
- The beef for export is prepared in an establishment audited by the competent authority for compliance with conditions for import into Singapore;
- The beef for export is derived from cattle that have been born and bred in the FMD free zone with vaccination since birth;
- The beef for export is derived from animals that have passed ante-mortem and post-mortem inspection and have been found to be free from infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians;
- The beef for export is derived from animals which have been slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under official veterinary supervision in establishments approved by SFA;
- The beef for export has not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health;
- The beef for export has been inspected and found fit for human consumption and every precaution had been taken to prevent contamination prior to export;
- The beef for export has been treated in accordance with the conditions for Pathogen reduction treatments(PRTs) approved by SFA, up to their maximum use levels. PRTs are used in addition to proper hygiene practices and not used to make contaminated meat fit for human consumption. PRTs may only be used on raw meat that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing.

(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_제주산 돼지고기)

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Official Health Certificate for Pork (□ Chilled / □ Frozen) to be Exported to Singapore

Certificate No.

1. Identification of Products

Slaughter Date	Processing Date	No. of Seal	No. of Cartons	No. of Quantity

2. Type/Part and Origin of Meat

Type/Part of Meat	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 & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination

4. Health Declaration

I, the undersigned official veterinarian, certify that
- African Swine Fever (ASF) and Classical Swine Fever (CSF) are notifiable diseases in Korea.
- Zone has been free of Foot and Mouth Disease (FMD) with vaccination, ASF and CSF for three months immediately prior to the date of slaughter and the date of export.
- The pork has been derived from animals which:
  - have not been swill-fed;
  - were born and bred in the FMD free zone with vaccination since birth;
  - have passed ante-mortem and post-mortem inspection and found to be free from any signs suggestive of ASF, CSF or other infectious and contagious diseases. Ante-mortem and post-mortem inspections have been carried out by veterinarians or meat inspectors under direct supervision of government veterinarians;
  - have been kept in a zone free from FMD with vaccination, ASF and CSF, and were slaughtered, processed, packed and stored under sanitary conditions under of official veterinary supervision in establishments approved by SFA.
- The pork for export has:
  - not been treated with chemical preservatives or other substances injurious to health;
  - inspected and found fit for human consumption and every precaution had been taken to prevent contamination prior to export;
  - been treated in accordance with the conditions for Pathogen reduction treatments(PRTs) approved by SFA, up to their maximum use levels. PRTs are used in addition to proper hygiene practices and not used to make contaminated meat fit for human consumption. PRTs may only be used on raw meat that has not been salted, marinated, preserved, or undergone any other form of processing.
- Chilled pork comes from animals tested negative by an approved method for the detection of Trichinella larvae
- Chilled pork has been:
  - derived from gilts and castrates; and the products do not contain any harmful residues;
- Additional conditions for Moisture Infused Pork
  - The products have been pre-packed and properly labelled as "moisture-infused pork" both on the outer carton and individual retail packs.
  - The veterinary health certificate has indicated that the products are moisture-infused pork.

(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

(5) 식용란 ※ 상세내용 검역본부 문의

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	O	O	-

- 수출작업장 등록 시 신청서* 제출

  * APPLICATION FORM FOR EXPORT OF TABLE EGGS TO SINGAPORE
  (최신서식) 농림축산검역본부 대표 누리집(qia.go.kr) → 동물검역 → 동물축산물검역 → 검역안내 → 수출 축산물검역 → 품목별 수출요건 참고

○ 주요 수출요건

- 수출검역증명서 내 가축질병 비발생 조건 등 준수

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	• 농장
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_식용란)

Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea

Attached Health Certificate for Table Eggs to be exported to Singapore		
Certificate No.		
1. Farm Identification		
Farm	Name	
	Code	*(e.g. KRCEQ001)*
	Address.	
2. Health Certification		

I, the undersigned official veterinarian certify that;

- Highly pathogenic avian influenza (HPAI) viruses is a notifiable disease in the Republic of Korea,
- Republic of Korea has been free from HPAI for the past 28 days following a stamping out policy in accordance with Article 10.4.6 of WOAH Terrestrial Animal Health Code prior to export,
- The eggs are unfertilized and derived from layer flocks kept in a farm accredited for the import of eggs by SFA, Singapore,
- The farm where the eggs originate has been tested and found to be free from *Salmonella Enteritidis*, and no case of velogenic Newcastle disease has been diagnosed on the farm for the last three (3) months prior to export,
- The eggs have fully developed shell and were clean, fresh and fit for human consumption,
- The eggs have been handled and packed in appropriately sanitized packaging materials and containers in a hygienic manner,
- Additives and colouring matters injurious to health have not been added.

	Date and Place Issued	**Name and Signature**
(Official Stamp)		
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

(6) 열처리 알가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	-

- 선등록 대상으로 “수출 희망 작업장 명단 양식” 만 제출

○ 주요 수출요건

1) 세계동물보건기구 기준에 따른 조류인플루엔자 바이러스 불활화 온도 조건* 충족 및 가축질병 비발생 조건 등 충족 시

구분	중심부 온도(℃)	시간(초)	중심부 온도(℃)	시간(초)	WOAH article
고병원성 조류 인플루엔자	60.0	507	70.0	3.5	10.4.24
	65.0	42	73.9	0.51	

2) 레토르트 처리 시 기밀성있는 용기에 밀봉하여 중심부온도 최소 F0값 3, 상온보관 상업적 멸균처리

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식품안전관리과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업: 식안과

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_열처리 알가공품)

Ministry of Agriculture, Food and Rural affairs of Korea

Attached Health Certificate for the Heat-Processed Egg Products to be exported to Singapore			
Certificate No.			
1. Identification of product			
Country of Origin:			
Processing Establishment, (Est No.): (Name): (Address):		Date of production	
Description of Product	Product code	No. of Cartons	Weight
	PD ED		N/W: Kgs G/W: Kgs
2. Destination of product			
(a) The product will be sent from *(Port of loading)* _____ at *(Date of departure)*_____ to SINGAPORE by sea or air. (b) Name and address of consignor _____ (c) Name and address of consignee _____			
3. Health Certification			
I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that the heat-processed egg products described herein; a) Highly pathogenic avian influenza (HPAI) is a notifiable disease in the Republic of Korea b) The products have been subjected to heat treatment that is sufficient for inactivation of Avian Influenza virus in accordance with WOAH guidelines. c) The eggs used for processing have been cleaned using an automated egg washer; OR had a fully developed shell and were clean and dry before they were broken. d) The products have been subjected to heat treatment and have been free of pathogenic micro-organisms, especially *Salmonella*. e) Additives and/or coloring matters injurious to health have not been added. f) The products have been handled and packed in a hygienic manner and are free from contaminants. g) Retort processed egg products (e.g. vacuum-packed seasoned eggs) have been heat treated (sterilizing process with sterilizing value of not less than F0 3) to commercial sterility in hermetically sealed containers and are shelf stable at ambient temperatures, and have been prepared under sanitary conditions in an establishment approved by the Director-General, Food Administration of Singapore.			
(Official Stamp)	Date and Place Issued	Name and Signature	
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea		

싱가포르로 소고기 및 그 가공품 수출시 수의학적 조건(2022.8.1. 기준)

I. 돼지고기와 그 가공품

a) 아프리카돼지열병(ASF)과 돼지열병(CSF)은 해당 국가에서 신고 대상 질병이어야 한다.

b) 도축일 및 수출일 직전 3개월 동안, 해당 국가 또는 지역은 구제역(FMD)(백신 접종 여부 무관), ASF, CSF가 발생한 사실이 없어야 한다.

c) 구제역(FMD) 발생 국가/지역에서 수출된 제품의 경우, WOAH(세계동물보건기구) 지침에 따라 구제역 바이러스를 비활성화할 정도의 충분한 열처리를 거쳐야 한다.

d) 식육은 음식물 쓰레기(잔반)를 급여 받은 동물에서 얻은 것이 아니어야 한다.

e) 식육은 원산지 국가에서 태어나고 자란 동물로부터 얻은 것이어야 한다.

f) 식육은 생체 및 해체 검사를 통과한 동물에서 얻은 것이어야 하고 ASF, CSF 또는 기타 감염성 및 접촉 전염성 질병의 의심 징후가 없어야 한다. 생체 및 해체 검사는 정부 수의사의 직접적인 감독하에 수의사나 식육 검사관이 수행해야 한다.

g) 식육은 FMD(백신 접종 여부 무관), ASF, CSF가 발생하지 않은 국가 또는 지역에서 사육된 동물에서 얻은 것이어야 하고, 식품청 식품행정국장(Director-General, Food Administration)이 싱가포르 수출을 위해 승인한 작업장에서 공식 지정된 수의사의 감독하에 위생적인 조건에서 도축, 가공, 포장 및 보관되어야 한다.

h) 식육은 인체에 해로운 화학 보존제나 기타 물질로 처리되지 않아야 한다.

i) 식육은 검사를 통해 식용에 적합한지 확인되어야 하고, 수출 전에 오염 방지를 위한 모든 예방 조치가 취해져야 한다.

j) 레토르트 식육가공품(예: 통조림육)은 밀폐 용기에 담긴 상태로 상업적 무균 상태에 도달할 때까지 열처리(멸균값 Fo3 이상인 멸균 공정)를 거쳐 상온 보관이 가능해야 한다.

k) 병원체 저감 처리제(Pathogen Reduction Treatments, PRTs)는 염장, 양념, 보존 또는 기타 가공 처리를 거치지 않은 원육(raw meat)에만 사용이 가능하다. 작업장에서는 싱가포르 식품청(SFA)이 승인한 병원체 저감 처리제(PRTs)만 사용할 수 있으며, 오염된 식육을 식용에 적합하게 만들기 위한 용도로 사용할 수 없다.

싱가포르로 소고기 및 그 가공품 수출시 수의학적 조건(2022.8.1. 기준)

II. 냉장 돼지고기에 대한 추가 조건

a) 냉장 돼지고기는 세계동물보건기구(WOAH)의 육상동물위생규약 제8.18.5조에 따라 선모충 감염 위험이 가장 낮은 방역 관리 구역(compartment)을 원산지로 하는 동물에서 얻은 것이어야 한다.

또는

선모충 유충 검출에 대해 승인된 검사 방법으로 검사하여 음성 판정을 받은 동물에서 얻은 것이어야 한다.

또는

Codex 지침 '멧돼지과 식육 중 선모충 방제 지침(Guidelines for the control of Trichinella spp In meat of Suidae)'(CAC/GL 86-2015)에 따라 선모충 유충이 비활성화되도록 가공된 것이어야 한다.

b) 냉장 돼지고기는 암퇘지(gilts) 또는 거세돈(castrates)에서 얻은 것으로, 해당 제품에 유해 잔류물이 없어야 한다.

III. 수분 주입 돼지고기에 대한 추가 조건

a) 제품은 사전 포장되어야 하며, 포장 상자와 개별 소매 포장 용기에 모두 "수분 주입 돼지고기(moisture-infused pork)"라는 표시가 명확히 되어 있어야 한다.

b) 동물위생증명서(veterinary health certificate)에는 해당 제품이 수분 주입 돼지고기임이 명시되어야 한다.

싱가포르로 돼지고기 및 그 가공품 수출시 수의학적 조건(2025.9.18. 기준)

I. 돼지고기와 그 가공품

a) 아프리카돼지열병(ASF)과 돼지열병(CSF)은 해당 국가에서 신고 대상 질병이어야 한다.

b) 도축일 및 수출일 직전 3개월 동안, 해당 국가 또는 지역은 구제역(FMD)(백신 접종 여부 무관), ASF, CSF가 발생한 사실이 없어야 한다.

c) 구제역(FMD) 발생 국가/지역에서 수출된 제품의 경우, WOAH(세계동물보건기구) 지침에 따라 구제역 바이러스를 비활성화할 정도의 충분한 열처리를 거쳐야 한다.

d) 식육은 음식물 쓰레기(잔반)를 급여 받은 동물에서 얻은 것이 아니어야 한다.

e) 식육은 원산지 국가에서 태어나고 자란 동물로부터 얻은 것이어야 한다.

f) 식육은 생체 및 해체 검사를 통과한 동물에서 얻은 것이어야 하고 ASF, CSF 또는 기타 감염성 및 접촉 전염성 질병의 의심 징후가 없어야 한다. 생체 및 해체 검사는 정부 수의사의 직접적인 감독하에 수의사나 식육 검사관이 수행해야 한다.

g) 식육은 FMD(백신 접종 여부 무관), ASF, CSF가 발생하지 않은 국가 또는 지역에서 사육된 동물에서 얻은 것이어야 하고, 식품청 식품행정국장(Director-General, Food Administration)이 싱가포르 수출을 위해 승인한 작업장에서 공식 지정된 수의사의 감독하에 위생적인 조건에서 도축, 가공, 포장 및 보관되어야 한다.

h) 식육은 인체에 해로운 화학 보존제나 기타 물질로 처리되지 않아야 한다.

i) 식육은 검사를 통해 식용에 적합한지 확인되어야 하고, 수출 전에 오염 방지를 위한 모든 예방 조치가 취해져야 한다.

j) 레토르트 식육가공품(예: 통조림육)은 밀폐 용기에 담긴 상태로 상업적 무균 상태에 도달할 때까지 열처리(멸균값 Fo3 이상인 멸균 공정)를 거쳐 상온 보관이 가능해야 한다.

k) 병원체 저감 처리제(Pathogen Reduction Treatments, PRTs)는 염장, 양념, 보존 또는 기타 가공 처리를 거치지 않은 원육(raw meat)에만 사용이 가능하다. 작업장에서는 싱가포르 식품청(SFA)이 승인한 병원체 저감 처리제(PRTs)만 사용할 수 있으며, 오염된 식육을 식용에 적합하게 만들기 위한 용도로 사용할 수 없다.

싱가포르로 돼지고기 및 그 가공품 수출시 수의학적 조건(2025.9.18. 기준)

II. 냉장 돼지고기에 대한 추가 조건

a) 냉장 돼지고기는 세계동물보건기구(WOAH)의 육상동물위생규약 제8.18.5조에 따라 선모충 감염 위험이 가장 낮은 방역 관리 구역(compartment)을 원산지로 하는 동물에서 얻은 것이어야 한다.

또는

선모충 유충 검출에 대해 승인된 검사 방법으로 검사하여 음성 판정을 받은 동물에서 얻은 것이어야 한다.

또는

Codex 지침 '멧돼지과 식육 중 선모충 방제 지침(Guidelines for the control of Trichinella spp In meat of Suidae)'(CAC/GL 86-2015)에 따라 선모충 유충이 비활성화되도록 가공된 것이어야 한다.

b) 냉장 돼지고기는 암퇘지(gilts) 또는 거세돈(castrates)에서 얻은 것으로, 해당 제품에 유해 잔류물이 없어야 한다.

III. 수분 주입 돼지고기에 대한 추가 조건

a) 제품은 사전 포장되어야 하며, 포장 상자와 개별 소매 포장 용기에 모두 "수분 주입 돼지고기(moisture-infused pork)"라는 표시가 명확히 되어 있어야 한다.

b) 동물위생증명서(veterinary health certificate)에는 해당 제품이 수분 주입 돼지고기임이 명시되어야 한다.

싱가포르로 가금류 및 그 가공품 수출시 수의학적 조건(2024.8.28. 기준)

가금류 및 그 가공품

a) 고병원성 조류인플루엔자(HPAI) 감염이 수출국에서 신고 대상 질병이어야 한다.

b) 수출국은 수출일 직전 12개월 동안 고병원성 조류인플루엔자(HPAI)가 발생한 사실이 없어야 한다[1].

[1] HPAI 발생 이력이 있는 SFA 인정 국가의 경우, 교역 재개를 위해서는 다음 조건을 충족해야 한다: 해당 국가는 WOAH 육상동물위생규약 제10.4.6조에 따라 살처분 정책(stamping out policy) 시행 이후 28일간 HPAI가 발생한 사실이 없어야 한다.

또는

제품이 WOAH 지침에 따라 조류인플루엔자 바이러스를 비활성화할 정도의 충분한 열처리를 거쳐야 한다.

c) 수출국이 고병원성 조류인플루엔자(HPAI) 백신 접종을 질병 관리 수단으로 시행하고 있지 않는 경우, 또는

HPAI 예방접종을 시행하고 있는 경우에는 다음 조건을 모두 충족해야 한다:

i. 가금류 가공품은 수출국의 관할기관이 승인한 백신으로 조류인플루엔자 바이러스 백신 접종을 받은 가금류로 생산된 것이야 한다.

ii. 사용된 백신은 생백신 또는 약독화 생백신이 아니어야 한다.

iii. 사용된 백신은 WOAH의 육상동물위생규약에 명시된 기준을 준수해야 한다.

d) 가금육은 원산지 국가에서 태어나고 자란 동물로부터 얻은 것이어야 한다.

e) 가금육은 생체 및 해체 검사를 통과한 가금류에서 얻은 것이어야 하고, 감염성 및 접촉 전염성 질병의 의심 징후가 없어야 한다. 생체 및 해체 검사는 정부 수의사의 직접적인 감독하에 수의사나 식육 검사관이 수행해야 한다.

f) 가금육은 식품청 식품행정국장(Director-General, Food Administration)이 싱가포르 수출을 위해 승인한 작업장에서 공식 지정된 수의사의 감독하에 위생적인 조건에서 도축, 가공, 포장 및 보관되어야 한다.

g) 가금육은 인체에 해로운 화학 보존제나 기타 물질로 처리되지 않아야 한다.

h) 가금육은 검사를 통해 식용에 적합한지 확인되어야 하고, 수출 전에 오염 방지를 위한 모든 예방조치가 취해져야 한다.

싱가포르로 가금육 및 그 가공품 수출시 수의학적 조건(2024.8.28. 기준)

i) 레토르트 식육가공품(예: 통조림육)은 밀폐 용기에 담긴 상태로 상업적 무균 상태에 도달할 때까지 열처리(멸균값 Fo3 이상인 멸균 공정)를 거쳐 상온 보관이 가능해야 한다.

j) 병원체 저감 처리제(Pathogen Reduction Treatments, PRTs)는 염장, 양념, 보존 또는 기타 가공 처리를 거치지 않은 원육(raw meat)에만 사용이 가능하다. 작업장에서는 싱가포르 식품청(SFA)이 승인한 병원체 저감 처리제(PRTs)만 최대 사용 수준 내(maximum use level)에서 사용할 수 있으며, 오염된 식육을 식용에 적합하게 만들기 위한 용도로 사용할 수 없다.

II. 냉장 가금육에 대한 추가 조건

a) 제품이 해동된 냉동 가금육으로 생산되어서는 안 된다.

b) 제품은 누출 방지 포장(leak-proof packaging)으로 밀봉해야 하며, 유통기한이 포장일로부터 4°C 이하에서 최소 10일 이상이어야 한다.

싱가포르로 알가공품 수출시 수의학적 조건(2021.12.20. 기준)

1. 가공란 (Processed Eggs)

이 범주는 다음을 포함한다: 분말란 / 액상 저온살균란 (예: 난백, 난황, 난백·난황 혼합물), 전란 제품 (예: 완전삶은 계란, 전란 오믈렛)

a) 고병원성 조류인플루엔자(HPAI) 바이러스 감염은 수출국에서 신고대상 질병이어야 한다.

b) 수출국은 수출 전 과거 12개월 동안 HPAI가 발생하지 않아야 한다*.

* 단, SFA 인증 국가 중 HPAI 발생국의 경우, 무역 재개를 위해 다음 조건을 충족해야 한다:
OIE 육상동물위생규약(제10.4.6조)에 따른 살처분 정책(stamping out policy) 후, 28일간 HPAI가 발생하지 않아야 한다.

또는

제품은 OIE 지침에 따라 조류인플루엔자 바이러스를 불활성화하기에 충분한 열처리를 거쳐야 한다.

c) 가공에 사용된 계란은 자동 세척기를 사용하여 세척되었거나, 완전히 발달한 껍질을 가지고 있었으며 깨끗하고 건조한 상태에서 파각되었어야 한다.

d) 제품은 열처리를 거쳐야 하며, 특히 살모넬라를 포함한 병원성 미생물이 없어야 한다.

e) 건강에 해로운 첨가물이나 착색제는 첨가되지 않아야 한다.

f) 제품은 위생적인 방식으로 취급 및 포장되어야 하며, 오염물이 없어야 한다.

2. 염지/보존란 (Salted / Preserved Eggs)

a) 생란(원란)은 수출국의 관할 기관(Competent Authority) 에 의해 규제되는 농장에서 공급되어야 한다.

b) 건강에 해로운 첨가물이나 착색제는 첨가되지 않아야 한다.

c) 제품은 검사 결과, 수단 레드 염료(Sudan red dye), 니트로푸란(nitrofurans) 및 그 대사산물이 검출되지 않아야 한다.

d) 제품은 위생적인 방식으로 취급 및 포장되어야 하며, 오염물이 없어야 한다.

□ 영국

• 영국 환경식품농무부(https://www.gov.uk) : The Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra)

(1) 열처리 닭고기가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	O

○ 주요 수출요건

- 수출작업장 등록
- 원료육: 국내산, 영국산, 영국에 수입이 허용된 제3국산 중 우리나라와 열처리 등급(treatment D)이 동일한 국가(지역)산
- 열처리: treatment D(식육의 중심부 온도 70℃ 이상) 처리
- 수출증명서(위생·검역증명서) : 식약처 대표누리집에서 최신서식 확인 후 발급

* (최신서식) 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식품안전관리과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과
	• 수출위생증명서 발급	• 농축과(대구·대전 식안과)

(2) 열처리 닭고기가공품 함유 복합식품

* 복합식품: 식육가공품+식물성제품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O*	-	-	O

* 대부분의 업체가 열처리 닭고기 가공품을 같이 생산하고 있으므로, 등록 후 수출하도록 안내하고 있음

○ 주요 수출요건

- 수출작업장 등록
- 국내산 또는 영국산 열처리*한 닭고기가공품만 원료로 사용가능
  * 식육의 중심부 온도 70℃ 이상 처리
- 수출위생증명서 : 식약처 대표누리집에서 최신서식 확인 후 발급

* (최신서식) 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식품안전관리과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과
	• 수출위생증명서 발급	• 농축과(대구·대전 식안과)

영국 가금육제품 수출관련 질의응답('25.7. 기준)

Q1. 한국이 영국으로 수출할 수 있는 육류제품은?

A1. 한국은 아래와 같이 규정에 등재되어 있어서 **GB로 "D"처리한 가금육제품을 수출할 수 있으며 증명서 내 위생조건을 준수해야 함**

① (EU)798/2008 : Poultry+and+Poultry+Products.pdf
② Decision 2007/777: Meat+Products.pdf → poultry subjected to specific treatment "D"
③ Residue+Control+Plans.pdf.→approved residue control plan for poultry

Q2. 가금육제품의 원료로 제3국의 신선 가금육을 수입하여 사용할 수 있는가?

A3. 가능함. 다만, 신선한 가금류 육류는 **가금류 및 가금류 제품 목록(RoW, EU 및 EFTA)에 등재된 국가/지역에서 공급**되어야 하며, 해당 국가/지역이 RoW 또는 EU 및 EFTA 목록에 따라 **승인된 가금류 잔류물 관리 계획**을 갖추고 있어야 함

예) 브라질은 BR-1, BR-2, BR-3로 지역구분이 되어 있어 두가지 요건을 충족하는 지역산만 원료로 사용가능

1. 브라질은 잔류물질 승인국가에 등록되어있음

Non-EU Countries

List of trading partners with approved residue monitoring control plans for products of animal origin

This document is published by the Secretary of State, with the consent of the Scottish Ministers and Welsh Ministers, in accordance with Retained Decision 2011/163
NB: References to European Union legislation within this document are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018).

https://www.legislation.gov.uk/eudn/2011/163

ISO Code	Country	Bovine	Ovine/caprine	Porcine	Equine	Poultry	Aqua-culture	Milk	Eggs	Rabbit	Wild game	Farmed Game	Honey
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
AL	Albania		X				X c		X				
AD	Andorra												X
AR	Argentina	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
AM	Armenia						X						X
AU	Australia	X	X		X		X	X			X	X	X
BD	Bangladesh						X						
BY	Belarus				X d		X	X	X				
BZ	Belize						X						
BJ	Benin												X
BA	Bosnia and Herzegovina	X	X	X		X	X c	X	X				X
BW	Botswana	X											
BR	Brazil	X			X	X	X						X

2. 브라질은 지역화되어 있음. 지역에 따라 pou 수출가능 여부가 다름. 컬럼 4에 보면 pou 승인은 BR-3 만 되어있음

1 ISO code and name of third country	2 Code of Territory	3 Description of third country, territory or part thereof	4 Veterinary Certificate Model(s)	5 Veterinary Certificate Additional Guarantees	6 Specific Conditions	6A Closing Date (a)	6B Opening Date (b)	7 Avian Influenza Surveillance Status	8 Avian Influenza Vaccination Status	9 Salmonella Control Status (c)
AU - Australia	AU - 0	Whole country	RAT	VII		31/07/2020	26/02/2021			
AU - Australia	AU - 0	Whole country	RAT	VII		22/05/2024				
BA - Bosnia and Herzegovina	BA - 0	Whole country	E EP							S4
BA - Bosnia and Herzegovina	BA - 0	Whole country	POU							
BW - Botswana	BW - 0	Whole country	DOR	II	P2	27/08/2021				
BW - Botswana	BW - 0	Whole country	SPF							
BW - Botswana	BW - 0	Whole country	RAT	VII	P2	27/08/2021				
BW - Botswana	BW - 0	Whole country	HER	III	P2	27/08/2021				
BW - Botswana	BW - 0	Whole country	BPR	I	P2	27/08/2021				
BW - Botswana	BW - 0	Whole country	E EP							S4
BR - Brazil	BR - 0	Whole country	SPF							
BR - Brazil	BR - 1	States of: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo and Mato Grosso do Sul	BPR, DOR, HER, SRA, RAT		N			A		
BR - Brazil	BR - 2	States of: Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina and São Paulo	BPP, DOC, HEP, SRP, LT20		N			A		S5, ST0
BR - Brazil	BR - 3	Distrito Federal and States of: Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina and São Paulo	WGM	VIII						
BR - Brazil	BR - 3	Distrito Federal and States of: Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina and São Paulo	POU, E EP		N					S4

=>>그러므로 BR-3의 신선가금육만 수입하여 열처리 가금육제품의 원료로 사용할 수 있음

영국 가금육제품 수출관련 질의응답('25.7. 기준)

Q3. 영국으로 "가금육을 함유한 복합식품"을 수출할 때 식육가공품의 생산지는?

A3. 복합식품에 사용되는 식육가공품은 아래에서 생산된 것이어야 함

① 복합식품과 같은 원산지: 또는==>>한국

② GB: 또는

- 한국은 treatment D처리 국가이므로 제3국산 식육가공품을 복합식품의 원료로 사용할 수 없음

Q4. treatment A 국가산 신선육을 한국으로 수입해서 영국에 수출작업장으로 승인된 한국 업체 A가 D처리하여 식육가공품을 만들고, 그것을 B업체가 원료로 사용하여 복합식품을 만들 수 있는가?

A4. 가능함. 이 복합식품을 영국으로 수출할 때 증명서에는 아래와 같이 표시하면 됨

Animal Health

I, the undersigned official veterinarian/official inspector, hereby certify that the composite product described in Part I of this certificate contain:

(*) ***EITHER*** **[AH/P302A Requirements for meat products, treated stomachs, bladders and intestines**

Meat products, treated stomachs, bladders and intestines in any quantity which meet GB animal health requirements in accordance with GB regulations and contain the following meat constituents which meet the criteria indicated below:

A공장

Species (A)	Treatment (B)	Origin (C)	Approved establishment (D)
PFG	D	South Korea	KR000000000

Q5. 복합식품을 만드는 가공장의 경우 수출작업장 등록은?

A5. 일반적으로 복합식품은 수출작업장 등록대상이 아니지만, **냉장 닭고기를 가져와 "가공*" 하면 수출작업장 등록이 필요**함

* 원재료의 성질을 바꾸는 행위: 열처리, 훈연, 염지, 숙성, 건조, 양념에 재우기, 추출, 압출 또는 이들 방법의 조합

예) 생닭고기를 가져와 볶음밥을 제조하는 경우 열처리공정이 제조공장에서 발생하므로 공장 등록 필요

-> (추가 설명) 생닭고기를 가져와 볶음밥을 바로 만드는 것이 아니라, 생닭고기를 D처리하여 식육가공품을 만들고 그 식육가공품을 사용하여 볶음밥을 만들어야 한다는 의미임

Q6. 영국에 승인을 받아야 하는 가공장은?

A6. ① **POAO*에 속하는 제품을 생산하는 곳은 영국에 의해 승인되어야 함**

* product of animal origin

② 복합식품을 만드는 곳, 즉 "(이미 가공된 동물성제품을) 넣기(put together)"만 하는 업체는 한국에 의해 승인된 작업장이면 됨

③ 하지만 ②번 작업장이 POAO를 만든다면 ①에 해당함

□ 유럽연합(EU)

• DG SANTE(https://commission.europa.eu)

(1) 열처리 닭고기가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	O

○ 주요 수출요건

- 수출작업장 등록
- 원료육: 국내산, EU산, EU에 수입이 허용된 제3국산 중 우리나라와 열처리 등급(treatment D)이 동일한 국가(지역)산
- 열처리: treatment D(식육의 중심부 온도 70℃ 이상) 처리
- 수출증명서(위생·검역증명서) : 식약처 대표누리집에서 최신서식 확인 후 발급

* (최신서식) 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고

- 상세요건은「열처리 가금육제품 유럽연합(EU) 수출 검역·검사지침」 참조

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식품안전관리과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과
	• 수출위생증명서 발급	• 농축과(대구·대전 식안과)

(2) 열처리 닭고기가공품 함유 복합식품

* 복합식품: 식육가공품+식물성제품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	-	O

* 대부분의 업체가 열처리 닭고기 가공품을 같이 생산하고 있으므로, 등록 후 수출하도록 안내하고 있음

○ 주요 수출요건

- 수출작업장 등록
- 국내산 또는 EU산 열처리*한 닭고기가공품만 원료로 사용가능

*식육의 중심부 온도 70℃ 이상 처리

- 수출위생증명서 : 식약처 대표누리집에서 최신서식 확인 후 발급

* (최신서식) 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고

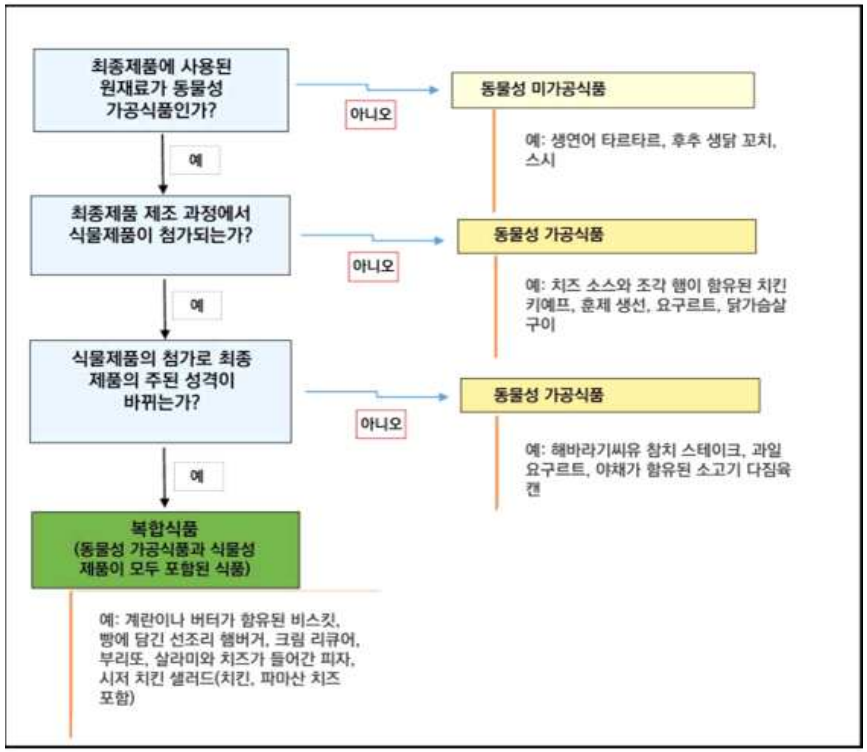
- 상세요건은「열처리 가금육제품 유럽연합(EU) 수출 검역·검사지침」 참조

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
지방청 농축과(대구·대전 식안과) 또는 식품안전관리과	• 수출작업장 등록	• 축산물가공업 : 농축과(대전·대구 식안과) • 식품제조가공업 : 식안과
	• 수출위생증명서 발급	• 농축과(대구·대전 식안과)

복합식품(composite product)

동물성 가공식품(processed products of animal origin)과 식물성 제품(products of plant origin)이 모두 포함된 식품을 말합니다. 복합식품과 동물성 가공식품(PPAO) 그리고 복합식품으로 오인할 수 있는 식품은 정확한 구분이 필요합니다. 복합식품에 해당되는지 여부는 개개의 식품별로 결정되어야 하나 아래 결정 트리를 활용해 일차적으로 판단해 볼 수 있습니다.



□ 일본

• 일본 농림수산부 동물검역소 (http://maff.go.jp) : MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES ANIMAL QUARANTINE SERVICE, MAFF

(1) 삼계탕 ※ 상세내용 검역본부 문의

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	O	O	-

※ 실온장기보존이 가능한 canned/retort 제품은 수출작업장 등록없이 수출검역증명서 발급 시 수출가능

○ 주요 수출요건

- 중심온도 120℃에서 4분 이상 가열 처리되었거나 동등 이상의 처리가 되고, 용기 파손이 없는 냉동 또는 냉장 삼계탕
- 수출검역증명서 내 열처리 조건* 추가기재

√ 검역증명서 발급 시 추가 기재사항(예시)
- Retort samgyetang made by OOO factory were heat treated at the temperature of 121℃ for 60 minutes 또는,
- These products were treated by heat to the central temperature of 120℃ for more than 4 minutes after sealing.

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_삼계탕)

Attached Health certificate for poultry meat etc. exported to Japan

Number of Health Certificate : ES-

I. Identification of the Products

1. Species : Chicken
2. The types of the raw meat material or organs and name of products : Samgyetang
3. Country of origin : Korea
4. Name of the port of shipment :
5. Slaughtering plant
   Name & Est. No. :
   Address :

6. Cutting plant
   Name & Est. No. :
   Address :

7. Processing plant (if applicable)
   Name & Est. No. :
   Address :

8. Date of slaughter :.
   Date of cutting :
   Date of manufacturing (processing) :

9. Date and place of inspection :

10. Number of the seal (in case the container is sealed up) :

II. Animal Health and Sanitary Information

I, the undersigned official veterinarian, certify that

~~1. Korea has been free from notifiable avian influenza (NAI) for at least 90 days before the day of shipment of the exported poultry meat etc..~~

~~2. The exported poultry meat etc. must be derived from the poultry which are originated from the area (at least in the radius of 50km from the premises of origin) free from the following diseases for at least 90 days before shipment of the poultry to slaughterhouses:~~

~~(1) Neweastle disease ;~~
~~(2) Fowl cholera ;~~
~~(3) Any other poultry diseases which the competent authority of Korea recognize as significant.~~

3. Vaccination against NAI is prohibited in Korea.

4. The exported poultry meat etc. has to be found free from any poultry infectious diseases as a consequence of the ante- and post-mortem inspections conducted by the competent authority of Korea.
5. The establishments for production of the exported poultry meat etc. must be approved by the competent authority of Korea as the one in which sanitary inspections are performed routinely by the government inspector or the animal health inspector appointed by the competent authority of Korea in order to assure that sanitary measures are taken.
6. The exported poultry meat etc. shall be stored in a safe and sanitary condition from an animal health point of view, until shipment to Japan.
7. 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 "Poultry slaughtering Business Control and Poultry Inspection Law" of Japan.
8. This certificate is based on "ANIMAL HEALTH REQUIREMENTS FOR POULTRY MEAT ETC. TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM KOREA".

Date & Place of Issue: Printed Name of Government Inspector Title

_____

Signature (Official Stamp)

_____

Regional Office (District Office)
Animal and Plant Quarantine Agency
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
The Republic of Korea

(2) 열처리 식육가공품(돼지고기, 가금육)

※ 상세내용 검역본부 문의

※ 실온장기보존이 가능한 canned/retort 제품은 수입위생조건 적용대상 아님
일본 동물검역소가 열처리 시간·온도, 포장, 보관기간 확인

○ 수출가능 품목

- 돼지고기 : 돼지의 고기, 지방, 내장을 이용한 소시지, 햄, 베이컨 등
- 가금육* : 소시지, 너겟, 훈제 등

* (축종) 닭, 메추리, 비둘기, 뿔닭, 칠면조, 기러기목(오리 및 거위) 등의 조류

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	O	O	O(가금육만)

○ 주요 수출요건

- (업체) 월 1회 이상 위생점검 및 열처리절차 확인 등 수출요건 준수
- (정부) 6개월에 1회 이상 시설 지정표준 부합 및 동물위생요건 이행여부 등 점검
- (수출자격유지) 업체는 검역본부에 2년마다 연장신청, 일본측이 서류검토 및 현지실사 후 기한연장 허가

※ 시설의 구조, 명칭, 주소 등 변경 시 일본측의 변경승인 필요

- 수출검역증명서 내 가축질병 비발생 조건 및 열처리 조건* 등 준수

*① (돼지고기) 다음의 방법으로 제품중심부 온도 70℃ 이상 유지

- 끓는 물 또는 100℃ 초과하는 증기에 1분 이상 노출, 또는 온탕가열, 열풍건조 등의 열처리방식을 30분 이상 처리

② (가금육) 중심부의 온도를 70℃ 이상, 1분 이상 유지하는 열처리 방식

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대전· 대구 식안과)	• 수출위생증명서 발급	• 가금육만

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_열처리 돼지고기 제품)

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℃ or higher for

- ▫ one minute or more by boiling
- ▫ one minute or more by exposing them to heated steam in excess of 100℃
- ▫ 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 Date and Place of Issue

Veterinary Officer

_____

National Veterinary Research & Quarantine Service

Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

Republic of Korea

열처리 돈육 및 그 제품 일본 수출요건

1. 이 문서는 대한민국에서 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등에 관한 가축위생조건을 규정한다.

2. 이 문서에서 용어의 정의는 다음과 같다.

(1) '돼지'는 돼지와 야생돼지를 말한다.

(2) '돈육 등'은 돼지에서 나온 고기, 지방 및 내장 그리고 이러한 고기, 지방 및 내장으로 제조한 소시지, 햄 및 베이컨 등의 식육가공품을 말한다.

(3) '가열처리'는 일본 농림수산대신(the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan)이 규정한 가열처리 기준에 따른 취급을 말한다.

① 돼지에서 나온 고기, 지방 및 내장

완전히 발골을 한 후, 다음 방법들 중의 하나로 열을 가한다.

ⅰ) 돈육 등을 끓이거나 100℃ 이상의 스팀에 노출시켜서, 돈육 등의 중심 온도를 70℃ 이상에서 1분 이상 유지한다. 또는

ⅱ) 수조에서 가열하거나 열풍으로 건조하는 등의 방법으로 돈육 등의 중심 온도를 70℃ 이상에서 30분 이상 유지한다.

② 돼지에서 나온 고기, 지방 및 내장으로 제조한 소시지, 햄 및 베이컨 등

완전히 발골을 한 후, 얼리지 않고 3일 이상 보관하여야 한다. 그리고 염지(鹽漬) 또는 다른 유사한 방법으로 처리한 후, 다음 두 가지 방법들 중의 하나로 가열처리를 한다.

ⅰ) 돈육 등을 끓이거나 100℃ 이상의 스팀에 노출시켜서, 돈육 등의 중심 온도를 70℃ 이상에서 1분 이상 유지한다. 또는

ⅱ) 수조에서 가열하거나 열풍으로 건조하는 등의 방법으로 돈육 등의 중심 온도를 70℃ 이상에서 30분 이상 유지한다.

(4) '일본 가축위생당국'은 일본 농림수산성 소비안전국 동물위생과를 말한다.

3. 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등은 다음 조건들을 충족하여야 한다.

(1) 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등이 대한민국에서 태어나고 자란 돼지에서 나온 경우

① 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지는 대한민국에서 태어나고 자란 것으로만 한정되어야 한다.

② 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지가 어떠한 동물 전염성 질병에도 감염되지 않았다는 것이, 제4조에서 정한 승인된 도축장에서 대한민국 정부의 공인 검사관이 수행하는 생체 검사와 도체 검사의 결과로 확인되어야 한다.

(2) 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등이 제3국에서 수입된 돼지에서 나온 경우

① 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지는 제3국에서 태어나고 자란 것으로만 한정되어야 한다.

열처리 돈육 및 그 제품 일본 수출요건

② 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지는 제3국을 제외한 다른 국가를 경유하지 않고, 제3국에서 대한민국으로 직접 수입되어야 한다. 또한 위에서 언급한 돼지는 다른 동물들과 분리하여 수용되어야 하며 운송 과정에서 다른 동물들과 섞여서는 안 된다.

③ 대한민국의 가축위생당국이 수행하는 수입 검사의 결과, 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지는 어떠한 동물 전염성 질병의 증거도 없어야 한다.

④ 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지가 어떠한 동물 전염성 질병에도 감염되지 않았다는 것이, 제4조에서 정한 승인된 도축장에서 대한민국 정부의 공인 검사관이 수행하는 생체 검사와 도체 검사의 결과로 확인되어야 한다.

(3) 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등이 <u>제3국에서 수입된 돈육 등을 재료로 하는 경우</u>

① 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돈육 등은 제3국에서 태어나고 자란 돼지에서 나온 것으로만 한정되어야 한다.

② 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돈육 등은 제3국을 제외한 다른 국가를 경유하지 않고, 제3국에서 대한민국으로 직접 수입되어야 한다. 또한 위에서 언급한 돈육 등은 기밀용기(氣密容器)에 포장되어야 하고, 운송 도중에 개봉되어서는 안 된다.

③ 대한민국의 가축위생당국이 수행하는 수입 검사의 결과, 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돈육 등은 어떠한 동물 전염성 질병의 증거도 없어야 한다. 위에서 언급한 검사 후, 그 돈육 등은 제5조 또는 제6조에서 정한 승인 시설 및 지정 시설로 바로 운송되어야 한다.

4. 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산을 위한 돼지가 도축되는 도축장(이하 "승인된 도축장"이라 칭함)은 대한민국 정부가 승인한 곳이어야 한다.

5. 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등이 가열처리 전 가공(절단, 염지 등)되고 보관되는 가공 시설(이하 "승인된 가공 시설"이라 칭함)은 대한민국 정부가 승인한 곳이어야 한다.

6. 대한민국 가축위생당국의 신청이 있으면, 일본 농림수산대신은 첨부된 부록 1에 규정된 기준(이하 "지정 기준"이라 칭함)을 충족하는 승인된 가공 시설을 일본으로 수출될 돈육 등의 가열처리를 할 수 있는 시설로 원칙적으로 2년 동안 지정한다.

7. 제6조에 따른 신청에 대하여, 일본 가축위생당국은 대한민국의 비용 부담으로 해당 시설이 지정 기준을 충족하는지 확인하기 위한 시설에 대한 현장 검사를 한다.

8. 제6조에 따라 지정된 가열처리 시설(이하 "지정 시설"이라 칭함)에 대하여 개축(改築), 증축(확장) 및/또는 부록 1에서 정한 구조의 다른 변경을 포함하는 변경(이하 "개축 등"이라 칭함)이 계획되는 경우, 대한민국 가축위생당국은 부록 2에 따라서 일본 가축위생당국에 사전에 승인을 신청하여야 한다.

9. 지정 가열처리 시설들이 그 명칭이나 주소를 변경하거나 더 이상 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등의 생산 시설로 사용되지 않는 경우, 대한민국 가축위생당국은 즉시 일본 가축위생당국에 통지하여야 한다.

10. 지정 가열처리 시설의 관리자는 최소한 월 1회 위생 문제의 발생에 대한 예방 조치들이 시행되고 있고, 가열처리 과정에서 적절한 품질이 보장된다는 것을 확인하여야 한다. 그리고 그 확인 결과는 적어도 2년 동안 문서로 보관하여야 한다.

11. 지정 가열처리 시설의 관리자는 다음 항목을 기록하고, 적어도 2년 동안 보관하여야 한다.

(i) 가열처리 날짜

(ii) 돈육 등의 원산지(돈육 등이 제3국에서 수입된 경우, 제3국의 명칭), 각 생산 품목에 따른 가열처리 돈육 등의 수량과 가열 기록

(iii) 도착 국가별로 선적한 날짜와 수량

12. 대한민국 가축위생당국은 지정 가열처리 시설을 적어도 6개월에 한 번 방문하여, 지정 기준 조건들과 이 문서에서 정한 가축위생조건들을 해당 시설이 계속 준수하는지 여부를 점검하여야 한다.

13. 대한민국 가축위생당국은 제12조에서 정한 방문 결과를 서면으로 보고하고, 이를 2년 동안 보관하여야 한다. 그리고 일본 가축위생당국이 필요하다고 판단하여 그 보고서의 제출을 요구하면, 대한민국 가축위생당국은 제12조에서 정한 방문 결과 보고서의 사본을 일본 가축위생당국에게 제공하여야 한다.

14. 대한민국 가축위생당국은 지정 가열처리 시설이 지정 조건과 이 문서에서 정한 가축위생조건들을 충족하지 못하는 것을 발견하면, 즉시 가열처리 돈육 등의 선적을 중지하고 일본 가축위생당국에게 최대한 빨리 이에 대한 관련 정보를 통지하여야 한다.

15. 일본 가축위생당국은 지정 가열처리 시설이 지정 기준과 이 문서에서 정한 가축위생기준들을 충족하는지 확인을 위해 필요하다고 판단되는 경우, 해당 시설에 대한 현장 검사를 수행할 수 있다.

16. 일본 가축위생당국은 지정 가열처리 시설이 지정 조건을 충족하지 못하거나 이 문서에서 정한 가축위생조건을 준수하지 못하는 것을 인지하면, 해당 시설에 대한 지정을 취소하고 그 시설에서 생산된 가열처리 돈육 등의 수출을 즉시 중지시킬 수 있다.

17. 대한민국 가축위생당국은 가열처리 돈육 등이 선적될 때까지 청결하고 위생적인 포장 및/또는 용기에 보관되며, 어떠한 동물 전염성 질병의 병원균에 의하여 오염되는 것을 방지하는 방법으로 취급되는 것을 보장하여야 한다.

18. 가열처리 돈육 등이 다른 국가를 거쳐서 일본으로 운송되는 경우, 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등에 대하여 다음 항목들을 준수하여야 한다.

(1) 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등은 기밀용기에 포장되어야 한다.

(2) 위에서 언급한 용기를 대한민국 가축위생당국이 봉인하여야 한다.

(3) 그 봉인은 다른 국가들의 봉인과 명백하게 구분되어야 한다.

(4) 위에서 언급한 봉인의 형태는 사전에 일본 가축위생당국이 승인한 것이어야 한다.

19. 일본에 도착한 후에 검사에서 제18조에서 정한 봉인이 의도적으로 파괴되거나 누락되는 등의 경우, 수출된 가열처리 돈육 등은 일본으로 수입이 금지될 수도 있다.

(기타)

20. 대한민국 가축위생당국은 일본으로 수출된 가열처리 돈육 등에 대하여 다음 항목들을 영어로 자세히 기술하는 검사증명서를 발급하여야 한다.

(1) 제3조부터 제5조까지 그리고 제18조의 각 조건을 준수함

(2) 승인된 도축장의 명칭, 주소 및 등록 번호와 승인된 가공 시설의 명칭, 주소 및 등록 번호

(3) 지정 가열처리 시설의 명칭, 주소 및 등록 번호

(4) 원산지

(5) 도축일, 가공일, 가열처리 날짜 그리고 가열처리 조건

(6) 용기에 부착된 봉인의 식별 번호

(7) 선적일과 선적항의 명칭

(8) 검사증명서 발급 일자와 장소, 서명자의 이름과 직책

21. 가축위생조건들은 양국이 동의한 후에 적용될 것이다.

부록 1

지정 조건

1. 지정 시설들은 원자재 취급만을 위하여 필요한 설비를 갖춘 가열처리 전(前) 구역과 가열처리 제품 취급만을 위하여 필요한 설비를 갖춘 가열처리 후(後) 구역을 구비하여야 한다.

2. 가열처리 전 구역은 가열처리 후 구역과 완전히 분리되어야 한다. 다만 다음과 같은 경우는 예외이다.

- 가열처리 설비의 창이 원자재 반출입(搬出入)을 위하여 개폐할 수 있고, 그 이외의 경우에는 닫혀 있다. 또는

- 가열처리 설비의 출입구에 가열처리 전 구역의 공기가 가열처리 후 구역으로 역류되는 것을 막는 예방 수단이 설치되어 있다.

3. 가열처리 전 구역에는 보관, 취급 및 검사를 위한 시설이 있어야 한다.

4. 지정 시설들은 온도 기록계와 같은 검사 장비가 설치된 가열처리 설비를 구비하여야 한다.

5. 가열처리 후 구역은 외부와 완전히 차단되어야 하고, 가열처리 후에 검사, 냉각, 보관 또는 포장을 위한 설비나 장비를 구비하여야 한다.

6. 가열처리 전 구역과 가열처리 후 구역은 재오염(再汚染)을 방지하기 위하여 각 구역의 근무자들을 위한 출입구, 사물함, 화장실 등의 개인 시설을 구비해야 한다.

7. 바닥, 벽 및 천장은 매끄럽고 청소가 용이하여야 한다. 바닥은 불 침투성 재료로 만들어져야 하고, 적절한 경사가 있어서 배수가 되어야 한다. 또한 간편하게 소독할 수 있어야 한다.

8. 지정 시설들은 세정을 위한 충분한 용수를 공급할 수 있는 급수설비뿐만 아니라 오염제거를 위한 설비를 구비하여야 한다.

9. 위생 문제의 발생을 방지하고 가열처리 전, 가열처리 및 가열처리 후의 일련의 과정에서 적절한 품질을 보장하기 위한 절차 매뉴얼을 구비하여야 한다.

10. 제9조의 절차 매뉴얼에 따른 일련의 절차가 준수되는지 감독하는 인원이 배치된다.

열처리 돈육 및 그 제품 일본 수출요건

부록 2

지정 가열처리 시설의 개축 등에 대한 허가 절차

1. 지정 가열처리 시설에 대하여 개축 등을 하고자 하면, 대한민국 가축위생당국은 적어도 공사 시작 1개월 전에 개축 등의 공사 기간을 포함한 개축 등에 관한 상세한 사항들을 일본 가축위생당국에 제출하여야 한다. 대한민국 가축위생당국은 개축 등에 대하여 일본 가축위생당국의 허가를 받아야 한다.
2. 개축 등은 개축(改築), 증축 및/또는 부록 1에 기재된 지정 시설에 대한 조건에 관한 지정 시설의 변경을 말한다. 개축 등의 예는 다음과 같다. 다음에서 언급하는 변경 이외의 변경의 경우에도 위에서 언급한 변경(일시적인 것 포함)이 수반되는 경우, 예비적 제출이 필요하다.

[**개축**]

① 가열처리 설비에 관한 개축(설비의 증설 또는 감축, 가열처리 방법의 변경 등)

② 가열처리 전 구역과 가열처리 후 구역 사이의 분리에 관한 개축

③ 작업자의 동선 및/또는 원자재 및/또는 제품의 동선의 변경을 가져오는 내벽(內壁)의 개축(가열처리 전 구역과 가열처리 후 구역을 분리하는 벽은 제외)

④ 외벽에 관한 개축

[**증축**]

① 기존 지정 구역과 명확히 분리되지 않는 공사가 수반되는 증축

② 기존 지정 시설의 등록 번호, 명칭, 주소 등을 공유하는 공사가 수반되는 증축

3. 일본 가축위생당국은 개축 등의 공사 시작 후에 해당 지정 시설(또는 시설의 일부)에서 제조되는 가열처리 돈육 등의 수입을 정지시켜야 한다.
4. 개축 등을 위한 공사가 완료되면, 대한민국 가축위생당국은 실제 공사 기간, 공사 계획 및 변경된 구역의 사진들이 포함된 완료 보고서를 일본 가축위생당국에 제출하여야 한다. 완료 보고서를 수령한 후, 일본 가축위생당국은 지정 시설에 대한 현장 검사를 수행할 수도 있다. 현장 검사 결과 및/또는 완료 보고서에 기초하여, 일본 가축위생당국은 지정 설비(또는 시설의 일부) 에서 일본으로 수출될 가열처리 돈육 등을 제조하는 것을 허용하여야 한다.
5. 제4조의 경우, 일본 가축위생당국은 대한민국의 비용 부담으로 시설에 대한 현장 검사를 수행한다.

□ 수출 위생증명서(식약처 발급_열처리 가금육가공품)

(Front)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address

Tel: - , *Fax:* -

Certificate 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/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 fact that processing or production, such as the slaughtering, dressing, plucking, evisceration, dividing, chopping and production, was carried out in a sanitary manner based on equal or better criteria than those of Japan.

Name of Veterinary official / Signature :

○○ Regional Office of Food & Drug Safety
Republic of Korea

(Back)

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

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급_열처리 가금육가공품)

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℃ 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)

열처리 가금육 및 가금육 제품 일본 수출요건

1. 본 문서는 한국에서 일본으로 열처리 가금육 및 일반 가금육 제품 수출 시 준수해야 하는 일본의 수입위생조건을 설명하고 있다.

2. 본 문서에서는 사용하는 용어들은 다음의 의미로 사용된다.
   (1) **열처리**는 Article 7-1 및7-2에서 설명하는 지정 시설에서 가금육 및 가금육 제품 중심부의 온도를70 ◦C이상으로1분 이상 유지하는 열처리 방식.
   (2) **가금류**는 닭, 메추리, 타조, 비둘기, 뿔닭, 칠면조, 기러기목(오리 및 거위 같은) 등의 조류.
   (3) **가금육 및 가금육 제품**은 가금류의 육류, 지방, 힘줄, 내장과 이것들을 원재료로 만드는 제품(육분 및 골육분 제외).
   (4) **신고대상 조류 인플루엔자(NAI)**는 신고대상 고병원성 조류 인플루엔자(HPNAI)나 저병원성 조류 인플루엔자(LPNAI).
   (5) **NAI 등**이란 뉴캐슬병, 가금 콜레라 살모넬로시스(살모넬라 플루롬이나 갈리나룸이 원인) 등의 질병.
   (6) **발병**이란 임상증상을 보이거나 질병의 항원 또는 병원체 또는 항체(NAI만 해당하는 항체)의 감지.
   (7) **일본 동물 위생 당국**은 일본 농림수산부 산하의 식품안전 및 소비자 관련 사무국의 동물위생부를 지칭.

3. 한국에서 일본으로 열처리 가금육 및 가금류 제품을 수출하기 위해서는 한국에서 다음 요건들을 처리 완료해야 한다.
   (1) 한국의 동물위생 관련 당국(한국 당국)은 NAI 등의 질병을 신고대상 질병으로 지정한다.
   (2) OIE 코드를 기초로NAI 예찰 프로그램을 마련하고 예찰 결과에 대해 관련 동물 위생 보건 당국에서 잘 인지하고 있어야 한다.

4. 일본으로 수출할 열처리 가금육 및 가금육 제품 생산에 이용하는 가금류는 다음 요건들에 부합해야 한다.
   (1) 도축 전21일 이상NAI 등의 질병 발병이 확인되지 않은 농장에서 사육되어야 한다.
   (2) 대한민국 공인 검시자가 허가된 도축시설(Article 5 정의 참고)에서 실시한 생체검사 및 사체검사 결과 모든 가금류 감염 질병으로부터 안전한지 확인되어야 한다.

5. 일본으로 수출할 열처리 가금육과 가금육 제품을 도축할 때는 한국정부의 허가를 받은 시설에서 이루어져야 한다.

6. 일본으로 수출할 가금육 및 가금육 제품의 전 처리(열처리 전 가공)는 한국 정부의 허가를 받은 시설에서 이루어져야 한다.

7-1. 한국 당국의 요청에 따라 일본 동물위생 관련 당국(이하 "일본 당국")은 Annex1(지정표준)에 첨부된 표준에 부합하는 처리 시설을 지정한다. 지정된 시설은 원칙적으로는2년간 허가 상태를 유지하며 해당 시설에서는 일본으로 수출할 가금육 및 가금육 제품에 대한 열처리 작업을 한다.

열처리 가금육 및 가금육 제품 일본 수출요건

7-2. 한국 당국은 일본 당국에 지정된 시설의 허가 지정 기간의 연장을 요청할 수도 있다. 요청이 이루어지는 경우 일본 동물 위생당국은 해당 지정시설이Article 14-2에서 설명하는 사항들을 검사하여 정해진 표준에 부합하는지를 확인하고Article 9-2에서 설명하는 현장 검사를 실시해 추가 2년의 기한 연장을 허가한다(동일한 절차를 통해 계속적인 2년의 기한연장이 가능하다).

8. 한국 당국은 7의 신청서의 다음의 서류들을 영어나 일어로 작성하여 일본 당국에 제출해야 한다.
(1) 시설 명, 주소, 등록번호
(2) 시설 규모(예, 지상건물, 전체 상면적)
(3) 직원 수와 시설의 조직 구조
(4) 일본으로 수출할 열처리 가금육 및 가금육 제품에 대한 설명
(a) 가금류의 종(닭, 오리, 거위 등)
(b) 가열방법, 가열온도, 가열기간을 포함한 생산 프로세스
(c) 열처리 온도 측정 방법과 측정 장소
(5) 시설 구조 설명
(a) 예열장소와 후열장소의 구조를 보여주는 설계도
(b) 열처리 설비를 포함해 대부분 장비의 배열
(c) 예열 및 후열 장소 사이의 분리공간(파티션)
(d) 열처리 설비와 파티션 사이의 부착지점 사진
(e) 열처리 시설류(배치타입 스티머, 터널 타입 프라이어 등)
(6) 시설 내 동선 설명
(a) 출입 시 제품 동선
(b) 배수 및 폐기 동선
(c) 용수 공급 동선
(d) 공기 흐름도
(e) 작업자 동선
(7) SOP
(8) 시설 주변 지도
(9) 일본 당국에서 필요하다고 생각하는 기타 정보

9-1. 7-1에서 작성된 신청서를 기반으로 일본 당국은 지정 표준에 부합하는지를 확인하기 위해 해당 시설에 대한 현장점검을 실시하며 점검 비용은 한국에서 부담한다.

10. 해당 시설이 재건축 또는 확장 등을 실시하였거나 Annex 1에서 설명하는 기타 구조적 변경 사항이 있는 경우 한국 당국은Annex 2에 대하여 일본 당국의 승인을 사전에 신청해야 한다.

11. 시설 명이나 주소 등을 변경하는 경우 한국 당국은 일본 당국에 반드시 알려야 한다.

12. 시설 관리자는 월1회 이상 위생관련 유해 상황 발생에 대한 예방조치들을 취하고 열처리 절차가 제대로 이루어지고 있는지 확인한다. 검증결과에 대한 문서는2년 이상 보관 관리한다.

열처리 가금육 및 가금육 제품 일본 수출요건

13. 각 시설 매니저는 다음의 아이템들을 2년 이상 서면 기록으로 보관해야 한다.
i) 열처리 날짜
ii) 각 생산항목의 가금육 및 가금육 제품의 열처리 기록과 생산 양
iii) 목적지 국가의 각 선적 날짜 및 선적 량

14-1. 한국 당국은 6개월에 1회 이상 해당 시설을 방문하여 본 위생조건에서 설명하는 시설 지정 표준 및 동물 위생 요건들을 이행하고 있는지를 점검한다. 한국 당국은 모든 방문 결과에 관한 기록을 문서 작성해 2년간 보유해야 한다.

14-2. 한국 당국은 6개월에 한 번씩 일본 당국에Article 14-1에서 설명하는 과거 6개월간의 방문 결과를 문서로 보고해야 한다.

15. 한국 당국은Article 14-1에 따른 방문 결과 본 문서에서 설명하는 지정 표준 및 동물 위생 요건에 부합하지 않는 시설을 발견하는 경우, 해당 시설에서 생산하는 모든 열처리 가금육 및 가금육 제품의 일본 수출을 즉시 중단시키고 일본 당국에 가능한 빨리 관련 정보를 제공해야 한다.

16. Article 15에 따라 수출이 중단되는 경우, 적합한 지정 시설에서 적절한 해결 조치가 취해져 문제가 해결된다면 한국 당국은 관련 자료를 일본 당국에 제공해 해당 시설의 일본 수출 재개를 허가받는다.

17. 한국 당국은 일본 당국이 요청 시Article 14-1에 의거한 방문 기록 사본을 일본 당국에 제공해야 한다.

18. 일본 당국은 해당 시설이 본 문서에서 설명하는 지정 표준 및 동물 보건 요건에 부합하는지를 확인하기 위해 필요하다면 현장 검사를 실시한다.

19. 다음의 경우에 해당한다면 일본 당국은 수출허가 시설 지정을 즉시 철회할 수 있고 해당 시설에서 열처리된 가금육 및 가금육 제품의 수입을 중단시킬 수 있다.
(1) 해당 시설이 지정표준에 부합하지 않는 경우
(2) 해당 시설이 사기 및 기타 부정한 수단으로 지정된 사실을 발각하는 경우
(3) 해당 시설의 운영과 관련해 부당행위를 저질렀음이 발각하는 경우
(4) 해당시설이 정당한 사유 없이 위반에 대한 개선 조치와 관련된 일본 당국의 명령을 따르지 않는 경우
(5) 해당 시설이 정당한 사유 없이2년간 일본으로 열처리 가금육 및 가금육 제품을 수출하지 않은 경우
(6) Article 14-2에서 설명하는 시설 방문 결과가 일본 당국에 정당한 사유 없이2회 연속 보고되지 않은 경우
(7) 상기(1) ~ (6)항에서 따로 정하는 바가 없다면 지정시설이 동물 위생 요건을 위반사항을 발견하거나 위반사항이 동물 위생상에 심각한 유해이거나 유해가 될 수 있다고 판단하는 경우

열처리 가금육 및 가금육 제품 일본 수출요건

20. 한국 당국은 선전 적에 동물 감염성 질병 병원체로 오염을 방지하기 위한 방법으로 열처리 가금육 및 가금육 제품이 청결하고 위생적인 용기에 보관 및취급되고 있음을 확인해야 한다.

21. 열처리 가금육 및 가금육 제품이 제3국을 통해 일본으로 이송되는 경우 해당 제품들은 제 3국에서 한 밀봉과는 별도로 한국 당국이 부착한 용기에 포장되어 있어야 한다.

22. 한국 당국은 6개월마다 일본 위생당국에 이전 6개월 동안 한국에서 발생한 NAI 등의 발생 상황을 보고해야 한다.

23. 한국 당국은 모든 열처리 가금육 및 가금육 제품에 대해 영어로 다음 사항들을 설명하는 검사증을 발부해야 한다.
    (1) Article 3에서6과Article 20의 각 요건 준수
    (2) 도축시설과 처리 시설 명, 주소, 승인번호
    (3) 해당 열처리 시설 명과 주소, 승인번호
    (4) 도축, 처리, 열처리 날짜
    (5) 컨테이너 밀봉 고유번호(제3국을 통한 선적)
    (6) 선적 날짜 및 선적항 이름
    (7) 검사증 발급 날짜 및 장소, 서명자의 이름과 직위

24. 본 문서에 규정된 동물 위생 요건은XXXX날짜 또는 이후에 도축되어 일본으로 수출하는 열처리된 가금육 및 가금육 제품에 적용되어야 한다.

Annex 1. 지정표준

1. 지정 시설에는 원재료 처리 전담의 예열 구역과 열처리 설비 등 필수 설비를 구비한 후열 구역이 있어야 한다.
2. 후열 지역 중 열처리 설비의 창문을 제외한 지역은 예열구역과 분리하여야 한다.
3. 열처리 설비의 출입이 개방된 경우 예열 구역에서 후열 구역으로 공기가 역류하는 것을 방지하는 예방조치가 반드시 마련되어 있어야 한다.
4. 예열구역에는 보관, 처리, 검사를 위한 설비가 있어야 한다.
5. 예열구역은 외부와 벽을 구분하고 온도기록계와 검사, 냉각, 보관, 포장용 도구 또는 장비 같은 검사 도구를 갖춘 열처리 장비가 구비되어 있어야 한다.
6. 예열 및 후열 구역은 오염 재발 방지를 위해 각 구역에 출입구나 라커룸 같은 작업자들을 위한 개별 시설들이 있어야 한다.
7. 바닥, 벽, 천정은 매끄럽고 청소하기 쉬워야 한다. 바닥은 불투수성 물질로 제작되어 적절한 경사가 있으며 배수가 되어야 하며 쉽게 소독 가능해야 한다.
8. 지정 시설은 세척용 용수를 공급할 수 있는 급수 설비뿐만 아니라 제염 설비도 갖추고 있어야 한다.
9. 지정 시설은 위생 유해 발생을 방지하고 예열, 열처리, 후열에서 적절한 품질을 확인하기 위한 절차상의 매뉴얼을 보유하고 있어야 한다.
10. Article 9에서 설명한 절차상의 매뉴얼을 준수 여부를 감독하는 담당자를 지정하여 게시한다.

열처리 가금육 및 가금육 제품 일본 수출요건

Annex 2. 열처리 시설의 시설 변경 허가 절차

1. 시설변경을 하고자 할 때는 한국 당국은 공사 시작 전 최소 한달 전에 해당 시설 변경 공사 기간을 포함해 세부 변경사항 관련 사항들을 일본 당국에 제출해야 한다. 시설변경에 대해서 한국 당국은 일본 당국에 허가를 받아야 한다.
2. 시설변경이란 재건축과 증축 및Annex 1의 지정된 시설을 위한 요건과 관련된 기타 변경사항들을 의미한다. 시설변경에 대한 예시는 다음과 같다. 아래 제시되는 예시들 외에도 일시적인 변경을 포함해 다음에 언급되는 모든 변경사항들은 준비서류를 제출해야 한다.

(**재건축**)

① 열처리 설비와 관련된 재건축(설비의 증감, 열처리 방법 등)

② 예열 및 후열 구역 간 분리와 관련된 재건축

③ 작업자들의 동선과 원재료 및/또는 제품 동선 변경과 관련된 내부 벽(예열 및 후열 구역 분리 벽 제외) 재건축

④ 외부 벽 관련 재건축

⑤ 정해진 시설 내 구역 용도 변경과 관련된 재건축

(**증축**)

⑥ 정해진 구역에서 완전히 독립되지 않은 공사를 수반한 증축

⑦ 지정 시설의 등록번호, 시설 명, 주소 등을 공유하고 있는 건축물과 관련된 증축

3. 일본 당국은 시설변경 공사가 시작된 후 지정 시설(또는 시설 내 일부)에서 가공된 열처리 가금육 및 가금육 제품 수입을 중지해야 한다.
4. 변경공사가 완료되면 한국 당국은 실제 공사기간, 공사 계획서, 변경구역 사진 등을 포함해 공사 완료 보고서를 일본 당국에 제출해야 한다. 일본 당국은 해당 보고서를 수신한 후 해당 시설에 대한 현장 점검을 실시할 수 있다. 현장 점검결과와 완료 보고서를 기초로 동물당국은 해당 시설(또는 시설 내 일부)에서 가공된 열처리 가금육 및 가금육 제품의 일본 수출을 허가할 수 있다.
5. Article 4의 경우 일본 당국의 현장 점검 비용은 한국 당국이 부담한다.

(3) 유가공품 ※ 상세내용 검역본부 문의

○ 일본 동물검역 적용대상 HS code

- 0401 / 0402(Milk and cream, etc.), 0403(Buttermilk, etc.), 0404(Whey, etc.), 0405(Butter, etc.), 0406(Cheese, etc.), 3502.20 / 3502.90 (Milk albumins, etc.), 2309.10 / 2309.90(Feed and pet food, etc.)

※ Processed cheese, evaporated milk, evaporated skim milk, yoghurt, butter oil 등은 일본 동물검역 적용대상 아님

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	-	-	O	O

○ 주요 수출요건

- 수출위생·검역증명서 발급 : 검역증명서 내 열처리 조건* 등 준수

* 구제역(Food and Mouth Disease, FMD) 바이러스 불활화 조건 충족

(a) UHT 처리(최소 132℃의 온도를 1초 이상 적용), 또는

(b) 우유의 pH 7.0 미만일 경우 HTST(최소 72℃의 온도를 15초 이상 적용) 처리, 또는

(c) 우유의 pH 7.0 이상일 경우 HTST 처리를 두 번 적용, 또는

(d) pH 6 미만으로 최소 1시간 유지

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과(대전· 대구 식안과)	• 수출위생증명서 발급	

□ 수출위생증명서(식약처 발급)

(Front)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address

Tel: - , *Fax:* -

Certificate No. :

HEALTH CERTIFICATE

MM/DD/YY :

This is to certify that the following products have been produced and distributed in a sanitary manner and are fit for human consumption according to the relevant laws and regulations of the Republic of Korea, which are at least equivalent to those of Japan.

- Name and address of production establishment :
- Country of destination :
- Name and address of consignor :
- Name and address of consignee :
- Remarks :

Signature :

○○ Regional Office of Food & Drug Safety
Republic of Korea

(Back)

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Net Weight	Date of manufacture	Animal species of dairy ingredients

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급)

Model Veterinary Certificate for milk products from cloven-hoofed animals to be exported to Japan from countries other than Listed countries

Certificate No. : .....

A. Details of dispatched consignment

A-1. Exporting country : .....
A-2. Container No. : .....
A-3. Seal No. : .....
A-4. Shipping mark : .....
A-5. Type of packages : .....
A-6. Name and address of consignor : .....
.....
A-7. Name and address of consignee : .....
.....

B. Identification of products (Model Annex form can be used if needed)

B-1. Type of products (e.g. Cheese, Butter) : .....
B-2. Net weight : .....
B-3. Number of packages : .....
B-4. Date of production : .....
B-5. Animal species of dairy ingredients : .....
B-6. Country of origin : .....
B-7. Establishment number (or name and address) : .....
B-8. Purpose of use (please tick the appropriate box) :
☐Human consumption
☐Animal consumption (☐cloven-hoofed animals / ☐other animals / ☐pet food)
☐To be determined (likely to use for cloven-hoofed animal consumption) ☐Other (.....)
Remarks : .....

C. Kind of processing treatment

C-1. A foot-and-mouth disease (FMD) virus inactivation treatment of milk products has been carried out in any stage of production by any of the following methods (please tick the appropriate box):

[NOT intended for cloven-hoofed-animals consumption]
☐a minimum temperature of 132°C for at least one second in liquid form (UHT)
☐(pH less than 7.0) a minimum temperature of 72°C for at least 15 seconds in liquid form (HTST)
☐(pH 7.0 or greater) HTST applied twice
☐maintaining a pH less than 6 for at least one hour

SAMPLE

[Intended for cloven-hoofed animals consumption (or likely to use for this purpose)]

☐HTST applied twice

☐HTST combined with another physical treatment, maintaining a pH less than 6 for at least one hour or additional heating to at least 72°C combined with desiccation

☐UHT combined with another physical treatment, maintaining a pH less than 6 for at least one hour or additional heating to at least 72°C combined with desiccation

C-2. Name of country where C-1 was carried out (if different from A-1) : .....

D. Certification

I, the undersigned official veterinarian, certify that:

1. Milk products to be exported to Japan have been produced from raw milk obtained from clinically healthy animals, and it is prohibited to use raw milk obtained from animals infected with animal infectious diseases as an ingredient according to legislation of the exporting country.
2. Raw milk used in the production of milk products to be exported to Japan has originated from herds which were not infected or suspected of being infected with FMD at the time of milk collection.
3. Milk products to be exported to Japan have been produced, packaged and stored from raw milk collection to shipment of final products to Japan without contamination by pathogens of animal infectious diseases or commingling with milk products which do not meet Articles 1 to 3 in Animal Health Requirements for milk products to be exported to Japan from countries other than Listed countries.
4. Packages and containers such as carton boxes for milk products to be exported to Japan have been clean and hygienic.

Competent authority : .....

Signature of official veterinarian : .....

Printed name and title of official veterinarian : .....

Date of issue : .....

ANIMAL, PLANT QUARANTINE AGENCY
QUARANTINE
REPUBLIC OF KOREA

Official stamp

JP-Model VC form for milk products from countries other than Listed countries (Apr.2017 ver.)

SAMPLE

Model Annex form

Certificate No. : .....

Identification of products

Type of products (e.g. Cheese, Butter)	Net weight	Number of packages	Date of production	Animal species of dairy ingredients	Country of origin	Establishment number (or name and address)
Total			Purpose of use	☐Human consumption ☐Animal consumption (☐cloven-hoofed animals / ☐other animals / ☐pet food) ☐To be determined (likely to use for cloven-hoofed animal consumption) ☐Other (.....)		

Remarks : .....

Competent authority : .....

Signature of official veterinarian : .....

Printed name and title of official veterinarian : .....

Date of issue : .....

ANIMAL, PLANT QUARANTINE AGENCY
QUARANTINE
REPUBLIC OF KOREA

Official stamp

JP-Model Annex form for VC form for milk products (Apr.2017 ver.)

일본 유제품 수출 시 동물검역규정(지정국(Listed countries) 이외의 국가 대상)

(정의)

- **원유(raw milk):** 우제류(cloven-hoofed animals)에서 착유한 유선 분비물.
- **유제품(milk products)**: 다음 HS코드에 해당하는 원유를 가공하여 얻은 제품:

  0401 (Milk and cream, etc.), 0402 (Milk and cream, etc.), 0403 (Buttermilk, etc.), 0404 (Whey, etc.), 0405 (Butter, etc.), 0406 (Cheese, etc.), 3502.20, 3502.90 (Milk albumins, etc.), 2309.10, 2309.90 (Feed and pet food, etc.)

  ※ **단, 다음 품목은 위 정의에서 제외됨**: evaporated milk, evaporated skim milk, yoghurt, butter oil, processed cheese
- **지정국***: 일본 농림수산성이 일본으로 원유 또는 비열처리 우유제품 수출을 허용한 국가, 지역 또는 구역

* (51개국/지역) Australia, Austria, Belarus, Belgium, Belize, Brazil (State of Santa Catalina only), Bulgaria, Canada, Chile, Costa Rica, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, El Salvador, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Guatemala, Honduras, Hungary, Iceland, Ireland, Italy(Including Sardinia island), Latvia, Liechtenstein, Lithuania, Luxembourg, Mexico, Netherlands, New Caledonia, New Zealand, Nicaragua, Northern Mariana Islands, Norway, Panama, Poland, Portugal, San Marino, Singapore, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, United Kingdom (Great Britain and Northern Ireland only), U.S.A. (Mainland, Hawaii and Guam only) and Vanuatu

- **일본 동물건강기관:** 일본 농림수산성 식품안전소비자국 동물위생과.
- **UHT**(초고온살균): 액체상태에서 최소 132°C에서 1초 이상 가열하는 초고온처리 방식
- **HTST**(고온단시간 살균): 액체상태에서 최소 72°C에서 15초 이상 가열하는 고온단시간 살균 방식

(일본으로 수출하는 유제품에 대한 조건)

1. 일본으로 수출되는 우유제품은 임상적으로 건강한 동물로부터 얻은 원유로 생산되어야 하며, 수출국의 법령에 따라 전염병에 걸린 동물에서 얻은 원유를 원료로 사용하는 것은 금지되어야 한다.
2. 일본으로 수출되는 우유제품의 생산에 사용된 원유는, 착유 시점에 구제역(FMD)에 감염되었거나 감염이 의심된 가축 집단에서 유래하지 않아야 한다.
3. 일본으로 수출되는 우유제품에 대해, 생산의 어느 단계에서든 (열처리 또는 산처리와 같은 구제역 바이러스(FMD virus) 불활화 처리가 다음 방법 중 하나로 수행되어야 한다:

(1) (제품이 동물 소비용이 아닌 경우) (발굽이 둘로 갈라진 동물의 우유를 원료로 한 경우)

(a) UHT; 또는

(b) 우유의 pH가 7.0 미만인 경우 HTST; 또는

(c) 우유의 pH가 7.0 이상인 경우 HTST를 두 번 적용; 또는

(d) pH 6 미만 상태를 최소 1시간 유지하는 처리.

일본 유제품 수출 시 동물검역규정(지정국(Listed countries) 이외의 국가 대상)

(2) (제품이 동물 소비용인 경우) (발굽이 둘로 갈라진 동물의 우유를 원료로 한 경우)

(a) HTST를 두 번 적용; 또는

(b) HTST와 다음 중 하나의 물리적 처리를 결합: pH 6 미만을 최소 1시간 유지하거나, 최소 72℃의 추가 가열과 건조를 결합한 처리; 또는

(c) (b)에서 언급한 물리적 처리와 결합된 UHT.

4. 일본으로 수출되는 우유제품은, 원유 수집부터 일본으로의 최종 제품 출하에 이르기까지, 동물 전염병의 병원체에 의해 오염되지 않고, 상기 제1조부터 제3조까지의 조건을 충족하지 못한 제품과 혼합되지 않은 상태로 생산, 포장 및 보관되어야 한다.
5. 일본으로 수출되는 우유제품의 포장재 및 상자(예: 종이상자)는 청결하고 위생적이어야 한다.

(수출증명서의 발급)

6. 수출국의 권한 있는 당국은, 해당 우유제품이 이 동물위생조건을 준수함을 확인한 후, 아래 항목을 영어로 상세히 기재한 수출증명서를 발급할 책임이 있다.

(1) "지정국 외 국가로부터 일본으로 수출되는 우유제품에 대한 동물위생조건"의 모든 요건을 충족하였음을 명시한 문장(*1)

(2) 제품의 명칭, 수량, 생산일자, 그리고 원유의 동물 종

(3) 일본으로 수출되는 최종 제품이 마지막으로 처리된 시설의 등록번호 (*2, *3)

(4) 의도된 사용 목적 (예: 동물 소비용(사료 원료 포함), 사람 소비용 등)

(5) 상기 제3조와 관련하여, 적용된 구제역 바이러스 불활화 처리 방법을 선택하거나 기재

(6) 병원체 불활화 처리가 수출국에서 수행되지 않은 경우, 처리가 수행된 국가의 명칭

(7) 수출증명서의 발급일, 발급기관명, 발급장소, 서명자의 이름과 직책

또한, 수출증명서는 일본 동물위생당국이 제시한 모델 서식 또는 그와 동등한 형식이어야 한다.

*1: 또는, "Listed 국가 외 국가로부터 일본으로 수출되는 우유제품에 대한 동물위생조건 제1조부터 제5조를 충족함"이라는 문장으로 대체할 수 있음.

*2: 일본으로 수출되는 최종 제품(예: 치즈, 탈지분유 등)을 생산(재포장, 혼합만 포함하는 경우도 해당)하는 시설을 의미함.

*3: 또는, 해당 시설의 명칭 및 주소를 기재하는 것으로 대체할 수 있음.



□ 중국

(1) 삼계탕 ※ 조류인플루엔자 발생지역 수출작업장 등록·연장 및 수출 안됨, 검역본부 문의

- 중국 해관총서(http://www.customs.gov.cn) : GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS
- 중국 국가인증인가감독관리국(http://www.cnca.gov.cn)
  : Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China(CNCA)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	O	O	O

- 수출작업장 등록 시 신청서* 제출

  * (최신서식) 식약처 대표 누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 → 수출안내서 → 검색어 "중국"

  ※ (업체) 지방청에 수출업소 등록 신청 후 적합시 중국 해관총서 사이트(https://cifer.singlewindow.cn)에 식약처(본부 수입식품정책과)를 통해 회원가입 후 cifer에 신청서 및 관련파일(중문 또는 영문) 업로드 후 제출

- 중국 국가인증인가감독관리국 현지실사 실시

○ 주요 수출요건

- 수출증명서(위생·검역증명서) 내 가축질병 비발생, 열처리 조건* 등 준수

  * 뉴캐슬병, 고병원성 조류인플루엔자 바이러스를 사멸시키는데 충분한 가열온도와 시간 충족

- 수출 품목별 최초 수출 시 중국규정에 따른 검사 실시

- 상세요건은「삼계탕 중국 수출·검역 위생절차 안내서*」 참조

  * 농림축산검역본부 누리집(qia.go.kr) → 동물검역 → 동물축산물검역 → 수출축산물검역 → 수출검역정보

<table>
<tr><th>구분</th><th>준수사항</th><th>비고</th></tr>
<tr><td rowspan="5">업체</td><td>① (원료육) 해관총서에 등록된 수출도축장'에서 도축, 닭의 내장을 제외한 도체부분 사용</td><td>* 해관총서 홈페이지 (https://gacc.agency/GACC_manufacturer_search.asp)에서 확인</td></tr>
<tr><td>② (위생조건) 중국 HACCP 기준, 동물약품, 농약, 중금속, 식품첨가물 등 기준 및 표시 방법* 준수
* 예) 인삼 5년근 이하, 사용량 3g/일(건조 인삼 기준), 사용금지대상 등 표시
(내.외포장) 원산지 국가, 제품명, 작업장 등록번호, 생산단위 번호 등
(외포장) 원산지(시/군/구까지 상세표시), 목적지, 생산일자, 유통기한, 보관온도 등</td><td>- GB 12697-XXXX(축산물 도축·가공 위생기준)
- GB/t 27303-XXXX(통조림식품 생산기업 식품안전관리표준)
- GB 8950-XXXX(캔포장공장의 위생표준)
- GB 2760-XXXX(식품첨가물 사용표준)
- GB 7098-XXXX(통조림 위생표준)
- GB 7718-XXXX(사전포장식품라벨),
- GB 28050-XXXX(사전포장식품영양라벨 통칙)
- 가공품의 인삼 사용기준(신식품원료 안전성심사 관리방안) 등</td></tr>
<tr><td>③ (열처리 조건) 뉴캣슬병과 고병원성 조류 인플루엔자 바이러스를 사멸시키는 데 충분한 가열 온도와 시간 충족</td><td>
<table>
<tr><th>구분</th><th>중심부 온도 (°C)</th><th>시간 (초)</th><th>근거</th></tr>
<tr><td rowspan="4">뉴캣슬병</td><td>65.0</td><td>39.8</td><td rowspan="4">WOAH article 10.9.21</td></tr>
<tr><td>70.0</td><td>3.6</td></tr>
<tr><td>74.0</td><td>0.5</td></tr>
<tr><td>80.0</td><td>0.03</td></tr>
<tr><td rowspan="4">고병원성 조류 인플루엔자</td><td>60.0</td><td>507</td><td rowspan="4">WOAH article 10.4.26</td></tr>
<tr><td>65.0</td><td>42</td></tr>
<tr><td>70.0</td><td>3.5</td></tr>
<tr><td>73.9</td><td>0.51</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>④ 수출작업계획서 제출</td><td>- 도축개시 최소 3일 전 수출도축계획서 제출
- 가공작업 최소 2주 전 수출작업계획서 제출</td></tr>
<tr><td>⑤ 최초 수출시 또는 최근 6개월마다 검사실시</td><td>- 완제품 미생물 검사(GB 7098-20XX)
- 원.부재료에 대한 잔류물질 검사성적서 또는 납품시 성적서 등
* 쌀, 밤, 대추 등의 농약, 중금속 등 검사내역
- 그 외 포장재질성적서(최초, 변경 시) 등</td></tr>
<tr><td>중앙 정부</td><td>- 기술지원 실시</td><td>- (검역본부) 반기별 1회
- (식약처) 매 6개월마다</td></tr>
</table>

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출작업장 등록	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+공동증명서
지방청 농축과 (대전·대구 식안과)	• 수출작업장 등록	• 가공업
	• 수출위생증명서 발급	• 공동증명서

□ 수출증명서(위생·검역-식약처, 검역본부 공동발급)

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) :

1. The information of issuing unit (证书出具信息, **발급정보**)

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)

2. The information of production (生产信息 , **작업장 정보**)

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)

3. Identification of the Products (产品鉴定, **제품설명**)

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, 상표)

4. The information of transportation (运输信息, **운송정보**)

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, vechicle 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)

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.

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.

该产品生产过程符合中国和韩国有关畜禽和公共卫生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。

본 제품의 생산과정은 대한민국과 중국의 가금류와 공공위생 법률법규 및 식품안전국가표준에 부합하며, 대한민국 농림축산식품부 및 식품의약품안전처와 중화인민공화국국가질량감독검험검역총국 간 체결한 한국에서 중국으로 수출되는 삼계탕의 수의(兽医) 위생 및 검역·검사 조건에 관한 약정에 부합한다.

(Official Stamp 官方印章 검역필인)	Date & Place of Issue (签署日期和地点, 발행일자 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 _____
	Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea	
(Official Stamp 官方印章 검사필인)	Date & Place of Issue (签署日期和地点, 발행일자 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 _____
	Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea	

[Attached document: (附页, 첨부)] Batch number (生产批次号, 생산번호)

Number (序号, 연번)	Batch number (生产批次号, 생산번호)
1	*20160403-1-5*

(2) 유가공품(일반유제품, 영유아유제품)

- 중국 해관총서(http://www.customs.gov.cn) : GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS
- 중국 시장감독관리총국(http://www.samr.gov.cn) : STATE ADMINISTRATION FOR MARKET REGULATION

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	O	O(영유아 유제품)	O	X

- 수출작업장 등록 시 신청서* 제출

  * (최신서식) 식약처 대표 누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 → 수출안내서 → 검색어 "중국"

  ※ (업체) 지방청에 수출업소 등록 신청 후 적합 시 중국 해관총서 사이트(https://cifer.singlewindow.cn)에 식약처(본부 수입식품정책과)를 통해 회원가입 후 cifer에 신청서 및 관련파일(중문 또는 영문) 업로드 후 제출

- 조제분유 등 영유아 유제품은 배합비 등록* 필요(중국 현지실사 실시)

  * 수출작업장 1개소 당 3개 브랜드 x 1~3단계 = 최대 9개 제품 등록 가능

○ 주요 수출요건

- 수출증명서(위생·검역증명서) 내 가축질병 비발생, 열처리 조건* 등 준수

  * 농장 4대 질병 비발생: 브루셀라, 결핵, 요네병, 탄저병
    열처리 조건: (UHT) 132℃ 이상, 1초 이상
    (HTST) 우유의 pH 7.0 미만인 경우 최소 72℃, 15초 이상
    우유의 pH 7.0 이상인 경우 HTST 2회

- 상세요건은「유제품 중국 수출 검역·검사지침*」 참조

  * 식약처 대표 누리집(mfds.go.kr) → 법령자료 → 공무원지침서/민원인안내서 → 공무원지침서

구분	준수사항	비고
업체	① 가축질병 비발생 농장의 원유 사용	* 브루셀라, 결핵, 요네병, 탄저병
	② (위생조건) 중국 HACCP 기준	- GB 10765-XXXX(영아조제식품 기준) - GB 10766-XXXX(비교적 큰영아 및 유아조제식품 기준) - GB 10767-XXXX(유아조제식품 기준) - GB 14881-XXXX(일반식품 생산위생규범) - GB/T 27342-XXXX(유제품생산기업 HACCP 요구) - GB/T 27341-XXXX(식품생산기업 HACCP 통용 요구) 등
	③ 열처리 조건 충족	- UHT(132℃ 이상, 1초 이상) - 우유의 pH가 7.0 미만인 경우 HTST* - 우유의 pH7.0 이상인 경우 HTST* 2회 * HTST: 72℃ 이상, 15초 이상
	④ 최초 수출시 또는 최근 6개월마다 검사실시	- 완제품 미생물 검사(GB 7098-20XX) - 원.부재료에 대한 잔류물질 검사성적서 또는 납품시 성적서 등 * 쌀, 밤, 대추 등의 농약, 중금속 등 검사내역 - 그 외 포장재질성적서(최초, 변경 시) 등
중앙정부	- 기술지원 실시	- (식약처) 연 1회 이상(살균유는 6월, 12월) - (검역본부) 반기별 1회

<중국 국가인증 유제품 제조업체를 위한 위험분석 및 중요관리점(HACCP) 시스템 인증기관>
중국품질인증센터(CQC), 팡위안로고인증그룹유한회사(CQM)
북경중국화원인증센터(ZDHY), 북경우저우헝통인증유한회사(CHTC),
남서상품검사국제인증유한회사, SGS-CSTC, 상해천양품질기술서비스유한회사(INTERTEK)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방식약청 농축수산물안전과 (대전·대구 식품안전관리과)	• 수출작업장 등록	• 가공업

○ 수출품목 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

□ 수출검역증명서(검역본부 발급)

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，結核，副結核，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℃ for at least one second.
     超高温处理(UHT，温度≥132℃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℃ 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℃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、储藏和运輸。
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.
   该产品适合人类消費。

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 农林水产食品部 农林水产检疫检查本部

□ 칠레

• 칠레 농림축산식품청 (https://www.sag.gob.cl/) : Servicio Agrícola y Ganadero(SAG)

(1) 멸균 식육가공품(소·돼지고기, 가금육)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	-	-	-	O

○ 주요 수출요건

- 국내산, 수입산 소·돼지고기, 가금육 모두 사용할 수 있음
- 수출위생증명서 열처리 조건* 준수
  * 상업적 멸균처리 후 상온보관되어야 함
- 식약처에서 Official seal을 수령하여야 함
- 수출 최소 2주 전 수출작업계획서 제출(수출증명서 발급 시 일정조율 필요)
- 상세요건은 "식육통조림·레토르트 식품 칠레 수출관련 안내요령" * 참조
  * 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
지방청 농축과 (대전·대구 식안과)	• 수출위생증명서 발급	

칠레 멸균식육가공품 수출위생조건

식육 통조림 제품은 칠레 수입을 위해 다음과 같은 위생요건이 설정되어야 합니다.

1. 식육통조림·레토르트 제품은 정부의 지속적인 수의학적 통제를 받는 도축장에서 생산되었으며 수출작업장의 구조와 운영 및 위생조건은 수출에 적합한 조건을 준수하여야 합니다.
2. 원료가 유래된 가축은 생해체 검사를 받았으며 도축검사 결과 전염성 질병이 없는 것으로 인정되었습니다.
3. 제품은 상업적 멸균을 보장하는 열처리를 받았습니다.
4. 제품은 밀봉되고 라벨이 부착된 용기에 담겨있어야 합니다. 해당 제품에는 제품의 식별, 수량 및 순중량을 표시해야 합니다.
5. 원산지에서 칠레의 목적지까지 이러한 제품의 운송은 위생적인 상태를 유지하는 차량 또는 운송수단으로 운송되어야 합니다.
6. 통조림 제품은 위생 요구 사항을 준수함을 증명하는 원산지 국가 관할 보건 당국이 선적 시 발행한 공식 건강 증명서의 적용을 받아야 합니다. 이 인증서는 또한 국가, 원산지, 제품 식별, 수량, 수취인 및 포장 단위 수를 명시해야 합니다.
7. 해당 국가에 도착하면 통조림 식품은 SAG(농림축산식품청)가 결정한 통제 및 검사를 받게 되며 사용자에게 요금이 부과됩니다.

□ 수출위생증명서(식약처 발급)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address:

Tel: - , *Fax:* -

Certificate No./N° Certificado:

International Veterinary Certificate
Certificado Veterinario Internacional

MM/DD/YY:

This is to 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 or Food Sanitation Act of the Republic of Korea.

Por el presente se certifica que los siguientes productos han sido producidos y distribuidos de manera sanitaria y son aptos para el consumo humano conforme a la Ley de Control Sanitaria de Productos Ganaderos o la Ley de Sanidad Alimentaria de la República de Corea.

- Name and address of establishment (Nombre y direccion del establecimiento):
- Country of destination (Páis de destino):
- Name and address of consignor (Nombre y direccion del remitente):
- Name and address of consignee (Nombre y direccion del destinatario):
- Means of Transport and Carrier (Medios de transporte y transportista)
  □ Aircraft(Avión) □ Ship(Barco) □ Other Means(Otros medios):
  Identification(Identificación):
- Container Number (Numero de contenedor):
- Seal Number (Numero de sello):
- Remarks (Observaciones) :

Veterinary Officer
Medico/a Veterinario Oficial

Signature:
Firma:

○○○ Division
○○ Regional Office of Food & Drug Safety
Republic of Korea

Ministry of Food and Drug Safety

Certificate No./N° Certificado:

Name of product/ Nombre del producto	Species/ Especie	Type of product/ Tipo del producto	Type and Number of packages/ Tipo y Num. de envases	Net Weight/ Peso neto	Date of manufacture or Lot No/ Fecha de fabricación o Num. de lote

Ministry of Food and Drug Safety

Certificate No./N° Certificado:

Additional Health Certification/Certificado Sanitario Adicional

I, the undersigned, Official Veterinarian, certify that canned/retorted products described herein comply with the following conditions;
Yo, el/la abajo firmante, Medico Veterinario Oficial, certifico que los productos enlatados/esterilizados(en envases de retorta) descritos en este documento cumplen con las siguientes condiciones;

a) The animals from which these canned/retorted products are sourced have been slaughtered at a slaughterhouse under permanent official veterinarian control and comply with adequate structural, operational and sanitary conditions for import.
Los animales de cuales proceden estos productos enlatados/esterilizados(en envases de retorta) han sido sacrificados en un matadero con control médico veterinario oficial permanente, y cumplen con las condiciones estructurales, operativas y sanitarias adecuadas para la importación.

b) The meat has come from animals which were subject to ante-mortem and post-mortem inspection and recognized as free from transmissible diseases.
La carne proviene de animales que fueron inspeccionados pre y post mortem y reconocidos libres de enfermedades transmisibles.

c) These canned/retorted products have been subject to a heat treatment that ensures commercial sterility.
Estos productos enlatados/esterilizados(en envases de retorta) han sido sometidos a un tratamiento térmico que asegure la esterilidad comercial.

d) The Packaging are sealed and labelled and ensure the integrity and compliance with the health certificate.
Los envases están sellados y etiquetados, y garantizan la integridad del producto y el cumplimiento del certificado sanitario.

e) These canned/retorted products are in sealed and labeled containers, which indicates the product identification, quantity and net weight.
Estos productos enlatados/esterilizados(en envases de retorta) están contenidos en recipientes sellados y etiquetados, los cuales indican la identificación del producto, su cantidad y peso neto.

f) The transport of these products from an establishment of origin to Chile should be carried out in vehicles or compartments ensuring maintenance of hygienic sanitary conditions.
El transporte de estos productos desde el establecimiento de procedencia hasta su destino en Chile, se debe realizar en vehículos o compartimentos que aseguren el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.

Ministry of Food and Drug Safety

Place/Lugar: Date/Fecha:

Official stamp/
Sello oficial

Signature of the Veterinary Officer Printed Name
Firma del/la médico veterinario Nombre impreso
oficial

Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea
Ministerio de Seguridad de los Alimentos y Medicamentos de la República de Corea

□ 캐나다

• 캐나다 식품 검사국 (http://inspection.gc.ca): CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY(CFIA)

(1) 닭고기가공품

○ 수출가능 품목

- 닭에서만 유래된 완전 조리된 제품*(Fully Cooked Products) 허용

* 밀봉, 상온 보관 즉석식품(RTE : Ready to eat)
밀봉, 상온 보관할 수 없는 냉동 즉석식품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O(멸균제외)	-	O	O	O	O

○ 주요 수출요건

- 캐나다로 수출할 수 있는 국가/작업장의 원료육(국내산, 수입산)만 사용
- 수출증명서(위생·검역증명서) 내 가축질병 비발생, 열처리 조건* 준수, 작업장 및 원료·완제품 병원성 미생물(리스테리아, 살모넬라 등) 관리 조치 실시

* 중심온도 최소 80℃ 도달,
(상온제품) 최소 F0값 3 열처리, 상업적 멸균 / (완전조리 냉동비상온제품) 살모넬라균 7D 감소 열처리 등

- 상세요건은「가금제품 캐나다 수출 검역·검사지침*」 참조

* 식약처 대표 누리집(mfds.go.kr) → 법령자료 → 공무원지침서/민원인안내서 → 공무원지침서

- 수출 1개월 전 수출작업계획서 제출(수출증명서 발급 시 일정조율 필요)

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 멸균제품 제외
	• 수출작업장 등록	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+공동증명서
지방청 농축과 (대전·대구 식안과)	• 수출작업장 등록	• 가공업
	• 수출위생증명서 발급	• 공동증명서

□ 수출증명서(위생·검역-식약처, 검역본부 공동발급)

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Ministry of Food and Drug Safety

Official Meat Inspection Certificate for Exporting Fully Cooked Poultry Products to Canada
Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation de produits de volaille entierement cuits au Canada

1. Exporter / Exportateur / :	3. Certificate number / Numéro du certificat :
2. Importer / Importateur : Safe Food for Canadians Import Licence Number Numéro de la licence de salubrité des aliments au Canada Name/Nom Address/Adresse	Ministry of Agriculture Food and Rural Affairs, Korea Ministry of Food and Drug Safety, Korea 4. Slaughtered at(Establishment Number, Name and country) / Abattu à (N°, nom et pays de l'établissement) :
5. Carrier / Transporteur :	6. Port of loading / Port d'embarquement :
7. Date of department / Date de l'envoi :	8. Processed at(Establishment Number, Name and country) / Transformé à (N°, nom et pays de l'établissement) :
9. Port of landing / Port de débarquement :	10. Exporting establishment number / N° de l'établissement exportateur:

11. Shipping marks / Marques d'expédition /	12. Number and kind of packages / Quantité et nature des colis /	13. Description of meat products / Description des produits de viande	14. Net weight / Poids net : kg □ lbs□

15. Container number / Numéro du conteneur:	16. Seal number(s) / N°(s) du(des) plomb(s) :
17. Additional certification / Attestation supplémentaire : Annex A	

18. I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter, to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the applicable Canadian laws and regulations /
Je certifie par la présente que la viande et les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements approuvés pour l'exportation vers le Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie, et que la viande et les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine et sont à tout point de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans les lois et règlements canadiens applicables

Place / Lieu :	Date / Date :	Official stamp / Sceau officiel
Signature of the officiel veterinarian / Signature du vétérinaire officiel	Printed Name / Nom en lettres moulées :	
Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea		
Place / Lieu :	Date / Date :	Official stamp / Sceau officiel
Signature of the officiel veterinarian / Signature du vétérinaire officiel	Printed Name / Nom en lettres moulées :	
Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea		

sample
농림축산식품부 식품의약품안전처
Ministry of Agriculture, Ministry of Food and Drug Safety

ANNEX A

Certificate number / Numéro du certificat :

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Ministry of Food and Drug Safety

Official Meat Inspection Certificate for Exporting Fully Cooked Poultry Products to Canada
Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation de produits de volaille entierement cuits au Canada

1. **For cooked chicken meat products** / Pour les produits de poulet cuits :
1.1 **"I hereby certify that** / Je certifie par la présente que :
1.1.1 **The chicken meat has been cooked, reaching an internal temperature of at least 80 °C** / la viande de poulet a été cuite jusqu'à l'obtention d'une température interne d'au moins 80 °C
1.1.2 **The shelf stable product was subjected to heat treatment process achieving a minimum F0 value of 3 minutes and be adequate to achieve commercial sterility** / le produit de longue conservation a subi un traitement thermique atteignant une valeur F0 minimale de trois minutes et garantit un niveau commercial approprié de stérilité
1.1.3 **The fully cooked frozen non-shelf stable product was subjected to heating process to achieve 7D reduction in Salmonella** / le produit congelé entièrement cuit de longue conservation a subi un traitement thermique atteignant une réduction de 7D de Salmonella
1.1.4 **The fully cooked frozen non-shelf stable products meet Canadian Listeria standards and were produced in facility which had control measures in place for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods** / le produit congelé entièrement cuit de longue conservation respecte les normes canadiennes relatives à Listeria et a été produit dans une installation qui a mis en place des mesures de contrôle contre la Listeria monocytogenes pour les aliments prêts-à-manger
1.1.5 **There was a complete physical separation between the uncooked and cooked poultry meat product areas of the processing establishment** / il y a eu une séparation physique complète entre les aires de produits de volaille crus et les aires de produits cuits de l'établissement de transformation
1.1.6 **The poultry meat was handled and prepared ensuring that there was no direct or indirect recontamination of the product after cooking and packaging** / la viande de poulet a été manipulée et préparée de façon à ce qu'il n'y ait aucune contamination directe ou indirecte du produit de viande après cuisson et après emballage
1.1.7 **The raw material for the final product was sourced from slaughter houses where a pathogen reduction control program has been implemented to meet Canada's Poultry Pathogen Reduction Program** / la viande crue du produit fini provient d'abattoirs où un programme de réduction des agents pathogènes a été mis en œuvre afin de respecter le Programme de réduction des agents pathogènes de la volaille du Canada
2. **For all meat and meat products** / Pour l'ensemble de la viande et des produits de viande :
"I hereby certify that / Je certifie par la présente que :
2.1 **The meat products covered by this certificate have been derived from animals that were humanely rendered unconscious in a reversible or irreversible manner prior to being bled** / les produits de viande couverts par le présent certificat proviennent d'animaux qui ont été rendus inconscients sans cruauté, de manière réversible ou irréversible, avant d'être saignés
2.1.1 **Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the processing and packaging of the meat product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoo sanitary status** / toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect au cours de la transformation et de l'emballage du produit de viande avec tout produit ou sous-produit de viande issu d'animaux de statut zoosanitaire inférieur

Place / Lieu :	**Date** / Date :	**Official stamp** / Sceau officiel
Signature of the officiel veterinarian / Signature du vétérinaire officiel	**Printed Name** / Nom en lettres moulées :	
Animal and Plant Quarantine Agency, Republic of Korea		
Place / Lieu :	**Date** / Date :	**Official stamp** / Sceau officiel
Signature of the officiel veterinarian / Signature du vétérinaire officiel	**Printed Name** / Nom en lettres moulées :	
Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea		

(2) 소고기가공품

○ 수출가능 품목

- 수입산* 소고기 및 소고기 가공품을 사용한 broth, flavour, meat extracts

* 캐나다産 또는 캐나다 수입허용국가작업장産

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	O	-	-	O

○ 주요 수출요건

- 수출증명서 열처리 조건* 준수, 작업장 및 원료·완제품 병원성 미생물(리스테리아, 살모넬라 등) 관리 조치 실시

* 쇠고기 또는 쇠고기가공품 원재료는 최소 F0 3 또는 중심온도 70℃/30분 이상 또는 최소 80℃ 도달, 상온제품은 최소 F0값 3을 열처리로 상업적 멸균 / 완전조리냉동비상온제품은 살모넬라균 7D 감소가 되도록 열처리 등

- ISO/IEC 17025 실험실에서 정기적으로 제품검사 실시, 알레르기 관리프로그램 운영
- 수출 1개월 전 수출작업계획서 제출 : 월별 수출계획에 따라 지방청에서 Official seal을 수령 및 관리

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
지방청 농축과, 식안과	• 수출작업장 등록	• 식육가공업(농축과, 대전·대구 식안과) • 식품제조가공업(식안과)
	• 수출위생증명서 발급	• 농축과(대전·대구 식안과)

□ 수출위생증명서(식약처 발급)

Ministry of Food and Drug Safety

Official Meat Inspection Certificate for exporting broths, flavours and extracts of Bovine of non-Korean origin to Canada/ *Certificat officiel d'inspection des viandes pour l'exportation de bouillons, d'arômes et d'extraits de bovins d'origine non-coréenne vers le Canada*

1. Exporter/ *Exportateur* Name/ *Nom* Address/ *Adresse*	3. Certificate number/ *Numéro de certificat*
2. Importer/ *Importateur* Safe Food for Canadians Import License number/ *Numéro de licence d'importation de la salubrité des aliments au Canada* Name/ *Nom* Address/ *Adresse* Country/ *Pays*	4. Foreign Slaughter Est/ *Établissement d'abattage étranger* Number/ *Numéro* Name/ *Nom* Address/ *Adresse* Country/ *Pays*
5. Foreign Boning and Cutting Est/ *Établissement de découpe et désossage étranger* Number/ *Numéro* Name/ *Nom* Address/ *Adresse* Country/ *Pays*	6. Processing Est/ *Établissement de transformation* Number/ *Numéro* Name/ *Nom* Address/ *Adresse* Country/ *Pays*
7. Export Est/ *Établissement exportateur* Number/ *Numéro* Name/ *Nom* Address/ *Adresse* Country/ *Pays*	8. Port of loading/ *Port d'embarquement*
9. Date of departure/ *Date de l'envoi*	10. Means of Transport and Carrier/ *Moyen de transport et transporteur*
11. Port of landing/ *Port de débarquement*	12. Shipping Mark/ *Marque d'expédition*
13. Container Number/ *Numéro de conteneur*	14. Seal Number/ *Numéro de scellé*

15. Number and kind of Packages/ *Nombre et type de colis*	16. Description of products/ *Description des produits*	17. Net weight/ *Poids net* Kg □ lbs□

18. Attestations/ *Attestations*

I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter, to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the applicable Canadian laws and regulations./ *Je certifie par la présente que la viande et les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements approuvés pour l'exportation vers le Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie, et que la viande et les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine et sont à tout point de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans les lois et règlements canadiens*

1) The product is derived from bovine meat which was legally imported into the Republic of Korea from a CFIA approved source (Foreign country name_____ and establishment number _____) under foreign export certificate number _____ and meets all Canadian import requirements as if it were exported from the country of origin directly to Canada./ *Le produit est issu de viande bovine qui a été légalement importée en République de Corée d'une source approuvée par l'ACIA (Nom du pays _____ et numéro d'établissement étranger _____) sous le numéro de certificat d'exportation étranger _____ et qui rencontre toutes les exigences d'importation canadiennes comme s'il était exporté directement du pays d'origine au Canada.*

2) The product or the bovine ingredients in the product have been subjected to a heat treatment process achieving a minimum F0 value of 3 or so that an internal core temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes./ *Le produit ou les ingrédients bovins dans le produit ont été soumis à un processus de traitement thermique atteignant une valeur F0 minimale de 3, ou de sorte qu'une température interne à cœur de 70 °C ou plus a été maintenue pendant au moins 30 minutes.*

3) Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the processing and packaging of the product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status./ *Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant la transformation et l'emballage du produit avec tout produit ou sous-produit animal issu d'animaux de statut zoosanitaire inférieur.*

Place/ *Lieu*: Date/ *Date*: Printed Name/ *Nom en lettres moulées* Signature of official veterinarian/ *Signature du vétérinaire officiel*	Official stamp/ *Sceau officiel*
Ministry of Food and Drug Safety, Republic of Korea/ *Ministère de la Sécurité des aliments et des drogues, République de Corée*	

Ministry of Food and Drug Safety

BROTH, FLAVOUR, EXTRACT OF MEAT의 HS CODE

*** A list of HS codes for food products covered under the broth, flavour and extract of meat origin guidance**

16.03.00.5544.01 - Extract or concentrate.
16.03.00.5544.99 - Other.
16.03.00.5545.01 - Extract or concentrate.
16.03.00.5545.99 - Other.
16.03.00.5546.01 - Extract or concentrate.
16.03.00.5546.99 - Other.
16.03.00.5547.01 - Extract or concentrate.
16.03.00.5547.99 - Other.
16.03.00.5548.01 - Extract or concentrate.
16.03.00.5548.02 - Other.

19.02.19.7300.24 - Other pasta, containing meat products
19.02.30.9420.02 - Instant noodles, containing dried beef seasoning
19.02.30.9420.03 - Instant noodles, containing dried chicken seasoning
19.02.30.9420.04 - Instant noodles, containing dried pork seasoning
19.02.30.9420.98 - Instant noodles, containing dried meat seasoning

19.04.90.7190 - Other pre-cooked or otherwise prepared cereals - containing dried meat seasoning
19.04.90.7191 - Prepared foods containing dried meat seasoning

20.05.51.2068.02 - Baked beans with pork.

21.03.20.2115.01 - Containing beef - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.02 - Containing beef - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.03 - Containing beef - other processed
21.03.20.2115.04 - Containing veal - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.05 - Containing veal - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.06 - Containing veal - other processed
21.03.20.2115.07 - Containing pork - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.08 - Containing pork - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.09 - Containing pork - other processed
21.03.20.2115.10 - Containing chicken - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.11 - Containing chicken - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.12 - Containing chicken - other processed
21.03.20.2115.13 - Containing turkey - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.14 - Containing turkey - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.15 - Containing turkey - other processed
21.03.20.2115.16 - Containing other meat - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.17 - Containing other meat - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.18 - Containing other meat - other processed
21.03.20.2115.19 - Containing other bovine meat - hermetically sealed - canned
21.03.20.2115.20 - Containing other bovine meat - hermetically sealed - pouch
21.03.20.2115.21 - Containing other bovine meat - other processed
21.03.20.2115.22 - Containing beef - hermetically sealed - glass container
21.03.20.2115.23 - Containing veal - hermetically sealed - glass container
21.03.20.2115.24 - Containing pork - hermetically sealed - glass container
21.03.20.2115.25 - Containing chicken - hermetically sealed - glass container
21.03.20.2115.26 - Containing turkey - hermetically sealed - glass container
21.03.20.2115.27 - Containing other meat - hermetically sealed - glass container
21.03.20.2115.28 - Containing other bovine meat - hermetically sealed - glass container

21.03.90.5652.01 - Gravy/sauce, mixes
21.03.90.5652.99 - Other
21.03.90.5653.01 - Sauce, topping, filling, canned
21.03.90.5653.02 - Sauce, topping, filling, pouch
21.03.90.5653.99 - Other
21.03.90.5654.01 - Gravy/sauce mixes, dried
21.03.90.5654.99 - Other
21.03.90.5655.01 - Sauce, topping, filling, canned
21.03.90.5655.02 - Sauce, topping, filling, pouch
21.03.90.5655.99 – Other
21.03.90.5656.01 - Gravy/sauce mixes
21.03.90.5656.99 - Other
21.03.90.5657.01 - Gravy/sauce mixes
21.03.90.5657.99 – Other
21.03.90.5658.01 - Gravy/sauce mixes
21.03.90.5658.99 - Other
21.03.90.5659.01 - Gravy/sauce mixes
21.03.90.5659.99 - Other
21.03.90.5660.01 - Entrees sauces
21.03.90.5660.99 - Other
21.03.90.5661.01 - Sauce, topping, filling, canned
21.03.90.5661.02 - Sauce, topping, filling, pouch
21.03.90.5661.99 - Other
21.03.90.5662.01 - Gravy/sauces
21.03.90.5662.99 – Other
21.03.90.5663.01 - Gravy/sauce, mixes
21.03.90.5663.99 - Other
21.03.90.5664.01 - Gravy/sauces, mixes
21.03.90.5664.99 - Other
21.03.90.5665.01 - Canned/hermetically sealed
21.03.90.5665.02 - Other processed
21.03.90.5665.99 - Other
21.03.90.7279.02 - Salad dressing, containing meat

21.04.10.5672.01 - Pork - hermetically sealed.
21.04.10.5672.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5673.01 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5673.02 - Soup, refrigerated, frozen
21.04.10.5673.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5672.01 - Pork - hermetically sealed.
21.04.10.5672.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5673.01 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5673.02 - Soup, refrigerated, frozen
21.04.10.5673.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5674.01 - Soup, canned
21.04.10.5674.99 - Other
21.04.10.5675.01 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5675.02 - Soup refrigerated, frozen
21.04.10.5675.99 - Other
21.04.10.5676.01 - Soup, canned
21.04.10.5676.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5677.01 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5677.02 - Soup, refrigerated or frozen
21.04.10.5677.99 - Other
21.04.10.5678.01 - Soup, canned
21.04.10.5678.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5679.01 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5679.02 - Soup, refrigerated or frozen
21.04.10.5679.03 - Extract or concentrate
21.04.10.5679.99 - Other
21.04.10.5680.01 - Soup, mixes, bases dried
21.04.10.5680.02 - Soup, refrigerated, frozen
21.04.10.5680.99 - Other
21.04.10.5681.01 - Soup, mixes, bases dried
21.04.10.5681.02 - Soup, refrigerated, frozen
21.04.10.5681.03 - Extract or concentrate
21.04.10.5681.99 - Other
21.04.10.5682.01 - Soup, mixes, bases dried
21.04.10.5682.99 - Other
21.04.10.5683.01 - Soup, canned
21.04.10.5683.99 - Other, broth, stock
21.04.10.5684.01 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5684.02 - Soup, frozen or refrigerated
21.04.10.5684.03 - Soup, with meat and/or gravy, canned or retortable pouches
21.04.10.5684.99 – Other
21.04.10.5685.01 - Soup, canned
21.04.10.5685.02 - Soup mixes, bases, dried
21.04.10.5685.03 - Soup, refrigerated/frozen
21.04.10.5685.99 - Other
21.04.10.5689.01 - Soup, mixes, bases, dried
21.04.10.5689.99 – Other

21.04.20.2066.01 - Containing beef - hermetically sealed
21.04.20.2066.02 - Containing veal - hermetically sealed
21.04.20.2066.03 - Containing pork - hermetically sealed
21.04.20.2066.04 - Containing chicken - hermetically sealed
21.04.20.2066.05 - Containing turkey - hermetically sealed
21.04.20.2066.06 - Containing other meat - hermetically sealed

21.06.90.1000.01 - Containing beef - other processed
21.06.90.1000.02 - Containing veal - other processed
21.06.90.1000.03 - Containing pork - other processed
21.06.90.1000.04 - Containing chicken - other processed
21.06.90.1000.05 - Containing turkey - other processed
21.06.90.1000.06 - Containing other meat - other processed
21.06.90.1000.09 - Containing beef - hermetically sealed
21.06.90.1000.10 - Containing veal - hermetically sealed
21.06.90.1000.11 - Containing pork - hermetically sealed
21.06.90.1000.12 - Containing chicken - hermetically sealed
21.06.90.1000.13 - Containing turkey - hermetically sealed
21.06.90.1000.14 - Containing other meat - hermetically sealed
21.06.90.1001 - Seasoned rice and grains
21.06.90.7206.01 - Meat seasoning

□ 필리핀

• 농업부 동물산업국(https://www.bai.gov.ph) : Department of Agriculture, Bureau of Animal industry
• 보건부 식품의약품청(http://www.fda.gov.ph) : Department of Health, FDA Philippines

(1) 유가공품

※ 상세내용 검역본부 문의

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	-	-	-	-	O	-

○ 주요 수출요건

- 수출검역증명서의 열처리 조건* 준수 및 기재

* (UHT) 132℃ 이상에서 1초 이상
(HTST) pH 7.0 미만의 우유는 72℃에서 15초 이상
pH 7.0 이상의 우유는 72℃에서 15초 이상, 2회 실시

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식

□ 호주

• 호주 농무부 검역・검사부서 (http://www.aqis.gov.au): Australian Quarantine and Inspection Service

(1) 식육가공품(소·돼지·닭·오리·양·염소고기)

※ 상세내용 검역본부 문의

○ 수출가능 품목

- canned meat(돼지·닭고기), canned meat(돼지·닭·양염소고기), canned or retorted products(오리·양염소고기), beef soup/retort(호주산 소고기), 라면(호주산 소고기)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O(멸균제외)	-	-	-	O	-

○ 주요 수출요건

- 수출 전 수출국에 수입허가를 득해야 함
- 수출검역증명서 별 사용할 수 있는 축종, 원산지 및 온도조건 등 확인

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 멸균제외
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서

□ 수출검역증명서 부속서(검역본부 발급)

○ Canned meat(돼지·닭고기)

ADDITIONAL CERTIFICATE
(Veterinary Certificate)

- CERTIFICATE NO. ES- (DATE:)
- Exporter: :
- Manufacturer :
- INVOICE NO:
- AUSTRALIAN PERMIT NUMBER:
  - Description :

a) The species of animal in the above mentioned product is pork(Sus scrofa domestica) and chicken (Gallus Gallus Domesticus)..

b) That the animal from which the canned meat was derived was 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) This product does not contains any ovine and caprine(sheep and goat)meat.
This consignment does not contain offal and protein products derived from the offal, from the sheep and goats 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 lleum, proximal colon,lymph nodes,adrenal gland, pancrens,liver or bone marrow.

Printed Name and Signature
Animal and Plant Quarantine Agency
Youngnam Regional Office
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

ㅇ Canned meat(돼지·닭·양·염소고기)

ADDITIONAL CERTIFICATE
(Veterinary Certificate)

- CERTIFICATE NO. ES- (DATE:)
- Exporter: :
- INVOICE NO:
- AUSTRALIAN PERMIT NUMBER: IPOOOOOOO
  - 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

ㅇ Canned or retorted products(오리, 양, 염소고기)-북경오리 같은 제품

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea
<ADDITIONAL CERTIFICATE>

Invoice Number :

The final product has canned or retorted, and during the canning/retorting process the product was heated to a minimum core temperature of 100℃ obtaining an F0 value of at least 2.8 and the final product is in a hermetically sealed(airtight) container and has been heat treated(retorted) within this container so that the final product is shelf stable(not requiring refrigeration). The product does not contain bovine meat.

The species of animal in each batch or product is Anas Peking. That 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. That the veterinarian has examined the manufacturer declaration and has no reason to doubt the truth of any particular in that declaration.

For ovine and caprine(sheep and goat) meat and meat products, the consignment dose not contain offal and protein products derived from the offal, from sheep and goats over 12 months of age originating from countries or zones not considered free from scrapie. Offal includes skulls including brains and eyes, spinal cords, thymus, spleen, distal ileum, proximal colon, lymph nodes, adrenal gland, pancreas, liver or bone marrow.

Date of Issue :
Name :

(Official Stamp)

Signature _____
Veterinary officer

Animal and Plant Quarantine Agency
Republic of Korea

ㅇ beef soup/retort(호주산 소고기)

ADDITIONAL CERTIFICATE
(Veterinary Certificate)

- CERTIFICATE NO. ES- (DATE:)
- PAGE 2 0F 2

SHIPPER:

INVOICE NO:

DESCRIPTION: BEEF SOUP (RETORT POUCH)

QUANTITY: CTNS

AUSTRALIAN PERMIT NUMBER: IP○○○○○○○

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

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

ㅇ 라면(호주산 소고기)

Date of Issue :
Certificate No. : ES-
PAGE : 2 OF 2

ADDITIONAL CERTIFICATION

*INVOICE NO. :
*VESSEL NAME :
*Container No. :
*Description : Instant Noodle (제품명)
*Quantities :

THE BEEF IN THE ABOVE MENTIONED PRODUCTS WERE DERIVED FROM BOVINE ANIMALS THAT HAVE BEEN 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 PRODUCT 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 ○○○○○○○.

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

□ 홍콩

• 홍콩 식품환경위생서 (http://fehd.gov.hk) : FOOD AND ENVIROMENTAL HYGIENE DEPARTMENT
• 홍콩 식품안전센터 (http://cfs.gov.hk) : CENTRE FOR FOOD SAFETY

(1) 식육가공품(소·돼지·닭고기)

○ 수출가능 품목

- 열처리 또는 보존처리한 경우 수출작업장 등록없이 수출가능

① 열처리 식육가공품은 제품의 모든 부위가 70℃에 도달되도록 열처리(Fully cooked)*, 또는

* 예) 돼지고기가공품: OIE 구제역 사멸온도 조건 준수(중심부 온도 70℃에서 최소 30분 이상 열처리)

② 양념육 등 보존과정을 거친 경우

※ The import of meat products which have been **fully cooked** or subjected to a **process of preservation** into Hong Kong is **not subject to any import restriction** from the Food and Environmental Hygiene Department.

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	-	-	O	-

○ 주요 수출요건

- 소고기가공품의 원료육은 한국, 미국, 호주, 뉴질랜드산 가능
- 수출검역증명서 발급

* 검역증명서 발급 시 비고란에 'This product is fit for human consumption.(해당 제품은 식용에 적합하다)' 문구 기재

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식

(2) 포장육(소·돼지·닭고기)

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	O	-	O	O(소고기만)

- 수출작업장 등록 시 신청서* 제출

* Recommendation on Registration of Establishment for Export of Meat / Poultry to the Hong Kong Special Administrative Region (HKSAR)
(최신서식) 식약처 대표누리집(mfds.go.kr) → 정책정보 → 원스톱 식품 수출정보 창구 → 수출안내자료실 참고

○ 주요 수출요건

- 수출작업장 등록
- 수출증명서(위생·검역증명서) 발급

※ 홍콩은 최초수입 제품에 대해 3회 검사를 하고 있으며, 수출 축산물의 적부판정 기준과 부적합 시 처분은 홍콩 규정에 따름

- 축종별 수출요건

■ **소고기**(식용을 목적으로 도축된 소로부터 얻은 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분)

① 구제역 · 우역 · 우폐역, 럼피스킨*이 발생한 시 · 군(사육 · 도축 · 가공)는 방역조치 완료일로부터 12개월 경과 후 수출 가능

* 지육·정육(Skeletal muscle meat)에 한해 럼피스킨 발생 시·도産 소고기는 수출 가능

② 잔류물질 검사*(클로르테트라싸이클린, 옥시테트라싸이클린, 테트라싸이클린, 연 1회 이상)

* 홍콩 수출 쇠고기 안전성 관리방안 참고

■ **돼지고기**(식용을 목적으로 도축된 소로부터 얻은 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분)

① 국내 구제역 비발생지역 돈육만 수출이 가능하며, 발생지역産은 이동제한 해제 등 방역조치 완료일로부터 1년 후부터 수출 가능

② 출하농가 및 도축장, 가공장은 돼지열병 감염지역(infected zone)에 위치하지 않아야 함

■ **닭고기**: 국내 고병원성 조류인플루엔자 비발생지産(시·군)만 가능

○ **국내 기관별 역할**

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	• 도축업
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식+부속서
지방청 농축과 (대전·대구 식안과)	• 수출작업장 등록	• 식육포장처리업
	• 수출위생증명서 발급	• 붙임서식 발급(소고기만)

참고. 홍콩 수출 쇠고기의 잔류물질 검사항목 및 방법('24.7.~)

○ (검사항목) 클로르테트라싸이클린, 옥시테트라싸이클린, 테트라싸이클린

○ (검사주기) 연 1회 이상 영업자 자체검사(최초 수출 전 검사 포함)

○ (검사방법) 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 지정된 축산물 시험·검사기관으로 의뢰

<홍콩의 쇠고기 잔류(금지)물질 및 허용한계기준>

연번	잔류물질		MRL (㎍/kg) (근육)	금지물질	
	한글명	영문명		한글명	영문명
1	아목시실린	Amoxicillin	50	디에네스트롤	Dienoestrol
2	암피실린	Ampicillin	50	디에틸스틸베스테롤	Diethylstibesterol
3	바시트라신	Bacitracin	500	헥소에스트롤	Hexoestrol
4	벤질페니실린	Benzylpenicillin	50	아보파신	Avoparcin
5	세프티오퍼	Ceftiofur	1000	클렌부테롤	Clenbuterol
6	클로르테트라싸이클린	Chlortetracycline	100	클로람페니콜	Chloramphenicol
7	클록사실린	Cloxacillin	300	살부타몰	Salbutamol
8	콜리스틴	Colistin	150		
9	다노플록사신	Danofloxacin	200		
10	디클록사실린	Dicloxacillin	300		
11	디히드로스트렙토마이신	Dihydrostreptomycin	500		
12	독시싸이클린	Doxycycline	100		
13	엔로플록사신	Enrofloxacin	100		
14	에리스로마이신	Erythromycin	400		
15	플루메퀸	Flumequin	500		
16	푸라졸리돈	Furazolidone	0		
17	겐타마이신	Gentamicin	100		
18	이버멕틴	Ivermectin	100(간)		
19	린코마이신	Lincomycin	100		
20	네오마이신	Neomycin	500		
21	옥소린산	Oxolinic acid	100		
22	옥시테트라싸이클린	Oxytetracycline	100		
23	스펙티노마이신	Spectinomycin	500		
24	스트렙토마이신	Streptomycin	500		
25	설폰아마이드	Sulfonamides	100		
26	테트라싸이클린	Tetracycline	100		
27	트리메토프림	Trimethoprim	50		
28	타일로신	Tylosin	200		

□ 수출 위생증명서(식약처 발급-소고기만)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address : Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup heungdoek-gu cheongju-si, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea 363-700

Tel: +82-43-719-2211, Fax: +82-43-719-2200

Certificate No. : MFDS - FID -

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

MM/DD/YY : 00 / 00 / 00

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 of loading / date of departure :

■ Name of ship(or flight) / Container No :

■ Name and address of consignor :

■ Name and address of consignee :

■ Remarks : please refer to 'additional declarations' in the following page

■ Name of Veterinary official/Signature : /

Director of General Service Division
○○ Regional Office of Food & Drug Safety
Republic of Korea

Ministry of Food and Drug Safety

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Gross Weight / Net Weight	Date of manufacture / Lot No

Additional declarations

■ 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.

Ministry of Food and Drug Safety

□ 수출 검역증명 부속서(검역본부 발급)

ㅇ 소고기

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Official Health Certificate for Beef and Beef Product (☐ Chilled / ☐ Frozen)
to be Exported to Hong Kong

Certificate No.

1. Identification of Products

Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight

2. Type/Part and Origin of Meat

Type/Part of Meat	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 & Address of Consignee (Trader Registration Number)	Name & Address of Consignor	Place of Destination

4. Health Declaration

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 meat was derived from animals originating from an area which was free from notifiable diseases and not under any veterinary restrictive measures for the past 12 months. (Skeletal muscle meat is exempted in case of Lumpy Skin Disease outbreaks);
- 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;
- 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, and in compliance with Hong Kong legislation;
- the meat is fit for human consumption.

	Date and Place Issued	Name and Signature
(Official Stamp)		
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

ㅇ 돼지고기

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Official Health Certificate for Chilled, Frozen or Cured Pork
to be Exported to Hong Kong

Certificate No.

1. Identification of Products

Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight

2. Type/Part and Origin of Meat

Type/Part of Meat	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 & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination

4. Health Declaration

I, the undersigned official veterinarian, certify that
- 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;
- 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;
- 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;
- 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 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
- 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.
- the meat comes from animals which have not been kept in a CSF infected zone(city or country).
- the meat comes from animals which have been slaughtered in an approved abattoir not situated in a CSF infected zone(city or country).

	Date and Place Issued	Name and Signature
(Official Stamp)		
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

○ 닭고기

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs of Korea

Official Health Certificate for Chilled, Frozen or Cured Poultry Meat to be Exported to Hong Kong

Certificate No.

1. Identification of Products

Slaughter Date	Processing Date	Container No.	Seal No.	No. of Package & Net Weight

2. Type/Part and Origin of Meat

Type/Part of Meat	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 & Address of Consignee	Name & Address of Consignor	Place of Destination

4. Health Declaration

I, the undersigned official veterinarian, certify that
- 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.
- the poultry meat was found to be free from any clinical evidence of infectious or contagious disease.
- the poultry meat was sound, healthful, wholesome, clean and fit for human consumption.
- 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
- the poultry meat has been handled in a sanitary manner in this country.
- 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.
- 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.
- there were no reported case of AI or ND on the rearing establishment for the past 12 months
- 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.
- 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.

	Date and Place Issued	Name and Signature
(Official Stamp)		
	Government Veterinary Inspector Animal and Plant Quarantine Agency Republic of Korea	

(2) 식용란 및 알가공품

○ 기본 요건

HACCP	검역시행장	할랄인증	수출작업장	수출국 현지실사	수출증명서 발급	
					검역	위생
O	O	-	-	-	O	O

※ ('23.5~) 한국은 국가기반(country-based)으로 관리, 식용란수집판매업 등에서 수출가능

○ 주요 수출요건

- 수출증명서(위생·검역증명서) 발급

※ 국내 고병원성 조류인플루엔자 비발생지産(시·군)만 가능

○ 국내 기관별 역할

기관명(부서)	주요역할	비고
검역본부	• 검역시행장 지정	
	• 수출검역증명서 발급	• 기본서식
지방청 농축과 (대전·대구 식안과)	• 수출위생증명서 발급	• 붙임서식 발급

□ 수출 위생증명서(식약처 발급)

식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

Address : Osong Health Technology Administration Complex, 187 Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup heungdoek-gu cheongju-si, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea 363-700

Tel: +82-43-719-2211, Fax: +82-43-719-2200

Certificate No. : MFDS - FID -

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

MM/DD/YY : 00 / 00 / 00

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 of loading / date of departure :

■ Name of ship(or flight) / Container No :

■ Name and address of consignor :

■ Name and address of consignee :

■ Remarks : please refer to 'additional declarations' in the following page

■ Name of Veterinary official/Signature : /

Director of General Service Division

○○ Regional Office of Food & Drug Safety

Republic of Korea

Ministry of Food and Drug Safety

Name of product	Type of product	Type and Number of packages	Gross Weight / Net Weight	Date of manufacture / Lot No

Additional 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.

Ministry of Food and Drug Safety

2. 품목-국가별 축산물 수출작업장 등록 및 수출증명서 발급기관 구분표

수출국	제품	수출작업장 등록신청기관		수출증명서 발급기관		축종
		지방청 (가공)	검역본부 (도축)	지방청 (위생증명서)	검역본부 (검역증명서)	
대만	멸균 식육가공품	추가안됨		O	O	돼지,닭
	식용란 및 알가공품	확인필요		-	O	-
	유가공품	확인필요		-	O	-
마카오	소고기	O	-	O	O	소
말레이시아	유가공품	O	-	O	O	-
	소고기	-	O	-	O	소
	멸균 돼지고기가공품	O	-	-	O	돼지
미국	열처리 가금육가공품	O	O	O(공동/현장발급)		닭,오리
베트남	닭고기	-	-	-	O	닭
	열처리 가금육가공품	O	O	-	O	닭,오리
싱가포르	열처리 소고기가공품	O	O	-	O	소
	열처리 돼지고기가공품	O	O	-	O	돼지
	열처리 가금육가공품	O	O	-	O	닭,오리, 거위 칠면조
	제주산 소·돼지고기	O	O	-	O	소,돼지
	열처리 알가공품	O	-	-	O	-
	식용란	-	O	-	O	-
영국	열처리 닭고기가공품	O	O	O(공동발급)		닭
	열처리 닭고기가공품 함유 복합식품	O	-	O	-	닭
EU	열처리 닭고기가공품	O	O	O(공동발급)		닭
	열처리 닭고기가공품 함유 복합식품	O	-	O	-	닭
일본*	삼계탕	-	O	-	O	닭
	열처리 식육가공품	-	O	O(가금육만)	O	돼지,가금류
	유가공품	-	O	O	O	-
중국	삼계탕	O	O	O(공동/현장발급)		닭
	유가공품	O	-	-	O	-
칠레	멸균 식육가공품	-	-	O	-	소,돼지, 가금류
캐나다	열처리 닭고기가공품	O	O	O(공동/현장발급)		닭
	열처리 소고기가공품	O	-	O	-	소
필리핀	유가공품	O	-	-	O	-
호주	식육가공품	-	-	-	O	소,돼지,닭, 오리,양,염소
홍콩	식육가공품	-	-	-	O	소,돼지,닭
	소·돼지·닭고기	O	O	O(소고기만)	O	소,돼지,닭
	식용란 및 알가공품	-	-	O	O	

*일본 수출작업장은 가공장이더라도 검역본부로 신청해야함

3. 국가-품목별 주요 수출요건 요약표

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	수출국 작업장 등록	주요 수출요건
대만	멸균 식육가공품 (돼지·닭고기)	o	o	추가안됨	- 대만「수입 식품의 체계적 조사 규정」에 따라 수출실적이 있는 업체만 수출가능 - 열처리 조건 : 최소 F0 값 3(밀봉 후 중심부 온도 120℃, 4분 이상)
	식용란 및 알가공품	o	×	o	- 대만「수입 식품의 체계적 조사 규정」에 따라 수출 전 대만에 수출가능여부 문의 후 수출 - (식용란) 표면이 청결하여야 하며 고병원성 인플루엔자 비발생 지역에서 생산, 위생적으로 운반 - (알가공품) 고병원성 인플루엔자 비발생 농가에서 유래되어야 하며, 조류 인플루엔자 바이러스를 사멸시킬 수 있는 열처리
	유가공품	o	o	o	- 대만「수입 식품의 체계적 조사 규정」에 따라 수출 전 대만에 수출가능여부 문의 후 수출 - 열처리 조건: ① UHT 132℃에서 1초 이상 처리 또는, ② (pH 7.0 미만) HTST 72℃ 15초 이상 처리 또는, ③ (pH 7.0 이상) HTST 72℃, 15초 2회 이상 처리
마카오	소고기 (포장육)	o	o	o	- 생산(사육·도축·가공) 시·도는 구제역·우역·우폐역 발생으로 인한 방역 조치 완료로부터 12개월 경과 후 수출 가능 - 마카오 정부에 등록된 수출작업장에서 생산(별도 등록절차 없이 우리측 통보 시 등록) - (홍콩 경유 시 등) 현물과 수출위생증명서 내 Lot no. 가 확인될 수 있도록 기입 - 홍콩 잔류물질 기준 준수

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	수출국 작업장 등록	주요 수출요건
말레이시아	공통사항	-	-	-	- 말레이시아 수출작업장 및 제품의 유효기간 만료 6개월 전 말레이시아에 갱신신청서 제출 - 업체는 매년 연례 위생관리 보고서(APE, Annual Performance Evaluation)를 DVS가 안내하는 링크를 통해 제출(공문으로 업체에 알림예정) - 신규, 갱신서류는 모두 정부를 통해 말레이시아에 제출해야 하며, 말레이시아의 "신청서 작성·제출 가이드라인"을 반드시 준수해야 함 - 이미 할랄인증받은 업체도 JAKIM의 할랄신청서 작성 및 관련 자료를 제출해야 함
	유가공품	o	×	o	- 열처리 조건 : (UHT) 132℃이상으로 1초 이상 (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 수준
	소고기 (포장육, 냉동)	o	o	o	- 도체를 0~4℃에 최소 24시간 동안 냉장 후 양쪽 배측최장근 중앙에서 pH를 측정하여 6.0 미만이어야 하며, 냉동 쇠고기만 수출 가능(검역증명서 부속서 조건 확인)
	멸균 식육가공품 (돼지고기)	o	×	o	- 말레이시아 DVS에 등록된 도축장*에서 생산된 원료를 사용해야 함 * 원료 돼지고기 요건 ① (국내산) 한국정부의 승인감독을 받는 도축장에서 생산(DVS 사전 승인 필요없음) ② (수입산) DVS 승인 제3국 도축장에서 생산 ③ 수출 국가/지역은 수출일 이전 3개월 동안 탄저병 비발생 지역이어야 하며, 해당 육류는 구제역, 탄저병, 아프리카돼지열병이 발생하지 않은 농장에서 사육된 돼지에서 생산되어야 함 - 열처리 조건: 최소 F0값 3(121℃ 4분 유지)

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	수출국 작업장 등록	주요 수출요건
미국	열처리 가금육가공품	o	o	o	※ 상세요건은「가금제품 미국 수출 관련 검역·검사지침」참조 - 원료육 : 미국 FSIS에 등록된 국가 및 수출도축장의 원료육 사용 - 수출 1개월 전, 수출작업계획서 제출 필요 - 작업장 관리 : 미국 HACCP, 위생관리규정 등 준수 - 병원성 미생물관리(도축업, 가공업) : 도축업(살모넬라, 캠필로박터) 가공업(제품유형에 따라 검사항목 상이) 환경검사(리스테리아 모노사이토제네스) - 레토르트 공정담당자 BPCS 교육 수료 등 - 열처리 조건: 심부온도 74℃(165ºF) 이상 - 수출작업장 등록 시 등록된 품목만 수출 가능
베트남	닭고기	o	o	o	- 닭고기 제품 관련 심장, 간, 신장, 엉덩이, 뼈, 껍질, 날개, 발은 수출 불가 - 가축 질병 비발생 조건 등 준수 * 국내 고병원성 조류인플루엔자 발생지역산(발생농장 반경 3km 이내) 수출불가, 방역지역 해제 시 수출가능
	열처리 닭고기 가공품	o	o (멸균 제외)	o	- (농장) 농장 반경 10km 내 도축 전 30일 간 고병원성조류인플루엔자(HPAI) 및 뉴캐슬병(ND) 비발생, 도축 전 12개월 간 전염성F낭병(IBD) 비발생 - (원료육) 한국에서 부화하여 자란 가금으로 베트남 정부에서 승인받은 국내 도축장에서 도축되어야 함 - (열처리) 제품 중심부 온도 최소 70℃/30분 이상 또는 75℃/5분 이상 또는 80℃/1분 이상 처리되어 고병원성 조류인플로엔자, 뉴캐슬병 바이러스 불활화 조건 충족되어야 함

<table>
<tr><th>국가</th><th>품목</th><th>HACCP 인증</th><th>검역 시행장 지정</th><th>수출국 작업장 등록</th><th>주요 수출요건</th></tr>
<tr><td rowspan="2">싱가포르</td><td>공통사항</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>- 싱가포르 수출작업장에 대한 승인기준, 축종별 위생조건 준수
- 열처리(멸균, 살균 등) 식육가공품의 원료는 싱가포르가 수출허용한 국가 및 작업장에서 생산된 국내산 또는 수입산 원료육 사용가능
※ 국내산 사용 시,
① 멸균 식육가공품의 원료육: 우리 정부가 승인한 도축장에서 도축
② 열처리 식육가공품의 원료육: 싱가포르에 등록된 도축장에서 도축
- 멸균제품의 원료를 공급하는 도축업은 SFA에 등록할 필요없음
- 멸균제품은 선등록대상(prelisting)으로 신청서를 제출할 필요 없음</td></tr>
<tr><td>열처리
소고기가공품</td><td>o</td><td>o
(멸균 제외)</td><td>o</td><td>1) 육지에서 생산·수출 시
- 세계동물보건기구의 구제역바이러스 불활화 조건 충족 시
<table><tr><th colspan="2">구분</th><th>불활화 조건</th><th>WOAH article</th></tr><tr><td rowspan="2">구제역</td><td>canning</td><td>- 기밀성 있는 용기에 밀봉 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리</td><td rowspan="2">8.8.34</td></tr><tr><td>완전조리</td><td>- 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리
* 조리 후 구제역 바이러스에 재노출되지 않도록 포장관리 필요</td></tr></table>2) 제주에서 생산·수출 시
- 열처리, 비열처리* 제품 수출가능
* 예) 가능: 훈제제품(cold-cuts of smoked meat) / 불가: 생양념육(raw seasoned meat or raw marinated meat)
3) 레토르트 처리 시 기밀성있는 용기에 밀봉하여 중심부온도 최소 F0값 3, 상온보관 상업적 멸균처리
4) 증명서 내 가축질병 비발생 조건 등 충족</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>국가</th><th>품목</th><th>HACCP 인증</th><th>검역 시행장 지정</th><th>수출국 작업장 등록</th><th>주요 수출요건</th></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>열처리
돼지고기가공품</td><td>o</td><td>o
(멸균 제외)</td><td>o</td><td>- 멸균제품의 원료를 공급하는 도축업은 SFA에 등록할 필요없음
1) 육지에서 생산·수출 시
- 세계동물보건기구 기준에 따른 구제역(FMD), 아프리카돼지열병(ASF), 돼지열병(CSF) 바이러스 불활화 온도 조건 충족
<table><tr><th colspan="2">구분</th><th>불활화 조건</th><th>WOAH article</th></tr><tr><td rowspan="2">구제역</td><td>canning</td><td>- 기밀성 있는 용기에 밀봉 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리</td><td rowspan="2">8.8.34</td></tr><tr><td>완전조리</td><td>- 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 또는 동등 이상 조건으로 열처리
* 조리 후 구제역 바이러스에 재노출되지 않도록 포장관리 필요</td></tr><tr><td colspan="2">아프리카돼지열병</td><td rowspan="2">- 기밀성 있는 용기에 밀봉 F0값 3 이상 열처리 또는 중심부 온도 최소 70℃, 30분 이상 열처리</td><td>15.1.23.</td></tr><tr><td colspan="2">돼지열병</td><td>15.2.23.</td></tr></table>2) 제주에서 생산·수출 시
- 열처리, 비열처리* 제품 수출가능
* 예) 가능: 훈제제품(cold-cuts of smoked meat) / 불가: 생양념육(raw seasoned meat or raw marinated meat)
3) 레토르트 처리 시 기밀성있는 용기에 밀봉하여 중심부온도 최소 F0값 3, 상온보관 상업적 멸균처리
4) 증명서 내 가축질병 비발생 조건 등 충족</td></tr>
<tr><td>열처리
가금육가공품</td><td>o</td><td>o
(멸균 제외)</td><td>o</td><td>- (열처리 제품) 수출작업장 등록 시 신청서 제출, SFA 실사 후 등록
- 세계동물보건기구 기준에 따른 조류인플루엔자 바이러스 불활화 온도 조건 충족 및 가축질병 비발생 조건 등 충족 시
<table><tr><th>구분</th><th>중심부 온도(℃)</th><th>시간(초)</th><th>중심부 온도(℃)</th><th>시간(초)</th><th>WOAH article</th></tr><tr><td rowspan="2">고병원성
조류인플루엔자</td><td>60.0</td><td>507</td><td>70.0</td><td>3.5</td><td rowspan="2">10.4.24</td></tr><tr><td>65.0</td><td>42</td><td>73.9</td><td>0.51</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>국가</th><th>품목</th><th>HACCP 인증</th><th>검역 시행장 지정</th><th>수출국 작업장 등록</th><th>주요 수출요건</th></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td>제주산
소·돼지고기</td><td>o</td><td>-</td><td>o</td><td>- 원료육: ① 제주도에서 태어나고 자란 소, 돼지, ② SFA에 등록된 제주도 내 도축장*에서 도축된 소고기·돼지고기 및 그 내장**
* 수출작업장 등록현황 확인필요
** 적색 내장(red offal), 녹색 내장(green offal) 및 기타 내장(other offal)
① 적색 내장 : 횡격막, 심장, 신장, 간(liver), 혀, 비장, 기관 및 후두
② 녹색 내장 : 장(직장, 식도 및 위)
③ 기타 내장 : 적색 내장 및 녹색 내장으로 열거되지 않은 내장 제품(예: 대동맥, 음경 등)
※ 동물의 피는 내장에 해당하지 않음</td></tr>
<tr><td>열처리 알가공품</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>1) 세계동물보건기구 기준에 따른 조류인플루엔자 바이러스 불활화 온도 조건 충족 및 가축질병 비발생 조건 등 충족 시
<table>
<tr><th>구분</th><th>중심부 온도(℃)</th><th>시간(초)</th><th>중심부 온도(℃)</th><th>시간(초)</th><th>WOAH article</th></tr>
<tr><td rowspan="2">고병원성
조류인플루엔자</td><td>60.0</td><td>507</td><td>70.0</td><td>3.5</td><td rowspan="2">10.4.24</td></tr>
<tr><td>65.0</td><td>42</td><td>73.9</td><td>0.51</td></tr>
</table>
2) 레토르트 처리 시 기밀성있는 용기에 밀봉하여 중심부온도 최소 F0값 3, 상온보관 상업적 멸균처리</td></tr>
<tr><td>식용란</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>- 싱가포르 식품청(SFA) 허가를 받은 농장의 식용란만 수출할 수 있음</td></tr>
<tr><td rowspan="2">영국</td><td>열처리
닭고기가공품</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>- 원료육: ① 국내산, ② 영국산, ③ 영국에 수입이 허용된 제3국산 중 우리나라와 열처리 등급 (treatment D)이 동일한 국가(지역)산만 사용가능
- 열처리: treatment D(식육의 중심부 온도 70℃ 이상) 처리</td></tr>
<tr><td>열처리 닭고기가공품
함유 복합식품</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>- 국내산 또는 영국산 열처리한 닭고기가공품만 사용가능
- 열처리: 식육의 중심부 온도 70℃ 이상 처리</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>국가</th><th>품목</th><th>HACCP 인증</th><th>검역 시행장 지정</th><th>수출국 작업장 등록</th><th>주요 수출요건</th></tr>
<tr><td rowspan="2">유럽
연합
(EU)</td><td>열처리
닭고기가공품</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>- 원료육: ①국내산, ②EU산, ③EU에 수입이 허용된 제3국산 중 우리나라와 열처리 등급 (treatment D)이 동일한 국가(지역)산만 사용가능
- 열처리: treatment D(식육의 중심부 온도 70℃ 이상) 처리</td></tr>
<tr><td>열처리 닭고기가공품
함유 복합식품</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>- 국내산 또는 EU산 열처리한 닭고기가공품만 사용가능
- 열처리: 식육의 중심부 온도 70℃ 이상 처리</td></tr>
<tr><td rowspan="3">일본</td><td>삼계탕</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>※ 실온장기보존이 가능한 canned/retort 제품은 수출작업장 등록없이 수출검역증명서 발급 시 수출가능
- 중심온도 120℃에서 4분 이상 가열 처리되었거나 동등 이상의 처리가 되고, 용기 파손이 없는 냉동 또는 냉장 삼계탕</td></tr>
<tr><td>열처리 식육
가공품
(가금육, 돈육)</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>※ 실온장기보존이 가능한 canned/retort 제품은 수입위생조건 적용대상 아님
(일본 동물검역소가 열처리 시간·온도, 포장, 보관기간 확인)
- 열처리 조건
① 돼지고기: 제품중심부 온도 70℃ 이상 유지
(끓는 물 또는 100℃ 초과하는 증기에 1분 이상 노출, 또는 온탕가열, 열풍건조 등의 열처리 방식을 30분 이상 처리)
② 가금육: 중심부의 온도를 70℃ 이상, 1분 이상 유지하는 열처리 방식</td></tr>
<tr><td>유가공품</td><td>o</td><td>o</td><td>-</td><td>- 열처리 조건(구제역 바이러스 불활화 조건 충족)
① UHT 처리(최소 132℃의 온도를 1초 이상 적용), 또는
② 우유의 pH 7.0 미만일 경우 HTST(최소 72℃의 온도를 15초 이상 적용) 처리, 또는
③ 우유의 pH 7.0 이상일 경우 HTST 처리를 두 번 적용, 또는
④ pH 6 미만으로 최소 1시간 유지</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>국가</th><th>품목</th><th>HACCP 인증</th><th>검역 시행장 지정</th><th>수출국 작업장 등록</th><th>주요 수출요건</th></tr>
<tr><td rowspan="2">중국</td><td>삼계탕</td><td>o</td><td>o</td><td>o</td><td>※ 상세요건은「삼계탕 중국 수출·검역 위생절차 안내서」 참조
- 원료육 : 중국 해관총서에 등록된 수출도축장에서 도축된 원료육(닭의 내장제외 도체) 사용
- 수출작업계획서 제출
- 최초 수출시 또는 최근 6개월마다 검사실시
- 열처리조건(뉴캣슬병과 고병원성 조류인플루엔자 바이러스를 사멸시키는 데 충분한 가열 온도/시간 충족)
<table>
<tr><th>구분</th><th>중심부 온도(℃)</th><th>시간(초)</th><th>근거</th><th>구분</th><th>중심부 온도(℃)</th><th>시간(초)</th><th>근거</th></tr>
<tr><td rowspan="4">뉴캣슬병</td><td>65.0</td><td>39.8</td><td rowspan="4">WOAH article 10.9.21</td><td rowspan="4">고병원성 조류 인플루엔자</td><td>60.0</td><td>507</td><td rowspan="4">WOAH article 10.4.24</td></tr>
<tr><td>70.0</td><td>3.6</td><td>65.0</td><td>42</td></tr>
<tr><td>74.0</td><td>0.5</td><td>70.0</td><td>3.5</td></tr>
<tr><td>80.0</td><td>0.03</td><td>73.9</td><td>0.51</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>유가공품
(일반유제품,
영유아유제품)</td><td>o</td><td>×</td><td>o</td><td>※ 상세요건은「유제품 중국 수출 검역·검사지침」 참조
- 조제분유 등 영유아 유제품은 배합비 등록* 필요(중국 현지실사 실시)
* 수출작업장 1개소 당 3개 브랜드 x 1~3단계 = 최대 9개 제품 등록 가능
- 가축질병 비발생: 브루셀라, 결핵, 요네병, 탄저병
- 열처리 조건 : (UHT) 132℃ 이상, 1초 이상
(HTST) 우유의 pH 7.0 미만인 경우 최소 72℃, 15초 이상
우유의 pH 7.0 이상인 경우 HTST 2회</td></tr>
<tr><td>칠레</td><td>멸균 식육가공품
(소·돼지고기,
가금육)</td><td>o</td><td>×</td><td>×</td><td>※ 상세요건은 "식육통조림·레토르트 식품 칠레 수출관련 안내요령" 참조
- 원료육 : 국내산, 수입산 소·돼지고기, 가금육 모두 사용 가능
- 열처리 조건 : 상업적 멸균처리 후 상온보관
- 수출작업계획서 제출, 식약처 Official seal 수령</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>국가</th><th>품목</th><th>HACCP 인증</th><th>검역 시행장 지정</th><th>수출국 작업장 등록</th><th>주요 수출요건</th></tr>
<tr><td rowspan="2">캐나다</td><td>닭고기가공품</td><td>o</td><td>o
(멸균 제외)</td><td>o</td><td>※ 상세요건은「가금제품 캐나다 수출 검역·검사지침*」 참조
- 원료육 : 캐나다로 수출할 수 있는 국가/작업장의 원료육(국내산, 수입산)만 사용
- 열처리 조건 : 중심온도 최소 80℃ 도달,
(상온제품) 최소 F0값 3 열처리, 상업적 멸균 / (완전조리 냉동비상온제품) 살모넬라균 7D 감소 열처리 등
- 수출작업계획서 제출</td></tr>
<tr><td>소고기가공품</td><td>o</td><td>o
(멸균 제외)</td><td>o</td><td>- 수입산* 소고기 및 소고기 가공품을 사용한 broth, flavour, meat extracts만 수출가능
*캐나다산 또는 캐나다 수입허용 국가·작업장 산
- 열처리 조건 : 최소 F0 3 또는 중심온도 70℃/30분 이상 또는 최소 80℃ 도달,
- ISO/IEC17025 실험실에서 정기적 제품검사 실시, 알레르기 관리프로그램 운영</td></tr>
<tr><td>필리핀</td><td>유가공품</td><td>o</td><td>×</td><td>×</td><td>- 열처리 조건 : (UHT) 132℃ 이상, 1초 이상
(HTST) 우유의 pH 7.0 미만인 경우 최소 72℃, 15초 이상
우유의 pH 7.0 이상인 경우 최소 72℃, 15초 이상, 2회 실시</td></tr>
<tr><td>호주</td><td>식육가공품
(소·돼지·닭·오리·양·
염소고기)</td><td>o</td><td>o</td><td>×</td><td>- 수출 전 수출국에 수입허가를 득해야 함
- 수출검역증명서 별 사용할 수 있는 축종, 원산지 및 온도조건 등 확인
- 수출제품에 따른 검역증명서 발급</td></tr>
</table>

국가	품목	HACCP 인증	검역 시행장 지정	수출국 작업장 등록	주요 수출요건
홍콩	식육가공품 (소·돼지·닭고기)	○	○	×	※ 열처리 또는 보존처리한 경우 수출작업장 등록없이 수출가능 ① 열처리 식육가공품은 제품의 모든 부위가 70℃에 도달되도록 열처리(Fully cooked)*, 또는 * 예) 돼지고기가공품: OIE 구제역 사멸온도 조건 준수(중심부 온도 70℃에서 최소 30분 이상 열처리) ② 양념육 등 보존과정을 거친 경우 - 소고기가공품의 원료육은 한국, 미국, 호주, 뉴질랜드산 가능 - 검역증명서 발급 시 비고란에 'This product is fit for human consumption.(해당 제품은 식용에 적합하다)' 문구 기재
	포장육 (소·돼지·닭고기)	○	○	○	- 축종별 수출요건 ▪ 소고기(식용을 목적으로 도축된 소로부터 얻은 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분) ① 구제역·우역·우폐역, 럼피스킨*이 발생한 시·도(사육·도축·가공)는 방역조치 완료일로부터 12개월 경과 후 수출 가능 * 지육·정육(Skeletal muscle meat)에 한해 럼피스킨 발생 시·도産 소고기는 수출 가능 ② 잔류물질 검사*(클로르테트라싸이클린, 옥시테트라싸이클린, 테트라싸이클린, 연 1회 이상) * 홍콩 수출 쇠고기 안전성 관리방안 참고 ▪ 돼지고기(식용을 목적으로 도축된 소로부터 얻은 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분) ① 국내 구제역 비발생지역 돈육만 수출이 가능하며, 발생지역産은 이동제한 해제 등 방역조치 완료일로부터 1년 후부터 수출 가능 ② 출하농가 및 도축장, 가공장은 돼지열병 감염지역(infected zone)에 위치하지 않아야 함 ▪ 닭고기: 국내 고병원성 조류인플루엔자 비발생지産(시·군)만 가능
	식용란 및 알가공품	○	○	×	※ 한국산 식용란과 알가공품은 국가기반 관리中으로 식용란수집판매업 등에서 식용란 등을 수출하는 경우 수출작업장으로 등록할 필요없음('23.5~) - 국내 고병원성 조류인플루엔자 비발생지産(시·군)에서만 수출가능

4. 국내 축산물 등 동물성 식품 수출관련 기관 및 단체

□ 식품의약품안전처

담당부서		전화번호
수입식품안전정책국	수입식품정책과	043-719-2155
서울지방식약청	운영지원과	02-2640-1306
	식품안전관리과	02-2640-1384
	농축수산물안전과	02-2640-5016
부산지방식약청	운영지원과	051-602-6113
	식품안전관리과	051-602-6162
	농축수산물안전과	051-602-6135
경인지방식약청	운영지원과	02-2110-8010
	식품안전관리과	02-2110-8030
	농축수산물안전과	02-2110-8057
대구지방식약청	운영지원과	053-589-2711
	식품안전관리과	053-589-2732
광주지방식약청	운영지원과	062-602-1360
	식품안전관리과	062-602-1417
	농축수산물안전과	063-732-0003
대전지방식약청	운영지원과	042-480-8713
	식품안전관리과	042-480-8717

□ 농림축산식품부

담당부서		전화번호
국제협력국	검역정책과	044-201-2077
농림축산검역본부	축산물수출위생팀	054-912-0516

□ 관련단체 및 협회

기관명	전화번호
한국식품안전관리인증원	043-928-0160
한국농수산식품유통공사	061-931-0160
한국육가공협회	02-588-1264
한국육계협회	043-908-5722
한국유가공협회	02-584-3631
한국계란산업협회	02-797-2455
한국식품산업협회	02-3470-8100
한국육류유통수출협회	031-394-8147