

□ 캐나다 식품안전법 PCP문서양식 1-1[해외공급자의 운영에 관한 체크리스트]

S F C R section	필요조건 (캐나다)	(한글번역)
Sanitation, Pest Control and Non-good Agent		위생, 방충/방서관리, 비식품
11 89(4) 50	Sanitation - the Establishment, and any conveyances or equipment used in it, are clean and in a sanitary condition - Cleaning and sanitizing activities do not contaminate food.	위생 - 공장(사업장), 사용되는 설비 및 운반시설은 청결하고 위생적이어야 함 - 세척 및 소독과정은 식품을 오염시키지 않아야 함
11 89(4) 51	Animal and pest control - the establishment (the facility and surrounding area) is protected against the entry of animals(for example, entry of rodents in the facility or wild deer in crop fields), when reasonably practicable. - no animals are permitted in the facility, including companion animals. - Any measures taken to prevent the presence of animals(for example, bait station) do not contaminate food.	방충/방서 등 관리 - 작업장은 방충·방서관리를 위하여 해충이나 설치류 등의 유입이나 번식을 방지할 수 있어야 함 - 작업장내 반려동물을 포함한 어떠한 동물(취 포함)도 허용되지 않음 - 작업장내 해충이나 설치류 등의 구제(쥐덫 등 포함)는 정해진 위생수칙에 따라 공정이나 식품의 안전성에 영향을 주지 않는 범위에서 적절한 보호 조치를 취한 후 실시하며, 식품의 오염을 방지하기 위한 가능한 모든 방법을 취해야 함
11 89(4) 52	Non-food agents(for example, cleaning chemicals) - Identified and suitable - Used in a manner that does not contaminate food and according to any manufacturer's instructions.	비식품(예: 세척용 세제 등) - 식품과 구분되도록 표기하고, 세척 등에 사용이 적절하여야 함 - 식품을 오염시키지 않도록 사용되고 있고, 제조사가 제안하는 방법대로 사용되어야 함

Conveyances and equipment used in the establishment		공장(작업장)에서 사용되는 운반기구 및 장비
11 89(4) 53	<p>Conveyances and equipment used for food:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appropriate for the food and activity. - Designed, constructed and maintainable to prevent contamination of food. - Equipment parts are made of materials that are corrosion-resistant, durable, cleanable and non-toxic. - Equipped with the necessary measuring instruments (for example, recording thermometer). - functions as intended. - Accessible for sanitation. - Used, maintained and calibrated as per manufacturer's instructions and in a way that does not contaminate food. - Food contact surfaces are smooth, free from pitting, cracks or flakes 	<p>식품에 사용되는 운반 기구와 장비:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품취급에 적절해야 함 - 공정간 또는 취급시설간 식품의 오염이 발생되지 않도록 공정 흐름에 따라 적절히 배치되어야 함 - 식품과 접촉하는 취급시설·설비는 인체에 무해한 내수성·내부식성 재질로 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능하여야 하며, 기구 및 용기류는 용도별로 구분하여 사용·보관하여야 함. - 필요한 검사용 장비를 보유(예: 기록용 온도계) - 운반기구와 장비들은 사용 목적에 맞도록 사용하고 세척·소독이 용이하여야 함 - 제조사의 사용 방법에 따라 식품이 오염되지 않도록 사용 및 교정 등 관리되어야 함 - 식품접촉 표면은 매끈하고, 흠, 파손 또는 틈새가 없어야 함.
11 89(4) 54	<p>Conveyances and equipment for waste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conveyances and equipment that are used to handle, and that come in contact with, contaminated materials, waste or inedible are dedicated for this purpose and identified as such. - Designed, constructed and maintained to prevent contamination of food (for example, leak proof, and covered), - Function as intended. - Cleanable and accessible for sanitation. 	<p>폐기물에 사용되는 운반기구와 장비:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 폐기물 운반기구와 장비는 폐기물, 비가식 부위(잔여물), 오염 물질 등의 운반에 사용됨 - 식품 오염 방지를 위해 처리 용기는 밀폐 가능한 구조여야 함 (예: 누출방지 및 덮개) - 사용 목적에 맞도록 사용하고 세척·소독이 용이하여야 함

Conditions of the establishments		공장(작업장)의 상태
11 89(4) 56	<p>Land and Location:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The surrounding land does not pose a risk of contamination to food (for example, free of debris, refuse, pooling water, and pest harbourages). - The establishment is not located near anything that is a source of contamination to food. 	<p>공장부지 및 위치:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 공장주변의 부지는 식품을 오염시킬 수 있는 장소에 위치 하여서는 안됨 (예: 잔해물, 쓰레기, 고여있는 물, 해충이 없는 곳) - 공장시설물은 식품의 오염원이 될 수 있는 어떤 것과도 가까이 위치 해서는 안됨
11 89(4) 57	<p>Interior of facility (building) or conveyance:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Of sanitary design to prevent the accumulation of contaminants and to permit effective maintenance and sanitation. - Size and layout is adequate. - Entry of pests is prevented (for example, self-closing doors, screened windows). - Floors, walls, ceilings, windows and doors are cleanable (smooth, non-absorbent) and impervious to moisture. - Floors permit good drainage (if liquids could be present). - Constructed of and maintained using materials that are appropriate, suitable, durable, capable of withstanding repeated sanitation, and non-toxic. - Sound construction and in good repair. 	<p>시설(건물) 및 콘베이어의 내부</p> <ul style="list-style-type: none"> - 오염 물질의 축적을 방지하고 효과적인 유지 보수 및 소독이 가능한 위생적 설계 - 공장 규모와 시설 및 기구의 배치가 적절하여야 함 - 해충, 쥐 등의 출입을 방지함(예: 자동문, 방충망 등) - 바닥, 벽, 천장, 창, 문 등이 매끈하고 흡수되지 않는 재질로 되어 있어 세척에 용이하고, 습기가 차지 않아야함 - 바닥은 배수가 잘 되어야 한다.(바닥에 물이 잔존할 경우) - 세척과 소독에 잘 견딜 수 있는 재질이어야 하며, 독성물질이 없어야 함 - 튼튼한 구조물이어야 하고 보수가 잘 되어 있어야 함
11 89(4) 59	<p>Movement</p> <ul style="list-style-type: none"> - The movement of persons and things within, into and out of the facility or conveyance is controlled to prevent contaminating food. 	<p>이동 동선</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품이 오염되는 것을 방지하기 위해 시설 내외부로 사람과 물건 이동 또는 운반이 통제됨

11 89(4) 60	Incompatible activities - Where cross contamination may result, incompatible activities are separated by physical or other effective means.	오염, 비오염 구역의 구분 - 교차오염이 발생할 수 있는 장소는 물리적 또는 기타 효과적인 방법을 통해 분리되어야 함. (예: 세척장소 또는 화학물질을 쓰는 장소와 완성된 상품이 근접한 거리에 있다면, 교차오염의 위험이 있음)
11 89(4) 61	Separation of food: - Food is separated by physical or other effective means from: - anything that could contaminate the food - anything made in the establishment that is not intended or sold for use as food (for example, rejected food intended for use in animal feed)	식품의 분리 보관 - 식품은 아래 사항들에 대해 분리하여 관리하여야 함 - 식품을 오염시킬 수 있는 모든 것 - 불량품 등 정상적인 식품으로 판매되어서는 안 되는 것(예: 동물 사료로 사용하기 위한 제품)
11 89(4) 62	Arrival of certain food at establishment - Food that could be contaminated (for example, recalled food), is identified upon arrival at the establishment and placed in a designated area.	회수제품 보관장소 - 오염될 수 있는 식품(예: 회수된 식품)은 시설 도착 시 식별되어 지정된 곳에 배치됨
11 89(4) 63	Lighting: - Lighting is sufficient for the activity being conducted. - Light bulbs and fixture in food areas are protected to contain any breakage.	조명 - 조명/채광은 작업장의 활동을 하기에 적당하여야 한다. - 식품구역에 있는 전구 및 비품은 파손 등으로 인해 식품에 유리 조각 등 부스러기가 떨어지지 않도록 보호장비가 있어야 함
11 89(4) 64	Ventilation system - Ventilation provides sufficient air exchange and can be maintained and cleaned to prevent unclean air from affecting the food.	환기시설 - 환기시설은 충분한 공기순환을 제공해야 하며, 깨끗하지 않은 공기가 식품에 영향을 미치지 않도록 세척 및 유지관리 되어야 함

11 89(4) 65	<p>Temperature and humidity</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperature and humidity are maintained at levels appropriate for the food. - System (if present) is equipped with instruments to control, indicate and record levels if temperature or humidity is important for the safety and suitability of the food. - System (if present) is accessible for maintenance and cleaning, and functions as intended. 	<p>온도와 습도</p> <ul style="list-style-type: none"> - 온도와 습도는 식품생산에 적당한 수준으로 유지되어야 함 - 온도/습도제어장치(만약 있다면)는 식품의 안전에 적합한 온도, 습도수준을 제어하고, 표시 및 기록하는 장치가 있어야 함 - 장치는 유지, 세척이 용이해야 하고 설계 의도대로 운영되어야 함
11 89(4) 66	<p>Waste disposal</p> <ul style="list-style-type: none"> - There is means for removing and disposing of contaminated materials and wastes. - Drainage, sewage and plumbing systems function as intended. - Removal and disposal is conducted at a frequency and in a manner that does not contaminate food. 	<p>폐기물 처리</p> <ul style="list-style-type: none"> - 오염물과 폐기물을 제거하고 처리하는 장치가 있어야 함 - 배수, 하수, 배관이 설계 의도대로 기능을 하여야 함 - 제거와 처리는 자주해야 하고, 그 과정에서 식품에 교차 오염되어서는 안됨
11 89(4) 67	<p>Employee facilities</p> <ul style="list-style-type: none"> - Employee facilities are available to permit the necessary hygienic practices, such as hand cleaning and sanitizing stations, lavatories, showers, and change room. - These are adequate in size and number for the people using them, accessible and cleanable. - Hand cleaning and sanitizing stations permit the effective cleaning of hands. - Lavatories are separate from food handling areas and are maintained in a clean condition. 	<p>종업원을 위한 부대시설</p> <ul style="list-style-type: none"> - 직원 시설은 손씻기 및 소독, 화장실, 샤워시설 및 탈의실과 같은 필요한 개인위생 시설이 제공되어야 함 - 사용 인원에게 적합한 크기이어야 하고 접근성과 세척이 용이해야 함 - 손 씻기와 소독 장소는 효율적으로 배치되어야 함 - 화장실은 식품 취급장소와 분리되어야 하고, 청결한 상태를 유지해야 함

11 89(4) 68	<p>Area for use by oversight/verification officials</p> <ul style="list-style-type: none"> - An area that is readily accessible, appropriately equipped, and of sufficient size is available to officials conducting oversight/verification activities (for example, government food inspection services). 	<p>관리감독 및 검증에 사용되는 공간</p> <ul style="list-style-type: none"> - 감독/검증 활동 수행원이 쉽게 접근할 수 있고 적절하게 해당 작업을 할 수 있는 충분한 규모와 시설이 있어야 함
11 89(4) 69	<p>Facilities for oversight/verification officials (where required)</p> <ul style="list-style-type: none"> - A furnished office that is readily accessible, of sufficient size and appropriately equipped (including lockers, cabinets, and lockable sample storage), is available for officials conducting oversight/verification activities (for example, government food inspection services). - In food slaughter establishments, the office is private and there is access to a lavatory, a shower, and a change room. 	<p>관리감독 및 검증을 위한 시설(필요한 경우)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 개인소지품 보관소, 캐비닛, 잠금장치가 있는 샘플보관소 등의 도구가 비치되어 있는 사무실이 있어야 함 - 도축장의 경우, 감독원이 화장실, 샤워시설 및 탈의실을 사용할 수 있는 개인 공간이 필요함
11 89(4) 70	<p>Water, steam and ice - contact with food</p> <ul style="list-style-type: none"> - Water, steam, or ice that could contact food does not pose a risk of contamination to the food and is protected against contamination. - No cross-connections exist between the water supply system and any other system, unless measures provide an equivalent level of protection. 	<p>식품과 접촉하는 용수, 증기 및 얼음</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품과 직접 접촉하는 용수, 증기 및 얼음은 식품을 오염시켜서는 안되고, 오염에 대한 방지 장치가 있어야 함 - 용수공급시설과 다른 시설간의 교차오염은 절대 있어서는 안됨
11 89(4) 71	<p>Water, steam and ice - supply and treatment</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adequate for the activity being conducted. - Any treatment of water, steam, or ice does not contaminate food. 	<p>용수, 증기 및 얼음의 공급과 처리</p> <ul style="list-style-type: none"> - 용수공급 및 처리가 적절히 이루어져야 함 - 용수, 증기 및 얼음에 사용된 처리방법은 식품을 오염해서는 안됨

Unloading, loading and storing		하차, 상차 및 저장
11 89(4) 72	<p>Conveyances used to transport food</p> <ul style="list-style-type: none"> - Designed, constructed, and maintained to prevent contamination of the food. - Parts that could contaminate food are durable, capable of withstanding repeated sanitation, and non-toxic. - Equipped with instruments to control, indicate and record temperature or humidity if they are important for the safety and suitability of the food. - Food is not co-transported with anything that could contaminate the food, including pest control products and animals. - Clean and sanitary conditions is verified before loading or unloading. 	<p>식품운송에 사용되는 운반기구</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 오염을 방지하기 위해 설계, 제작 및 유지되어야 함 - 식품을 오염시킬 수 있는 부품은 내구성이 뛰어나 반복적인 세척과 소독을 견딜 수 있으며 독성이 없어야 함 - 식품의 안전과 적합성에 중요한 경우 온도나 습도를 제어·표시 및 기록하는 도구가 장착되어 있음 - 식품은 병,해충 방제제품 및 동물을 포함하여 식품을 오염시킬 수 있는 어떤 것과도 함께 운반되지 않아야 함 - 상·하차 전에 세척 및 위생상태를 확인해야 함
11 89(4) 73	<p>Unloading and loading</p> <ul style="list-style-type: none"> - conveyances are loaded, arranged and unloaded in manner that prevents contamination of the food. 	<p>상·하차</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 오염을 방지하는 방식으로 운반물을 적재, 배치 및 하역함
11 89(4) 74	<p>Storing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food and non-food items are stored in a way that does not contaminate the food. 	<p>저장</p> <ul style="list-style-type: none"> - 식품과 비식품은 식품을 오염시키지 않는 방식으로 저장되어야 함
Competency		역량
11 89(4) 75	<p>Competencies and qualifications</p> <ul style="list-style-type: none"> - employees have the necessary competencies and qualifications to carry out their duties 	<p>직원역량 및 자격</p> <ul style="list-style-type: none"> - 직원들은 각자가 맡은 일을 충분히 해 나갈 수 있는 역량과 자격을 가지고 있어야 함.

Hygiene		위생
11 89(4) 76	Clothing, footwear and protective coverings - Anyone in a food handling area wears appropriate clothing and, if there is exposed food or food contact surfaces, hairnets, beard nets, gloves, etc. - Protective coverings are worn and maintained in a sanitary manner.	위생복, 위생화 및 보호장비 - 식품을 직접 접촉하거나 식품이 작업대를 접촉하는 경우, 식품 취급구역의 모든 사람은 적절한 의복을 착용하고, 위생모, 장갑 등을 착용하여야 함
11 89(4) 77	Personal cleanliness - Anyone in a food handling area maintains an appropriate degree of personal cleanliness and takes the necessary precautions, such as cleaning and sanitizing their hands if there is exposed food or food contact surfaces.	개인 위생 - 식품취급 구역에서 일하는 직원은 개인위생을 적정수준 유지해야 하며, 필요한 지침사항 즉 손씻기 및 소독 등을 따라야 함
11 89(4) 78	Personal conduct - Anyone in a food handling area does not contact the food unnecessarily and refrains from acts that could contaminate food, such as spitting, smoking and eating.	행동 수칙 - 식품취급구역에 있는 직원은 불필요한 행동 즉, 침뱉기, 흡연 및 식품섭취 등의 행동을 삼가야 함
11 89(4) 79	Personal objects and substances - Anyone in a food handling area refrains from wearing or using any object or substance that could contaminate food, such as jewellery.	개인 사물 취급 - 식품취급구역에 있는 사람은 보석이나 약세서리 등 식품을 오염시킬 수 있는 물건 또는 물질을 착용하거나 사용하지 말아야 함
11 89(4) 80	Reporting of health condition - Anyone who works in a food handling area and who has a disease or illness, symptoms of a disease or illness or an open or infected lesion is required to report their condition to a responsible person at the establishment.	건강상태 보고 - 식품취급구역에 근무하는 직원이 병, 질환, 증세 또는 염증부위가 열려있는 상처가 있으면 공장 책임자에게 건강상태를 반드시 보고하여야 함
11 89(4) 81	Communicable disease and lesions - Anyone suffering from a condition that could contaminate food is excluded from food handling areas.	전염병 및 병변 - 식품을 오염시킬 수 있는 질환이 있는 모든 직원은 식품취급구역에서 배제되어야 함

□ 캐나다 식품안전법 PCP문서양식 1-2[해외공급자의 식품안전체계에 관한 체크리스트]

S F C R section	필요사항	국문번역
Hazard identification by the foreign supplier		해외공급자에 의한 위해요소 분석
89(1)(c)(i) & 89(4)	<p>Hazard identification and evaluation Your foreign supplier has determined all biological, chemical and physical hazards that may be reasonably expected to pose a risk to the food and how the hazards are controlled. This is done by considering each input, each processing step and each cross contamination point.</p>	<p>위해요소 인지 및 평가</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해외공급자는 식품에 위해할 것으로 판단되는 모든 생물학적, 화학적 및 물리적 위험과 이러한 위험을 통제하는 방법을 결정하여야 함 - 위험요소의 평가는 각각의 가공단계와 모든 교차오염 지점을 포함해야 함
Description of control measures implemented by your foreign supplier		해외공급자가 이행한 관리조치
89(1)(c)(i) & 89(4)	<p>Description of control measures Your foreign supplier describes each control measure including the tasks that need to be carried out, the frequency of the task and the person responsible for the control measure.</p>	<p>관리조치에 대한 설명</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해외공급자는 반드시 수행해야 할 작업, 작업 빈도 및 중요관리점 담당자를 포함한 각각의 관리조치에 대한 설명을 해야 함
89(1)(c)(ii)-(v) & 89(4)	<p>Critical control points have been identified Your foreign supplier lists each process step where a significant hazard has been identified. For each critical control point, your foreign supplier has identified the critical limits, set monitoring procedures for the critical control point and established corrective action procedures for when critical limits are not met.</p>	<p>중요관리점의 결정</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해외공급자는 가공공정의 각 과정에서 중요한 위해요소를 확인하고, 각 중요관리점에 대해 한계기준을 정하고, CCP에 대한 모니터링절차를 설정하고, 한계기준치를 넘는 경우 개선 조치 절차와 방법이 수립되었는가를 설명해야 함
89(1)(c)(vi) & 89(4)	<p>Verification of control measures Your foreign supplier has verification procedures that ensure their control measures are consistently implemented and effective at controlling the hazard.</p>	<p>관리조치에 대한 검증</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해외공급자는 위해요소를 효과적으로 관리하고 필요시, 적절한 개선조치를 수행했다는 검증 절차가 있음을 설명해야 함
89(1)(c)(vii)	<p>Implementation of food safety plan Your foreign supplier keeps documentation that demonstrates their food safety plan has been implemented.</p>	<p>식품안전계획의 이행</p> <ul style="list-style-type: none"> - 해외공급자는 식품안전계획이 꾸준히 이행되고 있음을 증명해야 하고, 기록을 유지해야 함

□ 캐나다 식품안전법 PCP문서양식 2 [위해요소 인지 및 조정방법]

Food Type	Common name	Biological hazards	Chemical hazards	Physical hazards	How are hazards being controlled	Supporting documentation/evidence
식품유형	일반명칭	생물학적 위 해요소	화학적 위 해요소	물리적 위 해요소	위해요소가 어떻게 제어되는지?	증빙서류/증거

□ 캐나다 식품안전법 PCP문서양식 3-1 [PCP 검증과정에 관한 체크리스트]

Food Type	Common name	Description of control measures to be verified	Verification procedure(what, how, who)	Frequency	Justification of frequency	Records
식품유형	일반명칭	검증해야할 제어 조치에 대한 설명	검증 과정	빈도	빈도의 정당성	기록

□ 캐나다 식품안전법 PCP문서양식 3-2 [PCP 검증과정 기록 양식]

Food Type	Common name	Date shipment received	Verification conducted by	Findings	Follow up action	Final decision
식품유형	일반명칭	선적일	검증수행	발견사항	후속조치	최종결정

□ 캐나다 식품안전법 PCP문서양식 4 [소비자 보호 관련 양식]

SFCA/R section	Description of requirement	Foods with this requirement	Measures to address requirement
201	Standards prescribed for food-common names (식품 통칭에 규정된 표준)		
205	Prepackaged food, other than consumer prepackaged food - one official language requirement (소비자 사전 포장식품* 이외의 사전포장식품 - 한가지 공식언어로 필수사항 작성) * 최종 소비자인 개인에게 통상적으로 상식 범위안에서 용기에 포장되어 판매/구매되는 것을 의미		
206(1)	Consumer prepackaged food - bilingual language requirement (소비자 사전포장식품 - 2개 공용어로 필수사항 작성)		
208	Legibility of label (표시사항의 가독성)		
218	Prepackaged food - information (common name, name and principal place of business, requirements of the Food and Drug regulations) (사전포장식품 - 일반명칭, 고유명칭, 사업장 소재지 및 규정에 따른 필수 사항에 관한 정보)		
221	Consumer prepackaged food - declaration of net quantity (소비자 사전포장식품 - 순 내용량)		
296	Label of edible meat products - exception (label does not meet requirements) 식용축산물의 표시 - 예외(필수표시 대상 외)		
306	Mandatory grading(의무 등급)		
307	Optional grading(선택 등급)		

316	Eggs- Canada A - size designation (달걀 - 캐나다 A - 크기 정의)		
317	Prepackaged fish - class and size designation (사전포장생선 - 분류 및 크기 정의)		
321	Fresh fruits and vegetables - size designation (신선과채 - 크기 정의)		
322	Processed fruit or vegetable products - size designation (가공과채 - 크기 정의)		
324	Honey- colour class (꿀 - 색깔 분류)		
325	Maple syrup - colour class (메이플 시럽 - 색깔 분류)		
326	Prepackaged cut of beef (사전포장 쇠고기 부위)		
328	Livestock carcass - removal of marking (축산물지육 - 도장 제거)		
6(1) of Act	Food is labelled and packaged in a manner that is not false, misleading, deceptive or likely to create an inaccurate impression.(정확인 정보 제공을 위해 오인·혼동 가능한 표시를 하지 않아야 함)		