

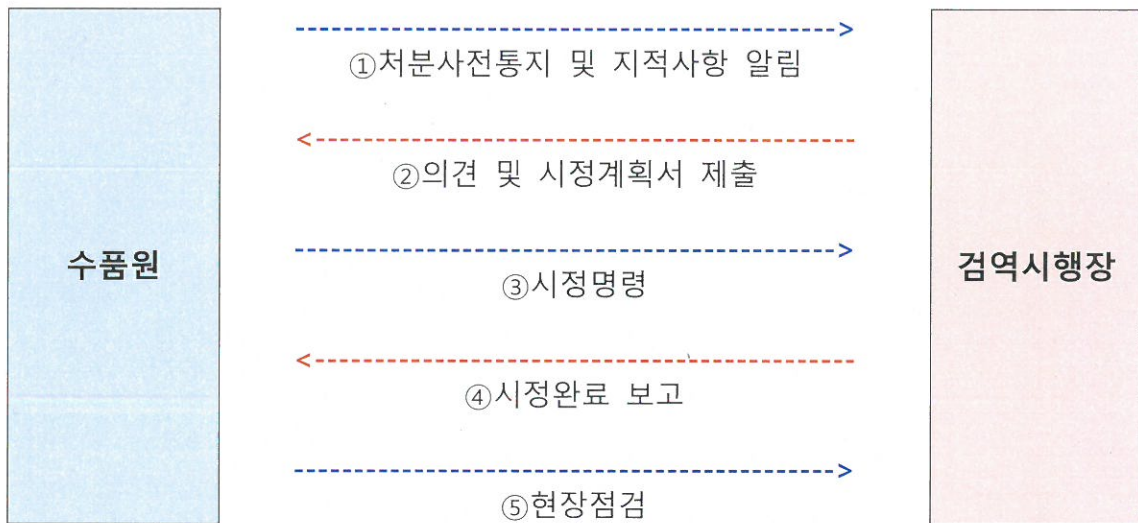
## 수산물 검역시행장 대상 찾아가는 간담회

### □ 관련법령

- 수산물품질관리법(법률 제19499호)
- 수산물 검역시행장 시설기준 및 지정 등에 관한 고시  
(국립수산물품질관리원고시 제2022-33호)

### □ 점검 절차 및 당부사항

- 검역시행장 정기점검 후 지적사항 발생시



\* 시정명령 미이행시 업무정지 및 지정취소(법제32조제6항)

### ○ 검역시행장 중지

- 신청: 공문으로 검역시행장 중지 요청

\* 중지 요청 일자, 검역시행장 대표자 도장 必

- 중지기간: 요청일로부터 2년(1회 연장 가능)

\* 중지기간동안 지정검역물 입고 및 검역신청 불가

- 중지해제: 공문으로 검역시행장 중지 해제 요청

\* 중지 해제 요청 일자, 검역시행장 대표자 도장 必

- 지정검역물 보관 냉동실 변경 사용 예정시, 수품원에 '검역시행장 변경지정 신청서' 제출, 변경완료 후 검역물 입고할 것

- 냉동실별 소형 '수산물 검역시행장'표시 부착 관리: 미부착 냉동실에 지정검역물 입고 확인시 검역 미 실시 예정

## □ 관리사항

### ○ 시설관리

- 건물 입구에 '검역시행장 표지판' 부착
- 외부인의 출입통제 시설 있을 것
- 검역시행장 내 바닥 평평하도록 수시로 보수할 것
- **외부와 차단, 밀폐**: 설치류 등 병해충의 유입이 없게 관리 (1층 냉동실 검역시행장의 경우, 냉동실 문틈 없게 관리하고 폐기물을 전실에 보관하지 말 것)
- **청소·소독**: 주기적으로 실시하여 청결하게 유지
- **배수**: 물청소시 배수 잘 되게 유지
- **온도**: 냉동실 온도기록장치 이상유무 점검, 온도기록대장 비치
- **보관**: 지정검역물과 비검역물이 혼재되지 않게 팔레트 등으로 구분
- ✓ - **임상검사실**(또는 임상검사대) 구비 신설
  - **조명**: 임상검사대, 냉동실 내부 충분하도록 확보
  - **소독제**: 수산용으로 비치, 잠금장치 있는 시설에 보관

### ○ 지정검역물 관리

- **대장 관리 및 비치**(1년)
  - ① 지정검역물 관리대장: 입출고시 품종, 검역물 상태, 검역 결과 등 기록
  - ② 청소·소독 관리대장: 소독 후 기록
  - ③ 종사자교육 관리대장: 검역관리인의 검역시행장 운영자 및 종사자 대상 교육 실시 결과 기록(연1회)
- **수산생물검역표**: 검역시부터 검역완료시까지 부착
- 검역 완료 전, 검역관의 지시없이 **이동, 유출 금지**(보세운송 포함)
- **불합격품**: 해당 냉동실에서 이동 금지, 반송 후 소독
- 검역관의 시료채취 및 임상검사 업무에 협조