

# PRE-AUDIT QUESTIONNAIRE

## ESTABLISHMENT NAME/ADDRESS

- Please provide the establishment name?
  - Please provide the establishments' physical address (production facility)?
  - Please provide the establishments' phone/fax number(s)
  - Please provide the establishments' representing email address or web address (Do not list establishment POCs email addresses here.)
  - Please provide the Federal, Foreign (EU), and/or State plant(s) for your establishment?
  - Please provide any product codes that are listed under your plant number (e.g., USDA plant# 43-1123)?
  - Please list all products produced at this establishment.
  - Please provide a copy of your company's letterhead.
  - Please provide the business card of your establishment's audit representative.
  - Please provide directions to your establishment
- 
- 회사 및 공장명은 무엇입니까?
  - 공장 (시설) 주소는 무엇입니까?
  - 공장 (시설)의 대표 전화번호 및 팩스번호는 무엇입니까?
  - 공장(시설)의 대표 이메일 또는 웹사이트 주소 (담당자 이메일 제외)
  - 공장 (시설)에 대한 연방정부, 외국정부 (EU), 그리고 (또는) 주정부는 어디입니까?
  - 공장 (시설) 등록허가 내의 제품생산코드는 무엇입니까 (예: USDA plant# 43-1123) ?
  - 공장 (시설)에서 생산되는 모든 제품에 대한 리스트를 제공하여 주십시오.
  - 회사 공문 형식을 제공하여 주십시오.
  - 공장 (시설)에 근무하는 감사 담당 직원의명함을 제공하여 주십시오.
  - 공장 (시설)로 가는 길을 알려주십시오.

## POINT OF CONTACT (POC)

- Please provide Primary POC in the facility (Requirements: English speaking, POC's email address & Point of contact for questions concerning the audit process/report)
  - Please provide Establishment's owner:
- 
- 공장(시설) 담당 직원 (요건: 영어소통 가능자, 담당자의 이메일 주소 및 연락처 - 사무실, 휴대폰 그리고 담당직원은 감사진행과 보고서 수령 등을 담당할 사람)
  - 공장 (시설) 소유주:

## PRODUCT(S) FOR DIRECTORY LISTING:

- Please provide the list of Product s supplying to U.S. Military facilities
- If there's other products produced or store, please provide the list of them.
- 미군시설로 납품하는 제품의 목록을 제공하여 주십시오.
- 미군시설로 납품하는 제품 외의 공장(시설)에 생산 또는 보관하는 제품의 목록을 제공하여 주십시오.

## CONTACT INFORMATION

- If you known and applicable, describe the specifics of the Department of Defense contract you have, or have had (contract number, type of product you supply, where you shipped to, volume, etc.)
- 현재 또는 과거 체결한 미국방성 계약에 대한 내용 (계약번호, 공급 (납품) 품목, 공급되는 곳, 물량, 등)을 인지하고 있다면 이에 대하여 자세히 기술하십시오 .

### **OTHER INSPECTION AGENCIES/AUDIT ORGANIATIONS**

- Please list other inspection audit agencies (Government and civilian), date & purpose and frequency of visits. Also, indicate whether there's final report exists or not.  
(Ex: 04 Aug 2009 / Sanitation Audit by IFS / semi-annual / Score 95 with or without Final report)
- 다른 검열 및 감사 목록과 이를 진행한 기관(정부 및 민간), 날짜 및 목적, 주기를 적어 주십시오. 최종보고서의 여부도 명시하여 주십시오.  
(Ex: 04 Aug 2009 / Sanitation Audit by IFS / semi-annual / Score 95 with or without Final report)

### **BRAND NAMES AND POINT OF ORIGIN CODE(S)\*:**

- Brand: List only the brand names that the establishment produces and sells to U.S. Forces.
- Code: Specific letter or number part of the code pertaining to the origin and its position, e.g. "U" - third letter" or "3" -last digit" If the establishment has no Point of Origin Code, enter "Name/address." If no label is used, such as for caterers, state the name and address as printed on the bill or invoice.
- Landmark: Specify location, e.g. "bottom of the retail package"
- EU PLANT CODE\*: Default – None
- COMPANY ALIAS: Default – . If the establishment is doing business as (DBA) as another company, then indicate that business name here.
- 브랜드명: 공장(시설)에서 생산하여 미군측으로 납품하는 제품의 브랜드명 목록
- 코드: 생산원 등의 코드화 되어 있는 내용을 적어 주십시오. 생산원의 코드가 없는 경우 회사 이름과 주소를 사용하게 됩니다. 포장에 라벨이 없는 경우 표기된 부분의 정보를 기입하게 됩니다.
- EU PLANT CODE\*: EU 공장등록코드가 있는 경우 명기하여 주십시오.
- 회사 별칭: 다른 회사를 대표하여 제품을 생산하거나 별칭을 사용하는 경우 이를 명기하여 주십시오.

### **PERSONNEL/ADMINISTRATION**

- What are the names of the key personnel along with their position (title), email addresses & phone #?
- 주요 직책의 직원(사장, 관리부장, 품질관리부장 등)의 성함과 각 직위, 이메일 주소 및 연락처는 무엇입니까?

### **GENERAL**

- **OPERATING HOURS:**
  - Indicate the hours of operations for both production and administrative offices. (If there's shift schedule, indicate it here)
- **CODE DATING:**
  - What production code information is placed on your product?

- If closed coded, what is the interpretation?
- Which character(s) within the production code designate your establishment?
- If no code is used, how is your product identified as being manufactured at your establishment?
- **LABELING:**
  - Is there a special label for product sold to U.S. Forces?
  - Please describe it and attach samples of the actual film/label.
- **SHELF LIFE:**
  - Indicate the recommended shelf life for the establishment's products. List all products if less than 10. List major groups if more than 10 or enclose manufacturer's list.
  - Under what conditions (e.g., temperature) should your products(s) be stored in order to maximize the shelf-life?
  - Describe the shelf-life studies performed on your product?
- **# OF EMPLOYEES/OUTPUT:**
  - Indicate the number of employees (full, part-time or seasonal) that work in the establishment.
  - Do you use temporary agency for hiring employees?
  - Who provides Food Safety and Security training to the temporary employees?
  - Indicate the daily output produced in either weight or number of products.
- **TRACE / RECALL PROCEDURES:**
  - Describe your traceability/recall program.
  - Is there a recall team?
  - Indicate recent mock recall history.
  - Who are the members? Do you conduct mock recalls? How often, and list the date of last mock recall?
- **CALIBRATION:**
  - How do you calibrate thermometers, humidifiers, scales, etc.
- **운영시간:**
  - 생산시설의 작업장 운영시간과 행정상 운영시간 및 근무 요일 (교대근무가 있을 경우 교대근무 일정 포함) 등을 설명하여 주십시오.
- **코드 데이팅:**
  - 제품에 표시되는 표시사항은 무엇입니까?
  - 코드를 사용한다면 코드는 어떻게 해석할 수 있습니까?
  - 제품코드에서 어느 부분이 귀 공장 (시설)을 의미합니까?
  - 코드가 사용되지 않는다면 어떻게 귀 공장 (시설)에서 제품이 생산되었다는 것을 확인 할 수 있습니까?
- **레이블링:**
  - 미군으로 공급되는 제품에 특별한 표기를 사용하십니까?
  - 레이블링에 관하여 설명해 주시고 실제 제품 필름 또는 표기 라벨(레이블) 을 첨부하여 주십시오.
- **유통기한:**
  - 제품의 권장 유통기한을 명기하시고 10 개 이하의 제품 유통기한을 명기하여 주십시오. 생산품목군의 경우도 10 개 이하로 명기하여 주십시오.
  - 권장 유통기한을 지키기 위한 보존 방법은 무엇입니까?
  - 귀사의 제품의 유통기한 설정에 관련된 연구 및 근거를 설명해 주십시오.
- **직원수/생산량:**
  - 정규직, 비정규직, 시간제, 계절별 직원수를 명기하여 주십시오.

- 용역회사를 통하여 직원을 선발하는지 그리고 임시직원에 대한 위생 및 보안 교육을 어떻게 하고 계신지 명기하여 주십시오.
- 하루 생산량을 생산 중량 또는 제품수로 명기하여 주십시오.
- **추적성/리콜절차:**
  - 추적성 및 리콜 프로그램에 대하여 설명하여 주십시오.
  - 리콜팀이 구성되어 있습니까? 그렇다면 팀원은 누구입니까?
  - 최근 모의리콜에 대한 설명을 하여 주십시오.
  - 모의 리콜주기 및 지난 모의 리콜 목록을 제시하여 주십시오.
- **검교정:**
  - 온도계, 습도계, 저울 등의 장비는 어떻게 검교정하십니까?

## **FACILITIES**

- Describe the location and the area surrounding your establishment.
- What year was your establishment constructed?
- What is the date of the most recent renovation? What was done? Are there any projected renovations?
- Describe the building as well as material(s) used in the construction of your establishment.
- What is the square footage of your establishment?
- What are the various areas that make up the production area?
- What are the major pieces of equipment utilized in the production area?
- 귀 공장(시설)을 둘러싼 주변지역과 위치를 설명하여 주십시오.
- 귀 공장(시설)은 몇 년도에 완공되었습니까?
- 최근 개보수는 언제 하셨습니까? 어떠한 개보수가 이루어 졌습니까? 대단위 개보수가 있었습니까?
- 귀 공장(시설)에 사용된 자재와 건물에 대하여 설명해 주십시오.
- 귀 공장(시설)의 면적은 얼마입니까?
- 제품 생산을 위하여 시설 구획을 설명하여 주십시오.
- 주요 제품생산 설비는 무엇입니까?

## **FOOD PROTECTION AND SANITATION**

### **HACCP and or Food Safety Control Program**

- What is your approach to controlling food safety?
- Do you have a written Hazard Analysis Critical Control Point Program (HACCP) plan?
- If yes, when was it developed and what was the date it was last reviewed?
- If you have a HACCP plan, what are the Critical Control Points (CCPs)? and list each CCP once, even if used multiple times for other products
- How is each CCP monitored?
- What are the critical limits for each CCP?
- What is the scientific reference to set up critical limits?
- What is the protocol when critical limits are exceeded?
- If you do not have a HACCP plan, describe the Food Safety controls you have in place?
- \* Attached information of CCPs (Critical Control Point), CPs (Control Point), CA (Corrective Action) and their CL (Critical limit)
- 식품 위생 및 안전을 관리하기 위한 운영방법은 무엇입니까 (예: HACCP)?
- 명문화된 HACCP 기준서를 구비하고 있습니까? (법적사항입니까? 자체적 운영입니까?)

- 만약 그렇다면, 언제 HACCP 기준서가 작성되었으며 (인증받은 날짜) 최근 언제 개정심사를 수행하셨습니다?
- 만약 HACCP 기준서를 가지고 있다면, 주요관리점 (CCPs)은 무엇입니까? 그리고 각각의 CCP에 대한 목록을 제시하여 주십시오.
- 중요관리점(CCP)에 대한 모니터링 방법 및 주기는 무엇입니까?
- 각 중점관리요소(CCP)에 대한 한계기준(CL)은 어떻게 됩니까?
- 한계기준 설정을 위한 과학적 근거는 무엇입니까?
- 한계기준을 초과할 경우 처리 방법은 무엇입니까?
- 만약 HACCP 기준서가 없다면, 보유하고 있는 식품안전관리서에 대하여 설명하여 주십시오.
- \* 중요관리점, 관리점, 기준이탈시 조치사항 및 한계기준에 대한 자료를 첨부하여 주십시오.

### Raw Materials

- What is the source of water utilized in your establishment? What type of microbiological/chemical testing is performed on the water? Are samples pulled from within your establishment, and how often?
- What are the major raw ingredients in your product(s)? Provide a VC number if they are sources listed in the Directory.
- Who are the suppliers? Who transports the materials?
- What procedures/documentation is in place to ensure raw materials are safe, wholesome, and meet specifications?
- 귀 공장(시설)에서 사용하는 원수는 무엇입니까? 원수에 대한 실행되는 미생물학적 / 화학적 실험은 무엇입니까? 실험을 위한 샘플은 공장내부에서 채취됩니까? 주기는 어떻게 됩니까?
- 귀사의 제품(들)의 주원료는 무엇입니까? 미군납인증 업체 제품의 경우 VC 코드번호를 제공하여 주십시오.
- 이 주원료의 공급처는 어디입니까? 어느 회사에서 주원료의 배송을 담당합니까?
- 원재료를 안전하고 위생적으로 처리하기 위한 관리방법을 설명하여 주시고 관련 문서가 비치되어 있습니까?

### Laboratory Testing:

- What laboratory analyses are performed on raw materials and finished product(s)?
- What are the critical limits for each element/analyses tested?
- What is the protocol when critical limits are exceeded?
- Is product held pending laboratory results?
- Describe the microbiological and environmental testing program within the establishment?
- What is the name of the laboratory that performs the tests, if it's external lab?
- 원재료와 완제품을 대상으로 하는 실험실 분석방법(미생물/화학적/물리적)은 무엇입니까?
- 실험 항목, 기준치, 주기를 성명하여 주십시오.
- 실험 항목의 기준치를 초과하는 경우 처리 방법은 무엇입니까?
- 실험 결과가 나올때 까지 제품의 출고가 관리됩니까?
- 공장(시설)에서 자체적으로 수행되는 미생물 실험 및 환경실험 (표면검사, 낙하세균검사, 등)과 각 기준치를 설명하여 주십시오.
- 외부실험을 의뢰하는 경우, 의뢰실험실의 이름은 무엇입니까?

### Employee Hygiene and Sanitation:

- Do employees receive a medical examination prior to employment and what are the employees tested for?
- What's the frequency of routine medical examination and what's the name of medical exam center?
- Are employees trained in sanitation and hygiene (CGMPs)? How often, by whom, and is it documented?
- 직원에 대한 청결 및 위생 교육이 있습니까? 주기, 교육자를 설명하여 주시고 관련 사항이 문서와 되어 있습니까?
- 직원 채용시 건강검진을 받으십니까? 그리고 검사항목 무엇입니까?
- 정기검진의 주기와 검진기관은 어디 입니까?

### Plant Sanitation

- What is the make-up of the personnel that perform sanitation functions (production employees, sanitation team, contractor, etc.)?
  - Is there a written and documented master sanitation schedule and/or program?
  - What is the name of the sanitation team leader? Is there an alternate? Who provides sanitation training? Are records of training available for review?
  - Who is your chemical supplier? What type of support do they provide at your establishment? How often do they provide that support?
  - When is the master sanitation tasks conducted?
  - Is there a system in place to keep sanitation employees/equipment on the raw material side separate from sanitation employees/equipment on the finished product side?
  - What chemicals are utilized and how are they store in the establishment?
  - Explain how the sanitizer concentration is measured, verified, monitored, and documented. How often? Are results documented and available for review?
  - Are there pre operation and post operation checklists/procedures in place? Are they documented and available for review?
  - Area environmental and rapid method detection procedures in place to monitor sanitation?
  - How are chemicals dispensed into other containers labeled?
  - What other chemicals, other than those required for production, sanitation, and maintenance functions are stored at your establishment?
- 
- 청소(위생)을 담당하는 직원의 구성은 어떻게 됩니까 (생산직원, 위생팀, 외부계약자, 등)?
  - 문서화된 청소(위생) 프로그램 및 일정이 있습니까?
  - 청소(위생)팀장의 성함은? 부권자가 있습니까? 누가 청결(위생)교육을 합니까? 청소(위생)교육에 관련된 자료를 감사시 보여주시옵시오.
  - 공장내에서 청소(위생) 등에 사용되는 화학제품은 무엇이며 그 공급자는 누구입니까? 화학제품 공급자가 제공하는 서비스가 있습니까 그리고 그 주기는?
  - 전체적인 청소(위생)작업은 언제 합니까?
  - 원재료처리 구역의 작업자 및 기기 위생과 완제품 처리 구역의 작업자 및 기기 위생관리가 분리되어 운영되는 시스템이 있습니까?
  - 각 화학제품의 사용 방법(농도설정)과 어떻게 비치되어 관리됩니까?
  - 세척(소독)제품의 농도 측정, 검증, 모니터링, 기록관리에 대하여 설명하여 주십시오. 그 주기는? 결과를 문서화하여 관리하고 있습니까?
  - 청소(위생) 전/후 작업 체크리스트/절차가 있습니까? 문서화하여 관리하고 있습니까?
  - 청소(위생) 상태를 확인하기 위한 환경검사 또는 신속한 방법의 확인 절차가 있습니까?
  - 다른 용기로 분배는 어떻게 합니까?

- 생산, 위생, 유지보수 등을 제외한 화학제품은 어디에 보관됩니까?

### **Pest Control**

- Who performs the pest control functions at your establishment?
- Is the pest control technician licensed?
- What services are provided? Are records of the services retained locally for review?
- How often are the pest control services provided?
- Describe the key components of your pest control system (bait stations, traps etc.)
- Is there a pest control diagram of all the pest control devices utilized at your establishment?
- Does the pest control provider store extra equipment or pest control chemicals at your location? If so, how and where are they stored?
  
- 공장(시설)의 방충/방서는 누가 담당합니까?
- 방충/방서 담당자는 자격자 입니까?
- 어떤 종류의 관리 서비스가 제공됩니까? 관련 문서를 현장에서 확이할 수 있습니까?
- 관리 서비스 주기는 어떻게 됩니까?
- 공장 내/외부를 구분하여 방충/방서 장치 (땃의 종류, 등)을 자세히 설명하여 주십시오.
- 방충/방서 관리 도면이 있습니까?
- 방충/방서 관리 서비스 제공자가 기타 장비 또는 방충/방서 화학제품을 공장(시설)에 비치하고 있습니까? 만약 그렇다면 어디에, 어떻게 비치되고 관리되는지 설명하여 주십시오.

### **Waste Management:**

- Who provides waste management services for your establishment?
- How often is waste picked-up?
- Are the waste collection area(s) (interior and exterior) included in your sanitation program and under surveillance of the pest control provider?
  
- 공장(시설)의 폐기물 처리 관리는 누가 담당합니까?
- 얼마나 자주 처리합니까?
- 폐기물 수집장소 (내/외부)는 청소(위생) 프로그램과 방충/방서 관리 내에 포함되어 있습니까?

### **PROCESS**

- Describe the processing steps from receipt of raw materials to the finished product.
  - Specify time, temperature, pressure, kill steps, etc.
  - List major processing equipment at each step, test control(s) (thermometers, testing strips, etc. ), and quality control program(s) (e.g., Statistical Process Control (SPC), In-line Inspection Points, etc.).
  - If there is a HACCP in place, indicate the CCP's in the narrative.
  - Please provide a copy of the process flow diagram in English with all CCP's clearly annotated.
  - Utilize an asterisk "\*" to annotate degrees. (e.g. 47°C) and Spell out minus for (-). (e.g. minus 47°C)
- 원재료의 수취부터 완제품에 이르는 공정 단계에 대하여 자세히 설명하여 주십시오.
  - 시간, 온도, 압력, 살균(멸균), 등

- 각 공정단계에서 사용되는 주요 설비, 관리검사 (온도계, 테스트 스트립, 등) 및 품질검사 장비의 목록을 명시하여 주십시오.
- HACCP 이 적용된 사업장이면, CCP 부분을 설명하여 주십시오.
- CCP 부분에 간단명료한 주석을 넣은 영문 공정도를 첨부하여 주십시오.
- Asterisk “\*”를 사용하여 온도 표시하시고 (예: 47\*C) (-) 는 minus 로 명기하여 주십시오. (예: minus 47\*C)

## **STORAGE**

- Describe the raw and finished product storage areas (purpose, location, quantity, temperature requirement, and humidity)?
- How often are these areas cleaned and sanitized? Are they on the master sanitation schedule or included in sanitation program?
- 원재료 및 완제품 저장지역 (목적, 위치, 용량, 온도및 습기조건)에 대하여 설명하여 주십시오?
- 저장지역은 얼마나 자주 청소 및 소독 관리를 합니까? 공장(시설) 전체 청소 및 위생 일정에 포함되어 있습니까?

## **DISTRIBUTION**

- Describe the product distribution and transportation system
- Indicate how finished product gets from the production establishment to U.S. Forces.
- Indicate how often the transportation assets are cleaned and sanitized.
- 유통과 운송 시스템에 대하여 설명하여 주십시오.
- 공장(시설)에서 미군측으로 완제품이 어떻게 운송 및 전달되는지 설명하여 주십시오.
- 차량의 청소 및 위생처리 주기는 어떻게 됩니까?

## **FOOD DEFENSE (DO NOT ANSWER THESE QUESTIONS BUT IT WILL BE CHECKED IN THE AUDIT)**

**사전질의서에 식품보완관련 답변을 하지 마시고, 감사당일 확인 될 점검사항으로 미리 숙지하고 관련 자료나 설명을 준비하여 주십시오.**

- Does your establishment has an implement Food Defense Policy that adequately reduces food defense vulnerabilities?
- Does your establishment has a system in place and implemented to adequately reduce food defense vulnerabilities from Outside Grounds and Roof areas?
- Does your establishment has an Employee and Visitor program in place and implemented to adequately reduce food defense vulnerabilities?
- Does your establishment has a system in place and implemented to adequately reduce food defense vulnerabilities from the Material Receiving area(s)?
- Does your establishment have processes within Facility Operations that adequately reduce food defense vulnerabilities?
- Does your establishment has a system in place and implemented to adequately reduce food defense vulnerabilities from the Finished Goods Storage/Shipping area(s)?
- 식품 보안상 취약점을 적절히 줄일 수 있는 식품보안정책 (Food Defense Policy)을 운영하고 계십니까? 그렇다면 이에 대하여 설명하여 주십시오.

- 건물외곽 또는 건물 옥상의 보안상 취약점을 적절히 줄일 수 있는 시스템을 수립하고 적용하고 있습니까? 그렇다면 이에 대하여 설명하여 주십시오.
- 보안상 취약점을 적절히 줄일 수 있는 직원 및 외부인 입출입 프로그램을 수립하여 운영하고 계십니까? 그렇다면 이에 대하여 설명하여 주십시오.
- 원재료를 수취하는 곳의 보안상 취약점을 적절히 줄일 수 있는 시스템을 수립하여 운영하고 계십니까? 그렇다면 이에 대하여 설명하여 주십시오.
- 보안상 취약점을 적절히 줄일 수 있는 시설운영 절차를 수립하여 운영하고 계십니까? 그렇다면 이에 대하여 설명하여 주십시오.
- 완제품 저장 및 운송지역의 보안상 취약점을 적절히 줄일 수 있는 시스템을 수립하여 운영하고 계십니까? 그렇다면 이에 대하여 설명하여 주십시오.

--- ATTACHMENTS ---

Avoid large attachment files over 2MB. Use .pdf or .jpg file format.

1. **Business Cards and/or letterhead**
2. **Flow Chart (in English)**
3. **Lab Results**
4. **Labels**
5. **Product Code Sheet**

파일포맷은 .pdf (Acrobat) 또는 .jpg 파일 포맷으로 2MB 가 넘지 않는 파일

1. 관계자 명함 및 회사공문서식 (사본)
2. 영문 공정도 (CCP 내용 주석필요)
3. 완제품검사 성적서
4. 제품포장 (사본)
5. 제품코드목록