

Lista kontrolna dla zakładów przetwarzania osłonek

Informacje ogólne

○ Nazwa zakładu	
○ Adres	
○ Imię i nazwisko właściciela	
○ Data założenia zakładu	
○ Numer zatwierdzenia (WNI)	
○ Data zatwierdzenia	
○ Data złożenia wniosku na eksport	
○ Zatwierdzony rodzaj działalności	○ Gatunki zwierząt:
○ Wytwarzane produkty objęte zatwierdzeniem	
○ Ogólna ilość mięsa poddanego rozbiorowi i tusz na dzień	• kg (M/T) / tusza / asortymenty
○ Ogólna ilość mięsa poddanego rozbiorowi i tusz na godzinę	• kg (M/T) / tusza / asortymenty
○ Pojemność chłodni	• m ² / chłodziarki (zamrażarki)
– Wielkość, jednorazowa wydajność i liczba chłodziarek	• m ² / kg (M/T) / chłodziarki
– Wielkość, jednorazowa wydajność i liczba zamrażarek	• m ² / kg (M/T) / zamrażarki
○ Ilość i temperatura przechowywanego produktu	
○ Liczba inspektorów lub osób zarządzających kontrolą jakości	
○ Liczba pracowników	
○ Dni robocze w tygodniu	
– Liczba zmian na dzień	
– Godziny pracy na zmianę	
○ Wymienić nazwy państw trzecich do których jest prowadzony eksport	
○ Wskazać numery zatwierdzenia rzeźni z których pochodzą surowe osłonki wykorzystywane przy produkcji osłonek przeznaczonych na eksport do Korei	
○ Nazwa państwa z którego pochodzą surowe osłonki	
○ Odnośnik	

Lista kontrolna dla zakładów przetwarzania osłonek

1. Standardy dla pomieszczeń i wyposażenia

Nr	Punkty kontrolne	Zgodność		Uwagi
		o	x	
1	Czy budynki produkcyjne znajdują się wystarczająco daleko od instalacji odprowadzającej ścieki, pomieszczeń przechowywania związków chemicznych lub innych pomieszczeń, które mogą być źródłem zanieczyszczenia w trakcie procesu przetwarzania mięsa?			
2	Czy zakład jest samodzielnym, niezależnym budynkiem odseparowanym ścianami, podłogami itp. od sąsiadujących budynków, które są wykorzystywane do innych celów? Czy są utrzymane w odpowiednich warunkach sanitarnych?			
3	Czy strefa produkcyjna jest podzielona na poszczególne sekcje, które są odseparowane od siebie, celem rozróżnienia obszarów czystych i brudnych?			
4	Czy podłoga jest wykonana z wodoodpornych materiałów, takich jak beton oraz czy jest dokładnie osuszana?			
5	Czy system kanalizacji został zainstalowany w prawidłowy sposób, aby zapobiec cofaniu się ścieków i gromadzeniu osadów?			
6	Czy ściany wewnątrz pomieszczenia produkcyjnego są wykonane z materiałów wodoodpornych? Czy są utrzymywane w czystości, aby zapobiec namnażaniu się mikroorganizmów?			
7	Czy sufit pomieszczenia produkcyjnego jest wykonany z materiałów łatwych do czyszczenia? Czy sufit nie jest zakurzony oraz czy nie występują na nim skropliny? Czy sufit jest utrzymywany w czystości, aby zapobiec namnażaniu się mikroorganizmów?			
8	Czy oświetlenie jest właściwe oraz czy sprzęt służący do oświetlenia jest zabezpieczony osłonami?			
9	Czy system wentylacji został odpowiednio zainstalowany, celem eliminacji nieprzyjemnych zapachów, szkodliwych gazów, dymu itp. powstających podczas produkcji?			
10	Czy istnieją środki zapobiegające przenikaniu szkodników i gryzoni do obszaru produkcyjnego?			

11	Czy pracownicy mają zapewnione toalety, łazienki, szatnie (w tym urządzenia do dezynfekcji)?			
12	Czy układ pomieszczeń produkcyjnych zapewnia właściwy przepływ procesu przetwarzania?			
13	Czy instalacja wodno-kanalizacyjna w pomieszczeniach produkcyjnych jest czysta i wykonana w sposób, który wyklucza możliwość połączeń między instalacją wodną i kanalizacyjną?			
14	Czy powierzchnie urządzeń produkcyjnych i wyposażenia, które wchodzi bezpośrednio w kontakt z produktem, mogą obniżyć jego jakość lub stwarzać zagrożenie dla zdrowia?			
15	Czy sprzęt, który ma bezpośredni kontakt z produktem pochodzenia zwierzęcego, jest wykonany z wodoodpornych materiałów i czy jest on utrzymany w higienicznym stanie? Czy jest on łatwy do czyszczenia i czy istnieje możliwość odkażania go za pomocą gorącej wody, pary bądź innych środków dezynfekujących itp.?			
16	Czy termometr do utrzymania i rejestracji bieżącej temperatury został zainstalowany we właściwym miejscu (tj. tam gdzie temperatura jest najwyższa) ?			
17	Czy pomieszczenia do przechowywania i magazynowania mają odpowiednią pojemność, celem składowania surowców i produktów w odpowiednich warunkach higienicznych (magazyn, chłodziarka lub zamrażarka)?			
18	Czy surowce i inne materiały (włączając materiały pomocnicze wykorzystywane przy produkcji), półprodukty i produkty końcowe są od siebie wyraźnie oddzielone? Czy temperatura składowania produktów zapewnia odpowiednie warunki właściwe dla charakterystyki danego produktu?			
19	Czy postępowanie z surowcem lub produktem końcowym bądź innym materiałem, który jest niezgodny, jest natychmiastowe oraz czy podlegają one odseparowaniu?			

2. Standardowe sanitarne procedury operacyjne

Nr	Punkty kontrolne	Zgodność		Uwagi
		o	x	
1	Czy zarząd zakładu przetwórstwa mięsnego (włączając właściciela przedsiębiorstwa) posiada na miejscu w zakładzie standardowe sanitarne procedury operacyjne sporządzone w formie pisemnej i stosuje je w odniesieniu do pracy wykonywanej przez pracowników w trakcie procesu produkcji?			
2	Czy wszyscy pracownicy spełniają wymogi zawarte w zakładowym programie SSOP i czy upoważniony pracownik zakładu sprawdza codziennie stan zgodności oraz odnotowuje go w swoim dzienniku?			
3	Czy podejmowane są niezbędne działania korygujące oraz czy przechowywane są zapisy z tych działań w przypadku wystąpienia niezgodności wykazanej jako wynik kontroli sanitarnej?			
4	Czy kierownictwo zakładu szkoli pracowników, celem realizacji sanitarnego programu SSOP?			
5	Czy codzienne zapisy zakładu w dzienniku dotyczące SSOP są przechowywane przez co najmniej 3 miesiące, licząc od daty ostatniego wpisu?			
6	Czy upoważniony pracownik zakładu sprawdza stan sanitarny sprzętu, maszyn i urządzeń przed ich użyciem (przed rozpoczęciem produkcji)?			
7	Czy powierzchnie sprzętu i urządzeń, które wchodzi w kontakt z produktami jadalnymi, znajdują się w takim stanie, aby nie stanowić źródła zanieczyszczenia innym obcym materiałem takim jak np. smar, resztki mięsa, włosy lub kawałki metalu itp. lub szkodliwą substancją chemiczną, taką jak np. środek czyszczący?			
8	Czy powierzchnie przenośników taśmowych, stołów do pracy i innych urządzeń, które wchodzi w bezpośredni kontakt z mięsem są utrzymane w stanie czystości?			
9	Czy wszystkie osoby wchodzące do pomieszczenia produkcyjnego, takie jak pracownicy, myją ręce przed wejściem do tego pomieszczenia?			
10	Czy wszyscy pracownicy noszą odzież ochronną, nakrycie głowy i obuwie robocze podczas pracy w pomieszczeniu produkcyjnym?			

11	Czy kontrolowany jest dostęp na obszar produkcji osób innych niż te, które otrzymały pozwolenie od inspektora lub właściciela przedsiębiorstwa?			
12	Czy surowce lub końcowe produkty są pakowane i przechowywane w odpowiedni sposób, tak aby nie stykały się one bezpośrednio ze ścianami lub podłogami?			
13	Czy istnieją warunki oraz urządzenia niezbędne do przeprowadzania kontroli produktów?			
14	Czy pomieszczenia produkcyjne są regularnie dokładnie sprawdzane w kolejności z jaką przebiega proces produkcji, celem zapobieżenia powstania niekorzystnych warunków oraz czy są na bieżąco prowadzone zapisy poświadczające sprawdzenie właściwego stanu ich utrzymania?			
15	W przypadku, gdy pojawia się konieczność poprawy warunków bezpieczeństwa w trakcie prowadzonej produkcji, czy podejmowane są odpowiednie działania naprawcze (włączając ustalenie przyczyny niezgodności) i czy są prowadzone zapisy z tych działań, jak również czy działania te są właściwie utrzymywane?			
16	Czy zakład sporządza zapisy dotyczące dostaw surowca, jego pobierania z magazynu i wykorzystania do produkcji w powiązaniu z prowadzoną produkcją? Czy zapisy te są przechowywane przez okres ostatnich 2 lat, licząc od daty ostatniego wpisu?			
17	Czy wykonywane są regularne badania jakości wody wykorzystywanej do produkcji oraz czy są przechowywane zapisy z tych badań?			
18	Czy temperatura i natężenie oświetlenia w pomieszczeniu produkcyjnym są utrzymane na właściwym poziomie?			
19	Czy surowiec oraz materiały pomocnicze są przechowywane we właściwej temperaturze?			
20	Czy proces sortowania i czyszczenia jest odpowiednio kontrolowany?			
21	Czy proces krojenia i formowania jest odpowiednio kontrolowany?			
22	Czy proces solenia jest odpowiednio kontrolowany?			
23	Czy postępowanie z produktem jest skuteczne, celem zapobieżenia jego zafalszowaniu przez inne materiały takie jak np. metal, itp.?			
24	Czy są podejmowane działania w odniesieniu do pracowników, którzy mogą mieć niekorzystny wpływ na produkty z powodu			

	złego stanu zdrowia itp.?			
25	Czy sprzęt i urządzenia wykorzystywane do magazynowania i przetwarzania surowców oraz produktów są oddzielnie oznakowane i utrzymane w stanie czystości?			
Ogółem				
<p>Ocena standardów</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Nowo zarejestrowany zakład: Jeśli istnieją mniej niż 4 niezgodności (x), zakład musi je naprawić Jeśli istnieje więcej niż 5 niezgodności (x), zakład nie może zostać zarejestrowany ○ Istniejący zarejestrowany zakład: Jeśli istnieją mniej niż 4 niezgodności (x), zakład musi je naprawić Jeśli istnieje więcej niż 5 niezgodności (x), zakład będzie poddany restrykcjom takim jak wstrzymanie eksportu, itp. 				

3. Zdrowotne wymagania importowe

Nr	Punkty kontrolne	Zgodność		Uwagi
		o	x	
1	Czy zakład znajduje się pod nadzorem sanitarnym kraju eksportującego oraz czy prowadzone są okresowe kontrole sanitarne przez kraj eksportujący?			
2	Czy istnieją środki, zgodnie z którymi zwierzęta wykorzystywane do produkcji osłonek są wolne od chorób zakaźnych, co jest stwierdzone w badaniu przedubojowym i poubojowym przeprowadzonym przez urzędowego lekarza kraju eksportującego?			
3	W przypadku, gdy osłonki zostały wytworzone z surowca pochodzącego z kraju trzeciego, czy kraj eksportujący potwierdza, że osłonki te zostały uznane za wolne od chorób zakaźnych na skutek badania przedubojowego i poubojowego przeprowadzonego przez urzędowego lekarza kraju trzeciego?			
4	Czy zakład eksportujący przetwarza produkty pozyskane od przeżuwaczy pochodzących z krajów z których import na rynek Korei jest niedozwolony?			
5	Czy osłonki były obrabiane, produkowane, składowane i transportowane z zachowaniem warunków sanitarnych w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu przez drobnoustroje chorób zaraźliwych oraz wykluczający wystąpienie zagrożenia dla zdrowia publicznego?			

6	Czy jeden kontener z osłonkami zawiera osłonki pozyskane z tego samego gatunku zwierząt?			
7	Czy materiał opakowaniowy służący do zapakowania osłonek został wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością?			
Ogółem				
<p>Ocena standardów</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Nowo zarejestrowany zakład: Jeśli istnieje jakakolwiek niezgodność (x), zakład nie może zostać zarejestrowany ○ Istniejący zarejestrowany zakład: Jeśli istnieje jakakolwiek niezgodność (x), zakład będzie poddany restrykcjom takim jak wstrzymanie eksportu, itp. 				

Ogólne komentarze:

Data kontroli:

Ministerstwo, funkcja, nazwisko i imię oraz podpis osoby oceniającej: