

АКТ
Protokół

Инспектирования мясоперерабатывающих предприятий всех типов
inspekcji zakładów przetwórstwa mięsnego wszystkich typów

Наименование предприятия:.....
государственный регистрационный номер.....
państwowy numer rejestracyjny

Документ аттестации для свободной реализации в ЕС

Certyfikat w UE

Адрес предприятия.....

Adres zakładu

Мною (нами), государственным (и) ветеринарным (и) инспектором. России.....

Ja (my), państwowy (i) inspektor (rzy) weterynarii Rosji

и стран ЕС (указать).....

oraz państwa UE (wpisać nazwę)

в присутствии переводчика.....

w obecności tłumacza

и представителей предприятия

i przedstawicieli zakładu проведено обследование предприятия, в результате которого установлено:
przeprowadzono kontrolę zakładu, w wyniku której stwierdzono:.....

1. Характеристика предприятия: построено и пущено в эксплуатацию

1. Charakterystyka zakładu: zbudowano i oddano do użytku w..... г.;

в.....Г.; проведена реконструкция в.....Г.;

przeprowadzona została modernizacja w г.

производственная мощность по:

moc produkcyjna:

убою КРС.....(голов/смену)

ubój bydła.....(sztuk/zmianę)

убою свиней.....(голов/смену);

ubój świń.....(sztuk/zmianę)

убою птицы.....(голов/смену);

ubój drobiu.....(sztuk/zmianę)

выработке мяса говядины....., свинины.....птицы.....(тон/смену)

rozbiorze mięsa wołowego....., wieprzowego.....drobiu(ton/zmianę)

холодильной обработке и хранению мяса (тонн ед.хр.);

obróbki chłodniczej oraz przechowywania mięsa (tona/jedn. skład.)

2. Наличие плана – схемы.....

Plan zakładu

(указать, соответствует ли планировка территории, зданий, построек и технологических помещений ветсантребованиям, присутствуют или отсутствуют перекрестные потоки и т.д)

(stwierdzić zgodność zagospodarowania działki, budynków, pomieszczeń technologicznych z weterynaryjno-sanitarnymi wymaganiami, obecność krzyżowych rozwiązań)

3. Санитарное состояние территории и подъездных путей:.....
Stan sanitarny działki oraz dróg dojazdowych:

.....
.....

(асфальтирована, бетонирована, озеленена, наличие ливневой канализации, ограждения, специально выделенных мест для контейнеров сбора производственного мусора, обработка транспорте и т.д.)
(asfalt, beton, zieleń, kanalizacja deszczowa, ogrodzenia, specjalnie wydzielone miejsca dla kontenerów na odpady produkcyjne, mycie i dezynfekcja transportu)

4. Санитарное состояние производственных и вспомогательных помещений:.....
Stan sanitarny pomieszczeń produkcyjnych i pomocniczych:

.....
.....
.....

(указать целостность плиточного покрытия полов, стен, опорных колонн, потолков, состояние внутрицеховой канализации, наличие водостоков и трапов, состояние металлических конструкций и т.д.)
(stwierdzić stan płytek podłogowych, ścian, słupów konstrukcyjnych, sufitów, stan kanalizacji wewnątrz działów, istnienie kanalizacji ściekowej i ramp, stan konstrukcji metalowych itd.)

5. Водоснабжение и осуществление контроля за качеством и безопасностью питьевой воды, используемой в технологических процессах.....
Zaopatrzenie w wodę oraz kontrola jakości i bezpieczeństwa wody pitnej, używanej w procesach technologicznych

.....
.....
.....

6. Наличие и работа очистных сооружений и канализации, контроль за их эксплуатацией:
Istnienie i funkcjonowanie urządzeń oczyszczających oraz kanalizacji, kontrola ich eksploatacji

.....
.....
.....

7. Наличие цеха технических фабрикатов и контроль за соблюдением ветсантребований при утилизации производственных конфискатов и изготовлением мясо-костной муки:

Istnienie działów technicznych produktów oraz kontrola wymagań sanitarno-weterynaryjno przy utylizacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, konfiskat oraz produkcji mączki-kostnej:

.....
.....
.....

8. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха:
Oświetlenie, ogrzewanie, wentylacja i klimatyzacja:

.....
.....

.....

9.Размещение технологического оборудования в :

Rozmieszczenie urządzeń technologicznych w:

• убойном цехе _____

/ расстояние между конвейерными линиями крс и свиней минимум 5 метров открытого пространства или отгорожено перегородкой (сплошной стенкой) минимум 3 метра в

высоту/;

ubojni.....

(odległość pomiędzy liniami bydła oraz świń min. 5 m. wolnej przestrzeni lub przegroda ciągła minimum 3 m. wysokości)

• Субпродуктовом.....

• dziale obróbki ośrodków

• кишечном.....

• dziale obróbki jelit

• шкуропосолочном

разделочном (отделениях обвалки и жиловки).....

dziale rozbiogu i obróbki skóry

• термическом.....

• dziale termicznym

• холодильнике.....

• chłodni

• моечном.....

• myjni

• вспомогательных.....

• działach pomocniczych

• других.....

(указать соблюдение технологических потоков)

innych

(wskazać przestrzeganie ciągów technologicznych)

10.Наличие на холодильнике изолированной камеры для хранения мяса, экспортируемого в Россию

Posiadanie w chłodni wydzielonej komory do przechowywania mięsa eksportowanego do Rosji

Наличие холодильника, расположенного вне территории предприятия для хранения мяса, предназначенного на экспорт в Россию

Posiadanie chłodni, znajdującej się poza terytorium zakładu do przechowywania mięsa przeznaczonego na eksport do Rosji

.....

(указать его название и регистрационный номер, дату инспектирования российскими ветспециалистами).

(wskazać nazwę, numer rejestracyjny, datę przeprowadzenia kontroli przez rosyjskich inspektorów weterynarii)

11. Соблюдение температурных режимов:

Przestrzeganie warunków temperatury:.....

в производственных помещениях по обработке мяса

(указать температуру и методы ее контроля T= °C, влажность).....

w pomieszczeniach produkcyjnych przetwórstwa mięsnego

(wskazać temperatury oraz metody kontroli T= C, wilgotność)

В ХОЛОДИЛЬНИКЕ (при созревании, охлаждении, заморозке, хранении

указать температуру T= °C, влажность)

w chłodni (przy dojrzewaniu, chłodzeniu, zamrożeniu, przechowywaniu, wskazać temperaturę T= C, wilgotność).

.....
.....
.....

12. Наличие сопроводительных документов на животных, поступающих на убой, выданных государственной ветеринарной службой

Posiadanie dokumentów towarzyszących zwierzętom, które są przeznaczone do uboju, wydane przez państwową służbę weterynaryjną

.....
.....
.....

(указать какие документы подтверждают эпизоотическое благополучие территории)

(wskazać jakie dokumenty potwierdzają status epizootyczne)

13. Организация и проведение идентификация: от убоя животных до выпуска в реализацию продукции (с холодильника)

Organizacja identyfikacja od momentu uboju zwierząt do momentu wydania produktu na sprzedaż (z chłodni)

.....
.....
.....
.....

14. Сырьевая зона

(указать административные территории, откуда поступают на убой животные, в том числе импортного скота)

Strefa surowcowa

(wskazać obszary, skąd są dostarczane zwierzęta na ubój, w tym zwierzęta importowane)

.....
.....
.....
.....
.....
.....

15. Эпизоотическая характеристика сырьевой зоны (по данным отчетов, сделать оценку)

Благополучная Неблагополучная.....

Charakterystyka epizootyczna strefy surowcowej (według sprawozdań, ocenić)

pozytywna negatywna

(если не благополучная- указать по каким болезням)

(w przypadku negatywnej – wskazać choroby)

16. Проведение противозпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны

(вакцинация и диагностика инфекционных болезней)

Przeprowadzenie szczepień w zakładach strefy surowcowej (szczepienia oraz diagnostyka zachorowań zakaźnych)

(по данным сопроводительных документов, ветеринарной отчетности и лабораторных исследований указать по каким болезням)

(według świadectw, sprawozdań weterynaryjnych oraz badań laboratoryjnych, wskazać choroby)

17. Ветсансостояние базы предубойного содержания скота (территории,

помещений, загонов и др.)

Stan sanitarno - weterynaryjny pomieszczeń przedubojowych bydła (obszar, pomieszczenia, obora itd.)

18. Наличие и ветсансостояние ветеринарных объектов (раскол для термометрии, санбойня, карантин, изолятор, дезбарьер и и.и.)-

Stan sanitarno - weterynaryjny pomieszczeń (miejsce termometrowania, rzeźnia sanitarna, kwarantanna, izolator)

19. Порядок проведения предубойного осмотра животных (в т.ч. термометрии) на боенском предприятии

Sposób przeprowadzenia obserwacji zwierząt przed ubojem (z włączeniem termometrowania)

20. Соблюдение требований при:

Przestrzeganie norm przy:

- оглушений (пневматический метод)
- ogłuszaniu (metoda pneumatyczna).
- Обескровливании.....
- ogłuszaniu
- съемке шкур (исключено загрязнение поверхности туш).....

zdejmowaniu skór (zabronione jest zabrudzenie powierzchni tusz)

- **пзвлечении из туш внутренних органов** (соблюдено время их извлечения

-не более 45 минут и исключено загрязнение поверхности туш)

odzysk z tusz narządów wewnętrznych i kontrola (czasu procesu – nie dłużej niż 45 min, zabronione jest zabrudzenie powierzchni tusz)

- **обработке преджелудков** (рубцы с сетками и книжками) **и ЖЕЛУДКОВ** (сычуги)

obróbka przedżołądków (żwacza z siecią, ksiąg i czerpa), **żołądków**

(имеется ли специальное, изолированное помещение и его ветсансостояние)

(czy istnieje specjalne, izolowane pomieszczenie oraz jego stan weterynaryjny)

21. Порядок проведение в убойном цехе нумерации голов, внутренних органов, туш
Sposób przeprowadzenia w ubojni numeracji głów, narządów wewnętrznych, tusz.

22. Организация и проведение исследований на BSE :

Organizacja i przeprowadzenie badań na BSE :

(указать какие принимаются меры по профилактике BSE:

1). система удаления, сбора, хранения, идентификации, уничтожения продуктов риска (спецодежда, оборудование, отбор проб, лабораторный контроль, нормы безопасности и гигиены).

2).Порядок и условия хранения мяса, проходящего лабораторный контроль, в т.ч. BSE, его клеймение)

(wskazać jakie środki profilaktyki zostały użyte przy BSE:

1) system usunięcia, zebrania, przechowywania, identyfikacji, niszczenia produktów szczególnego ryzyka (odzież ochronna, urządzenia, pobranie próbek, kontrola laboratoryjna, normy bezpieczeństwa i higieny),

2) porządek i warunki przechowywania mięsa, które przechodzi kontrolę laboratoryjną, w tym na BSE, i jego oznakowanie)

23. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы

Organizowanie kontroli sanitarno- weterynaryjnej

(наличие и оборудование точек ветсанэкспертизы на конвейерных линиях, изолятора для временного хранения мяса; какие специалисты проводят ВСЗ; учет выявленных заболеваний, кипировка ветсанэкспертов, наличие инструментов; наличие емкостей для ветконфискатов и т.д.)

(istnienie oraz urządzenie punktów sanitarno-weterynaryjnej kontroli na taśmie produkcyjnej, chłodni do czasowego przechowywania mięsa, kto prowadzi badania BSE, rejestracja stwierdzonych chorób, wyposażenie w odzież ochronną, wyposażenie w sprzęt do badania i pobierania prób, posiadanie pojemników na konfiskaty weterynaryjne itd.)

24. Порядок осмотра и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов и туш

Kolejność oględzin przy kontroli sanitarno-weterynaryjnej głów, narządów wewnętrznych i tusz

(указать соблюдаются ли требования российских правил и Директив ЕС при осмотре продуктов убоя, а также какие выявлены болезни в ходе проведения ВСЗ на момент инспектирования предприятия; запросить данные выявленных и зарегистрированных болезней за период текущего и прошлого г.г., на основании которых провести анализ качества проводимой ВСЗ)
(wskazać, czy są przestrzegane wymagania rosyjskie i dyrektywy UE przy uboju oraz jakie choroby zostały wykryte w trakcie kontroli zakładu, zwrócić się o informacje dotyczące wykrytych i zarejestrowanych chorób w ciągu roku bieżącego oraz zeszłego, na podstawie tych informacji przeprowadzić analizę jakości przeprowadzanej kontroli)

.....
.....
.....
.....

25. Организация и порядок проведения трихинеллоскопии свинины
Organizacja i kolejność badania na włośnię mięsa wieprzowego

(наличие специального помещения и набора необходимого оборудования; указать порядок проведения трихинеллоскопии методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке-пепсине)
(posiadanie specjalnego pomieszczenia oraz zestawu niezbędnego sprzętu;
wskazać kolejność przeprowadzenia trichinoskopii metodą wytrawiania tkanki mięśniowej w podpuszczce– pepsynie)

.....
.....
.....

26. Осуществление контроля за организацией и проведением санитарной обработки туш, полутуш, четвертин
Sprawowanie kontroli nad organizacją i przeprowadzeniem sanitarnej obróbki tusz, półtuszy, ćwierćtuszy

.....
.....
.....

27. Проведение ветеринарного клеймения
Przeprowadzenie weterynaryjnego oznakowania

(образец оттиска клейма прилагается к настоящему акту)
(wzór oznakowania jest dołączony do niniejszego protokołu)

.....
.....

28. Периодичность проведения лабораторного государственного и производственного контроля
Częstotliwość przeprowadzenia urzędowej i właścicielskiej kontroli laboratoryjnej

(указать лаборатории и перечень показателей безопасности: микробиологические, химикотоксикологические, радиологические, а также наличие антибиотиков, пестицидов, гормонов нитрозаминов)
(wskazać laboratoria oraz wykaz wskaźników bezpieczeństwa: mikrobiologicznego, chemiczno-toksykologicznego i radiologicznego, oraz obecność antybiotyków, pestycydów, hormonów)

.....
.....
.....
.....

29. Организация и порядок контроля за разделкой мяса при обвалке, жиловке, фасовке
Organizacja oraz porządek kontroli nad rozbiorem mięsa

(указать количество переработки отечественного и импортного сырья)
(wskazać ilość przerobionego krajowego i importowanego surowca)

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
Госветинспектор России
Państwowy inspektor
weterynarii Rosji
(подпись)
(podpis)

.....
.....
.....
Госветинспектор Польши
Państwowy inspektor
weterynarii Polski

.....
.....
Переводчик/ Tłumacz
(подпись) / (podpis)

Дата: «___» 2004г, и время составления акта:
Data:.....2004 r. Czas sporządzenia protokołu

ч . мин.
.....g.....min

С актом ознакомлен и один экземпляр получил
руководитель предприятия или его представитель

.....
.....
(подпись)

Z protokołem zostałem zapoznany i otrzymałem
jeden egzemplarz
Kierownik zakładu lub przedstawiciel

.....
.....
(podpis)

Примечание: I. При составлении акта инспектирования предприятия ненужные обозначения в п.16 «благополучная», «неблагополучная» зачеркнуть.

Uwaga: 1. przy sporządzeniu protokołu kontroli zakładu oznaczenia niepotrzebne w p.15 „pozytywna”, „negatywna” skreślić

