

Procedura krajowa	Produkcja mrożonych łap z drobiu grzebiącego przeznaczonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej	Nr
		Data :

1. Cel

Celem procedury jest zapewnienie że:

- produkcja łap drobiowych spełnia standardy bezpieczeństwa żywności,
- produkcja odbywa się zgodnie z prawem Unii Europejskiej,
- są spełnione wymagania Chińskiej Republiki Ludowej.

2. Przedmiot

Przedmiotem procedury są:

- zasady przygotowania, nadzorowania, prowadzenia procesu produkcyjnego,
- zasady i tryb identyfikacji,
- zasady i tryb zabezpieczania wyrobu przez pakowanie, znakowanie, przechowywanie i transport

3. Zakres stosowania

- procedura dotyczy wszystkich zakładów drobiarskich zatwierdzonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej, zlokalizowanych na terenie RP
- obejmuje nadzorowanie procesu produkcyjnego na wszystkich jego etapach,
- procedura jest obowiązująca dla wszystkich surowców i materiałów pomocniczych, produkcji w toku i wyrobów gotowych na etapie realizacji produkcji, zakupów i wysyłki,
- procedura obejmuje zabezpieczenie wyrobów gotowych przed uszkodzeniami, zepsuciem poprzez odpowiednie warunki magazynowania.

4. Odpowiedzialność

Za postępowanie zgodnie z niniejszą procedurą odpowiadają pracownicy nadzoru poszczególnych etapów produkcji oraz kontroli.

5. Dokumenty związane

- Księga HACCP
- Wymagania prawne CHRL
- Obowiązujące akty prawne UE
- Specyfikacja wyrobu

Procedura krajowa	Produkcja mrożonych łap z drobiu grzebiącego przeznaczonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej	Nr
		Data :

6. Opis postępowania

6.1. Surowcem do produkcji łap drobiowych są : brojlery kurcząt, kury oraz indyki pochodzące z ferm zarejestrowanych w Polsce . Drób musi być zdrowy, pochodzić z terenu nie objętego zakazem skupu i wywozu z powodu zaraźliwych chorób drobiu lub zaraźliwych chorób innych zwierząt gospodarskich i posiadać aktualne weterynaryjne świadectwo zdrowia dla drobiu rzeźnego oraz łańcuch żywieniowy.

6.2. Łapy mogą być pozyskane wyłącznie z drobiu poddanego badaniu weterynaryjnemu, dopuszczonego bez zastrzeżeń jako zdatny do spożycia przez ludzi.

6.3. Wszystkie etapy procesu produkcji objęte są systemem HACCP.

6.4. Opis procesu produkcji łap

Łapy pozyskiwane są z kurcząt/kur/indyków poddanych kolejnym procesom produkcyjnym:

6.4.1. Strefa brudna

- Przyjście żywca do uboju
- Rozładunek
- Przedubojowa kontrola inspekcji weterynaryjnej
- Zawieszanie drobiu na linii uboju
- Oszafamianie
- Podcinanie naczyń krwionośnych
- Wykrwawianie
- Oparzanie
- Skubanie
- Odcinanie łap
- Poubojowa kontrola inspekcji weterynaryjnej
- Skierowanie łap przeznaczonych do spożycia przez ludzi do dalszego procesu produkcyjnego
- Selekcja jakościowa łap
- Oparzanie łap
- Usuwanie naskórka

6.4.2. Strefa czysta

- Mycie łap
- Schładzanie

Procedura krajowa	Produkcja mrożonych łap z drobiu grzebiącego przeznaczonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej	Nr
		Data :

- Pakowanie
- Znakowanie opakowań zgodnie z aktualnymi wymaganiami ChRL
- Zamrażanie do temp. min. -18°C
- Magazynowanie w temp. min. - 18°C
- Ekspedycja / transport

6.5. Plan i zakres badań wg rocznego zakładowego planu badań

- mikrobiologiczne : zgodnie z rozporządzeniem WE 2073/2005 z późniejszymi zmianami
- mikrobiologiczne i fizykochemiczne zgodnie z aktualnymi wymaganiami Chińskiej Republiki Ludowej,

100, 3



Translated from the Original in Polish into English

XX

National Procedure	Production of frozen feet of gallinaceous poultry intended for the market of the People's Republic of China	No.
		Date :

1. Aim

The aim of this procedure is to ensure that:

- the production of poultry feet meets the food safety standards,
- the production is conducted in accordance with the law of the European Union,
- the requirements of the People's Republic of China are met.

2. Subject

The subject of this procedure is:

- rules for preparation, supervision and realization of the production process,
- rules and manner of identification,
- rules and manner of securing the product by packing, marking, storing and transport

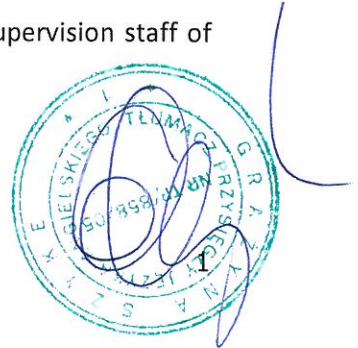
3. Scope of application

- this procedure applies to all poultry companies approved for the market of the People's Republic of China and located in the territory of the Republic of Poland,
- it concerns supervision of the production process in all its stages,
- the procedure is binding for all resources and auxiliary materials, work in progress and finished products at the stages of production, purchase and shipping,
- the procedure concerns securing of finished products against damage and spoilage by adopting proper storage conditions.

4. Liability

The persons responsible for observing the provisions of this procedure are the supervision staff of the individual production stages, and the control staff.

GRAŻYNA SZYKE M.A.
SWORN TRANSLATOR FOR ENGLISH
 ul. Jontka 4, 04-823 Warszawa
 tel. 615-62-61



National Procedure	Production of frozen feet of gallinaceous poultry intended for the market of the People's Republic of China	No.
		Date :

5. Related documents

- HACCP Book
- legal requirements of the PRC
- EU legislation in force
- product specification

6. Description of activities

6.1. The raw material used in production of poultry feet tips are: broiler chickens, hens and turkeys from poultry farms registered in Poland. The poultry must be healthy, originate in an area not under a prohibition of purchase and export due to infectious diseases of poultry or other livestock, and must be accompanied by a valid veterinary health certificate for slaughter poultry and the feed chain.

6.2. The feet may only be procured from carcasses that have undergone veterinary inspection and have been approved, without reservations, for human consumption.

6.3. All stages of the production process are covered by a HACCP system.

6.4. Description of the feet production process

The feet are procured from chickens/hens/turkeys that have undergone the following production processes:

6.4.1. Dirty zone

- acceptance of live poultry for slaughter
- unloading
- pre-slaughter veterinary inspection
- hanging
- stunning
- throat cutting
- bleeding
- scalding
- plucking
- cutting off feet
- post-slaughter veterinary inspection
- forwarding the feet intended for human consumption to further processing

GRAŻYNA SZYKE M.A.
 SWORN TRANSLATOR FOR ENGLISH
 ul. Jontka 4, 04-823 Warszawa
 tel. 615-62-61



