

2021.2.

<b>Procedura Krajowa</b>	<b>Produkcja mrożonych lotek z drobiu grzebiącego przeznaczonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej</b>	Nr
		Data :

#### 1. Cel

Celem procedury jest zapewnienie że:

- produkcja lotek 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 lotek z drobiu grzebiącego przeznaczonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej	Nr
		Data :

## 6. Opis postępowania

6.1. Surowcem do produkcji lotek 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. Lotki mogą być pozyskiwane wyłącznie z tuszek poddanych badaniu weterynaryjnemu i dopuszczonych bez zastrzeżeń jako zdatne do spożycia przez ludzi.

6.3. Wszystkie etapy procesu produkcji objęte są systemem HACCP.

6.4. Lotki pozyskiwane są z kurcząt/kur/indyków poddanych kolejnym procesom produkcyjnym :

### 6.4.1. Strefa brudna

- przyjęcie żywca do uboju
- rozładunek
- przedubojowa kontrola inspekcji weterynaryjnej
- zawieszanie na linii uboju
- oszałamianie
- podcinanie naczyń krwionośnych
- wykrwawianie
- oparzanie
- skubanie
- przewieszanie do hali patroszenia

### 6.4.2. Strefa czysta

- obróbka patroszalnicza
- poubojowa kontrola inspekcji weterynaryjnej
- przewieszanie na linię schładzania
- schładzanie tuszek
- dzielenie tuszek na elementy – lotki wraz z innymi elementami pozyskiwane są w wyniku dzielenia tuszek. Dopuszcza się pozyskiwanie lotek przed operacją schładzania tuszek. W ten sposób pozyskane lotki powinny zostać poddane natychmiastowej operacji schładzania.
- pakowanie
- znakowanie opakowań
- zamrażanie do temp. min. -18°C

Procedura Krajowa	Produkcja mrożonych lotek z drobiu grzebiącego przeznaczonych na rynek Chińskiej Republiki Ludowej	Nr
		Data :

- 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 zgodne z aktualnymi wymaganiami Chińskiej Republiki Ludowej,



<b>National Procedure</b>	<b>Production of frozen wing tips of gallinaceous poultry intended for the market of the People's Republic of China</b>	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 wing 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 wing tips 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. The wing tips 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
- re-hanging before gutting room

6.4.2. Clean zone

- gutting
- post-slaughter veterinary inspection
- re-hanging on the cooling line
- cooling of carcasses

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



