

Необходимая информация о фабриках, желающих экспортировать животноводческую продукцию (мясо птицы, говядина, свинина) в Гонконг:

Тематически сходные установленный порядок действий, набор стандартных санитарных процедур, правила надлежащего производства, система анализа опасных факторов и контроля в критических точках и процесс убоя, а также план размещения фабрики, стены и потолок, помещения и оборудование, водоснабжение, личная гигиена персонала, дренаж и удаление отходов, освещение и вентиляция, борьба с вредителями и т.д.

Данные фабрики

- (1) Наименование фабрики:
- (2) Адрес:
- (3) E-mail:
- (4) Факс:
- (5) Регистрационный номер компании/фабрики:
- (6) Год постройки:
- (7) Общая площадь:
- (8) Общая площадь застройки:

1. Существует ли какой-либо набор стандартных санитарных процедур?
2. Основываются ли технологии на принципах системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках и ее эквивалентах?
 - a. План анализа опасных факторов и контроля в критических точках (**Приложение**).
 - b. Сертификат соответствия на системы анализа опасных факторов и контроля в критических точках (**Приложение**).
 - c. **Месторасположение:**

Предприятие расположено в:	<input type="checkbox"/>	Промышленный район
	<input type="checkbox"/>	Сельскохозяйственный район
	<input type="checkbox"/>	Жилой район
	<input type="checkbox"/>	Другой (<i>пожалуйста, уточните</i>): _____
Тип операций, выполняемых в смежных объектах (если таковые имеются)	<input type="checkbox"/>	Тяжелая промышленность
	<input type="checkbox"/>	Пищевая промышленность
	<input type="checkbox"/>	Другой (<i>пожалуйста, уточните</i>): _____

3. **ПЛАН РАЗМЕЩЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ:**

4. **КРАТКО ОПИШИТЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ИСПОЛНЕНИЕ:**

Пол:

Стены:

Потолки и надстройки:

Освещение:

Вентиляционная система:

Ванны для ног или аналогичные зоны дезинфекции для входа в зоны убоя/обработки.

5. ОБОРУДОВАНИЕ. ПРИКРЕПИТЕ СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ (ТИПЫ, МАРКА И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ). *Приложение*

6. ИСТОЧНИК ВОДЫ

Приложение

7. ОБЪЕКТЫ БЫТОВОГО НАЗНАЧЕНИЯ/МЫТЬЯ

Краткое описание

- Столовая(ые) для персонала:
- Уборные:
- Шкафчики:
- Комнаты для зарядки аккумуляторов:
- Душевые:
- Функции управления краном и смывом в туалете без использования рук:
- Полотенца для утилизации и дезинфицирующее средство для рук

8. ПЕРЕРАБОТКА/УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

- Система доставки непищевых/забракованных продуктов для переработки
- Система переработки/утилизации отходов:
- Система очистки/сброса сточных вод Суточная частота отходов и сброса сточных вод:
- Обозначенный район утилизации/центр

(Приложение)

9. СИСТЕМА БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ

(Приложение)

10. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Укажите положения по соблюдению гигиены в фермерском хозяйстве на различных уровнях фермы/производственной единицы

11. ПЕРЕЧИСЛИТЕ СТРАНЫ/МЕСТА

в которые за последние 3 года был осуществлен экспорт указанной продукции (включая разбивку и количество продукции).

12. Система правил надлежащего производства

13. Система прослеживаяния

14. Контроль эпизоотических и пищевых рисков

* Предоставленное видео должно демонстрировать полную информацию об предприятии, в том числе:

- наглядное изображение предубойного контроля/медицинского осмотра и посмертного осмотра при убое
- стандарты защиты животных
- демонстрация прослеживаемости поголовья стада и отбор проб для наблюдения
- эффективное оглушение и кровопускание, потрошение