

Информация об объекте по термообработке

- (1) Название объекта, адрес и регистрационный номер
- (2) Размер объекта (т.е. площадь первого этажа, общая площадь)
- (3) Количество сотрудников и штатное расписание объекта
- (4) Общее описание термообработанного мяса и продуктов, предназначенных для экспорта в Японию
 - (a) Виды парнокопытных животных (КРС, свиньи, овцы и т.д.)
 - (b) Процесс производства, включая метод нагревания, температуру нагревания, период нагревания
 - (c) Метод измерения и место измерения температуры при термообработке
- (5) Общее описание структуры объекта
 - (a) Схема, отражающая зону предварительного нагревания и зону после нагрева
 - (b) План расстановки основного оборудования, включая оборудования для термообработки
 - (c) Фотографии изоляции (перегородки и т.д.) между зоной предварительного нагревания и зоной после нагрева
 - (d) Фотографии точек крепления оборудования для термообработки к перегородкам
 - (e) Тип оборудования для термообработки (пароварочный котел с периодической загрузкой, обжарочная печь туннельного типа и т.д.)
- (6) Общее описание движения по объекту
 - (a) Перемещение продуктов от входа до выхода
 - (b) Перемещение стоков и отходов
 - (c) Перемещение воды
 - (d) Перемещение воздуха
 - (e) Перемещение сотрудников
- (7) Список стандартных операционных процедур (СОП)
- (8) Карта объекта
- (9) Прочая информация, которую Японские органы ветеринарии считают необходимой