

KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 1 z 18

## 1. WYKORZYSTANIE NINIEJSZEGO DOKUMENTU

Urzędowy lekarz weterynarii zobowiązany są stosować niniejsze wytyczne oceny w celu sprawdzenia zgodności z wymogami dotyczącymi rejestracji i utrzymania na wykazie LEPP zakładów uboju zwierząt (bydła, kóz, koni, owiec i trzody chlewnej).

W wyniku oceny, należy zakwalifikować wymogi jako: spełnione (cumple (C)) , nie spełnione no cumple (NC) lub nie dotyczy (no aplicable (N/A)).

W celu uprawnienia do eksportu, zakłady muszą spełnić 100% wymagań określonych jako krytyczne i co najmniej 80% wymagań nieokreślonych jako krytyczne, mających zastosowanie do odpowiedniej czynności.

Krytycznym wymogiem jest warunek, który gwarantuje bezpieczne środowisko lub proces produkcji produktów zwierzęcych nadających się do spożycia przez ludzi. W celu rozpoznania warunków krytycznych, na niniejszym wykazie kryteriów oceny, wymagania krytyczne odpowiadają akapitom kursywą, wytłuszczonym i podkreślonym drukiem, na przykład:

Artykuł	Wymóg	Kwalifikacja
3 –	<u>Czy zakład znajduje się na gruntach nienależących do obszarów zalewowych i daleko od wszelkich ognisk środowiskowych szkodliwych dla zdrowia?</u>	

Podstawą prawną niniejszych wytycznych są dekrety:

- Nr 94 z 2009 roku Ministerstwa Rolnictwa, które zatwierdza rozporządzenie w sprawie struktury i działania rzeźni, chłodni, komór chłodniczych i zakładów rozbioru mięsa i ustala minimalne wyposażenie takich zakładów.
- Nr 977 de 1996 roku Ministerstwa Rolnictwa. Rozporządzenie sanitarnego dotyczące żywności (Reglamento Sanitario de los Alimentos) z późniejszymi zmianami.



**KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 2 z 18

**KRYTERIA OCENY DO REJESTRACJI W WYKAZIE ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Nazwa biura SAG, Region

Nr dokumentu (1)

Data inspekcji (2)

Urzędowi lekarze weterynarii (3)


Cel oceny (4)

Działalność	Gatunek	Produkt

**OPIS ZAKŁADU**

Nazwa zakładu (5)

Nazwa lokalnego partnera technicznego (6)

Dostępne uprawnienia (7)

Nr/Data decyzji	Działalność

Data budowy (8)

Ostatnie zmiany w strukturze (9)

Data	Zasięg robót

Zdolność produkcyjna zakładu (10)

Czynność	Gatunek/produkt	Ilość (kg/dzień)	Ilość (średnia dzienna)	Ilość (objętość max)

Godziny pracy (11)

Czynność	Zmiana	Godzina rozpoczęcia/zakończenia

Pracownicy (12)

Czynność	Liczba

Inspekcje (13)

Instytucja	Czynność	Częstotliwość	Liczba inspektorów

Wewnętrzny system kontroli (14)

GMP/HACCP	Gatunek	Czynność	Produkt



**KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 3 z 18

1. Podać numer wniosku rejestracyjnego.
2. Podać datę inspekcji związanej z zastosowaniem wytycznych.
3. Podać imię i nazwiska lekarza weterynarii, odpowiedzialnego za ocenę.
4. Podać czynność, gatunek i produkt podlegające ocenie.
5. Podać nazwę zakładu podlegającego ocenie.
6. Podać imię i nazwisko technicznego partnera lokalnego.
7. Podać numer, datę i działalność/działalności uprawnioną/e przez chilijskie Ministerstwo Zdrowia (MINSAL:Ministerio de Salud)
8. Podać datę budowy zakładu.
9. Podać datę ostatnich zmian w konstrukcji zakładu.
10. Podać dzienną, średnią i maksymalną wielkość produkcji, według czynności i produktu.
11. Podać godziny rozpoczęcia i zakończenia poszczególnych zmian ocenianych czynności.
12. Podać liczbę pracowników według ocenianych czynności.
13. Podać instytucję rządową, częstotliwość inspekcji i liczbę inspektorów kontrolujących oceniane czynności.
14. Podać wewnętrzny system kontroli wprowadzony dla gatunku, czynności i produktu.

KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 4 z 18

## 2. WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW

Podstawa prawna	Wymóg	Kwalifikacja
Dekret 94/2009	Artykuł nr 1: Wymagania dotyczące lokalizacji i budowy	
1	Czy zakład znajduje się w dozwolonym sektorze, zgodnie z odpowiednim instrumentem planowania przestrzennego?	
2	Czy procedury zakładu zapewniają dobrostan zwierząt?	
3	<u>Czy zakład znajduje się na gruntach nienależących do obszarów zalewowych i daleko od wszelkich ognisk środowiskowych szkodliwych dla zdrowia?</u>	
4	Czy teren jest ogrodzony na całym obwodzie ogrodzeniem o wysokości co najmniej 1,80 m?	
5	Czy istnieją obszary, na których ogrodzenie jest częścią zagrody?	
6	Czy na tych obszarach będących częścią zagrody, ogrodzenie jest solidne, zbudowane z materiału nadającego się do mycia i dezynfekcji?	
7	<u>¿Czy w obrebie zakładu nie ma innych budynków, zakładów przemysłowych lub mieszkań, które nie są związane z czynnościami uboju i / lub procesami przemysłowymi dotyczącymi mięsa i produktów mięsnych?</u>	
8	Jeśli w zakładzie znajduje się mieszkanie dla personelu firmy, czy jest ono odizolowane ogrodzeniem i ma niezależne media, połączone z ogólną siecią kanalizacyjną?	
9	<u>Czy budynki i obiekty są zamknięte i zbudowane w sposób zapobiegający przedostaniu się owadów, ptaków, gryzoni lub innych zwierząt?</u>	
10	Czy procesy na obszarze uboju i przetwórstwa działają w sposób jednokierunkowy?	
11	Czy istnieją oddzielne wejścia do zwierząt i wyjścia dla produktów?	
12	Czy istnieje niezależne wejście na obszar uboju dla personelu, inne niż wyżej wymienione?	
Dekret 94/2009	Artykuł nr 2: Wymagania dotyczące działalności zakładu	
13	<u>Czy zasilanie wodą pitną zapewnia co najmniej 100 litrów na jedną sztukę owcy i kozy i 500 litrów na jedną sztukę bydła, trzody chlewnej i konia?</u>	
14	Jeśli ilość wody pitnej jest mniejsza, czy spełnia się cel bezpieczeństwa procesu i produktu końcowego?	
15	Czy zakład posiada odpowiednie urządzenia do przechowywania i dystrybucji wody pitnej?	
16	<u>¿Czy urządzenia te zabezpieczone są przed zanieczyszczeniami?</u>	
17	Czy zakład ma zainstalowaną moc elektryczną, która pozwala na równoczesne działanie maszyn, urządzeń i sprzętu?	

KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 5 z 18

18	Czy zakład posiada system zatwierdzony przez właściwy organ ds. zdrowia do zbierania, przetwarzania i usuwania płynnych odpadów przemysłowych?	
19	Czy przetwarzanie odpadów przemysłowych zapobiega rozprzestrzenianiu się gazów toksycznych gazów i oparów i / lub nieprzyjemnych zapachów do	
20	Czy zakład posiada system zatwierdzony przez właściwy organ ds. zdrowia do ostatecznego unieszkodliwiania osadów powstałych w wyniku przetwarzania przemysłowych odpadów płynnych?	
21	Czy zakład posiada system zatwierdzony przez właściwy organ ds. zdrowia do gospodarowania stałymi odpadami z gospodarstw domowych i przemysłowymi (obejmuje odpady zwierzęce, takie jak obornik, treść przeżuwanego pokarmu,	
22	Czy wywóz obornika odbywa się nie rzadziej niż co 72 godziny w nieprzeciekających pojazdach?	
23	Czy pomieszczenia lub kontenery, w których obsługuje się obornik, zbudowane są w sposób zapobiegający przedostawaniu się owadów, ptaków, gryzoni i innych zwierząt?	
24	Czy zakład posiada wewnętrzne instrukcje opisujące operacje rzeźni, procedury i rejestry dotyczące czyszczenia, konserwacji sprzętu, zwalczania szkodników i dezynfekcji i czy instrukcje biorą pod uwagę działania wykonywane codzienne, okresowo i awaryjnie?	
<u>25</u>	<u>¿Czy wszystkie miejsca dostępu lub przejścia do pomieszczeń, w których odbywa się ubój i pozostałe procesy posiadają śluzy dezynfekcyjne?</u>	
26	Czy śluzy dezynfekcyjne posiadają system mycia i dezynfekcji butów, czy jest zaopatrzone w wodę pitną, szczotki i detergenty do ich czyszczenia, jak i miejsce do mycia podeszew, które znajduje się po miejscu do mycia butów?	
27	Czy śluzy dezynfekcyjne posiadają system do mycia rąk, obsługiwany bezdotykowo, zaopatrzone w mydło i wodę pitną, dezynfekujący i suszący ręce, ta aby zapobiec późniejszemu zanieczyszczeniu rąk?	
28	Czy system śluz dezynfekcyjnych i umywalek podłączony jest bezpośrednio do kanalizacji?	
<u>29</u>	<u>¿Czy personel stosuje śluzy dezynfekcyjne zgodnie z ustaloną formą i kolejnością?</u>	
Dekret 94/2009	Artykuł 3 Warunki wstępu, przyjmowania i przemieszczania zwierząt przed ubojem	
30	Czy w zakładzie przewidziane jest miejsce na wjazd i wyjazd pojazdów związanych z procesami zakładu, które mogą być wspólne lub niezależne dla każdego typu pojazdu?	
31	Czy typ powierzchni dróg wewnętrznych, placów manewrowych i terenów sąsiadujących z budynkami pozwala na kontrolę pyłu powstającego w wyniku działalności zakładu?	
32	Czy zakład ma rampę do rozładunku zwierząt?	
33	Czy rampa do rozładunku zwierząt jest w bezpośrednim połączeniu z miejscem odbioru zwierząt?	

**KRYTERIA OCENY**  
**DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW**  
**UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 6 z 18

34	Czy rampa jest wykonana z materiału nadającego się do mycia i dezynfekcji, czy ma powierzchnię antypoślizgową, nachylenie nie przekraczające 25%, na podłodze i ścianach nie ma odstających elementów ani ostrych krawędzi?	
35	Czy rampa znajduje się na terenie zakładu i czy nie jest częścią ogrodzenia?	
36	Czy korytarze lub drogi służące do dystrybucji, zarówno utwardzone jak i pokryte kratami lub innym materiałem, mają szerokość pozwalającą na szybki przewóz zwierząt?	
37	Czy wszystkie zagrody mają wodę do picia, w poidłach z materiału odpornego na korozję, nadających się do mycia i dezynfekcji, z automatycznym napełnianiem i bezpośrednim odprowadzaniem do odpływu?	
38	Czy zagrody mają oświetlenie dostateczne dla wykonywanych tam czynności, naturalne lub sztuczne, wizualnie nie zmieniające kolorów?	
39	Czy materiał pokrywający podłogi w zagrodach, zarówno utwardzonych jak i pokrytych kratami lub innym materiałem, jest materiałem nieprzemakalnym, nadającym się do mycia i dezynfekcji, antypoślizgowym, bez odstających	
40	Czy ściany działowe zagród wykonane są z materiału nadającego się do mycia i dezynfekcji, bez odstających elementów ani ostrych krawędzi?	
41	Jeśli podłoga w zagrodach nie pozwala na odpływ do kolektora w podłożu, to czy konstrukcja przewiduje cokoły podziałowe, które zapobiegają przelewaniu się cieczy między nimi? Czy zagrody posiadają własne odpływy?	
42	Czy podłoga będące kolektorem pod kratami metalowymi, zarówno w korytarzach jak i w zagrodach, ma utwardzoną powierzchnię?	
43	Czy rozmieszczenie zagrody zapobiega kontaktowi zdrowych zwierząt ze zwierzętami podejrzanymi o choroby?	
44	Czy korytarze przepędowe kierujące do ubojni mają ściany nadające się do mycia i dezynfekcji, nieprzemakalne, o wysokości wystarczającej, aby uniknąć wydostawania się zwierząt i podłogi bez odstających elementów ani ostrych krawędzi?	
45	Czy ubojnia ma specjalnie pomieszczenie do mycia i dezynfekcji pojazdów przeznaczonych do transportu zwierząt i położone w pobliżu platformy dostawczej zwierząt?	
46	Czy pomieszczenie to posiada nieprzemakalne podłogi i wystarczający spad skierowanym w stronę odpływu, aby uniknąć gromadzenia się płynów ?	
47	Czy pomieszczenie posiada zmywalne ściany, o wysokości i długości pozwalającej na pokrycie ciężarówki i / lub samochodu, zapobiegające odpływowi cieczy?	
48	Czy pomieszczenie wyposażone w wodę pitną o minimalnym ciśnieniu 1 atmosfery?	
49	Czy procedury zakładu przewidują, że każdy środek transportu, który dowiózł zwierzęta do zakładu jest myty i dezynfekowany w ww. pomieszczeniu?	
50	Czy zakład posiada rejestry dotyczące mycia i dezynfekcji pojazdów?	
51	Czy maksymalna powierzchnia zagrody, do której dostarcza się zwierzęta, pozwala na to, aby jak największa liczba zwierząt mogła stać, położyć się i	
52	Czy zagroda, do której dostarczane są zwierzęta jest bezpośrednio połączona z magazynami żywca, z pomieszczeniami obserwacyjnymi i izolacyjnymi?	
53	Czy zakład posiada magazyn żywca lub inne pomieszczenie o powierzchni pozwalającej jak największej liczbie zwierząt stać, położyć się i odwrócić się?	

KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 7 z 18

54	Jeśli istnieje więcej niż jeden magazyn żywca, czy są one ponumerowane?	
55	Czy zakład posiada osobne zagrody na zwierzęta mniejsze i większe?	
56	Czy zagrody przeznaczone do zamknięcia trzody chlewnej są zadaszone?	
57	Jeśli zwierzęta pozostają w magazynie żywca dłużej niż 24 godziny, czy jest im dostarczane jedzenie?	
58	Czy zakład posiada zagrodę przeznaczoną do izolacji i obserwacji?	
59	Czy cechy konstrukcyjne zagrody przeznaczonej do obserwacji zwierząt odpowiadają co najmniej cechom magazynu dla żywca i nie używa się ich zwykle do przetrzymywania zwierząt?	
60	Czy zagroda izolacyjna zwierząt wykonana jest z materiałów zmywalnych i nadających się do dezynfekcji, z ciągłymi ścianami o wysokości nie mniejszej niż 2 metry, pokrytymi na wewnętrznej stronie nieprzemakalnym materiałem,	
61	Czy kąty między ścianami a podłogami w zagrodach umożliwiają czyszczenie i dezynfekcję?	
62	Czy zagroda izolacyjna ma pełne drzwi i jest zadaszona?	
63	Czy ciecze z zagrody izolacyjnej i z pomieszczenia do uboju odbywającego się w trybie pilnym spływają bezpośrednio do kolektora, nie mieszając się z odpływem z korytarzy lub innej sekcji?	
64	Czy zagroda izolacyjna i z pomieszczenie do uboju w trybie pilnym działają pod kontrolą urzędowego lekarza weterynarii?	
65	Czy sprzęt i instrumenty znajdujące się w zagrodzie izolacyjnej i w pomieszczeniu do uboju odbywającego się w trybie pilnym, używany jest tylko w	
Dekret 94/2009	Artykuł 4: Ogólne wymagania dotyczące budowy i wyposażenia pomieszczenia do uboju zwierząt i do przetwórstwa produktów mięsnych.	
66	Czy zakład ma nieprzemakalne, antypoślizgowe podłogi, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, ze spadkiem, który umożliwia odprowadzanie płynów do kolektorów chronionych kratkami z trwałego materiału?	
67	Czy zakład ma ściany gładkie, wytrzymałe, nieprzemakalne, nadające się do dezynfekcji, nietoksyczne, niechłonne, o jasnych kolorach? Czy pokryte są one zmywalną powłoką, do wysokości minimum 2 metrów?	
68	Czy kąty między ścianami a podłogami umożliwiają czyszczenie i dezynfekcję?	
69	Czy sufity w zakładzie zapobiegają gromadzeniu się brudu, ograniczają gromadzenie się wilgoci, są wykonane z materiału nadającego się do dezynfekcji i zapobiegającemu odrywaniu się cząstek?	
70	Czy zakład ma drzwi wykonane z materiału trwałego, gładkiego, niechłonnego, łatwego w czyszczeniu i dezynfekcji?	
71	Czy okna i inne otwory są skonstruowane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu i czy są łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji?	
72	Czy okna i otwory zewnętrzne mają zabezpieczenia, które uniemożliwiają przedostawanie się wektorów?	
73	Czy zakład ma wentylację, która zapobiega gromadzeniu się wilgoci i przemieszczaniu się powietrza z obszarów zanieczyszczonych do czystych?	
74	Czy zakład ma wystarczająco dużo światła, naturalnego lub sztucznego, nie wpływającego na wizualną zmianę kolorów?	

# KRYTERIA OCENY DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 8 z 18

75	Czy zakład posiada umywalki, obsługiwane bezdotykowo, z systemem dezynfekcji i bezpośrednim połączeniem z odpływem?	
76	Czy zakład posiada stałe lub ruchome systemy, które umożliwiają sterylizację noży, trzonów, pił i innych narzędzi wodą o temperaturze co najmniej 82 ° C lub innym systemem gwarantujący dezynfekcję?	
77	Czy zakład ma wystarczającą liczbę sterylizatorów i umywalek? Czy znajdują się w miejscach, które pozwalają na szybki i sprawny dostęp pracowników?	
78	Czy budowa uniemożliwia wejście owadów, ptaków, gryzoni lub innych wektorów?	
79	Czy powierzchnie mające kontakt z produktami mięsnymi są łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji, są gładkie, trwałe, nadające się do mycia i	
80	Czy system kanalizacyjny jest zaprojektowany i wykonany w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia produktów?	
81	Czy system kanalizacyjny ma syfon?	
82	Czy zakład posiada systemy dezynfekujące z wodą pitną i wystarczającym ciśnieniem na każdym etapie procesu?	
Dekret 94/2009	Artykuł 5: Poszczególne strefy rzeźni	
83	Czy rzeźnia zakładu ma następujące strefy: wejście i obszar wykrwawienia; strefa pośrednia lub strefa przetwarzania oraz strefa zakończenia procesu i wyjścia?	
Dekret 94/2009	Artykuł 6: Strefa wejścia i wykrwawienia	
84	Czy na przeciwko obszaru ogłuszania istnieje metalowe urządzenie, które może być ruchome, aby przyjąć ogłuszone zwierzę w celu dezynfekcji?	
85	Czy krew przeznaczona do spożycia przez ludzi lub na karmę dla zwierząt jest zbierana w sposób higieniczny?	
86	Czy unika się przepływu płynów ze strefy wejścia i wykrwawienia do strefy pośredniej?	
Dekret 94/2009	Artykuł 7: Wyposażenie i sprzęt w strefie wejścia i wykrwawienia	
87	Czy w strefie ogłuszania istnieje system, który zapewnia umocowanie zwierzęcia w celu oszołomienia i umożliwia szybkie i nie gwałtowne przemieszczenie po ogłuszeniu?	
88	Czy każde zwierzę jest ogłuszane za pomocą metod łagodzących jego cierpienie, uznawanych w przepisach międzynarodowych lub autoryzowanych przez SAG?	
89	Czy istnieje system podwieszania o wydajności i prędkości zapewniającej szybkie podnoszenie w celu wykrwawienia?	
90	Czy wykrwawia się wcześniej ogłuszone zwierzęta?	
91	Czy stosuje się dwa noże u zwierząt większych i mniejszych, z wyjątkiem trzody chlewnej, przy czym jeden nóż służy do cięcia skóry, a drugi do cięcia naczyń	
92	Czy w przypadku użycia specjalnych noży lub innego systemu do zbierania krwi, czy są to metody higieniczne?	
93	Czy noże są dezynfekowane pomiędzy każdym zwierzęciem?	



KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 9 z 18

94	Czy w obszarze wykrwawienia znajdują się umywali i sterylizatory na noże?	
95	Czy krwawienie odbywa się zanim zwierzęta odzyskają przytomność?	
96	Czy nacięcie w celu wykrwawienia wykonane jest na zwierzęciu wiszącym, za pomocą systemu podwieszenia, aby zwierze nie miało kontaktu z podłogą?	
97	Czy minimalny czas wykrwawienia wynosi dwie minuty na zwierzę?	
98	Czy zakład korzysta z elektrycznych lub innych systemów stymulacji? Czy pozwalają one na optymalizację procesu krwawienia?	
99	Czy szyna służąca do wykrwawiania i system transportu napowietrznego znajduje się w odległości co najmniej jednego metra od ściany, kolumny, części	
100	Czy szyna jest na takiej wysokości, że dolny koniec tuszy znajduje się min. 30 cm od podłogi?	
101	Czy materiały używane w tej strefie są wytrzymałe, nie pokryte rdzą ani brudem?	
102	Czy haki mające kontakt ze zwierzęciem są wykonane z trwałego materiału?	
103	Czy w strefie znajdują się bezdotykowe umywalki, które są zaopatrzone w mydło oraz gorącą i zimną wodę pitną, w system dezynfekcji rąk, z bezpośrednim podłączeniem do kanalizacji? Czy ich ilość jest wystarczająca dla personelu pracującego w tej strefie?	
104	Czy zakład posiada stałe lub ruchome systemy, które umożliwiają sterylizację noży, trzonów, pił i innych narzędzi wodą o temperaturze co najmniej 82 ° C lub innym systemem gwarantującym dezynfekcję?	
Dekret 94/2009	Artykuł 8: Wyposażenie, sprzęt i czynności, które należy wykonać w strefie wykrwawiania świń	
105	Czy w strefie wykrwawienia trzody chlewnej istnieje urządzenie do podnoszenia na szynę, służące do wykrwawienia i pojemnik do zbioru krwi?	
106	Czy za tą strefą znajduje się system do oparzania, usuwania szczeciny lub skóry, zgodnie z wykonaną operacją?	
Dekret 94/2009	Artykuł 9: W strefie przejściowej lub przetwórstwa odbywają się operacje uboju następujące po wykrwawieniu, aż do usuwania narzędzi wewnętrznych, w tym następujące czynności:	
107	Jeśli jest to stosowne, czy dokonuje się przecięcia głowy, po usunięciu skóry i odcięciu głowy, oddzielonej w stawie szczytowo-potylicznym, oddzielając i podwiązując wcześniej przełyk?	
108	Jeśli dotyczy, czy głowa jest myta pod ciśnieniem, usuwając resztki krwi i innych zanieczyszczeń?	
109	Jeśli dotyczy, czy tusze i głowy są numerowane kolejno w sposób umożliwiający ich poprawną identyfikację?	
110	Jeśli dotyczy, czy jadalne części głowy są przetwarzane w pomieszczeniu przeznaczonym do produktów ubocznych w zakładzie?	
111	Jeśli dotyczy, czy odcinanie racic przednich i tylnych wykonuje się w w stawie nadgarstkowo-śródręcznym lub stępowo-śródstopowym, na szynie przeznaczonej do uboju.	
112	Jeśli dotyczy, czy skórowanie odbywa się w tej strefie i czy kończy proces skórowania wołowiny?	
113	Czy realizuje się cięcie i otwarcie klatki piersiowej?	

**KRYTERIA OCENY**  
**DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW**  
**UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 10 z 18

114	Czy usuwanie narządów jamy brzusznej odbywa się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu jakimkolwiek materiałem z narządów jamy brzusznej?	
115	Czy usuwanie narządów, z wyjątkiem trzody chlewnej, odbywa się włącznie z podwiązaniem przełykiem i odbytem, lub za pomocą innej metody, która spełnia ten sam cel?	
116	Czy usunięcie narządów odbywa się przed upływem 45 minut od wykrwawienia?	
117	Czy usunięcie ośrodków z klatki piersiowej odbywa się przez przecięcie ścięgien i oddzielenie od mięśni przepony?	
118	Czy usuwanie produktów ubocznych nadających się do spożycia przez ludzi z tuszy przeprowadzane jest w sposób unikający ich zanieczyszczenia, bez kontaktu z podłogą lub zanieczyszczonymi powierzchniami?	
119	Jeśli dotyczy, czy przewód nasienny i prącie usuwane są z tuszy?	
Dekret 94/2009	Artykuł 10 Strefa pośrednia musi mieć następujący sprzęt i struktury zapewniające higieniczne obchodzenie się z mięsem:	
120	Czy w strefie znajdują się bezdotykowe umywalki, zaopatrzone w system dezynfekcji rąk, z bezpośrednim podłączeniem do kanalizacji? Czy ich ilość jest wystarczająca dla personelu pracującego w tej strefie?	
121	Jeśli dotyczy, czy istnieje oparzelnik, szczeci niarka i system skórowania o wydajności proporcjonalnej do wielkości uboju?	
122	W przypadku zwierząt dużych, czy istnieje transporter napowietrzny, platforma, urządzenie do przenoszenia, separator nóg?	
123	Jeśli dotyczy, czy są piły lub obcęgi do cięcia nóg?	
124	Czy są platformy lub szyny do skórowania?	
125	Czy są blaty i wieszaki do procesu inspekcji, z minimalnym oświetleniem 550 lx?	
126	Czy są piły lub obcęgi do cięcia klatki piersiowej?	
127	Czy są platformy lub szyny do usuwania narządów?	
128	Czy są kanały, system komunikacji lub inny sposób przemieszczania narządów do sali przeznaczonej na produkty uboczne?	
129	Czy platformy mają umywalki i sterylizatory do pił i innych narzędzi?	
130	Czy jest jakiś kanał lub system komunikacji z salą przeznaczoną do skór, zapobiegający zanieczyszczeniu mięsa i produktów nadających się do spożycia przez ludzi?	
Dekret 94/2009	Artykuł 11 W ostatniej strefie przeprowadzone są wszystkie operacje po opróżnianiu jam u bydła, a zwłaszcza czynności następujące:	
131	Jeśli dotyczy, czy podział na półtusze odbywa się cięciem strzałkowym na poziomie kręgosłupa, usuwając jednocześnie rdzeń kręgowy?	
132	Czy ostatni etap inspekcji weterynaryjnej odbywa się w tym obszarze?	
133	Czy odbywa się mycie i ważenie tusz?	
134	Czy odbywa się oznaczanie i, w stosownych przypadkach, identyfikacja tuszy?	

## KRYTERIA OCENY DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie:  
30/11/2010 Strona: 10 z 18

Dekret 94/2009	Artykuł 12 W ostatniej strefie winny znajdować się następujące urządzenia i konstrukcje:	
135	Czy istnieje szyna do transportu tusz?	
136	Czy istnieje piła do dzielenia tusz?	
137	Jeśli dotyczy, czy istnieje platforma do kontroli tusz i nerek, z minimalnym oświetleniem 550 lx?	
138	Czy istnieje szyna kierująca tusze do inspekcji weterynaryjnej?	
139	Czy istnieje napowietrzna waga rzymska do warzenia tuszy?	
140	Czy istnieje szyna kierująca tusze do chłodni?	
141	Czy funkcjonuje system mycia i/lub dezynfekcji tuszy?	
142	Czy w zakładzie znajdują się bezdotykowe umywalki, zaopatrzone w system dezynfekcji rąk, z bezpośrednim podłączeniem do kanalizacji? Czy ich ilość jest wystarczająca dla personelu pracującego w tej strefie?	
143	Czy istnieją systemy lub wózki przeznaczone wyłącznie do odbioru produktów nieodpowiednich do spożycia przez ludzi?	
144	Czy system lub wózek skonstruowany jest w sposób zapobiegający wyciekowi cieczy, czy jest on oznaczony, czy jest wykonany z trwałego materiału, czy jest wyposażony w pokrywę z zamkiem, aby uniemożliwić osobom postronnym	
Dekret 94/2009	Artykuł 13 ° Pomieszczenia do przetwarzania produktów ubocznych	
145	Czy są pomieszczenia do przetwarzania produktów ubocznych nadających się do spożycia przez ludzi?	
146	Czy transport jadalnych produktów ubocznych z obszaru uboju do pomieszczeń przeznaczonych do ich przetwarzania odbywa się w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu?	
147	Czy podłogi w pomieszczeniach do przetwarzania produktów ubocznych są nieprzemakalne, antypoślizgowe, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji? Czy są tam spady umożliwiające odprowadzanie cieczy do kolektorów, które są chronione kratkami z trwałego materiału?	
148	Czy ściany w pomieszczeniach do przetwarzania produktów ubocznych są gładkie, trwałe, nieprzemakalne, nadające się do dezynfekcji, nietoksyczne, niechłonne i o jasnych kolorach; Czy są pokryte zmywalną powłoką do	
149	Czy sufity w pomieszczeniach do przetwarzania produktów ubocznych zapobiegają gromadzeniu się brudu, ograniczają gromadzenie się wilgoci, są wykonane z materiału nadającego się do dezynfekcji i zapobiegającemu	
150	Czy pomieszczenia do przetwarzania produktów ubocznych mają drzwi wykonane z materiału trwałego, gładkiego, niechłonnego, łatwego w	
151	Czy okna i inne otwory są skonstruowane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu i są łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji?	
152	Czy okna i otwory zewnętrzne mają zabezpieczenia, które uniemożliwiają przedostawanie się wektorów?	
153	Czy pomieszczenie ma wentylację, która zapobiega gromadzeniu się wilgoci i przemieszczaniu się powietrza z obszarów zanieczyszczonych do czystych?	

KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 11 z 18

154	Czy ma wystarczające oświetlenie, nie wpływające na wizualną zmianę kolorów, z min. 220 lx?	
155	Czy w pomieszczenia do przetwarzania produktów ubocznych znajdują się bezdotykowe umywalki, zaopatrzone w system dezynfekcji rąk, z bezpośrednim podłączeniem do kanalizacji? Czy ich ilość jest wystarczająca dla personelu pracującego w tej strefie?	
156	Czy pomieszczenie do przetwarzania produktów ubocznych posiada stałe lub ruchome systemy do sterylizacji noży, trzonów, pił i innych narzędzi wodą o temperaturze co najmniej 82 ° C lub inny system gwarantujący dezynfekcję, w wystarczającej ilości i w odpowiednich miejscach?	
157	Czy budowa uniemożliwia wejście owadów, ptaków, gryzoni lub innych wektorów?	
158	Czy powierzchnie, które mają kontakt z produktami są wykonane z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych i nietoksycznych?	
159	Czy system kanalizacyjny jest zaprojektowany i wykonany w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia produktów?	
160	Czy system kanalizacyjny ma syfon?	
161	Czy pomieszczenie do przetwarzania produktów ubocznych posiada systemy dezynfekujące z wodą pitną i wystarczającą ciśnieniem?	
Dekret 94/2009	Artykuł 14 ° Pomieszczenia przeznaczone do produktów i produktów ubocznych nieodpowiednich do spożycia przez ludzi	
162	Czy zakład posiada pomieszczenia do obsługi produktów i produktów ubocznych nieodpowiednich do spożycia przez ludzi?	
163	Czy cechy strukturalne gwarantują, że nie stanowią one źródła zanieczyszczenia dla produktów nadających się do spożycia przez ludzi i innych obszarów rzeźni?	
Dekret 94/2009	Artykuł 15 Wyposażenie pomieszczeń do przetwarzania produktów ubocznych odpowiednich do spożycia przez ludzi	
164	Czy zakład posiada blaty ze stali nierdzewnej lub z innego materiału, który spełnia tę samą funkcję? Czy wymiary blatu odpowiadają wielkości uboju?	
165	Czy istnieje system do mycia żołądków w wodą pitną i bezpośrednim odpływem do ogólnej sieci kanalizacyjnej?	
166	Czy istnieją oparzelniki lub podobne systemy do żołądków, zbudowane z trwałego materiału, podłączone do sieci wody pitnej, z bezpośrednim odprowadzeniem do ogólnej sieci kanalizacji?	
167	Jeśli dotyczy, czy są systemy do mycia i blaty do rozbioru głów?	
168	Jeśli dotyczy, czy jest system do usuwania kopyt, oparzania, usuwania szczeciny z nóg?	
169	Czy wózki i tace na produkty uboczne są wykonane z materiałów trwałych, umożliwiających łatwe mycie i dezynfekcję?	

**KRYTERIA OCENY**  
**DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW**  
**UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 12 z 18

170	Czy zakład ma system gospodarki odpadami i częściami nie nadających się do spożycia?	
Dekret 94/2009	Artykuł 16 Procedury pilne	
171	Czy zakład posiada udokumentowaną procedurę dla uboju w trybie pilnym?	
Dekret 94/2009	Artykuł 18 Pomieszczenie do przetwarzania odpadów i części nieodpowiednich do spożycia przez ludzi	
172	Czy zakład posiada system przetwarzania odpadów i części uznanych przez inspekcję medyczno-weterynaryjną jako nieodpowiednie do spożycia przez ludzi, oddzielony od jakiegokolwiek obszaru przetwarzającego produkty odpowiednie do	
173	Czy w celu przetwarzania odpadów zakład posiada odpowiedni sprzęt do unieszkodliwienia lub niszczenia zwierząt i ich części uznanych za nieodpowiednie do spożycia przez ludzi, z wystarczającą mocą przerobową do przetworzenia produkcji jednodniowego uboju?	
Dekret 94/2009	Artykuł 20 Rzeźnie, chłodnie, komory chłodnicze i zakłady rozbioru muszą posiadać następujące pomieszczenia jako aneksy:	
174	Czy zakład ma pomieszczenie odizolowane, zamknięte na klucz i łatwo kontrolowane do przechowywania i obsługi detergentów, środków dezynfekujących i podobnych substancji?	
175	Czy zakład posiada magazyn przeznaczony wyłącznie do przechowywania materiałów opakowaniowych?	
Dekret 94/2009	Artykuł 21 Wyposażenie zakładów w celach inspekcji	
176	Czy w zakładzie znajduje się pomieszczenie przeznaczone na biuro wyłącznie do celów inspekcji weterynaryjnej?	
177	Czy zakład posiada kompletne toalety, szatnię, prysznic z zimną i gorącą wodą pitną i, jeśli dotyczy, pomieszczenie przeznaczone wyłącznie do badania pasożytów z rodzaju Trichinella?	
178	Jeśli toalety, szatnia, prysznic i pomieszczenie przeznaczone do badania pasożytów z rodzaju Trichinella są dostępne w innym miejscu zakładu, to czy są przeznaczone wyłącznie dla urzędowej służby inspekcji weterynaryjnej?	
Dekret 94/2009	Artykuł 22 Charakterystyka komór chłodniczych w których przechowuje się produkty uboju	
179	Czy zakład posiada komory chłodnicze do chłodzenia i przechowywania tuszy, mięs i produktów ubocznych nadających się do spożycia przez ludzi?	
180	Czy komory chłodnicze znajdują się obok pomieszczenia przeznaczonego na ubój?	

**KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 13 z 18

181	Czy całkowita pojemność chłodni odpowiada (przynajmniej) dwukrotności dziennej wielkości uboju zakładu lub maksymalnej dziennej wielkości uboju, jeżeli dostępna jest odpowiednia technologia?	
182	Czy tusze i mięso nie opuszczają zakładu w temperaturze wyższej niż 7 ° C, a w przypadku produktów ubocznych, temperatura nie przekracza 5 ° C?	
183	Czy komory chłodnicze wyposażone są w sprawne termometry i systemy rejestru temperatury?	
Dekret 94/2009	Artykuł 23 Charakterystyka komór chłodniczych	
184	Czy podłogi wykonane są z nieprzemakalnego materiału? Czy są antypoślizgowe i posiadają spad w kierunku punktu odpływu?	
185	Czy ściany, sufity i drzwi pokryte są materiałem nieprzemakalnym, łatwym do mycia i dezynfekcji; czy drzwi mają system pozwalający na ich otwarcie od środka?	
186	Czy mają dobre oświetlenie wizualnie nie zmieniające naturalnego koloru tuszy i produktów ubocznych?	
187	Czy komory chłodnicze dla wszystkich typów tuszy mają szyny odpowiednio rozstawione tak, aby tusze nie miały ze sobą kontaktu ani nie dotykały powierzchni ścian i słupów?	
188	Czy szyny są na takiej wysokości, że zawieszone tusze znajdują się w minimalnej odległości 30 cm od podłogi?	
189	Czy komory chłodnicze są czyste i nie ma w nich żadnych elementów, które nie służą do normalnych czynności w nich wykonywanych?	
190	Czy komory chłodnicze mają urządzenia chłodnicze zdolne do utrzymywania wymaganej temperatury mięsa?	
191	Czy systemy odwadniania urządzeń chłodniczych w komórkach nie filtrują wody bezpośrednio na mięso, podłogi i ściany?	
192	Czy komory chłodnicze mają systemy zapobiegające przedostawaniu się wektorów i kurzu?	
Dekret 94/2009	Artykuł 24 Platformy przeznaczone do wysyłki	
193	Czy zakład ma platformy wysyłkowe?	
194	Czy platforma wysyłkowa ma nieprzemakalne, antypoślizgowe podłogi, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, ze spadkiem, który umożliwia odprowadzanie płynów do kolektorów chronionych kratkami z trwałego materiału?	

KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 14 z 18

195	Czy platform wysyłkowa ma ściany gładkie, wytrzymałe, nieprzemakalne, nadające się do dezynfekcji, nietoksyczne, niechłonne, o jasnych kolorach? Czy pokryte są one zmywalną powłoką, do wysokości minimum 2 metrów?	
196	Czy sufity platformy wysyłkowej zapobiegają gromadzeniu się brudu, ograniczają gromadzenie się wilgoci, są wykonane z materiału nadającego się do dezynfekcji i zapobiegającemu odrywaniu się cząstek?	
197	Czy platform wysyłkowa ma drzwi wykonane z materiału trwałego, gładkiego, niechłonnego, łatwego w czyszczeniu i dezynfekcji?	
198	Czy okna i inne otwory są skonstruowane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu i czy są łatwe w czyszczeniu i dezynfekcji?	
199	Czy okna i otwory zewnętrzne mają zabezpieczenia, które uniemożliwiają przedostawanie się wektorów?	
200	Czy ma wentylację, która zapobiega kondensacji?	
201	Czy ma wystarczające oświetlenie, naturalne lub sztuczne, wizualnie nie zmieniające kolorów, z min. 220 lx?	
202	Czy platforma wysyłkowa posiada system do mycia rąk, obsługiwany bezdotykowo, zaopatrzone w mydło i wodę pitną, dezynfekujący i suszący ręce, tak aby zapobiec późniejszemu zanieczyszczeniu?	
203	Czy powierzchnie, które mają kontakt z produktami są wykonane z materiałów gładkich, trwałych, zmywalnych i nietoksycznych?	
204	Czy konstrukcje są zaprojektowane w sposób zapobiegający przedostawaniu się owadów, ptaków i gryzoni?	
205	Czy system kanalizacyjny jest zaprojektowany i wykonany w taki sposób, aby uniknąć zanieczyszczenia produktów?	
206	Czy system kanalizacyjny ma syfon?	
207	Czy platforma wysyłkowa posiada systemy dezynfekujące z wodą pitną i wystarczającą ciśnieniem?	
208	Czy warunki na platformach gwarantują, że przy wysyłce temperatura mięsa będzie utrzymywana na poziomie max. 7 ° C?	
209	Czy platformy mają systemy zapobiegające przedostawaniu się owadów, ptaków, gryzoni i innych zwierząt oraz systemów minimalizujących obecność kurzu w środku?	
210	Czy obszary komór chłodniczych i platform wysyłkowych mają system mycia i dezynfekcji z wodą pitną?	



KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 15 z 18

Dekret 94/2009	Artykuł 25 Korzystanie z platform wysyłkowych	
211	Czy platformy wysyłkowe są wykorzystywane wyłącznie do wysyłania produktów mięsnych i produktów ubocznych?	
Dekret 94/2009	Artykuł 26 Personel pracujący przy zwierzętach	
212	Czy przewidziane jest szkolenie personelu w zakresie obsługi żywego inwentarza, mięsa i produktów mięsnych?	
213	Czy pracownicy zajmujący się mięsem lub transportem mięsa, jak również pracownicy, którzy wchodzi na obszary, w których wykonywane są te czynności, otrzymują odzież roboczą wymaganą przez Rozporządzenie sanitarne dotyczące	
Dekret 94/2009	Artykuł 31 Użycie szluz dezynfekcyjnych	
214	Czy pracownicy, którzy wchodzi lub przechodzą do pomieszczeń, których przejście jest chronione przez szluz dezynfekcyjną, wykorzystują ją w odpowiedni sposób?	
Dekret 94/2009	Artykuł 31 Szatnie pracowników	
215	Czy zakład ma odpowiednie szatnie dla personelu?	
216	Czy szatnie znajdują się w miejscach łatwo dostępnych i oddzielonych od pomieszczenia przeznaczonego na ubój i innych obiektów, w których obsługuje się produkty?	
217	Czy szatnie wykonane są z materiałów solidnych i nieprzemakalnych, ze zmywalnymi ścianami i sufitami?	
218	Czy szatnie mają odpowiednią wentylację, oświetlenie, szafki i wystarczająco dużo ławek dla personelu?	
219	Czy szatnie mają toalety i prysznice wyposażone w gorącą i zimną wodę pitną?	
220	Czy szatnie wyposażone są w umywalki z systemem dezynfekcji rąk, z kontrolą kranu i suszeniem, tak, aby zapobiec późniejszemu zanieczyszczeniu?	
Dekret 94/2009	Artykuł 33 Przechowalnia rzeczy osobistych	
221	Czy obszary zakładu stosowane do obchodzenia się lub przechowywania mięsa i jego produktów ubocznych, NIE są używane do przechowywania rzeczy osobistych, odzieży lub innych przedmiotów nie stosowanych w czynnościach	



**KRYTERIA OCENY**  
**DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW**  
**UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 16 z 18

Dekret 94/2009	Artykuł 34 Sprzęt i przybory	
222	Czy pracownicy, którzy pracują przy uboju i rozbiorze mięsa regularnie czyszczą swój sprzęt i przybory do pracy?	
223	Czy sprzęt i przybory używane przy materiałami niejadalnych, zanieczyszczonych uznanych za nie nadające się do spożycia przez ludzi, są właściwie oznaczone i nie są wykorzystywane do innego celu?	
224	Czy pracownicy nie spożywają żywności w miejscach niedozwolonych?	
225	Czy przed rozpoczęciem każdego dnia roboczego, w zakładzie sprawdza się warunki higieniczne urządzeń, wyposażenia i przyrządów?	
Dekret 94/2009	Artykuł 35 Zakaz przebywania osób postronnych	
226	Czy zabrania się przebywania osób nie pracujących w zakładzie w miejscach gdzie przetwarza się mięso?	
Dekret 977/96	Artykuł 173 Kontrola bakteriologiczna	
227	Czy zakład ma plan kontroli bakteriologicznej, który określa spełnienie wymagań mikrobiologicznych określonych w art. 173 Rozporządzenia sanitarnego dotyczącego żywności ( Reglamento Sanitario de los Alimentos)?	

### 3. WYNIKI OCENY

☐ Zalecany personel inspektorów SAG:

- Lekarz(e) weterynarii \_\_\_\_\_
- Technik/technicy \_\_\_\_\_

☐ Procent zgodności: z wymogami:

- Ilość wymogów:

Wymogi	Mający zastosowanie	Spełnione	%
Krytyczne			
Nie krytyczne			

- Procent zatwierdzenia i odrzucenia

Warunek	Krytyczne	Nie krytyczne
Zatwierdzony	100%	≥80%
Odrzucony	<100%	<80%

Wynik oceny:

(zatwierdzony/odrzucony)



\_\_\_\_\_  
Imię, nazwiska, podpis i pieczęć  
Urzędowego Lekarza Weterynarii



**KRYTERIA OCENY  
DO REJESTRACJI I UTRZYMANIA NA WYKAZIE ZAKŁADÓW  
UPRAWNIONYCH (LEPP)\* ZAKŁADÓW UBOJU ZWIERZĄT**

Kod F-PP-IT-007  
Wersja: 02  
Data wejścia w życie: 30/11/2010  
Strona: 18 z 18

**4. Potwierdzenie wizyty**

**DEKLARACJA ZAINTERESOWANEGO**

Ja niżej podpisany oświadczam, że przyjąłem wymaganą wizytę inspekcyjną i że znam, akceptuję i spełniam warunki określone w procedurach rejestracji, autoryzacji, jak również wymagania dotyczące inspekcji, w tym inspekcji ustanowionej przez SAG, sankcje i koszty związane z uzyskaniem Certyfikacji eksportowej w zakresie zdrowia zwierząt (Certificación Zoosanitaria de Exportación) objęte Uchwałą SAG nr 2592/2003.

---

**IMIĘ, NAZWISKO I PODPIS  
ZAINTERESOWANEGO**