**Контрольного списку перевірки потужності для схвалення з метою експорту шкір та шкур, призначених для технічних цілей до Турецької Республіки**

1. **Номер ухвалення**:
2. **Назва потужності/компанії**:
3. **Адреса потужності**:
4. **Контактна особа потужності (прізвище та ім’я)** *:*

**Телефон**:

**Факс***:*

1. **Будь ласка, вкажіть види тварин, з яких походять всі шкіри та шкури для експорту до Турецької Республіки з цієї потужності***:*

spacespacespace

1. **Будь ласка, вкажіть бійні з яких походять всі шкіри та шкури для експорту до Турецької Республіки з цієї потужності** :

spacespace

1. **Коментарі**:

spacespacespace

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Чеклист для Потужностей з проміжної переробки** | | |
|  | Так | Ні |
| 1. **Цехи належним чином відокремлені один від одного, наприклад від бійні**. | checkbox | checkbox |
| 2. **Розташування цехів забезпечує повне відокремлення матеріалів категорій 1 і 2 від матеріалів категорії 3 починаючи від прийомки до відправлення** | checkbox | checkbox |
| 3. **Потужність має критий простір для прийомки та відправлення побічних продуктів тваринного походження, за винятком випадків, коли побічні продукти тваринного походження скидаються через установки, які запобігають поширенню ризиків для здоров’я населення та тварин, наприклад, через закриті труби для рідких побічних продуктів тваринного походження.** | checkbox | checkbox |
| 4. **Потужність сконструйована таким чином, щоб полегшити очищення та дезінфекцію. Підлоги укладаються таким чином, щоб полегшити стікання рідин**. | checkbox | checkbox |
| 5. **На потужності установлені вбиральні, роздягальні та умивальники для персоналу**. |  | checkbox |
| 6. **Потужність оснащена відповідними засобами захисту від шкідників, таких як комахи, гризуни та птахи**. | checkbox | checkbox |
| 7. **Цехи мають складатись із відповідних приміщень для зберігання з контрольованою температурою, достатньої місткості для підтримки побічних продуктів тваринного походження при належних температурах і сконструйовані таким чином, щоб дозволити моніторинг і реєстрацію цих температур**. | checkbox | checkbox |
| 8. **На потужності є відповідні засоби для очищення та дезінфекції контейнерів або ємностей, у які надходять матеріали Категорії 3, а також транспортних засобів, у яких вони транспортуються. Відповідні умови забезпечено для дезінфекції коліс автомобілів**. | checkbox | checkbox |
| 9. **Сортування матеріалів повинно здійснюватися таким чином, щоб уникнути будь-якого ризику розповсюдження хвороб тварин**. | checkbox | checkbox |
| 10. **Протягом сортування або зберігання матеріали різних категорій обробляються та зберігаються окремо та таким чином, щоб запобігти будь-якому розмноженню патогенів**. | checkbox | checkbox |
| 11. **Матеріали категорії 3 зберігаються належним чином, у тому числі за відповідних температурних умов, до повторного відправлення**. | checkbox | checkbox |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Чеклист для потужностей зі зберігання** | | |
|  | Так | Ні |
| 1. **Приміщення та засоби, де зберігаються похідні продукти від матеріалів Категорії 3, не знаходяться у тому ж самому місці, де приміщення зі зберігання похідних продуктів з матеріалів Категорії 1 або Категорії 2, за винятком якщо перехресне забруднення уникається завдяки плануванню та управлінню приміщеннями, наприклад, завдяки зберіганню в окремих будівлях**. | checkbox | checkbox |
| 1. **Потужність має критий простір для прийомки та відправлення похідних продуктів, якщо тільки похідні продукти не**:    1. **Скидаються через установки, які запобігають поширенню ризиків для здоров’я людей і тварин, наприклад, через закриті труби для рідких продуктів; або**    2. **Отримуються в упаковці, такій як мішки, або в закритих герметичних контейнерах або транспортних засобах**. | checkbox | checkbox |
| 3. **Потужність сконструйована таким чином, щоб полегшити очищення та дезінфекцію. Підлоги укладено таким чином, щоб полегшити стікання рідин**. | checkbox | checkbox |
| 4. **На потужності установлені вбиральні, роздягальні та умивальники для персоналу**. | checkbox | checkbox |
| 5. **Потужність оснащена відповідними засобами захисту від шкідників, таких як комахи, гризуни та птахи** | checkbox | checkbox |
| 6. **На потужності є відповідні засоби для очищення та дезінфекції контейнерів або ємностей, у які надходять матеріали Категорії 3, а також транспортних засобів, у яких вони транспортуються. Відповідні умови забезпечено для дезінфекції коліс автомобілів.** | checkbox | checkbox |
| 7. **Продукти зберігаються належним чином до повторного відправлення.** | checkbox | checkbox |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Чеклист для потужностей з переробки** | | |
|  | Так | Ні |
| 1. **Потужність з переробки не розташована на тій самій ділянці, що й бійні чи інші потужності, які були схвалені або зареєстровані та відповідає принаймні наступним умовам**:    1. **Потужність з переробки фізично відокремлена від бійні чи іншої потужності**.    2. **На потужності з переробки встановлено та працює наступне:**       * **конвеєрну систему, яка з'єднує переробну потужність із бійнею або іншою потужністю, яку неможливо обійти; та**       * **окремі входи, приймальні відсіки, обладнання та виходи як для переробної потужності, так і для бійні чи потужності**.    3. **Вживаються заходи для запобігання поширенню ризиків пов’язаних із роботою персоналу, який працює на переробній потужності та на бійні чи іншій установі**.    4. **Стороннім особам і тваринам заборонений доступ до переробної потужності**. | checkbox | checkbox |
| 2. **Потужність з переробки має «чистий» і «нечистий» сектори, належним чином розділені. «Нечистий» сектор має закрите місце для прийомки побічних продуктів тваринного походження та сконструйований таким чином, щоб полегшити очищення та дезінфекцію. Підлоги укладено таким чином, щоб полегшити стікання рідин.** | checkbox | checkbox |
| 3. **На потужності установлені вбиральні, роздягальні та умивальники для персоналу**. | checkbox | checkbox |
| 5. **Щоб запобігти повторному зараженню вихідного продукту шляхом завезення побічних продуктів тваринного походження, існує чітке відокремлення між зоною потужності, де розвантажується вхідний матеріал для переробки, та зонами, відведеними для переробки цього продукту та зберігання вихідного продукту.** | checkbox | checkbox |
| 6. **Потужність з переробки має відповідні засоби для очищення та дезінфекції контейнерів або ємностей, у яких надходять побічні продукти тваринного походження, а також транспортних засобів, крім суден, у яких вони транспортуються** | checkbox | checkbox |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 7. **Передбачені відповідні засоби для дезінфекції коліс транспортних засобів під час виїзду з «нечистого» сектора переробного підприємства***.* | checkbox | checkbox |
| 8. **Потужність з переробки має систему утилізації стічних вод, яка відповідає вимогам компетентного органу**. | checkbox | checkbox |
| 9. **Систематично проводяться профілактичні заходи проти птахів, гризунів, комах та інших шкідників. Для цього використовується задокументована програма боротьби зі шкідниками**. | checkbox | checkbox |
| 10. **Побічні продукти тваринного походження переробляються максимально швидко. Після обробки отримані продукти обробляються та зберігаються таким чином, щоб уникнути ризику забруднення.** | checkbox | checkbox |
| 1. **Будь-яка особа, яка працює на потужності, повинна носити відповідний, чистий і, у разі необхідності, захисний одяг**.    1. **Особи, які працюють у «нечистому» секторі, не входять у «чистий» сектор без попередньої зміни або дезінфекції робочого одягу та взуття**;    2. **Обладнання та техніка не переміщуються з «нечистого» сектора в «чистий» без попереднього очищення та дезінфекції; і**    3. **Оператором встановлено процедуру, що стосується пересування людей, з метою контролю їх переміщення та опису правильного використання ванн для ніг і ванн для коліс**. | checkbox | checkbox |
| 12. **Процедури прибирання встановлені та задокументовані для всіх частин приміщень. Для прибирання надається відповідне обладнання та миючі засоби**. | checkbox | checkbox |
| 13. **Підтримується належне ведення записів з метою демонстрації застосування мінімальних необхідних значень процесу для кожної критичної контрольної точки (ККТ).** | checkbox | checkbox |

**Ідентифікація**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Чеклист для збирання та транспортування** | | |
|  | Так | Ні |
| 1. **Було вжито всіх необхідних заходів для забезпечення того, щоб партії побічних продуктів тваринного походження та похідних продуктів можна було ідентифікувати та зберігати окремо, а також ідентифікувати під час збирання, звідки походять побічні продукти тваринного походження, та під час транспортування.** | checkbox | checkbox |
| 2. **Під час транспортування та зберігання етикетка, прикріплена до контейнера або транспортного засобу, чітко вказує категорію побічних продуктів тваринного походження або похідних продуктів.** | checkbox | checkbox |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Транспортні засоби та контейнери** | | |
|  | Так | Ні |
| *1.* **Побічні продукти тваринного походження та продукти переробки збираються та транспортуються в герметичній новій упаковці або закритих герметичних контейнерах чи транспортних засобах**. | checkbox | checkbox |
| *2.* **Транспортні засоби та багаторазові контейнери, а також усі багаторазові предмети обладнання чи приладів, які контактують із побічними або переробленими продуктами тваринного походження**:   1. **очищені та висушені перед використанням; та** 2. **очищені, миті та/або дезінфіковані після кожного використання в обсязі, необхідному для уникнення перехресного забруднення** | checkbox | checkbox |
| 3. **Багаторазові контейнери призначені для перевезення матеріалу або продукту Категорії 3 в обсязі, необхідному для уникнення перехресного забруднення**. | checkbox | checkbox |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Температурні умови** | | |
|  | Так | Ні |
| **Конструкція транспортних засобів, що використовуються для рефрижераторних перевезень, забезпечує підтримку належної температури під час транспортування та дозволяє контролювати температуру.** | checkbox | checkbox |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Простежуваність та записи** | | |
|  | Так | Ні |
| 1. **Оператори, які відправляють, транспортують або отримують побічні продукти тваринного походження, ведуть облік вантажів і відповідних комерційних документів або санітарних сертифікатів**. | checkbox | checkbox |

**Підпис інспектора :**

**Дата інспекції***:*

**Прізвище інспектора (друкованими літерами)** :