

Хигиена от хигиена към автоматизация

## Въпросник за конфигуриране на кланица за червени меса

### 1. Вид на животните предмет на кланична обработка.

- a. Дребен рогат добитък: капацитет ..... бр. / смяна 8 часа
- b. Свине: капацитет ..... бр. / смяна 8 часа
- c. Едър рогат добитък: капацитет ..... бр. / смяна 8 часа
- d. Коня: капацитет ..... бр. / смяна 8 часа
- e. Други: капацитет ..... бр. / смяна 8 часа

### 2. Капацитет на боксовете за пред кланичен престой (по видове и брой)

.....  
.....  
.....

### 3. Метод на клане (зашеметяване)

- a. Ритуално клане: .....
- b. Традиционно зашеметяване - електро или механично: .....

### 4. Брой на кланичните линии: .....

### 5. Работа на кланичните линии (при повече от една)

- a. По едно и също време (напълно автономни линии): .....
- b. В разделно време (последователно): .....

### 6. Обработка на субпродукти (кожи, рога, копита, глави, вътрешни органи и др.):

- a. Складиране и изхвърляне: .....
- b. Само складиране и след това експедиране за преработка: .....
- c. Обработка в помещения към кланицата - посочете съответния продукт и желаната обработка: .....

### 7. Капацитет на хладилните камери за охлаждане трупно месо (вместимост):

..... (В тона или брой единици от съответните животни).

### 8. Капацитет на хладилните камери за дълбоко замразяване на трупно месо:

..... (В тона или брой единици от съответните животни).

### 9. Допълнителна обработка на трупно месо:

- a. Само складиране и експедиция: .....
  - b. Транжиране и селектиране на трупно месо: .....
- (капацитет на транжиране в тона или брой единици от съответните животни). .....

### 10. Други специфични изисквания: .....

.....  
.....  
.....