



## 指南简介

在本指南中，您将了解有关如何建立肉类切割厂、肉末生产厂或预制肉制品生产厂的重要信息。您还将了解有关如何正确运营肉类工厂的信息，例如有关卫生等规定。

事先了解各阶段应完成事项及在肉类工厂中的工作方式非常重要。如果您照做，一切顺利，客户和食品检验员都会很满意。

本指南分为六个部分。

- 第 1 部分，建立。**  
第 1 部分是建立肉类工厂所需的信息概要。
- 第 2 部分，场所。**  
第 2 部分包含关于适当场所相关要求的信息。
- 第 3 部分，运营。**  
第 3 部分包含运营要求。
- 第 4 部分，员工。**  
第 4 部分包含员工要求。
- 第 5 部分，自检计划。**  
在第 5 部分中，您可以找到有关自检活动的信息。该信息有助于您为肉类工厂制定自检计划。
- 第 6 部分，术语。**

本指南不包含有关建立和运营企业的一般信息。

有关这些信息的链接可见于网页

[www.evira.fi/en/operatorguidance](http://www.evira.fi/en/operatorguidance).

文中的一些词语标以下划线强调。您会在第 6 部分找到其解释。

您将了解有关这些主题的信息，其中包括：

- ▶ 如何确保场所适合您的设施？
- ▶ 如何从当局申请设施和运营的批准？
- ▶ 肉类加工场所的要求是什么？
- ▶ 在肉类或肉制品处理工厂的运营方面，还需要其他什么？
- ▶ 对肉类或肉制品处理工厂的员工有什么要求？
- ▶ 肉类处理工厂的自检计划是什么意思？