Legenda:

1 – klatka oszałamiania

2 – kłucie/wykrwawianie

3 – skórowanie (bydło) / oparzanie (świnie) / odszczecinianie (świnie) / opalanie (świnie)

4 – wytrzewianie

5 – przepoławianie tuszy / ocena mięsa / badanie poubojowe / toaleta poubojowa tusz

6 – urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za niezdatne do spożycia

7 – urządzenie, zamykane na klucz, do chłodniczego przechowywania mięsa uznanego za zdatne do spożycia i

 zatrzymanego

8 – toaleta

9 – stanowiska do mycia narzędzi oraz miejsce lub zamykany pojemnik na sprzęt i środki do czyszczenia

i odkażania

10 – opróżnianie żołądka i jelit

11 – oczyszczanie/badanie głów

12 – pojemniki na UPPZ

13 – osobne miejsce do zmiany odzieży

14 – pomieszczenie (izolatka) zamykane na klucz dla zwierząt, o których mowa w §2 pkt 10 lit. a)

1. Ruch personelu
2. Linia części brudnej
3. Linia części czystej
4. Mięso niezdatne
5. Mięso zdatne
6. Kolejka do podwieszenia

Linią przerywaną zaznaczono możliwe wyodrębnienie dodatkowych pomieszczeń.

14

12

13

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1