

PROJEKT BAŁTYK POŁUDNIOWY

LISTA KONTROLNA

	Protokół nr:	
	Rodzaj kontroli:	Planowana/doraźna
	Data rozpoczęcia kontroli:	
	Data zakończenia kontroli:	
	Data ostatniej kontroli:	
Pieczęć Inspektoratu prowadzącego kontrolę	WNI: (jeżeli posiada)	

Kontrola udokumentowana niniejszym protokołem została przeprowadzona na podstawie i zgodnie z wymaganiami przepisów zawartych w:

- rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 142/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 lutego 2011r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 1441/2007 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 5 grudnia 2007r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008r.;
- rozporządzeniu (WE) nr 41/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 stycznia 2009r.;

Nazwa:					
Kod pocztowy:		Pocztą:			
Ulica/Miejscowość:			Nr		
Strona www.		Faks:		Telefon:	
e-mail:			Kom.		
Imię i nazwisko właściciela:					

Stan załogi:	K	M	System HACCP:	
wszystkich pracowników			rozpoczęto wdrażać w dniu:	
zatrudnionych w produkcji			przedłożony do nadzoru w dniu:	
Gatunki zwierząt:				

Osoba przeprowadzająca kontrolę:		Osoba reprezentująca zakład:	
imię i nazwisko:			
stanowisko służbowe:			
numer upoważnienia:			
data wystawienia upoważnienia:			
upoważnienie ważne do:			

Dane zakładu powinny być wypełnione w oparciu o wpis do KRS-u lub zaświadczenie o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej

Legenda: ND – nie dotyczy P-pozytywny / N-negatywny

	OGÓLNE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW ZATWIERDZANYCH I REJESTROWANYCH - ROZPORZĄDZENIA 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1069/2009, 142/2011, 2073/2005 ZMIENIONE PRZEZ 1441/2007	P/N	ND
1.	Decyzja na prowadzenie działalności		
2.	Systemy i procedury monitorowania wszystkich dostawców środków spożywczych, zwierząt hodowlanych i substancji przeznaczonych do dodania do żywności (nazwa i adres dostawcy, identyfikacja surowców/składników/zwierząt, data transakcji/dostawy; wielkość i numer partii (jeżeli dotyczy)).		
3.	Systemy i procedury monitorowania wszystkich „przedsiębiorstw-odbiorców” produktów.		
4.	Odpowiednie etykietowanie lub oznakowanie żywności oraz zaopatrywanie w stosowną dokumentację w celu możliwości śledzenia jej przemieszczania.		
OPRACOWANIE I WDROŻENIE SYSTEMU GHP W ZAKŁADZIE			
1.	Higiena osobista i stan zdrowia osób biorących udział w procesie produkcji i w obrocie żywnością.		
2.	Plan mycia i dezynfekcji i dezynfekcji zakładu.		
3.	Zaopatrzenie zakładu w wodę, kontrola jakości wody.		
4.	Właściwe usuwanie odpadów i ścieków.		
5.	Plan zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, monitorowanie obecności szkodników.		
6.	Szkolenie i kwalifikacje pracowników.		
7.	Konserwacja maszyn i urządzeń.		
OPRACOWANIE I WDROŻENIE SYSTEMU HACCP W ZAKŁADZIE			
1.	Identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,		
2.	Określenie krytycznych punktów kontroli (KPK), w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów,		
3.	Ustalenie wymagań (parametrów) dla każdego krytycznego punktu kontroli (KPK) i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),		
4.	Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli (KPK),		
5.	Ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań,		
6.	Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,		
7.	Opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, ustalenie sposobu rejestrowania i archiwizowania dokumentacji systemu,		
8.	Przegląd procedur po dokonanych modyfikacjach w produkcie, procesie lub działaniach.		

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH			
1.	Toalety (odpowiednia lokalizacja, sprawny system kanalizacyjny).		
2.	Umywalki (odpowiednia liczba, lokalizacja, bieżąca zimna i ciepła woda, środki do mycia i higienicznego suszenia, oddzielenie od miejsc mycia żywności).		
3.	Systemy wentylacyjne naturalne lub mechaniczne (sprawne i skuteczne, kierunek przepływu powietrza, łatwy dostęp do filtrów i w przypadku napraw). UWAGA: w przypadku stwierdzenia skroplin – ocena „N” .		
4.	Oświetlenie (naturalne i/lub sztuczne).		
5.	Kanalizacja zakładu (projekt, konstrukcja, ryzyko zanieczyszczenia żywności i kierunek przepływu).		
6.	Szatnie dla personelu.		
7.	Środki czyszczące i odkażające (odpowiednie miejsce składowania, zakaz przechowywania w miejscach gdzie dokonywane są operacje z żywnością).		
SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH (WŁĄCZAJĄC POWIERZCHNIE ŚRODKÓW TRANSPORTU)			
Projekt, stan techniczny i czystość przestrzeni roboczej zakładu muszą zapewniać GHP, w tym ochronę żywności przed zanieczyszczeniem podczas wykonywanych operacji.			
1.	Podłogi (ściany sufity, okna, drzwi w dobrym stanie technicznym łatwe do mycia i dezynfekcji)		
2.	Powierzchnie wraz z powierzchniami wyposażenia w miejscach operowania z żywnością, a w szczególności te pozostające w bezpośrednim kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie technicznym i łatwe do oczyszczenia i dezynfekcji.		
3.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia (doprowadzenie ciepłej i zimnej wody).		
4.	Mycie żywności – jeżeli jest stosowane (urządzenie: doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej, czyste i dezynfekowane).		
OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH			
1.	Transportery i kontenery używane do przewozu środków spożywczych (czyste, dobry stan techniczny, ochrona przed zanieczyszczeniami, konstrukcja i powierzchnie transportowe umożliwiające czyszczenie i/lub dezynfekcję).		
2.	Dostosowane do przewożenia różnych środków spożywczych powierzchnie transportowe, skuteczne czyszczenie między przewozami,		
3.	Temperatura transportu (transport środków spożywczych o ustalonej temperaturze, utrzymanie temperatury, kontrola temperatury).		
OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ODPADÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I UBOCZNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO			
1.	Prawidłowość kategoryzacji i segregacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego z podziałem UPPZ na kategorie I, II i III (gdzie wymagane).		
2.	Prawidłowość postępowania z „materiałem szczególnego ryzyka”: oznakowanie pojemników, przekazywanie ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego do zakładów odpowiedniej kategorii i zatwierdzonych przez PLW, barwienia SRM; kontrola wagi i prawidłowość wypełniania i stosowania dokumentów handlowych i rejestrów.		
3.	Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego (UPPZ) i odpady komunalne – składowanie na terenie pomieszczeń żywnościowych (pojemniki zamykane lub system usuwania w/w, częstotliwość usuwania zapobiegająca gromadzeniu, procedury i ich przestrzeganie, zabezpieczenie przed dostępem zwierząt i szkodników.		

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH			
1.	Kontrola jakości na wejściu do zakładu: surowców, składników i innych materiałów używanych w przetwarzaniu w tym kontrola ryb w kierunku świeżości oraz w kierunku pasożytów (procedury zakładowe).		
2.	Przechowywanie surowców, składników i innych materiałów używanych w przetwarzaniu (warunki magazynowania).		
3.	Procedury dotyczące szkodników (zabezpieczenie zakładu, monitorowanie systemu zabezpieczeń, monitorowanie obecności szkodników wewnątrz pomieszczeń). Brak dostępu dla zwierząt domowych lub dzikich.		
4.	Ciągłość „łańcucha chłodniczego”, rozpoczęta w przypadku produktów rybołówstwa niezwłocznie po odłowieniu, podczas produkcji i przechowywania surowców, składników, półproduktów i wyrobów gotowych (analiza zagrożeń mikrobiologicznych).		
5.	Prawidłowość schładzania po obróbce cieplnej w celu eliminacji ryzyka zagrożenia dla zdrowia konsumenta.		
6.	Rozmrażanie środków spożywczych (sposób rozmrażania, czas procesu, temperatura procesu, minimalizacja zagrożenia mikrobiologicznego, „wyciek” technologiczny, analiza zagrożeń dot. żywności rozmrożonej).		
7.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.		
8.	Sposób oznakowania i magazynowania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji.		
OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH/ZBIORCZYCH			
1.	Opakowania jednostkowe (bezpośredni kontakt z produktem) i zbiorcze – odpowiedni materiał.		
2.	Magazynowanie materiałów opakowaniowych i ich ochrona przed zanieczyszczeniem.		
3.	Czystość i integralność (brak jakichkolwiek uszkodzeń – obróbka termiczna) puszek i słoików szklanych.		
4.	Stosowanie materiałów opakowaniowych kilkakrotnego wykorzystania.		
OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE OBRÓBKIE CIEPLNEJ (ŻYWNÓŚĆ WPROWADZANA DO OBROTU W HERMETYCZNIE ZAMKNIĘTYCH POJEMNIKACH)			
1.	Warunki techniczne mające na celu zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu.		
2.	Regularnie kontrolowane i utrzymywane parametry: temperatura, ciśnienie, hermetyczność, mikrobiologia (zgodność z procesem technologicznym):		

OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRODUKCJI Z UWZGLĘDNIENIEM KRYTERIÓW MIKROBIOLOGICZNYCH I CHEMICZNYCH.

Zakład posiada harmonogram pobierania próbek i wykonywania badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności uwzględniający:

1.	- limity w odniesieniu do histaminy nie zostały przekroczone,		
2.	- wszystkie grupy produktów wytwarzane przez zakład, do których dane kryterium ma zastosowanie (z zastrzeżeniem wyjątków od badania w kierunku <i>Listeria monocytogenes</i>),		
3.	- wszystkie mikroorganizmy, dla których określono kryteria bezpieczeństwa żywności,		
4.	- częstotliwość badań zapewniającą właściwą ocenę produktów na koniec procesu produkcji oraz w okresie przydatności do spożycia.		
5.	Badania wykonywane w laboratoriach zatwierdzonych, metodami akredytowanymi.		
6.	W przypadku żywności gotowej do spożycia (RTE), w której możliwy jest wzrost <i>Listeria monocytogenes</i> , zastosowanie kryterium 100 jtk/g zostało właściwie udokumentowane przez zakład.		
7.	Pobieranie próbek i wykonywanie badań w zakresie kryteriów bezpieczeństwa żywności realizowane jest zgodnie z harmonogramem.		

W przypadku uzyskania niezadowalających wyników badań zakład podjął działania mające na celu:

8.	- wykrycie przyczyny niezgodności i wdrożenie środków naprawczych,		
9.	- wycofanie produktu lub partii produktów z obrotu lub od konsumentów.		
10.	W przypadku przetworzenia lub innego wykorzystania wycofanych produktów zakład uzyskał zgodę PLW lub Powiatowego Inspektora Sanitarnego.		

KRYTERIA MIKROBIOLOGICZNE HIGIENY PROCESU

1.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek w celu udokumentowania zgodności z kryteriami higieny procesu.		
2.	Zakład prowadzi badania zgodnie z harmonogramem, w przypadku niezadowalających wyników zakład wdrożył procedury mające na celu poprawę stanu higienicznego procesów produkcyjnych i doprowadzenie do akceptowalnych wyników badań.		
3.	Zakład prowadzi analizę tendencji.		
4.	Zakład posiada harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne sprzęt w celu potwierdzenia skuteczności mycia i dezynfekcji).		
5.	Okres przydatności do spożycia określony na podstawie badań przechowalniczych.		

I. OPIS NIEPRAWIDŁOWOŚCI WYKAZANYCH W KOLUMNIE "OCENA" (dotyczy nieprawidłowości wykazanych w liście kontrolnej - ogólny oraz w dodatkowych listach kontrolnych dla poszczególnych sekcji):

II. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEGO PROTOKOŁU:
(dotyczy zastrzeżeń do stwierdzeń zawartych we wszystkich listach kontrolnych)

Miejscowość, dnia

Podpis i pieczęć osoby reprezentującej zakład

Podpis i pieczęć kontrolującego Inspektora

Otrzymują:

1. Kontrolowany - j. w.

2. a/a

Potwierdzenie odbioru:

1. Kontrolowany

2. a/a

Osoba reprezentująca zakład odmówiła podpisania protokołu z kontroli nr z powodu

Miejscowość, data

Podpis osoby reprezentującej zakład