

<b>SOUTH BALTIC PROJECT</b>		
<b>CHECKLISTA</b>		
	Protokoll nummer:	
	Kontrolldatum	
	Typ av kontroll	Föranmäld / oanmäld Planerad / Extra
	Datum för senaste kontrollen:	
Namn och adress till myndigheten	Anläggningsnummer	
Kontrollen sker i enlighet med följande lagstiftning:		
· Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002;		
· Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004;		
· Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004;		
· Regulation (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004;		
· Regulation (EC) No 1069/2009 of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009;		
· Regulation (EC) No 142/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 February 2011;		
· Regulation (EC) No 2073/2005 of the European Parliament and of the Council of 15 November 2005;		
· Regulation (EC) No 1441/2007 of the European Parliament and of the Council of 5 December 2007;		
· Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008;		
· Regulation (EC) No 41/2009 of the European Parliament and of the Council of 20 January 2009;		
Verksamhetens namn		
Postadress		
Besöksadress		
Kontaktuppgifter	Postnummer	E-mail
	Telefonnummer	Fax
Verksamhetsutövare (företag)		
<b>Representant från myndigheten</b>		
<b>Representant för företaget</b>		
Namn		
Befattning		
Nummer på auktoriseringen		
Datum för giltighet på auktoriseringen		
Auktoriseringen giltigt till:		
<b>Företagsuppgifterna ovan ska baseras på uppgifterna för registreringen</b>		
Förklaring av förkortningar för bedömning av kontrollpunkter på kommande sidor: <b>NA</b> – inte aktuellt <b>P</b> – positivt (ingen avvikelse) / <b>N</b> – negativt (avvikelse)		

<b>A</b>		<b>P / N</b>	<b>NA</b>
<b>Generella krav för godkända/ registrerade anläggningar</b> 178/2002, 882/2004, 853/2004, 1169/2011			
1	Beslut / tillstånd finns att bedriva en ekonomisk verksamhet. Uppgifterna i registreringen är korrekta. (882/2004 Article 31 and 852/2004 Article 6 and 854/2004 Article 3)		
2	Spårbarhet finns för inkommande, halvfärdiga och färdiga produkter. (178/2002 Article.,18 Section 2)		
3	Spårbarhet finns för utgående produkter. (178/2002 Article 18, Section 3)		
4	Rutiner finns för märkning av livsmedel till konsumenterna. (1169/2011 the entire text)		
5	Tillfredsställande märkning och dokumentation finns, relevant för spårbarheten. (178/2002) Article 18, Section 4 and 853/2004 Annex II)		
6	Verksamhetsbeskrivningen är aktuell		
<b>B</b>			
<b>Utveckling och implementering av GHP i anläggningen</b> 852/2004			
1	Personalhygien och -hälsa hos personer som jobbar i livsmedelsproduktionen och -distributionen. (852/2004 Annex, Chapter VIII, sections 1, 2, and Chapter III, Section 2, item a)		
2	Rengöring och desinfektion av utrustning i kontakt med livsmedel samt av livsmedelslokaler (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 1, and Chapter V, Section 1, and Chapter III, Section 2, item b)		
3	Tillgång till kallt och/eller varmt vatten av dricksvattenkvalitet, vattenkvalitetskontroll. (852/2004) Annex II, chapter VII, section 1, item a, and Chapter III, Section 2, item e)		
4	Omhändertagande av avfall och avloppsvatten (852/2004) Annex II, Chapter I, Section 4, 8, and Chapter III, Section 2, item f, Chapter VI)		
5	Skadedjursskydd och -kontroll finns (852/2004) Annex II, Chapter IX, Section 4)		
6	Utbildning av personal (852/2004) Annex II, Chapter XII, Sections 1, 2)		
7	Underhåll av utrustning (852/2004 Annex II, Chapter V, item b)		
<b>C</b>			
<b>Allmänna krav för livsmedelsanläggningar</b> 852/2004 Annex II , Chapter I			
1	Toaletter (tillfredsställande placering och avloppssystem) (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 3)		
2	Tvättställ (lämpligt antal, placering, varmt och kallt rinnande vatten, material för rengöring och hygienisk torkning av händer, skild från sköljning av livsmedel. (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 4)		
3	Ventilationssystem, naturligt eller mekaniskt (effektiva, riktningen på luftflödet, enkel tillgång till filterbyte).OBS: I händelse av att upptäcka kondens - markera "N" (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 5)		
4	Belysning (naturlig/ artificiell) (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 7)		
5	Omklädningsrum (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 9)		
6	Rengörings-och desinfektionsmedel (lämplig plats för lagring, lagring i områden där verksamhet med livsmedel utförs är förbjudet). (852/2004 Annex II, Chapter I, Section 10)		

<b>D Särskilda krav där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (förutom Interiörer av transportmedel) 852/2004 Annex II Chapter II</b>			
Design, skick och renhet på arbetsytor ska säkerställa GHP, inklusive skydd av livsmedel mot förorening under behandling. (852/2004 Annex II, Chapter II, Section 1, Item a).			
1	Golv, väggar tak, fönster och dörrar är i gott tekniskt skick, lätta att rengöra och desinficera (852/2004 Annex II, Chapter II, Section 1, Items, a, b, c, d, e.)		
2	Ytor, inklusive ytor på utrustning i livsmedelshandling, är lätta att rengöra och desinficera. (852/2004 Annex II, Chapter II, Section 1, Item f)		
3	Anordningar för rengöring och desinficering av arbetsredskap och utrustning (varmt och kallt vatten) (852/2004 Annex II, Chapter II, Section 2)		
4	Enhet för sköljning av livsmedel - om tillämpligt (varmt och / eller kallt dricksvatten, rent och desinficerade). (852/2004 Annex II, Chapter II, Sections 1, 3)		
<b>E Allmänna krav för transport 852/2004 Annex II, Chapter IV</b>			
1	Fordon och behållare som används för transport av livsmedel (rent, bra skick, skydd mot föroreningar, ytor möjliggör rengöring och /eller desinficering). (852/2004 Annex II, Chapter IV, Section 1)		
2	Transportutrymmen är lämpliga för transport av olika livsmedel, effektiv rengöring mellan transporter (852/2004 Annex II, Chapter IV, Section 5)		
3	Temperatur vid transport (transport av livsmedel vid rätt temperatur, möjlighet till temperaturkontroll). (852/2004 Annex II, Chapter IV, Section 7)		
<b>F Allmänna krav för livsmedelslokaler 852/2004 Annex II, Chapter IX</b>			
1	Kvalitetskontroll av inkommande varor: råvaror, ingredienser som används vid bearbetningen, inklusive kontroll av fisk färskhet och parasiter (etableringsförfaranden). (852/2004 Annex II, Chapter IX, Section 1)		
2	Lagring av råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning (förvaringsförhållanden). (852/2004 Annex II, Chapter IX, Section 2)		
3	Kontinuitet i "kylkedjan", för fiskeriprodukter, med början omedelbart efter fångst, vid produktion och lagring av råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter (analys av mikrobiologiska faror). (852/2004 Annex II, Chapter IX, Section 5)		
4	Lämplig kylning efter värmebehandling för att eliminera hälsorisker för konsumenten. (852/2004 Annex II, Chapter IX, Section 6)		
5	Upptining av livsmedel (avfrostningsmetod, process tid, process temperatur, vilket minimerar mikrobiologiska faror, teknologiska "läckor", riskanalys för upptinad mat). (852/2004 Annex II, Chapter IX, Section 7)		
6	Utveckla, genomföra och verkställa förfaranden för tillbakadragande från marknaden och säkerställande av livsmedel som inte överensstämmer med hälsokvalitetsnormerna. 178/2002, Article 19		
7	Märkningsmetod och lagring av farliga och / eller oätliga ämnen. (852/2004 Annex II, Chapter IX, Section 8)		
<b>G Allmänna krav för innerförpackningar och övrigt förpackningsmaterial 852/2004 Annex II, Chapter X</b>			
1	Innerförpackningar (i direkt kontakt med produkten) och övriga förpackningar - lämpligt material (852/2004 Annex II, Chapter X, Section 1)		
2	Lagring av förpackningsmaterial och dess skydd mot föroreningar (852/2004 Annex II, Chapter X, Section 2).		
3	Renlighet och fullständighet (gott skick, inga skador - värmebehandling) av förpackningar av metall och glas (852/2004 Annex II, Chapter X, Section 3)		
4	Användning av återvunnet förpackningsmaterial. (852/2004 Annex II, Chapter X, Section 4)		

<b>H RISKANALYS OCH KRITISKA KONTROLL PUNKTER</b> 852/2004 Article 5			
Utveckling, implementering och upprätthållande av HACCP (852/2004 Article 5, Section 1)			
1	- Identifiering och bedömning av hälsorisker och risken för deras förekomst, utveckling av kontrollåtgärder och metoder för att motverka dessa risker (852/2004 Article 5, Section 2, Item a)		
2	- Identifiering av kritiska kontrollpunkter (CCP), där kontroll är nödvändig för att förhindra eller undanröja fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå. (852/2004) Article 5, Section 2, Item b)		
3	- Fastställande av kraven (parametrar) för varje kritisk styrpunkt (CCP) och definiera gränserna för tolerans (kritiska gränser). (852/2004) Article 5, Section 2, Item c)		
4	- Inrättande och genomförande av ett system för övervakning av kritiska styrpunkter (CCP) (852/2004) Article 5, Section 2, Item d)		
5	- Fastställande av korrigerande åtgärder när en kritisk punkt inte uppfyller kraven. (852/2004) Article 5, Section 2, Item c, e)		
6	- Upprätta förfaranden för att kontrollera om HACCP-systemet är effektivt och överensstämmer med planen (852/2004) Article 5, Section 2, Item f)		
7	- Upprätta dokumentation, inkl fastställa metod för registrering och arkivering, av de HACCP relaterade stadierna (av 1-6 ovan) för att visa att de åtgärder som avses i 1-6 ovan tillämpas effektivt. (852/2004) Article 5, Section 2, Item g)		
8	Översyn av förfarandena vid förändringar av produkt, process eller något hanteringssteg. (852/2004) Article 5, Section 2)		
<b>I GENERELLA KRAV FÖR ANIMALISKA BI-PRODUKTER</b> 1069/2009 and (EU) 142/2011			
1	Korrekt kategorisering och separering av animaliska biprodukter (ABP) indelning i kategorierna I, II och III (där så krävs).		
2	Korrekt hantering av "specificerat riskmaterial (SRM)": märkning av behållare, transporteras ABP till mottagaranläggningen korrekt kategoriserat, är mottagaranläggningen godkänns av den behöriga myndigheten, SRM färgning, viktkontroll, och korrekt färdigställande och användning av handelsdokument och register.		
3	Animaliska biprodukter och kommunalt avfall - lagring i livsmedelslokaler (låsta behållare eller system för bortskaffande, frekvensen av avlägsnande som säkerställer att inte hopar sig, lämpliga förfaranden och efterlevnad av dem, skydd mot åtkomst för skadedjur (852/2004 Annex II, Chapter VI, Item 1)		
<b>J ALLMÄNNA KRAV FÖR VÄRMEBEHANDLING (avseende verksamheter som släpps livsmedel på marknaden i hermetiskt tillslutna behållare)</b> 852/2004			
1	Tekniska villkor som förhindrar risk för förorening av produkten 852/2004 Chapter XI, Section 1 to 3 /		
2	Regelbunden kontroll och upprätthållande av parametrarna: temperatur, tryck, hermetisk täthet, mikrobiologi (efterlevnad av processen). 852 Chapter XI, Section 1 to 3		
<b>K Allmänna krav för produktion, inklusive mikrobiologiska och kemiska kriterier</b> Regulations 2073/2005 and 1441/2007			
<b>Verksamheten har ett schema för provtagning och testning inom livsmedelssäkerhetskriterierna med beaktande av:</b>			
1	- Gränser för att histamin inte överskrids (1441/2007 Annex I, Chapter 1, Section 1.27)		
2	- Alla produktgrupper och alla mikroorganismer, för vilka livsmedelssäkerhets kriterier har fastställts. (2073/2005 Articles 4, Section 1.)		
3	Tester utförs i godkända laboratorier med ackrediterade metoder (2073/2005 Article 5, Sections 1 and 5)		

**I händelse av otillfredsställande testresultat åtar sig verksamheten åtgärder som syftar till att:**

4.	Utreda orsaken till bristande efterlevnad och genomföra korrigerande åtgärder, (2073/2005 Article 7, Section 1)		
5.	Tillbakadragandet av produkten eller partiet av produkter från marknaden eller från konsumenter 2073/2005 Article 7, Section 2)		
<b>L MIKROBIOLOGISK KONTROLL AV PROCESS HYGIEN gäller inte för försäljningsställen (detaljhandel) 2073/2005</b>			
1	Verksamheten har ett schema för provtagning för att påvisa överensstämmelse med kriterierna för processen hygien. (2073/2005 Article 4, Section 1 and 2).		
2	Vid otillfredsställande resultat har verksamheten rutiner för att förbättra hygien i produktionsprocesser för att erhålla acceptabla testresultat (2073/2005 Article 7, Section 4).		
3	Hållbarhetstider fastställas på grundval av testresultat (Regulation 2073/2005 Annex II)		

**I Beskrivning av avvikelser (avser avvikelser som bedömts i denna allmänna checklista - och i ytterligare checklistor för varje avsnitt):**

**II. Synpunkter och invändningar på detta protokoll (avser invändningar mot påståendena i alla checklistor):**

--	--

Stad	
------	--

--	--

Signatur av representanten från företaget	Signatur av representanten från myndigheten
---	---

**Mottaget av:**

I Den kontrollerade enheten - som ovan	
--	--

--	--

**Kvittens på mottagning av rapporten:**

I Den kontrollerade enheten	
-----------------------------	--

Företrädaren för den anläggning vägrade att underteckna protokollet av kontrollnummer .....  
grund av .....

(ort, datum)

Signatur av representanten från företaget.....