

Приложение II

ВЪПРОСНИК

ЗА ПРОВЕРКА НА ОБЕКТИ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ И ТЪРГОВИЯ НА ДРЕБНО ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С НОРМАТИВНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ

ЗАКОНОВА ОСНОВА:

ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ - Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., последно изм. ДВ. бр.8 от 25.01.2011г.

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно хигиената на храните.

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 178/2002 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 28 януари 2002 година за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните.

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2073/2005 НА КОМИСИЯТА от 15 ноември 2005 година относно микробиологични критерии за храните.

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1829/2003 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 22 септември 2003 година относно генетично модифицираните храни и фуражи.

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1935/2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

НАРЕДБА №9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

НАРЕДБА № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните

НАРЕДБА за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС №136 от 2000г.

I. ОБЩА ЧАСТ:

1. Вид на обекта:.....

2. Собственост на:.....

3. Адрес:.....

4. Удостоверение за регистрация по ЗХ №.....

5. Обектът е одобрен за търговия със следните групи храни:

II. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

Легенда: Вярната информация се отбелязва със знака "X" в съответната колона срещу определеното изискване. В колоната "забележка" констатациите се изписват.

№	ЗОНИ НА ПРОВЕРКА	Отговаря на изискванията	Не отговаря на изискванията	Не приложимо	ЗАБЕЛЕЖКА
	ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 852/2004				
1.	<p>Спазват ли общите хигиенни изисквания, определени в Приложение II, Глава I, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Помещенията за храни поддържат ли се чисти и в добро техническо и общо състояние • Има ли тоалетни, свързани към ефективна дренажна система. Тоалетните не следва да се отварят директно към помещения, в които се борави с храни • Има ли достатъчен брой мивки, разположени на подходящо място и предназначени за почистване на ръцете, с течаща топла и студена вода, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване. • Съоръженията за измиване на храните следва да са отделно от мивките за измиване на ръце • Има ли подходящи и достатъчни средства за естествена или принудителна вентилация. • Канализацията подходяща ли е за предназначението си, проектирана и изградена така че да се избягва риск от замърсяване • Осигурени ли са достатъчно помещения за преобличане на персонала, където е необходимо • Почистващите и дезинфекционни средства не се съхраняват там, където се работи с храни <p>Спазват ли се специфичните изисквания, в помещенията, в които се манипулира с храни определени в Приложение II, Глава II, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • В местата, където се приготвят, обработват или преработват храни, конструкцията и планът позволяват ли добра хигиенна практика за храни, включително предпазване от замърсяване между и по време на дейността. В частност: <ul style="list-style-type: none"> а) подовите повърхности, стените, таваните да се поддържат здрави и да могат да се почистват лесно, а когато е необходимо, да се дезинфекцират. б) вратите, прозорците и други отвори да са с конструкция, която не допуска натрупването на мърсотия. Тези, които могат да се отварят към външната околна среда трябва, където е необходимо, да са снабдени с непропускащи насекоми мрежи, които да могат да се свалят лесно за почистване. в) повърхностите (включително повърхностите на оборудването) в зоните, където се работи с 				

храни, и по-специално тези в контакт с храни да се поддържат здрави и да са лесни за почистване, а когато е необходимо, за дезинфекциране.

- Всички предмети, инсталации и оборудване, с които храните влизат в контакт, трябва да са:

а) ефективно почистени, а когато е необходимо, дезинфекцирани, почистването и дезинфекцията да се извършват с честота, достатъчна за избягване на всякакъв риск от замърсяване - **съгл. п.1, т.а на Глава V от Приложение II**

б) така конструирани, изработени от такива материали и поддържани в такава изправност, че да се намали до минимум всякакъв риск от замърсяване - **съгл. п.1, т.б на Глава V от Приложение II?**

Спазват ли се изискванията към транспортните средства, **съгласно Приложение II, Глава IV:**

- Превозните средства и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни поддържат ли се чисти и в добро техническо състояние, за да се предпазят храните от замърсяване, позволяват ли адекватно почистване и дезинфекция – имат ли Удосотерения за регистрацията за извършваната дейност.
- Храните в транспортните средства и/или контейнерите следва да бъдат така поставени и защитени, че да се намали до минимум рискът от замърсяване
- Средствата и/или контейнерите, транспортиращи храни могат ли да поддържат подходящи за храните температури, когато е необходимо, има ли възможност тези температури да бъдат наблюдавани

Манипулиране с отпадъците, **съгласно Приложение II, Глава VI:**

- Хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали отстраняват ли се от помещенията, възможно най-бързо, за да се избегне натрупването им
- Хранителните отпадъци /храни с изтекъл срок на годност и други/ унищожават ли се по хигиеничен начин, без да замърсяват околната среда, така, че да не представляват директен или косвен източник на зараза /**посочете начина на унищожаване**/

Спазват ли се изискванията по отношение личната хигиена на персонала, **съгласно Приложение II, Глава VIII:**

- Лицата, работещи с храни, поддържат ли висока степен на лична хигиена и носят подходящо, чисто облекло
- Не се разрешава да борави с храни или да влиза в което и да било помещение за боравене с храни в качеството на какъвто и да е служител, на никое лице, страдащо от или явяващо се носител на болест, за която има вероятност да се предаде чрез храна, или страда от инфектирани рани, кожни инфекции, възпаления или стомашно разстройство, ако има вероятност за пряко или косвено замърсяване. Всяко така заразено и наето от хранително предприятие лице и което има вероятност да влезе в контакт с храни, е длъжно незабавно да

	<p>докладва на оператора на предприятие за храни за болестта или симптомите, а ако е възможно, и за причините за тях - съгл. п.2 на Глава VIII от Приложение II.</p> <p>Спазват ли се изискванията на Приложение II, Глава IX:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Храните държат ли се при подходящи условия, предназначени да предотвратяват вредно разрушаване и да ги предпазват от замърсяване • Има ли подходящи процедури за борба с вредителите • Има ли достатъчно съоръжения и с достатъчен капацитет ли са същите, за разделно съхранение на храни, които има вероятност да поддържат репродукцията на патогенни микроорганизми или образуването на токсини. • Опасните и/или негодни за консумация вещества, етикетирани ли са подходящо и съхраняват ли се отделно от храните • Използваните за опаковане и пакетиране материали, съхраняват ли се така, че да не са източник на замърсяване 				
2.	<p>Операторите на предприятия за храни въвеждат, прилагат и поддържат постоянна процедура или процедури, основаващи се на принципите на НАССР, съгласно чл. 5 п. 1, а именно:</p> <p>а) идентифицирани ли са опасностите, които трябва да се предотвратят, отстранят или редуцират до приемливи нива;</p> <p>б) идентифицирани ли са критични контролни точки на етапа или етапите, на който или които контролът е крайно необходим, за да се предотврати, отстрани или да се редуцира до приемливи нива определена опасност;</p> <p>в) установени ли са критични граници в критичните контролни точки, разграничаващи приемливостта от неприемливостта за предотвратяването, отстраняването или редуцирането на идентифицираните опасности;</p> <p>г) установяват и изпълняват ли се ефективни процедури на наблюдение и контрол на критичните точки;</p> <p>д) има ли установени коригиращи действия, когато наблюдението показва, че дадена критична контролна точка не е под контрол;</p> <p>е) установяване на процедури, които следва да се провеждат редовно, за проверка на това дали мерките, описани в букви а) - д) действат ефективно; и</p> <p>ж) създаване на документи и записи, съизмерими с характера и размера на предприятието за храни, за да се покаже ефективното прилагане на описаните в букви а) - е) мерки.</p> <p>ЗАБЕЛЕЖКА: За обекти от Търговска мрежа, имащи и производствена дейност се прилага НАССР, а за обекти само с търговска дейност – процедури, основани на принципите на НАССР.</p> <p>Има ли въведени, прилагат и поддържат ли се системи за самоконтрол /Добри хигиенни и Добри търговски практики/?</p>				

3.	Операторът гарантира ли, че компетентният орган винаги получава актуална информация за обекта, включително като го уведомяват за всяка значителна промяна в дейностите?				
ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 178/2002					
4.	Може ли да се установи всяко лице, което е доставило храна или вещество, което е предназначено за или се очаква да бъде вложено в дадена храна.				
Храните, които се предлагат в обекта, подходящо ли са етикетирани или обозначени с цел улесняване на проследяването.					
ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ(ЕО) № 2073/2005					
5.	<p>1. Производителите и търговците на храни вземат мерки, за да гарантират, че хранителните продукти отговарят на съответните микробиологични критерии, изложени в приложение I. За тази цел производителите и търговците на храни на всеки етап на производството, преработката и дистрибуцията на храни, включително на дребно, вземат мерки като част от техните процедури, основаващи се на принципите на HACCP, заедно с прилагането на добра хигиенна практика, за да се гарантира:</p> <p style="margin-left: 20px;">а) доставянето, боравенето и преработката на суровини и хранителни продукти, които са в сферата на контрола им, да се извършват, като се спазват критериите за хигиена на процеса;</p> <p style="margin-left: 20px;">б) че критериите за безопасност на храните, валидни за целия срок на годност на продуктите могат да се спазят при разумно предсказуеми условия на дистрибуция, съхранение и употреба.</p> <p>2. Според необходимостта, производителите и търговците на храни, отговорни за производството на продукта, провеждат проучвания в съответствие с приложение II, за да се изследва спазването на критериите през целия срок на годност</p>				
6.	<p>Тестване спрямо критериите – съгласно чл.4</p> <p>1. Производителите и търговците на храни извършват тестове според необходимостта спрямо микробиологичните критерии, дадени в приложение I, когато валидират или проверяват правилното функциониране на техните процедури, основаващи се на принципите на HACCP и добрата хигиенна практика.</p> <p>Пробите вземат ли се - съгласно т.3.2. от Глава III на Приложение I</p> <p>Интерпретиране на резултатите – съгласно:</p> <p>т. 1.5 - 1.9 от Глава I на Приложение I</p> <p>т. 2.1.6.– 2.1.8. от Глава II на Приложение I</p> <p>2. Производителите и търговците на храни вземат решение за подходящите честоти на вземане на проби. Производителите и търговците на храни вземат това решение в контекста на техните процедури, основаващи се на принципите на HACCP и добрата хигиенна практика, като вземат</p>				

	<p>предвид указанията за използване на хранителния продукт.</p> <p>Честотата на вземане на проби може да се адаптира към естеството и размера на фирмите за храни, при условие че безопасността на хранителните продукти няма да бъде застрашена.</p>				
7.	<p>Предприемане на корективни мерки при незадоволителни резултати – съгласно чл.7</p> <p>1. Когато резултатите от тестовете спрямо изложените в приложение I критерии са незадоволителни, производителите и търговците на храни вземат мерките, предвидени в настоящия член, заедно с други корективни действия, определени в базираните им на НАССР процедури, и други необходими действия за защита здравето на потребителите.</p> <p>В допълнение на това те вземат мерки да открият причината за незадоволителните резултати, за да се предотврати повторната поява на неприемливо микробиологично замърсяване. Тези мерки могат да включват изменение на основаващите се на НАССР процедури или други внедрени мерки за контрол на хигиената на храните.</p> <p>2. Когато при извършване на тестове спрямо критериите за безопасност на храните, изложени в глава 1 от приложение I, има незадоволителни резултати, продуктът или партидата на хранителни продукти се оттегля или изземва. Все пак предложени на пазара продукти, които все още не са на ниво продажба на дребно и които не отговарят на критериите за безопасност на храните, могат да се подложат на по-нататъшна преработка, при която се отстранява въпросната опасност. Тази обработка се извършва само от производители и търговци на храни, различни от тези на ниво продажбата на дребно.</p> <p>Производителят или търговецът на храни може да използва партидата за цели, различни от тези на първоначалното му предназначение, при условие че тази употреба не представлява риск за здравето на хората или животните и при условие че тази употреба е решена в рамките на процедурите, основаващи се на принципите на НАССР и добрата хигиенна практика и е разрешена от компетентния орган.</p> <p>4. В случай на незадоволителни резултати по отношение на критериите за хигиена на процеса се предприемат действията, изложени в последната колона на таблицата 2.1 от Глава II на Прилож. I.</p> <p>ЗАБЕЛЕЖКА: За обекти от Търговска мрежа, имащи и производствена дейност се прилага НАССР, а за обекти само с търговска дейност – процедури, основани на принципите на НАССР.</p>				
	ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 1935/2004				
8.	Използваните материали и предмети, предназначени за контакт с храните произведени и етикетирани ли са съгласно чл.3 и чл.15 от Регламент 1935/2004				
9.	Използваните материали и предмети придружени ли са от писмена Декларация за съответствие – съгласно чл.16 от Регламент 1935/2004 - за пластмаси – Приложение №11 на Наредба №2/2008г.				

	- за различни от пластмаса – Приложение №1 на Наредба №3/2007г.				
	ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 1333/2008				
10.	При производството влагат ли се добавки в храните Спазени ли са изискванията за етикетиране на добавки в храните, които не са предназначени за продажба на краен потребител - съгласно чл.22, Глава IV на Регламент 1333/2008 Спазени ли са изискванията за етикетиране на добавки в храните, които са предназначени за продажба на краен потребител - съгласно чл.23, от Глава IV на Регламент 1333/2008				
	ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА №9/2001				
11.	Има ли доказателства, че питейната вода, използвана в обекта отговаря ли на минимума изисквания по отношение на микробиологичните и химичните показатели, определени в приложение № 1, таблици А и Б- съгласно чл.3, ал.2, т.2 от Раздел II				
	ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА 5/2006 ЗА ХИГИЕНАТА НА ХРАНИТЕ и ЗАКОНА ЗА ХРАНИТЕ				
12.	<ul style="list-style-type: none"> • Чл. 39. Почистените и дезинфекцираните контактни повърхности на предметите, приборите и оборудването отговарят на следните микробиологични показатели: <ol style="list-style-type: none"> 1. общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробните микроорганизми: <ol style="list-style-type: none"> а) за повърхностите на технологичното оборудване - не повече от 100 КОЕ/см²; б) за трапезна посуда - не повече от 300 КОЕ/см² за цялата повърхност; 2. колиформи - не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда; 3. патогенни микроорганизми - не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда. <ul style="list-style-type: none"> • Операторите имат ли разработена технологична документация за групите храни, които се/ще се произвеждат в обекта или прилагат национални стандарти или стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган – съгласно чл. 12, ал.1, т.2 от ЗХ • Чл.73. Производителите на храни осигуряват ли: <ol style="list-style-type: none"> - Технологична документация за произвежданите храни - съгласно чл.73, ал.2, т.1 до 8 - Описание и ред за осъществяване на производствения контрол: съгласно чл 73, ал.2, т.9 <ol style="list-style-type: none"> а) входящ контрол на постъпващите в обекта суровини, опаковъчни и спомагателни материали; б) технологичен контрол на производствените етапи и процеси, които имат критично значение за осигуряване безопасността на произвежданата храна; в) изходящ контрол на готовата храна за съответствието ѝ с показателите по т. 4; - Документация, която трябва да придружава всяка произведена партида храна при предлагане 				

	<p>на пазара – съгласно чл.73, ал.2, т.10</p> <ul style="list-style-type: none"> Официалният контрол извършва ли оценка на съответствието на качествените характеристики на храните с изискванията на национални стандарти и стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган – съгласно чл.27, ал.4, т.10 от ЗХ <p>Забележка: За обекти от Търговска мрежа, имащи и производствена дейност!</p>				
	<p>ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕТО И ПРЕДСТАВЯНЕТО НА ХРАНИТЕ</p>				
13.	<ul style="list-style-type: none"> Предлаганите в обекта храни етикетирани ли са - съгласно чл.6, ал.1 Когато количеството на храните се измерва в присъствието на потребителя; не са опаковани предварително в потребителска опаковка; предназначени са за снабдяване на местата за обществено хранене информацията: <ul style="list-style-type: none"> Фигурира ли в документите, които придружават храната до мястото на продажбата й – съгласно чл.9, ал.2, т.1; Върху транспортната опаковка нанесени ли са данните по чл.6, ал.1, т.1, 5, 8 и 12 – съгласно чл.9, ал.2, т.2 <ul style="list-style-type: none"> На мястото на предлагането на храната обявяват ли се данните по чл.6, ал.1, т.1 и 8 – съгласно чл.9, ал.2, т.3 Съответстват ли етикетите на произведените храни с разработените ТД, БДС и други стандарти 				

ДРУГИ КОНСТАТАЦИИ:

.....

.....

.....

.....

.....

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Обект....., собственост на

е в съответствие /не е в съответствие с изискванията на действащото законодателство.

ПРЕДПРИЕТИ МЕРКИ ПРИ УСТАНОВЕНИ НЕСЪОТВЕТСТВИЯ:

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

ПРИСЪСТВЕН ЛИСТ

№	Име , фамилия	Длъжност	Подпис
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Дата :..... 201 г.