

Приложение I

ВЪПРОСНИК

ЗА ПРОВЕРКА НА ОБЕКТИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО, СЪХРАНЕНИЕ И ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ ОТ НЕЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С НОРМАТИВНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ

ЗАКОНОВА ОСНОВА:

ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ - Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., изм. ДВ. бр.102 от 21 Ноември 2003г., изм. ДВ. бр.70 от 10 Август 2004г., изм. ДВ. бр.87 от 1 Ноември 2005г., изм. ДВ. бр.99 от 9 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.105 от 29 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.30 от 11 Април 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 14 Април 2006г., изм. ДВ. бр.34 от 25 Април 2006г., изм. ДВ. бр.51 от 23 Юни 2006г., изм. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г., изм. ДВ. бр.96 от 28 Ноември 2006г., 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 №31 от 29.07.2004г. за максимално допустимите количества замърсители в храните

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 производство /съхранение/ търговия със следните групи храни:

.....

.....

.....

.....

.....

6. Спазена ли е процедурата по одобряване на обекта съгласно Закона за храните?

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.	Операторите на предприятия за храни гарантират ли, че всички етапи на производството, преработката и разпространението на храните под техен контрол отговарят на съответните хигиенни изисквания, установени в настоящия регламент - съгл. чл. 3				
2.	<p>Операторите на предприятия за храни, които осъществяват етап от производството, преработката или разпространението на храни след етапите, спазват ли общите хигиенни изисквания, определени в приложение II и всички специфични изисквания – съгл. чл.4 п.2 , а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Помещенията за храни поддържат ли се чисти и в добро техническо и общо състояние – съгл. п.1 на Глава I от Приложение II • Работните помещения, в които се работи с храни, устроени, проектирани, построени, разположени и оразмерени ли са така, че да: <ul style="list-style-type: none"> а) позволяват адекватна поддръжка, почистване и/или дезинфекция, предотвратяват или минимизират замърсяването, пренасяно по въздуха, както и осигуряват адекватно работно пространство за хигиеничното изпълнение на всички операции - съгл. п.2 т.а на Глава I от Приложение II б) защитават срещу натрупването на мръсотия, контакт с токсични материали, проникването на чужди частици в храните и образуването на кондензат или нежелана плесен върху повърхностите- съгл. п.2, т.б на Глава I от Приложение II в) позволяват добри хигиенни практики за работа с храни, включително предпазване от замърсяване и по-специално борба с вредителите - съгл. п.2, т.в на Глава I от Приложение II 				

г) когато е необходимо, да са налице подходящи, достатъчно големи помещения за обработка и съхранение, с регулируема, подходяща за храните температура, която да може да се наблюдава и, ако е необходимо, записва - **съгл. п.2, т.г на Глава I от Приложение II**

- Има достатъчен брой тоалетни със струйно отмиване, които да са свързани към ефективна дренажна система. Тоалетните не следва да се отварят директно към помещения, в които се борави с храни - **съгл. п.3 на Глава I от Приложение II**
- Има достатъчен брой мивки, разположени на подходящо място и предназначени за почистване на ръцете. Мивките за почистване на ръцете да имат течаща топла и студена вода, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване. Когато е необходимо, съоръженията за измиване на храните следва да са отделно от мивките за измиване на ръце - **съгл. п.4 на Глава I от Приложение II**
- Има подходящи и достатъчни средства за естествена или принудителна вентилация. Вентилационните системи следва така да са конструирани, че да позволяват лесен достъп до филтри и други части, изискващи почистване или смяна - **съгл. п.5 на Глава I от Приложение II**
- Санитарните помещения да имат адекватна естествена или принудителна вентилация - **съгл. п.6 на Глава I от Приложение II**
- Помещенията за храни да имат адекватно естествено и/или изкуствено осветление - **съгл. п.7 на Глава I от Приложение II**
- Канализацията да е подходяща за предназначението си. Да е проектирана и изградена така че да се избягва риск от замърсяване. Там, където дренажните канали са напълно или частично открити, е необходимо да са проектирани така че да гарантират потокът да не тече от замърсена към или в чиста зона, по-специално зона, където се работи с храни, които са високорискови за крайния потребител - **съгл. п.8 на Глава I от Приложение II**
- Където е необходимо, следва да се осигурят достатъчно помещения за преобличане на персонала - **съгл. п.9 на Глава I от Приложение II**
- Почистващите и дезинфекционни средства не се съхраняват там, където се работи с храни - **съгл. п.10 на Глава I от Приложение II**
- В местата, където се приготвят, обработват или преработват храни, конструкцията и планът следва да позволяват добра хигиенна практика за храни, включително предпазване от замърсяване между и по време на дейността. В частност:

а) подовите повърхности да се поддържат здрави и да могат да се почистват лесно, а когато е необходимо, да се дезинфекцират. Това изисква използването на непропускливи, неабсорбиращи,

<p>миеши се и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване. Където е целесъобразно, подовите следва да позволяват адекватно оттичане от повърхността - съгл. п.1, т.а на Глава II от Приложение II</p> <p>б) стенните повърхности да се поддържат здрави и да могат се почистват лесно, а когато е необходимо, да се дезинфекцират. Това изисква използването на непропускливи, неабсорбиращи, миеши се и нетоксични материали, както и гладка повърхност до височина, подходяща за дейността, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване - съгл. п.1, т.б на Глава II от Приложение II</p> <p>в) таваните (или, където няма тавани, вътрешната повърхност на покрива) и таванните структури да са конструирани и изпълнени така, че да не допускат натрупването на мръсотия, както и да намаляват кондензацията, формирането на нежелателна плесен и роненето на частици - съгл. п.1, т.в на Глава II от Приложение II</p> <p>г) прозорците и други отвори да са с конструкция, която не допуска натрупването на мръсотия. 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. Там, където отворени прозорци могат да причинят замърсяване, те остават затворени и неподвижни по време на производство - съгл. п.1, т.г на Глава II от Приложение II</p> <p>д) вратите да са лесни за почистване, а когато е необходимо, за дезинфекциране. Това изисква използването на гладки и неабсорбиращи повърхности, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване - съгл. п.1, т.д на Глава II от Приложение II</p> <p>е) 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. Това изисква използването на гладки, миеши се, устойчиви на корозия и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване - съгл. п.1, т.е на Глава II от Приложение II</p> <ul style="list-style-type: none"> • Трябва да се осигурят подходящи помещения, където е необходимо, за почистването, дезинфекцията и съхраняването на работни принадлежности и оборудване. Тези помещения следва да са направени от устойчиви на корозия материали, да бъдат лесни за почистване и да имат осигурено подаване на достатъчно количество топла и студена вода - съгл. п.2 на Глава II от Приложение II • Когато е необходимо, да се осигурят подходящи средства за измиване на храните. Всяка 				
---	--	--	--	--

мивка или друго подобно съоръжение, осигурено за измиване на храните, следва да има подаване на достатъчно топла и/или студена питейна вода, а също така да се поддържат чисти и, когато е необходимо, да се дезинфектират - **съгл. п.3 на Глава II от Приложение II**

- Превозните средства и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни трябва да се поддържат чисти и в добро техническо състояние, за да се предпазят храните от замърсяване, а също така, когато е необходимо, да са проектират и конструират така че да позволяват адекватно почистване и/или дезинфекция - **съгл. п.1 на Глава IV от Приложение II**
- Транспортните средства и/или контейнерите да не се използват за транспорт на нищо друго освен за хранителни продукти, ако това може да причини замърсяване - **съгл. п.2 на Глава IV от Приложение II**
- Когато транспортните средства и/или контейнерите се използват за транспорт на каквото и да било в допълнение към хранителните продукти или за едновременно транспортиране на различни хранителни продукти, където е необходимо, трябва да има, ефективно разделяне на продуктите - **съгл. п.3 на Глава IV от Приложение II?**
- Насипни хранителни продукти в течна, гранулатна или прахообразна форма се транспортират в съдове и/или контейнери/танкери, предназначени за транспорт на хранителни продукти. Тези контейнери се маркират ясно, четливо и неизтриваемо на един или повече езици на Общността, за да се покаже, че те се използват за транспорт на храни, или се маркират със “само за храни” - **съгл. п.4 на Глава IV от Приложение II**
- Когато транспортните средства и/или контейнерите са били използвани за превоз на други неща, различни от храни, или за транспорт на различни видове храни, между смяната на товарите е необходимо да има ефективно почистване, за да се предотврати рискът от замърсяване - **съгл. п.5 на Глава IV от Приложение II**
- Храните в транспортните средства и/или контейнерите следва да бъдат така поставени и защитени, че да се намали до минимум рискът от замърсяване - **съгл. п.6 на Глава IV от Приложение II**
- Когато е необходимо, средствата и/или контейнерите, транспортиращи хранителни продукти следва да могат да поддържат подходящи за храните температури и да има възможност тези температури да бъдат наблюдавани - **съгл. п.7 на Глава IV от Приложение II**
- Регистрирани ли са транспортните средства **съгл. чл.6 п.2**

- 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?**
 - в) с изключение на контейнерите и опаковките за еднократна употреба, да са така конструирани, изработени от такива материали и да се поддържат в такава изправност, че да могат да се почистват, а когато е необходимо, да се дезинфекцират - **съгл. п.1, т.в на Глава V от Приложение II?**
 - г) да са монтирани по начин, който позволява адекватно почистване на оборудването и района около него - **съгл. п.1, т.г на Глава V от Приложение II?**
 - Когато е необходимо, оборудването да е снабдено с подходящо устройство за управление, за да се гарантира постигането на целите на настоящия регламент- **съгл. п.2 на Глава V от Приложение II**
 - Когато се налага да се използват химически добавки за предотвратяване корозията на оборудването и контейнерите, те трябва да се използват в съответствие с добрата практика - **съгл. п.3 на Глава V от Приложение II**
 - Хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали се отстраняват от помещения, в които има храна, възможно най-бързо, за да се избегне натрупването им - **съгл. п.1 на Глава VI от Приложение II**
 - Хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали се изхвърлят в затварящи се контейнери, освен ако операторите на предприятия за храни не покажат на компетентния орган, че други типове контейнери или системи за изхвърляне са подходящи. Тези контейнери следва да имат подходяща конструкция, да се поддържат здрави, да са лесни за почистване и, когато е необходимо, за дезинфекциране - **съгл. п.2 на Глава VI от Приложение II**
 - Необходимо е да се осигурят адекватни мерки за съхранението и депонирането на хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали. Хранилищата за бракуван материал да са конструирани и управлявани по такъв начин, че да могат да се поддържат чисти и, когато е необходимо, свободни от животни и вредители - **съгл. п.3 на Глава VI от Приложение II**

- Всички отпадъци се унищожават по хигиеничен и екологичен начин в съответствие с приложимото за целта законодателство на Общността и не трябва да представляват директен или индиректен източник на замърсяване - **съгл. п.4 на Глава VI от Приложение II**
- Необходимо е да има снабдяване с достатъчно питейна вода, която да се използва винаги, когато е необходимо да се гарантира, че хранителните продукти не са замърсени – **съгл. п.1, т.а на Глава VII от Приложение II;**
- Когато се използва непитейна вода е необходимо тя да циркулира в отделна, надлежно идентифицирана мрежа. Непитейната вода не трябва да се свързва с или да се оставя да тече обратно в системи за питейна вода - **съгл. п.2 на Глава VII от Приложение II .**
- Рециклирана вода, използвана в преработката или като съставна част, не следва да представлява риск от замърсяване. Тя трябва да е от същия стандарт както питейната вода, освен ако компетентният орган не е убеден, че качеството на водата не може да засегне полезността на хранителния продукт в готовото му състояние - **съгл. п.3 на Глава VII от Приложение II.**
- Лед, влизащ в досег с храна или който може да замърси храната, следва да се прави от питейна вода. Той се прави, обработва и съхранява при условия, предпазващи го от замърсяване - **съгл. п.4 на Глава VII от Приложение II.**
- Пара, използвана директно в досег с храна, не следва да съдържа нито едно вещество, което представлява опасност за здравето или има вероятност да замърси храната - **съгл. п.5 на Глава VII от Приложение II.**
- Когато се прилага топлинна обработка на хранителни продукти в херметично запечатани контейнери, е необходимо да се гарантира, че водата, използвана за охлаждане на контейнерите след топлинната обработка, не е източник на замърсяване на хранителния продукт - **съгл. п.6 на Глава VII от Приложение II.**
- Всяко лице, работещо в помещение за боравене с храни, поддържа висока степен на лична чистота и носи подходящо, чисто и, когато е необходимо, защитно облекло - **съгл. п.1 на Глава VIII от Приложение II.**
- 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

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.**

- Оператор на предприятие за храни не трябва да приема други суровини или съставки или каквито и да било други използвани в преработката материали, ако за тях е известно, че са, или може разумно да се очаква, че са заразени с паразити, патогенни микроорганизми или токсични, разложени или чужди вещества до такава степен, че дори след като производителят или търговецът на храни хигиенично е извършил обикновени сортировъчни и/или подготвителни или преработвателни процедури, крайният продукт би бил негоден за консумация от хора - **съгл. п.1 на Глава IX от Приложение II.**
- Суровините и всичките съставки, съхранявани в хранително предприятие, трябва да се държат при подходящи условия, предназначени да предотвратяват вредно разрушаване и да ги предпазват от замърсяване - **съгл. п.2 на Глава IX от Приложение II.**
- На всички етапи на производството, обработката и разпространението храните трябва да се предпазват от всякакво замърсяване, което би могло да ги направи негодни за консумация от хора, вредни за здравето или ги замърси по такъв начин, че би било неразумно да се очаква да се консумират в това състояние - **съгл. п.3 на Глава IX от Приложение II.**
- Необходимо е да има подходящи процедури за борба с вредителите, както и подходящи процедури за недопускане на домашни животни до местата, където храните се приготвят, преработват или съхраняват - **съгл. п.4 на Глава IX от Приложение II.**
- Суровините, съставките, междинните продукти и готовите продукти, които има вероятност да поддържат репродукцията на патогенни микроорганизми или образуването на токсини, не се държат при температури, които могат да доведат до риск за здравето. Хладилната верига не се прекъсва. Позволено е, обаче, да има периоди без контролиране на температурата, за да се уредят някои практически ситуации с боравенето по време на приготвяне, транспорт, съхранение, показ и сервиране на храни, при условие че това не води до риск за здравето - **съгл. п.5 на Глава IX от Приложение II.**
- Предприятията за храни, произвеждащи, боравещи с и опаковащи преработени хранителни продукти трябва да разполагат с подходящи помещения, достатъчно големи за отделно съхранение на непреработени от преработени суровини и достатъчно добро отделно хладилно съхранение - **съгл. п.5 на Глава IX от Приложение II.**
- Когато хранителните продукти се държат в охладено състояние, те се охлаждат възможно най-бързо след етапа на топлинна обработка или крайния етап на приготвяне, ако не се прилага топлинен процес, до температура, която не води до риск за здравето - **съгл. п.6 на**

Глава IX от Приложение II.

- Размразяването на храни се предприема по такъв начин, че да се намали до минимум рискът от растеж на патогенни микроорганизми или образуването на токсини в храните - **съгл. п.7 на Глава IX от Приложение II.**
- По време на размразяването храните се излагат на температури, които не биха довели до риск за здравето - **съгл. п.7 на Глава IX от Приложение II.**
- Когато течността от процеса на размразяване може да представлява риск за здравето, тя трябва да се оттича по подходящ начин - **съгл. п.7 на Глава IX от Приложение II.**
- След размразяване, с храната се борави по такъв начин, че да се сведе до минимум рискът от растеж на патогенни микроорганизми или от образуване на токсини - **съгл. п.7 на Глава IX от Приложение II.**
- Опасни и/или негодни за консумация вещества, се етикетират подходящо и съхраняват в отделни и обезопасени контейнери - **съгл. п.8 на Глава IX от Приложение II.**
- Използваните за опаковане и пакетиране материали не трябва да са източник на замърсяване - **съгл. п.1 на Глава X от Приложение II.**
- Опаковачните материали се съхраняват по такъв начин, че да не са изложени на риск от замърсяване - **съгл. п.2 на Глава X от Приложение II.**
- Дейностите по опаковането и пакетирането се извършват така, че да се избягва замърсяването на продуктите. По целесъобразност и в частност за метални консервни кутии и стъклени буркани, е необходимо да се гарантира целостта на структурата на опаковката и чистотата ѝ. - **съгл. п.3 на Глава X от Приложение II.**
- Опаковъчните и пакетиращите материали, повторно използвани за хранителни продукти, следва да позволяват лесно почистване, а където е необходимо – дезинфекциране - **съгл. п.4 на Глава X от Приложение II.**
- Изисквания, прилагани само за храни, които се пускат на пазара в херметично затворени контейнери: всеки процес на топлинна обработка, използван за преработка на непреработен продукт или за по-нататъшна преработка на преработен продукт следва да:
 - а) повиши температурата на всяка част на обработвания продукт до дадена стойност и за определен период от време - **съгл. п.1, т.а на Глава XI от Приложение II.**
 - б) да предпази продукта от замърсяване по време на процеса - **съгл. п.1, т.б на Глава XI от Приложение II**
- Операторите на предприятия за храни гарантират ли, че всеки използван процес постига желаните цели, проверяват ли редовно съответните главни параметри (по-специално

	<p>температура, налягане, херметизация и микробиология), включително като използват автоматични устройства - съгл. п.2 на Глава XI от Приложение II.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Използваният технологичен процес съответства ли на международно признат стандарт (пастьоризация, ултрависока температура или стерилизация) - съгл. п.3 на Глава XI от Приложение II. • Операторите на предприятия за храни предприемат мерки, за да гарантират, че боравещият с храни персонал е контролиран и инструктиран и/или обучен по въпросите на хигиената на храните, съответстващи на естеството на неговата работа - съгл. п.1 на Глава XII от Приложение II. • Операторите на предприятия за храни предприемат мерки, за да гарантират, че хората, отговорни за разработването и спазването на процедурата по HACCP, или на съответните насоки, са получили адекватно обучение по прилагането на принципите на HACCP - съгл. п.2 на Глава XII от Приложение II. • Операторите на предприятия за храни предприемат мерки, за да гарантират, че има съответствие с всички изисквания на националното законодателство относно програмите за обучение за хора, работещи в определени отрасли на хранителната промишленост - съгл. п.3 на Глава XII от Приложение II. 				
3.	<p>Операторите на предприятия за храни въвеждат, прилагат и поддържат постоянна процедура или процедури, основаващи се на принципите на HACCP, 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>При всяко изменение в продукта, процеса или етапа, операторите на предприятия за храни преразглеждат процедурата и правят необходимите промени в нея.</p>				
4.	<p>Операторите на предприятия за храни съгласно чл.5 п.4:</p> <p>а) предоставят ли на компетентния орган доказателства за съответствието им с параграф 1 по начина, изискван от компетентния орган, като взимат предвид характера и размера на предприятието за храни;</p> <p>б) гарантират ли, че документите, които описват процедурите, разработени в съответствие с настоящия член, са винаги актуални;</p> <p>в) съхраняват ли всякакви други документи и записи за подходящ период от време.</p>				
5.	<p>Операторът гарантира ли, че компетентният орган винаги получава актуална информация за предприятията, включително като го уведомяват за всяка значителна промяна в дейностите и за всяко закриване на съществуващо предприятие – съгл. чл.6 п.2.</p>				
ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ(ЕО) № 2073/2005					
6.	<p>Общи изисквания – съгласно чл.3</p> <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>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>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>				
7.	<p>Тестване спрямо критериите – съгласно чл.4</p> <p>1. Производителите и търговците на храни извършват ли тестове според необходимостта спрямо микробиологичните критерии, дадени в приложение I, когато валидират или проверяват правилното</p>				

	<p>функциониране на техните процедури, основаващи се на принципите на HACCP и добрата хигиенна практика.</p> <p>Пробите вземат ли се - съгласно Приложение Глава 1: Критерии за безопасност на храните 1.1.; 1.2.; 1.3.; 1.19.; 1.20.; 1.22.; 1.23.; 1.24</p> <p>Глава 2: Критерии за технологична хигиена 2.2.9.; 2.2.1.; 2.2.10: 2.2.11; 2.5.1.; 2.5.2</p> <p>2. Честотата на вземане на проби определя ли се на база процедури, основаващи се на принципите на HACCP и добрата хигиенна практика, като вземат предвид указанията за използване на хранителния продукт.</p>				
ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА 31/29.07.2004					
8.	Норми посочени в приложение №1 таблица 9а , съгласно чл. 9 ал.1				
9.	<p>Предприемат ли се корективни мерки при незадоволителни резултати – съгласно чл.7</p> <p>1. 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 оттегля или изземва ли се. Предложените на пазара продукти, които все още не са на ниво продажба на дребно и които не отговарят на критериите за безопасност на храните, подлагат ли се на по-нататъшна преработка, при която се отстранява въпросната опасност. Тази обработка извършва ли се само от производители и търговци на храни, различни от тези на ниво продажбата на дребно.</p> <p>2. В случай на незадоволителни резултати по отношение на критериите за хигиена на процеса предприемат ли се действията, изложени в последната колона на таблицата 2.1 от Глава II на Прилож. I.</p>				
ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА №9/2001					
10.	Питейната вода, използвана в предприятието 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				
11.	С цел предпазване на водата за питейно-битови цели от замърсяване около питейните водоизточници и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване създадени ли са санитарно-охранителни зони съгласно Наредба № 3 за условията и реда за проучване, проектиране, утвърждаване и експлоатация на санитарно-охранителните зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични,				

	питейни и хигиенни нужди- съгласно чл.3, ал.4 от Раздел II /за обекти със собствен водоизточник/				
12.	Постоянният мониторинг обхваща ли минимума показатели по приложение № 2, таблица А, и се допълва при необходимост с актуални за региона показатели със съвместно решение на местните компетентни органи – съгласно чл.7, ал.2 от Раздел IV				
13.	Периодичният мониторинг включва ли всички показатели по приложение № 1, таблици А, Б, В и Г - съгласно чл.7, ал.3 от Раздел IV				
14.	Минималната честота за вземане на проби и изпитване определена ли е съгласно приложение № 2, таблици Б.1 и Б.2, с изключение на радиологичните показатели - съгласно чл.7, ал.5 от Раздел IV				
15.	Определеният брой проби вземат ли се равномерно разпределени по време и място - съгласно чл.9, ал.4 от Раздел IV				
16.	В процеса на дезинфекция и обработка, както и при изграждане на инсталации и съоръжения за подготовка и разпределение на питейна вода използват ли се само безопасни за здравето реагенти и материали, сертифицирани от акредитирани органи по сертификация, за контакт с питейна вода и/или одобрени от Министерството на здравеопазването - съгласно чл.13, ал.1 от Раздел VII				
ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 178/2002					
17.	На всички етапи на производство, преработка и разпространение създадена ли е възможност за проследяване на храните и всякакви други вещества, които са предназначени за или се очаква да бъдат вложени в дадена храна– съгласно чл. 18, параграф 1 от Регламент 178/2002				
18.	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. За тази цел разполага ли със системи и процедури, позволяващи предоставянето на тази информация на компетентните органи при поискване от тяхна страна - съгласно чл. 18, параграф 2 от Регламент 178/2002				
19.	Разполага ли със системи и процедури за установяване на другите предприятия, на които се доставят техни продукти - съгласно чл. 18, параграф 3 от Регламент 178/2002				
20.	Храните, които се пускат на пазара или има вероятност да бъдат пуснати на пазара на Общността, подходящо ли са етикетирани или обозначени с цел улесняване на проследяването им чрез съответна документация или информация съобразно изискванията на по-конкретни разпоредби - съгласно чл. 18, параграф 4 от Регламент 178/2002				
21.	Има ли писмени процедури за изтегляне от пазара на храните, които стопанският субект е внесъл, произвел, преработил, приготвил или разпространил /които не отговарят на изискванията за безопасност на храните/, когато те са оставени под непосредствения му контрол - съгласно чл. 19, параграф 1 от Регламент 178/2002				

ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 1935/2004				
22.	Използваните материали и предмети, предназначени за контакт с храните произведени и етикетирани ли са съгласно чл.3 и чл.15 от Регламент 1935/2004			
23.	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 1829/2003				
24.	Произвежданите храни: - съдържат или се състоят от ГМО – съгласно чл.12, п.1, т.а от Приложение II на Регламент 1829/2003 - са произведени от или съдържат съставки, произведени от ГМО - съгласно чл.12, п.1, т.б от Приложение II на Регламент 1829/2003			
25.	Етикетирани ли си храните съгласно чл. 13, п.1 от Регламент 1829/2003			
ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 1333/2008				
26.	При производството влагат ли се добавки в храните Спазени ли са изискванията за етиктиране 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 етиктиране на добавки в храните, които са предназначени за продажба на краен потребител - съгласно чл.23, от Глава IV на Регламент 1333/2008			
ИЗИСКВАНИЯ ПО РЕГЛАМЕНТ 1334/2008				
27.	При производството влагат ли се ароматизанти или хранителни съставки с ароматични свойства Спазени ли са изискванията за етиктиране на ароматизанти, които не са предназначени за продажба на краен потребител - съгласно чл.15 и чл.16 от Глава IV на Регламент 1334/2008 Спазени ли са изискванията за етиктиране на ароматизанти, които са предназначени за продажба на краен потребител - съгласно чл.17, т.1, т.2 от Глава IV на Регламент 1334/2008			

	ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА 5/2006 ЗА ХИГИЕНАТА НА ХРАНИТЕ и ЗАКОНА ЗА ХРАНИТЕ				
28.	<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; 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 • Производителите на храни осигуряват ли: <ul 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 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 на пазара – съгласно чл.73, ал.2, т.10 • 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 				
	ИЗИСКВАНИЯ ПО НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ЕТИКЕТИРАНЕТО И ПРЕДСТАВЯНЕТО НА ХРАНИТЕ				
29.	<ul style="list-style-type: none"> • Произведените в обекта храни, етикетирани ли са съгласно изискванията на чл.6, ал.1 • Данните написани ли са по ясен и разбираем начин, разположени на място лесно за виждане, да не се изтриват при манипулиране, употреба и съхранение на храната. Да не са 				

	<p>покрити или разделени от друг текст или картинно изображение – съгласно чл.7, ал.1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Етикетите поставят ли се по начин, който не позволява отделянето им от опаковките – съгласно чл.8, ал.2 • Когато количеството на храните ще 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 • 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.