

МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15 А, +359 (0) 2 915 98 20, +359 (0) 2 954 95 93, www.bfsa.bg

ЧЕК ЛИСТ

ЗА ИНСПЕКЦИЯ НА ОБЕКТ ЗА ТЪРГОВИЯ НА ДРЕБНО С ХРАНИ

Вид на обекта			
Адрес на обекта			
Фирма			
Адрес на фирмата по регистрация			
Удостоверение по ЗХ №			
Представител на фирмата или обекта, длъжност <i>/име, презиме и фамилия/</i>			
трудова-правни или гражданско-правни отношения с бизнес оператора			
<u>Вид на инспекцията</u>			
Планова			
По сигнали и жалби			
Тематична			
Извънредна			
Дата на инспекцията:			
	ден	месец	година

1. Инспекция на документите по регистрацията на обекта

1.1. Проверка на документацията по регистрацията на обекта по реда на Закона за храните (ЗХ):

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
1.1.1.	Удостоверение за регистрация			
1.1.2.	Актуално ли е удостоверението за регистрация			
1.1.3.	Има ли съответствие на групите храни и асортимента, разрешени за предлагане по удостоверение за регистрация с действително предлаганите в обекта			
1.1.4.	Има ли съответствие на дейностите разрешени в удостоверение за регистрация с действително извършваните в обекта			
1.1.5.	Използват ли собствени МПС за превоз на храни - регистрация			

1.2. Инспекция за наличието на системата за управление безопасността на храните

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
1.2.1	Има ли внедрена система за управление безопасността на храните			
1.2.2	Актуална ли е системата за управление безопасността на храните с разрешената дейност, групи храни и законодателство			
1.2.3	Въведени ли са Добри производствени практики в обекта, съобразени с дейността му			
1.2.4	Въведени ли са Добри търговски и хигиенни практики в обекта, съобразени с дейността му			
1.2.5	Процедурите по HACCP съобразени ли са с реалната дейност на обекта			

2. Физическа инспекция

2.1. Инспекция на общите изисквания за хигиена на обекта

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.1.1	Има ли отделен вход за приемане на храни и материали и предмети в контакт с храни. (МПКХ)			
2.1.2	В случай, че приема на храни и МПКХ и реализацията им се извършва през един вход осигурено ли е разделение по време на тези дейности			
2.1.3	Осигурената вентилация достатъчна ли е за обезпечаване дейността на обекта			
2.1.4	Оборудвани ли са вентилационните отвори с предпазни решетки или филтри			
2.1.5	Предпазните решетки или филтри в добро хигиенно състояние ли са			
2.1.6	Ефективна ли е канализационна система за своевременно отвеждане на отпадните води			

2.1.7	Подовите сифони окомплектовани ли са с предпазни решетки			
2.1.8	Осветителните тела обезопасени ли са с предпазни средства.			
2.1.9	Санитарните възли в добро хигиенно състояние ли са			
2.1.10	Помещението или мястото обособено за преобличане персонала в добро хигиенно състояние ли е			
2.1.11	Осигурените заключващи се помещения или съоръжения за съхранение на химични препарати в добро хигиенно състояние ли са			
2.1.12	Мивките в добро хигиенно състояние ли са			
2.1.13	В обекта осигурена ли е течаща топла и студена питейна вода			
2.1.14	Осигурена ли са препарати за измиване и материали за подсушаване на ръцете.			

2.2. Инспекция на хигиенното състояние на технологичното оборудване и помещения в складовете

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.2.1	Капацитета на складовите помещения съответства ли на дейността на обекта и съхраняваните храни			
2.2.2	Стените и таваните в добро хигиенно състояние ли са			
2.2.3	Подовите настилки в добро хигиенно състояние ли са			
2.2.4	Прозорците и вратите в добро хигиенно състояние ли са			
2.2.5	Отварящите се части на прозорците и вратите обезопасени ли са с предпазни средства за недопускане на вредители.			
2.2.6	Наличните хладилните съоръжения с достатъчен капацитет ли са за съхранение на храни, изискващи температурен режим на съхранение.			
2.2.7	Хладилните съоръжения оборудвани ли са с устройства за контрол и отчитане на температурата			
2.2.8	Хладилните съоръжения поддържат ли се в добро техническо и хигиенно състояние.			
2.2.9	Има ли достатъчен брой рафтове, шкафове и стелажи за съхранение на храни, неизискващи температурен режим на съхранение			
2.2.10	Осигурено ли разделно съхранение на отделните групи храни			
2.2.11	Осигурено ли е разделение по място на хранителни и нехранителни продукти			

2.3. Инспекция на хигиенното състояние на технологичното оборудване и помещения в търговска зала

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.3.1	Стените и таваните в добро хигиенно състояние ли са			

2.3.2	Подовите настилки в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.3	Прозорците и вратите в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.4	Отварящите се части на прозорците и вратите обезопасени ли са с предпазни средства за недопускане на вредители.			
2.3.5	Наличните хладилните съоръжения с достатъчен капацитет ли са за съхранение на предлаганите храни, изискващи температурен режим на съхранение.			
2.3.6	Хладилните съоръжения оборудвани ли са с устройства за контрол и отчитане на температурата			
2.3.7	Хладилните съоръжения поддържат ли се в добро техническо и хигиенно състояние.			
2.3.8	Достатъчен брой ли са рафтовете и стелажите за предлагане на храни, неизискващи температурен режим на съхранение			
2.3.9	Осигурено ли е разделно съхранение на отделните групи храни			
2.3.10	Технологичното оборудване достатъчно ли е за дейността на обекта			
2.3.11	Технологичното оборудване в добро хигиенно състояние ли е			
2.3.12	Работните плодове в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.13	Търговската площ съобразена ли е с капацитета на предлаганите храни в търговската зала			
2.3.14	Осигурено ли е разделение по място на хранителни и нехранителни продукти			

2.4. Инспекция на получаването и съхранението на храните

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.4.1	Спазват ли се изискванията за недопускане на кръстосано замърсяване на храните			
2.4.2	Извършва ли се входящ контрол на храните при приемането им			
	проверява ли се етикетирването на доставените храни			
	цялост на опаковката			
	наличие на признаци на развала			
2.4.3	Придружени ли са храните с необходимите документи за произход и безопасност			
2.4.4	Спазват ли се условията на съхранение на храните, съгласно указанията дадени от производителя.			

2.4.5	Спазват ли се сроковете на съхранение на храните, съгласно указанията дадени от производителя.			
2.4.6	Спазва ли се изискването за непрекъснатостта на хладилната верига за храните, изискващи контролирана температура.			

2.5. Инспекция на транспортните средства за превоз на храни и стоки

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.5.1	Транспортните средства използвани за превоз на храни в добро хигиенно състояние ли са			
2.5.2	Извършва ли се редовно почистване и дезинфекция на транспортните средства			
2.5.3	Използват ли се транспортните средства за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.			
2.5.4	Транспортните средства осигурени ли са с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните изискващи контролирана температура			
2.5.5	В транспортните средства спазва ли се изискването непрекъсваемостта на хладилната верига при превоз на храни, изискващи контролирана температура			

2.6. Инспекция на дейностите по управление на отпадъците

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.6.1	Осигурените условия за събиране и съхранение на храни, негодни за човешка консумация използват ли се по предназначение			
2.6.2	Контейнери/ съдове за събиране на отпадъци са с плътно затварящи се капаци, в добро хигиенно състояние			
2.6.3	Помещенията или съоръженията за съхранение на СЖП поддържат ли се в добро хигиенно състояние.			
2.6.4	Помещенията/ съоръженията за за съхранение на СЖП ясно обозначени ли са.			
2.6.5	При съхранение на СЖП поддържа ли се необходимата температура.			
2.6.6	Нехранителните отпадъци изхвърлят ли се ежедневно в контейнери			
2.6.7	Предприемат ли се мерки за своевременно отделяне и правилно съхранение на негодните за консумация от човека храни			
2.6.8	Негодните за консумация храни своевременно ли се предават за обезвреждане/ унищожаване			

2.7. Инспекция на дейностите за борба с вредителите в обекта

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.7.1	Осигурени ли са ефективни мерки за недопускане на проникването или елиминиране на вредители.			
2.7.2	Има ли наличие на следи от вредители в обекта.			
2.7.3	Има ли сключен договор със специализирана външна фирма за извършване на дезинсекционни и дератизационни мериприятия			

2.8. Инспекция на дейностите по поддържане на личната хигиена и обучение на персонала

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.8.1	Осигурено ли е достатъчно работно облекло, съгласно числеността на персонала			
2.8.2	Персоналът, използва ли чисто работно облекло по време на работа.			
2.8.3	Персоналът, използва ли средства за прибиране на косите по време на работа.			
2.8.4	Персоналът, използва ли предпазни средства /маски/ и ръкавици, там където е необходимо			
2.8.5	Работниците в добро здравословно състояние ли са, без признаци на заболяване.			
2.8.6	Персоналът има ли наранявания или възпаление на кожата по откритите части на тялото.			
2.8.7	Лицата, които работят с храни или влизат в контакт с храни представят ли редовно заверени лични здравни книжки			

2.9. Инспекция на изпълнението от страна на оператора с храни, относно опаковането на хранителните продукти

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.9.1	Материалите, влизащи в контакт с храните, които се използват в обекта придружени ли са с "Декларация за съответствие".			
2.9.2	Правилно ли се съхраняват материалите използвани за опаковане, за да не бъдат източник на замърсяване.			
2.9.3	Извършва ли се почистване и дезинфекция на опаковките за многократна употреба.			
2.9.4	Опаковането на храните извършва ли се по начин, недопускащ замърсяването им.			

2.10. Инспекция на обект, в който като допълнителна дейност се извършва нарязване и опаковане на храни

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.10.1	Стените и таваните в помещението за нарязване и опаковане в добро хигиенно състояние ли са			

2.10.2	Подовите настилки в помещението за нарязване и опаковане добро хигиенно състояние ли са			
2.10.3	Работните плотове в добро хигиенно състояние ли са			
2.10.4	Прозорците и вратите в помещението за нарязване и опаковане в добро хигиенно състояние ли са			
2.10.5	Отварящите се части на прозорците и вратите обезопасени ли са с предпазни средства за недопускане на вредители.			
2.10.6	Спазва ли се изискването за разделна обработка по място/ време на различните групи храни.			
2.10.7	Спазват ли се изискванията за измиване и дезинфекция на технологично оборудване и инструментариум.			
2.10.8	Технологичното оборудване и инвентара в добро хигиенно състояние ли са.			
2.10.9	Опаковането на храните извършва ли се по безопасен начин			
2.10.10	Етикетира ли се храните съгласно изискванията			

2.11. Инспекция на обект в който се предлагат и храни в насипно състояние на потребителите

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.11.1	Мястото на което се подготвят храните за продажба в насипно състояние в добро хигиенно състояние ли е			
2.11.2	Инвентара, който се използва в добро хигиенно състояние ли е			
2.11.3	Мястото на което се извършва продажбата в добро хигиенно състояние ли е			
2.11.4	Спазва ли се температурата на съхранение на мястото на продажба в случай, че се изисква температурен режим на съхранение на храните			
2.11.5	Етикетиран ли се изложените храни на мястото на продажбата, съгласно изискванията			

2.12. Инспекция на обект в който се предлагат като допълнителна дейност и храни, произведени в обекта

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
2.12.1	Стените и таваните в помещението за производство на храни в добро хигиенно състояние ли са			
2.12.2	Подовите настилки в помещението за производство на храните в добро хигиенно състояние ли са			

2.12.3	Прозорците и вратите в помещението за производство на храните в добро хигиенно състояние ли са			
2.12.4	Отварящите се части на прозорците и вратите обезопасени ли са с предпазни средства за недопускане на вредители			
2.12.5	Работните плотове в помещението за производство на храните в добро хигиенно състояние ли са			
2.12.6	Инвентара, който се използва за производство на храните в добро хигиенно състояние ли е			
2.12.7	Технологичното оборудване съобразено ли е с дейността на обекта			
2.12.8	Осигурени ли са подходящи условия, там където е необходимо измиване на суровините.			
2.12.9	Технологичното оборудване в добро хигиенно състояние ли е			
2.12.10	Спазват ли се хигиенните изисквания за размразяване на храните			
2.12.11	Спазва ли се поточността на технологичния процес при обработка на храните			
2.12.12	Спазва ли се изискването за разделна обработка по място/ време на различните групи храни.			
2.12.13	Спазва ли се изискването за разделяне по място/ време на обработката/ производството на храни без термична преработка и храни с термична преработка.			
2.12.14	Вентилацията на мястото на термична обработка на храните ефективна ли е			
2.12.15	Мястото на термична обработка на храните в добро ли е хигиенното състояние ли е			
2.12.16	Спазват ли се заложените в СУБХ параметри на температура и време на топлинна обработка.			
2.12.17	Спазват ли се заложените параметри за температура и време за храните, които се съхраняват и предлагат в топло състояние.			
2.12.18	Спазват ли се заложените параметри за температура и време за храните, които се съхраняват и предлагат в охладено състояние.			
2.12.19	Етикетиран ли се изложените храни на мястото на продажбата, съгласно изискванията			

3. Инспекция на документите от системата за управление безопасността на храните

	Инспекция относно:	ДА	НЕ	Описание на несъответствията
3.1.1	Определено/и ли е/са със заповед отговорно/и лице/а за прилагане и контрол на съответната програма от ДПП, ДХП и процедури основани на принципа на НАССР.			

3.1.2	Технологична документация за произвежданите храни			
3.1.3	Технологичната документация съответства ли на нормативните изисквания			
3.1.4	Водят ли се редовно записите за входящия контрол на храните и МПКХ, постъпващи в обекта			
3.1.5	Водят ли се редовно записите за отчитане на температурата на хладилните съоръжения			
3.1.6	Водят ли се редовно записи за проверка на хигиената на помещенията, обособените места, работните повърхности и оборудването			
3.1.7	Водят ли се редовно записи за извършване на почистване и дезинфекция на помещенията в обекта			
3.1.8	Водят ли се редовно записи за извършване на почистване и дезинфекция на технологичното оборудване и инструментариума в обекта			
3.1.9	Има ли достатъчно писмени доказателства за калибриране на уредите			
3.1.10	Водят ли се редовно записи за извършване на почистване и дезинфекция на транспортните средства за превоз на храни			
3.1.11	Водят ли се редовно записи за проверка на хигиената на транспортните средства за превоз на храни			
3.1.12	Водят ли се редовно записи относно личната хигиена на персонала			
3.1.13	Има ли програма за обучение/начално и текущо/ на персонала			
3.1.14	Има ли протоколи, доказващи проведено обучение на персонала - начално и текущо			
3.1.15	Заложени ли са критерии за лабораторно изпитване на храни, обработени/ произведени в обекта и предлагани на място			
3.1.16	Спазва ли се заложената честота за лабораторен анализ на храните			
3.1.17	Заложени ли са критерии за лабораторно изпитване чистота на контактни повърхности			
3.1.18	Спазва ли се заложената честота за лабораторен анализ на чистота на контактни повърхности			
3.1.19	Има ли записи от лаборатория доказващи изпълнението на заложените честоти за лабораторен анализ			
3.1.20	Водоснабдяването в обекта от:			
	централен водоизточник			
	собствен водоизточник			
3.1.21	В случай, че се използва собствен водоизточник, има ли изготвена мониторингова програма за лабораторно изпитване на водата			

3.1.22	В случай, че се използва собствен водоизточник, има ли записи (лабораторни изследвания) за качеството на водата за питейни нужди			
3.1.23	Има ли записи доказващи, че в обекта е извършена дезинсекция и дератизация			
3.1.24	Има ли записи за проверка наличие на следи от вредители в обекта			
3.1.25	Има ли записи за отстранени, насочени за унищожаване и унищожени негодни за човешка консумация храни от животински и неживотински произход			
3.1.26	Има ли записи за поддържане на температурата на термично обработените храни при продажбата им в топли витрини.			
3.1.27	Водят ли се редовно записи за отчитане на определените критичните контролни точки.			

4. Други констатации при инспекцията

<u>Представител на фирмата/обекта: (име и подпис)</u>	<u>Извършил/и инспекцията: (име/ на и подпис)</u>

Забележка:

Съгласно легендата към разделите в съответните графи маркирайте със знака "X" съответствието/ несъответствието (отговори да/не). Несъответствията опишете в последната графа "**описание на несъответствията**".
В раздел "**други констатации**" се изписват констатациите и се отбелязва съответствие или несъответствие за констатации, извън включените .
При инспекцията се попълват тези части на чек-листа, съотносими към дейността на обекта.