

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 ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ

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>			
Трудово-правни или гражданско-правни отношения с бизнес оператора			
<b><u>Вид на инспекцията</u></b>			
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):**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
1.1.1.	Удостоверение за регистрация			
1.1.2.	Актуално ли е удостоверението за реализация			
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**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
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 търговски и хигиенни практики в обекта, съобразени с дейността му			
1.2.4	Процедурите по HACCP съобразени ли са с актуалността дейността на обекта			

**2. Физическа инспекция****2.1. Инспекция на общите изисквания за хигиена на обекта**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
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	Ефективна ли е вентилацията в 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 канализационната 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 за измиване на ръцете в добро хигиенно състояние ли са.			
2.1.13	Осигурена ли е течаща питейна топла и студена вода и препарати за измиване и материали за подсушаване на ръцете в обекта.			

## **2.2. Инспекция на хигиенното състояние на технологичното оборудване и помещенията в складовете**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
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 стелажки за безопасно съхранение на храни, неизискващи температурен режим на съхранение			
2.2.10	Осигурено ли разделно съхранение на отделните групи храни			

## **2.3. Инспекция на хигиенното състояние на технологичното оборудване и помещения в кухненския блок**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.3.1	Таваните, стените и подовите настилки поддържат ли се в добро хигиенно състояние.			
2.3.2	Прозорците и вратите в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.3	Отварящите се части на прозорците и вратите обезопасени ли са с предпазни средства за недопускане на вредители.			

2.3.4	Осигурената механична обменна вентилация ефективна ли е за обезпечаване дейностите по толинна обработка на храните.			
2.3.5	Работните плотове в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.6	Инвентара, който се използва за производство на храните в добро хигиенно състояние ли е			
2.3.7	Оборудвани ли са вентилационните отвори с предпазни решетки или филтри.			
2.3.8	Предпазните решетки или филтри в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.9	Мивките в добро хигиенно състояние ли са			
2.3.10	Осигурена ли е течаща питейна топла и студена вода			
2.3.11	Технологичното оборудване съобразено ли е с дейността и капацитета на обекта			
2.3.12	Технологичното оборудване в добро хигиенно състояние ли е			
2.3.13	Уредите за топлинна обработка в добро хигиенно състояние ли са.			
2.3.14	Помещението за измиване на трапезна и кухненска посуда в добро хигиенно състояние ли е			
2.3.15	Технологичните съоръжения за измиване на трапезна посуда с достатъчен капацитет ли са			
2.3.16	Технологичните съоръжения за измиване на трапезна посуда в добро хигиенно състояние ли е			
2.3.17	Чиста трапезна и кухненска посуда при хигиенни условия ли се съхранява			
2.3.18	Съоръжението/ ята за съхранение на заготовки преди приготвянето на готови ястия в добро техническо и хигиенно състояние ли са.			
2.3.19	Спазва ли се изискването за разделение по място пътищата за предоставяне на готовата храна за сервиране и приемане на използваната посуда			

#### **2.4.Инспекция на хигиенното състояние на технологичното оборудване и помещения в търговска зала**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.4.1	Стените и таваните в добро хигиенно състояние ли са			
2.4.2	Подовите настилки в добро хигиенно състояниели са			
2.4.3	Прозорците и вратите в добро хигиенно състояние ли са			
2.4.4	Отварящите се части на прозорците и вратите обезопасени ли са с предпазни средства за недопускане на вредители.			
2.4.5	Прибора за допълнително добавяне на подправки в добро хигиенно състояние ли е			
2.4.6	Масите за хранене в добро хигиенно състояние ли са			

2.4.7	Мястото за приготвяне и предлагане на напитки в добро хигиенно състояние ли е			
2.4.8	Работни плотове в добро хигиенно състояние ли са (почистени, без несвойствени предмети)			
2.4.9	Мивките в добро хигиенно състояние ли са			
2.4.10	Измиват ли се своевременно използваните съдове за напитки.			
2.4.11	Уредите за приготвяне на напитки в добро хигиенно състояние ли са			

## **2.5. Инспекция на получаването и съхранението на суровини и храни**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.5.1	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			
2.5.2	Придружени ли са храните с необходимите документи за произход и безопасност			
2.5.3	Спазват ли се условията на съхранение на храните, съгласно указанията дадени от производителя.			
2.5.4	Спазват ли се сроковете на съхранение на храните, съгласно указанията дадени от производителя.			
2.5.5	Спазва ли се изискването за непрекъснатостта на хладилната верига за храните, изискващи контролирана температура.			

## **2.6. Инспекция на дейностите при технологична обработка и съхранение на готови ястия**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.6.1	Спазват ли се изискванията за разделяне по място/ време на отделните операции по приготвяне на храните (подготовка на суровини, приготвяне на ястия)			
2.6.2	Спазват ли се изискванията за разделяне по място/ време на подготовката на суровини от различни групи			
2.6.3	Спазват ли се процедурите за измиване на храни			
2.6.4	Спазват ли се процедурите за размразяване на замразени храни			
2.6.5	Спазват ли се процедурите за обработка на яйца преди използването им			
2.6.6	Спазва ли се поточността на технологичния процес при обработка на храните			
2.6.7	Спазва ли се изискването за разделяне по място/ време на обработката/ производството на храни без термична преработка и храни с термична преработка.			

2.6.8	Спазват ли се параметрите за температура и време, заложен в СУБХ при топлината преработка на храните			
2.6.9	Готовите ястия, предназначени за съхранение в охладено състояние, охлажда ли се възможно най-бързо след приготвянето им, съгласно заложените параметри			
2.6.10	Спазват ли се заложените параметри за температура и срок на съхранение за храните, които се съхраняват и предлагат в охладено състояние.			
2.6.11	Спазват ли се заложените параметри за температура и време за храните, които се съхраняват и предлагат в топло състояние.			

### **2.7. Инспекция на специфични изисквания при допълнителна дейност кетъринг**

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

### **2.8. Инспекция на транспортните средства за превоз на храни**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.8.1	Транспортните средства използвани за превоз на храни в добро хигиенно състояние ли са			
2.8.2	Извършва ли се редовно почистване и дезинфекция на транспортните средства			
2.8.3	Използват ли се транспортните средства за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.			
2.8.4	Транспортните средства осигурени ли са с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните, изискващи контролирана температура			
	при превоз на храни, използвани като суровини			
	при превоз на готови храни в топло състояние			
	при превоз на готови храни в охладено състояние			
2.8.5	В транспортните средства спазва ли се изискването непрекъсваемостта на хладилната верига при превоз на храни, изискващи контролирана температура			

### **2.9. Инспекция на дейностите по управление на отпадъците**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.9.1	Осигурените условия за събиране и съхранение на храни, негодни за човешка консумация използват ли се по предназначение			

2.9.2	Контейнери/ съдове за събиране на отпадъци са с плътно затварящи се капаци, в добро хигиенно състояние			
2.9.3	Помещенията или съоръженията за съхранение на СЖП поддържат ли се в добро хигиенно състояние.			
2.9.4	Помещенията/ съоръженията за за съхранение на СЖП ясно обозначени ли са.			
2.9.5	При съхранение на СЖП поддържа ли се необходимата температура.			
2.9.6	Нехранителните отпадъци изхвърлят ли се ежедневно в контейнери			
2.9.7	Предприемат ли се мерки за своевременно отделяне и правилно съхранение на негодните за консумация от човека храни			
2.9.8	Негодните за консумация храни своевременно ли се предават за обезвреждане/ унищожаване			

### **2.10. Инспекция на дейностите за борба с вредителите в обекта**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.10.1	Осигурени ли са ефективни мерки за недопускане на проникването или елиминиране на вредители.			
2.10.2	Има ли наличие на следи от вредители в обекта.			
2.10.3	Има ли сключен договор със специализирана външна фирма за извършване на дезинсекционни и дератизационни мериприятия			

### **2.11. Инспекция на дейностите по поддържане на личната хигиена и обучение на персонала**

	<b>Инспекция относно:</b>	<b>ДА</b>	<b>НЕ</b>	<b>Описание на несъответствията</b>
2.11.1	Осигурено ли е достатъчно работно облекло, съгласно числеността на персонала			
2.11.2	Персоналът, използва ли чисто работно облекло по време на работа.			

2.11.3	Персоналът, използва ли средства за прибиране на косите по време на работа.			
2.11.4	Персоналът, използва ли предпазни средства /маски и ръкавици, там където е необходимо			
2.11.5	Изпълняват ли се изискванията за висока лична хигиена по време на работа:			
	липса на накити, маникюр, лак и др.			
	лични вещи на работното място			
	хранене/ тютюнопушене			
2.11.6	Работниците в добро здравословно състояние ли са, без признаци на заболяване.			
2.11.7	Персоналът има ли наранявания или възпаление на кожата по откритите части на тялото.			
2.11.8	Лицата, които работят с храни или влизат в контакт с храни представят ли редовно заверени лични здравни книжки			

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

#### 3.1. Проверка на контролните карти

	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	Храната в обекта се приготвя по:			
	собствена технологична документация рецептурник			
3.1.3	Технологичната документация съответства ли на нормативните изисквания			
3.1.2	Водят ли се редовно записите за входящия контрол на храните и МППКХ, постъпващи в обекта			
3.1.3	Водят ли се редовно записите за отчитане на температурата на хладилните съоръжения			
3.1.4	Има ли достатъчно писмени доказателства за калибриране на уредите			
3.1.5	Има ли записи за доказване на спазването на пераметрите температура и време при топлинна обработка на храните.			
3.1.6	Има ли записи за поддържане на температурата и срок на съхранение на храни при предлагането в охладено състояние.			
3.1.7	Има ли записи за поддържане на температурата и срок на съхранение на термично обработените храни при предлагането в топло състояние.			
3.1.8	Има ли записи за контрол на пържилната мазнина:			
	определени критерии за подмяна			
	записи за редовна подмяна			
	записи за предаване за обезвреждане			



3.1.9	Водят ли се редовно записи за проверка на хигиената на помещенията, обособените места, работните повърхности и оборудването			
3.1.10	Водят ли се редовно записи за извършване на почистване и дезинфекция на помещенията в обекта			
3.1.11	Водят ли се редовно записи за извършване на почистване и дезинфекция на технологичното оборудване и инструментариума в обекта			
3.1.12	Водят ли се редовно записи за извършване на почистване и дезинфекция на транспортните средства за превоз на храни			
3.1.13	Водят ли се редовно записи за проверка на хигиената на транспортните средства за превоз на храни			
3.1.14	Водят ли се редовно записи относно личната хигиена на персонала			
3.1.15	Има ли програма за обучение/начално и текущо/ на персонала			
3.1.16	Има ли протоколи, доказващи проведено обучение на персонала - начално и текущо			
3.1.17	Заложени ли са критерии за лабораторно изпитване на храни, обработени/ произведени в обекта и предлагани на място			
3.1.18	Спазва ли се заложената честота за лабораторен анализ на храните			
3.1.19	Заложени ли са критерии за лабораторно изпитване чистота на технологично оборудване и трапезна посуда			
3.1.20	Спазва ли се заложената честота за лабораторен анализ на чистота на технологично оборудване и трапезна посуда			
3.1.21	Има ли записи от лаборатория доказващи изпълнението на заложените честоти за лабораторен анализ			
3.1.22	Водоснабдяването в обекта от:			
	централен водоизточник			
	собствен водоизточник			
3.1.23	В случай, че се използва собствен водоизточник, има ли изготвена мониторингова програма за лабораторно изпитване на водата			
3.1.24	В случай, че се използва собствен водоизточник, има ли записи (лабораторни изследвания) за качеството на водата за питейни нужди			
3.1.25	Има ли записи доказващи, че в обекта е извършена дезинсекция и дератизация			
3.1.26	Има ли записи за проверка наличие на следи от			
3.1.27	Има ли записи за отстранени, насочени за унищожаване и унищожени негодни за човешка консумация храни от животински и неживотински произход			
3.1.28	Водят ли се редовно записи за отчитане на определените критичните контролни точки.			

#### **4. Други констатации при инспекцията**


<p><b><u>Представител на фирмата/обекта: (име и подпис)</u></b></p>	<p><b><u>Извършил/и инспекцията: (име/ на и подпис)</u></b></p>
<p><b><u>Забележка:</u></b></p>	<p>Съгласно легендата към разделите в съответните графи маркирайте със знака "X" съответствието/ несъответствието (отговори да/не). Несъответствията опишете в последната графа <b>"описание на несъответствията"</b>.  раздел <b>"други констатации"</b> 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.</p>

B