

**Умови безпечності продукції для здоров'я людини на підприємствах з виробництва харчових продуктів та форма перевірки їхнього персоналу**

**Загальна інформація про підприємство**

Назва підприємства		
Експлуатаційний номер		
Країна		
Місто		
Адреса підприємства		
Establishment activity		
Тип потужності		
Затверджені постачальники (Деталі ферм/и: назва та адреса)	Зона	Адреса
Контактна інформація: Тел.: Моб.: Email:		
Компетентний Орган (КО) <small>(Назви усіх КО, які контролюють підпр. + видають сертифікат здоров'я)</small>		
Джерело сировини		
Ім'я начальника з якості та контролю:		

Інформація про персонал	Загальна кількість працівників:  Кількість наглядачів:	Кількість змін:	Кількість працівників на одну зміну:  Кількість наглядачів на одну зміну:
Фактична кількість виробленої продукції за добу (тони)			
Затверджена кількість виробленої продукції за добу (тони)			
Країни-імпортери Вашої продукції			
Ємність сховища для зберігання кінцевого продукту (тони)			
Експорт до КСА з (дата)			
Дата будівництва			
Сертифікована система управління якістю  (HACCP, ISO22000, інші)			
Кількість офіційних державних інспекторів:			



Високий ризик



Середній ризик



Низький ризик

### Деталі підприємства

	Опис	Застосовується на 40%	Застосовується на 55%	Застосовується на 70%	Застосовується на 85%	Застосовується на 100%	Примітки
	<b>Location</b>						
1.	Чи розташована потужність на значній відстані від будь-яких джерел забруднення (наприклад: неприємний запах, дим, пил ...і т.д.)?						
2.	Чи загрожують екологічні загрози, такі як повені, території на якій розташована потужність?						
	<b>Розмір</b>						
3.	Чи має потужність достатньо місця для розміщення персоналу та обладнання без створення скупченості?						
4.	Чи є на потужності достатньо сховищ для сировини та кінцевого продукту?						
	<b>Дороги та подвір'я</b>						
5.	Чи забезпечують дороги та подвір'я всередині потужності безперебійний рух людей та автомобілей?						
6.	Чи забезпечують дороги та подвір'я зовнішньої частини потужності безперебійний рух людей та автомобілей?						
	<b>План</b>						
7.	Чи забезпечує план будівлі належне функціонування, інспектування умов санітарії та очищення на всіх етапах виробництва?						
8.	Чи можлива інвазія шкідників, комах, птахів або забруднювачів середовища, таких як пил чи дим,						

	за такого плану будівлі потужності?						
9.	Чи забезпечує план безперерйне впровадження ефективних практик протягом усієї виробничої лінії починаючи від сировини закінчуючи кінцевим продуктом?						
10	Чи забезпечує план будівлі основні необхідні умови виробництва?						
	<b>Підлога</b>						
11	Чи вона водостійка?						
12	Чи легко її мити та чистити?						
13	Чи є вона слизькою?						
14	Чи є в ній тріщини та дірки?						
15	Чи ушкоджена вона легкими кислотами, лугами чи паром?						
16	Чи покладена вона таким чином, щоб забезпечити належний дренаж?						
	<b>Стіни</b>						
17	Чи є вони гладкими та водостійкими?						
18	Чи легко їх мити та чистити?						
19	Чи пофарбовані вони в яскраві кольори? Чи є в них тріщини?						
	<b>Стеля</b>						
20	Чи збудована вона таким чином, щоб уникнути накопичення бруду, конденсату, формування грибків та ржавіння?						
21	Чи легко її мити?						
	<b>Сходи, ліфти, тротуари, ескалатори та рампи?</b>						
22	Чи встановлені вони таким чином щоб уникнути забруднення харчових продуктів? Чи легко їх мити та обслуговувати?						

<b>Двері</b>							
23	Чи є вони гладкими, водостійкими, та закриваються автоматично?						
<b>Вікна</b>							
24	Чи забезпечують вони уникнення накопичення бруду?						
25	Чи виготовлені вони з нержавіючих матеріалів?						
26	Чи виготовлені вони з гладких матеріалів?						
27	Чи є вони водостійкими?						
28	Чи обладнані вікна належною проволочною сіткою для уникнення проникнення шкідників або комах?						
29	Чи легко їх мити та обслуговувати?						
30	Чи нахилені внутрішні підвіконня таким чином, щоб уникнути їх використання як полиці?						
31	Чи закриваються вони автоматично?						
<b>Вентиляція</b>							
32	Чи будівля провітрюється належним чином для забезпечення належної циркуляції повітря та уникнення високих температур, конденсату, накопичення бруду?						
33	Чи циркулює повітря від брудних до чистих зон?						
34	Чи закриті ззовні повітряні вентилятори проволочною сіткою для уникнення проникнення гризунів або комах?						
<b>Освітлення</b>							
35	Чи достатньо на потужності природнього та штучного освітлення?						

36	Чи є закритими освітлювальні прилади на виробничих ділянках?						
	<b>Техніка та обладнання, що використовуються у виробничих процесах</b>						
37	Чи виготовлене обладнання та прилади, які використовуються при виробництві харчових продуктів, зі стійких до корозії матеріалів та чи витримують вони миття та стерилізацію?						
38	Чи виготовлені транспортні стрічки з матеріалів, які легко очищаються та не вбирають в себе воду та рідини?						
39	Чи обладнання та прилади, які використовуються, спроектовані та встановлені таким чином, щоб уникнути ризиків пов'язаними зі здоров'ям людини, та можуть легко очищатися та стерилізуватися?						
	<b>Роздягальні, душові та їдальні</b>						
40	Чи є достатньо роздягалень та шаф для усіх працівників?						
41	Чи носять працівники чисту одягу?						
42	Чи забезпечуються душові достньою мірою холодною та гарячою водою?						
43	Чи виходять душові безпосередньо на площадки з виробництва харчових продуктів?						
44	Чи є душові чистими та чи забезпечуються вони належними миючими засобами?						
45	Чи обкладені душові яскравим кахлем? Чи є на ньому тріщини?						

46	Чи можуть вмістити душеві належну кількість працівників?						
47	Чи є спеціальне місце, де працівники можуть їсти та пити?						
<b>Вбиральні</b>							
48	Чи збудовані вбиральні для дотримання належної санітарії?						
49	Чи закриваються двері автоматично?						
50	Чи забезпечені вони достатньою вентиляцією та освітленням?						
51	Чи виходять вони безпосередньо на площадки з виробництва харчових продуктів?						
52	Вони чисті? Чи забезпечені вони пристроями для змивання, належного охолодження та обігріву?						
53	Чи є в них умивальники, туалетний папір та одноразові рушники?						
54	Чи встановлена кількість вбиралень розрахована на належну кількість працівників?						
55	Чи встановлені вивіски для працівників всередині вбиралень?						
<b>Умивальники</b>							
56	Чи встановлено достатньо обладнання для миття та сушіння рук?						
57	Чи встановлені умивальники в чистих місцях?						
58	Чи є одноразові рушники?						
<b>Утилізація відходів</b>							
59	Чи утилізуються відходи таким чином, щоб уникнути забруднення питної води або їжі?						

60	Чи накриті відходи належним чином для уникнення неприємних запахів чи проникнення комах?						
61	Чи заходи утилізації відходів схвалені компетентним органом зі здоров'я людини?						
62	Чи закриваються корзини для сміття належним чином, та чи можна їх відкрити та закрити ногою?						
<b><u>Джерела води</u></b>							
63	Чи достатньо потужність забезпечується водою?						
<b><u>Не питна вода</u></b>							
64	Чи відповідає вона умовам безпечності для здоров'я людини, затвердженими компетентним органом? Чи є вона вільною від мікробіологічного забруднення?						
<b><u>Зберігання та утилізація зіпсованих матеріалів та харчових продуктів</u></b>							
65	Чи впроваджено необхідні санітарні заходи для зберігання зіпсованих матеріалів та харчових продуктів? Чи є відведені зони для утилізації?						
<b><u>Виробничі умови безпечності для здоров'я</u></b>							
<b><u>Підготовка та обробка</u></b>							
66	Чи підтримуються різноманітні заходи з підготовки, переробки та упаковки впорядкованим, послідовним і швидким способом для запобігання забруднення, псування або росту мікробів, токсинів або будь-яких патогенів?						



67	Чи відбираються періодично зразки методом випадкової вибірки з виробничої лінії та кінцевого продукту для перевірки безпечності продукції?						
<b>Методи пакування та захист кінцевого продукту</b>							
68	Чи упакована продукція в контейнери, вільних від будь-яких предметів, які можуть призвести до небажаних біологічних або органолептичних змін?						
69	Чи обробляється продукція належним чином для уникнення псування та перехресного забруднення?						
70	Чи упаковочні матеріали є водостійкими, без смаку та запаху для уникнення забруднення харчових продуктів?						
<b>Пакування</b>							
71	Чи проводиться воно за належних умов безпечності для здоров'я?						
72	Чи застосовні способи зберігання забезпечують безпечність продукції та уникнення забруднення, факторів псування та інфікування, а також будь-які ризиків для здоров'я населення?						
<b>Кодування продукції</b>							
73	Чи можливо простежити продукцію (від виробництва до роздрібною торгівлі)? Чи кодується кінцевий продукт кодом, який наноситься під час виготовлення або пакування, для ідентифікації кожної партії та дати її виробництва у випадку забруднення або дефекту?						

<b>Зберігання та транспортування кінцевого продукту</b>							
74	Чи зберігається кінцевий продукт за умов, які забезпечують уникнення росту мікробіологічних одиниць, псування або пошкодження упаковки?						
75	Чи проводяться періодичні перевірки кінцевих продуктів під час зберігання, щоб переконатися, що вони придатні для споживання людиною і відповідають стандартам кінцевого продукту?						
76	Чи є захищені місця для зберігання від вологи? Чи оснащені вони добре функціонуючими охолоджуючими пристроями? Чи застосовуються стратегії боротьби з гризунами?						
<b>Гієнічні умови для персоналу</b>							
77	Чи застосовуються до персоналу, що працює з харчовими продуктами, попередні перевірки, які здійснюють визнані постачальники медичних послуг, обрані Міністерством охорони здоров'я?						
78	Чи існує планова перевірка персоналу (принаймні раз на рік) для пересвідчення того, що вони здорові та вільними від епідемічних захворювань?						
79	Чи виключені з роботи працівники, у яких є інфекційні висипи, пухирі або будь-які симптоми інфекційних захворювань, поки вони повністю не одужають?						

80	Чи приймають працівники, що працюють на виробництві швидкопсувних харчових продуктів, душ до та після роботи? Чи носять вони ротові маски, головні убори щоб запобігти забрудненню?						
81	Чи підтримують вони гігієну рук (обрізані та чисті нігті)?						
82	Чи миють вони руки гарячою водою з милом до та після роботи?						
83	Чи дозволено їм носити прикраси?						
84	Чи носять вони чистий спецодяг?						
85	Чи носять вони чисті непошкоджені рукавички?						
86	Чи одягають вони чисті головні убори?						
87	Чи висить їхній одяг на виробничих площадках?						
88	Чи є у персоналу якісь погані звички, такі як вживання алкоголю, їжі, длубання в носі, паління під час переробки, обробки, упаковки або зберігання продуктів харчування?						
89	Чи кладуть вони пальці в рот, очі, вуха, ніс або голову під час роботи? Чи кашляють або чхають біля їжі?						
90	Вони сплять; лежать на їхніх робочих місцях, площадках з виробництва харчових продуктів абоу сховищах продукції?						
91	Чи існують якісь запобіжні заходи для уникнення забруднення харчових продуктів відвідувачами?						

<b>Контроль шкідників</b>							
92	Чи є періодичне зондування внутрішніх і зовнішніх місць гніздування шкідників?						
93	Чи регулярно перевіряються стіни, ґрунти, ліфти та інструменти для транспортування на наявність тріщин, де можна знайти яйця та виділення комах?						
94	Чи є речовини для боротьби зі шкідниками дуже ефективними для гризунів? Чи використовуються вони таким чином, щоб не забруднювати харчові продукти? Чи використовуються вони в межах безпечності для людини?						
95	Чи очищуються засоби та пристрої для боротьби зі шкідниками належним чином перед повторним використанням?						
96	Чи є миючі засоби повністю розчинними? Чи мають вони властивості контролю корозії на металевих поверхнях? Чи мають вони емульгуючу дію на жири? Чи розчиняють вони тверді харчові продукти? Чи мають вони потужні бактерицидний ефект?						
97	Чи зберігаються пестициди в спеціально відведених сховищах?						
98	Чи застосовуються пестициди добре навченими та досвідченими працівниками? Чи приділяють вони особливу обережність, коли використовують їх, щоб уникнути забруднення харчових продуктів?						

99	Чи є у підприємства контракт зі спеціалізованою компанією з боротьби зі шкідниками?						
<b><u>Програми контролю безпеки для здоров'я</u></b>							
10	Чи є певна особа, яка призначена тільки для виконання завдань з прибирання, і не бере участь у виробничих процесах?						
10	Чи має ця особа двох постійних помічників з належною підготовкою, та які використовують спеціальні інструменти для очищення?						
10	Чи приділяється особлива увага критичним зонам, обладнанню та точкам?						
<b><u>Лабораторний контроль</u></b>							
10	Чи має птахофабрика спеціальну лабораторію, яка проводить основні необхідні дослідження для забезпечення безпеки продукції?						
10	Чи відбирають офіційні компетентні органи планові зразки з виробничої лінії на дослідження для підтвердження відповідності продукції стандартам?						
<b><u>Навчання з безпеки для здоров'я для персоналу</u></b>							
10	Чи ознайомлений персонал зі способами захисту від забруднення? Чи знають вони про санітарні основи, які необхідно дотримуватися під час виробництва харчових продуктів?						

Ім'я представника підприємства:

Підпис:

Посада:

Дата:

Деталі члена команди з оцінювання підприємства:

Ім'я	Посада	Відділ	Підпис

Supervisor review and approval (official use by SSUFSCP inspectors)

Name	Date	Signature