

Arkusz oceny zakładu na podstawie analizy ryzyka STATKI RYBACKIE (z wyłączeniem statków mroźni i statków przetwórni)						
Nazwa zakładu						Data
Adres zakładu						Osoba dokonująca analizy
WNI						
Grupa	Kategoria	Stopień ryzyka			UZASADNIENIE	
		niski	średni	wysoki		
Organizacja zakładu-statku	Dokumentacja	KRS lub inny wymagany dokument, np. wpis do rejestru działalności gospodarczej (aktualne dane)	0	1	2	
		Decyzja rejestrująca zakład w odniesieniu do stanu faktycznego i prowadzonej działalności	0	2	3	
	Zarządzanie zakładem	Poziom świadomości i odpowiedniego przygotowania merytorycznego	0	1	2	
		Odpowiedzialność kadry zarządzającej (załogi)	0	1	2	
		Gotowość do współpracy	0	1	3	
		Gotowość usuwania niedociągnięć i przestrzeganie terminów	0	1	2	
	Kontrola wewnętrzna	Opracowanie i zapisanie procedur GMP i GHP zgodnie z Rozporządzeniem 852/2004 (czy są?)	0	1	2	
		Wdrożenie procedur	0	1	2	

		Podtrzymywanie i monitorowanie oraz weryfikacja i aktualizacja procedur dobrych praktyk	0	1	2	
		Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach	0	1	2	
	<b>Badania właścicielskie</b>	Wykonywanie badań w celu potwierdzenia skuteczności mycia i dezynfekcji	0	2	4	
		Kontrola stanu zdrowia personelu poławiającego	0	2	4	
	<b>Gospodarka odpadami</b>	Właściwa kategoryzacja i system gromadzenia, przechowywania i usuwania UPPZ zgodnie z GMP i GHP	0	2	4	
		Wnętrza i części mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego są szybko usuwane i przetrzymywane z dala od produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (w przypadku odgławiania i patroszenia ryb na pokładzie)	0	2	4	
		Prawidłowe i czytelne oznakowanie pojemników na UPPZ	0	2	4	
	<b>Działalność produkcyjna</b>	Rodzaj działalności	0	2	3	
		Kategorie produktów	0	2	3	

a zakładu-statku	<b>Konstrukcja i stan techniczny zakładu</b>	Statek jest zaprojektowany i skonstruowany w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie produktów wodą zęzową, ściekami, dymem, paliwem, olejem, tłuszczem czy innymi niepożądanymi substancjami	0	2	4	
		Powierzchnie, z którymi stykają się produkty rybołówstwa wykonane są z materiału odpornego na korozję, gładkiego i łatwego do oczyszczenia; powłoki powierzchniowe są trwałe i nietoksyczne	0	2	4	
		Urządzenia i materiały używane do prac przy produktach rybołówstwa wykonane są z materiału odpornego na korozję, gładkiego oraz łatwego do oczyszczenia i dezynfekcji	0	2	4	
		Ujęcia wody używanej do produktów rybołówstwa (jeśli są) usytuowane są w miejscu uniemożliwiającym zanieczyszczenie jej nieczystościami i ściekami z pokładu	0	3	6	

**Struktur:**

Obecność pomieszczeń towarowych, zbiorników lub kontenerów do przechowywania produktów rybołówstwa w odpowiednich temperaturach	0	3	6	
Pomieszczenia towarowe oddzielone są od komór silnikowych oraz od pomieszczeń mieszkalnych załogi ścianami działowymi zapobiegającymi zanieczyszczeniu składowanych produktów rybołówstwa	0	2	3	
Pomieszczenia towarowe i kontenery używane do składowania produktów rybołówstwa zapewniają zachowanie produktów w dostatecznych warunkach higienicznych oraz, w razie potrzeby, aby woda powstała wskutek topnienia lodu nie pozostawała w styczności z produktami rybołówstwa	0	2	3	

Urządzenia do rozładunku i wyładowania na ląd mające styczność z produktami rybołówstwa wykonane są z materiału łatwego do oczyszczania i dezynfekcji i są utrzymywane w dobrym stanie technicznym i higienicznym	0	2	3	
Elementy wyposażenia statków lub kontenery do składowania produktów rybołówstwa utrzymywane są w czystości oraz w dobrym stanie technicznym	0	2	3	
Produkty rybołówstwa zabezpieczane są przed słońcem lub innymi źródłami ciepła jak najszybciej po odłowieniu	0	1	2	
Produkty rybołówstwa myte są wyłącznie wodą pitną lub w miarę potrzeb wodą czystą (morską)	0	2	3	
Produkty rybołówstwa, podczas obróbki i składowania, chronione są przed zgnieceniem	0	2	3	
Produkty rybołówstwa (inne niż utrzymywane przy życiu) poddawane są schłodzeniu możliwie jak najszybciej po załadunku lub, w przypadku gdy jest to niemożliwe, są jak najszybciej wyładowywane na ląd	0	2	4	

	Wątroby i ikra przeznaczona do spożycia przez ludzi są konserwowane pod lodem, w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu, lub zamrożone (w przypadku odgławiania i patroszenia ryb na pokładzie)	0	2	4	
SUMA PUNKTÓW		0	54	100	
		154			

Zakład - statek niski stopień ryzyka - punkty 1-25 (nie mniej niż raz na dwa lata)  
Zakład -statek średni stopień ryzyka - punkty 25-50 (nie mniej niż raz na rok)  
Zakład - statek wysoki stopień ryzyka punkty powyżej 50 (nie mniej niż co 6m-cy)