


**Warunki zdrowotne w zakładach produkcji żywności oraz inspekcja personelu zakładu**

**Ogólne informacje na temat zakładu**

Nazwa zakładu			
Numer zatwierdzenia			
Kraj			
Miasto			
Adres zakładu			
Działalność zakładu			
Rodzaj zakładu			
Zatwierdzeni dostawcy (Dane gospodarstwa/gospodarstw: nazwa i adres)	Strefa	Adres	
Informacje kontaktowe Telefon Telefon kom. E-mail			
Organ urzędowy (OW) (Nazwa organu właściwego, który dokonuje kontroli zakładu i wystawia świadectwo zdrowia)			
Źródło surowców			
Nazwisko kierownika ds. jakości i kontroli			
Informacje na temat personelu	Całkowita liczba pracowników Liczba kierowników	Liczba zmian	Liczba pracowników na zmianę Liczba kierowników na zmianę
Rzeczywista dzienna produkcja (tony)			
Zatwierdzona dzienna produkcja (tony)			
Kraje importujące Państwa produkty			
Końcowa zdolność przechowalnicza produktów (tony)			
Export do Arabii Saudyjskiej od			

Rok budowy	
Certyfikowany system jakości (HACCP, ISO22000, inne)	
Liczba urzędowych lekarzy weterynarii	

Wysokie ryzyko 

Średnie ryzyko 

Niskie ryzyko 

### Szczegóły dotyczące zakładu

	Opis	Dotyczy 40%	Dotyczy 55%	Dotyczy 70%	Dotyczy 85%	Dotyczy to100%	Uwagi
	<b>Lokalizacja</b>						
1	Czy zakład znajduje się z dala od źródeł zanieczyszczeń (np. nieprzyjemny zapach, dym, pyły, itp.)?						
2	Czy obszar, na którym znajduje się zakład, nie jest podatny na zagrożenia środowiskowe, takie jak powódź?						
	<b>Wielkość</b>						
3	Czy zakład jest na tyle duży, aby pomieścić personel i wyposażenie bez powodowania zatłoczenia?						
4	Czy zakład posiada wystarczającą liczbę magazynów surowców i produktów gotowych?						
	<b>Drogi i place</b>						
5	Czy drogi i place w zakładzie zapewniają swobodny ruch osób i maszyn ?						
6	Czy drogi i place na zewnątrz zakładu zapewniają swobodny ruch osób i maszyn?						
	<b>Konstrukcja</b>						
7	Czy konstrukcja umożliwia odpowiednie utrzymanie,						

	kontrole sanitarne i czyszczenie na wszystkich etapach produkcji?						
8	Czy umożliwia inwazję szkodników, owadów, ptaków lub zanieczyszczeń środowiskowych takich jak pył lub dym?						
9	Czy zapewnia bezproblemowe zastosowanie zdrowych praktyk na linii produkcyjnej, począwszy od surowców, a kończąc na produkcie końcowym?						
10	Czy zapewnia wymagane niezbędne warunki dla produkcji?						
	<b><u>Podłogi</u></b>						
11	Czy są wodoodporne?						
12	Czy można je łatwo myć i szorować?						
13	Czy są śliskie?						
14	Czy są wolne od pęknięć i dziur?						
15	Czy działają na nie słabe kwasy, zasady lub para?						
16.	Czy są właściwie nachylone w celu umożliwienia odpowiedniego odpływu?						
	<b><u>Ściany</u></b>						
17	Czy są gładkie i wodoodporne?						
18	Czy można je łatwo myć i szorować?						
19	Czy mają jasne kolory? Czy są wolne od pęknięć?						
	<b><u>Sufity</u></b>						
20	Czy są skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się brudu, skroplin i grzybów oraz rdzy?						
21	Czy można je łatwo myć?						
	<b><u>Schody, windy, chodniki, schody ruchome i rampy</u></b>						
22	Czy są skonstruowane w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie żywności?						

	Czy łatwo można je myć i konserwować?						
	<b>Drzwi</b>						
23	Czy są gładkie, wodoodporne i zamykają się automatycznie?						
	<b>Okna</b>						
24	Czy uniemożliwiają gromadzenie się brudu?						
25	Czy są wykonane z nierdzewnych materiałów?						
26	Czy są wykonane z gładkiego materiału?						
27	Czy są wodoodporne?						
28	Czy okna wyposażone są w odpowiednie siatki uniemożliwiające wtargnięcie gryzoni lub owadów?						
29	Czy można je łatwo myć i konserwować?						
30	Czy wewnętrzne parapety są nachylone, aby uniemożliwić ich wykorzystywanie jako półki?						
31	Czy zamykają się automatycznie?						
	<b>Wentylacja</b>						
32	Czy budynek jest prawidłowo wentylowany, aby zapewnić właściwą cyrkulację powietrza i zapobiegać powstawaniu wysokich temperatur, skroplin, gromadzeniu się brudu?						
33	Czy powietrze cyrkuluje z obszarów zanieczyszczonych do czystych?						
34	Czy otwory wentylacyjne są zabezpieczone z zewnątrz siatką metalową aby zapobiegać przedostaniu się gryzoni lub owadów?						
	<b>Oświetlenie</b>						
35	Czy dostępna jest wystarczająca ilość oświetlenia naturalnego i						

	sztucznego?						
36	Czy oświetlenie w strefie produkcji jest zabezpieczone?						
	<b><u>Urządzenia i sprzęt używany w trakcie produkcji</u></b>						
37	Czy narzędzia i urządzenia używane w trakcie produkcji żywności są wykonane z materiału odpornego na korozję i wytrzymującego mycie i sterylizację?						
38	Czy taśmociągi wykonane są z materiału łatwego do mycia i nieabsorbującego wodę i płyny?						
39	Czy używane narzędzia i urządzenia są zaprojektowane i zainstalowane w sposób zapobiegający zagrożeniu zdrowia i są łatwe do mycia i sterylizacji?						
	<b><u>Szatnie, prysznice i stołówki</u></b>						
40	Czy zakład posiada wystarczającą liczbę szatni i szaf dla wszystkich pracowników?						
41	Czy pracownicy noszą czystą odzież?						
42	Czy w prysznicach dostępna jest wystarczająca ilość ciepłej i zimnej wody?						
43	Czy prysznice wychodzą bezpośrednio na obszary przetwarzania żywności?						
44	Czy prysznice są czyste i wyposażone w odpowiednie detergenty?						
45	Czy prysznice są wyposażone w jasne kafelki? Czy nie posiadają pęknięć?						
46	Czy liczba pryszniców jest wystarczająca dla liczby pracowników?						
47	Czy jest specjalne miejsce						

	przeznaczone do jedzenia i picia dla pracowników?						
	<b>Toalety</b>						
48	Czy toalety są skonstruowane w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią higienę?						
49	Czy drzwi zamykają się automatycznie?						
50	Czy znajduje się tam odpowiednia wentylacja i oświetlenie?						
51	Czy wychodzą bezpośrednio na obszary przetwarzania żywności?						
52	Czy są czyste? Czy znajdują się w nich spluczki, odpowiednie urządzenia chłodzące i grzewcze?						
53	Czy dostępne są umywalki, papier toaletowy i ręczniki jednorazowe?						
54	Czy liczba toalet jest odpowiednia do liczby pracowników?						
55	Czy w toaletach znajdują się tabliczki informacyjne?						
	<b>Umywalki</b>						
56	Czy dostępna jest wystarczająca liczba urządzeń do mycia i suszenia rąk?						
57	Czy umywalki zainstalowane są w czystych miejscach?						
58	Czy znajdują się tam ręczniki jednorazowe?						
	<b>Usuwanie odpadów</b>						
59	Czy odpady usuwane są w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu wody pitnej i żywności?						
60	Czy odpady są odpowiednio przykryte, aby zapobiec uwalnianiu się nieprzyjemnych zapachów i inwazji owadów?						
61	Czy wdrożone metody usuwania odpadów są						

	zatwierdzone przez właściwe organy ?						
62	Czy pojemniki na odpady są właściwie zamknięte i czy otwierają się i zamykają przy pomocy nogi?						
	<b><u>Źródła wody</u></b>						
63	Czy zapewniona jest odpowiednia dostawa wody?						
	<b><u>Woda niezdatna do picia</u></b>						
64	Czy jest zgodna z warunkami zdrowotnymi zatwierdzonymi przez właściwy organ? Czy jest wolna od zanieczyszczeń mikrobiologicznych?						
	<b><u>Gromadzenie i usuwanie uszkodzonych materiałów i produktów spożywczych</u></b>						
65	Czy wdrożono odpowiednie środki sanitarne w celu gromadzenia uszkodzonych materiałów i środków spożywczych? Czy istnieją wyznaczone obszary ich usuwania?						
	<b><u>Zdrowotne warunki produkcji</u></b>						
	<b><u>Przygotowanie i przetwarzanie</u></b>						
66	Czy różne czynności przygotowania i przetwarzania oraz pakowania prowadzone są w uporządkowany, ciągły i szybki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu, zepsuciu lub wzrostowi mikroorganizmów, toksyn lub czynników chorobotwórczych?						
67	Czy okresowe próbki pobierane są losowo z linii produkcyjnej i produktu końcowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktów?						
	<b><u>Metody pakowania i ochrona produktu</u></b>						

	<b><u>końcowego</u></b>						
68	Czy produkty pakowane są w pojemniki wolne od wszelkich artykułów, które mogą spowodować niepożądane zmiany biologiczne lub mające wpływ na smak produktu?						
69	Czy produkty są właściwie przetwarzane, aby zapobiec zatruciu i zanieczyszczeniu krzyżowemu?						
70	Czy materiały opakowaniowe są wodoodporne, bezsmakowe i bezzapachowe, aby zapewnić ochronę produktu przed zanieczyszczeniem?						
	<b><u>Pakowanie</u></b>						
71	Czy odbywa się w odpowiednich warunkach zdrowotnych?						
72	Czy stosowane metody przechowywania zapewniają ochronę produktu przed zanieczyszczeniem, czynnikami powodującymi zepsucie lub skażenie oraz wszelkimi zagrożeniami dla zdrowia publicznego?						
	<b><u>Kodowanie produktów</u></b>						
73	Czy produkt jest identyfikowalny (od etapu produkcji do handlu detalicznego)? Czy produkty końcowe dystrybuowane podczas produkcji lub pakowania są kodowane w celu identyfikacji każdej partii i jej daty produkcji w przypadku zanieczyszczenia lub jakiegokolwiek wady?						
	<b><u>Przechowywanie i transport produktów końcowych</u></b>						
74	Czy produkty końcowe przechowywane są w warunkach zapobiegających wzrost mikroorganizmów,						



	zepsucie lub uszkodzenie opakowań?						
75	Czy produkty końcowe poddawane są okresowej kontroli podczas przechowywania, aby zapewnić, że nadają się do spożycia przez ludzi i są zgodne ze standardami dla produktów końcowych?						
76	Czy miejsca służące do przechowywania są wolne od wilgoci? Czy są wyposażone we właściwie funkcjonujące urządzenia chłodzące? Czy zastosowano strategię zwalczania gryzoni?						
	<b><u>Warunki higieny personelu</u></b>						
77	Czy przed zatrudnieniem personel przetwarzający żywność poddawany jest badaniom lekarskim przeprowadzonym przez uznany personel medyczny zatwierdzony przez Ministerstwo Zdrowia do przeprowadzenia ww. czynności?						
78	Czy przeprowadzane jest rutynowe badanie lekarskie personelu (przynajmniej raz w roku), w celu potwierdzenia, że jest zdrowy i wolny od chorób epidemicznych?						
79	Czy personel posiadający zakaźne zmiany, pęcherze lub objawy chorób zakaźnych jest wykluczony z pracy do chwili całkowitego wyzdrowienia?						
80	Czy personel, pracujący w zakładach produkujących żywność łatwo psującą się bierze prysznic przed i po wykonaniu pracy? Czy nosi maski ochraniające usta, osłony na głowę, aby						

	zapobiec zanieczyszczeniu?						
81	Czy zachowuje higienę rąk (posiada krótko przycięte i czyste paznokcie)?						
82	Czy myje ręce ciepłą, wodą z mydłem przed i po pracy?						
83	Czy jest dozwolone noszenie biżuterii?						
84	Czy nosi czyste uniformy?						
85	Czy wkłada czyste, nienaruszone rękawice?						
86	Czy wkłada czyste osłony na głowę?						
87	Czy odzież wieszana jest w miejscach, gdzie wykonuje się pracę? ?						
88	Czy personel ma jakiegokolwiek złe nawyki typu picie, jedzenie, dłubanie w nosie, palenie podczas przetwarzania, pakowania lub przechowywania żywności?						
89	Czy wkłada palce do ust, oczu, uszu, nosa lub głowy podczas operacji? Czy kaszle lub kicha w pobliżu żywności?						
90	Czy śpi, kładzie się w obszarach pracy, obszarach przygotowania żywności lub w magazynach żywności?						
91	Czy wdrożono jakiegokolwiek środki ostrożności, aby osoby wchodzące do zakładu nie zanieczyszczały żywności?						
	<b>Zwalczanie szkodników</b>						
92	Czy mają miejsce okresowe badania pod kątem wewnętrznych i zewnętrznych miejsc lęgowych szkodników?						
93	Czy ściany, podłogi, windy i urządzenia transportowe są regularnie sprawdzane pod kątem pęknięć, w których można znaleźć jaja i odchody owadów?						

94	Czy substancje do zwalczania szkodników właściwie działają na gryzonie? Czy są one stosowane w sposób, który nie zanieczyszcza żywności? Czy są stosowane w granicach bezpieczeństwa dla człowieka?						
95	Czy zanieczyszczone narzędzia i urządzenia do zwalczania szkodników są odpowiednio czyszczone przed ponownym użyciem?						
96	Czy detergenty są całkowicie rozpuszczalne? Czy mają właściwości nie powodujące korozji na metalowych powierzchniach? Czy działają emulgująco na tłuszcze? Czy rozpuszczają stałe części żywności? Czy mają silne działanie bakteriobójcze?						
97	Czy pestycydy przechowywane są w wyznaczonych, zamkniętych magazynach?						
98	Czy pestycydy stosuje odpowiednio przeszkolony i doświadczony personel? Czy postępuje podczas ich stosowania z wyjątkową ostrożnością, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności?						
99	Czy zakład ma kontakt z wyspecjalizowaną firmą zwalczającą szkodniki?						
	<b><u>Program kontroli zdrowia</u></b>						
100	Czy istnieje konkretna osoba, której przydzielono wyłącznie obowiązki w zakresie sprzątnięcia i która nie zajmuje się czynnościami produkcyjnymi?						
101	Czy osoba ta ma dwóch						

	stałych pomocników, odpowiednio przeszkolonych pod względem obsługi urządzeń do sprzątania?						
102	Czy kluczowym obszarom, wyposażeniu i materiałom poświęca się szczególną uwagę?						
	<b><u>Kontrola laboratoryjna</u></b>						
103	Czy zakład posiada specjalne laboratorium, gdzie przeprowadzane są niezbędne podstawowe badania w celu zapewnienia bezpieczeństwa produktu?						
104	Czy urzędowe właściwe organy pobierają rutynowe próbki z linii produkcyjnej do analizy, aby zapewnić zgodność produktów ze standardami?						
	<b><u>Edukacja zdrowotna personelu</u></b>						
105	Czy personel zapoznał się ze sposobami ochrony przed zanieczyszczeniem? Czy ma świadomość podstawowych zasad higieny, których należy przestrzegać podczas operacji produkcji żywności?						

**Nazwisko i podpis przedstawiciela zakładu:**

**Nazwisko:**

**Podpis:**

**Data:**

**Dane osób przeprowadzających ocenę:**

Nazwisko	Stanowisko	Dział	Podpis


**Ocena i zatwierdzenie kierownika**

<b>Nazwisko</b>	<b>Data</b>	<b>Podpis</b>