****

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ Ημερομηνία ελέγχου:…….

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ …………………… Ονοματεπώνυμα ελεγκτών:

ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ……………………………

ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ……………………………

Δ/ΝΣΗ …………………………….

……………………………………..

**ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ**

**ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΝΩΠΩΝ ΙΧΘΥΩΝ**

(για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας)

**1. Γενικές πληροφορίες για τη δραστηριότητα της εγκατάστασης:**

|  |
| --- |
| 1.1. Όνομα: |
| 1.2. Κωδικός αριθμός έγκρισης: |
| 1.3. Απόφαση άδειας λειτουργίας και χορήγησης κωδικού αριθμού έγκρισης (να είναι διαθέσιμα): |
| 1.4. Διεύθυνση εγκατάστασης: |
| 1.5. Δραστηριότητα: |
| 1.6. Αριθμός εργαζομένων συμπεριλαμβανομένων των εργαζομένων στη διοίκηση: |
|  |
| 1.7. Δυναμικότητα της εγκατάστασης: |
| 1.8. Κατάλογος χωρών στις οποίες πραγματοποιούνται εξαγωγές: |
| 1.9. Παραγωγή κατά τα τρία προηγούμενα έτη (σε τόνους): |
| 1.10. Αγορές στις οποίες πουλήθηκαν τα προϊόντα κατά τα τρία προηγούμενα έτη (σε τόνους):   1. Εσωτερική αγορά 2. Ευρωπαϊκή Ένωση 3. Τρίτες Χώρες |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2. Απαιτήσεις σε υποδομές και εξοπλισμό** | | | |
| ***Τοποθεσία της εγκατάστασης :*** | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
| 2.1. Αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης |  |  |  |
| 2.2. Βρίσκεται σε απόσταση από επικίνδυνα απόβλητα, σκόνη, αέρια, ραδιενέργεια και άλλους ρυπαντές |  |  |  |
| 2.3. Βρίσκεται σε περιοχή που δεν κινδυνεύει από πλημμύρες |  |  |  |
| 2.4. Βρίσκεται μακριά από περιοχές ανάπτυξης και πολλαπλασιασμού εντόμων |  |  |  |
| ***Περιβάλλων χώρος:*** |  |  |  |
| 2.5. Διασφαλίζει την μείωση των κινδύνων επιμόλυνσης |  |  |  |
| 2.6. Διασφαλίζει διαχωρισμό (νοητό ή με φραγμό) της καθαρής και της ακάθαρτης περιοχής |  |  |  |
| 2.7. Είναι ασφαλτοστρωμένος, καθαρός, δεν συγκεντρώνονται ύδατα και σκόνη |  |  |  |
| 2.8. Η βλάστηση βρίσκεται σε απόσταση από την εγκατάσταση και περιποιείται τακτικά προκειμένου να μην αναπτύσσονται έντομα |  |  |  |
| 2.9. υπάρχει σύστημα αποχέτευσης |  |  |  |
| 2.10. Οι εγκαταστάσεις για το προσωπικό βρίσκονται μακριά ή είναι απομονωμένες από τον χώρο παραγωγής. |  |  |  |
| ***Σχεδιασμός και ροή της εγκατάστασης παραγωγής:*** |  |  |  |
| 2.11. Ο σχεδιασμός και η ροή της εγκατάστασης και των εργασιών διασφαλίζουν την υγιεινή της παραγωγικής διαδικασίας |  |  |  |
| 2.12. Οι παραγωγικοί χώροι είναι διαχωρισμένοι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά και την διαδικασία παραγωγής του προϊόντος, προκειμένου να τηρούνται συνθήκες καθαριότητας. Για παράδειγμα, υπάρχει διαχωρισμός σε καθαρή, ημι – καθαρή και γενική παραγωγική περιοχή. |  |  |  |
| 2.13. Υπάρχει γραφείο επιθεωρητών χωριστά από τον χώρο παραγωγής |  |  |  |
| 2.14. Το μέγεθος των εγκαταστάσεων ανταποκρίνεται στην παραγωγικότητα και στις απαιτήσεις για τον χειρισμό του εξοπλισμού, τον καθαρισμό και την απολύμανση, την αποθήκευση των υλικών και τους χειρισμού του προσωπικού. |  |  |  |
| ***Εσωτερική κατασκευή και υλικά κατασκευής*** |  |  |  |
| 2.15. Η εσωτερική κατασκευή μπορεί να συντηρείται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται και αποτελείται από κατάλληλα, ανθεκτικά υλικά. |  |  |  |
| 2.16. Η οροφή είναι κατασκευασμένη από μη τοξικά, άοσμα υλικά που διευκολύνουν την παρατήρηση της καθαριότητας. Αν χρησιμοποιούνται υλικά επίστρωσης θα πρέπει αυτά να είναι μη τοξικά, άοσμα και ανθεκτικά στη μούχλα. |  |  |  |
| 2.17. Η οροφή καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα και αποτρέπει την συγκέντρωση υγρών που μπορεί να πέφτουν πάνω στα τρόφιμα ή διευκολύνει την ανάπτυξη μούχλας. |  |  |  |
| 2.18. Η οροφή δεν διαθέτει σωληνώσεις (π.χ νερού) που να επιτρέπουν τη επιμόλυνση τροφίμων ή υπάρχουν επαρκή μέτρα ελέγχου. |  |  |  |
| 2.19. Οι τοίχοι είναι κατασκευασμένοι από μη τοξικά, άοσμα και στεγανά υλικά. Μέχρι το ύψος που υπάρχει παραγωγική διαδικασία είναι λείοι, καθαρίζονται εύκολα και δεν συσσωρεύουν σκόνη. Αν χρησιμοποιούνται υλικά επίστρωσης θα πρέπει αυτά να είναι μη τοξικά, άοσμα και ανθεκτικά στη μούχλα. |  |  |  |
| 2.20. Οι τοίχοι και τα διαχωριστικά πρέπει να διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανση. |  |  |  |
| 2.21. Οι πόρτες και τα παράθυρα είναι ερμητικά κλειστά. |  |  |  |
| 2.22. Οι επιφάνειες αυτών είναι λείες, μη απορροφητικές, στεγανές και πλένονται και απολυμαίνονται. |  |  |  |
| 2.23. Οι πόρτες μεταξύ της καθαρής, ημικαθαρής και λοιπής περιοχής κλείνουν έγκαιρα |  |  |  |
| 2.24. Το γυαλί των παραθύρων είναι άθραυστο ή υπάρχει σχετικό μέτρο ελέγχου. |  |  |  |
| 2.25. Αν τα παράθυρα έχουν περβάζι, πρέπει να μην συγκεντρώνουν σκόνη και να καθαρίζονται εύκολα. Αν ανοίγουν, διαθέτουν σίτα. |  |  |  |
| ***Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός*** |  |  |  |
| 2.26. Οι εγκαταστάσεις παροχής νερού είναι επαρκείς. |  |  |  |
| 2.27. Η ποιότητα του νερού ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της GB 5749 |  |  |  |
| 2.28. Οι σωληνώσεις του νερού, ψύξης, αποβλήτων είναι διαχωρισμένες και κατάλληλα επισημασμένες. |  |  |  |
| 2.29. Αν υπάρχει γεώτρηση, οι προδιαγραφές του νερού ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας. |  |  |  |
| 2.30. Το σύστημα παροχέτευσης διασφαλίζει την υγιεινή απομάκρυνση των λυμάτων |  |  |  |
| 2.31. Υπάρχουν σχάρες στα σιφώνια |  |  |  |
| 2.32. Το σύστημα παροχέτευσης ακολουθεί πορεία από την καθαρή προς την ακάθαρτη περιοχή |  |  |  |
| 2.33. Τα λύματα απομακρύνονται και διαχειρίζονται με προβλεπόμενο τρόπο. |  |  |  |
| 2.34. Υπάρχουν εγκαταστάσεις καθαρισμού και, όπου απαιτείται, απολύμανσης εξοπλισμού. |  |  |  |
| 2.35. Υπάρχουν εγκαταστάσεις για την αποθήκευση των αποβλήτων. |  |  |  |
| 2.36. Υπάρχουν αποδυτήρια πριν την είσοδο στην παραγωγή |  |  |  |
| 2.37. Τα προσωπικά ρούχα διαχωρίζονται από τα ρούχα εργασίας. |  |  |  |
| 2.38. Υπάρχουν σταθμοί απολύμανσης πριν την είσοδο στην παραγωγή |  |  |  |
| 2.39. Υπάρχουν επαρκείς τουαλέτες. Δεν έρχονται σε άμεση επαφή με χώρο παραγωγής, συσκευασία ή αποθήκευσης. |  |  |  |
| 2.40. Υπάρχει εξοπλισμός για πλύσιμο, στέγνωμα και απολύμανση των χεριών στην είσοδο ή αν απαιτείται και στον χώρο παραγωγής, με ποδοκίνητο νιπτήρα. |  |  |  |
| 2.41. Οι βρύσες διαθέτουν ζεστό και κρύο νερό και είναι κατασκευασμένες από υλικό κατάλληλο για να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. |  |  |  |
| 2.42. Υπάρχει αναρτημένη η διαδικασία κατάλληλου καθαρισμού των χεριών. |  |  |  |
| 2.43. Ανάλογα με την καθαριότητα του προσωπικού μπορεί να υπάρχει ντους. |  |  |  |
| 2.44. Υπάρχει επαρκής φυσικός ή τεχνητός αερισμός, ώστε να ελέγχεται η θερμοκρασία και η υγρασία. Η ροή του αέρα γίνεται από την καθαρή προς την υπόλοιπη περιοχή. |  |  |  |
| 2.45. Η είσοδος αέρα στην εγκατάσταση δεν επιφέρει επιμόλυνση. |  |  |  |
| 2.46. Υπάρχει φίλτρο καθαρισμού του αέρα, αν απαιτείται. |  |  |  |
| 2.47. Αν απαιτείται, υπάρχουν εγκαταστάσεις απομάκρυνσης της σκόνης. |  |  |  |
| 2.48. Υπάρχει ικανοποιητικός φωτισμός. Δεν δημιουργεί κινδύνους ασφάλειας στα τρόφιμα. |  |  |  |
| 2.49 Υπάρχουν επαρκείς εγκαταστάσεις αποθήκευσης με βάση των δυναμικότητα της επιχείρησης. |  |  |  |
| 2.50. Οι αποθήκες είναι από μη τοξικά και στέρεα υλικά, καλά αεριζόμενες, με λείο πάτωμα και εύκολες στην συντήρηση και τον καθαρισμό. Υπάρχει προστασία για την είσοδο επιβλαβών οργανισμών. |  |  |  |
| 2.51. Η αποθήκευση των προϊόντων γίνεται σε κατάλληλη απόσταση από τους τοίχους και το δάπεδο. |  |  |  |
| 2.52. Οι χημικές ουσίες (καθαριστικά, απολυμαντικά, κλπ) αποθηκεύονται χωριστά και ασφαλώς. |  |  |  |
| 2.53. Υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός για την παρακολούθηση της θερμοκρασίας θέρμανσης, ψύξης ή κατάψυξης ανάλογα με την παραγωγική διαδικασία. |  |  |  |
| 2.54. Ανάλογα με την παραγωγική διαδικασία, υπάρχουν εγκαταστάσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας του χώρου παραγωγής. |  |  |  |
| 2.55. Ο παραγωγικός εξοπλισμός ανταποκρίνεται στην δυναμικότητα και αποτρέπει την διασταυρούμενη επιμόλυνση. |  |  |  |
| 2.56. Ο εξοπλισμός είναι κατασκευασμένος από μη τοξικά, άοσμα, αντιδιαβρωτικά υλικά και πλένεται και απολυμαίνεται εύκολα. Το υλικό κατασκευής δεν αλληλεπιδρά με τα τρόφιμα. |  |  |  |
| 2.57. Ο εξοπλισμός είναι κατασκευασμένος με τέτοιο τρόπο ώστε να μην προκαλεί φυσικούς, χημικούς ή μικροβιολογικούς κινδύνους για το τρόφιμο. |  |  |  |
| 2.58. Δεν υπάρχουν κενά μεταξύ του εξοπλισμού και των τοίχων ή του πατώματος που δεν επιτρέπουν την απολύμανση του χώρου. |  |  |  |
| 2.59. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση και έλεγχο παραμέτρων βαθμονομείται και συντηρείται περιοδικά. |  |  |  |
| 2.60. Ο εξοπλισμός ελέγχεται περιοδικά και υπάρχει η αντίστοιχη τεκμηρίωση |  |  |  |
| 1. **Απαιτήσεις για διαδικασίες** |  |  |  |
| ***Υγιεινή Πρακτική*** |  |  |  |
| 3.61. Υπάρχει εγκατεστημένο σύστημα για την διασφάλιση υγιεινής ανταποκρινόμενο στα σχετικά πρότυπα αναφορικά με  i. το προσωπικό χειρισμού τροφίμων  ii. την παραγωγή τροφίμων |  |  |  |
| 3.62. Υπάρχει εγκατεστημένο σύστημα παρακολούθησης της υγιεινής ικανό να εγγυηθεί την ασφάλεια των τροφίμων. Σε περίπτωση ανίχνευσης προβλήματος διορθώνεται άμεσα |  |  |  |
| 3.63. Η παρακολούθηση της υγιεινής τεκμηριώνεται και αξιολογείται περιοδικά |  |  |  |
| 3.64. Υπάρχει εγκατεστημένο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού παραγωγής, συσκευασίας, αποθήκευσης και επιφάνεια επαφής με τρόφιμα. Εξοπλισμός, εργαλεία και όργανα πριν και μετά τον καθαρισμό και απολύμανση, διατηρούνται χωριστά. |  |  |  |
| 3.65. Υπάρχει εγκατεστημένο και σε εφαρμογή σύστημα παρακολούθησης υγείας του προσωπικού? |  |  |  |
| 3.66. Τηρείται αρχείο ετήσιων πιστοποιητικών υγείας για το προσωπικό παραγωγής τροφίμων  Έχουν λάβει την σχετική υγειονομική εκπαίδευση? |  |  |  |
| 3.67. Λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα πριν την είσοδο στον χώρο παραγωγής?  Καθαρός ιματισμός  Πλύσιμο χεριών  Απολύμανση χεριών (όπου απαιτείται)  Απομάκρυνση ρολογιών κοσμημάτων κλπ  Δεν φορούν αρώματα, μακιγιάζ, βερνίκια νυχιών  Έχουν αποθηκεύσει αντικείμενα που δεν χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία. |  |  |  |
| 3.68. Το προσωπικό καθαρίζει και απολυμαίνει τα χέρια του κάθε φορά που χρειάζεται |  |  |  |
| 3.69. Υπάρχει σύστημα καταπολέμησης εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων ( αεροκουρτίνες, εντομοπαγίδες, άμεση εξολόθρευση εστίας τρωκτικών κλπ) |  |  |  |
| 3.70. Ελεγχόμενη είσοδος επισκεπτών |  |  |  |
| 3.71. Περιοδική παρακολούθηση και λήψη διορθωτικών μέτρων στο σύστημα καταπολέμησης εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων |  |  |  |
| 3.72. Κάτοψη εγκατάστασης με αποτύπωση στο χώρο τοποθετημένων μέσων για την καταπολέμηση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων |  |  |  |
| 3.73. Καθορισμένη συχνότητα επιθεώρησης και καταγραφής των ευρημάτων αυτής, επί του συστήματος καταπολέμησης εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων. |  |  |  |
| 3.74. Κατά την εφαρμογή παρασιτοκτόνων, λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για την προστασία των τροφίμων και του εξοπλισμού. |  |  |  |
| 3.75. Ο χώρος συλλογής απορριμμάτων/αποβλήτων βρίσκεται εκτός του χώρου παραγωγής. Έχουν ληφθεί μέτρα αποφυγής οσμών και ανάπτυξης εντόμων και επιβλαβών ζώων. |  |  |  |
| 3.76. Είσοδος προσωπικού στο χώρο εργασίας με κατάλληλο ιματισμό (παντελόνια χωρίς τσέπες, μπλούζες, παπούτσια, καπέλα, διχτάκια μαλλιών, ποδιά, μάσκα ή γάντια, όπου απαιτούνται). |  |  |  |
| 3.77. Υπάρχει σύστημα καθαρισμού του ιματισμού εργασίας και έγκαιρης αντικατάστασης αυτού |  |  |  |
| ***Προδιαγραφές για τα τρόφιμα, τα πρόσθετα τροφίμων και τα υλικά σε επαφή με τα τρόφιμα (ΥΕΤ)*** |  |  |  |
| 3.78.Υπάρχουν διαδικασίες για τον έλεγχο ασφάλειας κατά την αγορά, αποδοχή, μεταφορά και αποθήκευση των πρώτων υλών, προσθέτων και υλικών σε επαφή με τρόφιμα |  |  |  |
| 3.79.Οι προμηθευτές πρώτων υλών, προσθέτων και ΥΕΤ είναι αδειοδοτημένοι και χορηγούν πιστοποιητικό ασφάλειας για τα προϊόντα τους. |  |  |  |
| 3.80. Οι πρώτες ύλες που δεν γίνονται αποδεκτές διατηρούνται χωριστά και επιστρέφονται. |  |  |  |
| 3.81. Γίνεται οργανοληπτικός και, όπου απαιτείται εργαστηριακός έλεγχος των πρώτων υλών. |  |  |  |
| 3.82. Η μεταφορά και αποθήκευση των πρώτων υλών γίνεται κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες. |  |  |  |
| 3.83. Η αποθήκευση τηρεί την αρχή FIFO |  |  |  |
| ***Έλεγχος ασφάλειας των τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία*** |  |  |  |
| 3.84. Έχει γίνει ανάλυση κινδύνου και έχουν ληφθεί τα κατάλληλα προληπτικά μέτρα. |  |  |  |
| 3.85. Εφαρμόζεται πρόγραμμα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων βάσει των αρχών της HACCP |  |  |  |
| 3.86. Υπάρχει αποτελεσματικό σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης για τον εξοπλισμό και τον χώρο παραγωγής. |  |  |  |
| 3.87. Η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης περιλαμβάνει τους χώρους και τον εξοπλισμό, τις υπευθυνότητες, τα καθαριστικά και απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται, τη μέθοδο και συχνότητα, την τεκμηρίωση και παρακολούθηση  και την επιβεβαίωση της απολύμανσης. |  |  |  |
| 3.88. Τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης αποθηκεύονται χωριστά από τα τρόφιμα |  |  |  |
| 3.89. Υπάρχει εργαστηριακή μικροβιολογική παρακολούθηση της υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας, ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος. |  |  |  |
| 3.90. Υπάρχει καταγεγραμμένη διαδικασία του είδους των εξετάσεων (κριτήρια ασφάλειας και υγιεινής), της συχνότητας, της μεθόδου δειγματοληψίας, της αξιολόγησης των αποτελεσμάτων και των διορθωτικών ενεργειών. |  |  |  |
| 3.91. Υπάρχει σύστημα για την αποφυγή χημικής επιμόλυνσης |  |  |  |
| 3.92. Υπάρχει σύστημα για τον έλεγχο των προσθέτων, τα οποία συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της GB2760 |  |  |  |
| 3.93. Δεν χρησιμοποιούνται μη εγκεκριμένα και μη εδώδιμα πρόσθετα. |  |  |  |
| 3.94. Αν ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα χρειάζεται λίπανση, χρησιμοποιούνται εδώδιμα έλαια. |  |  |  |
| 3.95. Υπάρχει σύστημα για την αποφυγή φυσικής επιμόλυνσης |  |  |  |
| 3.96. Υπάρχει εξοπλισμός για την ανίχνευση φυσικών κινδύνων, όπως ανιχνευτής μετάλλων ή μαγνήτης |  |  |  |
| 3.97. Δεν πραγματοποιούνται εργασίες συντήρησης ή επιδιόρθωσης εξοπλισμού όταν υπάρχουν εκτεθειμένα τρόφιμα. |  |  |  |
| 3.98. Η συσκευασία των τροφίμων προστατεύει τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση, μεταφορά και διάθεση αυτών. |  |  |  |
| 3.99. Οι συνθήκες χρήσης και αποθήκευσης των υλικών συσκευασίας είναι κατάλληλες. |  |  |  |
| ***Έλεγχος*** |  |  |  |
| 3.100. Υπάρχουν διαδικασίες αυτοελέγχου ή ελέγχων από πιστοποιητικούς οργανισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων. |  |  |  |
| 3.101. Ο αυτοέλεγχος πραγματοποιείται από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό, με τη χρήση κατάλληλου εξοπλισμού και χώρου, όπου τηρούνται τα αρχεία τεκμηρίωσης. |  |  |  |
| 3.102. Υπάρχει τεκμηριωμένη συχνότητα ελέγχων με βάση τα υγειονομικά χαρακτηριστικά της παραγωγικής διαδικασίας. |  |  |  |
| ***Αποθήκευση και μεταφορά τροφίμων*** |  |  |  |
| 3.103.Τηρούνται οι απαιτήσεις συνθηκών αποθήκευσης και μεταφοράς των τροφίμων με βάση τα υγειονομικά χαρακτηριστικά τους. Τα τρόφιμα δεν μεταφέρονται μαζί με τοξικά, επιβλαβή ή οσμηρά υλικά. |  |  |  |
| 3.104.Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται κατά την αποθήκευση και μεταφορά δεν δημιουργούν κίνδυνο επιμόλυνσης |  |  |  |
| 3.105.Κατά την αποθήκευση και μεταφορά αποφεύγεται η επαφή των τροφίμων με τον ήλιο, τη βροχή και οι σημαντικές μεταβολές θερμοκρασίας και υγρασίας. |  |  |  |
| ***Ανάκληση τροφίμων*** |  |  |  |
| 3.106.Υπάρχει σύστημα ανάκλησης των προϊόντων |  |  |  |
| 3.107.Όταν υπάρχει μη συμμορφούμενη διαδικασία ή προϊόντα, σταματά η παραγωγική διαδικασία και γίνεται ανάκληση αυτών από την αγορά. Ενημερώνονται οι πελάτες της επιχείρησης και οι καταναλωτές. |  |  |  |
| 3.108. Τα αποσυρόμενα τρόφιμα καταστρέφονται ασφαλώς, ενώ τα για τα μη κανονικά μπορούν να ληφθούν διορθωτικές ενέργειες. |  |  |  |
| 3.109.Υπάρχει παρτίδα στα προϊόντα. |  |  |  |
| ***Εκπαίδευση*** |  |  |  |
| 3.110.Υπάρχουν διαδικασίες εκπαίδευσης του προσωπικού |  |  |  |
| 3.111.Η εκπαίδευση γίνεται ετήσια και με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης |  |  |  |
| 3.112.Οι ανάγκες εκπαίδευσης αναθεωρούνται τακτικά και σίγουρα όταν τροποποιείται το νομοθετικό πλαίσιο |  |  |  |
| ***Σύστημα ασφάλειας τροφίμων και προσωπικό*** |  |  |  |
| 3.113.Υπάρχει σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων |  |  |  |
| 3.114.Λαμβάνει υπ’ όψη του την δυναμικότητα, τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και τις διαδικασίες και αναθεωρείται τακτικά. |  |  |  |
| 3.115.Το προσωπικό γνωρίζει τις βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων και μπορεί να πάρει τα κατάλληλα μέτρα πρόληψης και να πραγματοποιήσει τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες. |  |  |  |
| ***Τεκμηρίωση - αρχεία*** |  |  |  |
| 3.116.Υπάρχει τεκμηρίωση για την ιχνηλασιμότητα (αγορά, επεξεργασία, αποθήκευση, πωλήσεις) |  |  |  |
| 3.117.Υπάρχει τεκμηρίωση με αναλυτικές πληροφορίες για την προμήθεια πρώτων υλών |  |  |  |
| 3.118.Υπάρχει τεκμηρίωση για την παρακολούθηση της παραγωγικής διαδικασίας. |  |  |  |
| 3.119.Υπάρχει τεκμηρίωση για την παρακολούθηση των πωλήσεων (υπάχρει καταγραφή και των παρτίδων) |  |  |  |
| 3.120.Υπάρχει τεκμηρίωση για την απόσυρση προϊόντων |  |  |  |
| 3.121.Τα έντυπα ελέγχου πρώτων υλών υπογράφονται από το υπεύθυνο προσωπικό και ελέγχονται και από δεύτερο ελεγκτή. Τηρούνται για δύο χρόνια. |  |  |  |
| 3.122.Υπάρχει διαδικασία για την διαχείριση παραπόνων πελατών |  |  |  |

1. **Διαδικασίες συμμόρφωσης με τη Νομοθεσία της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
| 4.1.Υπάρχει ρητή δέσμευση της Διοίκησης για υιοθέτηση και εφαρμογή της Νομοθεσίας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας |  |  |  |
| 4.2. Υπάρχει διαθέσιμο αρχείο (εκτυπωμένο) με την Νομοθεσία της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας |  |  |  |
| 4.3. Η Διοίκηση και οι υπεύθυνοι παραγωγής και ποιότητας της επιχείρησης κατανοούν και ενστερνίζονται τα αναγραφόμενα στη Νομοθεσία της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας |  |  |  |
| 4.4. Η ομάδα HACCP έχει συνεδριάσει με αντικείμενο στην εφαρμογή της Νομοθεσίας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας στην επιχείρηση (πρακτικό συνεδρίασης) |  |  |  |
| 4.5. Υπάρχει διαδικασία εσωτερικού ελέγχου ότι η εγκατάσταση και οι διαδικασίες ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της Νομοθεσίας της Κίνας |  |  |  |

Παρατηρήσεις

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Υπογραφή (ες) Κτηνιάτρου (ων):

1. 2.

Υπογραφή (ες) του υπευθύνου ή του εκπροσώπου της επιχείρησης :