

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

HACCP pagal Codex Alimentarius CXC 1-1969 ir Reglamentą (EB) Nr. 852/2004

Pavojų analizė ir svarbieji valdymo taškai, teisinė pareiga

78 reikalavimai. Šiam standartui nėra akredituoto sertifikato. Redakcija 07/2026.

Šis sąrašas yra nemokama darbo priemonė įmonės įsivertinimui ir pasirengimui. Jis nėra įrodymas, nėra patikrinimas ir nepakeičia įmonės HACCP plano. Pavojų analizę ir svarbiuosius valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati, nes jie priklauso nuo jos produktų ir procesų. Visiškai užpildytas lapas nereiškia, kad įmonė atitinka Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus. Teisinę galią turi įstatymo tekstas, sektoriaus geros higienos praktikos vadovai ir kompetentinga maisto saugos institucija. HACCP nėra standartas: sertifikato nėra, o įgyvendinimą prižiūri valstybės institucijos. Leanshift nėra sertifikavimo įstaiga ir nėra priežiūros institucija.

Įmonė	Data	Pildė

1 Pagrindai ir maisto saugos kultūra1

1.1 Aukščiausioji vadovybė matomai įsipareigoja saugiam maistui ir rodo pavyzdį savo elgesiu. Ji skiria reikiamą laiką, žmones, įrangą ir lėšas, yra įvardijusi, kas atsako už higieną ir maisto saugą, ir yra užtikrinusi, kad kiekvienas įmonėje žino savo dalį. Visi darbuotojai žino, ko iš jų tikimasi kasdienėje higienos elgsenoje, ir žino taisyklę, kad apie nukrypimus, klaidas ir pavojingus įvykius galima pranešti be neigiamų pasekmių. Iš gamybos ateinantys nuogastavimai yra išklausomi ir į juos atsakoma, o tai, kaip maisto sauga iš tikrųjų gyvuoja, yra periodiškai peržiūrima ir pritaikoma, kai keičiasi produktai, procesai, patalpos arba darbuotojai. Šis punktas yra įvykdytas tada, kai tai rodo kasdienė elgsena, o ne vien tada, kai apie tai egzistuoja popierius.

Iš ko tai galima atpažinti: Tinkami įrodymai yra: vadovybės pasirašytas ir datuotas maisto saugos pareiškimas, išskabintas matomoje vietoje, atsakomybių apžvalga, įskaitant pavaduojančius asmenis, mokymų ir instruktavimo įrašai su data, tema ir dalyvių parašais, komandos susirinkimų protokolai arba trumpi užrašai, kuriuose aptariama higiena, vidinių higienos apžiūrų įrašai su radiniu, veiksmu, atsakingu asmeniu ir įvykdymo data, taip pat pėdsakas, kas nutiko su praneštais nukrypimais. Padeda ir galimybė parodyti, kad po produkto, proceso arba darbuotojų pasikeitimo buvo pakartoti mokymai. Maža įmonė tai išsprendžia be jokio aparato: vienas lapas su pasirašytu pareiškimu skelbimų lentoje, higienos žurnalas, kuriame po kiekvieno trumpo komandos susirinkimo įrašomos trys eilutės su data ir vardais, ir paprasta apžiūra pagal kontrolinį sąrašą, pasirašoma kartą per mėnesį. Valstybiniai maisto kontrolės pareigūnai kalbasi su darbuotojais, o ne tik su vadovybe: darbo vietoje duoti atsakymai yra tikrasis įrodymas.

Atviras

Vykdomas

Įvykdytas

Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

2 Pirminė gamyba: žemės ūkis, žvejyba ir medžioklė, pasirenkamas skyrius4

2.1 Įmonė yra užrašiusi, ar vykdo pirminės gamybos veiklą, tai yra auginimą ir derliaus nuėmimą, melžimą, gyvūnų auginimą iki skerdimą, žvejybą, medžioklę arba laukinių produktų rinkimą, įskaitant su tuo susijusį laikymą, tvarkymą ir vežimą ūkyje. Kai tai netaikoma, šis skyrius pažymimas kaip netaikomas ir paliekamas tuščias. Kai tai taikoma, įmonė žino ir yra raštu pasižymėjusi, kad būtent šioms veikloms pagal Reglamento 852/2004 5 straipsnio 3 dalį nėra pareigos įdiegti HACCP principais pagrįstų procedūrų ir kad vietoj to taikomos to reglamento I priedo bendrosios pirminės gamybos higienos nuostatos.

Iš ko tai galima atpažinti: Datuotas ne ilgesnis kaip vieno puslapio užrašas arba įrašas šio sąrašo titulinėje dalyje, priskiriantis kiekvieną įmonės veiklą etapui: gamyba savame ūkyje, toliau perdirbimas, tiekimas, prekyba. Papildomas įrodymas gali būti registravimas kompetentingoje maisto saugos institucijoje, įmonės aprašymas, žemės arba gyvulių registras. Maža įmonė be pirminės gamybos tai nurodo vienu sakiniu ir skyrių praleidžia. Šis priskyrimas yra pačios įmonės įsivertinimas ir nepakeičia institucijos vertinimo.

Atviras

Vykdomas

Įvykdytas

Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Išvertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

- 2.2 Pirminės gamybos etape priemonės, kurios kiek įmanoma užkertą kelią produktų užteršimui, yra nustatytos ir kasdienėje praktikoje rezultatyvios, ypač dėl užteršimo per vandenį, dirvožemį, pašarus, trąšas, augalų apsaugos ir biocidinius produktus, veterinarinius vaistus, atliekas, taip pat per kenkėjus ir sergančius gyvūnus. Įrenginiai, įranga, talpyklos, dėžės ir transporto priemonės yra valomos ir, kur reikia, dezinfekuojamos, naudojamas vanduo tinka savo paskirčiai, o produktus tvarkantys asmenys yra sveiki ir išmokyti higienos. Į analizių rezultatus, rodančius problemą, šiose priemonėse atsižvelgiama.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įmonės higienos ir valymo planas su pasirašymu: melžimo įranga, derliaus nuėmimo technika, dėžės ir daugkartiniai padėklai, šaldymo sandėlis, transporto priemonės. Papildomai vandens kokybės įrodymas, tai yra prijungimas prie viešojo tiekimo arba datuotas privataus šulinio tyrimo protokolas, darbuotojų ir derliaus talkininkų mokymai su parašu lapu, rakinama augalų apsaugos ir valymo priemonių laikymo vieta. Maža įmonė iškabina užpildytą valymo ir tikrinimo planą tvarte arba ceche ir už jo pasideda vandens tyrimą bei mokymų sąrašą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 2.3 Įrašai apie priemones, kuriomis valdomi pavojai, yra vedami tokia forma, kuri atitinka įmonės pobūdį ir dydį, ir yra saugomi. Jie apima bent naudotus augalų apsaugos ir biocidinius produktus, kenkėjų ir ligų pasireiškimą, galintį paveikti produktų saugą, žmonių sveikatai svarbių mėginių analizių rezultatus, o gyvūnų atveju pašarų kilmę ir sudėtį bei sunaudotus veterinarinius vaistus su data ir išlaukos laikotarpiu. Įrašai pareikalavus pateikiami kompetentingai institucijai ir produktus priimančioms įmonėms.**

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Lauko įrašai arba tvarto žurnalas, veterinarinių vaistų apskaitos knyga kartu su veterinaro naudojimo ir tiekimo dokumentais, pašarų važtaraščiai ir etiketės, laboratorijos ir liekanų tyrimų protokolai, kenkėjų kontrolės įrašai. Naudinga nustatyti saugojimo terminą ir turėti po vieną segtuvą kiekvieniems derliaus metams, kad patikrinimo arba kliento užklauso metu dokumentai būtų iškart po ranka. Maža įmonė veda knygelę kiekvienam laukui arba tvartui su stulpeliais data, produktas, kiekis, naudotojas, pastaba. Svarbi yra nenutrūkstama grandinė, o ne programinė įranga.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 2.4 Perėjimas nuo pirminės gamybos prie visų tolesnių veiklų yra įvardytas: kai tik įmonė perdirba, pjausto, pakuoja arba ruošia ir tiekia maistą ūkio parduotuvėje, virtuvėje ar maitinimo įmonėje, toms veikloms taikomi bendrieji higienos reikalavimai ir HACCP principais pagrįstos procedūros, kaip nurodyta tolesniuose šio sąrašo skyriuose. Likusioms pirminės gamybos veikloms yra nuspręsta ir užrašyta, ar taikomas pripažintas sektoriaus geros higienos praktikos vadovas. Savanoriškas HACCP principų taikymas šiame etape yra galimas, bet nereikalaujamas.**

Iš ko tai galima atpažinti: Veiklų sąrašas su dviem stulpeliais, pirminė gamyba ir tolesni etapai, kur kiekviena eilutė nurodo šio sąrašo skyrių, apimančią tą punktą. Papildomai naudojamas sektoriaus vadovas su leidimu ir data, pavyzdžiui, iš šakinės asociacijos arba žemės ūkio rūmų, ir trumpas užrašas, kurie jo skyriai įmonėje yra įgyvendinti. Maža įmonė parašo vieną pastraipą, pavyzdžiui: pieno gamyba vykdoma pagal asociacijos vadovą, ūkio pieninė ir ūkio parduotuvė patenka į tolesnius šio sąrašo skyrius. Kur tiksliai eina riba konkrečiu atveju, įmonė išsiaiškina su kompetentinga maisto saugos institucija.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

3 Patalpos, išplanavimas ir įranga

13

- 3.1-a Įmonė yra įvertinusi savo teritorijai ir aplinkiniam sklypui, kurie išoriniai taršos šaltiniai galėtų paveikti maisto saugą, pavyzdžiui, kaimyninis žemės naudojimas, dulkės, dūmai, kvapai, stovintis vanduo, gyvulininkystė arba eismas, ir kiekvienam reikšmingu laikomam šaltiniui yra įdiegusi rezultatyvias apsaugos priemones. Lauko plotai yra įrengti ir prižiūrimi taip, kad nesuteiktų kenkėjams slėptuvių ir veisimosi vietų ir kad paviršinis vanduo galėtų nutekėti. Kurie išoriniai šaltiniai yra svarbūs konkrečiu atveju, išplaukia iš įmonės vietos ir produktų ir nėra nurodoma bendrai.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra trumpas teritorijos vertinimas su išplanavimo eskizu arba vaizdu iš viršaus, apsvaistytų aplinkos šaltinių sąrašas, kiekvieno vertinimas ir iš jo išvesta priemonė, pavyzdžiui, sandariai uždidarantys vartai, pridengtos pakrovimo aikštelės, sandarintos dangos, valdoma želdinių priežiūra. Vaizdą papildo datuotos lauko ploto nuotraukos ir užrašas apie paskutinę apžiūrą. Maža įmonė tai sutalpina viename puslapyje: kairysis stulpelis aplinkos veiksnys, vidurinis vertinimas su savo pagrindimu, dešinysis priemonė ir terminas, peržiūrima kartą per metus ir kaskart, kai pasikeičia kaimynystė.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

- 3.2-a** Patalpų išdėstymas ir žaliavų, tarpinių produktų, gatavų gaminių, pakavimo medžiagų, darbuotojų ir atliekų keliai suplanuoti taip, kad švarios ir nešvarios zonos nesikirstų be apsaugos. Kur fizinis atskyrimas konstrukciškai neįmanomas, yra nustatytas atskyrimas laike arba organizacinėmis taisyklėmis, ir jis žinomas visoje įmonėje. Išplanavime aiškiai atsižvelgiama į alergenų turinčių sudedamųjų dalių tvarkymą, kad būtų išvengta netyčinės kitų produktų kryžminės taršos. Kurios zonos laikomos švariomis, o kurios nešvariomis, nustato pati įmonė remdamasi savo produktais ir procesais.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra patalpų planas su spalvomis pažymėtomis zonomis ir rodyklėmis produkto, darbuotojų ir atliekų srautams, kartu su trumpu atskyrimo logikos paaiškinimu, o kai atskiriama laike, su užimtumo arba gamybos eiliškumo planu, pavyzdžiui, alergenų neturinčios partijos prieš alergenų turinčias. Maža įmonė tai patenkina ranka pieštu virtuvės eskizu viename A4 lape su pažymėtais keliais ir iškabintu gamybos eiliškumu. Pertvarkius pastatą arba atsiradus naujoms produktų linijoms, planas atnaujinamas, o tai atpažįstama iš versijos ir datos.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 3.2-b** Grindys, sienos, lubos, langai, durys ir stacionarūs įrenginiai zonoje, kuriose tvarkomas maistas, yra iš medžiagų, kurias galima valyti ir, kur reikia, dezinfekuoti numatytais būdais. Jie neturi įtrūkimų, atvirų siūlių, besilupančių dangų ir kitų pažeidimų, kuriuose galėtų kauptis nešvarumai arba iš kurių medžiaga galėtų patekti į maistą. Langai ir angos į išorę yra apsaugoti nuo kenkėjų ir purvo patekimo, o durys užsidaro sandariai.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra apžiūros įrašas kiekvienai patalpai su eilutėmis grindys, siena, lubos, langas, durys ir būklės pastaba, kartu su nuotraukomis prieš ir po trūkumų pašalinimo bei sąskaitomis ar darbų patvirtinimais už atliktus remontus. Naudotų dangų medžiagų duomenų lapai parodo jų valomumą. Maža įmonė tai vykdo kaip mėnesinį apėjimą su pasirašytu kontroliniu sąrašu ir atvirų trūkumų sąrašu, kuriame kiekvienas punktas gauna pašalinimo datą; suskilusios plytelės ir atsipalaidavusios silikono siūlės ten įvardijamos vardu, o ne kaip bendra pastaba.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 3.2-c** Zonoje, kuriose tvarkomas maistas, lengvai pasiekiamai yra pakankamas skaičius rankų plovimo įrenginių su karštu ir šaltu vandeniu, valymo priemone ir higieniška rankų džiovinimo priemone. Rankų plovimo praustuvės naudojamos tik rankoms plauti ir jas galima atskirti nuo plautuvių, skirtų įrangai arba maistui. Tualetai neatsiveria tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas, o darbuotojams ir darbo drabužiams yra tinkamos persirengimo ir laikymo vietos.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra patalpų planas su pažymėtomis rankų plovimo vietomis, tualetais, prieškambariais ir persirengimo zonomis, papildytas įrangos nuotraukomis su užpildytais muilo ir rankšluosčių dalytuvais bei sunaudojamų medžiagų pirkimo įrašais. Kontrolės kortelė prie plovimo vietos su data ir inicialais parodo kasdienį veikimą ir atsargų patikrinimą. Maža įmonė, neturinti konstrukcinio prieškambario prie tualetų, dokumentuoja su kompetentinga institucija suderintą pakaitinį sprendimą, pavyzdžiui, savaime užsidarančias duris ir papildomą rankų plovimo vietą iškart už tualetų, kartu su rašytine drabužių keitimo taisykle.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 3.2-d** Kilnojamiems arba laikiniems objektams, tokiems kaip prekystaliai, prekybos automobiliai, palapinės, maitinimo įrenginiai ir prekybos automatai, yra nustatyta ir įgyvendinama, kaip ten pasiekiami tie patys apsaugos tikslai kaip ir stacionariame objekte: pastatymas apsaugotoje vietoje, valomi paviršiai, rankų plovimo įrenginys su geriamojo vandens kokybės vandeniu, šaldymas ir atskiras atliekų surinkimas. Vieta prieš darbo pradžią įvertinama dėl tinkamumo, ypač dėl grunto dangos, vandens, elektros ir aplinkos poveikių.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra kiekvieno mobilaus vieneto įrangos sąrašas, surinkto prekystalio nuotrauka, trumpas surinkimo ir išardymo įrašas kiekvienai darbo dienai su vieta, data, atsakingu asmeniu ir pastaba apie vandens bei elektros prijungimą, taip pat šaldymo įrenginių ir prekybos automatų priežiūros įrašai. Prekybos automatams papildomai vedamas valymo ir papildymo įrašas kiekvienam automatu ir datai. Maža įmonė dirba su laminuota surinkimo kortele, kuri atžymima kaip kontrolinis sąrašas ir kartą per išvyką nufotografuojama arba pasirašoma.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

- 3.3-a** Įranga, darbo paviršiai ir talpyklos, kurios liečiasi su maistu, yra iš tinkamų medžiagų, neišskiria į maistą nepageidaujamų medžiagų ir yra pagamintos bei pastatytos taip, kad jas būtų galima valyti ir, kur reikia, dezinfekuoti bei prižiūrėti numatytais būdais. Su maistu besiliečiančioms medžiagoms yra tiekėjo tinkamumo patvirtinimas. Tarp įrangos vienetų ir iki sienų yra pakankamas tarpas valymui ir apžiūrai. Kai tvarkomos alergenines savybes turinčios medžiagos ir saugaus valymo tarp produktų neįmanoma parodyti, naudojama tam skirta ir aiškiai paženklinta įranga arba jos dalys.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra įrangos sąrašas su vieta, pagaminimo metais ir numatyta paskirtimi, atitikties deklaracijos arba tiekėjų patvirtinimai su maistu besiliečiančioms medžiagoms, montavimo nuotraukos, rodančios tarpą iki sienų, ir priežiūros planas su atliktais priežiūros darbais. Alergenams atskirti naudojami spalvomis pažymėti įrankiai ir talpyklos, o spalvų kodas užrašomas ir iškabinamas įmonėje. Maža įmonė veda įrangos sąrašą kaip penkių stulpelių lentelę ir iškart už jos pasideda tiekėjų atitikties deklaracijos; naujiems pirkiniams patvirtinimas paprašomas užsakymo metu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 3.3-b** Prietaisai, kuriais įmonė stebi savo valdymo priemonių rezultatyvumą, pavyzdžiui, termometrai, svarstyklės, laikmačiai arba kitų pačios įmonės nustatytų parametų matavimo prietaisai, tinka numatyti paskirčiai, yra pakankamai tikslūs ir naudotini tame ruože, kuriame matuojama. Jų teisingumas tikrinamas nustatytais intervalais ir po įvykių, galinčių pabloginti jų tikslumą. Šių patikrų ir veiksmų, atliktų radus nukrypimų, įrašai yra vedami ir saugomi. Kurie prietaisai patenka į šią grupę ir kokio tikslumo jiems reikia, išplaukia iš pačios įmonės nustatytų stebėsenos procedūrų.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra stebėsenos prietaisų sąrašas su unikaliu kiekvieno prietaiso žymeniu, nustatytu patikros intervalu ir priskirta atsakomybe, kartu su patikros įrašais, rodančiais datą, etaloną, rodomą vertę, nukrypimą ir rezultatą, taip pat užrašas, kas nutinka produktui, kuris nuo paskutinės galiojančios patikros buvo stebimas nukrypstančiu prietaisu. Čia priklauso ir išorinių paslaugų teikėjų kalibravimo pažymos, tačiau jos nepakeičia vidinės tarpinės patikros. Maža įmonė reguliariai tikrina zondinius termometrus lediniame vandenyje ir verdančiame vandenyje ir kiekvieno prietaiso kortelėje užrašo datą, rodmenį ir inicialus; tam pakanka vieno kalibruoto etaloninio termometro įmonėje.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 3.3-c** Atliekoms, šalutiniams produktams ir vartoti neskirtoms medžiagoms yra tam skirtos ir aiškiai paženklintos talpyklos, kurios skiriasi nuo maisto talpyklų, yra nepralaidžios ir, kur reikia, uždaromos. Valymo priemonės, dezinfekantai ir kitos cheminės medžiagos laikomos atskirai nuo maisto, pakuočių ir su maistu besiliečiančių paviršių, originaliose talpyklose arba aiškiai paženklintose perpilimo talpyklose, kurių negalima supainioti su maisto talpyklomis.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra paženklintų atliekų ir cheminių medžiagų talpyklų nuotraukos jų tikrojoje vietoje, vieno puslapio ženklavimo arba spalvų sumanymas, naudojamų cheminių medžiagų sąrašas su jų saugos duomenų lapais ir rakinama arba fiziškai atskirta laikymo vieta. Maža įmonė tai išsprendžia gamyboje pastatydama šiukšliadėžes su dangčiu ir pedalu, valymo priemonėms skirdama paženklintą lentyną arba spintelę už ruošimo zonos ribų ir įtvirtindama rašytinę taisyklę, kad jokia cheminė medžiaga niekada nepilstoma į maisto talpyklą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 3.4-a** Vanduo, kuris liečiasi su maistu, naudojamas kaip sudedamoji dalis, skirtas ledui ar garui gaminti arba su maistu besiliečiantiems paviršiams valyti, yra geriamojo vandens kokybės, ir šis tinkamumas yra įrodytas. Vanduo, netinkamas gerti, pavyzdžiui, priešgaisrinei apsaugai arba aušinimui, teka atskirai, aiškiai paženklintais vamzdynais, neturinčiais jungties su geriamojo vandens sistema ir be galimybės tekėti atgal. Ledas ir garas gaminami bei laikomi tokiomis pačiomis higienos sąlygomis kaip maistas. Vandens tinkamumo įrašai yra vedami ir saugomi.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Kai įmonė prijungta prie viešojo tiekimo, pakanka esamos tiekėjo geriamojo vandens analizės ir vidaus vamzdyno eskizo su pažymėtomis vandens ėmimo vietomis; kai vanduo imamas iš savo šulinio, įmonė kaupia savo tyrimų rezultatus iš akredituotos laboratorijos su institucija suderintu intervalu. Prie to prisideda atgalinio tekėjimo saugiklių įrašai, vandens filtrų ir minkštinimo įrenginių priežiūra bei ledo gaminimo aparatų valymas. Maža įmonė analizę, vamzdyno eskizą ir ledo aparato priežiūros įrašą pasideda kartu ir retai naudojamiems čiaupams prideda užrašą apie reguliary praplovimą, kad vanduo nestovėtų.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

- 3.4-b Nuotekų sistema suprojektuota ir prižiūrima taip, kad nuotekos saugiai nutekėtų, kad neįvyktų atgalinis tekėjimas į zonas, kuriose tvarkomas maistas, ir kad nuotekų vamzdynai nebūtų nutiesti be apsaugos virš atvirai tvarkomo maisto arba virš su maistu besiliečiančių paviršių. Atliekos iš patalpų, kuriose tvarkomas maistas, pašalinamos nedelsiant ir iki išvežimo kaupiamos vietoje, kurią galima uždaryti, išvalyti ir apsaugoti nuo kenkėjų. Atliekų surinkimo vieta įrengta taip, kad netrukdytų pristatymams ir prekių srautams.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra eskizas su grindų trapais, riebalų gaudykle ir atliekų surinkimo vieta, riebalų gaudyklės priežiūros ir ištuštinimo įrašai, šalinimo įrašai arba išvežimo sutartys su atliekų tvarkytoju ir trapų bei atliekų zonos valymo įrašas. Kai susidaro šalutinių gyvūninių produktų, prisideda patvirtinto tvarkytojo prekybiniai dokumentai. Maža įmonė riebalų gaudyklės ištuštinimą ir trapų valymą įrašo kaip eilutes į vis tiek vedamą valymo grafiką ir už jo chronologiškai pasideda išvežimo kvitus.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 3.4-c Kaitinimui, atvėsitimui, atšaldymui, užšaldymui ir laikymui karštai yra įrenginiai, kurių pajėgumas atitinka tikruosius įmonės kiekius ir pralaidumą, o temperatūrą galima matuoti tose vietose, kurias įmonė nustatė savo stebėsenai. Šių įrenginių gedimo atvejui yra nustatyta, kas informuojamas, kaip elgiamasi su paveiktu produktu ir kada gamyba nutraukiama. Kokių temperatūrų ir laikų reikia laikytis, įmonė išveda iš savo produktų, procesų ir teisinių reikalavimų.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra atšaldymo, užšaldymo ir kaitinimo įrenginių sąrašas su nurodytu pajėgumu ir palyginimu su didžiausiu kiekiu, priežiūros ir remonto įrašai, temperatūros stebėsenos įrašai, ar tai būtų duomenų kaupiklis, ar ranka rašyti lapai, ir trumpa gedimo tvarka su pranešimo keliu bei kontaktiniu asmeniu. Maža įmonė ant kiekvieno šaldymo įrenginio pakabina kortelę su kasdieniu rodmeniu ir inicialais, o šalia pasideda puslapį, aprašantį, ką daryti šaldymo gedimo atveju, įskaitant skubų perėmimą, atsarginį atšaldymą ir produkto išmetimo taisyklę.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 3.4-d Patalpos, kuriose tvarkomas maistas, yra pakankamai vėdinamos natūraliai arba mechanškai, kad būtų šalinama šiluma, garai ir kvapai ir kad virš maisto arba su maistu besiliečiančių paviršių nesikaupytų kondensatas. Oro srautas nukreiptas taip, kad oras nejudėtų iš nešvarių zonų į švarias. Filtrai ir vėdinimo angos yra pasiekiami, valomi ir prižiūrimi nustatytais intervalais. Apšvietimas įrengtas taip, kad darbas ir vizualinė apžiūra būtų patikimai įmanomi, o šviestuvai virš atviro maisto yra neskylantys arba su apsauga nuo skeveldrų.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra vėdinimo ir ištraukimo sistemų priežiūros bei filtrų keitimo įrašai su data ir darbu atlikusiu asmeniu, užrašas apie oro srauto kryptį, pavyzdžiui, iš sistemos brėžinio arba iš paprasto dūmų bandymo su nuotrauka, ir šviestuvų sąrašas zonose su atviru maistu, nurodant esamą apsaugą nuo skeveldrų. Maža įmonė ištraukimo gaubto filtrų valymą įrašo kaip nuolatinę eilutę valymo grafike, o apsaugines dangas arba neskylančius vamzdelius įrodo viena nuotrauka kiekvienai patalpai ir įrengimo data.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 3.4-e Žaliavoms, tarpiniams produktams, gataviems gaminiams, pakavimo medžiagoms, valymo priemonėms ir atliekoms yra laikymo vietos, leidžiančios laikyti atskirai ir paženklintai ir palaikančios laikymo sąlygas, kurias įmonė nustatė atitinkamiems produktams. Alergenų turinčios sudedamosios dalys laikomos taip, kad būtų išvengta perėjimo į kitus produktus, pavyzdžiui, uždaroje paženklintose talpyklose ir tokioje išdėstymo tvarkoje, kurioje niekas negali pabirti iš viršaus. Laikomos prekės nestovi tiesiai ant grindų ir sudėtos taip, kad valymas ir kenkėjų kontrolė liktų įmanomi.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra laikymo planas arba lentynų paskirstymas su pažymėtomis zonomis, paženklintų talpyklų atviroms alergeninėms sudedamosioms dalims nuotraukos, laikymo temperatūrų įrašai ir perpilimo bei ženklavimo užrašas, rodantis, kad po perpilimo išlieka partijos arba tinkamumo termino informacija. Maža įmonė lentynas paženkлина nuolatiniais užrašais, alergenines sudedamąsias dalis, tokias kaip miltai ar riešutai, laiko uždaroje skirtingų spalvų dėžėse apatinėse lentynose ir išlaiko atstumą nuo grindų naudodama groteles arba lentynų kojeles.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

4 Darbuotojų mokymas ir kompetencija

4

- 4.1 Kiekvienai užduočiai, susijusiai su maisto lietimui, yra nustatytos higienos žinios, kurių reikia ją atliekančiam asmeniui; nauji darbuotojai, laikini pagalbininkai ir sezoniniai darbuotojai gauna šį instruktavimą prieš pirmą kartą dirbdami be priežiūros, o žinios atnaujinamos nustatytais intervalais.**

Iš ko tai galima atpažinti: Mokymų matrica su stulpeliais užduotis, tema ir intervalas bei dalyvių sąrašai su data, turiniu, trukme ir parašu. Prie to prisideda pirminio instruktavimo pažyma pagal Vokietijos apsaugos nuo infekcijų įstatymo 43 straipsnį ir tolesnių instruktavimų įrašai. Maža įmonė segtuve veda po vieną lapą kiekvienam asmeniui: 20 minučių instruktavimo pamainos pabaigoje pakanka, jeigu užrašyta tema, data ir parašas.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 4.2 Asmenys, kurie rengia pavojų analizę ir nustato įmonės valdymo taškus, turi darbines žinias apie dvylika taikymo žingsnių ir septynis principus, o įmonė gali nurodyti, iš kur tos žinios ateina; kiekvienas, kuris vėliau valdymo taške stebi, matuoja arba taiso, yra instruktuosas būtent tai užduočiai.**

Iš ko tai galima atpažinti: HACCP kurso dalyvavimo pažymėjimas, dalyvaujančių asmenų kvalifikacijos aprašas ir konsultavimo sutartis, kai naudojama išorinė parama. Stebėsenai: instruktavimo įrašas kiekvienam asmeniui ir kiekvienam valdymo taškui, taip pat trumpas vadovybės stebėjimas, patvirtinantis, kad asmuo iš tikrųjų taiko pačios įmonės ribinę vertę, jos matavimo būdą ir jos pataisymo kelią. Kokie pavojai ir kokios kritinės ribinės vertės taikomos, išplaunkia iš įmonės produktų ir procesų ir tai parengiama pačioje įmonėje; mokymai tik suteikia tam skirtus įrankius. Maža įmonė naudoja prekybos rūmų arba amatų rūmų kursą ir dirba su sektoriaus geros higienos praktikos vadovu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 4.3 Darbuotojai žino savo srities produktuose deklaruotinus alergenų, vidines taisykles, kaip išvengti netyčinės kryžminės taršos laikymo, ruošimo ir valymo metu ir nustatytą kelią, kuriuo atsakoma į kliento klausimą apie sudedamąsias dalis.**

Iš ko tai galima atpažinti: Mokymo medžiaga su įmonės alergenų sąrašu kiekvienam receptui, dalyvavimo įrodymas ir trumpa žinių patikra kasdieniame darbe, pavyzdžiui, paklausiant aptarnaujančio darbuotojo, kokių sudedamųjų dalių turi tam tikras patiekalas ir kur jis tai pasitikrina. Maža įmonė iškabina esamą sudedamųjų dalių apžvalgą matomoje vietoje, kiekvienai pamainai įvardija po vieną nuolatinį kontaktinį asmenį tokiems klausimams ir instruktavimą užrašo viename lape.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 4.4 Vadovybė savo elgesiu, atviru ir kaltės neieškančiu nukrypimų aptarimu ir rezultatų grąžinimu komandai aiškiai parodo, kad maisto sauga yra svarbesnė už greitį ir kiekį; mokymų rezultatyvumas tikrinamas pagal praktiką, o ne vien pagal dalyvavimą, o išorės darbuotojai, tokie kaip valymo, priežiūros arba laikinojo įdarbinimo personalas, taip pat instruktuojami prieš darbo pradžią.**

Iš ko tai galima atpažinti: Trumpi higienos susirinkimo protokolai su temomis ir sprendimais, vadovybės stebėjimo apėjimai su užrašais, kas buvo pastebėta ir kaip į tai atsakyta, žemo slenkščio pranešimo kelias komandos pastaboms kartu su įrodymu, kad į tokias pastabas buvo atsakyta, ir išorės įmonių instruktavimo įrašai, pasirašyti prieš pirmą darbą. Maža įmonė kartą per mėnesį skiria komandai ketvirtį valandos, apie tai užrašo tris eilutes ir rezultatyvumą tikrina tiksliniais klausimais bei stebėjimu darbo vietoje. Užpildyti lapai dokumentuoja pačios įmonės būklę; jie nepakeičia nei įmonės pavojų analizės, nei valstybinės maisto kontrolės institucijos vertinimo.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5 Priežiūra, valymas, kenkėjų kontrolė ir atliekos

9

- 5.1 Grindys, sienos, lubos, durys, langai ir paviršiai patalpose, kuriose tvarkomas maistas, yra tokios būklės, kuri leidžia kruopščiai valyti, o trūkumai, tokie kaip įtrūkimai, besilupantys dažai, sudužusios plytelės arba atviros siūlės, yra užrašomi ir pašalinami per atsekamą terminą.**

Iš ko tai galima atpažinti: Trūkumų sąrašas arba priežiūros žurnalas su trūkumo radimo data, atsakingu asmeniu ir remonto data, paremtas rangovų sąskaitomis arba nuotraukomis prieš ir po. Maža įmonė veda vieną bendrą sąrašą ant sienos arba skaičiuoklėje, kur kiekvienas darbuotojas gali įrašyti trūkumą, o vadovybė pasirašo įvykdymą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Išvertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

5.2 Įrangai, įrenginiams ir sistemoms, kurios liečiasi su maistu arba veikia produkto saugą, tokioms kaip šaldymo įrenginiai, orkaitės, pjaustyklės, indaplovės ir vandens vamzdynai, yra nustatyti priežiūros intervalai, o faktiškai atlikta priežiūra yra įrodoma.

Iš ko tai galima atpažinti: Priežiūros grafikas arba įrangos registras su intervalu ir paskutinės priežiūros data, paremtas priežiūros įrašais, technikų aptarnavimo protokolais arba sąskaitomis. Maža įmonė apsieina su įrangos sąrašu, kurio kiekvienoje eilutėje nurodytas objektas, intervalas ir paskutinės priežiūros data, o už jo pasidėti aptarnavimo protokolai.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.3 Matavimo prietaisai, naudojami saugai svarbiems parametrams stebėti, ypač atšaldymo, kaitinimo ir laikymo karštai termometrai, yra tikrinami dėl tikslumo nustatytais intervalais, o nukrypstantys arba sugedę prietaisai išimami iš naudojimo.

Iš ko tai galima atpažinti: Patikros įrašas su prietaiso žymeniu, patikros data, nustatytą vertę, faktinę vertę ir rezultatą, paremtas etaloninių prietaisų kalibravimo pažymomis. Maža įmonė savo rankinius termometrus tikrina ledinio vandens vonelėje ir į sąrašą įrašo datą bei rodmenį, o kaip atskaitos taškas pakanka vieno etaloninio termometro su kalibravimo pažyma.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.4 Yra valymo ir dezinfekavimo planas, kuriame kiekvienai zonai, paviršiui ir įrangos vienetui nurodyta, kas valoma, kokia priemone, kokios koncentracijos, kokios sąlyčio trukmės, kaip dažnai ir kas už tai atsako.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Valymo ir dezinfekavimo planas, iškabintas ant sienos arba laikomas segtuve, sutikrintas su naudojamų priemonių techniniais ir saugos duomenų lapais, kad koncentracija ir sąlyčio trukmė atitiktų gamintojo nurodymus. Maža įmonė planą sudaro kaip lentelę pagal patalpas ir iškabina jį atitinkamoje patalpoje, kad jis būtų perskaitomas darbo vietoje.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.5 Suplanuoto valymo įvykdymas yra patvirtinamas, o jo rezultatyvumas verifikuojamas, ir kai patikra parodo nepatenkinamą būklę, perdarymas bei priežasties pašalinimas yra atsekami.

Iš ko tai galima atpažinti: Pasirašyti valymo įrašai kiekvienai pamainai arba dienai, antrojo asmens vizualinių patikrų rezultatai ir, kur naudinga, laboratorijos rezultatai iš braukiamųjų mėginių arba kontaktinių lėkštelių, paimtų nuo su maistu besiliečiančių paviršių, su data, vieta ir radiniu. Maža įmonė valymo plano pasirašymą sujungia su savaitine vadovybės vizualine patikra ir kas ketvirtį leidžia išoriškai ištirti vieną ar du braukiamuosius mėginius.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.6 Valymo priemonės, dezinfekantai ir kitos cheminės medžiagos laikomos paženklintoje originalioje pakuotėje arba aiškiai pažymėtose talpyklose, atskirai nuo maisto, pakavimo medžiagų ir su maistu besiliečiančių gaminių, prieiga prie jų yra valdoma, o priemonėms, naudojamoms ant su maistu besiliečiančių paviršių, gamintojas patvirtina jų tinkamumą.

Iš ko tai galima atpažinti: Atskirtos arba rakinamos cheminių medžiagų saugyklos nuotraukos arba eskizas, naudojamų priemonių sąrašas su nuoroda į saugos duomenų lapą ir gamintojo patvirtinimą dėl tinkamumo maisto sričiai, taip pat darbuotojams surengti mokymai apie saugų tvarkymą. Maža įmonė naudoja rakinamą spintą už gamybos patalpų ribų ir aiškiai draudžia pilstyti chemines medžiagas į gėrimų butelius.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

5.7 Įmonė laiko kenkėjus ir naminius gyvūnus atokiai nuo zonų, kuriose tvarkomas maistas: patekimo keliai yra apsaugoti, pastatas suteikia kuo mažiau slėptuvių ir maisto, veikia stebėsenos sistema su nustatytais tikrinimo taškais, o patikrinimai vyksta nustatytais intervalais.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Teritorijos planas su sunumeruotais graužikų ir skraidančių vabzdžių stebėsenos taškais, kenkėjų kontrolės rangovo patikrinimo ataskaitos arba vidiniai patikrinimo įrašai su data ir radiniu kiekviename taške, paremti konstrukcinių priemonių įrodymais, tokiais kaip durų tarpinės, tinklėliai nuo vabzdžių arba užsandarintos vamzdžių pralaidos. Maža įmonė gali pati sunumeruoti ir nufotografuoti stebėsenos taškus ir kas savaitę juos apeiti su trumpu kontroliniu sąrašu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.8 Patvirtinto arba įtariamo užkrėtimo atvejui yra nustatytas pranešimo kelias, skubūs veiksmai ir sprendimas, kaip elgtis su galimai paveiktu produktu, valdymo priemonės vykdo kompetentingi asmenys nekeldami pavojaus maistui, o rezultatyvumas bei pagrindinė priežastis yra išsiaiškinami.

Iš ko tai galima atpažinti: Užkrėtimo pranešimai su data, vieta, mastu ir atliktu veiksmu, paveikto produkto blokavimo arba sunaikinimo įrašai, darbų ataskaitos ir pasitelkto paslaugų teikėjo kompetencijos įrodymas, taip pat tolesnės patikros, rodančios, kad užkrėtimas baigėsi. Maža įmonė pranešimo kelią ir paslaugų teikėjo skubųjį telefoną užrašo viename lape valymo segtuve, kad ir laikini darbuotojai žinotų, kam skambinti.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.9 Atliekos, maisto likučiai ir parduoti nebetinkamas produktas surenkami į paženklintas, pakankamai sandarias ir uždaromas talpyklas, pašalinami pakankamai greitai, kad nesikauptų darbo patalpose, laikomi atskirai, kur to reikia, o jų perdavimas patvirtintiems atliekų tvarkytojams yra įrodomas.

Iš ko tai galima atpažinti: Atliekų šalinimo sutartys ir perdavimo raštai arba tvarkytojo prekybiniai dokumentai, atskirai laikomi šalutiniais gyvūniniams produktams ir naudotiems riebalams, kartu su atliekų talpyklų ir atliekų patalpos valymo reikalavimais valymo plane. Maža įmonė išvežimo kvitus chronologiškai renka į vieną segtuvą ir raštu užsirašo išvežimo dienas bei atsakomybę už konteinerių valymą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

6 Personalias: sveikata, higienos elgsena ir mokymas

5

6.1 Įmonė yra nustačiusi, apie kokius simptomus ir ligas asmuo praneša prieš dirbdamas su maistu, kam pranešama ir kas sprendžia dėl laikino pareigų persikirstymo. Ta pati taisyklė galioja atsitiktiniams darbuotojams, laikinojo įdarbinimo darbuotojams, praktikantams ir dirbantiems šeimos nariams, o susiję asmenys apie tai žino.

Iš ko tai galima atpažinti: Rašytinė pranešimo tvarka su įvardytu kontaktiniu asmeniu, praneštinų simptomų skelbimas persirengimo patalpoje, pirminio ir tolesnio instruktavimo pagal apsaugos nuo infekcijų teisės aktus įrašai su data ir parašu, laisvos formos užrašas apie kiekvieną nušalinimą nuo darbo ir apie grįžimą į darbą. Maža įmonė personalo segtuve veda vieną sąrašą, kuriame kiekvienam asmeniui nurodyta paskutinio instruktavimo data.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

6.2 Progos, kuriomis plaunamos rankos, yra nustatytos faktiškai atliekamoms užduotims, įskaitant darbo pradžią, naudojimąsi tualetu, pertraukos pabaigą, sąlytį su atliekomis ir bet kokią perėjimą tarp žalio ir vartoti paruošto produkto. Tam reikalingos rankų plovimo vietos pasiekiamos nuo darbo vietos be aplinkkelio ir aprūpintos valymo priemone bei higieniška džiovinimo priemone.

Iš ko tai galima atpažinti: Rankų higienos planas su proga, priemone ir sąlyčio trukme, skelbimas tiesiai virš praustuvės, muilo ir vienkartinį rankšluosčių pirkimo arba pristatymo įrašai kaip tikrojo suvartojimo įrodymas, vadovo inicialai atliekant atrankines patikras. Mažoje įmonėje planas telpa viename puslapyje, o atrankinė patikra yra mėnesinė varnelė su inicialais tame pačiame lape.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

6.3 Kiekvienai zonai yra nustatyta, kokie darbo ir apsauginiai drabužiai kartu su galvos apdangalu dėvimi, kaip dažnai jie keičiami ir kas bei kokiomis sąlygomis juos skalbia. Asmeniniai lauko drabužiai ir darbo drabužiai laikomi atskirai, o matomai išsitemę drabužiai keičiami prieš tęsiant darbą.

Iš ko tai galima atpažinti: Drabužių taisyklė kiekvienai zonai su keitimo dažnumu, drabužių išdavimo sąrašas, pasirašytas gaunančio asmens, skalbimo įrodymas kaip sutartis su skalbykla arba kaip vidinis skalbimo temperatūros nurodymas, atskiros spintelės arba bent atskiros pertvaros. Maža įmonė tai įrodo išdavimo sąrašu ir trumpu užrašu, kas ir kioje temperatūroje skalbia.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

6.4 Kiekvienai zonai, kurioje tvarkomas nesupakuotas maistas, yra elgesio taisyklės; jos galioja ir lankytojams, rangovams bei vairuotojams ir yra jiems paskelbiamos prieš įėjimą. Jos apima bent: papuošalus, laikrodžius, dirbtinius nagus ir asmeninius daiktus, žaizdų uždegimą gerai matomais ir, kur reikia, aptinkamaisiais pleistrais, taip pat valgymą, gėrimą ir rūkymą tik tam skirtose zonose.

Iš ko tai galima atpažinti: Įmonės instruktavimas, išdėstantis elgesio taisykles, su kiekvieno asmens pasirašytu susipažinimu, išorės asmenų įėjimo taisyklė su įrašu lankytojų lape ir vienkartinio drabužių išdavimu, nuolatinė kontrastingų pleistrų išdavimo vieta su atsargų kontrole. Mažoje įmonėje pakanka skelbimo prie įėjimo ir vieno lankytojų lapo prie durų.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

6.5 Kiekvienas su maistu besiliečiantis asmuo yra mokomas prieš darbo pradžią ir vėliau nustatytais intervalais pagal savo užduotį. Šalia higienos pagrindų mokymai aiškiai apima alergeninių sudedamųjų dalių tvarkymą ir kryžminę taršą per rankas, drabužius bei įrankius; jie vyksta forma, kurią supranta visi dalyvaujantys, o vadovybė savo elgesiu parodo, kad apie higienos nukrypimus galima pranešti be neigiamų pasekmių.

Iš ko tai galima atpažinti: Mokymų planas su tema, data ir tiksline grupe, dalyvių sąrašas su parašais, medžiaga su paveikslėliais vietų ilgu tekstų ten, kur yra kalbos barjerų, paprasta rezultatyvumo patikra, tokia kaip rankų kontaktinė lėkštelė arba trumpas klausimynas, taip pat įrašai apie praneštus nukrypimus ir dėl jų atliktus veiksmus. Maža įmonė moko per rytinį instruktažą ir viename lape užrašo datą, temą bei inicialus.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7 Veiklos eigos valdymas

17

7.1 Srautas nuo prekių priėmimo iki išsiuntimo yra užfiksuotas atskiroje proceso schemoje, kuri apima kiekvieną žingsnį, kiekvieną tarpinį laikymą, kiekvieną perdirbimą ir kiekvieną produkto grąžinimą į srautą ir kuri buvo apeita bei patvirtinta ceche vykstant tikrai gamybai. Kuriuos žingsnius reikia valdyti ir kokia priemone, įmonė išveda iš savo pavojų analizės, nes tai priklauso nuo gaminamų produktų, naudojamų įrangos ir aptarnaujamų klientų ir negali būti nurodyta iš išorės.

Iš ko tai galima atpažinti: Srauto diagrama arba sunumeruotas žingsnių sąrašas su data, autoriumi ir užrašu, kas ir kada jį patikrino ceche. Šalia jos lentelė, priskirianti kiekvienam žingsniui numatytą valdymo priemonę ir nurodanti atgal į įmonės pavojų analizę. Tinkamas išvedimo kelias: paimti sektoriaus geros higienos praktikos kodeksus, institucijų rekomendacijas ir techninę literatūrą kaip pradinį tašką, tada žingsnis po žingsnio nuspręsti, kas šiai įmonei iš tikrųjų taikoma. Maža įmonė schemą nubraižo viename puslapyje ir įrašo joje recepto, įrangos arba patalpų pakeitimus su nauja data.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7.2 Kiekvienam žingsniui, kuriame įmonė remiasi laiku ir temperatūra pavojui valdyti, pavyzdžiui, kaitinimui, atvėsinimui, laikymui šaltyje, užšaldymui, laikymui karštai arba brandinimui, taikytinas vertes nustato ir pagrindžia pati įmonė. Yra nustatyta, kas matuoja, kaip dažnai, kurioje vietoje ir kas vyksta, kai nustatyta vertė nepasiekama.

Iš ko tai galima atpažinti: Procedūros aprašas kiekvienam žingsniui su įmonės nustatyta verte, matavimo vieta, dažnumu ir veiksmo taisykle nukrypimo atveju, kartu su atliktų matavimų įrašais. Vertės pagrindimas ateina iš teisinių reikalavimų, paskelbtų sektoriaus rekomendacijų arba pačios įmonės matavimų serijų su tikruoju produktu, pavyzdžiui, vidinės temperatūros kreivių storiausiame gabale arba aušinimo kreivių pilniausioje talpykloje. Kitos įmonės naudojamos vertės savaime nėra įrodymas, jos patvirtinamos su savo produktu. Maža įmonė tą patvirtinimą dokumentuoja kelių partijų matavimų žurnalu ir kartoja jį kaskart, kai keičiasi kiekis, įranga arba receptas.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Išvertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

- 7.3 Matavimo ir bandymo įranga, naudojama valdymui įrodyti, tokia kaip termometrai, duomenų kaupikliai, svarstyklės, pH matuokliai arba vandens aktyvumo matuokliai, tinka numatyti paskirčiai, tikrinama dėl tikslumo nustatytais intervalais ir yra derinama, remontuojama arba išimama iš naudojimo, kai nukrypsta. Kai nustatoma, kad prietaisas rodė neteisingai, įvertinama, koks produktas paveiktu laikotarpiu buvo pagal jį vertintas.**

Iš ko tai galima atpažinti: Įrangos sąrašas su vieta, patikros intervalu ir paskutinės patikros data bei patys patikros įrašai. Praktikoje tai išsprendžiama etaloniniu termometru su kalibravimo pažyma, su kuriuo darbiniai termometrai lyginami lediniame vandenyje esant 0 laipsnių Celsijaus ir verdančiame vandenyje, užrašant nustatytąją vertę, faktinę vertę ir nukrypimą. Nustatytiems klaidingiems matavimams pakanka trumpo užrašo, kurios partijos buvo peržiūrėtos ir kaip dėl jų nuspręsta.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 7.4 Žaliavoms, sudedamosioms dalims, priedams, pagalbinėms perdirbimo medžiagoms ir perkamiems gataviems gaminiams yra pačios įmonės nustatyti reikalavimai, nurodantys, ką ji priima ir ko nepriima. Jie apima bent kilmę, ženklavinimą, alergenu deklaracijas, pakuotės būklę, pristatymo metu reikalingą temperatūrą ir tinkamumo vartoti terminą.**

Iš ko tai galima atpažinti: Specifikacijų lapai arba žaliavų lentelė su kiekvieno vieneto priėmimo kriterijais, paremta tiekėjo produktų duomenų lapais ir alergenu informacija. Maža įmonė veda vieną sąrašą su viena eilute kiekvienam vienetui ir stulpeliais tiekėjas, reikalaujama pristatymo temperatūra, alergenai ir ypatingi punktai. Duomenų lapai atnaujinami kaskart, kai tiekėjas pakeičia receptūrą.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 7.5 Kiekvienas pristatymas prieš priimant tikrinamas pagal nustatytus reikalavimus, rezultatas užrašomas, o neatitinkantis produktas atmetamas arba laikomas karantine, kol klausimas išsprendžiamas. Produktas nepriimamas, kai matyti, kad jis taip sugedęs, užterštas arba netinkamai tvarkytas, jog nebūtų saugus net po tolesnio perdirbimo.**

Iš ko tai galima atpažinti: Prekių priėmimo įrašas su data, tiekėju, preke, partijos numeriu, išmatuota atšaldytų ir užšaldytų prekių temperatūra, būklės vertinimu ir parašu. Atmetimai su priežastimi ir patvirtinančiu įrodymu, pavyzdžiui, nuotrauka ir grąžinimo raštu arba įrašu važtaraštyje. Maža įmonė naudoja paprastą formą arba antspauduoja ir pasirašo važtaraštį, ranka prirašydama temperatūrą.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 7.6 Tiekėjai ir iš jų gaunamos prekės yra žinomi, parenkami pagal atsekamus kriterijus ir pakartotinai vertinami nustatytais intervalais. Radiniai iš prekių priėmimo, iš analizių, iš klientų skundų arba iš oficialių įspėjimų grįžta į tą vertinimą ir lemia atsaką tiekėjui.**

Iš ko tai galima atpažinti: Tiekėjų sąrašas su kiekvienam tiekėjui priskirtomis prekėmis ir paskutinio vertinimo data, paremtas pagrindžiančiais įrodymais: įsivertinimo klausimynais, trečiųjų šalių įrodymais, tyrimų protokolais, objekto registravimo arba patvirtinimo numeriu ir skundų istorija. Atsakai įrodomi susirašinėjimu arba pokalbio užrašu. Maža įmonė tai veda kaip lentelę su viena eilute kiekvienam tiekėjui ir vienu stulpeliu einamųjų metų įvykiams.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

- 7.7 Vanduo, kuris liečiasi su maistu, su maistu besiliečiančiais paviršiais arba su darbuotojų rankomis, yra geriamojo vandens kokybės. Tas pats galioja ledui, kuris liečia maistą arba naudojamas jam atšaldyti, ir garui, kuris tiesiogiai pasiekia maistą arba sąlyčio paviršius. Vandens šaltinis yra žinomas, o jo kokybė verifikuojama nustatytais intervalais.**

Iš ko tai galima atpažinti: Kai įmonė prijungta prie viešojo tiekimo: esama geriamojo vandens analizė arba tiekėjo kokybės ataskaita ir pačios įmonės vandens ėmimo vietų planas, rodantis, kur yra filtras, minkštiklis ar ledo aparatas, nes už tų taškų kokybė gali pakisti. Kai vanduo imamas iš savo šulinio arba šaltinio: mėginių ėmimo planas su parametrais, ėmimo vietomis ir dažnumu bei akredituotos laboratorijos rezultatais. Maža įmonė rezultatus pasideda šalia trumpo užrašo, kaip ji elgsis gavusi nepalankų rezultatą, kas informuojamas ir kuriuo momentu naudojimas sustabdomas.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

Išvertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

- 7.8 Vanduo, kuris nėra geriamojo kokybės ir naudojamas tik be sąlyčio su maistu, pavyzdžiui, gaisrams gesinti, garui gaminti be sąlyčio su produktu arba aušinti, teka atskira, aiškiai paženklinta vamzdyno sistema, neturinčia jungties su geriamojo vandens tinklu ir negalinčia į jį patekti atgal. Kai vanduo yra apdorojamas ir naudojamas pakartotinai, yra patikrinta ir pagrįsta, kad dėl to nekyla maisto pablogėjimo.**

Iš ko tai galima atpažinti: Vamzdyno planas arba spalvomis paženklintų linijų ir vandens ėmimo vietų nuotraukos, atgalinio tekėjimo prevencijos įtaisų ir jų bandymo įrodymai. Pakartotinai naudojamam vandeniui, pavyzdžiui, priešpriešiniame plovime, trumpas rašytinis vertinimas, apimantis apdorojimo žingsnį, stebimus parametrus ir išleidimo kriterijus. Maža įmonė, neturinti negeriamojo vandens tinklo, tai nurodo vienu sakiniu, kad patikra liktų atsekama.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.9 Žalias ir neapdorotas produktas atskirtas nuo vartoti paruošto ir apdoroto produkto erdvėje, laike arba tam skirta įranga ir darbo paviršiais. Darbuotojai, įrankiai, talpyklos, valymo reikmenys ir judėjimo keliai sutvarkyti taip, kad niekas nepersikeltų iš vienos pusės į kitą, o tarp veiklų keitimosi numatytas rezultatyvus valymas.**

Iš ko tai galima atpažinti: Patalpų arba zonų planas, rodantis darbuotojų, produkto ir atliekų kelius, lentelių, peilių ir valymo reikmenų spalvų kodas su paaiškinimu ir darbo instrukcija dėl rankų plovimo bei apsauginių drabužių keitimo. Kur atskyrimas įmanomas tik laike, gamybos grafikas ir valymo įrašas įrodo eiliškumą. Maža įmonė su viena virtuve tai išsprendžia nustatytais laiko tarpais ir tarpiniu valymu, kuris pasirašomas valymo grafike.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.10 Įmonė žino kiekvieną alergeninę medžiagą, kuri apskritai yra objekte, ir ne tik esančias receptuose, bet ir esančias pagalbinėse medžiagose, pagalbinėse perdirbimo medžiagose, perdirbamame produkte, dengimo ir formų tepimo priemonėse, personalo zonai laikomose sudedamosiose dalyse ir prekėse, kurios tik laikinai laikomos tarpiniame sandėlyje arba perpakuojamos. Apžvalgą galima priskirti produktui ir zonai, ir ji atnaujinama su kiekvienu recepto arba tiekėjo pasikeitimu.**

Iš ko tai galima atpažinti: Alergenų matrica su produktais arba receptais eilutėse ir deklaruotinomis medžiagų grupėmis stulpeliuose, maitinama iš tiekėjų specifikacijų ir duomenų lapų. Svarbu, kad kiekvienoje eilutėje būtų pakeitimo data ir įvardytas atsakingas asmuo, kad tylus tiekėjo recepto pakeitimas būtų pastebėtas. Maža įmonė matricą veda skaičiuoklėje ir už jos pasideda tiekėjų duomenų lapus.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.11 Įmonė yra įvertinusi kelius, kuriais alergeninė medžiaga gali netyčia pasiekti produktą, kuriame ji nenumatyta, ir iš to vertinimo yra išvedusi savo priemones, tokias kaip atskiras laikymas, uždaros talpyklos su nedviprasmišku ženkliniu, nustatytas gamybos eiliškumas, tam skirta įranga arba tarpinis valymas su parodytu poveikiu. Šių priemonių rezultatyvumas yra verifikuojamas, o ne tik numanomas.**

Iš ko tai galima atpažinti: Rašytinis vertinimas kiekvienam patekimo keliui su pasirinkta priemone ir atsakingu asmeniu, gamybos grafikas su nustatyto eiliškumo ir rezultatyvumo įrodymais: vizualinė apžiūra po valymo su parašu, braukiamieji mėginiai arba greitieji alergenų testai svarbiausiuose taškuose ir, kur reikia, laboratorijos rezultatas pirmajam produktui po perėjimo. Maža įmonė pradeda nuo nustatyto eiliškumo, pirma be alergenų, ir tarpinį valymą įrodo valymo grafike su laiku ir parašu. Atsargumo teiginys apie galimus pėdsakus nepakeičia priemonės.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.12 Informacija apie esamas alergenes medžiagas patikimai pasiekia klientą per etiketę fasuotoms prekėms ir per nustatytą bei viduje žinomą pateikimo formą nefasuotoms prekėms. Kiekvienas recepto, sudedamosios dalies arba tiekėjo pakeitimas sukelia ženklinio ir informacijos pateikimo peržiūrą, o pasenusios etiketės ar skelbimai išimami iš apyvartos.**

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Etikečių ir valgiaraščių išleidimo žingsnis su data ir išleidžiančio asmens vardu, esamos receptūros ir etiketės teksto sutikrinimo įrašas, o nefasuotoms prekėms skelbimas, segtuvas arba kortelė su informacija, taip pat įrodymas, kad pardavimo darbuotojai apie tai instruktuoti. Maža įmonė veda segtuvą su vienu lapu kiekvienam patiekalui, kuriame išdėstytos sudedamosios dalys ir alergenai, ir kiekvieną pakeitimą jame pažymi su data. Sunaikintos senos etiketės trumpai užrašomos.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

7.13 Kiekvienam produktui tinkamumo vartoti terminą ir laikymo sąlygas nustato ir pagrindžia pati įmonė, o kiekvienas pagamintas vienetas turi žymenį, pagal kurį jį galima priskirti gamybos partijai arba pagaminimo dienai. Tas pats priskyrimas galioja produktui, kuris įmonės viduje perdirbamas arba naudojamas pakartotinai.

Iš ko tai galima atpažinti: Vienas lapas kiekvienam produktui su datos kodavimu, laikymo sąlyga ir pagrindu, paremtas laikymo bandymais tikromis sąlygomis, laboratorijos rezultatais apie išsilaikymo trukmę arba paskelbtomis sektoriaus rekomendacijomis, patvirtintomis su savo produktu. Šalia to taisyklė, kaip sudaromas partijos žymuo, pavyzdžiui, pagaminimo data ir eilės numeris. Maža įmonė partijas užrašo gamybos knygoje ir tą patį numerį užklįjuoja ant talpyklos bei ant kontrolinio mėginio.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7.14 Pakavimo ir vyniojimo medžiagos tinka sąlyčiui su atitinkamu maistu, laikomos apsaugotos ir atskirai nuo žaliavų bei valymo chemikalų ir prieš naudojimą vizualiai tikrinamos dėl švaros ir vientisumo. Pakartotinai naudojamos talpyklos imamos į darbą tik tada, kai yra išvalytos ir tinka paskirčiai.

Iš ko tai galima atpažinti: Medžiagų tiekėjų atitikties deklaracijos arba tinkamumo įrodymai kiekvienam vienetui, laikomi kartu su specifikacijomis, ir laikymo vieta, sauganti medžiagas nuo dulkių, kenkėjų ir drėgmės. Vizualinė patikra prieš naudojimą pasirašoma gamybos įrašė. Maža įmonė tiekėjų deklaracijas laiko segtuve ir aktyviai jų paprašo, kai įvedama nauja medžiaga.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7.15 Produktas išeina iš įmonės tik po patikros, kad numatyti valdymo žingsniai atlikti ir kad susiję įrašai yra pilni. Krovimo ir vežimo metu išlaikomos reikalingos temperatūros, o transporto priemonės ir talpyklos yra švarios, tinkamos ir pakrautos taip, kad produktai negalėtų vienas kito paveikti neigiamai.

Iš ko tai galima atpažinti: Išleidimo raštas su vardu ir data kiekvienai partijai arba pristatymui, temperatūros matavimas kraunant, transporto priemonės švaros patikra su parašu, važtaraštis ir vežimo dokumentas, o ilgesniuose maršrutuose temperatūros registratoriaus išklotinė. Kai pasitelkiamas trečiosios šalies vežėjas, sutartinis susitarimas dėl temperatūros valdymo. Maža įmonė, kuri pristato pati, naudoja po vieną eilutę kiekvienam reisui su išvykimo laiku, temperatūra krovinių skyriuje ir parašu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7.16 Įmonė gali kiekvienam produktui įvardyti tiesioginį tiekėją ir tiesioginį verslo klientą ir pareikalavus pateikti tą informaciją institucijoms. Ryšys tarp panaudotų ir pagamintų partijų yra pakankamai sandarus, kad paveiktą partiją būtų galima apriboti abiem kryptimis, o įrašai saugomi tinkamą laikotarpį.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Įeinančių prekių važtaraščiai ir sąskaitos, gamybos įrašai, siejantys panaudotas partijas su pagaminta partija, ir išeinantys dokumentai su klientu, data, preke ir kiekiu. Tvirtumas matomas tik per pratybas: atsitiktinai paimti gatavą produktą, atsekti jį atgal iki žaliavų partijų ir pirmyn iki kiekvieno kliento, nurodant sugaištą laiką ir kiekių sutikrinimą, ir rezultatą užrašyti su data. Maža įmonė tai išsprendžia gamybos knyga ir pasidėtais važtaraščiais, jeigu partijos numeris matomas abiejuose.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7.17 Yra procedūra, kurios įmonė laikosi, kai turi pagrindo manyti, kad jos rinkai pateiktas maistas nėra saugus: paveiktas produktas nedviprasmiškai blokuojamas ir paženklinamas, įvardytas asmuo sprendžia, kas su juo bus, produktas pašalinamas iš rinkos ir, kai jis galėjo jau pasiekti vartotoją, viešai atšaukiamas, o kompetentinga institucija informuojama nedelsiant. Atsakomybės ir kontaktiniai keliai nustatyti ir ne darbo valandoms, o procedūra išbandoma nustatytais intervalais, kad būtų patvirtinta, jog ji veikia.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Rašytinė procedūra su sprendimų keliais ir atsakingų asmenų, institucijos, laboratorijų, klientų ir, kai aktualu, spaudos vardais bei telefono numeriais, kartu su laiškų šablonais klientams informuoti ir institucijai pranešti bei produkto blokavimo etikete. Įrodymas yra karantino žurnalas su partija, kiekiu, priežastimi ir sprendimu dėl tolesnio likimo, sunaikinimo arba grąžinimo įrašai ir pratybų įrašas su data, trukme, susigražintu kiekiu ir išaiškėjusiomis silpnomis vietomis. Maža įmonė procedūrą išdėsto viename puslapyje, kontaktų sąrašą išskabina biure ir kartą per metus su tikra partija patikrina, ar grandinė laikosi. Šis sąrašas nepakeičia oficialaus vertinimo ir nėra teisinė konsultacija.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

8 Produkto informacija ir vartotojų informavimas

4

8.1 Kiekviena partija, išeinanti iš objekto, turi unikalų žymenį, matomą ant produkto arba jo pakuotės, o tą žymenį objekto viduje galima susieti su pagaminimo arba išsiuntimo data, panaudotomis žaliavomis ir susijusiais stebėsenos įrašais, kad prireikus būtų galima apriboti paveiktą kiekį.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Partijos apibrėžimo taisyklė, nurodanti, kas riboja partiją, pavyzdžiui, gamybos diena, indas arba gauta pristatymo siunta, kartu su etiketės pavyzdžiu, rodančiu žymenį, ir partijų sąrašą arba gamybos įrašą, kuris kiekvienai partijai susieja panaudotas žaliavų partijas ir aptarnautus klientus. Maža įmonė kaip partijos kodą naudoja pagaminimo datą ir veda vieną dienos lapą, kuriame greta stovi data, pagamintos prekės, panaudotos tiekėjų partijos ir aptarnauti klientai.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

8.2 Produktas išleidžiamas su informacija, kurios kitai grandinės daliai reikia saugiam tvarkymui: pavadinimu, partija, geriausio iki arba tinka vartoti iki data, reikalinga laikymo ir vežimo temperatūra ir, kai aktualu, nurodymais dėl ruošimo arba tolesnio perdirbimo.

Iš ko tai galima atpažinti: Etiketės, važtaraščiai arba prekybos dokumentai kiekvienai prekei, sutikrinti su produktų pagrindiniu sąrašu, kuriame kiekvienam produktui nurodytas tinkamumo vartoti terminas ir reikalinga temperatūra, kartu su įrodymu, kuriuo remiasi termino nurodymas, tokiu kaip tinkamumo vartoti termino bandymai, laboratorijos rezultatai arba tiekėjo informacija. Maža įmonė produktų pagrindinį sąrašą veda kaip paprastą lentelę ir šalia pasideda trumpą datuotą užrašą su termino pagrindimu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

8.3 Kiekvienam išleistam produktui yra žinoma ir klientui prieinama, kokių alergeninių sudedamųjų dalių jame yra, taip pat ir nefasuotam produktui; informacija atitinka faktiškai naudojamas sudedamąsias dalis ir receptus ir atnaujinama, kai pasikeičia receptas arba tiekėjas.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Receptai su pažymėtais alergenais, išvesti iš perkamų žaliavų specifikacijų ir etikečių, kartu su alergenų informacija klientui kaip skelbimu, segtuvu, valgiaraščio priedu arba etikete, taip pat pakeitimų įrašas, rodantis, kada kuris teiginys buvo atnaujintas. Maža įmonė veda alergenų segtuvą su viena eilute kiekvienam patiekalui ir už jo pasideda žaliavų etiketės, kad kiekvieną teiginį bet kada būtų galima atsekti iki jo šaltinio.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

8.4 Kai produkto sauga priklauso nuo teisingo vartotojo elgesio, pavyzdžiui, kai produktą prieš vartojimą reikia gerai įkaitinti, kai tai atšaldyti produktai arba pasiūlymai pažeidžiamoms grupėms, vartotojas gauna apie tai suprantamą informaciją, o darbuotojai geba teisingai atsakyti į klausimus apie sudedamąsias dalis ir tvarkymą.

Iš ko tai galima atpažinti: Vartotojo informacijos pavyzdžiai etiketėje, skelbime, valgiaraštyje arba svetainėje kartu su darbuotojų instruktavimu su data ir dalyvių sąrašu, nurodant, kas teikia informaciją ir iš kur ta informacija ateina. Maža įmonė prie prekystalio laiko lapą su standartiniais atsakymais ir užrašą, kad kilus abejonėi atverčiamas alergenų segtuvas, o ne spėjamas atsakymas.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9 Vežimas ir pristatymas

3

9.1 Transporto priemonės, priekabos, krovinių skyriai ir daugkartinės talpyklos, naudojamos maistui vežti, suprojektuotos ir prižiūrimos taip, kad jas būtų galima kruopščiai išvalyti, jos valomos nustatytais intervalais ir kaskart, kai krovinyje keičiasi tarp svarbių produktų, o talpyklos ar cisternos, naudojamos nefasuotoms prekėms vežti dideliais kiekiais, yra matomai skirtos tik maistui.

Iš ko tai galima atpažinti: Transporto priemonių ir talpyklų registras su valymo intervalu, pasirašyti valymo įrašai kiekvienai transporto priemonei su data ir atsakingu asmeniu, krovinių skyrių ir vežimo dėžių įtraukimas į valymo grafiką bei maistui skirtos paskirties ženklavimas ant cisternų ar talpyklų. Maža įmonė, pristatanti universalu arba šaldoma priekabą, laiko transporto priemonėje vieną lapą, kuriame vairuotojas pasirašo valymą ir vizualinę patikrą prieš kiekvieną reisą, o tarpinių ar sienų dangos pažeidimus praneša į vedamą trūkumų sąrašą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Išsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

9.2 Prekės vežimo metu apsaugotos nuo užteršimo, supakuotos arba uždengtos, o pakrovimas sutvarkytas taip, kad žalios ir vartoti paruoštas maistas, alergenų turinčios ir jų neturinčios prekės bei maistas ir ne maisto daiktai negalėtų vienas kito paveikti, o kai ta pačia transporto priemone anksčiau vežtos kitos prekės, prieš kitą maisto krovinį atliktas rezultatyvus valymas.

Iš ko tai galima atpažinti: Pakrovimo taisyklė arba krovinio planas, apibrėžiantis atskyrimą pagal produktų grupę ir pagal alergenų, vizualinė krovinio skyriaus patikra prieš pakrovimą su pasirašymu ir, kai transporto priemonė naudojama mišriems kroviniams, ankstesnio krovinio įrašas su paskutiniu ne maisto krovinio ir po jo atliktu valymu. Maža įmonė tai išsprendžia uždaromomis vežimo dėžėmis, atskirtomis pagal spalvą arba pagal etiketę su rašytiniu priskyrimu, ir aiškiai draudžia krovinio skyriuje vežti valymo priemones, įrankius ar asmeninius daiktus.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.3 Maistui, kurį reikia laikyti atšaldytą, užšaldytą arba karštą, temperatūra viso vežimo metu, įskaitant pakrovimą ir iškrovimą, išlaikoma ir stebima reikalaujamame ruože, nukrypimai baigiasi atsekamu sprendimu dėl paveiktų prekių, o kai pasitelkiamas vežėjas arba pristatymo tarnyba, temperatūros reikalavimai ir įrašų vedimo pareiga sutariaimi sutartimi, o jų laikymasis verifikuojamas.

Iš ko tai galima atpažinti: Temperatūros įrašai iš šaldomos transporto priemonės arba iš duomenų kaupiklio kiekvienam reisui, kraunant ir perduodant paimti rodmenys, įrašyti važtaraštyje, sulaikymo ir sprendimo įrašai viršijus ribas, taip pat vežimo susitarimas su paslaugų teikėju ir pristatytų prekių atrankinės patikros. Maža įmonė į šaldidėžę įdeda paprastą duomenų kaupiklį, zondiniu termometru matuoja išvykstant ir atvykstant ir abu rodmenis įrašo važtaraštyje, kurį gavėjas pasirašo.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10 HACCP planas: dvylika taikymo žingsnių

12

10.1 Įmonė yra paskyrusi komandą HACCP planui parengti ir palaikyti, komanda apima turimą produktų, technologijos, higienos ir žaliavų srities kompetenciją, trūkstama kompetencija sąmoningai pasitelkiama iš išorės, o plano taikymo sritis yra nustatyta: kuriuos produktus, kuriuos proceso žingsnius ir kurias vietas jis apima ir kur baigiasi.

Iš ko tai galima atpažinti: Įvardytas dalyvaujančių asmenų paskyrimas su jų vaidmeniu ir kvalifikacijos įrodymu, mokymų pažymėjimai arba konsultavimo sutartys perkamai kompetencijai, taip pat vienas puslapis, aprašantis taikymo sritį ir jos ribas. Mažoje įmonėje komanda dažnai yra vienas asmuo, ir tada pakanka rašytinio pareiškimo: kas atsako, kokį mokymą tas asmuo turi ir su kokia išorės specialistų įstaiga tariamasi kilius klausimams.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.2 Kiekvienam produktui arba produktų grupei yra aprašas, kuriame užfiksuotos saugai svarbios savybės, tokios kaip sudėtis ir žaliavos, fizinės ir cheminės savybės, apdorojimas prieš išleidimą, pakuotė, laikymo ir vežimo sąlygos, tinkamumo vartoti terminas ir esami deklaruotini alergenai.

Iš ko tai galima atpažinti: Produkto duomenų lapas arba receptūros lapas kiekvienai produktų grupei, pagrįstas tiekėjų specifikacijomis ir alergenų deklaracijomis. Maža įmonė panašias prekes sugrupuoja, pavyzdžiui, pagal gamybos būdą, ir aprašo grupę, o ne kiekvieną atskirą gaminį, jeigu saugai svarbios savybės grupėje sutampa.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.3 Kiekvienam produktui užrašyta, kaip jį numatyta naudoti, kokį tolesnį apdorojimą taiko klientas ir kurioms žmonių grupėms jis tiekiamas, aiškiai atsižvelgiant į ypač pažeidžiamas vartotojų grupes, taip pat įvertinamas pagrįstai numatomas netinkamas naudojimas.

Iš ko tai galima atpažinti: Numatytas naudojimas ir tikslinė grupė nurodyti produkto duomenų lape, sutikrinti su faktiniu ženkliniu, ruošimo nurodymais ant etiketės ir tiekimo keliu. Maža įmonė vienu ar dviem sakiniais kiekvienai produktų grupei užrašo, ar maistas prieš vartojimą kaitinamas ir ar tarp vartotojų yra vaikų, pagyvenusių žmonių, nėščiųjų arba sergančiųjų, nes tai sugriežtina vėlesnį vertinimą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

10.4

Kiekvienam procesui parengta srauto diagrama, be spragų atvaizduojanti visus žingsnius iš eilės nuo prekių priėmimo per tarpinį laikymą, perdirbimą ir pakavimą iki išleidimo, o į procesą įeinantys ir iš jo išeinantys srautai yra matomi, tai yra perkamos žaliavos, priedai, vanduo, pakuotės, pakartotinai į procesą grąžinamas produktas, grąžintas produktas ir atliekos.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Srauto diagrama kiekvienai produktų grupei su sunumeruotais žingsniais, data ir versija, kad vėlesni vertinimai galėtų nedviprasmiškai remtis žingsnio numeriu. Maža įmonė diagramą nubraižo ranka kaip langelių grandinę viename lape ir nuskenuoja, braižymo programos nereikia, svarbu, kad žingsniai būtų pilni.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.5

Srauto diagrama yra verifikuota vietoje veikiant gamybai pagal tai, kaip darbas iš tikrųjų atliekamas, visose pamainose ir visais darbo laikais, kuriais procesas vyksta, skirtumai tarp popieriaus ir tikrovės diagramoje ištaisyti, o patikra įrodyta su data ir asmeniu.

Iš ko tai galima atpažinti: Užrašas ant diagramos arba trumpas apėjimo įrašas su data, laiku, pamaina ir patikrą atlikusio asmens parašu, kartu su ankstesne versija palyginimui. Maža įmonė vieną kartą pereina visą produkto kelią su atspausdinta diagrama rankoje, pataiso ją tiesiai lape ir pasirašo su data.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.6

Kiekvienam patvirtintos srauto diagramos žingsniui įmonė pati yra nustačiusi, kokie biologiniai, cheminiai, fiziniai ir su alergenais susiję pavojai ten gali atsirasti, sustiprėti arba išlikti, kiekvieną iš šių pavojų yra įvertinusi pagal galimo poveikio sveikatai sunkumą ir pasireiškimo tikimybę, reikšmingais įvertintų pavojų priežastis yra įvardijusi ir priskyrusi joms valdymo priemonės, o vertinimas remiasi atsekamais šaltiniais ir pačios įmonės sąlygomis, o ne iš kitur perimtu sąrašu. Šio žingsnio rezultatas nėra iš anksto nulemtas, jis skiriasi kiekvienai įmonei, kiekvienam produktui ir kiekvienam procesui ir yra parengiamas čia savarankiškai.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Pavojų analizę kaip lentelę, kurioje kiekviena eilutė yra vienas pavojus sunumeruotame proceso žingsnyje, su stulpeliais pavojaus rūšis, priežastis, sunkumo ir tikimybės vertinimas, vertinimo pagrindimas, šaltinio nuoroda ir priskirta valdymo priemonė. Tinkami šaltiniai yra techninė literatūra, atitinkamo sektoriaus geros higienos praktikos vadovai, atšaukimų pranešimai, oficialūs įspėjimai, pačios įmonės gauti skundai ir laboratorijos rezultatai. Maža įmonė žingsnis po žingsnio pereina sektoriaus vadovą, kiekvieną jame įvardytą pavojų patikrina dėl svarbos savo įmonėje ir taip pat dokumentuoja pagrindimą, kodėl pavojus jai nėra reikšmingas.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.7

Iš reikšmingais įvertintų pavojų įmonė pati yra išvedusi, kuriuose proceso žingsniuose valdymas yra būtinas, kad pavojaus būtų išvengta, jis būtų pašalintas arba sumažintas iki priimtino lygio, išvedimas kiekvienam žingsniui yra atsekamai pagrįstas, ir lygiai taip pat pagrįsta, kodėl žingsnis nėra toks būtinas taškas, nepaisant valdymo priemonės, nes vėlesnis etapas pavojų suvaldo. Kurie tai žingsniai, išplaukia vien iš pačios įmonės pavojų analizės ir jos proceso ir čia nėra nurodoma.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Atsekamas išvedimas kiekvienam reikšmingam pavojui, pavyzdžiui, su sprendimų medžiu arba pagrįsta vertinimo lentele, rodančia, kokie klausimai buvo užduoti, kaip į juos atsakyta ir kokia išvada seka. Svarbu, kad būtų pagrįsti ir teigiami, ir neigiami sprendimai, nes oficialaus patikrinimo metu atmetų taškų pagrindimo klausinama lygiai taip pat atidžiai kaip ir pasirinktų. Maža įmonė užpildytą sprendimų medį kiekvienam pavojui prideda kaip pavojų analizės priedą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

10.8

Kiekvienam nustatytam valdymo taškui yra išmatuojamas kriterijus, atskiriantis saugią būklę nuo nebesaugios, vertė parinkta taip, kad jos laikymasis iš tikrųjų suvaldytų reikšmingą pavojų, ir šis tinkamumas prieš naudojimą yra įrodytas, pavyzdžiui, teisiniais reikalavimais, mokslinė literatūra, sektoriaus vadovais, įrangos gamintojo duomenimis arba pačios įmonės bandymais ir matavimų serijomis. Pati vertė priklauso nuo produkto, receptūros, kiekio, įrangos ir metodo, todėl ją nustato ir įrodo pati įmonė, o ne perima iš šablono.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Vienas lapas kiekvienam valdymo taškui su pasirinktu kriterijumi, matuojamu dydžiu, leistinu ruožu ir šaltiniu, pagrindžiančiu vertę, kartu su pačiu įrodymu: teisinio reikalavimo ištrauka, literatūros nuoroda, įrangos gamintojo dokumentacija arba pačios įmonės matavimų serijos įrašas su data, sąlygomis ir rezultatais. Naudinga taip pat prieš tikrąjį kriterijų nusistatyti griežtesnį vidinį veiksmo lygį, kad tendencija būtų pastebėta dar nepalikus saugaus ruožo. Maža įmonė remiasi sektoriaus vadovo vertėmis, bet dokumentuoja, kad jos produktas ir jos įranga patenka į to vadovo taikymo sritį.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

10.9

Kiekvienam valdymo taškui nustatyta, kas matuoja arba stebi, kada, kuo ir kaip dažnai, metodas pastebi nukrypimą nuo saugaus ruožo pakankamai anksti, kad įsikišimas dar būtų įmanomas, naudojama matavimo įranga yra tikrinama, stebėseną atliekantys asmenys yra tam apmokyti, o rezultatai užrašomi iškart stebėjimo metu ir patvirtinami įvardyto asmens parašu.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Stebėsenos planas su viena eilute kiekvienam valdymo taškui, stulpeliais matuojamas dydis, metodas, dažnumas, matavimo įranga ir atsakingas asmuo, kartu su užpildytais kasdienio darbo įrašais, rodančiais datą, laiką, išmatuotą vertę, inicialus ir patvirtinantį parašą. Įrašai daromi nedelsiant, o ne užpildomi vėliau. Maža įmonė naudoja iš anksto atspausdintus dienos lapus matavimo vietoje arba automatinį duomenų kaupiklių registravimą, tačiau registratoriaus patikrinimas lieka žmogaus užduotimi.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

10.10

Kiekvienam valdymo taškui iš anksto nustatyta, kas vyksta, kai stebėseną parodo nukrypimą nuo saugaus ruožo: kas sprendžia, kaip procesas grąžinamas į saugų ruožą, kaip nustatomas, sulaikomas ir įvertinamas nuo paskutinio saugaus matavimo paveiktas produktas, kas sprendžia dėl jo tolesnio kelio ir kaip randama bei pašalinama priežastis. Kiekvienas nukrypimas ir kiekviena dėl jo atlikta priemonė yra užrašomi.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Koregavimo veiksmų planas kiekvienam valdymo taškui su įvardytu paleidikliu, skubia priemone, paveikto produkto tvarkymu, sprendimo teise ir pranešimo keliu, kartu su kasdienio darbo nukrypimų pranešimais, rodančiais datą, paveiktą kiekį, partijos žymenį, sprendimą dėl produkto, priežastį ir rezultatyvumo patikrą. Maža įmonė planą laiko kaip sąlygos ir veiksmo lentelę tiesiai šalia stebėsenos lapo, kad net ir laikinas darbuotojas vėlyvoje pamainoje žinotų, kam skambinti ir kad produktas nepatenka į prekybą, kol nepriimtas sprendimas.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

10.11

Nustatytais intervalais įmonė kitomis nei įprastinė stebėseną priemonėmis tikrina, ar planas praktikoje iš tikrųjų veikia ir ar jis vis dar tinka įmonei, tai apima įrašų palyginimą su reikalavimais, matavimo įrangos tikrinimą, produkto arba aplinkos tyrimus ir skundų bei atsiliepimų vertinimą, o planas taip pat peržiūrimas ir pritaikomas, kai tam yra priežastis, kai keičiasi receptūra, žaliava, įranga, metodas, pakuotė, naudojimas arba teisinė padėtis arba kai atsiranda naujų žinių apie pavojų.

Iš ko tai galima atpažinti: Verifikavimo planas su suplanuotomis patikromis, jų dažnumu ir atsakingu asmeniu, kartu su rezultatais: stebėsenos įrašų peržiūros užrašais, laboratorijos radiniais, kalibravimo pažymomis, skundų analize ir viso plano periodinės peržiūros įrašu su data, priežastimi, dalyviais ir sprendimais dėl pakeitimų. Maža įmonė nusistato metinę viso plano peržiūrą ir prideda taisyklę, kuri kaskart pasikeitus receptūrai arba įrangos vienetui sukelia nedelsiamą paveikto proceso žingsnio pakartotinį vertinimą.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

Įsivertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

10.12

Plano dokumentuota informacija ir įmonėje sukurti įrašai savo apimtimi ir detalumu pritaikyti įmonės pobūdžiui ir dydžiui, jie yra galiojančios redakcijos, aiškiai priskiriami vienai versijai, apsaugoti nuo neteisėto arba atgalinio keitimo ir pareikalavus prieinami institucijai, saugojimo terminai yra nustatyti ir atitinka bent produktų tinkamumo vartoti terminą, o darbuotojai savo darbo vietoje randa jų darbui reikalingus dokumentus.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Visų taikomų dokumentų ir įrašų apžvalga su versija, data, atsakingu asmeniu, laikymo vieta ir saugojimo terminu, kartu su pavyzdžiais iš esamos rikiuotės, rodančiais, kad lapai iš tikrųjų pildomi laiku. Maža įmonė veda vieną segtuvą su skirtukais planui, valdymo planams ir įrašams, o priekyje įrašo turinį su versijos data. Visiškai užpildytas lapas įrodo, kad patikra buvo atlikta, jis nepakeičia nei savarankiško techninio vertinimo, nei valstybinės maisto kontrolės institucijos sprendimo.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

11 HACCP sistemos kompetencija ir mokymas

1

11.1 Kiekvienas, kuris tvarko maistą, gauna instruktavimą apie higieną ir jo užduotims taikomas valdymo priemones prieš darbo pradžią ir vėliau pakartotinai nustatytais intervalais, ir tai apima laikinus darbuotojus, laikinojo įdarbinimo darbuotojus bei valymo personalą, asmenys, kurie rengia, atnaušina ir peržiūri HACCP planą, gali parodyti tam vaidmeniui reikalingą kompetenciją, turinys perteikiamas kalba ir lygiu, kurį dalyviai iš tikrųjų supranta, ir jis pritaikomas kaskart, kai keičiasi produktai, procesai, įranga, alergenai arba teisiniai reikalavimai, arba kai nukrypimai, skundai ar patikrinimų rezultatai atskleidžia supratimo spragą.

Iš ko tai galima atpažinti: Mokymų planas su temomis, tikslinėmis grupėmis ir intervalais, dalyvavimo įrašai su data, tema, trukme, parašu ir mokymus vedusio asmens vardu, dokumentuotas pirminis naujų darbuotojų instruktavimas prieš darbo pradžią ir HACCP atsakingų asmenų kompetencijos įrodymas, toks kaip kursų pažymėjimai, atitinkamas profesinis išsilavinimas arba išorės konsultacijų įrašai, kartu su kokia nors supratimo patikros forma, pavyzdžiui, trumpu klausimynu arba stebėjimu darbo vietoje, su užrašytu rezultatu. Maža įmonė kiekvienam asmeniui veda vieną lapą, kuriame kiekvienas instruktavimas įrašomas su data ir inicialais, vietoj ilgų mokymo dienų naudoja dešimties minučių pokalbius prie darbastalio, parengia iliustruotus plakatus arba dalomąją medžiagą tomis kalbomis, kuriomis žmonės iš tikrųjų kalba, ir teisės aktų numatytą maisto tvarkytojų sveikatos instruktavimą laiko kartu su kompetencijos įrodymais tame pačiame personalo segtuve.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

12 Maisto tvarkymo subjekto teisinės pareigos kompetentingai institucijai

5

12.1 Kiekvienas objektas, kuriame maistas gaminamas, perdirbamas, laikomas, vežamas arba tiekiamas, prieš veiklos pradžią buvo praneštas kompetentingai maisto saugos institucijai, duomenys apie veiklą, adresą ir atsakingą asmenį nuolat atnaujinami, o pasikeitimai, tokie kaip savininko pasikeitimas, naujas produktų asortimentas, papildoma vieta arba veiklos nutraukimas, taip pat pranešami.

Iš ko tai galima atpažinti: Kompetentingai institucijai pateikto pranešimo arba registravimo kopija, institucijos gavimo patvirtinimas arba registracijos įrašas su veiklos leidimu ir, kai veiklai reikia patvirtinimo, o ne vien registravimo, patvirtinimo sprendimas su patvirtinimo numeriu. Maža įmonė pranešimą, institucijos atsakymą ir kiekvieną vėlesnį pakeitimo pranešimą laiko viename segtuve chronologine tvarka, kad patikrinimo metu galėtų iškart parodyti, jog esama įmonės būklė yra pranešta.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

12.2

Įmonė gali pareikalavus parodyti institucijai, kad higienos reikalavimai ir HACCP principais pagrįstos procedūros kasdienėje praktikoje iš tikrųjų taikomos, o tam reikalinga dokumentuota informacija ir įrašai vedami taip, kad atspindėtų tikrąją veiklos eigą, o ne būtų sukurti vėliau.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Objekte iš tikrųjų vedami įrašai: temperatūros patikros, įeinančių prekių patikros, valymo įrašai, mokymų įrašai, įmonės pačios nustatytų valdymo taškų stebėsenos rezultatai ir įrodymai apie koregavimo veiksmus, atliktus įvykus nukrypimams. Kiekvienas įrašas turi datą, vertę arba radinį ir jį padariusio asmens inicialus. Maža įmonė apsieina su keliomis formomis, pildomomis darbo vietoje. Svarbi yra ne apimtis, o tai, kad įrašai yra tikri ir padaryti tuo metu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

Išvertinimas, o ne įrodymas. Pavojų analizę ir valdymo taškus kiekviena įmonė parengia pati. Teisinę galią turi įstatymo tekstas ir maisto saugos institucija.

12.3

Higienai svarbiai dokumentuoti informacijai ir įrašams yra nustatyta, kiek laiko jie saugomi, kur laikomi ir kas juos tvarko, saugojimo terminas suderintas su produktų tinkamumo vartoti terminu ir atsekamumo poreikiais, o dokumentai visą tą laikotarpį lieka įskaitomi ir randami.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Dokumentų rūšių apžvalga su saugojimo terminu, laikymo vieta ir atsakingu asmeniu, taip pat iš archyvo paimti pavyzdžiai, rodantys, kad įrašai iš viso laikotarpio iš tikrųjų yra. Įmonė, kuri įrašus laiko skaitmeniniu būdu, taip pat parodo, kaip jie apsaugoti nuo duomenų praradimo. Maža įmonė paženkliną po vieną segtuvą kiekvieniems metams, įeinančių prekių ir partijų įrašus laiko bent tol, kol prekės lieka tinkamos vartoti, ir trumpo tinkamumo vartoti termino šviežiams produktams nusistato pagrįstą mažiausią terminą, o ne iškart išmeta įrašus.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

12.4

Procedūrų ir įrašų apimtis bei forma pritaikytos įmonės pobūdžiui ir dydžiui, o įmonė gali pagrįsti, kodėl pasirinktas sprendimas tinka jos produktams ir procesams, ypač kai ji remiasi sektoriaus geros higienos praktikos vadovu arba sąmoningai laiko įrašus paprastus.

Iš ko tai galima atpažinti: Naudojamas sektoriaus vadovas arba pavyzdinis sprendimas su leidėju ir leidimu, taip pat trumpas rašytinis pagrindimas, kurios dalys perimtos ir kurios pritaikytos pačiai įmonei. Pritaikymas prie įmonės dydžio sumažina dokumentavimo darbą, bet neatleidžia įmonės nuo pavojų valdymo. Maža įmonė viename puslapyje išdėsto, kokius produktus ir procesus ji turi, kokį vadovą naudoja ir kur nuo to vadovo nukrypsta, kad institucija galėtų sekti pagrindimą.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas

12.5

Santykiai su kompetentinga institucija yra sutvarkyti: nustatyta, kas patikrinimo metu lydi pareigūną ir teikia informaciją, iškelti radiniai užrašomi, šalinami nustatytu terminu ir su atsakingu asmeniu ir tiriami dėl pagrindinės priežasties, o institucija nedelsiant informuojama, kai kyla įtarimas, kad maistas nesaugus.

Iš ko tai galima atpažinti: Institucijos patikrinimo ataskaitos ir oficialūs tyrimų rezultatai kartu su pačios įmonės veiksmų sąrašu, kuriame kiekvienas radinys užrašomas su savo priežastimi, atliktu veiksmu, terminu, atsakingu asmeniu ir įvykdymo data, taip pat pranešimų institucijai ir pašalinimų iš rinkos arba atšaukimų įrodymai. Maža įmonė kompetentingos įstaigos telefono numerį ir vadovybės pavaduotoją užrašo viename lape higienos segtuve ir už jo pasideda kiekvieną patikrinimo ataskaitą kartu su atitinkamu užpildytu veiksmų sąrašu.

Atviras	Vykdomas	Įvykdytas	Netaikomas
---------	----------	-----------	------------

Įrodymas / pagrindimas