

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

HACCP zgodnie z Codex Alimentarius CXC 1-1969 oraz rozporządzeniem (WE) nr 852/2004

Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, obowiązek prawny

78 wymagań. Dla tej normy nie istnieje akredytowany certyfikat. Stan na 07/2026.

Ta lista kontrolna jest bezpłatną pomocą roboczą do własnej samooceny i przygotowania. Nie stanowi dowodu, nie jest egzaminem ani nie zastępuje własnego planu HACCP. Analizę zagrożeń i krytyczne punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie, ponieważ zależą one od jego produktów i procesów. W pełni wypełniony arkusz nie oznacza, że przedsiębiorstwo spełnia wymagania rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Wiążące są treść przepisów, wytyczne dla danej branży oraz właściwy organ ds. bezpieczeństwa żywności. HACCP nie jest normą: nie istnieje certyfikat, a wdrożenie jest nadzorowane przez organy urzędowe. Leanshift nie jest jednostką certyfikującą ani organem nadzoru.

Firma	Data	Opracował
-------	------	-----------

1 Podstawy i kultura bezpieczeństwa żywności

1

- 1.1** Kierownictwo najwyższego szczebla w sposób widoczny angażuje się na rzecz bezpieczeństwa żywności i daje przykład własnym zachowaniem. Zapewnia niezbędny czas, personel, wyposażenie i środki finansowe, wyznaczyło osobę odpowiedzialną za higienę i bezpieczeństwo żywności oraz upewniło się, że każdy w zakładzie zna swoją rolę w tym zakresie. Cały personel wie, czego się od niego oczekuje w codziennym zachowaniu higienicznym, i zna zasadę, że odchylenia, błędy i sytuacje bliskie wypadkowi można zgłaszać bez żadnych negatywnych konsekwencji. Uwagi zgłaszane z poziomu stanowisk pracy są przyjmowane i otrzymują odpowiedź, a sposób, w jaki bezpieczeństwo żywności jest rzeczywiście realizowane w praktyce, jest okresowo weryfikowany i dostosowywany za każdym razem, gdy zmieniają się produkty, procesy, pomieszczenia lub skład personelu. Ten punkt jest spełniony, gdy potwierdza to codzienne zachowanie, a nie wyłącznie istnienie dokumentu na ten temat.

Jak to wykazać: Odpowiednim dowodem jest: oświadczenie o bezpieczeństwie żywności opatrzone datą i podpisane przez kierownictwo oraz wywieszone w widocznym miejscu, przegląd zakresu odpowiedzialności, w tym zastępstw, zapisy szkoleń i instruktaży z datą, tematem i podpisami uczestników, protokoły lub krótkie notatki ze spotkań zespołu dotyczące higieny, zapisy z wewnętrznych obchodów higienicznych zawierające ustalenie, podjęte działanie, osobę odpowiedzialną i termin realizacji, a także ślad tego, co stało się ze zgłoszonymi odchyleniami. Pomocne jest również udokumentowanie, że po zmianie produktu, procesu lub personelu przeprowadzono ponowne szkolenie. Mały zakład rozwiązuje to bez żadnego dodatkowego aparatu: jedna strona z podpisanym oświadczeniem na tablicy ogłoszeń, dziennik higieny, w którym po każdym krótkim spotkaniu zespołu wpisuje się trzy linijki z datą i nazwiskami, oraz prosty obchód z listą kontrolną podpisywaną raz w miesiącu. Urzędowi kontrolerzy żywności rozmawiają z personelem, nie tylko z kierownictwem: odpowiedzi udzielane na stanowisku pracy są prawdziwym dowodem.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

2 Produkcja pierwotna: rolnictwo, rybołówstwo i łowiectwo, sekcja opcjonalna

4

- 2.1** Przedsiębiorstwo odnotowało, czy prowadzi działalność w zakresie produkcji pierwotnej, to znaczy uprawę i zbiory, dojenie, chów zwierząt przed ubojem, rybołówstwo, łowiectwo lub zbieranie dziko rosnących produktów, łącznie z powiązaniem przechowywaniem, obsługą i transportem w obrębie gospodarstwa. Jeżeli to nie ma zastosowania, ten rozdział zostaje oznaczony jako nieadekwatny i pozostawiony pusty. Jeżeli ma zastosowanie, przedsiębiorstwo wie i odnotowało na piśmie, że właśnie dla tych czynności nie ma obowiązku wdrożenia procedur opartych na zasadach HACCP zgodnie z art. 5 ust. 3 rozporządzenia 852/2004, a zamiast tego stosuje się ogólne przepisy higieniczne dla produkcji pierwotnej zawarte w załączniku I tego rozporządzenia.

Jak to wykazać: Opatrzona datą notatka nie dłuższa niż jedna strona, lub wpis na stronie tytułowej tej listy kontrolnej, przypisująca każdą czynność przedsiębiorstwa do etapu: produkcja we własnym gospodarstwie, następnie przetwarzanie, dostawa, obrót. Dowodem uzupełniającym może być rejestracja we właściwym organie ds. bezpieczeństwa żywności, opis przedsiębiorstwa, rejestr gruntów lub inwentarza żywego. Małe przedsiębiorstwo bez produkcji pierwotnej stwierdza to w jednym zdaniu i pomija rozdział. To przyporządkowanie stanowi samoocenę przedsiębiorstwa i nie zastępuje własnej oceny organu.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

- 2.2** Na etapie produkcji pierwotnej określone są i skutecznie funkcjonują w codziennej praktyce środki zapobiegające w możliwie największym stopniu skażeniu produktów, w szczególności skażeniu przez wodę, glebę, paszę, nawozy, środki ochrony roślin i biobójcze, produkty lecznicze weterynaryjne, odpady, a także przez szkodniki i chore zwierzęta. Instalacje, sprzęt, pojemniki, skrzynki i środki transportu są czyszczone i, w razie potrzeby, dezynfekowane, stosowana woda jest odpowiednia do danego celu, a osoby zajmujące się produktami są zdrowe i przeszkolone w zakresie higieny. Wyniki analiz wskazujące na problem są uwzględniane w tych działaniach.

Jak to wykazać: Plan higieny i czyszczenia przedsiębiorstwa z potwierdzeniem wykonania: instalacja udojowa, sprzęt do zbiorów, skrzynki i tace wielokrotnego użytku, chłodnia, pojazdy. Dodatkowo dowód jakości wody, czyli podłączenie do sieci publicznej albo opatrzonej datą raportu analizy dla własnej studni, przeszkolenie personelu i pomocników przy zbiorach z listą podpisów, zamykane miejsce przechowywania środków ochrony roślin i środków czystości. Małe przedsiębiorstwo wywiesza wypełniony plan czyszczenia i kontroli w oborze lub hali i archiwizuje za nim analizę wody i listę szkoleń.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 2.3** Prowadzone są zapisy dotyczące środków stosowanych w celu kontroli zagrożeń, w formie odpowiedniej do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa, i zapisy te są przechowywane. Obejmują one co najmniej stosowane środki ochrony roślin i biobójcze, występowanie szkodników i chorób mogących wpływać na bezpieczeństwo produktów, wyniki analiz próbek istotnych dla zdrowia ludzi, a w przypadku zwierząt, pochodzenie i skład paszy oraz podane produkty lecznicze weterynaryjne wraz z datą i okresem karencji. Zapisy udostępniane są właściwemu organowi oraz przedsiębiorstwom odbierającym produkty na żądanie.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Zapis polowy lub dziennik oborowy, książka ewidencji produktów leczniczych weterynaryjnych wraz z dokumentami podania i dostawy od lekarza weterynarii, dowody dostawy i etykiety paszy, raporty laboratoryjne i badania pozostałości, zapisy zwalczania szkodników. Przydatne jest określenie okresu przechowywania i prowadzenie jednej teczki na każdy rok zbiorów, tak aby dokumenty były od razu dostępne podczas kontroli lub zapytania klienta. Małe przedsiębiorstwo prowadzi zeszyt na każde pole lub oborę z kolumnami: data, produkt, ilość, użytkownik, uwaga. Liczy się nieprzerwany łańcuch, nie oprogramowanie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 2.4** Określone jest przejście od produkcji pierwotnej do wszystkich dalszych czynności: gdy tylko przedsiębiorstwo przetwarza, kroi, pakuje, lub przygotowuje i dostarcza żywność w sklepie przyzakładowym, kuchni lub zakładzie gastronomicznym, do tych czynności stosuje się ogólne wymagania higieniczne oraz procedury oparte na zasadach HACCP, zgodnie z kolejnymi rozdziałami tej listy kontrolnej. Dla pozostałych czynności produkcji pierwotnej ustalono i odnotowano, czy stosowany jest uznany przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla danej branży. Dobrowolne stosowanie zasad HACCP na tym etapie jest możliwe, lecz nieobowiązkowe.

Jak to wykazać: Lista czynności z dwiema kolumnami, produkcja pierwotna i dalsze etapy, gdzie każdy wiersz odwołuje się do rozdziału tej listy kontrolnej obejmującego dany punkt. Dodatkowo zastosowany przewodnik branżowy, z wydaniem i datą, na przykład od związku branżowego lub izby rolniczej, oraz krótka notatka, które jego rozdziały są wdrożone w przedsiębiorstwie. Małe przedsiębiorstwo pisze jeden akapit, na przykład: produkcja mleka odbywa się według przewodnika związku, mleczarnia przyzagrodowa i sklep przyzagrodowy podlegają kolejnym rozdziałom tej listy kontrolnej. Gdzie dokładnie przebiega granica w konkretnym przypadku, przedsiębiorstwo wyjaśnia z właściwym organem ds. bezpieczeństwa żywności.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

3 Zakład, układ pomieszczeń i wyposażenie

13

- 3.1-a** Zakład ocenił, dla swojej lokalizacji i otaczającego terenu, jakie zewnętrzne źródła skażenia mogłyby wpływać na bezpieczeństwo żywności, na przykład sposób użytkowania sąsiednich gruntów, pył, dym, zapachy, stojącą wodę, hodowlę zwierząt lub ruch pojazdów, oraz wdrożył skuteczne środki ochronne dla każdego źródła uznanego za istotne. Tereny zewnętrzne są urządzone i utrzymywane tak, aby nie stanowiły schronienia ani miejsca gniazdowania dla szkodników oraz aby woda opadowa mogła swobodnie odpływać. To, które źródła zewnętrzne są istotne w konkretnym przypadku, wynika z lokalizacji i produktów zakładu i nie jest narzucane w sposób ogólny.

Jak to wykazać: Dowodem jest krótka ocena lokalizacji ze szkicem układu lub widokiem z lotu ptaka, lista uwzględnionych źródeł środowiskowych, ocena każdego z nich oraz wynikający z niej środek, na przykład szczelnie zamykane bramy, zadane stanowiska dostaw, uszczelnione powierzchnie, kontrolowane utrzymanie terenów zielonych. Uzupełnieniem są opatrzone datą zdjęcia terenu zewnętrznego oraz notatka o ostatnim obchodzie. Mały zakład ujmuje to na jednej stronie: lewa kolumna czynnik środowiskowy, środkowa kolumna ocena z własnym uzasadnieniem, prawa kolumna środek i termin docelowy, weryfikowane raz w roku i za każdym razem, gdy zmienia się otoczenie.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 3.2-a** Rozmieszczenie pomieszczeń oraz przebieg dróg surowców, produktów pośrednich, wyrobów gotowych, materiałów opakowaniowych, personelu i odpadów są zaprojektowane tak, aby strefy czyste i brudne nie krzyżowały się bez zabezpieczenia. Jeżeli oddzielenie fizyczne nie jest możliwe konstrukcyjnie, określone i znane w całym zakładzie jest oddzielenie czasowe lub organizacyjne. Układ wyraźnie uwzględnia postępowanie ze składnikami zawierającymi alergeny, tak aby uniknąć niezamierzonego przeniesienia do innych produktów. To, które strefy uznaje się za czyste, a które za brudne, ustala zakład na podstawie własnych produktów i procesów.

Jak to wykazać: Dowodem jest plan pomieszczeń z oznaczonymi kolorami strefami i strzałkami dróg produktu, personelu i odpadów, wraz z krótkim wyjaśnieniem logiki rozdzielania, a w przypadku rozdzielania czasowego, planem obłożenia lub kolejności produkcji, na przykład partie bezalergenowe przed alergenowymi. Mały zakład spełnia to odrębnym szkicem kuchni na jednej stronie A4 z zaznaczonymi drogami oraz wywieszoną kolejnością produkcji. Przy przebudowie budynku lub wprowadzeniu nowych linii produktowych plan jest aktualizowany, rozpoznawalny po wersji i dacie.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 3.2-b** Podłogi, ściany, sufity, okna, drzwi i stałe instalacje w pomieszczeniach, w których obsługiwana jest żywność, wykonane są z materiałów, które można czyścić i, w razie potrzeby, dezynfekować przewidzianymi metodami. Są wolne od pęknięć, otwartych spoin, łuszczących się powłok i innych uszkodzeń, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia lub z których materiał mógłby przedostać się do żywności. Okna i otwory na zewnątrz są zabezpieczone przed wnikaniem szkodników i zanieczyszczeń, a drzwi zamykają się szczelnie.

Jak to wykazać: Dowodem jest zapis obchodu dla każdego pomieszczenia z wierszami dla podłogi, ściany, sufitu, okna, drzwi oraz notatką o stanie, wraz ze zdjęciami przed i po usunięciu usterek oraz fakturami lub potwierdzeniami wykonania napraw. Karty danych materiałowych stosowanych powłok potwierdzają ich zdatność do czyszczenia. Mały zakład prowadzi to jako comiesięczny obchód z podpisaną listą kontrolną oraz otwartą listą usterek, w której każda pozycja otrzymuje datę usunięcia; pęknięte płytki i luźne fugi silikonowe figurują tam z nazwy, nie jako uwaga zbiorcza.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

- 3.2-c** W pomieszczeniach, w których obsługiwana jest żywność, dostępna jest odpowiednia liczba łatwo dostępnych umywalk do mycia rąk, wyposażonych w ciepłą i zimną wodę, środek myjący oraz higieniczny sposób osuszania rąk. Umywalki do mycia rąk służą wyłącznie do tego celu i są rozróżnialne od zlewów używanych do sprzętu lub żywności. Toalety nie otwierają się bezpośrednio do pomieszczeń, w których obsługiwana jest żywność, a personel ma do dyspozycji odpowiednie pomieszczenia szatniowe i miejsca przechowywania odzieży roboczej.

Jak to wykazać: Dowodem jest plan pomieszczeń pokazujący punkty mycia rąk, toalety, śluzu i szatnie, uzupełniony zdjęciami wyposażenia z napełnionymi dozownikami mydła i ręczników oraz zapisami zakupu materiałów eksploatacyjnych. Karta kontrolna przy punkcie mycia z datą i parafą dokumentuje codzienną kontrolę sprawności i zaopatrzenia. Mały zakład, w którym brak jest konstrukcyjnej śluzu do toalety, dokumentuje rozwiązanie zastępcze uzgodnione z właściwym organem, na przykład samozamykające się drzwi oraz dodatkowy punkt mycia rąk bezpośrednio za toaletą, wraz z pisemną zasadą zmiany odzieży.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

3.2-d Dla zakładów ruchomych lub tymczasowych, takich jak stoiska targowe, pojazdy sprzedażowe, namioty, punkty gastronomiczne i automaty sprzedające, określone i wdrożone jest, w jaki sposób osiąga się tam te same cele ochrony co w zakładzie stałym: osłonięte usytuowanie, powierzchnie nadające się do czyszczenia, punkt mycia rąk z wodą o jakości wody pitnej, chłodzenie oraz oddzielne zbieranie odpadów. Przed rozpoczęciem pracy ocenia się przydatność miejsca, w szczególności pod względem nawierzchni, wody, zasilania i wpływów środowiskowych.

Jak to wykazać: Dowodem jest lista wyposażenia dla każdej jednostki mobilnej, zdjęcia zmontowanego stoiska, krótki zapis montażu i demontażu dla każdego dnia działalności z lokalizacją, datą, osobą odpowiedzialną i notatką o podłączeniu wody i zasilania, a także zapisy konserwacji urządzeń chłodniczych i automatów. Dla automatów dodatkowo dołącza się zapis czyszczenia i uzupełniania towaru dla każdego urządzenia i daty. Mały zakład pracuje z zalaminowaną kartą montażu, którą odhacza się jak listę kontrolną i fotografuje lub podpisuje przy każdym wystawieniu.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

3.3-a Sprzęt, powierzchnie robocze i pojemniki mające kontakt z żywnością wykonane są z odpowiednich materiałów, nie uwalniają do żywności substancji niepożądanych oraz są skonstruowane i ustawione tak, aby można je było czyścić i, w razie potrzeby, dezynfekować oraz konserwować przewidzianymi metodami. Dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dostępne jest potwierdzenie przydatności od dostawcy. Między poszczególnymi urządzeniami oraz do ścian zachowany jest wystarczający odstęp umożliwiający czyszczenie i kontrolę. Tam, gdzie obsługiwane są substancje alergenne i nie można wykazać bezpiecznego czyszczenia między produktami, stosuje się dedykowany i wyraźnie oznakowany sprzęt lub elementy.

Jak to wykazać: Dowodem jest lista sprzętu z lokalizacją, rokiem produkcji i przeznaczeniem, deklaracje zgodności lub potwierdzenia przydatności od dostawców materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zdjęcia instalacji pokazujące odstęp od ścian oraz plan konserwacji wraz z wykonanymi pracami. Do rozdzielania alergenowego stosuje się narzędzia i pojemniki oznaczone kolorami, z kodem kolorystycznym zapisanym pisemnie i wywieszonym w zakładzie. Mały zakład prowadzi listę sprzętu jako tabelę z pięcioma kolumnami i archiwizuje bezpośrednio za nią deklaracje zgodności dostawców; przy nowych zakupach potwierdzenie żąda się już w momencie zamawiania.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

3.3-b Urządzenia, za pomocą których zakład monitoruje skuteczność swoich środków kontroli, na przykład termometry, wagi, minutniki lub urządzenia pomiarowe dla dalszych parametrów określonych przez sam zakład, są odpowiednie do przewidzianego celu, wystarczająco dokładne i użyteczne w zakresie, w którym dokonuje się pomiaru. Ich poprawność jest sprawdzana w określonych odstępach czasu oraz po zdarzeniach mogących wpłynąć na ich dokładność. Zapisy tych kontroli oraz działań podjętych w przypadku stwierdzenia odchylenia są prowadzone i przechowywane. To, które urządzenia należą do tej grupy i jaką dokładność muszą mieć, wynika z procedur monitorowania określonych przez sam zakład.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Dowodem jest lista urządzeń monitorujących z unikalnym oznaczeniem dla każdego urządzenia, określonym odstępem kontroli i przypisaną odpowiedzialnością, wraz z zapisami kontroli zawierającymi datę, wartość odniesienia, wskazaną wartość, odchylenie i wynik, a także notatka o tym, co dzieje się z produktem monitorowanym urządzeniem wykazującym odchylenie od ostatniej ważnej kontroli. Świadectwa wzorcowania od zewnętrznych dostawców usług również się tu zaliczają, lecz nie zastępują wewnętrznej kontroli okresowej. Mały zakład regularnie sprawdza termometry sondowe w wodzie z lodem i wrzącej wodzie oraz zapisuje datę, odczyt i parafę na karcie dla każdego urządzenia; wystarczy jeden skalibrowany termometr wzorcowy w zakładzie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

3.3-c Dla odpadów, produktów ubocznych i substancji nieprzeznaczonych do spożycia dostępne są dedykowane i wyraźnie oznakowane pojemniki, rozróżnialne od pojemników na żywność, szczelne i, w razie potrzeby, zamykane. Środki czyszczące, dezynfekujące i inne chemikalia przechowywane są oddzielnie od żywności, opakowań i powierzchni mających kontakt z żywnością, w oryginalnych opakowaniach lub w wyraźnie oznakowanych pojemnikach przelewowych, których nie można pomylić z pojemnikami na żywność.

Jak to wykazać: Dowodem są zdjęcia oznakowanych pojemników na odpady i chemikalia w ich rzeczywistej lokalizacji, jednostronicowa koncepcja oznakowania lub kolorystyki, lista stosowanych chemikaliów wraz z ich kartami charakterystyki oraz zamykane lub fizycznie oddzielone miejsce przechowywania. Mały zakład rozwiązuje to za pomocą pojemników z pokrywą uruchamianą pedałem w produkcji, oznakowanej półki lub szafki na środki czyszczące poza strefą przygotowania, oraz pisemnej zasady, że żadne chemikalia nigdy nie są przelewane do pojemnika na żywność.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

3.4-a

Woda mająca kontakt z żywnością, stosowana jako składnik, służąca do wytwarzania lodu lub pary, lub używana do czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością, ma jakość wody pitnej, a jej przydatność jest wykazana. Woda nienadająca się do spożycia, na przykład do celów przeciwpożarowych lub chłodniczych, prowadzona jest oddzielnymi, wyraźnie oznaczonymi przewodami, bez połączenia z instalacją wody pitnej i bez możliwości cofnięcia się przepływu. Lód i para są wytwarzane i przechowywane w takich samych warunkach higienicznych jak żywność. Zapisy dotyczące przydatności wody są prowadzone i przechowywane.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Gdy zakład jest podłączony do sieci publicznej, wystarcza aktualna analiza wody pitnej od dostawcy oraz szkic instalacji wewnętrznej z oznaczeniem punktów poboru; gdy woda pobierana jest z własnej studni, zakład przechowuje własne wyniki badań z akredytowanego laboratorium w odstępach uzgodnionych z organem. Dodatkowo dołączane są zapisy zabezpieczeń przed cofnięciem przepływu, konserwacji filtrów i urządzeń zmiękczających wodę oraz czyszczenia kostkarek do lodu. Mały zakład archiwizuje razem analizę, szkic instalacji i zapis konserwacji kostkarki do lodu oraz dodaje, dla rzadko używanych kranów, notatkę o regularnym przepłukiwaniu zapobiegającym zastojowi wody.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

3.4-b

Odwodnienie jest zaprojektowane i utrzymywane tak, aby ścieki odpływały bezpiecznie, nie dochodziło do cofnięcia się przepływu do pomieszczeń, w których obsługiwana jest żywność, a przewody ściekowe nie były prowadzone bez zabezpieczenia nad żywnością obsługiwaną w otwartej postaci ani nad powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Odpady są niezwłocznie usuwane z pomieszczeń, w których obsługiwana jest żywność, i gromadzone do czasu odbioru w miejscu, które można zamknąć, wyczyścić i zabezpieczyć przed szkodnikami. Miejsce gromadzenia odpadów jest usytuowane tak, aby nie kolidowało z dostawami ani przepływem towarów.

Jak to wykazać: Dowodem jest szkic pokazujący odpływy podłogowe, separator tłuszczu i miejsce gromadzenia odpadów, zapisy konserwacji i opróżniania separatora tłuszczu, zapisy utylizacji lub umowy z firmą odbierającą odpady oraz zapis czyszczenia odpływów i strefy odpadów. Gdy powstają uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego, dołączane są dokumenty handlowe zatwierdzonej firmy utylizacyjnej. Mały zakład odnotowuje opróżnianie separatora tłuszczu i czyszczenie odpływów jako pozycje w harmonogramie czyszczenia, który i tak prowadzi, i archiwizuje za nim potwierdzenia odbioru w porządku chronologicznym.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

3.4-c

Do podgrzewania, schładzania, chłodzenia, mrożenia i utrzymywania w stanie gorącym dostępne są urządzenia o wydajności odpowiadającej rzeczywistym ilościom i przepustowości zakładu, a temperatury można mierzyć w punktach określonych przez zakład dla celów monitorowania. Na wypadek awarii tych urządzeń określone jest, kto jest informowany, jak postępuje się z produktem, którego to dotyczy, i kiedy produkcja zostaje przerwana. To, jakie temperatury i czasy należy zachować, zakład wyprowadza z własnych produktów, procesów i wymogów prawnych.

Jak to wykazać: Dowodem jest lista urządzeń chłodniczych, mrozących i grzewczych z podaną wydajnością oraz porównaniem do szczytowego zapotrzebowania, zapisy konserwacji i napraw, zapisy monitorowania temperatury, prowadzone rejestratorem danych lub odręcznie, oraz krótka procedura awaryjna z drogą zgłaszania i osobą kontaktową. Mały zakład wiesza kartę z codziennym odczytem i parafą na każdym urządzeniu chłodniczym i dołącza do niej stronę opisującą postępowanie w razie awarii chłodzenia, w tym awaryjny odbiór towaru, chłodzenie zastępcze oraz zasadę utylizacji produktu.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

3.4-d Pomieszczenia, w których obsługiwana jest żywność, są odpowiednio wentylowane, w sposób naturalny lub mechaniczny, tak aby usuwane były ciepło, opary i zapachy oraz aby nad żywnością lub powierzchniami mającymi kontakt z żywnością nie tworzyło się skraplanie. Kierunek przepływu powietrza jest ustalony tak, aby powietrze nie przemieszczało się ze strefy brudnej do czystej. Filtry i otwory wentylacyjne są dostępne, nadają się do czyszczenia i są konserwowane w określonych odstępach czasu. Oświetlenie jest zaprojektowane tak, aby praca i kontrole wzrokowe były niezawodnie możliwe, a lampy nad otwartą żywnością są nietłukące lub wyposażone w osłony przeciwdopryskowe.

Jak to wykazać: Dowodem są zapisy konserwacji i wymiany filtrów instalacji wentylacyjnych i wyciągowych z datą i osobą wykonującą pracę, notatka o kierunku przepływu powietrza, na przykład ze schematu instalacji lub z prostego testu dymnego wraz ze zdjęciem, oraz lista oprav oświetleniowych w strefach z otwartą żywnością wraz z informacją o zastosowanej osłonie przeciwdopryskowej. Mały zakład odnotowuje czyszczenie filtrów okapu wyciągowego jako stałą pozycję w harmonogramie czyszczenia i dokumentuje osłony ochronne lub nietłukące klosze jednym zdjęciem dla każdego pomieszczenia wraz z datą montażu.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

3.4-e Dla surowców, produktów pośrednich, wyrobów gotowych, materiałów opakowaniowych, środków czyszczących i odpadów dostępne są miejsca przechowywania umożliwiające oddzielne i oznakowane składowanie oraz utrzymujące warunki przechowywania określone przez zakład dla poszczególnych produktów. Składniki zawierające alergeny przechowywane są tak, aby uniknąć przeniesienia do innych produktów, na przykład w zamkniętych, oznakowanych pojemnikach i w takim ułożeniu, aby nic nie mogło się wysypać z góry. Składowane towary nie stoją bezpośrednio na podłodze i są ułożone tak, aby możliwe pozostawało czyszczenie i zwalczanie szkodników.

Jak to wykazać: Dowodem jest plan magazynowania lub przydział regałów z wyznaczonymi strefami, zdjęcia oznakowanych pojemników na otwarte składniki alergenne, zapisy temperatur przechowywania oraz notatka dotycząca przelewania i oznakowania wykazująca, że informacja o partii lub terminie przydatności jest zachowywana po przelaniu. Mały zakład trwale oznakowuje regały, przechowuje składniki alergenne, takie jak mąka czy orzechy, w zamkniętych, rozróżnionych kolorystycznie pojemnikach na niższych półkach oraz utrzymuje odstęp od podłogi za pomocą krat najazdowych lub nóżek regałowych.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

4 Szkolenia i kompetencje personelu

4

4.1 Dla każdego zadania związanego z kontaktem z żywnością określona jest wiedza higieniczna potrzebna osobie je wykonującej; nowi pracownicy, pomocnicy tymczasowi i pracownicy sezonowi otrzymują ten instruktaż, zanim po raz pierwszy podejmą pracę bez nadzoru, a wiedza jest odświeżana w określonych odstępach czasu.

Jak to wykazać: Macierz szkoleń z kolumnami zadanie, temat i częstotliwość, wraz z zapisami obecności zawierającymi datę, treść, czas trwania i podpis. Dodatkowo zaświadczenie o instruktażu wstępnym zgodnie z paragrafem 43 niemieckiej ustawy o ochronie przed zakażeniami (Infektionsschutzgesetz) oraz zapisy instruktaży uzupełniających. Mały zakład prowadzi jedną kartę na osobę w teczce: 20 minutowy instruktaż na koniec zmiany wystarcza, o ile odnotowane są temat, data i podpis.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

4.2 Osoby opracowujące analizę zagrożeń i wyznaczające punkty kontroli zakładu posiadają praktyczną znajomość dwunastu etapów wdrażania i siedmiu zasad, a zakład potrafi wskazać, skąd pochodzi ta wiedza; każdy, kto później monitoruje, mierzy lub podejmuje działania korygujące w punkcie kontroli, został przeszkolony dokładnie do tego zadania.

Jak to wykazać: Zaświadczenie o ukończeniu kursu HACCP, profil kwalifikacji zaangażowanych osób oraz umowa z konsultantem, jeżeli korzysta się ze wsparcia zewnętrznego. Dla monitorowania: zapis instruktażu dla każdej osoby i każdego punktu kontroli, wraz z krótką obserwacją ze strony kierownictwa potwierdzającą, że dana osoba rzeczywiście stosuje własną wartość graniczną zakładu, własną metodę pomiaru i własną drogę korekty. To, jakie zagrożenia i jakie limity krytyczne obowiązują, wynika z produktów i procesów zakładu i musi zostać opracowane samodzielnie w zakładzie; szkolenie dostarcza jedynie narzędzi do tego celu. Mały zakład korzysta z kursu izby przemysłowo-handlowej lub izby rzemieślniczej i pracuje na podstawie branżowego przewodnika dobrej praktyki higienicznej.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

4.3 **Personel zna alergeny podlegające deklaracji w produktach swojego działu, wewnętrzne zasady zapobiegające niezamierzonemu przeniesieniu podczas przechowywania, przygotowania i czyszczenia, oraz określoną drogę udzielania odpowiedzi na pytania klientów dotyczące składników.**

Jak to wykazać: Materiały szkoleniowe zawierające własną listę alergenów zakładu dla każdej receptury, potwierdzenie obecności oraz krótka kontrola wiedzy w codziennej pracy, na przykład pytanie skierowane do pracownika obsługi, jakie składniki zawiera dane danie i gdzie to sprawdza. Mały zakład wywiesza aktualny przegląd składników w widocznym miejscu, wyznacza jedną stałą osobę kontaktową na zmianę do takich pytań i odnotowuje instruktaż na jednej karcie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

4.4 **Kierownictwo poprzez własne zachowanie, poprzez otwarte i pozbawione obwiniania podejście do odchyień oraz poprzez przekazywanie zespołowi informacji zwrotnej, w sposób widoczny pokazuje, że bezpieczeństwo żywności ma pierwszeństwo przed szybkością i wolumenem; skuteczność szkoleń sprawdzana jest w praktyce, nie tylko na podstawie obecności, a personel zewnętrzny, taki jak ekipy sprzątające, serwisowe lub agencyjne, jest również instruowany przed rozpoczęciem pracy.**

Jak to wykazać: Krótki protokół spotkania dotyczącego higieny z tematami i decyzjami, obchody obserwacyjne kierownictwa z notatkami o tym, co zaobserwowano i jak na to zareagowano, łatwo dostępna droga zgłaszania uwag przez zespół wraz z dowodem, że takie uwagi otrzymały odpowiedź, oraz zapisy instruktaży dla firm zewnętrznych podpisane przed pierwszym zleceniem. Mały zakład poświęca zespołowi kwadrans miesięcznie, odnotowuje o tym trzy linijki i sprawdza skuteczność poprzez zadawanie ukierunkowanych pytań oraz obserwację na stanowisku pracy. Wypełnione karty dokumentują własny stan zakładu; nie zastępują ani analizy zagrożeń zakładu, ani oceny urzędowego organu kontroli żywności.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5 Konserwacja, czyszczenie, zwalczanie szkodników i odpady

9

5.1 **Podłogi, ściany, sufity, drzwi, okna i powierzchnie w pomieszczeniach, w których obsługiwana jest żywność, znajdują się w stanie umożliwiającym dokładne czyszczenie, a usterki, takie jak pęknięcia, łuszcząca się farba, pęknięte płytki czy otwarte spoiny, są odnotowywane i usuwane w możliwym do przesłędzenia terminie.**

Jak to wykazać: Lista usterek lub dziennik konserwacji z podaną datą stwierdzenia usterki, osobą odpowiedzialną i datą naprawy, poparte fakturami wykonawcy lub zdjęciami przed i po. Mały zakład prowadzi jedną bieżącą listę na ścianie lub w arkuszu kalkulacyjnym, w której każdy pracownik może wpisać usterkę, a kierownictwo potwierdza podpisem zakończenie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.2 **Dla sprzętu, urządzeń i instalacji mających kontakt z żywnością lub wpływających na bezpieczeństwo produktu, takich jak urządzenia chłodnicze, piece, krawalnice, zmywarki i przewody wodne, określone są odstępy konserwacji, a faktycznie przeprowadzona konserwacja jest udokumentowana.**

Jak to wykazać: Harmonogram konserwacji lub rejestr sprzętu wskazujący odstęp i datę ostatniego przeglądu, poparte zapisami konserwacji, raportami serwisowymi, techniką lub fakturami. Mały zakład radzi sobie listą sprzętu, w której każdy wiersz podaje pozycję, odstęp i datę ostatniego przeglądu, a za nią archiwizowane są raporty serwisowe.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.3 **Urządzenia pomiarowe używane do monitorowania parametrów istotnych dla bezpieczeństwa, w szczególności termometry do chłodzenia, podgrzewania i utrzymywania w stanie gorącym, są sprawdzane pod względem dokładności w określonych odstępach czasu, a urządzenia wykazujące odchylenia lub uszkodzone są wycofywane z użycia.**

Jak to wykazać: Zapis weryfikacji z oznaczeniem urządzenia, datą kontroli, wartością zadaną, wartością rzeczywistą i wynikiem, poparty świadectwami wzorcowania urządzeń wzorcowych. Mały zakład sprawdza swoje termometry ręczne w kąpeli wodno lodowej i wpisuje datę oraz odczyt na liście, gdzie wystarczy jeden certyfikowany termometr wzorcowy jako punkt odniesienia.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samooocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

5.4 Istnieje plan czyszczenia i dezynfekcji, który określa dla każdej strefy, powierzchni i elementu wyposażenia, co jest czyszczone, jakim środkiem, w jakim stężeniu, przy jakim czasie kontaktu, jak często i kto jest za to odpowiedzialny.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Plan czyszczenia i dezynfekcji wywieszony na ścianie lub przechowywany w teczce, porównany z kartami technicznymi i kartami charakterystyki stosowanych środków, tak aby stężenie i czas kontaktu odpowiadały specyfikacji producenta. Mały zakład buduje plan jako tabelę uporządkowaną według pomieszczeń i wywiesza go w danym pomieszczeniu, tak aby był czytelny bezpośrednio w miejscu pracy.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.5 Wykonanie zaplanowanego czyszczenia jest potwierdzane, a jego skuteczność weryfikowana, a jeżeli kontrola wykáže stan niezadowalający, ponowne wykonanie oraz usunięcie przyczyny są możliwe do przedsięwzięcia.

Jak to wykazać: Podpisane zapisy czyszczenia dla każdej zmiany lub każdego dnia, wyniki kontroli wzrokowej przeprowadzonej przez drugą osobę oraz, gdy to przydatne, wyniki badań laboratoryjnych wymazów lub płytek kontaktowych pobranych z powierzchni mających kontakt z żywnością, z datą, lokalizacją i wynikiem. Mały zakład łączy potwierdzenie planu czyszczenia z cotygodniową kontrolą wzrokową przeprowadzaną przez kierownictwo i zleca zewnętrzną analizę jednego lub dwóch wymazów co kwartał.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.6 Środki czyszczące, dezynfekujące i inne chemikalia przechowywane są w oznakowanych oryginalnych opakowaniach lub w wyraźnie oznaczonych pojemnikach, oddzielnie od żywności, materiałów opakowaniowych i przedmiotów mających kontakt z żywnością, dostęp do nich jest kontrolowany, a dla środków stosowanych na powierzchniach mających kontakt z żywnością producent potwierdza ich przydatność.

Jak to wykazać: Zdjęcia lub szkic wydzielonego bądź zamykanego magazynu chemikaliów, lista stosowanych środków z odwołaniem do karty charakterystyki i potwierdzeniem producenta o przydatności do sektora spożywczego, a także szkolenie pracowników w zakresie bezpiecznego obchodzenia się z nimi. Mały zakład korzysta z zamykanej szafki poza pomieszczeniami produkcyjnymi i wyraźnie zabrania przelewania chemikaliów do butelek po napojach.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.7 Zakład utrzymuje szkodniki i zwierzęta domowe z dala od stref, w których obsługiwana jest żywność: drogi wnikania są zabezpieczone, budynek oferuje jak najmniej schronień i pożywienia, funkcjonuje system monitorowania z określonymi punktami kontrolnymi, a kontrole odbywają się w stałych odstępach czasu.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Plan terenu z ponumerowanymi punktami monitorowania gryzoni i owadów latających, raporty kontroli firmy zwalczającej szkodniki lub wewnętrzne zapisy kontroli z datą i wynikiem dla każdego punktu, poparte dowodami środków konstrukcyjnych, takich jak uszczelnienia drzwi, siatki przeciw owadom czy uszczelnione przejścia rurowe. Mały zakład może samodzielnie ponumerować i sfotografować punkty monitorowania oraz obchodzić je co tydzień z krótką listą kontrolną.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

5.8 Dla potwierdzonego lub podejrzanego zasiedlenia szkodnikami określona jest droga zgłaszania, działania natychmiastowe oraz decyzja o postępowaniu z potencjalnie zagrożonym produktem, środki zwalczające są przeprowadzane przez osoby kompetentne bez zagrożenia dla żywności, a skuteczność oraz przyczyna źródłowa są monitorowane w dalszym toku.

Jak to wykazać: Raporty o zasiedleniu z datą, lokalizacją, zakresem i podjętym działaniem, zapisy zablokowania lub utylizacji zagrożonego produktu, raporty interwencji i dowód kompetencji zleconego usługodawcy, a także kontrole następcze wykazujące, że zasiedlenie zostało zakończone. Mały zakład odnotowuje drogę zgłaszania i numer alarmowy usługodawcy na jednej karcie w teczce czyszczenia, tak aby również personel tymczasowy wiedział, do kogo dzwonić.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

- 5.9 Odpady, resztki żywności i produkty niezdatne już do sprzedaży są gromadzone w oznakowanych, wystarczająco szczelnych i zamykanych pojemnikach, usuwane wystarczająco szybko, aby nie gromadziły się w pomieszczeniach roboczych, przechowywane oddzielnie tam, gdzie jest to wymagane, a ich przekazanie zatwierdzonym firmom utylizacyjnym jest udokumentowane.**

Jak to wykazać: Umowy na utylizację odpadów oraz dowody przekazania lub dokumenty handlowe od firmy utylizacyjnej, przechowywane oddzielnie dla ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego i zużytego tłuszczu, wraz z wymogami czyszczenia pojemników na odpady i pomieszczenia odpadów w planie czyszczenia. Mały zakład gromadzi potwierdzenia odbioru chronologicznie w jednej teczce oraz odnotowuje na piśmie dni odbioru i odpowiedzialność za czyszczenie pojemników.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

6 Personel: zdrowie, zachowania higieniczne i szkolenia

5

- 6.1 Zakład określił, jakie objawy i choroby dana osoba musi zgłosić przed podjęciem pracy z żywnością, komu składa się zgłoszenie i kto decyduje o czasowym przeniesieniu do innych obowiązków. Ta sama zasada dotyczy pracowników dorywczych, agencyjnych, stażystów i pracujących członków rodziny, a osoby te są tego świadome.**

Jak to wykazać: Pisemna zasada zgłaszania z wyznaczoną osobą kontaktową, informacja o objawach podlegających zgłoszeniu wywieszona w szatni, zapisy instruktażu wstępnego i uzupełniającego zgodnie z prawem o ochronie przed zakażeniami wraz z datą i podpisem, nieformalna notatka dla każdego wyłączenia z pracy i powrotu do pracy. Mały zakład prowadzi jedną listę w teczce personalnej pokazującą datę ostatniego instruktażu dla każdej osoby.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 6.2 Sytuacje, w których należy myć ręce, są określone dla czynności faktycznie wykonywanych w zakładzie, w tym rozpoczęcie pracy, skorzystanie z toalety, zakończenie przerwy, kontakt z odpadami oraz każde przejście między produktem surowym a gotowym do spożycia. Potrzebne do tego punkty mycia rąk są osiągalne ze stanowiska pracy bez konieczności nakładania drogi i wyposażone są w środek myjący oraz higieniczny sposób osuszania.**

Jak to wykazać: Plan higieny rąk podający sytuację, środek i czas kontaktu, informacja wywieszona bezpośrednio nad umywalką, zapisy zakupu lub dostawy mydła i ręczników jednorazowych jako dowód rzeczywistego zużycia, parafy przełożonego przy kontrolach wyrzykowych. W małym zakładzie plan mieści się na jednej stronie, a kontrola wyrzykowa to comiesięczna odhaczana pozycja z parafą na tej samej karcie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 6.3 Dla każdej strefy określone jest, jaka odzież robocza i ochronna, w tym nakrycie głowy, jest noszona, jak często jest zmieniana oraz kto ją pierze i w jakich warunkach. Odzież prywatna i odzież robocza są przechowywane oddzielnie, a widocznie zabrudzona odzież jest zmieniana przed kontynuowaniem pracy.**

Jak to wykazać: Zasada dotycząca odzieży dla każdej strefy z częstotliwością zmiany, lista wydania odzieży podpisana przez osobę ją otrzymującą, dowód prania jako umowa z pralnią lub jako wewnętrzna specyfikacja temperatury prania, oddzielne szafki lub przynajmniej oddzielne przegrody. Mały zakład dokumentuje to listą wydania i krótką notatką wskazującą, kto pierze i w jakiej temperaturze.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 6.4 Dla każdej strefy, w której obsługiwana jest żywność nieopakowana, obowiązują zasady zachowania; dotyczą one również odwiedzających, wykonawców zewnętrznych i kierowców i są im podawane do wiadomości przed wejściem. Obejmują one co najmniej: biżuterię, zegarki, sztuczne paznokcie i przedmioty osobiste, zakrywanie ran plastrami dobrze widocznymi oraz, w razie potrzeby, wykrywalnymi, a także jedzenie, picie i palenie wyłącznie w strefach do tego wyznaczonych.**

Jak to wykazać: Instruktaż zakładowy przedstawiający zasady zachowania z pisemnym potwierdzeniem odbioru dla każdej osoby, zasada wejścia dla osób zewnętrznych z wpisem na liście odwiedzających i wydaniem odzieży jednorazowej, stały punkt wydawania kontrastowych plastrów z kontrolą zapasów. W małym zakładzie wystarczy tablica przy wejściu i jedna lista odwiedzających obok drzwi.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

- 6.5** Każda osoba mająca kontakt z żywnością jest szkolona przed rozpoczęciem pracy, a następnie w określonych odstępach czasu, odpowiednio do wykonywanego zadania. Oprócz podstawowej higieny szkolenie wyraźnie obejmuje postępowanie ze składnikami alergennymi oraz przenoszenie ich za pośrednictwem rąk, odzieży i narzędzi; jest przekazywane w formie zrozumiałej dla wszystkich zaangażowanych, a kierownictwo własnym zachowaniem pokazuje, że odchylenia higieniczne można zgłaszać bez żadnych negatywnych konsekwencji.

Jak to wykazać: Plan szkoleń z tematem, datą i grupą docelową, lista obecności z podpisami, materiały wykorzystujące obrazy zamiast długich tekstów tam, gdzie występują bariery językowe, prosta kontrola skuteczności, na przykład płytki kontaktowa z odciskiem dłoni lub krótka ankieta, a także zapisy zgłoszonych odchylen i podjętych w odpowiedzi działań. Mały zakład szkoli podczas porannej odprawy i odnotowuje datę, temat i parafę na jednym formularzu.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

7 Kontrola działań operacyjnych

17

- 7.1** Przepływ od przyjęcia towaru aż po wysyłkę jest ujęty w dedykowanej mapie procesu obejmującej każdy etap, każde miejsce magazynowania pośredniego, każde przetworzenie ponowne oraz każdy powrót produktu do przepływu, i który został sprawdzony i potwierdzony na hali podczas rzeczywistej produkcji. To, które etapy muszą być kontrolowane i za pomocą jakiego środka, zakład wyprowadza z własnej analizy zagrożeń, ponieważ zależy to od wytwarzanych produktów, stosowanego sprzętu i obsługiwanych klientów, i nie może być narzucone z zewnątrz.

Jak to wykazać: Diagram przepływu lub ponumerowana lista etapów z datą, autorem oraz notatką wskazującą, kto i kiedy zweryfikował go na hali. Wraz z nim tabela przypisująca zamierzony środek kontroli do każdego etapu i odwołująca się do własnej analizy zagrożeń zakładu. Praktyczna droga wyprowadzenia: przyjąć jako punkt wyjścia branżowe kodeksy dobrej praktyki higienicznej, wytyczne organów oraz literaturę fachową, a następnie przejść etap po etapie i zdecydować, co rzeczywiście dotyczy tego zakładu. Mały zakład rysuje mapę na jednej stronie i odnotowuje w niej zmiany receptury, sprzętu lub pomieszczeń wraz z nową datą.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.2** Dla każdego etapu, na którym zakład opiera się na czasie i temperaturze w celu utrzymania zagrożenia pod kontrolą, takiego jak podgrzewanie, schładzanie, przechowywanie w chłodni, mrożenie, utrzymywanie w stanie gorącym lub dojrzewanie, wartości do zastosowania są ustalone i uzasadnione przez sam zakład. Ustalono jest, kto mierzy, jak często, w którym punkcie oraz co musi się stać, gdy określona wartość nie zostanie osiągnięta.

Jak to wykazać: Opis procedury dla każdego etapu podający własną wartość zakładu, punkt pomiaru, częstotliwość i zasadę postępowania w przypadku odchylenia, wraz z zapisami wykonanych pomiarów. Uzasadnienie wartości pochodzi z wymogów prawnych, opublikowanych wytycznych branżowych lub własnych serii pomiarowych zakładu na rzeczywistym produkcie, na przykład krzywe temperatury rdzenia w najgrubszym kawałku lub krzywe schładzania w najpełniejszym pojemniku. Wartości stosowane przez inny zakład nie są same w sobie dowodem, muszą zostać potwierdzone na własnym produkcie. Mały zakład dokumentuje to potwierdzenie dziennikiem pomiarów obejmującym kilka partii i powtarza je za każdym razem, gdy zmienia się ilość, sprzęt lub receptura.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.3** Sprzęt pomiarowy i badawczy używany do wykazania kontroli, taki jak termometry, rejestratory danych, wagi, pehametry czy mierniki aktywności wody, jest odpowiedni do przewidzianego zastosowania, sprawdzany pod względem dokładności w określonych odstępach czasu, a w razie wykazania odchylenia jest regulowany, naprawiany lub wycofywany z użycia. Gdy stwierdzi się, że urządzenie wskazywało nieprawidłowo, dokonuje się oceny, który produkt był nim oceniany w okresie, którego to dotyczy.

Jak to wykazać: Lista sprzętu pokazująca lokalizację, odstęp kontroli i datę ostatniej kontroli, wraz z samymi zapisami kontroli. W praktyce można to obsłużyć za pomocą termometru wzorcowego posiadającego świadectwo wzorcowania, względem którego porównuje się termometry robocze w wodzie z lodem o temperaturze 0 stopni Celsjusza oraz w wodzie wrzącej, odnotowując wartość zadaną, wartość rzeczywistą i odchylenie. W przypadku wykrytych błędów pomiaru wystarczy krótka notatka wskazująca, które partie zostały poddane przeglądowi i jak o nich zdecydowano.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

7.4 Dla surowców, składników, dodatków, substancji pomocniczych w przetwórstwie oraz zakupionych wyrobów gotowych obowiązują wymagania określone przez sam zakład, które określają, co zostanie przyjęte, a co nie. Obejmują one co najmniej pochodzenie, oznakowanie, deklaracje alergenów, stan opakowania, wymaganą temperaturę przy dostawie oraz termin przydatności.

Jak to wykazać: Karty specyfikacji lub tabela surowców wymieniająca kryteria przyjęcia dla każdej pozycji, poparta kartami danych produktu dostawcy i informacją o alergenach. Mały zakład prowadzi jedną listę z jednym wierszem na pozycję i kolumnami: dostawca, wymagana temperatura dostawy, alergeny i punkty szczególne. Karty danych są aktualizowane za każdym razem, gdy dostawca zmienia recepturę.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.5 Każda dostawa jest sprawdzana pod kątem określonych wymagań przed przyjęciem, wynik jest odnotowywany, a produkt niespełniający wymagań jest odrzucany lub przetrzymywany w kwarantannie do czasu wyjaśnienia sprawy. Produkt nie jest przyjmowany, jeżeli jest oczywiste, że jest na tyle zepsuty, skażony lub niewłaściwie potraktowany, że nie byłby bezpieczny nawet po dalszym przetworzeniu.

Jak to wykazać: Zapis przyjęcia towaru z datą, dostawcą, pozycją, numerem partii lub serii, zmierzoną temperaturą dla towarów chłodzonych i mrożonych, oceną stanu oraz podpisem. Odrzucenia z podaniem przyczyny i dowodem na jej poparcie, na przykład zdjęciem i notatką zwrotu, lub wpisem na dowodzie dostawy. Mały zakład używa prostego formularza, lub stempluje i podpisuje dowód dostawy z ręcznie dopisaną temperaturą.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.6 Dostawcy oraz pozyskiwane od nich pozycje są znane, dobierani są według możliwych do prześledzenia kryteriów i są ponownie oceniani w określonych odstępach czasu. Ustalenia z przyjęcia towaru, z analiz, ze skarg klientów lub z urzędowych ostrzeżeń są uwzględniane w tej ocenie i prowadzą do reakcji wobec dostawcy.

Jak to wykazać: Lista dostawców z przypisanymi im pozycjami oraz datą ostatniej oceny, poparta odpowiednimi dowodami: kwestionariuszami samooceny, dowodami niezależnymi, raportami analiz, numerem rejestracji lub zatwierdzenia zakładu oraz historią skarg. Reakcje są dokumentowane korespondencją lub notatką z rozmowy. Mały zakład prowadzi to jako tabelę z jednym wierszem na dostawcę i jedną kolumną na incydenty w bieżącym roku.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.7 Woda mająca kontakt z żywnością, z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością lub z rękami personelu ma jakość wody pitnej. To samo dotyczy lodu stykającego się z żywnością lub używanego do jej chłodzenia oraz pary mającej bezpośredni kontakt z żywnością lub powierzchniami kontaktowymi. Źródło wody jest znane, a jej jakość jest weryfikowana w określonych odstępach czasu.

Jak to wykazać: Gdy zakład jest podłączony do sieci publicznej: aktualna analiza wody pitnej lub raport jakości od dostawcy, wraz z planem własnych punktów poboru zakładu pokazującym, gdzie znajduje się filtr, zmiękcacz lub kostkarka do lodu, ponieważ jakość może się pogorszyć za tymi punktami. Gdy woda pobierana jest z własnej studni lub źródła: plan pobierania próbek z parametrami, punktami poboru i częstotliwością, wraz z wynikami z akredytowanego laboratorium. Mały zakład archiwizuje wyniki obok krótkiej notatki opisującej, jak zareaguje na niekorzystny wynik, kto jest informowany i w którym momencie wstrzymuje się użytkowanie.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

7.8 Woda niebędąca wodą pitną i wykorzystywana wyłącznie do celów bez kontaktu z żywnością, takich jak gaszenie pożaru, wytwarzanie pary bez kontaktu z produktem czy chłodzenie, prowadzona jest oddzielnym, wyraźnie oznaczonym systemem przewodów niemającym połączenia z siecią wody pitnej i bez możliwości cofnięcia się do niej. Gdy woda jest uzdatniana i ponownie wykorzystywana, sprawdzono i uzasadniono, że nie powoduje to pogorszenia jakości żywności.

Jak to wykazać: Plan instalacji lub dokumentacja fotograficzna oznaczonych kolorystycznie przewodów i punktów poboru, dowód działania zabezpieczeń przed cofnięciem przepływu oraz ich testowania. Dla wody ponownie wykorzystywanej, na przykład w myciu przeciwprądowym, krótka pisemna ocena obejmująca etap uzdatniania, monitorowane parametry i kryteria zwolnienia. Mały zakład niemający sieci wody nienadającej się do picia stwierdza dokładnie to w jednym zdaniu, tak aby kontrola pozostała możliwa do prześledzenia.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

- 7.9 Produkt surowy i nieprzetworzony jest oddzielony od produktu gotowego do spożycia i przetworzonego, przestrzennie, czasowo lub za pomocą dedykowanego sprzętu i powierzchni roboczych. Personel, narzędzia, pojemniki, przybory do czyszczenia i drogi przemieszczania się są zorganizowane tak, aby nic nie przenosiło się z jednej strony na drugą, a między zmianami czynności zapewnione jest skuteczne czyszczenie.**

Jak to wykazać: Plan pomieszczeń lub stref pokazujący drogi przemieszczania się personelu, produktu i odpadów, oznaczenie kolorystyczne desek, noży i przyborów do czyszczenia wraz z legendą oraz instrukcja robocza dotycząca mycia rąk i zmiany odzieży ochronnej. Gdy rozdzielanie jest możliwe wyłącznie czasowo, kolejność dokumentują harmonogram produkcji i zapis czyszczenia. Mały zakład z jedną kuchnią rozwiązuje to poprzez stałe przedziały czasowe i czyszczenie pośrednie potwierdzane w harmonogramie czyszczenia.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.10 Zakład zna każdą substancję alergenną obecną na terenie zakładu w ogóle, nie tylko te występujące w recepturach, lecz również te zawarte w materiałach pomocniczych, substancjach pomocniczych w przetwórstwie, przetworzeniach ponownych, powłokach i środkach antyadhezyjnych, składnikach przechowywanych dla strefy personelu oraz towarach jedynie przechowywanych czasowo lub przepakowywanych. Przegląd można przypisać do produktu i do strefy, i jest on aktualizowany przy każdej zmianie receptury lub dostawcy.**

Jak to wykazać: Macierz alergenów z produktami lub recepturami w wierszach i grupami substancji podlegających deklaracji w kolumnach, zasilana specyfikacjami i kartami danych dostawców. Liczy się data zmiany w każdym wierszu oraz wyznaczona osoba odpowiedzialna, tak aby niezgłoszona zmiana receptury przez dostawcę została zauważona. Mały zakład prowadzi macierz w arkuszu kalkulacyjnym i archiwizuje za nią karty danych dostawców.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.11 Zakład ocenił drogi, którymi substancja alergenna może niezamierzenie trafić do produktu, który nie powinien jej zawierać, i na podstawie tej oceny wyprowadził własne środki, takie jak wydzielone przechowywanie, zamknięte pojemniki z jednoznacznym oznakowaniem, określona kolejność produkcji, dedykowany sprzęt lub czyszczenie pośrednie o wykazanej skuteczności. Skuteczność tych środków jest weryfikowana, a nie jedynie zakładana.**

Jak to wykazać: Pisemna ocena dla każdej drogi wnikania wskazująca wybrany środek i osobę odpowiedzialną, harmonogram produkcji pokazujący określoną kolejność oraz dowód skuteczności: kontrola wzrokowa po czyszczeniu z podpisem, wymazy lub szybkie testy alergenowe w punktach krytycznych, a w razie potrzeby wynik badania laboratoryjnego pierwszego produktu po przezbrowieniu. Mały zakład zaczyna od stałej kolejności, najpierw produkty bezalergenowe, i dokumentuje czyszczenie pośrednie w harmonogramie czyszczenia z godziną i podpisem. Ostrzeżenie o możliwych śladowych ilościach nie zastępuje samego środka.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 7.12 Informacja o obecnych substancjach alergennych dociera do klienta w sposób wiarygodny, poprzez etykietę dla towarów paczkowanych oraz poprzez określoną i znaną wewnętrznie formę ujawniania dla towarów sprzedawanych luzem. Każda zmiana receptury, składnika lub dostawcy uruchamia przegląd oznakowania i sposobu ujawniania, a nieaktualne etykiety lub informacje są wycofywane z obiegu.**

Dokument

Jak to wykazać: Etap zatwierdzenia etykiet i menu z datą i nazwiskiem osoby zatwierdzającej, zapis uzgodnienia między aktualną recepturą a treścią etykiety, a dla towarów luzem informacja, teczka lub karta zawierająca te dane, wraz z dowodem, że personel sprzedaży został w tym zakresie przeszkolony. Mały zakład prowadzi segregator z jedną kartą na danie, przedstawiającą składniki i alergeny, i odnotowuje na niej każdą zmianę wraz z datą. Zniszczenie starych etykiet jest krótko odnotowywane.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

7.13 Dla każdego produktu termin przydatności i warunki przechowywania są ustalone i uzasadnione przez sam zakład, a każda wyprodukowana jednostka nosi oznaczenie umożliwiające przypisanie jej do partii produkcyjnej lub dnia produkcji. To samo przyporządkowanie dotyczy produktu poddanego przetworzeniu ponownemu lub ponownie wykorzystanego wewnątrz zakładu.

Jak to wykazać: Jedna karta na produkt podająca kodowanie daty, warunek przechowywania i uzasadnienie, poparta próbami przechowywania w warunkach rzeczywistych, wynikami badań laboratoryjnych okresu trwałości lub opublikowanymi wytycznymi branżowymi potwierdzonymi na własnym produkcie. Wraz z nią zasada budowy oznaczenia partii, na przykład data produkcji plus numer bieżący. Mały zakład odnotowuje partie w księdze produkcji i nakleja ten sam numer na pojemnik oraz na próbkę retencyjną.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

7.14 Materiały opakowaniowe i owijkowe są odpowiednie do kontaktu z daną żywnością, przechowywane w sposób chroniony i oddzielony od surowców i chemikaliów czyszczących, oraz sprawdzane wzrokowo pod kątem czystości i nienaruszoneści przed użyciem. Pojemniki wielokrotnego użytku są wprowadzane do eksploatacji wyłącznie wtedy, gdy zostały wyczyszczone i nadają się do tego celu.

Jak to wykazać: Deklaracje zgodności lub dowody przydatności od dostawców materiałów dla każdej pozycji, archiwizowane wraz ze specyfikacjami, oraz miejsce przechowywania chroniące materiały przed kurzem, szkodnikami i wilgocią. Kontrola wzrokowa przed użyciem jest potwierdzana w zapisie produkcji. Mały zakład archiwizuje deklaracje dostawców w segregatorze i aktywnie prosi o nią za każdym razem, gdy wprowadzany jest nowy materiał.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

7.15 Produkt opuszcza zakład dopiero po sprawdzeniu, że przewidziane etapy kontroli zostały zakończone i że powiązane zapisy są kompletne. Podczas załadunku i transportu utrzymywane są wymagane temperatury, a pojazdy i pojemniki są czyste, odpowiednie i załadowane tak, aby produkty nie mogły wzajemnie na siebie niekorzystnie oddziaływać.

Jak to wykazać: Notatka zwolnienia z nazwiskiem i datą dla każdej partii lub dostawy, pomiar temperatury przy załadunku, kontrola czystości pojazdu z podpisem, wraz z dowodem dostawy i dokumentem transportowym, a na dłuższych trasach wydruk z rejestratora temperatury. Gdy korzysta się z przewoźnika zewnętrznego, umowne ustalenie kontroli temperatury. Mały zakład dostarczający towar samodzielnie stosuje jeden wiersz na trasę z godziną wyjazdu, temperaturą w przestrzeni ładunkowej i podpisem.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

7.16 Zakład potrafi wskazać, dla każdego produktu, bezpośredniego dostawcę i bezpośredniego odbiorcę biznesowego, oraz może udostępnić tę informację organom na żądanie. Powiązanie między wykorzystanymi partiami a partiami wyprodukowanymi jest na tyle szczelne, że zagrożoną partię można ograniczyć w obu kierunkach, a zapisy są przechowywane przez odpowiedni okres.

Dokument

Jak to wykazać: Dowody dostawy i faktury za towar przychodzący, zapisy produkcji łączące wykorzystane partie z partią wyprodukowaną oraz dokumenty wyjściowe pokazujące klienta, datę, pozycję i ilość. Solidność tego systemu staje się widoczna dopiero podczas próby: wziąć losowo wyrób gotowy, prześledzić go wstecz do partii surowców i w przód do każdego klienta, wraz z czasem potrzebnym na tę operację i uzgodnieniem ilości, oraz odnotować wynik z datą. Mały zakład radzi sobie księgą produkcji i archiwizowanymi dowodami dostawy, pod warunkiem że numer partii pojawia się w obu miejscach.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samooceana, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

7.17

Istnieje procedura, którą zakład stosuje, gdy ma powody sądzić, że wprowadzona przez niego na rynek żywność nie jest bezpieczna: zagrożony produkt zostaje jednoznacznie zablokowany i oznaczony, wyznaczona osoba decyduje o jego dalszym losie, produkt jest wycofywany z rynku, a gdy mógł już dotrzeć do konsumenta, publicznie odwoływany, a właściwy organ jest niezwłocznie powiadamiany. Odpowiedzialności i drogi kontaktu są ustalone również poza godzinami pracy, a procedura jest ćwiczona w określonych odstępach czasu w celu potwierdzenia, że działa.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Pisemna procedura określająca drogi decyzyjne oraz nazwiska i numery telefonów osób odpowiedzialnych, organu, laboratoriów, klientów oraz, w razie potrzeby, prasy, wraz ze wzorami pism informujących klientów i powiadamiających organ, a także etykieta blokująca dla produktu. Dowodem jest dziennik kwarantanny z partią, ilością, przyczyną i decyzją o dalszym postępowaniu, zapisy zniszczenia lub zwrotu oraz zapis przeprowadzonego ćwiczenia pokazujący datę, czas trwania, odzyskaną ilość i słabe punkty, które wyszły na jaw. Mały zakład opisuje procedurę na jednej stronie, wywiesza listę kontaktów w biurze i raz w roku sprawdza na rzeczywistej partii, czy łańcuch działa. Ta lista nie zastępuje oceny urzędowej i nie stanowi porady prawnej.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8 Informacja o produkcie i świadomość konsumenta

4

8.1

Każda partia lub seria opuszczająca zakład nosi unikalne oznaczenie widoczne na produkcie lub jego opakowaniu, a oznaczenie to można w zakładzie powiązać z datą produkcji lub wysyłki, wykorzystanymi surowcami oraz powiązаныmi zapisami monitorowania, tak aby w razie potrzeby można było zawęzić zagrożoną ilość.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Zasada definiowania serii określająca, co wyznacza granice serii, na przykład dzień produkcji, zbiornik lub przychodząca partia dostawy, wraz z wzorem etykiety pokazującym oznaczenie oraz listą partii lub zapisem produkcji łączącym, dla każdej serii, wykorzystane partie surowców i zaopatrywanych klientów. Mały zakład używa daty produkcji jako kodu serii i prowadzi jedną kartę dzienną, na której obok siebie widnieją data, wyprodukowane pozycje, wykorzystane partie dostawców i zaopatrywani klienci.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.2

Produkt jest zwalniany wraz z informacją potrzebną kolejnemu ogniwu łańcucha do bezpiecznego postępowania z nim: nazwa, seria, termin przydatności do spożycia lub data ważności, wymagana temperatura przechowywania i transportu oraz, w stosownych przypadkach, wskazówki dotyczące przygotowania lub dalszego przetwarzania.

Jak to wykazać: Etykiety, dowody dostawy lub dokumenty handlowe dla każdej pozycji, porównane z podstawową listą produktów określającą termin przydatności i wymaganą temperaturę dla każdego produktu, wraz z dowodem, na którym opiera się deklaracja terminu przydatności, takim jak próby trwałości, wyniki badań laboratoryjnych lub informacje od dostawcy. Mały zakład prowadzi podstawową listę produktów jako prostą tabelę i archiwizuje obok niej uzasadnienie terminu przydatności jako krótką notatkę z datą.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

8.3

Dla każdego zwalnianego produktu wiadomo, i jest to dostępne dla klienta, jakie składniki alergenne on zawiera, również w przypadku produktu luzem lub nieopakowanego; informacja odpowiada rzeczywiście stosowanym składnikom i recepturom i jest aktualizowana za każdym razem, gdy zmienia się receptura lub dostawca.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Receptury z oznaczonymi alergenami, wyprowadzone ze specyfikacji i etykiet zakupionych surowców, wraz z informacją o alergenach dla klienta w postaci informacji, teczki, załącznika do menu lub etykiety, a także zapis zmian pokazujący, kiedy które oświadczenie zostało zaktualizowane. Mały zakład prowadzi teczkę alergenów z jednym wierszem na danie i archiwizuje za nią etykiety surowców, tak aby każde oświadczenie można było w każdej chwili prześledzić do jego źródła.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

- 8.4** Gdy bezpieczeństwo produktu zależy od prawidłowego postępowania konsumenta z nim, na przykład w przypadku produktu, który przed spożyciem musi zostać dokładnie podgrzany, produktów chłodzonych lub ofert skierowanych do grup szczególnie wrażliwych, konsument otrzymuje zrozumiałą informację na ten temat, a personel jest w stanie prawidłowo odpowiadać na pytania dotyczące składników i postępowania.

Jak to wykazać: Próbki informacji dla konsumenta na etykiecie, informacji, menu lub stronie internetowej, wraz z instruktażem personelu z datą i listą obecności, określającą, kto udziela informacji i skąd ta informacja pochodzi. Mały zakład trzyma przy ladzie kartę ze standardowymi odpowiedziami oraz notatkę, że w razie wątpliwości należy otworzyć teczkę alergenów, a nie zgadywać odpowiedź.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

9 Transport i dostawa

3

- 9.1** Pojazdy, przyczepy, przestrzenie ładunkowe i pojemniki wielokrotnego użytku wykorzystywane do przemieszczania żywności są zaprojektowane i utrzymywane tak, aby można je było dokładnie czyścić, są czyszczone w określonych odstępach czasu oraz za każdym razem, gdy zmienia się ładunek między produktami krytycznymi, a pojemniki lub zbiorniki wykorzystywane do towarów nieopakowanych w transporcie luzem są w sposób widoczny przeznaczone wyłącznie do użytku spożywczego.

Jak to wykazać: Rejestr pojazdów i pojemników z odstępem czyszczenia, podpisane zapisy czyszczenia dla każdego pojazdu z datą i osobą odpowiedzialną, ujęcie przestrzeni ładunkowych i skrzynek transportowych w harmonogramie czyszczenia, a także oznaczenie użytku spożywczego na zbiornikach lub pojemnikach. Mały zakład dostarczający towar samochodem kombi lub przyczepą chłodniczą prowadzi jedną kartę w pojeździe, na której kierowca potwierdza podpisem czyszczenie i kontrolę wzrokową przed każdym kursem, oraz zgłasza uszkodzenia uszczelki lub wykładzin ściennych na bieżącej liście usterek.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 9.2** Towary są chronione przed skażeniem podczas transportu, zapakowane lub przykryte, a załadunek jest zorganizowany tak, aby żywność surowa i gotowa do spożycia, towary zawierające alergeny i bezalergenowe oraz artykuły spożywcze i niespożywcze nie mogły na siebie wzajemnie oddziaływać, a gdy ten sam pojazd wcześniej przewoził inne towary, przed kolejnym załadunkiem żywności przeprowadzono skuteczne czyszczenie.

Jak to wykazać: Zasada załadunku lub plan ładunku określający rozdzielenie według grupy produktowej i alergenu, kontrola wzrokowa przestrzeni ładunkowej przed załadunkiem z potwierdzeniem, a w przypadku pojazdu wykorzystywanego do ładunków mieszanych, zapis poprzedniego ładunku odnotowujący ostatni ładunek niespożywczy i przeprowadzone po nim czyszczenie. Mały zakład rozwiązuje to za pomocą zamykanych skrzynek transportowych rozróżnionych kolorem lub etykietą z pisemnym przyporządkowaniem oraz wyraźnie zabrania przewożenia w przestrzeni ładunkowej środków czyszczących, narzędzi lub przedmiotów prywatnych.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 9.3** Dla żywności, która musi być przechowywana w stanie schłodzonym, mrożonym lub gorącym, temperatura jest utrzymywana i monitorowana w wymaganym zakresie przez cały czas transportu, w tym podczas załadunku i rozładunku, odchylenia prowadzą do możliwej do prześledzenia decyzji dotyczącej zagrożonego towaru, a gdy zaangażowany jest przewoźnik lub firma dostawcza, wymagania dotyczące temperatury i obowiązek prowadzenia zapisów są uzgadniane umownie, a ich przestrzeganie jest weryfikowane.

Jak to wykazać: Zapisy temperatury z pojazdu chłodniczego lub rejestratora danych dla każdego kursu, odczyty wykonane przy załadunku i przy przekazaniu wpisane na dowodzie dostawy, zapisy wstrzymania i decyzji w przypadku przekroczenia limitów, a także umowa transportowa z usługodawcą wraz z kontrolami wyrwykowymi dostarczonych towarów. Mały zakład umieszcza prosty rejestrator danych w termoboksie, mierzy termometrem sondowym przy wyjeździe i po przyjeździe oraz wpisuje oba odczyty na dowodzie dostawy, który odbiorca kontrasygnuje.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

10 Plan HACCP: dwanaście etapów wdrażania

12

- 10.1 Przedsiębiorstwo powołało zespół do opracowania i utrzymywania planu HACCP, zespół obejmuje dostępną wiedzę fachową dotyczącą produktów, technologii, higieny i surowców, brakująca wiedza fachowa jest świadomie pozyskiwana z zewnątrz, a zakres planu jest określony: jakie produkty, jakie etapy procesu i jakie lokalizacje obejmuje i gdzie się kończy.**

Jak to wykazać: Imienne powołanie zaangażowanych osób wraz z ich rolą i dowodem kwalifikacji, świadectwa szkoleń lub umowy z konsultantami dla zakupionej wiedzy fachowej, a także jedna strona opisująca zakres i jego granice. W małym przedsiębiorstwie zespół często stanowi jedna osoba, w takim przypadku wystarczy pisemne oświadczenie: kto jest odpowiedzialny, jakie szkolenie posiada ta osoba i z jakim zewnętrznym podmiotem specjalistycznym konsultuje się w razie pytań.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 10.2 Dla każdego produktu lub grupy produktów istnieje opis rejestrujący cechy istotne dla bezpieczeństwa, takie jak skład i surowce, właściwości fizyczne i chemiczne, sposób obróbki przed zwolnieniem, opakowanie, warunki przechowywania i transportu, termin przydatności oraz obecne alergeny podlegające oznakowaniu.**

Jak to wykazać: Karta danych produktu lub karta receptury dla każdej grupy produktów, oparta na specyfikacjach dostawców i deklaracjach alergenów. Małe przedsiębiorstwo grupuje podobne pozycje razem, na przykład według metody produkcji, i opisuje grupę zamiast każdego pojedynczego artykułu, o ile cechy istotne dla bezpieczeństwa są w obrębie grupy takie same.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 10.3 Dla każdego produktu odnotowane jest, do jakiego zastosowania jest przeznaczony, jaką dalszą obróbkę stosuje klient i jakim grupom osób jest dostarczany, przy czym szczególnie wrażliwe grupy konsumentów są wyraźnie uwzględnione, a rozsądnie przewidywalne niewłaściwe użycie jest również brane pod uwagę.**

Jak to wykazać: Przeznaczenie i grupa docelowa podane w karcie danych produktu, porównane z faktycznym oznakowaniem, instrukcją przygotowania na etykiecie i drogą dostawy. Małe przedsiębiorstwo odnotowuje w jednym lub dwóch zdaniach na grupę produktów, czy żywność jest podgrzewana przed spożyciem oraz czy wśród konsumentów są dzieci, osoby starsze, kobiety w ciąży lub chorzy, ponieważ zaostrza to późniejszą ocenę.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 10.4 Dla każdego procesu sporządzany jest diagram przepływu obrazujący wszystkie etapy w kolejności, bez luk, od przyjęcia towaru poprzez magazynowanie pośrednie, przetwarzanie i pakowanie aż po zwolnienie, a widoczne są zarówno wejścia do procesu, jak i wyjścia z niego, czyli zakupione surowce, dodatki, woda, opakowania, przetworzenia ponowne, zwrócony produkt i odpady.**

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Diagram przepływu dla każdej grupy produktów z ponumerowanymi etapami, datą i wersją, tak aby późniejsze oceny mogły jednoznacznie odwoływać się do numeru etapu. Małe przedsiębiorstwo rysuje diagram odręcznie jako łańcuch pól na jednej stronie i skanuje go, oprogramowanie do rysowania nie jest wymagane, liczy się to, aby etapy były kompletne.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 10.5 Diagram przepływu został zweryfikowany na miejscu podczas działalności w odniesieniu do sposobu, w jaki praca jest faktycznie wykonywana, we wszystkich zmianach i godzinach pracy, w których przebiega proces, różnice między dokumentem a rzeczywistością zostały poprawione w diagramie, a kontrola jest udokumentowana datą i osobą.**

Jak to wykazać: Notatka na diagramie lub krótki zapis obchodu z datą, godziną, zmianą i podpisem osoby, która przeprowadziła kontrolę, wraz z poprzednią wersją do porównania. Małe przedsiębiorstwo raz przechodzi cały tor produktu z wydrukowanym diagramem w rękę, poprawia go bezpośrednio na karcie i podpisuje z datą.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samooceńca, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

10.6

Dla każdego etapu potwierdzonego diagramu przepływu przedsiębiorstwo samo określiło, jakie zagrożenia biologiczne, chemiczne, fizyczne i związane z alergenami mogą tam wystąpić, narastać lub utrzymywać się, oceniło każde z tych zagrożeń pod względem dotkliwości możliwego skutku zdrowotnego i prawdopodobieństwa wystąpienia, wskazało przyczyny zagrożeń ocenionych jako istotne i przypisało im środki kontroli, a ocena opiera się na możliwych do prześledzenia źródłach i na warunkach samego przedsiębiorstwa, nie na liście przejętej skądinąd. Wynik tego etapu nie jest z góry przesądzony, różni się dla każdego przedsiębiorstwa, każdego produktu i każdego procesu i musi zostać tutaj opracowany samodzielnie.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Analiza zagrożeń jako tabela, w której każdy wiersz to jedno zagrożenie na ponumerowanym etapie procesu, z kolumnami dla rodzaju zagrożenia, przyczyny, oceny dotkliwości i prawdopodobieństwa, uzasadnienia oceny, odniesienia do źródła i przypisanego środka kontroli. Odpowiednimi źródłami są literatura fachowa, przewodniki dobrej praktyki higienicznej dla danej branży, komunikaty o wycofaniu produktów, urzędowe ostrzeżenia, własne skargi przedsiębiorstwa i wyniki badań laboratoryjnych. Małe przedsiębiorstwo przechodzi przez przewodnik branżowy etap po etapie, sprawdza każde wymienione tam zagrożenie pod kątem istotności we własnym zakładzie, a także dokumentuje uzasadnienie, dlaczego dane zagrożenie nie jest dla niego istotne.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

10.7

Na podstawie zagrożeń ocenionych jako istotne przedsiębiorstwo samo wyprowadziło, na których etapach procesu kontrola jest niezbędna, aby zapobiec zagrożeniu, wyeliminować je lub zredukować do poziomu akceptowalnego, wyprowadzenie jest uzasadnione w sposób możliwy do prześledzenia dla każdego etapu, i równie dobrze uzasadnione jest, dlaczego dany etap nie jest takim istotnym punktem mimo zastosowania środka kontroli, ponieważ późniejszy etap sprowadza zagrożenie pod kontrolę. To, które to są etapy, wynika wyłącznie z własnej analizy zagrożeń przedsiębiorstwa i jego własnego procesu i nie jest tu narzucone.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Możliwe do prześledzenia wyprowadzenie dla każdego istotnego zagrożenia, na przykład za pomocą drzewa decyzyjnego lub uzasadnionej tabeli oceny pokazującej, jakie pytania zadano, jak na nie odpowiedziano i jaki wniosek z tego wynika. Ważne jest, aby uzasadnione były zarówno decyzje pozytywne, jak i negatywne, ponieważ podczas kontroli urzędowej uzasadnienie punktów odrzuconych jest badane równie dokładnie jak uzasadnienie punktów wybranych. Małe przedsiębiorstwo dołącza wypełnione drzewo decyzyjne dla każdego zagrożenia jako załącznik do analizy zagrożeń.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

10.8

Dla każdego określonego punktu kontroli ustalone jest mierzalne kryterium oddzielające stan bezpieczny od stanu już niebezpiecznego, wartość jest dobrana tak, aby jej dotrzymanie rzeczywiście kontrolowało istotne zagrożenie, a przydatność ta została wykazana przed zastosowaniem, na przykład poprzez wymogi prawne, literaturę naukową, przewodniki branżowe, dane producenta sprzętu lub własne próby i serie pomiarowe przedsiębiorstwa. Sama wartość zależy od produktu, receptury, ilości, sprzętu i metody, dlatego musi zostać ustalona i wykazana przez przedsiębiorstwo i nie może zostać skopiowana z szablonu.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Jedna karta dla każdego punktu kontroli z wybranym kryterium, mierzoną zmienną, zakresem tolerancji i źródłem potwierdzającym wartość, wraz z samym dowodem: wyciągiem z wymogu prawnego, odniesieniem do literatury, dokumentacją producenta sprzętu lub zapisem własnej serii pomiarowej przedsiębiorstwa z datą, warunkami i wynikami. Przydatne jest również ustalenie ostrzejszego wewnętrznego poziomu działania przed właściwym kryterium, tak aby trend został zauważony, zanim opuszczony zostanie zakres bezpieczny. Małe przedsiębiorstwo opiera się na wartościach z przewodnika branżowego, lecz dokumentuje, że jego produkt i jego sprzęt mieszczą się w zakresie tego przewodnika.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

10.9

Dla każdego punktu kontroli ustalone jest, kto mierzy lub obserwuje, kiedy, czym i jak często, metoda wykrywa odejście od zakresu bezpiecznego wystarczająco wcześniej, aby interwencja była jeszcze możliwa, stosowany sprzęt pomiarowy jest sprawdzany, osoby przeprowadzające monitorowanie są przeszkolone do tego zadania, a wyniki są odnotowywane natychmiast w momencie obserwacji i kontrasygnowane przez wyznaczoną osobę.

Jak to wykazać: Plan monitorowania z jednym wierszem na punkt kontroli, kolumnami dla mierzonej zmiennej, metody, częstotliwości, sprzętu pomiarowego i osoby odpowiedzialnej, wraz z wypełnionymi zapisami z codziennej działalności pokazującymi datę, godzinę, wartość zmierzoną, parafę i kontrasygnatę. Zapisy są prowadzone na bieżąco, nie wypełniane później. Małe przedsiębiorstwo używa gotowych kart dziennych w miejscu pomiaru lub automatycznego zapisu za pomocą rejestratorów danych, jednak sprawdzanie rejestratora pozostaje zadaniem człowieka.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Dokument

10.10

Dla każdego punktu kontroli z góry ustalone jest, co się dzieje, gdy monitorowanie wykaże odejście od zakresu bezpiecznego: kto decyduje, jak proces zostaje przywrócony do zakresu bezpiecznego, jak identyfikowany, wstrzymywany i oceniany jest produkt objęty ryzykiem od czasu ostatniego bezpiecznego pomiaru, kto decyduje o jego dalszym losie i jak przyczyna jest znajdowana i usuwana. Każde odchylenie i każdy podjęty w odpowiedzi środek są odnotowywane.

Jak to wykazać: Plan działań korygujących dla każdego punktu kontroli wskazujący wyzwalacz, działanie natychmiastowe, postępowanie z zagrożonym produktem, uprawnienia decyzyjne i drogę zgłaszania, wraz z raportami odchyień z codziennej działalności pokazującymi datę, ilość, której to dotyczy, oznaczenie partii, decyzję dotyczącą produktu, przyczynę i kontrolę skuteczności. Małe przedsiębiorstwo prowadzi plan jako tabelę typu jeżeli to, umieszczoną bezpośrednio obok karty monitorowania, tak aby nawet pracownik tymczasowy na późnej zmianie wiedział, do kogo zadzwonić, i aby produkt nie trafił do sprzedaży, dopóki decyzja nie zostanie podjęta.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Dokument

10.11

W określonych odstępach czasu przedsiębiorstwo sprawdza innymi metodami niż rutynowe monitorowanie, czy plan rzeczywiście działa w praktyce i czy nadal pasuje do przedsiębiorstwa; obejmuje to porównanie zapisów z wymaganiami, kontrolę sprzętu pomiarowego, badanie produktu lub otoczenia oraz ocenę skarg i informacji zwrotnych, a plan jest również weryfikowany i dostosowywany za każdym razem, gdy istnieje ku temu powód, gdy zmienia się receptura, surowiec, sprzęt, metoda, opakowanie, zastosowanie lub sytuacja prawna, lub gdy pojawia się nowa wiedza o zagrożeniu.

Jak to wykazać: Plan weryfikacji z zaplanowanymi kontrolami, ich częstotliwością i osobą odpowiedzialną, wraz z wynikami: notatki z przeglądu zapisów monitorowania, wyniki badań laboratoryjnych, świadectwa wzorcowania, analiza skarg oraz zapis okresowego przeglądu całego planu z datą, przyczyną, uczestnikami i decyzjami dotyczącymi zmian. Małe przedsiębiorstwo ustala coroczny przegląd całego planu i dodaje zasadę, która uruchamia natychmiastową ponowną ocenę zagrożonego etapu procesu za każdym razem, gdy zmienia się receptura lub element sprzętu.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

10.12

Udokumentowane informacje planu oraz zapisy tworzone w przedsiębiorstwie są dostosowane zakresem i poziomem szczegółowości do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa, są aktualne, jednoznacznie przypisane do jednej wersji, zabezpieczone przed nieuprawnioną lub wsteczną zmianą i dostępne dla organu na żądanie, okresy przechowywania są określone i odpowiadają co najmniej terminowi przydatności produktów, a personel znajduje na swoim stanowisku pracy dokumenty potrzebne do wykonywania swoich zadań.

Jak to wykazać: Przegląd wszystkich obowiązujących dokumentów i zapisów z wersją, datą, osobą odpowiedzialną, miejscem archiwizacji i okresem przechowywania, wraz z próbkami z bieżącej dokumentacji pokazującymi, że karty są rzeczywiście wypełniane na bieżąco. Małe przedsiębiorstwo prowadzi jedną teczkę z przegródkami na plan, plany kontroli i zapisy, i umieszcza z przodu spis treści z datą wersji. W pełni wypełniona karta stanowi dowód, że kontrola została przeprowadzona; nie zastępuje ona ani niezależnej oceny technicznej, ani oceny urzędowego organu kontroli żywności.

Otwarte	W toku	Spełnione	Nie dotyczy
---------	--------	-----------	-------------

Dowód / uzasadnienie

Dokument

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

11 Kompetencje i szkolenia w systemie HACCP

1

- 11.1** Każda osoba mająca kontakt z żywnością otrzymuje instruktaż z zakresu higieny i środków kontroli mających zastosowanie do jej zadań przed rozpoczęciem pracy i w powtarzanych odstępach czasu później, dotyczy to również pracowników tymczasowych, agencyjnych i personelu sprząającego; osoby opracowujące, aktualizujące i weryfikujące plan HACCP potrafią wykazać kompetencje potrzebne do tej roli, treść jest przekazywana w języku i na poziomie faktycznie zrozumiałym dla uczestników, i jest dostosowywana za każdym razem, gdy zmieniają się produkty, procesy, sprzęt, alergeny lub wymogi prawne, lub gdy odchylenia, skargi lub wyniki kontroli ujawniają lukę w zrozumieniu.

Jak to wykazać: Plan szkoleń wymieniający tematy, grupy docelowe i częstotliwość, zapisy obecności pokazujące datę, temat, czas trwania, podpis i nazwisko prowadzącego, udokumentowany instruktaż wstępny dla nowych pracowników przed rozpoczęciem pracy oraz dowód kompetencji osób odpowiedzialnych za HACCP, taki jak certyfikaty kursów, odpowiednie kwalifikacje zawodowe lub zapisy doradztwa zewnętrznego, wraz z jakąś formą kontroli zrozumienia, na przykład krótką ankietą lub obserwacją na stanowisku pracy, z odnotowanym wynikiem. Mały zakład prowadzi jedną kartę na osobę, na której każda sesja instruktażowa jest wpisywana z datą i parafą, stosuje dziesięciominutowe krótkie odprawy przy stanowisku pracy zamiast długich dni szkoleniowych, udostępnia ilustrowane plakaty lub materiały w językach, którymi ludzie faktycznie się posługują, i archiwizuje ustawowy instruktaż zdrowotny dla osób mających kontakt z żywnością wraz z zapisami kompetencji w tej samej teczce personalnej.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

12 Obowiązki prawne podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze wobec właściwego organu

5

- 12.1** Każdy zakład, w którym żywność jest produkowana, przetwarzana, przechowywana, transportowana lub dostarczana, został zgłoszony właściwemu organowi ds. bezpieczeństwa żywności przed rozpoczęciem działalności, dane dotyczące działalności, adresu i osoby odpowiedzialnej są utrzymywane w stanie aktualnym, a zmiany, takie jak zmiana właściciela, nowy asortyment produktów, dodatkowa lokalizacja lub zamknięcie działalności, są również zgłaszane.

Jak to wykazać: Kopia zgłoszenia lub rejestracji złożonej u właściwego organu, potwierdzenie odbioru lub wpis rejestracyjny organu, wraz z zezwoleniem na prowadzenie działalności gospodarczej, a gdy działalność wymaga zatwierdzenia, a nie tylko rejestracji, decyzja o zatwierdzeniu wraz z numerem zatwierdzenia. Małe przedsiębiorstwo przechowuje zgłoszenie, odpowiedź organu i każde późniejsze zgłoszenie zmiany w jednej teczce w porządku chronologicznym, tak aby podczas kontroli móc od razu wykazać, że aktualny stan zakładu został zgłoszony.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 12.2** Przedsiębiorstwo potrafi na żądanie wykazać organowi, że wymagania higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP są faktycznie stosowane w codziennej praktyce, a potrzebne do tego udokumentowane informacje i zapisy są prowadzone w sposób odzwierciedlający rzeczywisty przebieg działalności, a nie sporządzone po fakcie.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Zapisy faktycznie prowadzone w zakładzie: kontrole temperatury, kontrole towaru przychodzącego, zapisy czyszczenia, zapisy szkoleń, wyniki monitorowania punktów kontroli określonych przez samo przedsiębiorstwo oraz dowody działań korygujących podjętych w przypadku wystąpienia odchylenia. Każdy zapis zawiera datę, wartość lub ustalenie oraz parafę osoby, która go dokonała. Małe przedsiębiorstwo radzi sobie kilkoma formularzami wypełnianymi w miejscu pracy. Liczy się nie ilość, lecz to, że wpisy są prawdziwe i dokonywane na bieżąco.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

- 12.3** Dla udokumentowanych informacji i zapisów istotnych z punktu widzenia higieny określone jest, jak długo są przechowywane, gdzie są przechowywane i kto nimi zarządza, okres przechowywania jest dostosowany do terminu przydatności produktów i do potrzeb identyfikowalności, a dokumenty pozostają czytelne i dostępne przez cały ten okres.

[Dokument](#)

Jak to wykazać: Przegląd rodzajów dokumentów z okresem przechowywania, miejscem przechowywania i osobą odpowiedzialną, wraz z próbkami pobranymi z archiwum pokazującymi, że zapisy z całego okresu rzeczywiście są dostępne. Przedsiębiorstwo przechowujące zapisy cyfrowo pokazuje również, w jaki sposób są one zabezpieczone przed utratą danych. Małe przedsiębiorstwo oznacza jeden segregator na rok, przechowuje zapisy towaru przychodzącego i zapisy partii co najmniej tak długo, jak długo towar pozostaje zdatny do spożycia, i ustala uzasadniony minimalny okres dla świeżych produktów o krótkiej trwałości, zamiast od razu usuwać zapisy.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

Samoocena, nie dowód. Analizę zagrożeń i punkty kontroli musi opracować każde przedsiębiorstwo samodzielnie. Wiążące są przepisy prawa oraz organ ds. bezpieczeństwa żywności.

12.4 Zakres i forma procedur i zapisów są dostosowane do charakteru i wielkości przedsiębiorstwa, a przedsiębiorstwo potrafi uzasadnić, dlaczego wybrane rozwiązanie jest odpowiednie dla jego produktów i procesów, w szczególności gdy opiera się na branżowym przewodniku dobrej praktyki higienicznej lub świadomie utrzymuje swoje zapisy w formie oszczędnej.

Jak to wykazać: Zastosowany przewodnik branżowy lub rozwiązanie modelowe, z wydawcą i wydaniem, wraz z krótkim pisemnym uzasadnieniem wskazującym, które części zostały przejęte, a które dostosowane do samego przedsiębiorstwa. Dostosowanie do wielkości przedsiębiorstwa zmniejsza nakład dokumentacyjny, nie zwalnia jednak przedsiębiorstwa z kontrolowania zagrożeń. Małe przedsiębiorstwo przedstawia na jednej stronie, jakie ma produkty i procesy, z jakiego przewodnika korzysta i w czym od niego odstępuje, tak aby organ mógł prześledzić to rozumowanie.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie

12.5 Kontakty z właściwym organem są uregulowane: określone jest, kto towarzyszy inspektorowi i udziela informacji podczas kontroli, zgłoszone ustalenia są odnotowywane, opracowywane z podanym terminem i osobą odpowiedzialną oraz badane pod kątem przyczyny źródłowej, a organ jest niezwłocznie powiadamiany za każdym razem, gdy podejrzewa się, że żywność nie jest bezpieczna.

Jak to wykazać: Raporty z kontroli organu i urzędowe wyniki badań, wraz z własną listą działań przedsiębiorstwa odnotowującą każde ustalenie wraz z jego przyczyną, podjętym działaniem, terminem, osobą odpowiedzialną i datą zakończenia, a ponadto dowody powiadomień organu oraz wycofań lub odwołań produktu. Małe przedsiębiorstwo odnotowuje numer telefonu właściwego urzędu i zastępcę kierownictwa na jednej karcie w segregatorze higieny i archiwizuje za nią każdy raport z kontroli wraz z odpowiadającą mu wypełnioną listą działań.

Otwarte W toku Spełnione Nie dotyczy

Dowód / uzasadnienie