

Maisto sauga kaip vadybos sistema

62 reikalavimai. Pagal šį standartą galima sertifikuotis akredituotoje sertifikavimo įstaigoje. Redakcija 07/2026.

ISO 22000 gali sertifikuoti akredituota įstaiga. HACCP principai yra į jį įtraukti ir perkelti į 8.5 punktą. Svarbu maisto prekybos tiekėjams: vien ISO 22000 GFSI nepripažįsta. Tam reikia FSSC 22000, tai yra ISO 22000 kartu su ISO/TS 22002 serijos išankstinių sąlygų programomis ir papildomais reikalavimais. Kas sertifikuotas tik pagal ISO 22000, neatitinka to, ko prašo daugelis prekybos tinklų. Šis sąrašas yra darbo priemonė įsivertinimui, o ne įrodymas. Standarto peržiūra vyksta.

Leanshift lean-shift.com

5 Lyderystė

5

5.1-a Aukščiausioji vadovybė yra atsakinga už maisto saugos vadybos sistemą, įtvirtina ją verslo strategijoje ir kasdienėje veikloje bei skiria sistemai reikalingus žmones, gebėjimus, laiką, patalpas ir lėšas.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra patvirtintas higienos, mokymo, priežiūros ir laboratorinių tyrimų biudžetas, organizacinė schema, priskirianti maisto saugą vadovybės lygmeniui, ir data pažymėti protokolai, kuriuose vadovybė priėmė sprendimus su įvardytu atsakingu asmeniu, terminu ir lėšų skyrimu. Mažoje įmonėje įrodymas yra pats savininkas: pakanka trumpo pasikartojančio įrašo apie skundus, investicijas ir personalo sprendimus, susijusius su maisto sauga.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.1-b Aukščiausioji vadovybė pasirūpina, kad numatyti sistemos rezultatai būtų iš tikrųjų pasiekti, remia prie jų prisidedančius žmones, skatina nuolatinio gerinimo kultūrą ir aiškiai parodo, kad pranešti apie maisto saugos problemas yra pageidautina ir nesukelia jokių neigiamų pasekmių.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra tikslų veiklos rodikliai su vadovybės komentaru, atsakingų asmenų mokymo ir techninės paramos įrašai, darbuotojų pranešimų apie susirūpinimą keliančius pranešimai, kurie buvo įvertinti ir apie kuriuos pranešėjui suteiktas grįžtamasis ryšys. Mažai įmonei pakanka atvirų higienos pranešimų sąrašo ir trumpos pastabos, kas ir kada kiekvieną iš jų uždarė.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.2-a Yra rašytinė maisto saugos politika, kuri atitinka įmonės paskirtį ir dydį, sudaro tikslų pagrindą, įpareigoja vykdyti įstatymų, teisės aktų ir su klientais sutartus reikalavimus, apima vidinę ir išorinę maisto saugos komunikaciją bei įpareigoja nuolat gerinti sistemą ir darbuotojų tam reikalingą kompetenciją.
[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra patvirtinta politika kaip dokumentuota informacija su data, versija ir aukščiausiosios vadovybės parašu. Pakanka glausto vieno puslapio teksto, jeigu jis dera su tikslais ir produktų asortimentu. Svarbi pakeitimų istorija, kad liktų matoma, jog politikos aktualumas buvo peržiūrėtas kaskart pasikeitus produktams, vietoms ar teisiniams reikalavimams.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.2-b Politika yra paskelbta visoje įmonėje, darbuotojai supranta, ką ji reiškia jų pačių darbui, ji pritaikoma kiekviename lygmenyje ir tinkama forma prieinama suinteresuotosioms šalims.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra skelbimai gamybos ir personalo patalpose, politikos punktas higienos instruktaže su dalyvių sąrašu ir data, versija tomis kalbomis, kuriomis vietoje iš tikrųjų kalbama, ir paskelbta versija klientams, tiekėjams bei institucijoms. Supratimo neįrodo vien parašas, jį parodo trumpas supratimo klausimas per instruktažą arba trumpas pokalbis per higienos apžiūrą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

5.3-a Maisto saugos atsakomybės ir įgaliojimai yra priskirti ir paskelbti. Maisto saugos grupės vadovas yra paskirtas ir atsiskaito aukščiausiajai vadovybei apie sistemos rezultatyvumą ir tinkamumą. Yra nustatyta, kas prižiūri sistemos ataskaitų pareigas, kas įmonėje įgyvendina pavojų valdymą ir kas turi įgaliojimą sustabdyti procesą bei sulaikyti produktą. Visiems įmonėje nustatyta pareiga pranešti apie maisto saugos problemas įvardytam kontaktiniam asmeniui.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra data pažymėtas grupės vadovo paskyrimo raštas, pareigybių arba vaidmenų aprašai su pavadinimo tvarka, atsakomybių matrica stebėsenai, išleidimui ir sulaikymui bei grupės vadovo ataskaitos vadovybei. Įgaliojimas sulaikyti produktą aiškiai nurodytas raštu, kitaip lemiamu momentu jis neatlaikys. Mažoje įmonėje pakanka vieno lapo: vardas ir pavardė, vaidmuo, įgaliojimas, pavaduotojas, pranešimų apie susirūpinimą keliančius, pasirašyta vadovybės ir iškabinta poilsio kambaryje.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

6 Maisto saugos vadybos sistemos planavimas

3

- 6.1-a** Iš organizacijos aplinkos ir suinteresuotųjų šalių lūkesčių išvestos rizikos ir galimybės, kurios gali sutrukdyti vadybos sistemai pasiekti numatytus rezultatus arba gali jai padėti. Tai aiškiai apima kintančio klimato poveikį, pavyzdžiui, karščio laikotarpius, kintančią žaliavų kokybę arba sutrikusias šaltąsias grandines. Nustatytiems dalykams suplanuoti veiksmai, integruoti į sistemos procesus ir vėliau įvertintas jų rezultatyvumas. Šis svarstymas yra sistemos lygmens ir nepakeičia atskirų maisto saugos pavojų analizės pagal 8.5 punktą.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra rizikų ir galimybių registras, kuris remiasi 4.1 punkto aplinkos analize ir 4.2 punkto suinteresuotųjų šalių sąrašu ir kuriame kiekvienam įrašui nurodytas suplanuotas veiksmas, atsakingas asmuo, terminas ir vėlesnė pastaba apie rezultatyvumą. Klimato veiksniai įrašomi atskiromis eilutėmis, o ne išnaša. Maža įmonė tai laiko kaip vieną šešių stulpelių lentelę, peržiūrimą kartą per metus tame pačiame susirinkime kaip ir vadovybinę vertinamoji analizę ir patvirtinamą data. Svarbu, kad tokie įvykiai kaip šaldymo gedimas vasarą taptų matomi čia, o ne tik HACCP dokumentacijoje.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 6.2-a** Sistemai nustatyti tikslai, kurie dera su maisto saugos politika, kuriuos galima išmatuoti arba įvertinti pagal sutartus kriterijus ir kurie atsižvelgia į taikomus teisinius bei klientų reikalavimus. Tikslai stebimi, paskelbiami susijusiems asmenims, peržiūrimi tinkamais intervalais ir atnaujinami, kur reikia. Kiekvienam tikslui suplanuota, kas bus daroma, kokių išteklių reikia, kas atsakingas, iki kada jis pasiekiamas ir kaip pasiekimas atpažįstamas. Dokumentuota informacija apie tikslus yra saugoma.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra tikslų sąrašas su pradine verte, siektina verte, terminu, atsakingu asmeniu ir matu, papildytas nuolatinio vertinimu, pavyzdžiui, skundų dažniu vienai partijai, higienos patikrinimų, praėjusių be pastabų, dalimi, atsekamumo pratybų sėkmės dalimi arba darbuotojų mokymo būkle. Prie to prisideda įrodymas, kad tikslai buvo paskelbti, pavyzdžiui, skelbimas lentoje, punktas pamainos perdavimo įrašė arba pasirašytas instruktažo sąrašas. Mažai įmonei pakanka nuo trijų iki penkių tikslų viename lape, kurie kas mėnesį papildomi skaičiumi ir įvertinami metinėje analizėje. Kai yra kelios vietos, atpažįstama, kurie tikslai galioja visai organizacijai ir kurie atskirai vietai.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 6.3-a** Maisto saugos vadybos sistemos pakeitimai planuojami iš anksto ir nevykdomi prabėgomis. Prieš įgyvendinimą apsvaistytą priežastis ir laukiamos pasekmės, sistema lieka veiksmi pakeitimo metu ir po jo, reikalingi ištekliai yra prieinami, o atsakomybės priskirtos arba perskirstytos. Tai taikoma produktų, receptūrų, žaliavų, tiekėjų, įrangos, patalpų, procesų ir personalo pakeitimams, taip pat teisinių reikalavimų pakeitimams.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrodymas yra pakeitimų paraiškos arba pakeitimų raštai su priežastimi, poveikio pavojų analizei, išankstinių sąlygų programoms ir valdymo priemonėms vertinimu, maisto saugos grupės patvirtinimu bei pastaba apie vėlesnį srauto diagramų, darbo instrukcijų ir mokymo atnaujinimą. Maža įmonė tai registruoja pakeitimų žurnale, po vieną eilutę kiekvienam pakeitimui su data, trumpu aprašu, varnele ten, kur paliečiama HACCP dokumentacija, ir parašu, laikomame, pavyzdžiui, kaip forma HACCP segtuvo gale. Neplanuoti pakeitimai, tokie kaip skubus žaliavos tiekėjo pakeitimas, įvertinami vėliau tuo pačiu būdu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7 Parama: ištekliai, kompetencija, komunikacija ir dokumentuota informacija

17

- 7.1.1** Ištekliai, reikalingi maisto saugos vadybos sistemai sukurti, valdyti, palaikyti ir gerinti, yra nustatyti ir prieinami. Atsižvelgiama į tai, ką organizacija gali užtikrinti savo jėgomis ir ką tenka pirkti, pavyzdžiui, laboratorijos paslaugas, kenkėjų kontrolę arba išorės konsultacijas.

Iš ko tai galima atpažinti: Išteklių apžvalga, apimanti žmones, patalpas ir įrangą, stebėsenos ir matavimo priemonės bei iš išorės teikiamas paslaugas, kartu su patvirtintu biudžetu arba investicijų planu ir vadovybinės vertinamosios analizės sprendimais. Maža įmonė tai tvarko viename lape per metus: ko reikia, kas yra, ko trūksta, kas tai užtikrina ir iki kada.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

7.1.2-a

Sistemą valdantys ir procesus prižiūrintys žmonės yra pakankamo skaičiaus ir tinkami savo užduotims. Maisto saugos grupė yra paskirta ir savo dalykinėmis žiniomis apima įmonės produktus, procesus, įrangą ir pavojus.

Iš ko tai galima atpažinti: Paskyrimo raštas arba sprendimo įrašas dėl maisto saugos grupės sudėties, nurodant vardus ir pavardes, vaidmenis ir kiekvieno asmens įnešamas dalykines žinias, taip pat organizacinę schemą, pareigybų arba užduočių aprašai ir pavadinimo tvarka. Maža įmonė grupę dokumentuoja net tada, kai ją sudaro du žmonės, o dalykinių žinių spragas uždaro įvardytu išorės ekspertu.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.1.2-b

Kai sistemos užduotis, pavyzdžiui, pavojų analizę, validavimą arba mokymą, atlieka išorės ekspertai, jų atsakomybės, įgaliojimai ir reikalinga kompetencija yra nustatyti raštu. Atsakomybė už sistemą lieka organizacijai.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Sutartis, pavedimo raštas arba paslaugų susitarimas su išorės ekspertu, kuriame nurodyta užduotis, suteikti įgaliojimai ir reikalaujama kvalifikacija, kartu su tos kvalifikacijos įrodymu ir iš darbo kilusiomis ataskaitomis. Maža įmonė tai fiksuoja dviejų puslapių pavedimo rašte, o ne remiasi žodiniu susitarimu su konsultantu.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.1.3

Saugiems produktams reikalingi pastatai, patalpos, inžinerinės sistemos ir įranga yra sukurti ir tokios būklės, kuri palaiko maisto saugą. Priežiūra ir keitimas yra planuojami, o ne pradedami tik po gedimo.

Iš ko tai galima atpažinti: Įrangos ir turto registras, priežiūros planas su terminais ir atsakomybėmis, priežiūros bei remonto įrašai, matavimo priemonių kalibravimo ir verifikavimo įrašai, taip pat vandens, suslėgto oro, garo ir vėdinimo schemos ten, kur jie liečiasi su produktu. Mažai įmonei pakanka vieno priežiūros sąrašo kiekvienai mašinai su data, veiksmu ir inicialais, ir to kaip įrodymo užtenka.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.1.4

Aplinka, kurioje dirbama, sutvarkyta taip, kad saugūs produktai būtų įmanomi. Tai apima fizinius veiksnius, tokius kaip temperatūra, apšvietimas, triukšmas, oro kokybė ir higiena, ir žmogiškuosius veiksnius, tokius kaip darbo krūvio spaudimas, pamainos trukmė ir naujų darbuotojų įvedimas.

Iš ko tai galima atpažinti: Patalpų temperatūros, apšvietimo ir oro matavimai bei įrašai, higienos planas su persirengimo kambario ir rankų plovimo taisyklėmis, apžiūros įrašai, taip pat pamainų ir įvedimo planai. Maža įmonė tai parodo savaitine higienos apžiūra su kontroliniu sąrašu ir gamybos patalpų temperatūros įrašais.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.1.5

Kai iš išorės perimami gatavi elementai, tokie kaip šakos gairės, bendrosios pavojų analizės arba pirkti šablonų vadovai, jie pritaikomi organizacijai, verifikuojami pagal jos pačios produktus, procesus ir vietas, įgyvendinami ir nuolat atnaujinami. Nepakeistas perimtas šablonas nelaikomas organizacijos sava sistema.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Gautas šaltinio dokumentas, palyginimo pastaba, rodanti, kurie punktai buvo pritaikyti, pridėti arba išbraukti, ir patvirtinta vidinė versija su data bei parašu. Maža įmonė perimtų gairių antraštėje įrašo, kas ir kada jas verifikavo bei pritaikė įmonei.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.1.6-a

Tiekėjams ir paslaugų teikėjams, kurių veikla veikia maisto saugą, yra nustatyti atrankos, vertinimo, nuolatinės stebėsenos ir pakartotinio vertinimo kriterijai. Šių vertinimų rezultatai saugomi kaip dokumentuota informacija, o prastos veiklos pasekmės yra nustatytos.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Tiekėjų sąrašas su patvirtinimo būseną, vertinimo kriterijai, tokie kaip sertifikavimas, atitiktis specifikacijai, skundų dažnis ir pristatymo patikimumas, kiekvieno tiekėjo vertinimo lapas su data, taip pat audito arba klausimyno rezultatai ir užblokuotų tiekėjų įrodymas. Maža įmonė laiko lentelę su viena eilute kiekvienam tiekėjui ir metiniu vertinimu trijuose stulpeliuose.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.1.6-b

Tai, ko tikimasi iš išorės teikėjų, jiems paskelbiama prieš paslaugos pradžią. Tai apima produkto ir proceso reikalavimus, higienos ir transportavimo specifikacijas bei pareigą pranešti apie pakeitimus ir incidentus. Iš išorės teikiami procesai, produktai ir paslaugos valdomi taip, kad nesilpnintų organizacijos gebėjimo tiekti saugius produktus.

Iš ko tai galima atpažinti: Pirkimo dokumentai ir pagrindų sutartys su nuoroda į specifikaciją, patvirtintos žaliavų ir pakuočių specifikacijos, higienos ir transportavimo reikalavimai rangovams bei susitarimas pranešti apie receptūros, kilmės ir proceso pakeitimus. Maža įmonė prie užsakymo prideda vieno puslapio reikalavimų sąrašą ir kartą kiekvienam tiekėjui gauna jo parašą.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.2-a

Kiekvienai maisto saugą veikiančiai užduočiai nustatyta reikalinga kompetencija. Tai taikoma tiek organizacijos darbuotojams, tiek išorės teikėjams ir vietoje dirbantiems rangovų darbuotojams, ir aiškiai taikoma maisto saugos grupei bei asmenims, vykdančioms CCP ir OPRP stebėseną.

Iš ko tai galima atpažinti: Kompetencijų matrica su viena eilute kiekvienam asmeniui ir vienu stulpeliu kiekvienai užduočiai, pavyzdžiui, gaunamų prekių patikra, terminio apdorojimo įranga, metalo detektorius, valymo patvirtinimas, pavojų analizė. Kiekvienai užduočiai reikalinga kompetencija nurodoma trumpa reikalavimo eilute. Mažai įmonei pakanka vieno puslapio matricos, kurios kiekviename langelyje matyti, ar asmuo instrukuotas, įgudęs, ar dar neparengtas.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.2-b

Kai kompetencijos trūksta, imamasi veiksmų, pavyzdžiui, mokymo, instruktavimo, įvedimo darbo vietoje, perkėlimo prie kitos užduoties arba dalykinių žinių pirkimo, ir tų veiksmų rezultatyvumas įvertinamas. Kompetenciją paremia įrašai, o vien dalyvių sąrašas nėra gebėjimo įrodymas.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Mokymo planas, mokymo įrašai su tema, data, mokytoju ir parašu, taip pat rezultatyvumo įrodymas: testas, stebėjimas darbo vietoje, tiesioginio vadovo patvirtinimas arba sėkmingas bandomasis atlikimas prie CCP. Taip pat tinka diplomai, pažymėjimai ir darbo patirtis. Maža įmonė prie dalyvių sąrašo prideda eilutę, kurioje tiesioginis vadovas po kelių savaičių patvirtina, kad asmuo užduotį atlieka patikimai.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.3

Kiekvienas įmonėje dirbantis asmuo žino maisto saugos politiką, žino, kurie tikslai galioja jo sričiai, supranta savo indėlį į sistemos rezultatyvumą ir supranta, kas nutinka, jeigu reikalavimai neįvykdomi. Taip pat žinoma, kad apie bet ką neįprasta nedelsiant pranešama įvardytam asmeniui.

Iš ko tai galima atpažinti: Instruktavimo įrašai su aptartu turiniu, skelbimai ir trumpos politikos versijos darbo vietoje, pranešimų keliai su vardais, pavardėmis ir kontaktais, taip pat pavyzdiniai pokalbiai per vidaus auditą, kuriuose darbuotojai savais žodžiais nusako savo indėlį. Maža įmonė naudoja trumpą instruktažą pamainos pradžioje ir žurnale registruoja temą, datą bei dalyvius.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.4.1

Maisto saugos komunikacija yra suplanuota. Yra nustatyta, kas perduodama, kada, su kuo, koku keliu ir kas perduoda. Komunikacija pasiekia tiek vidų, tiek išorę maisto grandinėje.

Iš ko tai galima atpažinti: Komunikacijos planas kaip lentelė su stulpeliais paskata, turinys, gavėjas, kelias, atsakingas asmuo ir terminas, atskirtas į vidinę ir išorinę. Papildomu įrodymu tarnauja platinimo sąrašai, protokolai ir elektroninio pašto susirašinėjimai. Maža įmonė tai sutalpina viename lape ir prie jo prideda ekstremaliųjų situacijų kontaktų numerius.

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

Įrodymas / pagrindimas

7.4.2

Išorinei komunikacijai yra nustatyta, kokia informacija keičiamasi su tiekėjais, rangovais, klientais, vartotojais, institucijomis ir kitomis maisto grandinės grandimis, kad grandinės pavojai būtų valdomi. Paskirtas asmuo, turintis įgaliojimą bendrauti su išore. Gaunama ir siunčiama informacija yra registruojama ir prieinama maisto saugos grupei.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Įgalioto asmens ir pavaduotojo paskyrimas, institucijų, klientų ir tiekėjų kontaktų sąrašas, produkto ir naudojimo informacija klientams, įskaitant alergėnų ir laikymo nurodymus, bei skundų, klientų užklausų ir kontaktų su institucijomis įrašai. Maža įmonė laiko komunikacijos bylą, kurioje kiekvienas išorinis maisto saugos reikalas segamas su data, siuntėju ir baigtimi.

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

Įrodymas / pagrindimas

- 7.4.3** Viduje nustatyta, kad maisto saugos grupė laiku informuojama apie visus pakeitimus, galinčius paveikti maisto saugą, tarp jų apie naujus ar pakeistus produktus, žaliavas ir tiekėjus, apie įrangos, patalpų, valymo ir proceso parametrų pakeitimus, apie naujus teisinius ir klientų reikalavimus bei apie naujas žinias apie pavojus ir skundus. Ši informacija patenka į sistemos atnaujinimą ir į vadovybinę vertinamąją analizę.

Iš ko tai galima atpažinti: Procedūra arba forma pakeitimams pranešti, nurodanti, kas ir kam praneša, taip pat maisto saugos grupės susirinkimų protokolai su praneštais pakeitimais ir jų vertinimu bei įrodymas, kad pavojų analizė buvo iš naujo peržiūrėta ten, kur reikia. Maža įmonė tai tvarko nuolatinio pakeitimų punktu savaitiniame susirinkime ir trumpu protokolu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.5.1** Sistema apima dokumentuotą informaciją, kurios standartas reikalauja atskiruose punktuose, dokumentuotą informaciją, kurios organizacijai pačiai reikia rezultatyvumui, ir tą, kurios reikalauja teisiniai reikalavimai, institucijos arba klientai. Jos apimtis ir gylis atitinka įmonės dydį, produktus ir procesus.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Dokumentų apžvalga arba matrica, kurioje kiekvienam standarto punktui ir kiekvienam teisiniui reikalavimui įvardytas atitinkamas dokumentas arba įrašas su nuoroda į saugojimo vietą ir savininką. Svarbu atskirti du lygmenis: matyti, kurie dokumentai galioja organizacijai ir kurie tik vienai vietai. Maža įmonė šią apžvalgą palaiko kaip vieną lentelę ir taip išvengia papildomo vadovo.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.5.2** Kuriant ir atnaujinant dokumentuotą informaciją, yra nustatytas identifikavimas, aprašas ir formatas, pavyzdžiui, pavadinimas, numeris, data, versija ir autorius. Prieš naudojimą ji peržiūrima dėl tinkamumo ir patvirtinama, taip pat matyti, kas patvirtinimą suteikė.

Iš ko tai galima atpažinti: Dokumentų šablonai su vienoda antrašte arba porašte, rodančia numerį, versiją, datą, autorių ir tvirtintoją, taip pat patys patvirtinimo įrašai. Nuotraukoms, vaizdo įrašams ir failams serverio aplanke taip pat reikia atpažįstamos versijos. Maža įmonė nustato vieną standartinę antraštę ir naudoja ją kiekvienai gamyboje išskaitinami formai.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 7.5.3** Dokumentuota informacija valdoma taip, kad ji būtų prieinama ir įskaitoma ten, kur jos reikia, ir apsaugota nuo praradimo, neleistino keitimo bei netyčinio pasenusių versijų naudojimo. Yra nustatytas platinimas, prieiga, saugojimas, versijų valdymas, saugojimo trukmė ir sunaikinimas. Išorinės kilmės dokumentuota informacija, tokia kaip klientų specifikacijos, teisės aktų tekstai ir saugos duomenų lapai, yra kaip tokia identifikuojama ir taip pat valdoma. Įrašai lieka įskaitomi ir nekeičiami, o saugomi bent tiek, kiek reikalauja teisiniai reikalavimai, klientai ir produkto tinkamumo vartoti terminas.

Iš ko tai galima atpažinti: Dokumentų valdymo sąrašas su versija, saugojimo vieta, platinimu ir saugojimo trukme, įrodymas, kad pasenusios versijos buvo išimtos iš naudojimo, prieigos teisės ir atsarginės kopijos skaitmeninei saugyklai, taip pat taisyklė, kad gamyboje išskabinama tik patvirtinta versija. Maža įmonė dirba iš vieno patvirtinto aplanko, iš kurio viskas spausdinama, kasdien daro jo atsarginę kopiją ir nedelsiant sunaikina pasenusių versijų spausdintus egzempliorius.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

8 Veikla: išankstinių sąlygų programos, pavojų valdymas ir neatitiktųjų tvarkymas

22

- 8.1** Saugiam maistui reikalingi procesai yra suplanuoti, įgyvendinti ir valdomi. Yra nustatyta, kokie kriterijai jiems taikomi, kaip jie valdomi pagal tuos kriterijus ir kokie įrašai proceso metu susidaro. Planuoti pakeitimai įvertinami iš anksto, neplanuotų pakeitimų pasekmės peržiūrimos ir, kur reikia, suvaldomos. Perduoti vykdyti procesai, tokie kaip išorės sandėliavimas, išpilstymas pagal sutartį, kenkėjų kontrolė arba paslaugų teikėjo atliekamas valymas, lieka organizacijos valdomi ir grindžiami sutartimi bei įrodymais.

Iš ko tai galima atpažinti: Procesų aprašai su nustatytosiomis vertėmis, išleidimo ir pakeitimų pranešimai, grupės atliekama pakeitimų peržiūra. Perduotai vykdyti veiklai reikia sutarties arba paslaugų susitarimo su sutartais maisto saugos reikalavimais, paslaugų teikėjo patikros įrašų ir savos rezultatyvumo patikros. Maža įmonė valdymo kriterijus laiko tiesiog darbo instrukcijose ir prie paslaugų sutarties pridėda vieno puslapio priedą su higienos reikalavimais ir pranešimo pareigomis.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 8.2 Išankstinių sąlygų programos yra sukurtos, įgyvendintos ir palaikomos: pastatų ir išplanavimo sąlygos, valymas ir dezinfekcija, kenkėjų stebėseną, asmens higiena ir mokymas, vandens bei oro kokybė, atliekų šalinimas, priežiūra, cheminių medžiagų, stiklo ir kieto plastiko tvarkymas ir apsauga nuo tyčinės taršos tiek, kiek taikoma įmonei. Jos atitinka įmonės dydį ir produktą, yra patvirtintos maisto saugos grupės, atsižvelgia į teisinius reikalavimus, klientų reikalavimus ir pripažintas gaires, o jų rezultatyvumas yra verifikuojamas.**

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Valymo ir dezinfekcijos planas su priemone, koncentracija, poveikio trukme ir atsakingu asmeniu, valymo įrašai, kenkėjų stebėsenos ataskaitos su jaukų stotelių schema, higienos mokymai su dalyvių sąrašais, vandens tyrimai, stiklo dūžių įrašai, priežiūros planas. Programų patvirtinimą įrodo pasirašytas sąrašas arba grupės įrašas, o kai naudojamos šakos gairės, jų taikymo eiga yra atsekama. Maža įmonė laiko vieno puslapio PRP apžvalgą ir kiekvienoje eilutėje nurodo atitinkamą planą bei įrašo formą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 8.3 Atsekamumo sistema sklandžiai susieja perkamų žaliavų, sudedamųjų dalių ir su produktu besiliečiančių medžiagų partijas su iš jų pagamintais galutiniais produktais ir su pirmuoju klientu. Ji veikia pirmyn ir atgal, apima perdirbimą ir pakartotinį apdorojimą, o išbandoma nustatytais intervalais. Įrašų saugojimo trukmė yra nustatyta ir remiasi bent tinkamumo vartoti terminu, teisiniais reikalavimais ir klientų reikalavimais.**

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Partijų ženklinimas ant prekių ir talpyklų, gaunamų prekių registras su tiekėjo partija, gamybos įrašai su sunaudotais kiekiais, išsiuntimo dokumentai su partijos nuoroda. Įrodymas, kad sistema veikia, yra dokumentuotas atsekamumo bandymas su pradžios laiku, pabaigos laiku, kiekių suvedimu (išsiųsta, sandėlyje, sunaikinta) ir rezultato vertinimu. Mažai įmonei pakanka partijų knygos arba skaičiuoklės ir vieno bandymo per metus, kuris trunka apie valandą ir kurio masės balansas susiveda.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 8.4 Įvykiams, galintiems staiga sukelti pavojų maisto saugai, tokiems kaip elektros ar šaldymo gedimas, vandens įsiveržimas, žaliavų tarša, sabotazas, gaisras arba pagrindinės įrangos gedimas, iš anksto nustatyta, kas sprendžia, kas informuojamas ir kokie neatidėliotini veiksmai taikomi. Ekstremaliųjų situacijų kontaktai yra aktualūs ir pasiekiami, tvarka yra išbandoma ir po kiekvieno tikro incidento peržiūrima dėl jos tinkamumo.**

Iš ko tai galima atpažinti: Ekstremaliųjų situacijų planas su eskalavimo grandine, kontaktų sąrašas su institucija, laboratorija, klientais ir paslaugų teikėjais, paveikto produkto tvarkymo taisyklės, taip pat pratybų ir incidentų įrašai. Po tikrų incidentų trumpa peržiūra dokumentuoja, kas buvo pakeista. Maža įmonė ant gamybos durų iškabina laminuotą pagalbos kortelę ir kartą per metus su grupe išbando vieną scenarijų, pavyzdžiui, šaldymo praradimą per naktį.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 8.5.1.1 Prieš analizuojant pavojus, visa analizei reikalinga informacija yra surinkta, aktuali ir atsekama. Maisto saugos grupė yra paskirta, jos nariai apima reikalingas žinias ir patirtį apie produktus, procesus ir įrangą, o naudoti šaltiniai iš teisės aktų, klientų reikalavimų, techninės literatūros ir pačios organizacijos patirties registruojami su nuoroda ir data.**

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Grupės sąrašas su vaidmeniu, kvalifikacija ir pavadojuotoju, taip pat naudotų šaltinių apžvalga su datomis, pavyzdžiui, teisės aktai, šakos gairės, ekspertų išvados, laboratorijos rezultatai, skundų analizės. Maža įmonė į grupę įtraukia savininką, gamybos vadovą ir vieną valymo darbuotoją, o trūkstamas dalykinės žinias perka iš išorės atskiromis dienomis, o tai įrodo konsultavimo sutartis ir susirinkimų įrašai.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

- 8.5.1.2 Visoms perkamoms žaliavoms, sudedamosioms dalims, priedams ir su produktu besiliečiančioms medžiagoms yra aprašai, apimantys sudėtį, įskaitant alergenų, kilmę, gamybos ir apdorojimo būdą, pakuotę ir pristatymo formą, laikymo bei transportavimo sąlygas, tinkamumo vartoti terminą, taikomus teisinius reikalavimus ir kriterijus, pagal kuriuos medžiaga priimama prieš naudojimą. Aprašai laikomi aktualūs ir atnaujinami pasikeitus tiekėjui arba receptūrai.**

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Kiekvienos pozicijos specifikacijos ir duomenų lapai, atitikties deklaracijos su maistu besiliečiančioms medžiagoms, tiekėjo alergenų informacija, gaunamų prekių priėmimo kriterijai, tokie kaip temperatūra, vientisumas, juslinė patikra arba tyrimo pažyma. Data arba versijos numeris ant kiekvienos specifikacijos rodo, kad ji aktuali. Maža įmonė tiekėjų specifikacijas kaupia segtuve pagal poziciją ir peržiūri jas kartą per metus, taip pat kaskart pasikeitus tiekėjui.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

8.5.1.3

Kiekvienam galutiniam produktui arba produktų grupei yra aprašas, apimantis sudėtį, alergenų, saugai svarbias charakteristikas, tokias kaip pH vertė, vandens aktyvumas arba druskos kiekis, tinkamumo vartoti terminą, pakuotę, ženklavinimą ir laikymo, transportavimo bei platinimo sąlygas. Jame taip pat užrašoma, kaip produktą numatoma naudoti, koks netinkamas naudojimas pagrįstai numatomas, pavyzdžiui, vartojimas be numatyto kaitinimo žingsnio, ir kokioms vartotojų grupėms jis skirtas, įskaitant ypač pažeidžiamas grupes, tokias kaip kūdikiai, nėščiosios, sergantys arba pagyvenę žmonės.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Produktų specifikacijos su receptūra, analitinėmis vertėmis ir etiketės tekstu, etikečių pavyzdžiai su alergenų ir paruošimo informacija, šaldymo arba užšaldymo grandinės duomenys. Numatytam naudojimui pakanka vienos pastraipos kiekvienai produktų grupei, kurioje įvardijamas numatytas paruošimas, numatomas netinkamas naudojimas ir tikslinė grupė. Maža įmonė tai užrašo viename lape kiekvienai produktų grupei, o ne laiko atskiro dokumento kiekvienai atmainai.

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

[Įrodymas / pagrindimas](#)

8.5.1.5

Taikymo srities produktams arba produktų grupėms yra srauto diagramos, rodančios kiekvieną žingsnį nuo prekių priėmimo iki išsiuntimo teisinga seka, įskaitant perkamas pozicijas, perdirbimą, pakartotinį apdorojimą, tarpinį sandėliavimą, atliekų šalinimą ir perduotus vykdyti žingsnius. Diagramos verifikuojamos vietoje pagal tikrovę. Be to, aprašomi proceso žingsniai ir aplinka, kurioje jie vyksta, tai yra higienos zonos, personalo ir medžiagų srautai, žaliavų ir paruoštų vartoti sričių atskyrimas bei naudojama įranga ir parametrai.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Srauto diagrama kiekvienai produktų grupei su data ir grupės patvirtinimu, taip pat pastaba, patvirtinanti verifikavimą vietoje su data ir apėjimą atlikusio asmens vardu bei pavarde. Aplinkai tinka zonavimo arba patalpų planas su judėjimo ir medžiagų srautu kartu su trumpais procesų aprašais. Maža įmonė diagramą nubraižo viename lape ir kartą per metus ją patvirtina parašu po apėjimo per gamybos patalpas.

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

[Įrodymas / pagrindimas](#)

8.5.2.2

Kiekvienam srauto diagramos žingsniui nustatyti visi pagrįstai numatomi biologiniai, cheminiai ir fizikiniai pavojai, įskaitant alergenų ir įskaitant pavojus, patenkančius per žaliavas, personalą, įrangą, aplinką arba kryžminę taršą. Kiekvienam pavojui nurodyta, kur jis kyla arba kur patenka. Kiekvienam pavojui nustatytas ir pagrįstas priimtinas lygis galutiniame produkte, išvestas iš teisinių reikalavimų, klientų reikalavimų, numatyto naudojimo ir techninių šaltinių.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Pavojų sąrašas kiekvienam proceso žingsniui su stulpeliais pavojaus rūšiai, patekimo šaltiniui, priimtinam lygiui galutiniame produkte ir pagrindimui su nuoroda, pavyzdžiui, reglamento ribine verte, kliento specifikacija arba pripažinta mikrobiologine orientacine verte. Maža įmonė dirba su lentele, kurios kiekviena eilutė yra vienas proceso žingsnis, ir pagrindimą remia šakos gairėmis, o ne savais tyrimais.

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

[Įrodymas / pagrindimas](#)

8.5.2.3

Kiekvienas nustatytas pavojus įvertinamas siekiant nuspręsti, ar jį reikia valdyti, kad produktas būtų saugus. Vertinimas remiasi bent pasireiškimo tikimybe prieš taikant valdymo priemones ir galimų sveikatos pasekmių sunkumu. Naudojamas metodas yra aprašytas ir taikomas nuosekliai. Rezultatas kiekvienam pavojui vienareikšmiškai nurodo, ar jis reikšmingas, ar ne, o priskyrimas yra pagrįstas.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Vertinimo metodo aprašas, pavyzdžiui, tikimybės ir sunkumo matrica su aiškiai nustatytais lygmenimis, taip pat užpildytas kiekvieno pavojaus vertinimo lapas su priskyrimu ir trumpu pagrindimu. Priskyrimo įrodymas gali būti savi matavimai, skundų duomenys, kontrolinių mėginių rezultatai arba literatūra. Mažai įmonei pakanka matricos trys kartus trys, jeigu lygmenys nustatyti ir visi grupės nariai juos taiko vienodai.

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

[Įrodymas / pagrindimas](#)

8.5.2.4

Kiekvienam reikšmingam pavojui parenkamos valdymo priemonės arba jų deriniai, kurie pavojaus išvengia, jį pašalina arba sumažina iki priimtino lygio. Kiekviena priemonė su pagrindimu priskiriama CCP arba OPRP, o priskyrimas remiasi sistemingu ir atsekamu būdu, kuris, be kita ko, vertina poveikį pavojui, stebėsenos su laiku atliekamu įsikišimu įgyvendinamumą, nesėkmės pasekmių sunkumą ir sąveiką su kitomis priemonėmis. Skirtumas brėžiamas aiškiai: priemonė su išmatuojama ribine verte, kurios peržengimas tiesiogiai paliečia atitinkamą partiją ir sukelia neatidėliotiną pataisymą, yra CCP, o priemonė, valdoma pagal veiksmų kriterijus ir stebimus požymius, kurios nesėkmė vertinama vėliau, yra OPRP.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Kiekvieno reikšmingo pavojaus sprendimo lapas su parinkta priemone, nagrinėtais kriterijais ir pagrįstu priskyrimu. Tai tampa atsekama per sprendimų medį arba vertinimo lentelę su dokumentuotais atsakymais į klausimus. Maža įmonė pagrindimą užrašo dviem ar trimis sakiniais kiekvienai priemonei, tačiau kiekvienam CCP patikrina, ar už jo tikrai yra išmatuojama ribinė vertė ir neatidėliotinas atsakas, kitaip priemonė priklauso OPRP grupei.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.5.3

Prieš naudojimą parodoma, kad parinktos valdymo priemonės ir jų deriniai iš tikrųjų pajėgūs sumažinti reikšmingus pavojus iki nustatyto priimtino lygio. Įrodymas kyla iš tinkamo šaltinio ir siejasi su sąlygomis savoje įmonėje, o ne su idealiu atveju. Pasikeitus receptūrai, procesui, įrangai arba žaliavai, pajėgumas parodomas iš naujo.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Kiekvieno CCP ir kiekvieno OPRP validavimo įrašas su klausimu, metodu, rezultatu ir išvada. Tinkami šaltiniai yra gairių ir literatūros vertės, prognoziniai modeliai, įrangos gamintojo duomenys, provokaciniai užkrėtimo bandymai, temperatūros pasiskirstymo matavimai krosnyje arba autoklave, tinkamumo vartoti termino tyrimai. Svarbi sąsaja su savu blogiausiu atveju, pavyzdžiui, storiausiu produktu šalčiausiame įrangos taške. Maža įmonė remiasi pripažintomis gairėmis ir savo matavimų serija parodo, kad jose nurodytos sąlygos pasiekiamos jos pačios įrangoje.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.5.4.1

Yra dokumentuotas planas, kuris sujungia reikšmingų pavojų valdymą ir kiekvienam CCP bei kiekvienam OPRP užrašo pavojų, valdymo priemonę, kritinę ribinę vertę arba veiksmų kriterijų, stebėsenos rūšį ir dažnį, pataisymus nukrypimo atveju, atsakomybes ir susijusius įrašus. Planas yra patvirtintas ir iš tikrųjų naudojamas įmonėje.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Planas kaip lentelė, dažnai vadinama HACCP planu, su viena eilute kiekvienam CCP ir kiekvienam OPRP bei pirmiau įvardytais stulpeliais, patvirtintas su data ir versija. Jo naudojimą įrodo kasdienėje veikloje iš tikrųjų užpildytos stebėsenos formos, kurios atitinka plano eilutes. Maža įmonė CCP ir OPRP laiko vienoje lentelėje ir rūšį pažymi atskirame stulpelyje, o ne palaiko du atskirus planus.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.5.4.2

Kiekvienam CCP kritinės ribinės vertės nustatytos išmatuojamai, kad sprendimas tarp saugu ir nesaugu būtų vienareikšmis, pavyzdžiui, kaip vidinė temperatūra, laikas, pH vertė arba metalo detektoriaus atsakas į bandinį. Kiekvienam OPRP nustatyti veiksmų kriterijai, kurie yra išmatuojami arba stebimi ir rodo, ar priemonė veikia. Ribinių verčių ir kriterijų pasirinkimas yra pagrįstas, o kai kriterijus remiasi stebėjimu, jį apsaugo instrukcija, mokymas ir etaloniniai pavyzdžiai.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Į planą įrašytos vertės su vienetu ir leidžiamąja nuokrypa, taip pat pagrindimas su šaltiniu, pavyzdžiui, teisiniu reikalavimu, validavimo rezultatu arba orientacine verte. Stebėjimu grįstiems kriterijams apsaugos įrodymu tarnauja ribiniai pavyzdžiai, nuotraukų pavyzdžiai arba vertinimo instrukcijos. Maža įmonė prie kiekvienos ribinės vertės parašo vieną pagrindimo sakinį, kad per auditą niekam nereikėtų spėlioti, iš kur skaičius atsirado.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.5.4.3

Prie kiekvieno CCP ir kiekvienam OPRP stebima, ar kritinė ribinė vertė išlaikoma, ar veiksmų kriterijus pasiekiamas. Kiekvienai stebėsenos veiklai nustatyta, kas matuojama arba stebima, kokių metodu, kokiais intervalais, kas tai atlieka ir su koku įrašu. Dažnis parenkamas taip, kad nukrypimas būtų aptiktas laiku ir atitinkamą produktą dar būtų galima sulaikyti. Stebėseną vykdančys asmenys yra instruktuoti ir įgalioti reaguoti nedelsiant.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Stebėsenos formos su siektina verte, tikraja verte, laiku, partija ir inicialais, taip pat instrukcija, nurodanti metodą ir dažnį. Kai registravimas automatinis, įrodymu tarnauja duomenų kauptuvo arba įrangos įrašai su laiko žymomis kartu su įrodymu, kas duomenis peržiūri ir išleidžia. Maža įmonė naudoja po vieną formą kiekvienai pamainai ir dažnį nustato taip, kad gedimo atveju būtų paliestas tik produktas tarp dviejų matavimų, o tai išlaiko sulaikytų atsargų kiekį mažą.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.5.4.4

Atvejui, kai kritinė ribinė vertė peržengiama arba veiksmų kriterijus nepasiekiamas, iš anksto nustatyta, kas vyksta: kaip paveiktas produktas identifikuojamas, sulaikomas ir įvertinamas, kaip procesas grąžinamas į valdomą būseną ir kas sprendžia. Prie CCP paveiktu laikomas visas produktas nuo paskutinės tvarkingos patikros ir be vertinimo neišleidžiamas. Prie OPRP įvertinama, ar ir kiek produktas paveiktas. Atsakas ir rezultatas registruojami.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Nustatyti pataisymai pavojų valdymo plane arba procedūroje, sulaikymo kortelės ir sulaikymo raštai, įgalioto asmens pasirašyti vertinimo ir išleidimo sprendimai, įrašas, kas su produktu nutiko. Maža įmonė laiko paruoštas raudonas sulaikymo korteles ir atskirtą sulaikymo zoną, o kiekvieną nukrypimą įrašo į paprastą sąrašą su data, partija, kiekiu, sprendimu ir sprendimą priėmusiu asmeniu.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.6

Po pakeitimų peržiūrima ir, kur reikia, atnaujinama informacija, kuria remiasi išankstinių sąlygų programos ir pavojų valdymo planas. Paskatos būna nauji ar pakeisti produktai ir receptūros, nauja įranga, pakeisti procesai ar tiekėjai, nauji teisiniai ar klientų reikalavimai, skundų išvados ir nauja techninė informacija, tokia kaip kitų rinkos dalyvių atšaukimai. Paliečiami ir produktų aprašai, srauto diagramos bei pavojų analizė.

Iš ko tai galima atpažinti: Pakeitimų sąrašas arba peržiūrų registras su paskata, data, paliestais dokumentais ir asmeniu, patvirtinusi atnaujinimą. Padeda nekintanti taisyklė: kiekvienas receptūros ir įrangos pakeitimas prieš įgyvendinimą pereina per maisto saugos grupę. Maža įmonė tai sieja su trumpu pakeitimo lapeliu, kuris be atsakingo asmens parašo gamybos nepasiekia.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.7

Įranga ir metodai, naudojami stebėti ir matuoti prie CCP ir OPRP, pateikia patikimas vertes. Matavimo priemonės tinka savo paskirčiai, yra identifiкуotos, nustatytais intervalais kalibruojamos arba verifiкуojamos ir apsaugotos nuo netyčinio pareguliuavimo bei nuo sugadinimo. Jeigu paaiškėja, kad priemonė matavo neteisingai, įvertinama, kurie produktai nuo paskutinės tvarkingos patikros yra paveikti, ir imamas atitinkamų veiksmų. Stebėsenai naudojamos programinės įrangos tinkamumas taip pat patikrinamas prieš naudojimą.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Matavimo priemonių registras su priemone, numeriu, naudojimo vieta, intervalu ir būseną, kalibravimo pažymos, atsekamos iki nacionalinių arba tarptautinių etalonų, vidinio verifikavimo įrašai, tokie kaip termometro patikra ledo vandenyje arba virimo taške, metalo detektoriaus patikros bandiniu, taip pat paveikto produkto vertinimas po priemonės gedimo. Maža įmonė turi vieną etaloninį termometrą, kalibruojamą išorėje, ir pagal jį reguliariai tikrina darbinius termometrus. Tai taupo lėšas ir vis tiek lieka atsekama.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.8

Suplanuota ir vykdoma, kaip verifikuojama, ar išankstinių sąlygų programos įgyvendintos ir rezultatyvios, ar pavojų analizė aktuali, ar laikomasi pavojų valdymo plano ir ar pavojai galutiniame produkte iš tikrųjų yra priimtino lygio. Verifikavimo neatlieka tas pats asmuo, kuris vykdo atitinkamą stebėseną. Rezultatai ne vien segami, bet sujungiami ir analizuojami: atpažįstamos tendencijos, įvardijami pasikartojantys nukrypimai ir iš jų išvedamas atnaujinimo arba gerinimo poreikis. Analizė patenka į vadovybinę vertinamąją analizę.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Verifikavimo planas su veikla, metodu, dažniu ir atsakingu asmeniu, taip pat rezultatai: antro asmens atliekama stebėsenos įrašų peržiūra, higienos patikrinimai ir nuoplovų mėginiai, produkto ir aplinkos tyrimai, valymo patikros, vidaus auditai, klientų skundų analizė, atsekamumo bandymas. Analizė egzistuoja kaip ataskaita arba kaip vadovybinės vertinamosios analizės skyrius su teiginiais apie tendencijas ir iš jų kylančiais veiksmiais. Maža įmonė analizuoja dviejuose lapuose kas šešis mėnesius, o įrašų peržiūrą tvarko keturių akių principu su antru apmokytu asmeniu.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.9.2

Nukrypimai prie CCP ir prie OPRP aptinkami, paveiktas produktas identifikuojamas ir valdomas, o neatidėliotinas pataisymas atliekamas. Be to, priežastis ištiriama ir pašalinama, kad nukrypimas nepasikartotų. Koregavimo veiksmo poreikis įvertinamas, jo įgyvendinimas sekamas, o rezultatyvumas peržiūrimas. Yra nustatyta, kam leidžiama vertinti nukrypimą ir priimti sprendimą.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Nukrypimų forma arba nukrypimų žurnalas su data, partija, nukrypimu, neatidėliotinu pataisymu, pagrindinės priežasties analize, nustatyto veiksmu, terminu, atsakingu asmeniu ir vėlesniu rezultatyvumo įrodymu. Pagrindinės priežasties darbui pakanka struktūruoto metodo, tokio kaip pakartotinis klausimas kodėl arba priežasties ir pasekmės diagrama. Maža įmonė visiems atvejams laiko vieną nukrypimų žurnalą ir rezultatyvumo patikrai nustato tolesnę datą, paprastai praėjus nuo keturių iki aštuonių savaičių.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.9.4

Produktai, kurių nesaugumo negalima atmesti, yra sulaikomi ir į rinką nepatenka, kol nėra įvertinti. Vertinama pagal nustatytus priimtinius lygius ir remiamasi tvirtu įrodymu, pavyzdžiui, tyrimu, įrodytai rezultatyviu tolesniu apdorojimu arba pagrįstu techniniu vertinimu. Jeigu išleisti neįmanoma, priimamas sprendimas dėl tolesnio perdirbimo, kitokio panaudojimo arba sunaikinimo. Jeigu paveiktas produktas jau paliko įmonę, imamas veiksmų ir paveiktos šalys informuojamos.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Sulaikymo procedūra su pažymėta sulaikymo zona, sulaikymo sąrašas su kiekiais, išleidimo arba atmetimo sprendimas su pagrindimu ir įgalio asmens parašu, laboratorijos rezultatai, sunaikinimo arba kitokio panaudojimo įrodymas. Maža įmonė vienu sakiniu nurodo, kad sulaikyti ir išleisti gali tik vienas įvardytas asmuo, o sulaikymo zoną laiko fiziškai atskirtą, kad sulaikytas produktas nebūtų per klaidą išvežtas.

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

Įrodymas / pagrindimas

8.9.5

Pašalinimui iš rinkos ir atšaukimui vartotojų lygmeniu nustatyta, kas sprendžia, kas informuojamas, kaip nustatomas paveiktas kiekis ir kaip grąžintas produktas apsaugomas bei tvarkomas. Atsakomybės yra įvardytos, kontaktai su klientais, institucijomis ir, kur reikia, su visuomene yra parengti. Tvarka išbandoma nustatytais intervalais, bandymas įvertinamas, o produktas lieka prižiūrimas, kol priimamas sprendimas dėl jo likimo.

Dokumentas

Iš ko tai galima atpažinti: Atšaukimo planas su sprendimo įgaliojimu, eskalavimo grandine, pranešimų klientams ir institucijoms šablonais, grąžinto produkto laikymo taisyklėmis. Įrodymas, kad jis veikia, yra atšaukimo pratybos su data, sugaištu laiku, kiekių suvedimu, kontaktų pasiekiamumo patikra ir vertinimu, kas dėl to buvo pakeista. Tikri atvejai dokumentuojami tokia pat apimtimi. Maža įmonė atšaukimo pratybas sieja su metiniu atsekamumo bandymu ir tuo pačiu metu patikrina, ar pirmųjų klientų telefono numeriai vis dar teisingi.

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

Įrodymas / pagrindimas

9 Stebėsenos, vidaus auditas ir vadovybinė vertinamoji analizė

8

9.1.1-a Yra nustatyta, kurie maisto saugos vadybos sistemos parametrai stebimi ir matuojami, kokiais metodais, kokiais intervalais ir kuriais laiko momentais rezultatai vertinami, kad gaunama informacija būtų patikima ir palyginama laiko atžvilgiu.

Iš ko tai galima atpažinti: Stebėsenos ir matavimo planas, kuriame kiekvienam parametrui įvardytas metodas, dažnis, atsakingas asmuo ir vertinimo data, pavyzdžiui, šaltosios grandinės temperatūros, valymo patikros, mikrobiologiniai aplinkos mėginiai, kenkėjų stebėsenos ir klientų skundai. Mažos įmonės tai laiko kaip vieną A4 lentelę segtuve ir kartą per metus suderina su įmonėje atliktais pakeitimais.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.1.1-b Stebėsenos ir matavimo rezultatai saugomi kaip įrašai ir aiškiai atsekami iki datos, vietos arba padalinio, veiklą atlikusio asmens ir naudoto metodo arba priemonės.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Matavimų įrašai, temperatūros duomenys iš kaupučių arba rankiniai nuskaitymai, laboratorijos rezultatai ir higienos apžiūrų kontroliniai sąrašai, kiekvienas su data ir inicialu. Kai organizacija valdo kelias vietas, įrašai gali būti laikomi kiekvienai vietai atskirai ir sujungiami bendram vaizdui. Mažai įmonei pakanka po vieną formą kiekvienam procesui ir vieno metinio segtuvo, o skaitmeniniu būdu pakanka skaičiuoklės su užrašinta istorija.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.1.2-a Turimi duomenys analizuojami sistemingai, kad būtų galima įvertinti, ar sistema kaip visuma veikia: ar išankstinių sąlygų programos ir pavojų valdymo planas yra rezultatyvūs, ar išlaikomos kritinės ribinės vertės ir veiksmų kriterijai, kaip kinta nukrypimai, skundai ir tiekėjų veikla ir ar pavojų analizę reikia atnaujinti. Šios analizės rezultatai registruojami.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Periodinė analizė, pavyzdžiui, kas ketvirtį, su tendencijų diagramomis apie CCP peržengimus, OPRP veiksmų kriterijus, skundus, atmetimus, verifikavimo veiklų rezultatus ir audito išvadas kartu su trumpa rašytine maisto saugos grupės išvada. Mažos įmonės tai atlieka vienos valandos susirinkime su vieno puslapio įrašu, kuriame kiekvienas rodiklis pažymimas kaip kylantis, stabilus arba krintantis ir nurodoma pasekmė.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.2-a Yra audito programa, kuri nustato vidaus auditų dažnį, metodus ir atsakomybes, atsižvelgdama į procesų svarbą, įmonės pakeitimus, stebėsenos grįžtamąjį ryšį ir ankstesnių auditų rezultatus. Programos vykdymo ir audito rezultatų įrašai yra saugomi.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Metinis audito planas su datomis, sritimis ir auditoriais kartu su segamomis audito ataskaitomis ir įrodymu, kad pagal išvadas buvo imtasi veiksmų. Maža įmonė realistiškai planuoja du ar tris audito terminus per metus ir seką sudėlioja taip, kad didesnės rizikos sritys, tokios kaip alergenų valdymas arba šaltoji grandinė, pasitaikytų dažniau nei administracija.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.2-b Kiekvienam atskiram auditui nustatyti tikslai, kriterijai ir taikymo sritis, auditoriai parenkami taip, kad neaudituoūt savo pačių atsakomybės srities, išvados pranešamos atsakingai vadovybei ir maisto saugos grupei, o reikalingi pataisymai bei koregavimo veiksmai pradami be nepagrįsto delsimo ir tikrinami dėl rezultatyvumo.

Iš ko tai galima atpažinti: Kiekvienos audito datos planas su tikslu, kriterijais ir taikymo sritimi, audito ataskaita su platinimo sąrašu, veiksmų sąrašas su atsakingais asmenimis, terminais ir užbaigimo pastaba, taip pat trumpa rezultatyvumo patikra per kitą auditą. Kai mažoje įmonėje nepriklausomumą pasiekti sunku, tinka kolegiškas apsiikeitimas su kita sritimi, apmokytas administracijos darbuotojas arba išorės auditorius, samdomas valandomis.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.3.1-a Aukščiausioji vadovybė suplanuotais intervalais peržiūri maisto saugos vadybos sistemą ir įvertina, ar ji lieka tinkama, pakankamos apimties ir rezultatyvi ir ar vis dar dera su įmonės strategine kryptimi.

Iš ko tai galima atpažinti: Susirinkimo kvietimas ir dalyvių sąrašas su vadovybe, darbotvarkė ir protokolai, iš kurio atpažįstamas intervalas, pavyzdžiui, kartą per metus, taip pat papildomos analizės, kurias sukelia dideli pakeitimai. Mažose įmonėse tai yra suplanuota pusė dienos su savininku, už gamybą atsakingu asmeniu ir už kokybę atsakingu asmeniu, o ne šalutinė pastaba savaitiniame susirinkime.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.3.2-a Analizė atsekamai atsižvelgia į šiuos įvesties duomenis: ankstesnės analizės veiksmų būklę, organizacijos aplinkos ir suinteresuotųjų šalių pokyčius, įskaitant su klimatu susijusį poveikį žaliavoms, tiekimo grandinėms ir laikymo sąlygoms, veiklos duomenis iš stebėsenos, verifikavimo ir analizės, nukrypimus, ekstremaliąsias situacijas ir pašalinimus iš rinkos, vidaus ir išorės auditų bei institucijų patikrinimų rezultatus, klientų skundus ir tiekėjų veiklą, išteklių būklę ir vidinės bei išorinės komunikacijos rezultatyvumą.

Iš ko tai galima atpažinti: Nekintantis įvesties duomenų sąrašas, naudojamas kaip analizės šablonas, kiekvienam punktui su duomenų lapu arba nuoroda į šaltinį, pavyzdžiui, audito ataskaitą, skundų analizę, atsekamumo bandymą, ekstremaliosios situacijos pratybas arba tiekėjų vertinimą. Su klimatu susijęs poveikis nagrinėjamas konkrečiai, pavyzdžiui, karščio laikotarpiai, veikiantys šaldymą ir transportavimą, arba derliaus praradimai, dėl kurių keičiamas tiekėjas. Mažos įmonės naudoja tą patį šabloną ir prie kiekvieno punkto įrašo arba skaičių, arba trumpą įrašą, kad pakeitimų nėra.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

9.3.3-a Analizė baigiasi sprendimais dėl gerinimų, dėl sistemos pakeitimų ir atnaujinimo, įskaitant politiką ir tikslus, dėl išteklių poreikio ir dėl klausimo, ar pavojų analizę bei pavojų valdymo planą reikia pritaikyti. Šie sprendimai registruojami kartu su atsakingais asmenimis ir terminais.

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Vadovybinės vertinamosios analizės protokolai su veiksmų dalimi, kurioje kiekvienam sprendimui nurodytas atsakingas asmuo, terminas ir būklė, taip pat aukščiausiosios vadovybės patvirtinimas. Veiksmų dalis kitoje analizėje išskviečiama kaip pirmasis punktas, kad ratas užsidarytų. Maža įmonė tai laiko lentelėje su penkiais stulpeliais ir ne daugiau kaip dešimt eilučių, nes keli iš tikrųjų atlikti punktai vertingesni už ilgą įstrigusį sąrašą.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10 Gerinimas

3

10.1 Aptikus neatitiktį, pirmiausia ji suvaldoma ir sutvarkoma jos pasekmės, po to nusprendžiama, ar reikia pašalinti pagrindinę priežastį, kad neatitiktis nepasikartotų ir nepasirodytų kitur. Koregavimo veiksmai atitinka neatitikties reikšmingumą, jų rezultatyvumas vėliau peržiūrimas, o vadybos sistema arba pavojų analizė pritaikoma, kur reikia. Dokumentuota informacija užrašo neatitikties pobūdį, priežasties tyrimą, atliktus veiksmus ir baigtį (10.1 punktas).

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Neatitiktį ir veiksmų žurnalas su vienu įrašu kiekvienam atvejui: aprašas, neatidėliotinas pataisymas, pagrindinės priežasties analizė (pavyzdžiui, 5 Kodėl arba Ishikawa), atsakingas asmuo, terminas, rezultatyvumo peržiūra su data. Įprasti šaltiniai yra audito išvados, klientų skundai, specifikacijos neatitinkantys tyrimų rezultatai, institucijų iškeltos pastabos ir peržengtos kritinės ribinės vertės prie CCP arba veiksmų kriterijai prie OPRP. Mažai įmonei pakanka vienos lentelės, kurios kiekviena eilutė yra vienas atvejis, o paskutiniame stulpelyje stovi sakiny, paaiškinantis, kodėl veiksmas laikomas rezultatyviu.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.2 Maisto saugos vadybos sistemos tinkamumas, pakankamumas ir rezultatyvumas nuolat gerinami, o aukščiausioji vadovybė pasirūpina, kad gerinimas būtų pasikartojantis punktas grupės komunikacijoje ir vadovybinėje vertinamojoje analizėje (10.2 punktas).

Iš ko tai galima atpažinti: Vadovybinės vertinamosios analizės ir maisto saugos grupės susirinkimų protokolai, kuriuose gerinimo sprendimai užrašyti su atsakingu asmeniu ir terminu, taip pat įgyvendintų gerinimų sąrašas su būkle prieš ir po, tokia kaip mažiau skundų, trumpesni valymo persiderinimo laikai, mažiau pareguliuojimų prie CCP. Maža įmonė tai fiksuoja kaip trumpą gerinimų sąrašą po metinės analizės, papildytą grupės iškeltomis idėjomis.

Atviras Vykdomas Įvykdytas Netaikomas

Įrodymas / pagrindimas

10.3

Maisto saugos grupė vadybos sistemą atnaujinama planingai, vertindama vidinės ir išorinės komunikacijos grįžtamąjį ryšį, verifikavimo rezultatus, neatitiktis, tendencijų analizes ir produktų, procesų, žaliavų, teisinių reikalavimų arba veiklos aplinkos pakeitimus. Atnaujinimas apima abu lygmenis, tai yra organizaciją ir atskirą vietą, o jo rezultatai patenka į vadovybinę vertinamąją analizę. Atnaujinimo veiklos saugomos kaip dokumentuota informacija (10.3 punktas).

[Dokumentas](#)

Iš ko tai galima atpažinti: Atnaujinimų žurnalas arba pakeitimų istorija su data, paskata, paliestais dokumentais (srauto diagrama, pavojų analizė, PRP planas, valdymo planas su CCP ir OPRP) ir maisto saugos grupės patvirtinimu kartu su peržiūrotomis dokumentų versijomis. Išsamumą parodo suplanuota peržiūra bent kartą per metus ir įvykių sukelti atnaujinimai kaskart, kai įvyksta svarbus pakeitimas. Maža įmonė laiko pakeitimų lentelę su stulpeliais data, paskata, pakeistas dokumentas, nauja versija, patvirtinimas.

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.

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 kultūra

1

- 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 skyrius

4

- 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 automatui 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 pirkiniais 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 parametru 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, atvėsinimui, 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 darbą 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, išplaukia 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 rezultatu, 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, išskabintas 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 išskabina 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 Personalas: 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 tampa viename puslapyje, o atrankinė patikra yra mėnesinė varnelė su inicialais tame pačiame lape.

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.

- 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 uždengimą 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: paimiti 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 tikroju 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 alergenines 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.**
- 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

[Dokumentas](#)

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 negiamai.

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 priekaba, 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

Išvertinimas, 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 sutariamai 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

Išvertinimas, 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