

**Форма инспектирования санитарно-гигиенических условий на предприятиях по производству пищевой продукции, здоровья и гигиены работников данных предприятий**

**Общая информация о предприятии**

Название учреждения		
Регистрационный номер		
Страна		
Город		
Адрес предприятия		
Вид деятельности		
Тип предприятия		
Утвержденные поставщики (информация о ферме(ах): название и адрес)	Зона	Адрес
Контактная информация. Тел.: Моб.: Эл. адрес:		
Официальный орган власти (Компетентная служба) (Наименование всех компетентных служб, которые осуществляют контроль над предприятием + выдают сертификат о санитарно-гигиеническом состоянии)		
Источник сырья		
ФИО менеджера по качеству и контролю:		

Информация о персонале	Общее количество работников: Количество контролирующих руководителей:	Количество смен:	Количество работников на смену: Количество контролирующих руководителей на смену:
Фактическое ежедневное производство (т)			
Максимально допустимое ежедневное производство (т)			
Страны, импортирующие продукцию предприятия			
Мощность хранения конечной продукции (т)			
Экспорт в Саудовскую Аравию до настоящего времени			
Год строительства			
Сертифицированная система качества (Система управления безопасностью пищевых продуктов НАССР, ISO 22000, прочие)			
Число официальных государственных инспекторов:			

Высокий риск



Умеренный риск



Низкий риск



### Сведения о предприятии

	Описание	Применимо на					Комментарии
		40%	55%	70%	85%	100%	
	<b><u>Место нахождения</u></b>						
1.	Располагается ли предприятие вдали от любых источников загрязнения (например: неприятный запах, дым, пыль и т.д.)?						
2.	Подвержена ли область, в которой находится предприятие, экологическим опасностям, таким как наводнение?						
	<b><u>Размер</u></b>						
3.	Обеспечивает ли этот объект достаточно комфортное размещение персонала и оборудования, не вызывая каких-либо перегрузок?						
4.	Достаточно ли помещений для хранения сырья и готовой продукции?						
	<b><u>Дороги и двory</u></b>						
5.	Обеспечивают ли дороги и двory, располагающиеся внутри производственной площадки, беспрепятственное перемещение персонала и машин?						
6.	Обеспечивают ли дороги и двory, располагающиеся вне стен предприятия, беспрепятственное перемещение персонала и машин?						
	<b><u>Планировка</u></b>						
7.	Позволяет ли планировка осуществлять надлежащее техническое обслуживание, санитарный контроль и уборку на всех этапах производства?						
8.	Способствует ли планировка заражению вредителями, насекомыми, птицами или попаданию таких загрязнителей окружающей среды, как пыль или дым?						

9.	Позволяет ли планировка бесперебойно осуществлять надлежащие гигиенические практики на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая конечной продукцией?						
10.	Обеспечивает ли она требуемые ключевые условия для производства?						
<b><u>Напольное покрытие</u></b>							
11.	Является ли оно водонепроницаемым?						
12.	Легко ли его мыть и натирать щеткой?						
13.	Является ли оно скользким?						
14.	Нет ли трещин и отверстий?						
15.	Подвержено ли оно воздействию слабых кислот, щелочи или пара?						
16.	Есть ли уклон для надлежащего дренажа?						
<b><u>Стены</u></b>							
17.	Являются ли они гладкими и водонепроницаемыми?						
18.	Легко ли их мыть и натирать щеткой?						
19.	Окрашены ли они в яркие цвета? Отсутствуют ли на них трещины?						
<b><u>Потолки</u></b>							
20.	Спроектированы ли они таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, конденсата и развития грибков, а также ржавчины?						
21.	Легко ли их мыть?						
<b><u>Лестницы, лифты, тротуары, эскалаторы и пандусы</u></b>							
22.	Спроектированы ли они таким образом, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов? Легко ли их чистить и обслуживать?						
<b><u>Двери</u></b>							
23.	Являются ли они гладкими, водонепроницаемыми и автоматически закрывающимися?						
<b><u>Окна</u></b>							
24.	Предотвращают ли они накопление грязи?						

25.	Изготовлены они из нержавеющей материалов?						
26.	Они сделаны из материала без неровностей?						
27.	Они водонепроницаемы?						
28.	Имеются ли на окна соответствующие сетки из проволоки, чтобы предотвратить проникновение грызунов или насекомых?						
29.	Легко ли их чистить и обслуживать?						
30.	Являются ли внутренние подоконники наклонными, чтобы предотвратить их использование в качестве полок?						
31.	Закрываются ли они автоматически?						
<b><u>Вентиляция</u></b>							
32.	Обеспечено ли здание надлежащей вентиляцией для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и предотвращения нагрева до высокой температуры, конденсации, накопления грязи?						
33.	Циркулирует ли воздух из загрязненных в чистые зоны?						
34.	Закрываются ли снаружи вентиляционные отверстия металлическими сетками для предотвращения проникновения грызунов и насекомых?						
<b><u>Освещение</u></b>							
35.	Достаточно ли естественного и искусственного освещения?						
36.	Закрываются ли система освещения внутри производственных помещений?						
<b><u>Техника и оборудование, используемое в производственном процессе</u></b>							
37.	Изготовлено ли оборудование и инструментарий, используемые при переработке пищевой продукции, из антикоррозийных материалов и устойчивы ли они к мойке и стерилизации?						
38.	Выполнены ли конвейерные ленты из легко моющихся и непитывающих воду и						

	жидкости материалов?						
39.	Оборудование и инструментарий разработаны, используются и установлены ли таким образом, чтобы предотвратить риски для здоровья, и могут ли быть быстро вымыты и стерилизованы?						
	<b><u>Раздевалки, душевые кабины и столовые</u></b>						
40.	Достаточно ли раздевалок и гардеробных шкафчиков для всех работников?						
41.	Носят ли работники чистую одежду?						
42.	Доступно ли достаточное количество горячей и холодной воды в душе?						
43.	Выходят ли душевые кабины непосредственно на зоны работы с продукцией?						
44.	Являются ли души чистыми и снабжены ли надлежащими моющими средствами?						
45.	Установлены ли в душевых яркие плитки? Без трещин ли они?						
46.	Достаточно ли душевых кабин для имеющегося количества сотрудников?						
47.	Оборудовано ли отдельное помещение для приема пищи и воды работниками?						
	<b><u>Туалетные комнаты</u></b>						
48.	Спроектированы ли туалетные комнаты таким образом, чтобы осуществлять надлежащую санитарную обработку?						
49.	Закрываются ли двери автоматически?						
50.	Достаточны ли вентиляция и освещение?						
51.	Выходят ли они непосредственно на зоны работы с продукцией?						
52.	Чистые ли они? В наличии ли смыватели и оборудование для надлежащего охлаждения и обогрева?						

53.	В наличии ли умывальники, туалетная бумага и полотенца для вытирания?						
54.	Является ли количество туалетов достаточным для имеющегося количества сотрудников?						
55.	Имеются ли вывески для работников внутри туалетных комнат?						
<b><u>Умывальники</u></b>							
56.	В наличии ли достаточное количество инструментария для мытья и сушки рук?						
57.	Установлены ли умывальники в чистых местах?						
58.	Имеются ли полотенца для вытирания?						
<b><u>Утилизация отходов</u></b>							
59.	Утилизируются ли отходы таким образом, чтобы предотвращать загрязнение питьевой воды или пищевой продукции?						
60.	Надлежащим ли образом укрыты отходы, чтобы предотвратить неприятные запахи или заражение насекомыми?						
61.	Одобрены ли используемые методы удаления отходов компетентными органами в области санитарии и гигиены?						
62.	Закрыты ли надлежащим образом контейнеры с отходами, и открываются/закрываются ли они при помощи ноги?						
<b><u>Источники воды</u></b>							
63.	Достаточна ли подача воды?						
<b><u>Непитьевая вода</u></b>							
64.	Соответствует ли она санитарно-гигиеническим условиям, утвержденным компетентным органом? Не содержит ли она факторов микробного загрязнения?						
<b><u>Сбор и утилизация поврежденных материалов и пищевой продукции</u></b>							

65.	Обеспечено ли наличие необходимых санитарных средств для сбора поврежденных материалов и пищевой продукции? Выделены ли определенные зоны для утилизации?						
<b><u>Санитарно-гигиенические условия производства</u></b>							
<b><u>Подготовка и обработка</u></b>							
66.	Производятся ли различные виды деятельности по подготовке, обработке и упаковке организованным, последовательным и оперативным способом, чтобы предотвратить загрязнение, порчу или рост микробов, токсинов или любых патогенов?						
67.	Отбираются ли периодически выборочные образцы из производственной линии и от готовой продукции для обеспечения безопасности продукции?						
<b><u>Способы упаковки и защита готовой продукции</u></b>							
68.	Является ли продукция, упакованная в контейнеры, свободной от каких-либо объектов, которые могут привести к нежелательным биологическим или органолептическим изменениям?						
69.	Обрабатывается ли продукция надлежащим образом, чтобы предотвратить вредоносное загрязнение и перекрестную контаминацию?						
70.	Являются ли упаковочные материалы водонепроницаемыми, без вкуса и запаха для обеспечения безопасности продукции от загрязнения?						
<b><u>Упаковка</u></b>							
71.	Осуществляется ли она при соответствующих санитарно-гигиенических условиях?						



72.	Обеспечивают ли применяемые методы хранения безопасность продукции от загрязнения, факторов порчи и заражения инфекцией, а также любых рисков для охраны общественного здоровья?						
<b><u>Кодирование продукции</u></b>							
73.	Является ли продукция прослеживаемой (от производства до розничной продажи)? Кодирована ли готовая продукция, которая распространяется во время изготовления или упаковки, с целью идентификации каждой партии и даты ее изготовления в случае контаминации или любого дефекта?						
<b><u>Хранение и транспортировка конечной продукции</u></b>							
74.	Хранится ли готовая продукция в условиях, которые предотвращают рост микроорганизмов, порчу или повреждение упаковки?						
75.	Проходит ли готовая продукция периодическую проверку во время хранения, для обеспечения ее пригодности в пищу человека и соответствия стандартам, действующим в отношении готовой продукции?						
76.	Защищены ли хранилища от влаги? Оснащены ли они хорошо функционирующими охлаждающими устройствами? Применяются ли стратегии борьбы с грызунами?						
<b><u>Санитарно-гигиенические условия для персонала</u></b>							
77.	Проходит ли персонал, работающий с пищевой продукцией, медицинский осмотр перед устройством на работу признанными поставщиками медицинских услуг, одобренными Министерством здравоохранения?						
78.	Проводится ли регулярный медосмотр персонала (минимум раз в год) на состояние здоровья и отсутствие эпидемических заболеваний?						

79.	Отстранены ли сотрудники, имеющие инфекционные раны, волдыри или какие-либо симптомы инфекционных заболеваний, от работы до полного выздоровления?						
80.	Принимают ли сотрудники, работающие на предприятиях со скоропортящейся пищевой продукцией, душ до и после осуществления своей деятельности? Носят ли они маски для рта и покрывают ли они голову для предотвращения загрязнения?						
81.	Поддерживают ли они гигиену рук (подстриженные и чистые ногти)?						
82.	Моют ли они руки горячей мыльной водой до и после работы?						
83.	Разрешено ли им носить украшения?						
84.	Носят ли они чистую униформу?						
85.	Надевают ли они чистые, неповрежденные перчатки?						
86.	Надевают ли они чистые шапки для покрытия головы?						
87.	Висит ли одежда в местах производства?						
88.	Имеются ли у персонала какие-либо очевидные вредные привычки, такие как распитие спиртных напитков, прием пищи, ковыряние в носу, курение во время производства, переработки, упаковки или хранения пищевой продукции?						
89.	Засовывают ли они пальцы в рот, глаза, уши, нос или в волосы во время работы? Они кашляют, чихают вблизи пищевой продукции?						
90.	Спят или лежат ли они в своих рабочих зонах, в местах приготовления или хранения пищевой продукции?						

91.	Существуют ли какие-либо меры предосторожности по предотвращению контаминации пищевой продукции посетителями?						
	<b><u>Контроль вредителей</u></b>						
92.	Существует ли периодический отбор образцов из внутренних и наружных мест «гнездования» на предмет наличия вредителей?						
93.	Проверяются ли регулярно стены, основания, лифты и транспортировочное оборудование на наличие трещин, где могут быть найдены яйца и выделения насекомых?						
94.	Являются ли препараты по контролю вредителей высокоэффективными в отношении грызунов? Используются ли они таким образом, чтобы они не загрязняли пищевую продукцию? Используются ли они безопасно для человека?						
95.	Надлежащим ли образом очищаются загрязненные средства и инструменты по борьбе с вредителями перед повторным использованием?						
96.	Моющие средства растворимы полностью? Обладают ли они свойствами контроля коррозии на металлических поверхностях? Обладают ли они эмульгирующим воздействием на жиры? Разлагают ли они твердую пищевую продукцию? Обладают ли они мощным бактерицидным эффектом?						
97.	Хранятся ли пестициды в специально отведенных закрытых помещениях?						
98.	Проводится ли обработка пестицидами хорошо обученными и опытными сотрудниками? Предпринимают ли они особую осторожность при их применении, чтобы предотвратить загрязнение пищевой продукции?						

<b>99.</b>	Есть ли у предприятия договор на оказание услуг социализированной компанией по борьбе с вредителями?						
	<b><u>Программы санитарно-гигиенического контроля</u></b>						
<b>100.</b>	Назначено ли конкретное лицо только для уборки и не вовлеченное в производственный процесс?						
<b>101.</b>	Имеет ли этот человек двух постоянных помощников, хорошо обученных для использования чистящих инструментов?						
<b>102.</b>	Уделяется ли особое внимание критическим зонам, оборудованию и изделиям?						
	<b><u>Лабораторный контроль</u></b>						
<b>103.</b>	Имеется ли на производстве специальная лаборатория, где проводятся основные необходимые исследования для обеспечения безопасности продукции?						
<b>104.</b>	Отбирают ли официальные компетентные органы стандартные образцы с производственной линии для анализа, чтобы подтвердить соответствие продукции стандартам?						
	<b><u>Обучение по произведенной трудовой гигиене</u></b>						
<b>105.</b>	Ознакомлен ли персонал с методами защиты от контаминации? Осведомлены ли работники о санитарно-гигиенических основах, которые должны поддерживаться во время операций по производству пищевой продукции?						

**Имя и подпись представителя предприятия:**

**Подпись:**

**Должность:**

**Дата:**

**Данные о членах оценочной группы:**

ФИО	Должность	Подразделение	Подпись

**Оценка и одобрение со стороны контролирующего руководителя:**

ФИО	Дата	Подпись

