

**Самоконтроль иностранного
учреждения**



ИНСПЕКЦИОННАЯ ФОРМА

Страница 1 из 13

FS-F-520-011 –V1

عنوان الإجراءات: Самоконтроль иностранного учреждения

Дата вступления в
силу: 17/03/1439H

الوثائق المطبوعة غير مراقبة، الرجاء الرجوع الى "بوابتي" للحصول على النسخة النهائية المعتمدة

Санитарно-гигиенические условия в заведениях общественного питания и их персонал.

Общая информация об учреждении

Название учреждения		
Регистрационный номер		
Страна		
Город		
Адрес учреждения		
Направление деятельности учреждения		
Тип учреждения		
Утвержденные поставщики (информация о ферме: название и адрес)	Зона	Адрес
Контактная информация. Тел.: Моб.: Эл. адрес:		
Официальный орган власти (Сертифицирующий орган) (Наименование всех сертифицирующих органов, которые контролируют учреждение + выдают гигиеническое удостоверение)		
Источник сырья		
ФИО менеджера по качеству и контролю:		

Информация о персонале	Общее количество работников: Количество руководителей:	Количество смен:	Количество работников на смену: Количество руководителей на смену:
Фактическое ежедневное производство (тонны)			
Одобренное ежедневное производство (тонны)			
Страны, которые импортируют вашу продукцию			
Объем хранения конечной продукции (тонны)			
Экспорт в Королевство Саудовская Аравия с			
Год строительства			
Сертифицированная система качества (Система управления безопасностью пищевых продуктов, ИСО 22000, прочие)			
Число официальных государственных инспекторов:			

Высокий риск



Умеренный риск



Низкий риск



Сведения об учреждении

	Описание	Да	Нет	Не применимо	Примечания
	<u>Место нахождения</u>				
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?				
	<u>Размер</u>				
3.	Обеспечивает ли этот объект достаточное размещение персонала и оборудования, не вызывая каких-либо перегрузок?				
4.	Достаточно ли магазинов сырья и готовой продукции?				
	<u>Дороги и дворы</u>				
5.	Обеспечивают ли дороги и дворы внутри производственной площадки непрерывное перемещение персонала и машин?				
	<u>Конструкция</u>				
6.	Обеспечивает ли конструкция надлежащее техническое обслуживание, санитарный контроль и очистку на всех этапах производства?				
7.	Позволяет ли конструкция заражение вредителями, насекомыми, птиц или выделение загрязнителей окружающей среды, таких как пыль или дым?				
8.	Предполагает ли конструкция бесперебойное применение надлежащей практики по всей производственной линии, начиная с сырья и заканчивая				

	конечной продукцией?				
9.	Обеспечивает ли она необходимые жизненные условия для производства?				
	<u>Напольное покрытие</u>				
10.	Является ли оно водонепроницаемым?				
11.	Легко ли его мыть и тереть щеткой?				
12.	Является ли оно скользким?				
13.	Нет ли трещин и отверстий?				
14.	Подвержено ли оно воздействию слабых кислот, щелочи или пара?				
15.	Есть ли уклон для надлежащего дренажа?				
	<u>Стены</u>				
16.	Являются ли они гладкими и водонепроницаемыми?				
17.	Легко ли их мыть и тереть щеткой?				
18.	Окрашены ли они в яркие цвета? Имеются ли трещины?				
	<u>Потолки</u>				
19.	Спроектированы ли они таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, конденсата и развития грибков, а также ржавчины?				
20.	Легко ли их мыть?				
	<u>Лестницы, лифты, тротуары, эскалаторы и пандусы?</u>				
21.	Спроектированы ли они таким образом, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов? Легко ли их чистить и обслуживать?				
	<u>Двери</u>				
22.	Являются ли они функциональными, водонепроницаемыми и автоматически закрывающимися?				
	<u>Окна</u>				
23.	Предотвращают ли они накопление грязи?				

24.	Они изготовлены из нержавеющей материалов?				
25.	Они сделаны из материала без неровностей?				
26.	Они водонепроницаемы?				
27.	Имеются ли на окнах соответствующие сетки из проволоки, чтобы предотвратить проникновение грызунов или насекомых?				
28.	Легко ли их чистить и обслуживать?				
29.	Являются ли внутренние подоконники наклонными, чтобы предотвратить их использование в качестве полки?				
30.	Они автоматически закрываются?				
<u>Вентиляция</u>					
31.	Является ли здание хорошо проветриваемым для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и предотвращения нагрева до высокой температуры, конденсации, накопления грязи?				
32.	Циркулирует ли воздух из загрязненных в чистые зоны?				
<u>Освещение</u>					
33.	Достаточно ли естественного и искусственного освещения?				
<u>Раздевалки и душевые кабины</u>					
34.	Достаточно ли раздевалок и гардеробных шкафчиков для всех работников?				
35.	Работники носят чистую одежду?				
36.	Доступно ли достаточное количество горячей и холодной воды в душах?				
37.	Выходят ли душевые кабины непосредственно на зоны обработки продуктов?				
38.	Являются ли души чистыми и снабжены ли надлежащими моющими средствами?				

39.	Установлены ли в душевых яркие плитки? Есть ли на них трещины?				
40.	Достаточно ли душевых кабин для количества сотрудников?				
Туалеты					
41.	Спроектированы ли туалеты для поддержания надлежащей санитарии?				
42.	Закрываются ли двери автоматически?				
43.	Достаточно ли имеющихся вентиляции и освещения?				
44.	Выходят ли они непосредственно на зоны обработки продуктов?				
45.	Они в чистом состоянии? В наличии ли пылесосы для туалетов, подходящие устройства для охлаждения и обогрева?				
46.	В наличии ли умывальники, туалетная бумага и диспенсер для полотенец?				
47.	Является ли количество туалетов достаточным для количества сотрудников?				
Умывальники					
48.	В наличии ли достаточное количество инструментов для мытья и сушки рук?				
49.	Установлены ли умывальники в чистых местах?				
50.	Имеются ли одноразовые полотенца?				
Утилизация отходов					
51.	Утилизируются ли отходы таким образом, чтобы предотвращать загрязнение питьевой воды или продуктов питания?				
52.	Надлежащим ли образом накрыты отходы, чтобы предотвратить выброс неприятных запахов или заражение насекомыми?				
53.	Соответствуют ли методы удаления отходов утвержденным компетентными санитарно-гигиеническими органами?				

	<u>Источники воды</u>				
54.	Достаточно ли водоснабжения?				
	<u>Непищевая вода</u>				
55.	Соответствует ли она санитарно-эпидемиологическим условиям, утвержденным компетентным органом? Не содержит ли она факторов микробного загрязнения?				
	<u>Упаковка и утилизация поврежденных материалов и продуктов питания</u>				
56.	Обеспечено ли наличие необходимых санитарных средств для сбора поврежденных материалов и продуктов питания? Выделены ли определенные зоны для утилизации?				
	<u>Промышленная гигиена</u>				
	<u>Подготовка и обработка</u>				
57.	Производятся ли различные виды деятельности по подготовке, обработке и упаковке упорядоченным, последовательным и оперативным способом, чтобы предотвратить загрязнение, утечки или рост микробов, токсинов или любых патогенов?				
58.	Отбираются ли периодически выборочные образцы из производственной линии и конечной продукции для обеспечения безопасности продукции?				
	<u>Способы упаковки и защита конечной продукции</u>				
59.	Является ли продукция, упакованная в контейнеры, свободной от каких-либо частиц, которые могут привести к нежелательным биологическим или сенсорным изменениям?				
60.	Обрабатываются ли продукты надлежащим образом, чтобы предотвратить отравление и перекрестное загрязнение?				
61.	Являются ли упаковочные материалы водонепроницаемыми, не обладают				

	вкусом и запахом для обеспечения безопасности продукции от загрязнения?				
	<u>Упаковка</u>				
62.	Выполняется ли она при соответствующих санитарно-гигиенических условиях?				
63.	Обеспечивают ли применяемые методы хранения безопасность продукции от загрязнения, факторов утечки и инфекции и любых рисков для охраны общественного здоровья?				
	<u>Кодирование продукции</u>				
64.	Является ли продукция отслеживаемой (от производства до розничной продажи)? Кодирована ли конечная продукция, которая распространяется во время изготовления или упаковки, для идентификации каждой партии и даты ее изготовления в случае загрязнения или любого дефекта?				
	<u>Хранение и транспортировка конечной продукции</u>				
65.	Хранится ли конечная продукция в условиях, которые предотвращают рост микроорганизмов, порчу или повреждение упаковок?				
66.	Проходит ли конечная продукция периодическую проверку во время хранения, чтобы обеспечить пригодность для потребления человеком и соответствовать стандартам конечной продукции?				
67.	Защищены ли хранилища от влаги? Оснащены ли они хорошо функционирующими охлаждающими устройствами? Применяются ли стратегии борьбы с грызунами?				
	<u>Гигиенические условия для персонала</u>				

68.	Проходит ли персонал по переработке пищевых продуктов медицинский осмотр перед устройством на работу, назначенный признанными поставщиками медицинских услуг, выбранными Министерством здравоохранения?				
69.	Проводится ли регулярный медосмотр персонала (раз в год), на предмет состояния здоровья и отсутствия эпидемических заболеваний?				
70.	Отстранены ли сотрудники, имеющие инфекционные поражения, волдыри или какие-либо симптомы инфекционных заболеваний, от работы до полного выздоровления?				
71.	Принимают ли сотрудники, работающие на объектах со скоропортящимися пищевыми продуктами, душ до и после операций? Они носят маски для рта, защитную одежду для предотвращения загрязнения?				
72.	Поддерживают ли они гигиену рук (подстриженные и чистые ногти)?				
73.	Они моют руки горячей мыльной водой до и после работы?				
74.	Разрешено ли им носить украшения?				
75.	Они носят чистую униформу?				
76.	Надевают ли они чистые, неповрежденные перчатки?				
77.	Надевают ли они чистые повязки для волос?				
78.	Висит ли одежда на рабочих местах?				
79.	Имеются ли у персонала какие-либо наблюдаемые вредные привычки, такие как распитие спиртных напитков, прием пищи, ковыряние в носу, курение во время производства, обработки, упаковки или хранения продуктов питания?				

80.	Засовывают ли они пальцы в рот, глаза, уши, нос или в волосы во время работы? Они кашляют, чихают возле пищевых продуктов?				
81.	Спят ли они; отдыхают лежа ли в своих рабочих зонах, в местах приготовления пищи или в продовольственных хранилищах?				
82.	Существуют ли какие-либо меры предосторожности, чтобы помешать посетителям загрязнять пищевые продукты?				
Контроль вредителей					
83.	Существует ли периодический отбор образцов внутренних и наружных мест гнездования на предмет наличия вредителей?				
84.	Регулярно проверяются ли стены, основания, лифты и транспортировочные инструменты на наличие трещин, где могут быть найдены яйца и выделения насекомых?				
85.	Являются ли вещества, контролирующие вредителей, очень эффективными в отношении грызунов? Используются ли они таким образом, чтобы они не загрязняли пищевые продукты? Используются ли они в пределах безопасности для человека?				
86.	Надлежащим ли образом очищаются загрязненные средства и устройства для борьбы с вредителями перед повторным использованием?				
87.	Полностью ли растворимы растворители? Обладают ли они свойствами контроля коррозии на металлических поверхностях? Обладают ли они эмульгирующим воздействием на жиры? Разлагают ли они твердые продукты питания? Обладают ли они мощным бактерицидным эффектом?				

88.	Хранятся ли пестициды в специально отведенных помещениях?				
89.	Проводится ли обработка пестицидами хорошо обученными и опытными сотрудниками? Предпринимают ли они особую осторожность, когда они используют вещества, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов?				
<u>Программы санитарно-гигиенического контроля</u>					
90.	Назначено ли конкретное лицо только для уборки, которое не участвует в производственных операциях?				
91.	Имеет ли это лицо двух постоянных помощников, хорошо обученных обработке и использованию чистящих инструментов?				
92.	Уделяется ли особое внимание критическим зонам, оборудованию и изделиям?				
<u>Лабораторный контроль</u>					
93.	Имеется ли на производстве специальная лаборатория, где проводятся основные базовые испытания для обеспечения безопасности продукции?				
94.	Принимают ли официальные компетентные органы стандартные образцы из производственной линии для анализа, чтобы подтвердить соответствие продукции стандартам?				
<u>Образование по промышленной гигиене для персонала</u>					
95.	Ознакомлен ли персонал с методами защиты от загрязнения? Осведомлены ли они о санитарно-гигиенических основах, которые должны поддерживаться во время производственных операций по производству продуктов питания?				

Имя и подпись представителя учреждения:

ФИО

Подпись

Дата

Официальная печать

