

### LISTA KONTROLNA SPIWET

	Protokół nr:	
	Data i godzina rozpoczęcia kontroli:	
	Dni przerw w kontroli:	
	Data i godzina zakończenia kontroli:	
	Data ostatniej kontroli:	
Pieczęć powiatowego inspektoratu weterynarii	WNI:	

Kontrola udokumentowana niniejszym protokołem została przeprowadzona na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. o Inspekcji Weterynaryjnej (t.j. Dz.U z 2010, Nr 112, poz.744 z późn. zm.) przy uwzględnieniu wymagań:

- rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. z późn. zm.,
- rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. z późn. zm.

Niniejszy protokół jest przeznaczony do dokumentowania zgodności z wymaganiami zawartymi w <sup>1)</sup>

- ustawie z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U z 2014, poz. 1577);
  - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2015, poz. 594 z późn. zm.);
  - rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 999/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 maja 2001r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 1099/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 24 września 2009r.;
  - rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r.;
  - rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008r. z późn. zm.,
  - rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r.,
- oraz aktów prawnych wydanych na podstawie tych ustaw i rozporządzeń.

Nazwa <sup>2)</sup> :			
Kod pocztowy:		Poczta:	
Ulica/Miejscowość:		Nr	
Strona www.		Faks:	Telefon:
e-mail:			Kom.

Imię i nazwisko kierownika podmiotu kontrolowanego:

Liczba pracowników zatrudnionych w produkcji:	
---	--

Działalność zatwierdzona wg sekcji:	
Kody działalności wg sekcji:	
Działalność rejestrowana:	
Gatunki zwierząt:	

Osoba(y) przeprowadzająca(e) kontrolę:		Osoba reprezentująca zakład:			
imię i nazwisko:					
stanowisko służbowe:					
numer upoważnienia:					
data wystawienia upoważnienia:					
Wpelniane listy kontrolne	SPIWET ogólny				

- 1) Przepisy, które nie mają zastosowania do działalności prowadzonej przez zakład należy wykreślić**  
**2) Dane zakładu powinny być wypełnione w oparciu o wpis do KRS-u albo Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**

OGÓLNE WYMAGANIA DLA ZAKŁADÓW ZATWIERDZANYCH I REJESTROWANYCH				
I. WYMAGANIA OGÓLNE I WYWOZOWE		P	N	ND/NK
	Projekt technologiczny zakładu:			
1.	- część opisowa, (rozp. Dz.U. 2013.434, § 1 ust. 1 pkt 1, § 2 pkt 1)			
2.	- część graficzna. (rozp. Dz.U. 2013.434, § 1 ust. 1 pkt 2, § 2 pkt 2)			
3.	Decyzja zatwierdzająca projekt technologiczny zakładu. (ustawa Dz.U. 2014.1577, art. 19 ust. 2 i 3)			
4.	Decyzja Powiatowego Lekarza Weterynarii. (ustawa Dz.U. 2014.1577, art. 20 ust. 1 pkt 2 lit. a-d)			
5.	Zaopatrywanie produktów pochodzenia zwierzecego wprowadzanych na rynek w wymagane dokumenty (świadectwa). (ustawa Dz.U.2014.1577, art. 9 ust. 2a)			
6.	Produkty pochodzenia zwierzecego stanowiące surowiec do produkcji w zakładach zatwierdzonych pochodzą z zakładów zatwierdzonych (z wyjątkiem produktów produkcji podstawowej). (ustawa Dz.U.2014.1577, art. 21b)			
7.	Produkty pochodzenia zwierzecego pochodzące z zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących są wprowadzane na terytorium Polski. (ustawa Dz.U.2014.1577, art. 21c)			
8.	Informowanie PLW o zaprzestaniu produkcji na rynek państwa trzeciego oraz o zmianach stanu prawnego lub faktycznego. (ustawa Dz.U.2014.1577, art. 21a ust. 6)			
9.	Czy w przypadku decyzji nakazującej usunięcie uchybień lub zakazującej wysyłki żywności do państwa trzeciego zakład spełnił wymagania określone przez właściwe organy państwa trzeciego? (ustawa Dz.U. 2014.1577 j.t., art. 23 ust. 5)			
II. MOŻLIWOŚĆ ŚLEDZENIA ZWIERZĄT, ŻYWNOCI, SUBSTANCJI PRZEZNACZONYCH DO DODANIA DO ŻYWNOCI				
1.	Systemy i procedury wdrożone w zakładzie gwarantują możliwość ustalenia wszystkich dostawców zwierząt rzeźnych, żywności, substancji przeznaczonych do dodania do żywności (w zależności od rodzaju prowadzonej działalności). (178/2002, art. 18 ust. 2)			
2.	Każdemu zwierzęciu lub każdej partii zwierząt wprowadzanych do rzeźni towarzyszą informacje dotyczące łańcucha żywnościowego i/lub inne wymagane dokumenty (świadectwa zdrowia, paszporty, dokumenty przewozowe) (853/2004, zał. II, sekcja II, ust. 2 lit.b, sekcja III; 178/2002, art. 18 ust. 2)			
3.	Zwierzęta przeznaczone do uboju zostały prawidłowo zidentyfikowane. W przypadku zwierząt gospodarskich kopytnych w sposób umożliwiający określenie ich pochodzenia. (853/2004, zał. II, sekcja II, ust. 2 lit. a, zał. III, sekcja I, rozdz. IV, ust. 3)			
4.	Do każdej tuszy lub, w przypadku odpowiedniej identyfikacji, do grupy tusz odstrzelonych zwierząt łownych wprowadzanych do zakładu obróbki, załączone jest oświadczenie o przeprowadzeniu oględzin przez przeszkolonego myśliwego. (Należy przedłożyć na przykładzie losowo wybranych dostaw) (853/2004, zał. III, sekcja IV, rozdz. II, ust. 4; rozp. Dz.U. 2012, poz. 1092, § 8)			
5.	Dokumenty towarzyszące dostawom każdej partii żywności pochodzenia zwierzecego zawierają informacje dotyczące: dokładnego opisu żywności, wolumenu lub ilości, nazwy i adresu podmiotu wysyłającego, nazwy i adresu właściciela wysyłanej żywności, jeżeli jest inny niż podmiot wysyłający, nazwy i adresu odbiorcy żywności, nazwy i adresu właściciela otrzymywanej żywności, jeżeli jest inny niż jej odbiorca, odniesienie identyfikujące serię, partię lub przesyłkę oraz datę wysyłki. (Na przykładzie losowo wybranych dostaw należy sprawdzić krzyżowo kompletność, poprawność oraz zgodność informacji zawartych w różnych dokumentach towarzyszących przesyłkom np. handlowych dokumentach identyfikacyjnych, świadectwach zdrowia, fakturach, CMR, dokumentach przyjęcia towaru do magazynu, a w przypadku produktów rybołówstwa - dokumentach pierwszej sprzedaży produktów rybołówstwa, deklaracjach kapitana dla produktów rybołówstwa itp.) (931/2011, art. 3)			

6.	Istnieje powiązanie pomiędzy dokumentacją towarzyszącą dostawie każdej partii żywności i substancji przeznaczonych do dodania do żywności, a informacjami zawartymi na ich etykietach lub oznakowaniu, zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami określonymi w przepisach dotyczących oznakowania. <i>(Należy sprawdzić na przykładzie losowo wybranych dostaw)</i>  (178/2002, art. 18 ust. 2,4)			
7.	Prowadzone rejestry i raporty dotyczące poszczególnych etapów procesu produkcyjnego umożliwiają prześledzenie przychodu oraz rozchodu żywności i substancji przeznaczonych do dodania do żywności, jak również określenie do jakich partii wytwarzanych produktów zostały użyte. <i>(Należy prześledzić na przykładzie losowo wybranych partii)</i>  (178/2002, art. 18 ust. 1)			
8.	Istnieje zgodność pomiędzy składem żywności podanym na jej etykiecie, określonym w recepturach zakładowych, a ilością poszczególnych składników faktycznie użytych do wytwarzania poszczególnych partii, zapisaną w raportach produkcyjnych. <i>(Należy prześledzić na przykładzie losowo wybranych partii)</i>  (178/2002, art. 18 ust. 1, 4)			
9.	Na wszystkich etapach procesu technologicznego, oznakowanie wytwarzanej żywności umożliwia jej identyfikację oraz partii, z której pochodzi.  (178/2002, art. 18 ust. 1, 4)			
10.	Systemy i procedury wdrożone w zakładzie gwarantują możliwość ustalenia wszystkich przedsiębiorstw, którym dostarczył żywność.  (178/2002, art. 18 ust. 3)			
11.	Dokumenty towarzyszące wysyłkom każdej partii żywności pochodzenia zwierzęcego zawierają informacje dotyczące: dokładnego opisu żywności, wolumenu lub ilości, nazwy i adresu podmiotu wysyłającego, nazwy i adresu właściciela wysyłanej żywności, jeżeli jest inny niż podmiot wysyłający, nazwy i adresu odbiorcy żywności, nazwy i adresu właściciela otrzymywanej żywności, jeżeli jest inny niż jej odbiorca, odniesienie identyfikujące serię, partię lub przesyłkę oraz datę wysyłki. <i>(Na przykładzie losowo wybranych wysyłek należy sprawdzić kompletność, poprawność, zgodność informacji zawartych w dokumentach towarzyszących wysyłkom np. handlowych dokumentach identyfikacyjnych, świadectwach, fakturach, listach załadunkowych, dokumentach wydania z magazynu itp.)</i>  (931/2011, art. 3)			
12.	Oznakowanie produktów spożywczych przeznaczonych do wysyłki zawiera wymagane informacje. <i>(W przypadku nieprawidłowości w oznakowaniu żywności opakowanej przeznaczonej dla konsumentów należy powiadomić właściwe organy IJHAR-S)</i>  (1169/2011, art. 8 ust. 8, art. 9 i 10)			
<b>III. WYCOFANIE Z RYNKU ŻYWNOCI NIEZGODNEJ Z WYMOGAMI BEZPIECZEŃSTWA</b>				
1.	Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury dotyczące wycofania z rynku żywności niezgodnej z wymogami w zakresie bezpieczeństwa.  (178/2002, art. 19, 852/2004, art. 5)			
2.	W przypadku powzięcia podejrzenia lub uzyskania informacji, że środek spożywczy może być niebezpieczny, jak również w przypadku wycofania z rynku żywności niezgodnej z wymogami w zakresie bezpieczeństwa, odpowiednie informacje są niezwłocznie przekazywane PLW.  (178/2002, art. 19 ust. 1 i 3)			
3.	W przypadku wycofania z rynku żywności niezgodnej z wymogami w zakresie bezpieczeństwa, zakład współpracuje z właściwymi władzami w celu uniknięcia lub zmniejszenia ryzyka związanego z dostarczaną lub dostarczoną przez siebie żywnością.  (178/2002, art. 19 ust. 4)			

IV. ANALIZA ZAGROZEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI				
1.	Opracowana, wykonana i utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP. (852/2004, art. 5 ust. 1)			
2.	Określono wszelkie zagrożenia, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. a)			
3.	Określono krytyczne punkty kontroli (KPK) w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. b)			
4.	Ustanowiono limity krytyczne w KPK, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. c)			
5.	Ustanowiono i wprowadzono skuteczne procedury monitorowania w KPK. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. d)			
6.	Ustanowiono działania naprawcze, gdy monitorowanie wykazuje, że KPK jest poza kontrolą. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. e)			
7.	Ustanowiono procedury weryfikujące. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. f)			
8.	Dokumentacja (skuteczne procedury ewidencji). (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. g)			
9.	Przegląd procedur po dokonanych modyfikacjach w produkcji, procesie lub działaniach. (852/2004, art. 5 ust. 2)			
V. OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOŚCIOWYCH				
1.	Pomieszczenia żywnościowe utrzymane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 1)			
	Wypożażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń zapewniają: (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. a)			
2.	- odpowiednie utrzymanie;			
3.	- czyszczenie i/lub dezynfekcję;			
4.	- zapobieganie lub minimalizowanie przenikania zanieczyszczeń z powietrza;			
5.	- odpowiednią przestrzeń roboczą (higieniczne przeprowadzanie działań).			
	Wypożażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń chronią przed: (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. b)			
6.	- gromadzeniem się brudu;			
7.	- kontaktem z materiałami toksycznymi;			
8.	- strząsaniem cząstek brudu do żywności;			
9.	- tworzeniem się kondensacji lub niepożądanego pleśni na powierzchni.			
10.	Wypożażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń umożliwiają prowadzenie dobrej praktyki higienicznej, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz zwalczaniem szkodników. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. c)			
11.	Wypożażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń zapewniają: (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. d)			
12.	- odpowiednie warunki termiczne przetwarzania i składowania (właściwa temperatura środków spożywczych);			
13.	- monitorowanie temperatury i w razie potrzeby zapisywanie temperatury.			
14.	Toalety (odpowiednia liczba, spłukiwanie wodą, podłączenie do sprawnego systemu kanalizacyjnego, umiejscowienie/lokalizacja). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 3)			
15.	Umywalki (odpowiednia liczba, umiejscowienie/lokalizacja, właściwe przeznaczenie, bieżąca zimna i ciepła woda, środki do mycia i higienicznego suszenia, oddzielenie od miejsc mycia żywności). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 4)			

16.	Wentylacja (sprawność i skuteczność, naturalna lub mechaniczna, kierunek przepływu powietrza, konstrukcja umożliwiająca łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. <b>UWAGA: w przypadku stwierdzenia skroplin - ocena „N”</b> ). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 5)</small>			
17.	Węzły sanitarne (naturalna lub mechaniczna wentylacja). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 6)</small>			
18.	Oświetlenie (naturalne i/lub sztuczne). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 7)</small>			
19.	Urządzenia kanalizacyjne (projekt, konstrukcja, ryzyko zanieczyszczenia żywności, kierunek przepływu, szczególna uwaga przy systemach częściowo lub całkowicie otwartych) za wyjątkiem pomieszczeń o temp. <0° C lub w których kanalizacja nie jest wymagana, np. magazyn przypraw. <small>(852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 8)</small>			
20.	Szatnie dla personelu. <small>(852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 9)</small>			
21.	Środki czyszczące i odkażające (miejsce składowania i przechowywania, zakaz przechowywania w miejscach gdzie dokonywane są operacje z żywnością). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 10)</small>			
<b>VI. SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ ŻYWNOSCIOWYCH (WŁĄCZAJĄC POWIERZCHNIE ŚRODKÓW TRANSPORTU)</b>				
1.	Projekt i wystrój pomieszczeń zapewniają GHP, w tym ochronę żywności przed zanieczyszczeniem podczas wykonywanych operacji. <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1)</small>			
2.	Posadzki/podłogi (powierzchnie w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych, system odwadniania podłogowego). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. a)</small>			
3.	Ściany (powierzchnie w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych, o gładkiej powierzchni do wysokości niezbędnej do działania). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. b)</small>			
4.	Sufity lub wewnętrzna powierzchnia dachu oraz osprzet napowietrzny (projekt i wykończenie, brak możliwości: gromadzenia się zanieczyszczeń, kondensacji pary wodnej, wzrostu pleśni oraz strąsania cząstek brudu). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. c)</small>			
5.	Okna i inne otwory (konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się zanieczyszczeń, jeżeli jest możliwość otwierania muszą być zaopatrzone w ekrany przeciwko owadom – łatwe do demontażu celem czyszczenia, w miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować zanieczyszczenie, muszą być one zamknięte i unieruchomione w czasie produkcji). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. d)</small>			
6.	Drzwi (łatwe do mycia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał: gładki i niepochłaniający). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. e)</small>			
7.	Powierzchnie wraz z powierzchniami wyposażenia w miejscach operowania z żywnością (dobry stan, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiały: gładki, zmywalny, odporny na korozję, nietoksyczny). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. f)</small>			
8.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia (skonstruowane z materiałów odpornych na korozję, łatwe do czyszczenia, doprowadzenie ciepłej i zimnej wody). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 2)</small>			
9.	Mycie żywności – jeżeli jest stosowane (urządzenie: doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej, czyste i dezynfekowane). <small>(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 3)</small>			