

LISTA KONTROLNA SPIWET - PUNKT ODBIORU MLEKA

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

Kontrola udokumentowana niniejszym protokołem została przeprowadzona na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (t.j. Dz.U. 2010.112.744) 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:

- ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2006.17.127 z późn. zm.);
 - rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.;
 - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.;
 - rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.;
 - rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009 r.
- oraz aktach prawnych wydanych na podstawie tych rozporządzeń.

Nazwa:			
Kod pocztowy:		Poczta:	
Ulica/Miejscowość:		Nr	

Punkt odbioru mleka (niepotrzebne skreślić):

- stanowiący jednostkę organizacyjną zakładu mleczarskiego: (podać WNI zakładu)
- zlokalizowany w gospodarstwie produkcyjnym
- samodzielny podmiot skupujący surowe mleko z gospodarstw i sprzedający zakładom przetwórczym

Stan załogi:	K	M	System oparty na zasadach HACCP:
wszystkich pracowników			rozpoczęto wdrażać w dniu:
zatrudnionych w produkcji			przedłożony do nadzoru w dniu:
Działalność wg sekcji:			

Gatunki zwierząt, których mleko jest przechowywane:

Osoba przeprowadzająca kontrolę:		Osoba reprezentująca zakład:	
imię i nazwisko:			
stanowisko służbowe:			
numer upoważnienia:			
data wystawienia upoważnienia:			
upoważnienie ważne do:			
Zastosowane metody kontroli			

Dane zakładu powinny być wypełnione w oparciu o wpis do KRS-u

WYMAGANIA DLA PUNKTÓW ODBIORU MLEKA (POM)
USTAWA Z DNIA 16.12.05 O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
ROZPORZĄDZENIE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1069/2009, 2073/2005

I. USTAWA O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO		P	N	ND
1.	Projekt technologiczny POM (część opisowa). (rozp. Dz.U. 2013.434, § 4)			
2.	Decyzja zatwierdzająca projekt technologiczny POM. (ustawa Dz.U. 2006.17.127, art. 19 ust. 2)			
II. ROZPORZĄDZENIE 178/2002				
1.	Posiadanie aktualnego wykazu podmiotów dostarczających i odbierających mleko (imię i nazwisko lub nazwa, adres, numer). (178/2002, art. 18 ust. 2 i 3)			
2.	Posiadanie odpowiedniej dokumentacji umożliwiającej śledzenie przemieszczania mleka (identyfikacja dostawcy/odbiorcy, data dostawy/odbioru, ilość dostarczonego/odebrano mleka). (178/2002, art. 18 ust. 4)			
III. ROZPORZĄDZENIA 852/2004, 853/2004, 1069/2009				
A. ANALIZA ZAGROZEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI				
1.	Opracowana, wdrożona 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) na etapie operacji, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnego poziomu, albo wykazano, że zagrożenia skutecznie są kontrolowane na dalszych etapach produkcji lub poprzez spełnienie programów wstępnych i wdrożenie procedur dobrej praktyki higienicznej (GHP). (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, albo opracowano programy wstępne i procedury GHP skutecznie zapobiegające, eliminujące lub ograniczające zagrożenia. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. c)			
5.	Ustanowiono i wdrożono skuteczne procedury monitorowania w KPK, albo poprawnie wdrożono programy wstępne i procedury GHP. (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.	Ustanowiono dokumentację wykazującą skuteczne stosowanie procedur. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. g)			
9.	Wykonano przegląd procedur po dokonanych modyfikacjach w procesie lub działaniach. (852/2004, art. 5 ust. 2)			
B. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIĘSZCZEŃ I WYPOSAŻENIA				

1.	Pomieszczenia utrzymane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 1)			
----	---	--	--	--

	Wyposażenie, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń zapewniają: (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. a-d)			
2.	- odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję;			
3.	- zapobieganie lub minimalizowanie przenikania zanieczyszczeń z powietrza;			
4.	- odpowiednią przestrzeń roboczą do higienicznego przeprowadzania działań;			
5.	- ochronę przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do mleka, tworzeniem się kondensacji i pleśni na powierzchniach;			
6.	- zabezpieczenie przed inwazją i zwalczanie szkodników;			
7.	- odpowiednie warunki temperaturowe przechowywania mleka;			
8.	- monitorowanie temperatury i w razie potrzeby zapisywanie temperatury.			
9.	Zapewniony jest dostęp do toalety niepołączonej bezpośrednio z pomieszczeniem do przechowywania mleka. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 3)			
10.	Zapewnione są umywalki (odpowiednia liczba, umiejscowienie/lokalizacja, bieżąca zimna i ciepła woda, środki do mycia i higienicznego suszenia rąk). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 4)			
11.	Wentylacja (sprawna, skuteczna, zapobiegająca tworzeniu się skroplin, naturalna lub mechaniczna, o konstrukcji umożliwiającej łatwy dostęp do części wymagających czyszczenia lub wymiany). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 5)			
12.	Odpowiednie oświetlenie (naturalne i/lub sztuczne). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 7)			
13.	Urządzenia kanalizacyjne odpowiednio zaprojektowane o konstrukcji zabezpieczającej przed ryzykiem zanieczyszczenia mleka. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 8)			
14.	Zapewnione odpowiednie warunki do zmiany odzieży. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 9)			
15.	Środki czyszczące i odkażające odpowiednio oznakowane, przechowywane poza obszarami, gdzie dokonuje się operacji z mlekiem. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 10 i rozdz. IX, ust. 8)			
16.	Rozkład, wielkość i wyposażenie pomieszczeń zapewniają stosowanie GHP, w tym ochronę mleka przed zanieczyszczeniem podczas wykonywanych operacji. (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1)			
17.	Posadzki/podłogi (powierzchnie w dobrym stanie; łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych; zaopatrzone w system odwadniania podłogowego). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. a)			
18.	Ściany (powierzchnie w dobrym stanie; łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych; o gładkiej powierzchni do niezbędnej wysokości). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. b)			
19.	Sufity lub wewnętrzna powierzchnia dachu oraz osprzęt napowietrzny (brak możliwości: gromadzenia się zanieczyszczeń, kondensacji pary wodnej, wzrostu pleśni oraz strząsania cząstek brudu). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. c)			
20.	Okna i inne otwory (o konstrukcji uniemożliwiającej gromadzenie się zanieczyszczeń; jeżeli jest możliwość otwierania są zaopatrzone w ekrany przeciwko owadom – łatwe do demontażu celem czyszczenia; zamknięte i unieruchomione w miejscach mogących spowodować zanieczyszczenie). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. d)			
21.	Drzwi (łatwe do mycia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał gładki i niepochłaniający). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. e)			

22.	Powierzchnie wraz z powierzchniami wyposażenia w miejscach dokonywania operacji z mlekiem (dobry stan, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał: gładki, zmywalny, odporny na korozję, nietoksyczny). (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. f)			
23.	Zapewnione urządzenia do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. (852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 2)			
C. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPRZĘTU				
	Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostający w kontakcie z mlekiem: (852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 1, lit. a-d)			
1.	- skutecznie czyszczone i w miarę potrzeby dezynfekowane, z odpowiednią częstotliwością;			
2.	- konstrukcja, materiały, stan utrzymania i kondycja techniczna minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia mleka;			
3.	- konstrukcja i sposób zainstalowania umożliwia odpowiednie ich czyszczenie i dezynfekcję, jak również czyszczenie otaczającego obszaru.			
4.	Sprzęt wyposażony w odpowiednie urządzenia kontrolne. (852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 2)			
5.	Środki chemiczne zapobiegające korozji używane zgodnie z dobrą praktyką. (852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 3)			
D. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŚMIECI I UBOCZNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO				
1.	Śmieci usuwane z pomieszczeń w sposób zapobiegający ich gromadzeniu. Składowane w zamykanych pojemnikach o odpowiedniej konstrukcji, w dobrym stanie utrzymania, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. (852/2004, zał. II, rozdz. VI, ust. 1 i 2)			
2.	Śmietniki utrzymane w czystości i zabezpieczone przed dostępem zwierząt i szkodników. (852/2004, zał. II, rozdz. VI, ust. 3)			
3.	Mleko, które było przechowywane w niewłaściwych warunkach temperaturowych (np. w wyniku awarii systemu chłodniczego), lub które miało kontakt z powierzchniami niespełniającymi standardów higienicznych, jest prawidłowo zagospodarowane. (1069/2009, art. 14)			
E. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAOPATRZENIA W WODĘ				
1.	Zapewnione odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną. (852/2004, zał. II, rozdz. VII, ust. 1, lit. a)			
2.	Woda niezdatna do picia stosowana wyłącznie w celach przeciwpożarowych doprowadzana osobnymi oznakowanymi instalacjami. (852/2004, zał. II, rozdz. VII, ust. 2)			
F. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW				
1.	Zapewniona czystość i higiena osobista pracowników. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 1)			
2.	Stosowane czyste, ochronne okrycie wierzchnie. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 1)			
3.	Monitorowanie stanu zdrowia pracowników. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 2)			
4.	Posiadanie przez pracowników orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 2; ustawa Dz.U. 2013.947, art. 7 ust. 2 pkt 1)			
G. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŻYWNOŚCI				
1.	Opracowane i wdrożone procedury kontroli surowego mleka przy przyjęciu do POM w zakresie temperatury, obecności zanieczyszczeń, zepsucia (kwasowość), pochodzenia. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 1 i 3; 853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II B, ust. 2)			