

24 HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSI KÉRDÉS-JEGYZÉK MINTA

Jegyzőkönyv melléklet – A) lap

FELMÉRŐLAP - a HACCP rendszer ellenőrzéséhez

1. Veszélyelemzés végzése		
1.1	Egy HACCP terv tartalmazza az összes termék előállítását vagy több HACCP terv van?	
1.2	Tartalmaz-e a terv termékleírást vagy fogyasztói kört?	
1.3	A termék előállítás folyamatábrája összhangban van-e a valósággal?	
1.4	Azonosították-e az összes ésszerűen felmerülő élelmiszerbiztonsági veszélyt?	
1.5	A gyártási folyamat minden lépésére meghatározták-e azokat?	
1.6	A veszélyelemzés során az élelmiszer-biztonságot érintő veszélyek elkülönülnek-e a minőséget érintő tényezőktől?	
2. Kritikus szabályozási pontok (CCP - k) meghatározása		
2.1	Hogyan történt a CCP-k meghatározása?	
2.2	Az összes szükséges CCP-t meghatározták?	
2.3	Mivel tudja az üzem alátámasztani, hogy miért a programban szereplő CCP-ket határozta meg?	
2.4	Hány CCP van?	
2.5	A nem CCP-kkel szabályozott veszélyeket hogyan kontrollálják?	
3. Kritikus határértékek megállapítása minden CCP-re		
3.1	Minden CCP-re meghatároztak kritikus határértékeket?	
3.2	A kritikus határértékek valószerűek, mérhetőek és az adott CCP-hez illeszkednek?	
3.3	Az üzem alá tudja támasztani dokumentumokkal, hogy miért az adott kritikus határértéket választotta?	
3.4	Ha az adott kritikus határértéket jogszabály írja elő, az üzem által választott érték megfelel a jogszabálynak?	
3.5	Az üzemi alkalmazottak ismerik-e a kritikus határértékeket?	
4. Felügyelő (monitoring) rendszer felállítása minden CCP-re		
4.1	Mire vonatkozik a monitoring (pl. mit mérnek?)	
4.2	Ki végzi (beosztás)? Kapott-e erre vonatkozó képzést?	
4.3	Hogyan végzi?	
4.4	Milyen gyakran végzi? Elegendő-e ez a gyakoriság az adott folyamatra?	
4.5	Hogyan dokumentálják?	
4.6	Az összes CCP-n végeznek-e monitoring eljárást?	

5. A helyesbítő tevékenységek meghatározása		
5.1	Tartalmaz-e a HACCP terv minden CCP-re helyesbítő tevékenységet?	
5.2	Eltérés esetén végeznek-e egyáltalán helyesbítő tevékenységet?	
5.3	Ki a felelős a végrehajtásért (beosztás)? Rendelkezik-e megfelelő felhatalmazással és képzettséggel erre a feladatra?	
5.4	Helyesbítő tevékenység végzésekor azonosítják-e a kritikus határértéktől való eltérés okát? Az újra előfordulás megakadályozására hoznak-e megelőző intézkedéseket?	
5.5	Az érintett termékkel kapcsolatban milyen intézkedést hoztak?	
5.6	Hogyan dokumentálják a fentieket?	
6. Igazolási eljárások meghatározása (verifikálás)		
6.1	Megtörtént-e a HACCP rendszer validálása a végrehajtásának megkezdése előtt?	
6.2	Milyen igazolási eljárásokat használnak (pl. megfigyelés, dokumentáció felülvizsgálata, laborvizsgálatok stb.) és azok rögzítve vannak-e a tervben?	
6.3	Ki végzi (beosztás)? A tervben leírt gyakorisággal?	
6.4	Hogyan történik a dokumentálása?	
6.5	Megtörténik-e a HACCP-terv átértékelése, átdolgozása pl. a HACCP program elégtelen működésekor, új technológia, gép, termék stb. megjelenésekor vagy a jogszabályban előírt időszakonként?	
7. A nyilvántartás és a dokumentáció létrehozása		
7.1	Dokumentálják-e a feljegyzések a CCP-k felügyelő rendszerét (monitoring) és kritikus határértékeiket?	
7.2	Van-e a feljegyzésekben tényleges időpont, hőmérséklet és egyéb mérhető érték az üzemi HACCP-tervben előírtaknak megfelelően? („megfelelő”, OK, pipa nem fogadható el!)	
7.3	Van-e a monitoring, verifikációs és helyesbítő tevékenységről szóló feljegyzésekben termékkód, terméknev, azonosító szám, tételszám, szerepel-e benne dátum?	
7.4	A feljegyzések tartalmazzák-e készítésük dátumát?	
7.5	Hogyan követelik meg és dokumentálják a módosításokat a HACCP tervben?	

Dátum:.....

.....
ügyfél.....
hatósági ellenőr