



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Borászati és Alkoholos Italok Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145

Tel: 06/1/346-0930 Fax: 06/1/212-4978

E-mail: bor@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

J e g y z ő k ö n y v m e l l é k l e t

Ellenőrzési témakörök - kérdések listája borászati üzem helyszíni szemléjéhez

Készült:

Helyszín:

Fejezetek és kérdések

1 Épület és épület-műszaki feltételek

1.1. A létesítmény helyiségeinek száma és/vagy mérete a tevékenységnek megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.2. A helyiségek padozatának műszaki állapota megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.3. A helyiségek falzatának műszaki állapota megfelelő, a műveletek által megkívánt magasságig könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagokból készültek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.4. A létesítmény nyílás-záróinak kiképezése, műszaki állapota megfelelő	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.5. A létesítmény szellőzése megfelelő	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.6. A szükséges helyeken a megvilágítás megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.7. Tevékenységhez és létszámhoz arányos méretű és berendezésű szociális helyiségek (öltöző, pihenő, étkező, dohányzó stb.) biztosítottak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.8. A létesítmény környezete rendezett, tisztán tartott.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.9. Az épületek és a helyiségek felújítására, karbantartására tervvel rendelkezik, illetve a felújítás, karbantartás során az élelmiszerlánc-biztonság fenntartására dokumentált és megfelelő intézkedéseket hoztak?	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
1.10. A mustgáz veszély elkerülése megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

2 Ivóvíz ellátás

2.1. A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
2.2. A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó meleg víz rendelkezésre áll.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
2.3. A létesítmény vízellátó vezetékrendszere csak közüzemi hálózathoz csatlakozik (nincs saját kútja).	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
2.4. A vezetérendszer kialakítása olyan, hogy benne nem képződik pangó víz, illetve az ivóvíz mintavételi helyek száma elegendő és minden vízhálózati végpont ellenőrzés alatt tartható.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
2.5. Rendelkeznek a vívizsgálatra éves önellenőrzési megfelelő ütemtervvel és az ivóvíz önellenőrző vizsgálatokat elvégeztették.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

3 Szennyvíz-elvezetés

3.1. A keletkező szennyvíz elvezetésének módja és kapacitása élelmiszerlánc- biztonsági kockázatot nem jelent.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
3.2. A csatornaszemeket fedél vagy rács borítja, és a bűzelzárás biztosított.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
3.3. Tisztítóakna, homokfogó működése és üritése nem jelent élelmiszerlánc-biztonsági kockázatot.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
3.4. A csatornahálózat tisztítására használt eszközök elkülönítettek, tartósan megjelöltek, tárolásuk megfelelően történik vagy ezen kérdéseket szabályozó szerződéssel rendelkezik.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

.....
aláírás(ok) a hatóság részéről

.....
aláírás(ok) az ellenőrzött egység részéről

4 Gépek, berendezések

4.1. A gépek és berendezések (beleértve a hűtő- gépeket, berendezéseket is) műszaki állapota nem jelent élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
4.2. A gépek és berendezések (kivéve a hűtő- gépeket, berendezéseket) száma, mérete, kapacitása a végzett tevékenységnek megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
4.3. A gépek és berendezések elhelyezése biztosítja a megfelelő takarítást, tisztítást, fertőtlenítést és a keresztszennyezések elkerülését.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
4.4. Az élelmiszerral érintkező felületek esetében semmi nem utal arra, hogy azok mérgező anyagot tartalmaznak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
4.5. A gépek és berendezések tisztasága megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
4.6. A gépek, eszközök és berendezések funkció szerinti elkülönítése megvalósul.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
4.7. A gépek üzemeltetéséhez szükséges gépkönyvet, higiéniai minősítést, a karbantartás és hitelesítés (mérőeszközöknel) dokumentációját be tudták mutatni.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

5 Fertőtlenítés, takarítás

5.1. A műszak alatti és végi takarítást, tisztítást, fertőtlenítést szabályozó leírással (utasítással) rendelkeznek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
5.2. Takarításhoz, tisztán tartáshoz, fertőtlenítéshez a tiszta és szennyes övezetben kellő számú berendezés (kés- és eszközfertőtlenítő, vízvételi és vízkiöntési hely, stb.), működéssel arányos számú takarítógép, jelöléssel elkülönített eszköz van	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
5.3. A takarító-, tisztító-, fertőtlenítőeszközök, szerek és gépek tárolása rendezett.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
5.4. A létesítmény helyiségei, eszközei, berendezései tiszták.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
5.5. A takarítás, tisztítás, fertőtlenítés szabályozó leírásban (utasításban) rögzített szerint végzik a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést és ezen tevékenységek önellenőrzése megfelelő és dokumentált.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

6 Személyi higiéné, egészségügyi alkalmasság

6.1. A dolgozók egészségügyi alkalmassága dokumentált, megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.2. A dolgozók öltözéke, (védőruhája) és személyi higiénéje élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelent.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.3. A különböző tisztasági fokú műveletekhez elkülönített személyzet és/vagy kellő számú munka és védőruha rendelkezésre áll.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.4. A kézmosó-berendezések száma, elhelyezése és kialakítása megfelelő.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.5. A kézmosó-berendezések üzemképesek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.6. A kézmosó-berendezések szükséges kellékekkel ellátottak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.7. A szociális létesítmények tiszták, rendezettek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.8. Az ellenőrzésen véletlenszerűen kiválasztott dolgozók az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelezettségüket ismerik, az dokumentált.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
6.9. A dolgozók viselkedése, magatartása megfelelő, (étkezés, dohányzás stb.) élelmiszerbiztonsági veszélyt nem jelent.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

7 Humán erőforrás, oktatás

7.1. A tevékenységhez szükséges létszámú szakképzett munkaerő (humán erőforrás) rendelkezésre áll.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
7.2. A személyzet élelmiszerhigiénés oktatása szabályozott, rendszeres és dokumentált?	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
7.3. A személyzet élelmiszerhigiénés tudása az ellenőrzésen tapasztaltak alapján megfelelő?	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
7.4. Az élelmiszerbiztonságért felelős személy az ellenőrzés ideje alatt jelen volt a létesítményben.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
7.5. Idegenek a létesítmény területére nem léphetnek be, illetve beléptetésük az élelmiszerlánc- biztonságot kellő mértékben garantálón szabályozott.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

8 Technológiai folyamat, eljárás, tevékenység

8.1. Az áruátvétel megfelelő, az élelmiszerek nem szennyeződnek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
8.2. A raktározás a tárolt élelmiszerek jellegének megfelel.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
8.3. A hőmérsékleti előírásokat betartják, szükség szerinti gyakorisággal ellenőrzik és dokumentálják.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
8.4. Az élelmiszerek védelme a szennyeződéstől a létesítmény valamennyi helyiségében és a technológia folyamatában megvalósul.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
8.5. Az alkalmazott technológiák élelmiszerlánc-biztonsági szempontból megfelelőek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
8.6. Az élelmiszerlánc-biztonságot veszélyeztető üzemzavar, műszaki hiba esetére tervvel rendelkeznek és azt dokumentáltan alkalmazzák is (szükség esetén).	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

.....
aláírás(ok) a hatóság részéről

.....
aláírás(ok) az ellenőrzött egység részéről

9 HACCP

9.1. HACCP tervvel rendelkeznek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.2. A HACCP rendszert dokumentáltan működtetik.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.3. A kritikus határértékek valószerűek, mérhetőek és az adott CCP-hez illeszkednek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.4. A CCP felügyeletéhez szükséges eszközökkel rendelkeznek, azokat használják.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.5. A felügyelettel megbízott dolgozók ismerik a kritikus határértékeket, valamint eltérés esetén az általuk megteendő intézkedéseket.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.6. Eltérés esetén a helyesbítő tevékenységet elvégzik és dokumentálják.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.7. A HACCP-terv felülvizsgálata (átértékelés, átdolgozás) a jogszabályban előírtak szerint megtörténik.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
9.8. A dokumentumokat vezetik, azok rendelkezésre állnak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

10 Nyomonkövetés

10.1. A beszállítók adatai (neve, címe, elérhetősége), a kereskedelmi dokumentumok (számla, szállítólevél) valamennyi beszállított termékéről rendelkezésre állnak, valamint a beszállított termékek és a beszállítók összekapcsolhatóak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
10.2. Az előállított/forgalmazott termékekről, azok mennyiségéről, és a kiszállítás helyéről (hová) az adatok rendelkezésre állnak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
10.3. A belső nyomonkövethetőség (a beérkező és a kimenő termékek közötti kapcsolat) biztosított.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
10.4. termék visszahívással kapcsolatos tervvel rendelkeznek és a tervben foglaltak végrehajthatóságát visszaellenőrizték (pl. szimulációval).	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

11 Jelölés

11.1. A tároló tartályok megfelelő jelöléssel vannak ellátva.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
11.2. A helységek (raktárak, tárolók, szertárak, irodák...) funkcióinak jelölése megfelelően van ellátva.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

12 Csomagolóanyag, eldobható edények, eszközök

12.1. A csomagolóanyaghoz használt anyagok tárolása megfelelően történik.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
12.2. A csomagolóanyagok származását, beszerzését számlával, szállítólevéllel tudják igazolni.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

13 Termék-felelősség, termék-biztonság, önellenőrzés

13.1. Termék-felelősséget, termék-biztonságot megalapozó önellenőrzési tervvel rendelkeznek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
13.2. Az önellenőrzési terv figyelembe veszi az tevékenységet és kapacitást.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
13.3. Az önellenőrzési vizsgálatok eredményei rendelkezésre állnak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
13.4. Nem megfelelés esetén intézkedés történik a hiba megszüntetésére, feltárására, megelőzésére.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
13.5. Az előállított termékek leírását, jellemzőit tartalmazó dokumentációval rendelkeznek (pl. gyártmánylap)	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

14 Állati kártevő mentesség, ellenük védekezés

14.1. A létesítményben állati kártevő nyomok, termékekben terméket látogató rovarok és rágcsálók nyoma nem tapasztalható.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
14.2. Tervezetten, rendszeresen végez(tet)nek kártevő írtást, rendelkeznek igazoló dokumentációval.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
14.3. A létesítmény környezete, műszaki adottságai megakadályozzák az állati kártevők bejutását, megtelepedését és elszaporodását.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
14.4. Kártevő jelenlétének észlelésekor a szükséges intézkedéseket megteszik, azt dokumentálják.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
14.5. A méreganyag kijuttatása, csalétek, láda, rovarcsapda kihelyezése nem veszélyezteti az élelmiszerlánc- biztonságot, szükség esetén nyilvántartó térképen feltüntették.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

15 Hulladék

15.1. A hulladék és a melléktermék gyűjtése a végzett tevékenység közben megfelelő, nem jelent élelmiszerlánc-biztonsági kockázatot, megfelelő gyakorisággal eltávolítják az előállító/forgalmazó és terméktároló helyiségekből.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
15.2. A hulladék és a melléktermék tárolása élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelent, rendszeresen elszállítják és/vagy ártalmatlanításáról a jogszabályoknak megfelelően, dokumentáltan gondoskodnak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
15.3. A hulladéktároló helyek és hulladéktároló edények (kuka, konténer) megfelelő kialakításúak és állapotúak, a hulladéktároló helyek állatoktól és kártevőktől mentesek.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.
15.4. A hulladéktároló helyek és hulladéktároló edények tisztán tartottak.	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.

.....
aláírás(ok) a hatóság részéről

.....
aláírás(ok) az ellenőrzött egység részéről

