**ЛИСТ САМОКОНТРОЛЯ**

**для юридических лиц, осуществляющих производство (изготовление) пищевой продукции.**

1. Последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
2. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
3. Содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
4. Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
5. Периодичность и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
6. Прослеживаемость пищевой продукции;
7. Предотвращение проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
8. Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность непереработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации;
9. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ;
10. Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, оборудованы средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
11. В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала;
12. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;
13. Поверхности полов производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
14. Поверхности стен производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
15. Потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, обеспечивают предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;
16. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) производственных помещений оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
17. Двери производственных помещений гладкие, выполнены из неабсорбирующих материалов
18. Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, выполненными из неабсорбирующих материалов
19. Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений;
20. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции;
21. Соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем при хранении пищевой продукции;
22. Имеются на хранящихся тушах, полутушах, четвертинах оттиски ветеринарных клейм;
23. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией о изготовителе, сроке годности и условиях хранения (маркировочные ярлыки);
24. Хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции;
25. Учет и хранение непригодной к использованию по назначению пищевой продукции вместе, исключающем несанкционированный доступ кней;
26. Наличие ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения;
27. В процессе хранения пищевой рыбнойпродукции допускается размораживание замороженной пищевой рыбной продукции;
28. При хранении пищевой рыбной продукции соблюдаются установленные изготовителем условия хранения с учетом следующих требований:

- охлажденная пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше 5°C?

- замороженная пищевая рыбная продукция храниться при температуре не выше минус 18°C?

- подмороженная пищевая рыбная продукция храниться при температуре от минус 3°C до минус 5°C?

1. Холодильные камеры для хранения пищевой рыбной продукции оборудованы термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры воздуха в камере, а также средствами для записи температуры
2. На предприятии находятся пищевые продукты: имеющие явные признаки недоброкачественности; не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации; не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеетсятакой информации?
3. Осуществляется хранение пищевых продуктов, в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.