

	<p style="text-align: center;"> <b>МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ</b>  <b>БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ</b>  <b>ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ .....</b> </p>
---	---

## Ч Е К – Л И С Т

**ЗА ОЦЕНКА НА СЪОТВЕТСТВИЕТО НА ОБЕКТИ ЗА ТЪРГОВИЯ НА ЕДРО С ХРАНИ С ИЗИСКВАНИЯТА НА  
 ЗАКОНОДАТЕЛСТВОТО:**

- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852 / 2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТА ОТНОСНО ХИГИЕНАТА НА ХРАНИТЕ;
- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 853 / 2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТА ОТНОСНО СПЕЦИФИЧНИТЕ ХИГИЕННИ ПРАВИЛА ЗА ХРАНИТЕ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД;
- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 178 / 2004 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТА ЗА УСТАНОВЯВАНЕ НА ОБЩИТЕ ПРИНЦИПИ И ИЗИСКВАНИЯ НА ЗАКОНОДАТЕЛСТВОТО В ОБЛАСТА НА ХРАНИТЕ, ЗА СЪЗДАВАНЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ОРГАН ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ И ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

### I. ОБЩА ЧАСТ:

1. Наименование на фирмата, отговорна за склада: .....
2. Адрес на обекта: .....
3. Вет. рег. № / Регистрационен номер .....
4. Удостоверение по ЗХ № .....
5. Предприятието е одобрено за: .....

6. Вид на инспекцията – планова / извънпланова (тематична, по сигнал или жалба, по заповед и др.)
7. Време на извършване на инспекцията – преди започване на работа / по време на работа / след приключване на работния процес
8. Категория на млекопреработвателното предприятие .....
9. Дата на извършване на проверката: .....

## II. СТРУКТУРНИ И ХИГИЕННИ ИЗИСКВАНИЯ:

Цел за постигане изискванията на законодателството и референшен документ	Елементи, които се проверяват	да	не	Описание на констатациите и/или несъответствията
<p>За да се гарантира, че предприятията за храни са проектирани, построени и оборудвани така, че да се спазват оразмерени така, че да се спазват общите хигиенни изисквания на Регламент 852/2004, Приложение II, Глава I, т. 1 и т. 2 (а-г)</p>	<p><b>1. Околна среда, конструкция и план</b></p> <p>1.1. Дворът в добро хигиенно състояние ли е</p> <p>1.2. Дворът ограден ли е, с цел предпазване от навлизането на гризачи и други животни</p> <p>1.3. Обектът проектиран ли е така, че да се гарантира предпазването от вредители</p> <p>1.4. Изключена ли е възможността за натрупване на замърсявания, контакт с токсични материали, проникването на чужди частици в храните и образуването на кондензат или нежелана плесен върху повърхностите</p> <p>1.5. Налице ли са подходящи, достатъчно големи помещения за разделно съхранение, с регулируема, подходяща за храните температура, която да може да се наблюдава и, ако е необходимо, записва</p> <p>1.6. Конструкцията и планът позволяват ли прилагането на добра хигиенна практика за храни, включително предпазване от кръстосано замърсяване</p> <p>1.7. Предприятието в добро хигиенно състояние ли е</p>			
<p>За да се намали риска от замърсяване на продуктите Регламент 852/2004, Приложение II, Глава I, т.5</p>	<p><b>2. Вентилация</b></p> <p>2.1. Вентилационната система позволява ли лесен достъп за почистване</p> <p>2.2. Вентилационната система ефективна ли е (осигурен ли е поток на</p>			

	<p>въздуха, гарантиращ минимален риск от замърсяване)</p> <p>2.3. Осигурен ли е достъп до филтри и други части, изискващи почистване или смяна</p> <p>2.4. Видимите части от вентилационната система в добро хигиенно състояние ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че са създадени условия за прилагането на правилата за лична хигиена на персонала в предприятието</p> <p>Регламент 852/2004, Приложение II, Глава I, т.3, т.4, т.6 и т.9</p>	<p><b>3. Условия за персонала</b></p> <p>3.1. Осигурени ли са достатъчен брой тоалетни, свързани към ефективна дренажна система</p> <p>3.2. Тоалетните със струйно отмиване ли са</p> <p>3.3. Тоалетните отварят ли се директно към помещения, в които се борави с храни</p> <p>3.4. Тоалетните в добро хигиенно състояние ли са</p> <p>3.5. Санитарните помещения имат ли адекватна естествена или принудителна вентилация</p> <p>3.6. Мивките за измиване на ръце, разположени ли са на подходящи места</p> <p>3.7. Осигурени ли са достатъчен брой мивки за почистване на ръцете</p> <p>3.8. Мивките технически изправни ли са</p> <p>3.9. С подходяща конструкция ли са крановете на мивките за измиване на ръцете на персонала, работещ с храни</p> <p>3.10. Мивките подсиурени ли са с течаща топла и студена вода, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване</p> <p>3.11. Мивките за измиване на ръцете използват ли се само за тази цел</p> <p>3.12. Мивките в добро хигиенно състояние ли са</p> <p>3.13. Осигурени ли са достатъчно помещения за преобличане на персонала</p> <p>3.15. Помещенията за персонала в добро хигиенно състояние ли са</p> <p><b>4. Осветление</b></p> <p>4.1. Помещенията за обработка и/или съхранение на храни имат ли адекватно естествено и/или изкуствено осветление</p> <p>4.2. Осветителните тела имат ли предпазни покрития</p> <p>4.3. Осветителните тела в добро хигиенно състояние ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че осветлението е подходящо и осветителните тела не крият риск от замърсяване - Регламент 852/2004, Приложение II, Глава I, т. 7</p> <p>За да се гарантира, че канализацията не е източник на замърсяване в предприятието</p>	<p><b>5. Канализация</b></p> <p>5.1. Канализацията ефективна и подходяща ли е за предназначението си</p>		

<p>Регламент 852/2004, Приложение II, Глава I, т. 8</p>	<p>5.2. Канализационната система проектирана и изградена ли е така, че да се избягва риск от замърсяване/задръжане на вода:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дренажните канали, които са напълно или частично открити проектирани ли са така, че потокът на опадните води да не тече от замърсена към или в чиста зона</li> <li>• Подовите сифони окомплектовани ли са с предпазни решетки</li> </ul>		
<p>За да се гарантира, че опасните почистващи и дезинфекционни средства не са източник за замърсяване на храните Регламент 852/2004, Приложение II, Глава I, т. 10; Регламент 852/2004, Приложение II, Глава IX, т. 8</p>	<p><b>6. Съхранение на опасни и/или негодни за консумация вещества (дезинфектанти и почистващи агенти)</b></p> <p>6.1. Почистващите и дезинфекционни средства съхраняват ли се там където се работи с храни</p> <p>6.2. Правилно ли са етикетирани</p> <p>6.3. Съхраняват ли се в отделни и безопасни контейнери</p>		
<p>За да се гарантира, че местата, където се обработват и/или съхраняват храни, позволяват прилагането на добри хигиенни практики за храни, включително и предпазване от замърсяване между и по време на производствената дейност Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.1(а)</p>	<p><b>7. Подови повърхности</b></p> <p>7.1. Поддържат ли се здрави</p> <p>7.2. Направени ли са от непропускливи, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали</p> <p>7.3. Позволяват ли лесно почистване, а когато е необходимо и дезинфекция</p> <p>7.4. Позволяват ли адекватно отгичане от повърхността</p> <p>7.5. Подовите повърхности в добро хигиенно състояние ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че местата, където се обработват и/или преработват храни, позволяват прилагането на добри хигиенни практики за храни, включително и предпазване от замърсяване между и по време на производствената дейност Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.1(б)</p>	<p><b>8. Стенни повърхности</b></p> <p>8.1. Поддържат ли се здрави</p> <p>8.2. Направени ли са от непропускливи, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали</p> <p>8.3. Позволяват ли лесно почистване, а когато е необходимо и дезинфекция</p> <p>8.4. Имат ли гладка повърхност до височина, подходяща за дейността</p> <p>8.5. Стенните повърхности в добро хигиенно състояние ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че местата, където се обработват и/или</p>	<p><b>9. Тавани</b></p> <p>3.1 Конструирани и изпълнени ли са така, че да не се допуска</p>		

<p>преработват храни, позволяват прилагането на добри хигиенни практики за храни, включително и предпазване от замърсяване между и по време на производствената дейност Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.1(в)</p>	<p>нагрупуването на замърсявания 9.2. Наблюдава ли се конденз 9.3. Наблюдава ли се наличие на нежелана плесен 9.4. Наблюдава ли се ронене на частици 9.5. Таваните и таванните структури в добро хигиенно състояние ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че местата, където се обработват и/или преработват храни, позволяват прилагането на добри хигиенни практики за храни, включително и предпазване от замърсяване между и по време на производствената дейност Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.1(г)</p>	<p><b>10. Прозорци и други отвори</b> 10.1. Конструирани ли са така, че да не допускат нагрупуването на замърсявания 10.2. Снабдени ли са с непродускащи насекоми мрежи, 10.3. Мрежите могат ли лесно да се свалят и почистват 10.4. Хигиенното им състояние добро ли е</p>		
<p>За да се гарантира, че местата, където се обработват и/или преработват храни, позволяват прилагането на добри хигиенни практики за храни, включително и предпазване от замърсяване между и по време на производствената дейност Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.1(д)</p>	<p><b>5. Врати</b> 11.1. Имат ли гладки и неабсорбиращи повърхности 11.2. Повърхностите им позволяват ли лесно почистване, а когато е необходимо и дезинфекция 11.3. Вратите в добро хигиенно състояние ли са 11.4. Хладилните врати уплътнени ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че местата, където се обработват и/или преработват храни, позволяват прилагането на добри хигиенни практики за храни, включително и предпазване от замърсяване между и по време на производствената дейност</p>	<p><b>12. Повърхности (включително повърхностите на оборудването) в зоните, където се работи с храни, и по-специално тези в контакт с храни (където е приложимо)</b> 12.1. Направени ли са от гладки, миешки се, устойчиви на корозия и неокисични материали 12.2. Поддържат ли се здрави 12.3. Лесни ли са за почистване, а когато е необходимо и за дезинфекция</p>		

<p>Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.1(е) За да се гарантира, че работните принадлежности са ефективно почиствени Регламент 852/2004, Приложение II, Глава II, т.2</p>	<p>12.4. Хигиенното им състояние добро ли е</p> <p><b>13. Помещения за почистване, дезинфекция и съхранение на работните принадлежности</b> 13.1. Осигурени ли са подходящи помещения за почистване, дезинфекция и съхранение на работни принадлежности и оборудване 13.2. Направени ли са от устойчиви на корозия материали 13.3. Лесни ли са за почистване и дезинфекция 13.4. Има ли осигурено подаване на достатъчно количество топла и студена вода 13.5. В добро хигиенно състояние ли са</p>		
<p>За да се гарантира, че ще се намали риска от замърсяване Регламент 852/2004, Приложение II, Глава V, т.1-3</p>	<p><b>14. Предмети, инсталации и оборудване, в контакт с храните</b> 14.1. Монтирани ли са по начин, който позволява адекватно почистване на оборудването и района около него 14.2. Конструирани ли са, изработени ли са от такива материали и поддържат ли се в такава изправност, че да се намали до минимум всякакъв риск от замърсяване 14.3. Ефективно ли са почиствени, а когато е необходимо, дезинфекцирани 14.4. Почистването и дезинфекцията извършват ли се с честота, достатъчна за избягване на всякакъв риск от замърсяване 14.5. Химическите добавки за предотвратяване корозията на оборудването използват ли се в съответствие с добрата практика 14.6. Оборудването снабдено ли е с подходящо устройство за контрол и управление (например пастеризатори, хладилници, термостатни камери и др.) 14.7. Има ли монтиран в приемното помещение апарат за автоматично измерване и записване на количеството на приеманото сурово мляко.</p>		
<p>За да се гарантира, че само питейна вода може да влезе в контакт с храни Регламент 852/2004, Приложение II, Глава VII и въведените ДПП</p>	<p><b>15. Водоснабдяване</b> 15.1. Осигурено ли е снабдяване с достатъчно питейна вода, която да се използва винаги, когато е необходимо, за да се гарантира, че хранителните продукти не са замърсени 15.2. Използваната в обекта питейна вода от централен водоизточник ли е 15.3. Използва ли се в обекта питейна вода от собствен водоизточник 15.4. Използва ли се непитейна вода</p>		

<p>За да се гарантира, че превозните средства и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни не представляват риск за замърсяване на храните          Регламент 852/2004, Приложение Ц, Глава IV, чл. 246 от ЗВД и въведените ДПП</p>	<p>15.5. Използваната питейна вода циркулира ли в отделна, надлежно идентифицирана мрежа          15.6. Парата, използвана при производството има ли вероятност да замърси храната          15.7. Документацията за доставка и контрол на питейната вода, актуална ли е (Схема на водоснабдителната мрежа, план за мониторинг, резултати от изследване)          15.8. Критериите за контрол на качеството на питейната вода определени ли са в съответствие с изискванията на законодателството          15.9. Мониторингът, корективните действия и вътрешната проверка адекватно планирани ли са в съответствие с определените критерии          15.10. Мониторингът, корективните действия и вътрешната проверка изпълнени ли са, както са планирани</p>			
		<p>За да се елиминира възможността от предаване на патогенни микроорганизми от човека и други рискове, които могат да бъдат с произход персонала, който работи с храни          Регламент 852/2004, Приложение П, Глава VIII, т.1 и 2 и</p>	<p><b>16. Транспорт</b>          16.1. Транспортните средства поддържат ли се чисти и в добро техническо състояние, за да се предпазят храните от замърсяване          16.2. Транспортните средства използват ли се само за храни          16.3. Извършва ли се почистване и дезинфекция, когато транспортните средства се използват за превоз на различни видове храни, за да се намали риска от замърсяване          16.4. Когато е необходимо, средствата и/или контейнерите, транспортирани храни поддържат ли подходящи температури и осигурена ли е възможност да бъдат наблюдавани          16.5. Спазват ли се необходимите температурни режими в превозното средство по време на транспорт на млечни продукти          16.6. Транспортните средства регистрирани ли са          16.7. Водят ли се редовно записи за хигиена и дезинфекция на транспортните средства</p> <p><b>17. Лична хигиена и здравен статус на персонала</b>          17.1. Персоналът боравещ с храни, използва ли подходящо защитно облекло          17.2. Защитните облекла чисти ли са и поддържат ли се чисти          17.3. Персоналът поддържа ли високо ниво на лична хигиена          17.4. Помещенията и процедурите за почистване на работното облекло адекватни ли са          17.5. Процедурите за смяна на работното облекло прилагат ли се</p>	

<p>въведените ДПП</p>	<p>ефективно</p> <p>17. Процедури за измиване на ръце прилагат ли се ефективно</p> <p>17.7. Дopusка ли се в производството персонал, който има досег с храните и който може да е носител на заразни заболявания и заболявания предавани чрез кожата на ръцете</p> <p>17.8. Процедурите за контрол на здравето на персонала прилагат ли се ефективно</p> <p>17.9. Водят ли се редовно записи за личната хигиена на персонала</p>		
<p>Въведените процедури за почистване и дезинфекция гарантират ли, че работните помещения и оборудването в контакт с храните не са източник на замърсяване за храните</p> <p>Регламент 852/2004, Приложение II,</p>	<p><b>18. Почистване и дезинфекция</b></p> <p>18.1. Процедурите за почистване и дезинфекция на работните помещения и оборудването преди, по време и след работа прилагат ли се ефективно</p> <p>18.2. Процедурите за почистване и дезинфекция на помещенията за персонала адекватно ли са разписани и прилагат ли се ефективно</p> <p>18.3. Техническите спецификации за материалите за почистване и инструментите за използването им разбираеми ли са за персонала</p> <p>18.4. Критериите за почистване адекватно ли са определени</p> <p>18.5. Проверява ли се ефективността на почистването</p> <p>18.6. Има ли обективни доказателства за ефективността на почистването (налични ли са)</p>		
<p>За да се контролира, защитава и елиминира риска от вредители</p> <p>Регламент 852/2004, Приложение II, Глава IX, т.4 и въведените ДПП</p>	<p><b>19. Контрол на вредителите</b></p> <p>19.1. Има ли въведени подходящи процедури за контрол на вредителите (инсекти, гризачи и домашни животни) в предприятията и около тях</p> <p>19.2. Процедурите ефективни ли са</p>		
<p>Входящият контрол, технологичния процес, експедицията на готовата продукция и ДПП на всички етапи при производство и съхранение трябва да гарантират, че крайните продукти са годни за човешка консумация и не са опасни за човешкото здраве</p> <p>Регламент 852/2004, Приложение II, Глава IX, т.1, т.2, т.3 и т.5</p>	<p><b>20. Суровини и готови продукти</b></p> <p>21.1. Има ли разработена и въведена процедура за входящ контрол</p> <p>21.2. Приемат ли се суровини, ако за тях е известно, че са, или може разумно да се очаква, че са заразени с паразити, патогенни микроорганизми или токсични вещества, които не могат да бъдат елиминирани по някои от следните начини (пречистване или обработка),</p> <p>21.3. Суровините и храните съхраняват ли се при подходящи условия, които предотвратяват влошаването на качеството или развалата им</p> <p>21.4. Суровините и храните съхраняват ли се при подходящи условия, които да ги предпазват от замърсяване</p>		



<p>Регламент 852/2004, Приложение I, Част А-III т.7 и т. 8 и въведените ДЦШ</p>	<p>21.5. Осигурени ли са подходящи помещения, достатъчно големи за разделно съхранение на необработени суровини от готови продукти и достатъчно добро хладилно съхранение</p> <p>21.6. На всички етапи на прием, съхранение, обработка и разпространение, храните предпазват ли се от замърсяване, което би могло да ги направи негодни за консумация от хора, вредни за здравето или ги замърси по такъв начин, че би било неразумно да се очаква да се консумират</p> <p>21.7. Критериите за качество и безопасност подходящо ли са определени, за да гарантират, че храната е безопасна и годна за човешка консумация (ГД и ВМП)</p> <p>121.8. Мониторингът, корективните действия и вътрешната проверка адекватно планирани ли са в съответствие с определените критерии (ВМП)</p> <p>21.9. Мониторингът, корективните действия и вътрешната проверка изпълнени ли са, както са планирани</p> <p>21.10. Мониторингът и вътрешната проверка ефективни за контрол на рисковете ли са, за да гарантират, че храната е годна за човешка консумация</p> <p>21.11. Документацията за доставка на суровини и експедиция на готовата продукция адекватна и актуална ли е (Одобряване на доставчици, система за проследяемост, търговски документи и други)</p>		
<p>За да се гарантира, че операторите на предприятията за храни са предприели мерки за запознаване на персонала работещ с храни с изискванията за безопасност на храните Регламент 852/2004, Приложение II, Глава XII, т.1-3</p>	<p><b>22. Обучение</b></p> <p>22.1. Боравещият с храни персонал инструктиран и обучен ли е по въпросите за хигиената на храните, съответстващи на естеството на неговата работа</p> <p>22.2. Лицата, отговорни за разработването и спазването на постоянна процедура или процедури, основаващи се на принципите на HACCP, получили ли са адекватно обучение по прилагането на принципите на HACCP (писмени доказателства - сертификати, протоколи и др.)</p> <p>22.3. Има ли разработена програма за обучение на персонала във връзка с хигиената и безопасността на храните</p> <p>22.4. Програмата изпълнява ли се, съгласно заложените в нея теми и срокове</p>		
<p>Материалите за опаковане и пакетиране не представляват</p>	<p><b>23. Материали за опаковане и пакетиране</b></p> <p>23.1. Съществува ли риск използваните за опаковане и пакетиране</p>		

<p>риск за замърсяване на храните          Регламент 852/2004, Приложение II, Глава X, т.1-4</p>	<p>материали, да са източник на замърсяване          23.2. Съхраняват ли се така, че да не са изложени на риск от замърсяване          23.3. Дейностите по опаковане и пакетиране, извършват ли се, така, че да се предотврати замърсяването на продуктите          23.4. Използваните повторно пакетиращи материали, позволяват ли лесно почистване, а когато е необходимо и дезинфекция</p>		
<p>За да се гарантира, че предлаганите на пазара продукти отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Приложение II          Раздел IA, т.1 и т. 4</p>	<p><b>24. Идентификационна маркировка</b>          24.1. Идентификационната маркировка поставя ли се върху продукта, преди да напусне предприемачето          24.2. Ако обектът е от Секция 0 на Националния регистър и има разрешена дейност "преопаковане" спазва ли изискването да преопакова само храни, от одобрени по смисъла на Регламент (ЕО) № 853/2004 предприятия          24.3. Идентификационната маркировка поставена ли е съгласно изискванията на Приложение II, Раздел IB, т.9:          - директно върху продукта, опаковката или материала за пакетиране;          - отпечатана върху етикет, прикрепен върху продукта, опаковката или материала за пакетиране;</p>		
<p>За да се гарантира елиминирането на риска за крайния потребител и връзката на предприемачето с компетентните власти          Регламент (ЕО) № 178/2002, чл.18, и Регламент №853/2004</p>	<p><b>25. Проследимост. Процедурите за изтегляне от пазара</b>          25.1. Процедурите за изтегляне адекватно ли са определени          25.2. Определен ли е кризисен екип със съответните отговорности          25.3. При извършване на проследимост идентифицират ли се обектите, от които са получени суровините и обектите, на които са доставени продуктите</p>		
<p>За да се гарантира, че отпадъците са отделени, събрани и съхранявани по хигиеничен начин, за да се минимализира риска от кръгосано замърсяване на продуктите          Регламент 852/2004, Приложение II, Глава VI, т.1-4</p>	<p><b>26. Странични животински продукти и други отпадъци</b>          26.1. Отстраняват ли се от помещението, в които има храна, възможно най-бързо          26.2. Събират ли се в затворени контейнери и други подходящи съдове за отпадъци          26.3. Контейнерите и съдовете за отпадъци здрави ли са          26.4. Контейнерите и съдовете изработени ли са от материали, които позволяват лесно почистване и дезинфекция</p>		

	<p>26.5. Помещения за съхранение на отпадъци позволяват лесно почистване и дезинфекция</p> <p>26.6. В помещенията за съхранение на отпадъци има ли възможност за навлизането на гризачи и други вредители</p> <p>26.7. Представят ли се гаранции за унищожаването на отпадъците по хигиеничен и екологичен начин</p>		
--	--	--	--

**ДРУГИ КОНСТАТАЦИИ:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

При проверката/инспекцията на обекта за търговия на едро с храни предприятие, собственост на ....., с ветеринарен рег. № BG / рег. № ..... са констатирани: съществени несъответствия / несъществени несъответствия / цялостно съответствие с изискванията на законодателството.

**ПРЕДПРИЕТИ МЕРКИ:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ПРИСЪСТВЕН ЛИСТ**

№	Име, фамилия	Длъжност	ПОДПИС
1.			

2.		
3.		
4.		
5.		

**Забележка:**

**Съществени несъответствия** – несъответствия спрямо изискванията на законодателството, които крият сериозен риск за безопасността на храните и пряко или косвено застрашават здравето на хората;

**Несъществени несъответствия** – несъответствия спрямо изискванията на законодателството, които не крият сериозен риск за безопасността на храните и не застрашават пряко или косвено здравето на хората