



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието, храните и горите

Българска агенция по безопасност на храните

Областна дирекция по безопасност на храните -

ЧЕК – ЛИСТ ЗА ПРОВЕРКА НА ХИГИЕННОТО И ТЕХНОЛОГИЧНОТО СЪСТОЯНИЕ НА РИБОЛОВЕН КОРАБ

Име на кораба		Място на проверка	
Регистрационен номер		Дата на проверка	
Ако отговорите са отрицателни на някои от тези въпроси, трябва да предприемете действия за отстраняване на несъответствията.			
Изисквания за конструкция и оборудване на кораба:	ДА	НЕ	КОМЕНТАРИ
<p>1. Конструкцията на кораба такава ли е, че да се избегне замърсяване на улова с трюмна вода, отпадъчни води, дим, гориво, смазка и други неприемливи вещества? <i>Съгласно т. 1 от буква А, част I, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</i></p>			
<p>2. Повърхностните покрития, влизаци в контакт с рибните продукти, направени ли са от подходящ, гладък, нетоксичен, устойчив на корозия материал, позволяващ лесно почистване? <i>Съгласно т. 2 от буква А, част I, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</i></p>			
<p>3. Оборудването и материалът, използвани при обработка на рибни продукти, направени ли са от устойчив на корозия материал, който е гладък и лесно се дезинфекцира? <i>Съгласно т. 3 от буква А, част I, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</i></p>			
<p>4. Създадени ли са условия (конструкция и оборудване) на кораба за запазване на рибни продукти за повече от 24 часа? <i>Съгласно т. 1 от буква Б, част I, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</i></p>			
<p>5. Трюмовете за обработка и съхранение на риба, отделени ли са от машинното отделение и от помещенията за екипажа? <i>Съгласно т. 2 от буква Б, част I, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</i></p>			



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието, храните и горите

Българска агенция по безопасност на храните

Областна дирекция по безопасност на храните -

<p>6. Ако се изпомпва морска вода за обработване на улова, водоприемникът разположен ли е така, че да се избегне замърсяването на вода? Съгласно т. 4 от буква А, част I, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>7. Суровина за използвания лед? (питейна вода или чиста морска вода) Съгласно подточка в) на т. 3, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>Обработка на рибни продукти:</p>	<p>ДА</p>	<p>НЕ</p>	<p>КОМЕНТАРИ</p>
<p>8. Защитен ли е от замърсяване и хигиенно боравене, както и от въздействието на слънчевите лъчи и други топлинни източници изтегления улов на борда? (да се опише защитата на улова) Съгласно т. 2 от част II, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>9. Използваната вода питейна ли е или чиста морска вода? Съгласно чл. 2, т. 1, ж), з), и) на Регламент (ЕО) 852/2004</p>			
<p>10. При обработка на улова, независимо дали ръчно или механично, оборудването такова ли е, че да намали до минимум механично му увреждане? Съгласно т. 3 от част II, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>11. Бързо и ефективно ли се изкормва, почиства и измива уловът? Съгласно т. 6 от част II, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>12. Охладени ли са рибните продукти максимално бързо след натоварването им? Съгласно т. 4 от част II, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>13. Съхраняват ли се рибните продукти при температура, близка до температурата на топене на леда? Съгласно т. 1 от буква А, глава III, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004</p>			
<p>14. Конструкцията на контейнерите за</p>			



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието, храните и горите

Българска агенция по безопасност на храните

Областна дирекция по безопасност на храните -

съхранение с лед, позволява ли разтопената вода да се оттича и да няма контакт с продукта? Напр. контейнерите имат дренажни отвори Съгласно т. 4 от буква А, глава III, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004			
Общи хигиенни изисквания:	ДА	НЕ	КОМЕНТАРИ
15. Екипажът обучен ли е със здравните стандарти, свързани с обработването на рибата? Съгласно глава V от раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004			
16. Контейнерите и оборудването поддържат ли се чисти, при необходимост дезинфекцирани и в добро техническо състояние? Съгласно т. 1 от част II, глава I, раздел VIII от Приложение III на Регламент (ЕО) 853/2004			
17. На кораба създадени ли са условия за защита от вредители?			
18. Констатирани ли са несъответствия след последната проверка на кораба и какви корективни действия са предприети?			
19. Водят ли се записи свързани с проследяемостта на улова (риболовен дневник)?			
20. Разработена ли са инструкции за използване на почистващи химикали или добавки в храните?			
21. Водят ли се записи към системата за управление безопасността на храните (по т. 8, т. 9, т. 11, т. 12, т. 13, т. 15 и други)?			
Констатации (проверени документи по време на инспекцията):			

Извършили проверката:.....

/име, длъжност/

/подпис/

.....

/име, длъжност/

/подпис/

В присъствието на:.....

/име, длъжност/

/подпис/