


118 / 2012

EGYZÖNYV

0013354

Az ellenőrzést végző szerv: SZEDED, BÉCSI ÚT 5.	Az ellenőrzést végző személyek: DEZSÖTTI ÖRME él. biz. felügyelő
----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

Az ellenőrzés célja:
Élelmiszerbiztonság

Az ellenőrzés kezdete: 2012.01.11.	Az ellenőrzés helye:  SZEGEDI VADASPARK Nonprofit Kft. (6) 6725 Szeged, Cserepes sor 47. Telefon: 62/542-530, 62/542-531 Fax: 62/445-299 Szász: 12067008-01318188-00100009 Cégjegyzékszám: 06-09-017865 Adószám: 23565524-2-06
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Az ellenőrzés megállapításai (hivatkozás az átadott vizsgálati anyagokra):

A nő-anatómiai és a művelés
 főnyakróje rajzok alapján a
 Szegedi Cserepes sor 47. sz. alatt
 Felvidék büfében és az által
 a művelés során a helyi
 zöltségek a tóháron.

Utazás:
 Felvidék:
 Filópus Tünde vállalkozás vezetője
 szület: Szeged, 1973.09.18.
 any: Dobb György
 l: 6723 Szeged, Modern u. 56.



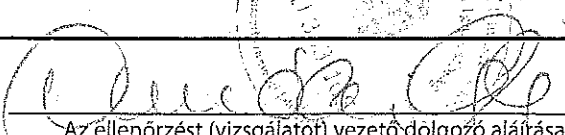
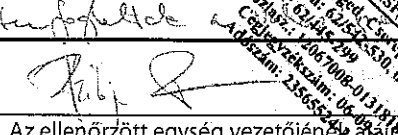
SZEGEDI VADASPARK Nonprofit Kft. (6)
 6725 Szeged, Cserepes sor 47.
 Telefon: 62/542-530, 62/542-531
 Fax: 62/445-299
 Szász: 12067008-01318188-00100009
 Cégjegyzékszám: 06-09-017865
 Adószám: 23565524-2-06

A helyszíni szemlén a jelező-
 főnyakróje rajzok alapján
 a tóháron.

A helyszíni szemlén a jelező-
 főnyakróje rajzok alapján
 a tóháron.

Az anatómiai rajzok alapján a
 helyi büfében és az által
 a művelés során a helyi
 zöltségek a tóháron.

Felvidék szőlőültetvény
 a tóháron a jelező-
 főnyakróje rajzok alapján

 Az ellenőrzést (vizsgálatot) vezető dolgozó aláírása	 Az ellenőrzött egység vezetőjének
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ellenőrzési témakörök - kérdések listája

Hatókör : Élelmiszer
 Témakör : Élelmiszer
 Érintett állatfaj :

Kód : 34
 Érvényesség : 2010.04.01

Fejezetek és kérdések	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.	Megjegyzés
0 Nemzeti Jó Higiéniái Útmutató				
0.1. A szakterületre vonatkozó nemzeti jó higiéniai útmutatót (a vállalkozás adottságaihoz igazítva) alkalmazzák.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
0.2. A szakterületre vonatkozó nemzeti jó higiéniai útmutatótól eltérő belső szabályozás egyenértékűségét dokumentáltan tudja igazolni.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
1 Épület és épület-műszaki feltételek				
1.1. A létesítmény helyiségeinek száma és/vagy mérete a tevékenységnek megfelelő.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. A létesítmény helyiségeinek egymáshoz való kapcsolata a tevékenységnek megfelelő, a létesítményben a tiszta -szennyes övezet/útvonalak elkülönítését a műszaki feltételek biztosítják.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3. A helyiségek padozatának műszaki állapota megfelelő.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4. A helyiségek falazatának műszaki állapota megfelelő, a műveletek által megkívánt magasságig könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagokból készültek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5. A létesítmény nyílás-záróinak kiképezése, műszaki állapota megfelelő	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6. A létesítmény szellőzése megfelelő	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7. A szükséges helyeken a megvilágítás megfelelő.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8. Tevékenységhez és létszámhoz arányos méretű és berendezésű szociális helyiségek (öltöző, pihenő, étkező, dohányzó stb.) biztosítottak.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.9. A létesítmény környezete rendezett, tisztán tartott.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.10. Az épületek és a helyiségek felújítására, karbantartására tervvel rendelkezik, illetve a felújítás, karbantartás során az élelmiszerlánc-biztonság fenntartására dokumentált és megfelelő intézkedéseket hoztak?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Ivóvíz ellátás				
2.1. A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2. A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó meleg víz rendelkezésre áll.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3. A létesítmény vízellátó vezetékrendszere csak közüzemi hálózathoz csatlakozik (nincs saját kútja).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4. A vezetékrendszer kialakítása olyan, hogy benne nem képződik pangó víz, illetve az ivóvíz mintavételi helyek száma elegendő és minden vízhálózati végpont ellenőrzés alatt tartható.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5. Gumi cső csatlakozásnál, mobil vezeték csatlakozásnál a vízhálózat védelme biztosított.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6. Rendelkeznek a vízvizsgálatra éves önellenőrzési megfelelő ütemtervvel és az ivóvíz önellenőrző vizsgálatokat elvégeztették.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.7. Az önellenőrző ivóvíz vizsgálatok nem megfelelőse esetén, hatékony és élelmiszerlánc-biztonság	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3 Szennyvíz-elvezetés				
3.1. A keletkező szennyvíz elvezetésének módja és kapacitása élelmiszerlánc-biztonsági kockázatot nem jelent.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2. A csatornaszemeket fedél rács borítja, és a bűzelzárás biztosított.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3. Tisztítóakna, zsírfogó, homokfogó működése és ürítése nem jelent élelmiszerlánc-biztonsági kockázatot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.4. A csatornahálózat tisztítására használt eszközök elkülönítettek, tartósan megjelöltek, tárolásuk megfelelően történik vagy ezen kérdéseket szabályozó szerződéssel rendelkezik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4 Gépek, berendezések				
4.1. A gépek és berendezések (beleértve a hűtő- gépeket, berendezéseket is) műszaki állapota nem jelent élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. A gépek és berendezések (kivéve a hűtő- gépeket, berendezéseket) száma, mérete, kapacitása a végzett tevékenységnek megfelelő.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. A hűtő- gépek, berendezések száma, mérete, kapacitása, belső kialakítása a végzett tevékenységnek megfelelő.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4. A gépek és berendezések elhelyezése biztosítja a megfelelő takarítást, tisztítást, fertőtlenítést és a keresztszennyezések elkerülését.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5. Az élelmiszerrel érintkező felületek esetében semmi nem utal arra, hogy azok mérgező anyagot tartalmaznak.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6. A gépek és berendezések tisztasága megfelelő.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7. A gépek, eszközök és berendezések funkció szerinti elkülönítése megvalósul.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8. A gépek üzemeltetéséhez szükséges gépkönyvet, higiéniai minősítést, a karbantartás és hitelesítés (mérőeszközöknél) dokumentációját be tudták mutatni.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Fertőtlenítés, takarítás				
5.1. A műszak alatti és végi takarítást, tisztítást, fertőtlenítést szabályozó leírással (utasítással) rendelkeznek.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Takarításhoz, tisztán tartáshoz, fertőtlenítéshez a tiszta és szennyes övezetben kellő számú berendezés (kés- és eszközfertőtlenítő, vízvételi és vízkiontási hely, stb.), működéssel arányos számú takarítógép, jelöléssel elkülönített eszköz van	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. A takarító-, tisztító-, fertőtlenítőeszközök, szerek és gépek tárolása rendezett.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4. A létesítmény helyiségei, eszközei, berendezései tiszták.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5. A takarítás, tisztítás, fertőtlenítés szabályozó leírásban (utasításban) rögzített szerint végzik a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést és ezen tevékenységek önellenőrzése	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ellenőrzési témakörök - kérdések listája

Hatókör : Élelmiszer
 Témakör : Élelmiszer
 Érintett állatfaj :

Kód : 34
 Érvényesség : 2010.04.01

Fejezetek és kérdések	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.	Megjegyzés
megfelelő és dokumentált.				
6 Személyi higiéné, egészségügyi alkalmasság				
6.1.A dolgozók egészségügyi alkalmassága dokumentált, megfelelő.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2. A dolgozók öltözéke, (védőruhája) és személyi higiéniéje élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelent.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3. A különböző tisztasági fokú műveletekhez elkülönített személyzet és/vagy kellő számú munka és védőruha rendelkezésre áll.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.4. A kézműs-berendezések száma, elhelyezése és kialakítása megfelelő.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.5. A kézműs-berendezések üzemképesek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.6. A kézműs-berendezések szükséges kellékekkel ellátottak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.7. A szociális létesítmények tiszták, rendezettek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.8. Az ellenőrzésen véletlenszerűen kiválasztott dolgozók az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelezettségüket ismerik, az dokumentált.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.9. A dolgozók viselkedése, magatartása megfelelő, (étkezés, dohányzás stb.) élelmiszerbiztonsági veszélyt nem jelent.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7 Humán erőforrás, oktatás				
7.1. A tevékenységhez szükséges létszámú szakképzett munkaerő (humán erőforrás) rendelkezésre áll.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2. A személyzet élelmiszerhigiénés oktatása szabályozott, rendszeres és dokumentált?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.3. A személyzet élelmiszerhigiénés tudása az ellenőrzésen tapasztaltak alapján megfelelő?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.4. Az élelmiszerbiztonságért felelős személy az ellenőrzés ideje alatt jelen volt a létesítményben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.5. Idegenek a létesítmény területére nem léphetnek be, illetve beléptetésük az élelmiszerlánc- biztonságot kellő mértékben garantálón szabályozott.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8 Technológiai folyamat, eljárás, tevékenység				
8.1. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek mozgatási útvonala, élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2. Az áruátvétel megfelelő, az élelmiszerek nem szennyeződnek, és a szükséges hűtési lánc nem sérül.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.3. A raktározás a tárolt élelmiszerek jellegének megfelel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.4. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek előkészítése elkülönített, élelmiszerlánc biztonsági veszélyt nem jelent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.5. A technológiai egyirányúság megvalósul.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.6. A hőmérsékleti előírásokat betartják, szükség szerinti gyakorisággal ellenőrzik és dokumentálják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.7. Az élelmiszerek védelme a szennyeződéstől a létesítmény valamennyi helyiségében és a technológia folyamatában megvalósul.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.8. Az alkalmazott technológiák élelmiszerlánc-biztonsági szempontból megfelelőek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.9. Az élelmiszerlánc-biztonságot veszélyeztető üzembizavar, műszaki hiba esetére tervvel rendelkeznek és azt dokumentáltan alkalmazzák is (szükség esetén).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9 HACCP				
9.1. HACCP tervvel rendelkeznek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2. A HACCP rendszert dokumentáltan működtetik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.3. A kritikus határértékek valószerűek, mérhetők és az adott CCP-hez illeszkednek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.4. A CCP felügyeletéhez szükséges eszközökkel rendelkeznek, azokat használják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.5. A felügyelettel megbízott dolgozók ismerik a kritikus határértékeket, valamint eltérés esetén az általuk megteendő intézkedéseket.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.6. Eltérés esetén a helyesbítő tevékenységet elvégzik és dokumentálják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.7. A HACCP-terv felülvizsgálata (átértékelés, átdolgozás) a jogszabályban előírtak szerint megtörténik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.8. A dokumentumokat vezetik, azok rendelkezésre állnak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10 Nyomonkövetés				
10.1. A beszállító adatai (neve, címe, elérhetősége), a kereskedelmi dokumentumok (számla, szállítólevél) valamennyi beszállított termékről rendelkezésre állnak, valamint a beszállított termékek és a beszállító összekapcsolhatóak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2. Az előállított/forgalmazott termékekről, azok mennyiségéről, és a kiszállítás helyéről (hová) az adatok rendelkezésre állnak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.3. A bejövő nyomonkövethetőség (a beérkező és a kimenő termékek közötti kapcsolat) biztosított.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.4. termék visszahívással kapcsolatos tervvel rendelkeznek és a tervben foglaltak végrehajthatóságát visszaellenőrizték (pl. szimulációval).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
11 Jelölés				
11.1. A 853/2004/EK rendelet hatálya alá tartozó létesítményekből kikerülő terméket azonosító jelöléssel látják el.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.2. A közvetlenül állati testre helyezett jelölés a jogszabályban meghatározott formájú, méretű és adattartalmú.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.3. A közvetlen állati testre helyezett jelöléshez alkalmazott színezék engedélyezett.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Elhasználó :

Ellenőrzési témakörök - kérdések listája

Hatókör : Élelmiszer
Témakör : Élelmiszer
Érintett állatfaj :

Kód : 34
Érvényesség : 2010.04.01

Fejezetek és kérdések	Megfelelt	Kifogásolt	Nem alk.	Megjegyzés
11.4. A forgalmazásra szánt és ellenőrzés alá vont élelmiszerek csomagolásán feltüntetett fogyaszthatósági illetve minőség megőrzési idő megfelelő (előállítónál a feltüntetése, forgalmazónál a lejárata).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. Csomagolóanyag, eldobható edények, eszközök				
12.1. A csomagolóanyagok, eldobható edények, eszközök élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelentenek, élelmiszerbiztonsági megfeleléségéről bizonylattal rendelkeznek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12.2. A csomagolóanyagok használt anyagok tárolása megfelelően történik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12.3. A csomagolóanyagok származását, beszerzését számlával, szállítólevéllel tudják igazolni.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12.4. Az egyszer használatos edényeket és eszközöket a használat után eldobják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13. Termék-felelősség, termék-biztonság, önellenőrzés				
13.1. Termék-felelősséget, termék-biztonságot megalapozó önellenőrzési tervvel rendelkeznek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.2. Az önellenőrzési terv figyelembe veszi az tevékenységet és kapacitást.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.3. Az önellenőrzési vizsgálatok eredményei rendelkezésre állnak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.4. Nem megfelelés esetén intézkedés történik a hiba megszüntetésére, feltárására, megelőzésére.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.5. Nem megfelelés esetén megtörténik a hatóság értesítése.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.6. Az előállított termékek leírását, jellemzőit tartalmazó dokumentációval rendelkeznek (pl. gyártmánylap, anyaghányadványívántartás)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14. Állati kártevő mentesség, ellenük védekezés				
14.1. A létesítményben állati kártevő nyomok, termékekben terméket látogató rovarok és rágcsálók nyoma nem tapasztalható.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.2. Tervezetten, rendszeresen végez(tet)nek kártevő irtást, rendelkeznek igazoló dokumentációval.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.3. A létesítmény környezete, műszaki adottságai megakadályozzák az állati kártevők bejutását, megtelepedését és elszaporodását.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.4. Kártevő jelenlétének észlelésekor a szükséges intézkedéseket megteszik, azt dokumentálják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14.5. A mérgeanyag kijuttatása, csalétek, láda, rovarcsapda kihelyezése nem veszélyeztet az élelmiszerlánc- biztonságot, szükség esetén nyilvántartó térképen feltüntették.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.2. A hulladék és a melléktermék tárolása élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelent, rendszeresen elszállítják és/vagy ártalmatlanításáról a jogszabályoknak megfelelően, dokumentáltan gondoskodnak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.3. A hulladéktároló helyek és hulladéktároló edények (kuka, konténer) megfelelő kialakításúak és állapotúak, a hulladéktároló helyek állatoktól és kártevőktől mentesek.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.4. A hulladéktároló helyek és hulladéktároló edények tisztán tartottak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. Szállítás				
16.1. A szállítójármű(vek) műszaki állapota, a raktérben a felületek kiképezése, a jármű felszereltsége élelmiszerlánc-biztonsági veszélyt nem jelent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
16.2. A szállító jármű(vek), tiszták, karbantartottak, indokolt esetben a szállítmányok között a rakteret hatékonyan megtisztítják, szükség szerint fertőtlenítik és ezt dokumentálják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16.3. A szállítás (beleértve a rakodást) élelmiszerlánc-biztonsági szempontból megfelelő.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
16.4. Az élelmiszer-szállító jármű(vek) alkalmas(ak) az élelmiszer adott hőmérsékleten tartására, a szállítás közben a hőmérsékletet ellenőrzik és dokumentálják.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. Egyéb				
Egyéb vizsgált körülmény	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	