

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

**Έγγραφα που πρέπει να έχουν οι επιχειρήσεις ζωοτροφών που υπόκεινται σε έγκριση, πέραν της τήρησης των διατάξεων του Παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) 183/2005 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου περί καθορισμού των απαιτήσεων για την υγιεινή των ζωοτροφών:**

- 1.1 Ορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου
- 1.2 Καθορισμός κρίσιμων ορίων σε κρίσιμα σημεία ελέγχου
- 1.3 Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης κρίσιμων σημείων
- 1.4 Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
  
- 2.1 Τεχνικά σχέδια – διάγραμμα ροής για κάθε γραμμή παραγωγής
- 2.2 Πρόγραμμα συντήρησης του μηχανολογικού εξοπλισμού
- 2.3 Πρόγραμμα διακρίβωσης εξοπλισμού (π.χ. ζυγών)
- 2.4 Πρόγραμμα καθαρισμού κτιρίων
- 2.5 Πρόγραμμα καθαρισμού εξοπλισμού
- 2.6 Πρόγραμμα μέτρων προστασίας από εξωτερικούς παράγοντες (τρωκτικά , πτηνά κλπ) π.χ. συμβόλαιο μυοκτονίας
  
- 3.1 Οργανόγραμμα καθηκόντων και περιγραφή θέσεων εργασίας
- 3.2 Εκπαίδευση προσωπικού, πιστοποιητικά που να αποδεικνύουν επάρκεια προσόντων για τα αντίστοιχα καθήκοντα
  
- 4.1 Διαδικασίες παραλαβής αποθήκευσης First in-First out
- 4.2 Διαδικασία παραγωγής-ιχνηλασιμότητα ( παρτίδα-Lot)
- 4.3 Τύποι σιτηρεσιών
- 4.4 Διαδικασία διαδοχής ειδών ζωοτροφών κατά την παραγωγή
- 4.5 Διαδικασία χειρισμού ροών εσωτερικών επιστροφών
- 4.6 Διαδικασία και αρχεία χειρισμών σε περίπτωση σφάλματος
- 4.7 Διαδικασία αποθήκευσης τελικών προϊόντων First in – First out
  
- 5.1 Πρόγραμμα δειγματοληψιών (είδος και συχνότητα δειγματοληψιών)
- 5.2 Πρόγραμμα εργαστηριακών αναλύσεων
- 5.3 Τεστ Ομοιογένειας
- 5.4 Τεστ επιμόλυνσης
  
- 6.1 Διαδικασία χειρισμού μη συμμορφούμενων – ανάκληση
  
- 7.1 Αρχείο παραπόνων

Τα απαιτούμενα έγγραφα ελέγχονται στο χώρο της επιχείρησης ζωοτροφών κατά την επίσκεψη του επόπτη κυκλοφορίας ζωοτροφών κατά τους επίσημους ελέγχους.

Σημειώνεται ότι όλα τα έγγραφα διατηρούνται για πέντε χρόνια.