

Ενδεικτικά κάποια δικαιολογητικά

- 1.Σχέδιο κάτοψης κύριων και βοηθητικών χώρων-αναλυτική περιγραφή εξοπλισμού**
- 2. Διάγραμμα ροής κάθε επί μέρους εργασίας από την είσοδο των αρχικών προϊόντων έως την έξοδο των τελικών προϊόντων**
- 3.Σύμβαση – κάτοψη - συχνότητα επιθεωρήσεων - καταγραφή ευρημάτων, Εντομοκτονίας-Μυοκτονίας**
- 4.Πιστοποιητικά υγείας εργαζομένων (ύπαρξη, ανανέωση)**
- 5.Πιστοποιητικά καταλληλότητας του μηχανολογικού εξοπλισμού**
- 6.Πιστοποιητικά καταλληλότητας προϊόντων καθαρισμού, απολύμανσης**
- 7.Πιστοποιητικά καταλληλότητας λιπαντικών των μηχανημάτων, επιχρισμάτων επιφανειών**
- 8.Πιστοποιητικά καταλληλότητας των υλικών συσκευασίας-εμφιάλωσης-αποθήκευσης**
- 9.Πιστοποιητικά καταλληλότητας χημικών ουσιών που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγή**
- 10.Πιστοποιητικό καταλληλότητας πόσιμου νερού για ανθρώπινη κατανάλωση**
- 11.Κατάσταση καθαριότητας εξοπλισμού και χώρων.**
- 12.Κατάσταση συντήρησης του μηχανολογικού εξοπλισμού**
- 13.Εικονική ανάκληση προϊόντων**
- 14.Εκπαίδευση χειριστών**
- 15.Εφαρμογή των αρχών συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων HACCP**
- 16.Καταγραφή εισερχομένων-εξερχομένων προϊόντων**
- 17.Επησήμανση και αριθμός παρτίδας**
- 18.Αναλύσεις παραγομένων προϊόντων**
- 19.Πιστοποιητικά παραγομένων προϊόντων (όπου απαιτείται)**
- 20.Άδεια λειτουργίας ή Γνωστοποίηση στο Ανάπτυξης, έναρξη στη εφορία, ΓΕΜΗ, Καταστατικό Εταιρίας (όπου απαιτείται)**