И-13-2015

(Приложение Б)

Дата: 14.08.2015г.

**4. Лист оценки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование продукции, применительно к которой осуществляются работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

по подтверждению соответствия системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

фамилия, инициалы, должность лица, ответственного за систему менеджмента безопасности пищевых продуктов

Цели:

1. Предварительная оценка соответствия существующей системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) организации требованиям СТ РК ИСО 22000-2006

2. Определение готовности организации к проведению сертификации.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п.п. | Вопросы | Пункт  СТ РК ИСО 22000 | Да | Комментарий (требуется, если ответ «нет») |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1  2  3  4  5  6  7 | ▪ Определена ли идентификация управления документации:  - адекватность документов до их утверждения и выпуска;  - своевременный пересмотр и актуализация документов;  - обеспечение идентификации статуса проведения работы в качестве внесения изменений в документ или пересмотр документа;  - обеспечение доступности соответствующих версий применяемых документов в местах их пользования;  - обеспечение идентификации внутренних документов;  - обеспечение идентификации внешних документов и контроль над их распространением;  - предотвращение непреднамеренного использования утративших документов | 4.2.2 |  |  |
| 8  9  10  11  12  13 | ▪ Документированная процедура регламентирует ли:  - формы записей;  - идентификацию записей;  - хранение, защиту;  - обеспечение оперативности поиска;  - время хранения;  - порядок утилизации | 4.2.3 |  |  |
| 14  15  16  17  18 | ▪ Имеются ли свидетельства:  -разработки и демонстрации целей;  - доведения до сведения персонала важности соответствия СТ РК ИСО 22000-2006, нормативным и законодательным требованиям, требованиям потребителей;  - разработки политики;  - проведения анализа со стороны руководства;  - обеспечения необходимыми ресурсами | 5.1 |  |  |
| 19  20  21  22  23  24 | ▪ Соответствует ли политика:  - целям организации;  - нормативным и законодательным требованиям.  ▪ Обеспечены ли:  - анализ политики;  - доведение и поддержание политики на всех уровнях организации;  - учет вопросов обмена информации;  - поддержание измеримыми целями. | 5.2 |  |  |
| 25  26 | ▪ Обеспечивает ли высшее руководство:  - осуществление планирования создания и развития СМ;  - сохранение целостности СМ при планировании и внедрении ее изменений | 5.3 |  |  |
| 27  28  29  30 | ▪ Определяет ли высшее руководство:  -ответственность и полномочия персонала для обеспечения эффективного функционирования и поддержания в рабочем состоянии СМ;  - ответственность всего персонала за несоответствие требованиям в системе  ▪ Обеспечивает ли высшее руководство:  - информированность ответственных лиц в случае наличия несоответствий;  - определение обязанностей и полномочий по устранению несоответствий, ведению записей и регистрации действий. | 5.4 |  |  |
| 31  32  33  34 | ▪ Назначен ли руководитель группы СМ и возложена ли на него ответственность и полномочия, распространяющиеся на:  - руководство группой СМ;  - обеспечение соответствующего обучения и образования членов группы СМ;  - создание, внедрение, поддержание в рабочем состоянии и актуализация СМ;  - представление отчетов высшему руководству о результативности и пригодности СМ | 5.5 |  |  |
| 35  36  37  38  39 | ▪ Внедрены ли и поддерживаются в рабочем состоянии эффективные схемы обмена информацией с:  - поставщиками и подрядчиками;  - клиентами или потребителями (включая инструкцию по использованию, особых требований к хранению и срока годности), запросов, контрактов или обработки заказов, включая изменения и обратную связь с клиентами, а также претензии к клиентам;  - законодательными и контролирующими органами;  - другими организациями (поддержание записей по обмену в рабочем состоянии)  ▪ Включены ли сведения по обмену информацией в анализ со стороны руководства? | 5.6 |  |  |
| 40  41  42  43  44  45  46  47  48  49  50  51  52 | ▪ Обеспечено ли своевременное информирование группы СМ о вносимых изменениях:  - продукции или новой продукции;  - сырья, ингредиентов и услуг;  - системы производства и оборудования;  - производственных помещений, месторасположения оборудования и условия окружающей среды;  -программ очистки и санитарной обработки;  -упаковки, хранения и системы распределения;  - уровня квалификации персонала и/или распределения ответственности и наделения полномочиями;  - нормативных и законодательных требований;  - сведений об опасностях и мероприятия по их управлению;  - требований потребителей, сектора экономики и др.  - соответствующих запросов от заинтересованных внешних сторон;  -претензий, указывающих на угрозу безопасности пищевой продукции;  - прочих условий, которые могут оказать влияние на безопасность продукции.  ▪ Включены ли сведения по обмену информацией в анализ со стороны руководства? | 5.6.2 |  |  |
| 53 | ▪ Разработаны ли документированные процедуры по управлению возможными чрезвычайными и аварийными ситуациями? | 5.7 |  |  |
| 54  55 | ▪ Определена ли периодичность проведения анализа со стороны высшего руководства?  ▪ Обеспечена ли постоянная актуализация, результативности и эффективности СМ? | 5.8.1 |  |  |
| 56  57  58  59  60  61  62 | ▪ Включают ли входные данные для анализа:  - действия, предпринятые по предыдущим результатам анализа;  - анализ результатов верификации;  - изменения обстоятельств, которые могут оказать влияние на БПП;  - ЧС, аварийные ситуации, и изъятия продукции;  - результаты анализа по актуализации системы;  - анализ деятельности по обмену информацией, включая обратную связь с потребителями;  - внешние аудиты или инспекции | 5.8.2 |  |  |
| 63  64  65  66 | ▪ Включают ли выходные данные анализа:  - обеспечение безопасности пищевой продукции;  - повышение эффективности СМ;  - потребность в ресурсах;  - пересмотр политики и целей | 5.8.3 |  |  |
| 67  68 | ▪ Компетентна ли группа по безопасности ПП и другого персонала?  ▪ Соглашения, контракты с привлеченными внешними экспертами? | 6.2.1 |  |  |
| 69  70  71  72  73  74  75 | ▪ Обеспечивает ли организация:  - идентификацию компетентности персонала;  - подготовку или предпринять другие действия для обеспечения необходимой компетенции персонала;  - подготовку персонала, ответственного за мониторинг, коррекцию, корректирующие действия;  - оценивание выполнения и эффективности действий обучения;  - осведомленность персонала о важности их индивидуальных действий в обеспечении БПП;  - понимание персонала, чьи действия оказывают влияние БПП требований в отношении эффективности обмена информацией;  - записи, касающиеся обучения | 6.2.2 |  |  |
| 76 | ▪ Имеются ли в наличие ресурсы для создания, управления и поддержания инфраструктуры? | 6.3 |  |  |
| 77 | ▪ Имеются ли в наличие ресурсы для создания, управления и поддержания производственной среды? | 6.4 |  |  |
| 78  79  80 | ▪ Разработаны, внедрены и поддерживаются ли в рабочем состоянии ППУ, предусматривающего контроль над:  - вероятностью введения опасностей в пищевые продукты в производственной среде;  - биологическим, токсикологическим, радиологическим, химическим и физическим загрязнением продукции, включая перекрестное загрязнение продукции;  -уровнями опасности в продуктах и среде переработки продуктов | 7.2.1 |  |  |
| 81  82  83  84 | ▪ ППУ:  - соответствуют потребностям организации с учетом БПП;  - внедрены во всей производственной системе, либо как программы, применимые в целом, либо как программы, применимые к конкретному продукту или производственной линии;  - одобрены группой БПП.  ▪ Определены ли нормативные и законодательные требования? | 7.2.2 |  |  |
| 85  86  87  88  89  90  91  92  93  94  95  96 | ▪ ППУ разработаны с учетом:  - конструкции и расположения зданий и относящихся к ним инженерных сетей;  -расположения помещений, включая рабочие места и оборудование;  - подвода воздуха, воды, энергии и другие инженерные коммуникации;  - вспомогательных служб, включая утилизацию отходов и сточных вод;  -пригодности оборудования и его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров;  - управления приобретенными материалами, наличными запасами, отходами, обращение с продукцией;  - мер по предотвращению перекрестного загрязнения;  - очистки и санитарной обработки;  - дезинсекции;  - личной гигиены.  ▪ Спланированы ли верификации ППУ? Ведутся ли записи о результатах верификации и модификации программы?  ▪ Определен ли способ управления видами деятельности? | 7.2.3 |  |  |
| 97 | ▪ Поддерживается, обновляется и документируется ли информация, необходимая для выполнения анализа опасностей? Поддерживаются ли записи в рабочем состоянии? | 7.3.1 |  |  |
| 98 | ▪ Ведутся ли записи, подтверждающие знание и опыт работы группы по БПП | 7.3.2 |  |  |
| 99  100  101  102  103  104  105  106  107  108 | ▪ Включает ли в себя описание в документах сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продуктом:  - биологические, токсикологические, радиологические, химические и физические характеристики;  - состав ингредиентов, включая добавки и вещества для улучшения технологических свойств;  - происхождение;  - способ производства;  - методы упаковки и доставки, транспортировки;  - условия хранения и срок годности;  - подготовку и/или обработку перед использованием или переработкой;  - критерии приемки, относящиеся к безопасности пищевой продукции, или НТД на материалы, ингредиенты, закупленные в соответствии с их предназначенным применением.  ▪ Определены ли нормативные и законодательные требования к безопасности пищевой продукции?  ▪ Своевременна ли актуализация документации? | 7.3.3.1 |  |  |
| 109  110  111  112  113  114  115  116  117 | ▪ Включает ли в себя описание характеристик конечной продукции:  - название продукта или заменяющую его идентификацию;  - состав;  - биологические, токсикологические, радиологические, химические и физические характеристики, относящиеся к безопасности пищевой продукции;  - предусмотренный срок хранения и условия хранения;  - упаковку;  - маркировку, связанную с безопасностью пищевой продукции и/или инструкции по обращению, приготовлению и использованию;  - способы распространения  ▪ Определены ли нормативные и законодательные требования к вышеперечисленному?  ▪ Своевременно ли актуализацизируется документация? | 7.3.3.2 |  |  |
| 118  119 | ▪ Включает ли описание предусмотренного применения:  - обращение с конечной продукцией;  - идентификацию группы потребителей, которые являются особенно уязвимыми с специфической опасности | 7.3.4 |  |  |
| 120  121  122  123  124  125  126 | ▪ Включены ли в технологические схемы:  - последовательность и взаимодействие всех этапов операций;  - любые подрядные процессы и субподрядные работы;  - места включения в процесс сырья, ингредиентов и промежуточной продукции;  - участки переработки и повторного использования;  - участки выпуска или утилизация конечной продукции, промежуточной продукции, побочной продукции или отходов.  ▪ Обеспечена ли точность применения на отдельных участках технологических схем и их соответствие современному уровню.?  ▪ Сохранены ли верифицированные технологические схемы? | 7.3.5 |  |  |
| 127  128 | ▪ Определены ли параметры процесса и/или степень обязательности их соблюдения?  ▪ Определены ли внешние требования, которые могут повлиять на выбор и степень обязательности мер контроля? | 7.3.5.2 |  |  |
| 129  130  131  132  133 | ▪ Оформлено ли документально представление всех опасностей, угрожающих БПП? Включают ли основания для идентификации:  - предварительную информацию и данные;  - опыт работы;  - внешнюю информацию, включая эпидемиологические и исторические данные;  - информацию об опасностях, полученную по цепи производства и потребления пищевой продукции, которая может быть важна для безопасности конечной продукции, промежуточной продукции и пищевой продукции при потреблении.  ▪ Указаны ли этапы (сырье, обработка, распространение), на которых может возникнуть опасность пищевой продукции? | 7.4.2.1 |  |  |
| 134  135  136 | ▪ Учитываются ли при идентификации:  - этапы, предшествующие и следующие за указанной операцией;  - технологическое оборудование, инженерные сети/внутренние коммуникации и окружение;  - предшествующие и последующие звенья в цепи производства и потребления пищевой продукции | 7.4.2.2 |  |  |
| 137  138 | ▪ Определен ли приемлемый уровень опасности в конечном продукте для каждой из идентифицированной опасности?  ▪ Регистрируются ли записи обоснованности и результатов определения? | 7.4.2.3 |  |  |
| 139 | ▪ Описывает ли применяемая методология оценки опасностей для каждой из идентифицированной опасностей? | 7.4.3 |  |  |
| 140  141  142  143  144  145  146  147  148  149  150  151 | ▪ Выбираются ли комбинации мер контроля, способных предотвратить, исключить и снизить опасности пищевой продукции до определенного приемлемого уровня?  ▪ Распределяются ли выборные меры контроля по категориям:  - управление ППУ;  - управление планом НАССР.  ▪ Включает ли оценка при выборе и распределении:  - воздействие на идентифицированные опасности, угрожающие БПП, принимая во внимание установленную степень обязательности его применения;  - возможность мониторинга (например, возможность своевременного мониторинга для обеспечения немедленной коррекции);  -его места в рамках системы относительно других мер;  - вероятность ошибки при осуществлении мероприятий по управлению или значительная неустойчивость процесса;  - серьезность последствий в случае ошибки при его применении;  -является ли мера контроля специально установленной и применяемой для исключения или значительного снижения уровня опасности;  - синергетические эффекты (т.е. взаимодействие двух или несколько мер, приводящее к тому, что их комбинированное воздействие будет выше суммы отдельных воздействие каждой из них).  ▪ Документировано ли описание методологии и параметров, использованные при классификации?  ▪ Поддерживаются ли в рабочем состоянии записей результатов оценки? | 7.4.4 |  |  |
| 152  153  154  155  156  157 | ▪ Документированы ли оперативные ППУ, предусматривают ли следующую информацию:  - описание опасности пищевой продукции, которые следует контролировать в рамках программы;  - меры контроля (мероприятия) по управлению;  - процедуры мониторинга, которые демонстрируют внедрение ППУ;  - описание коррекций и корректирующих действий, которые будут предприняты в случае, если записи мониторинга укажут, что оперативные ППУ не контролируются;  - обязанности и полномочия;  - записи мониторинга | 7.5 |  |  |
| 158  159  160  161  162  163  164 | ▪ Документировано ли оформление плана НАССР, включает ли для каждой идентифицированной критической контрольной точки следующую информацию:  -опасности пищевых продуктов, которые должны контролироваться в ККТ;  - меры контроля;  - критические пределы;  -процедура мониторинга;  -коррекция и корректирующие действия, которые будут предприняты, если будут превышены при превышении критических пределов;  - обязанности и полномочия;  - записи мониторинга. | 7.6.1 |  |  |
| 165 | ▪ Определены ли ККТ для идентифицированных мер контроля каждой опасности, контролируемой планом НАССР? | 7.6.2 |  |  |
| 166  167 | ▪ Определены ли критические пределы для мониторинга, установленные для каждой критической контрольной точки?  ▪ Измеримы ли критические пределы? | 7.6.3 |  |  |
| 168  169  170  171  172  173  174  175  176 | ▪ Установлены ли для каждой ККТсистемы мониторинга?  ▪ Относятся ли плановые измерения или наблюдения к критическим пределам.  ▪ Охватывают ли процедуры, инструкции и записи:  - измерения или наблюдения, обеспечивающие получение результатов в адекватный период времени;  - используемые устройства для мониторинга;  - применимые методы калибровки;  - частоту мониторинга;  - обязанности и полномочия, относящиеся к мониторингу и оценке результатов мониторинга;  - требования к записям и методы записей.  ▪ Своевременно ли определение превышения критических пределов? | 7.6.4 |  |  |
| 177  178  179 | ▪ Определены ли планом по НАССР плановые коррекции и корректирующие действия в случае превышения критических пределов?  ▪ Идентифицированы ли причины несоответствия, возвращение параметра (параметров) контролируемых в ККТ, в установленный диапазон, а также предотвращают ли повторный выход данного параметра за критический предел?  ▪ Актуальны ли процедуры надлежащего обращения с потенциально небезопасной продукцией? | 7.6.5 |  |  |
| 180  181  182  183  184  185 | ▪ Актуализирована ли предварительная информация и документы, указанные в программах предварительных требований и плане НАССР:  - характеристики продукции;  - описание предусмотренного применения;  - технологические схемы;  - стадии процесса;  - меры контроля.  ▪ Своевременно ли вносятся изменения в План НАССР, процедуры и инструкции, в которых определена программа (программы) обязательных предварительных мероприятий? | 7.7 |  |  |
| 186  187  188  189  190  191  192  193 | ▪ Назначен ли ответственный за выполнение целей, методов и периодичность действий по верификации?  ▪ Подтверждают ли действия по верификации о выполнении следующих требований:  - ППУ выполняется;  - входные данные для анализа опасностей постоянно актуализируются;  - оперативные ППУ и элементы плана по НАССР внедрены и эффективны;  - уровни опасности находятся в пределах допустимого;  - другие процедуры, необходимые для организации, внедрены и являются эффективными.  ▪ Регистрируются ли результаты по верификации и информируются ли группы обеспечения безопасности пищевой продукции?  ▪ Предоставляются ли результаты верификации для анализа результатов действий по верификации? | 7.8 |  |  |
| 194  195  196 | ▪ Разработаны ли и применяются ли системы прослеживаемости, которые позволяют идентифицировать партию продукции и их связь с партией сырья, записями о переработке и поставке?  ▪ Идентифицируются ли материалы, поступающие от непосредственных поставщиков, а также первичный маршрут распределения конечной продукции?  ▪ Хранятся ли записи о прослеживаемости? Соответствуют ли записи требованиям установленным законодательством и регулятивными органами, а также требованиям потребителей? | 7.9 |  |  |
| 197  198  199  200  201  202 | ▪ Идентифицируется и управляется ли продукция, попадающая на случаи превышения критических пределов для ККТ или утраты контроля со стороны оперативной ППУ?  ▪ Разработана ли процедура, определяющая:  - идентификацию и оценку вышеуказанной конечной продукции, для определения их надлежащей обработки;  - анализ осуществленной коррекции.  ▪ В рабочем ли состоянии записи результатов оценки продукции, изготовленной в условиях несоблюдения оперативным ППУ (с учетом причин несоответствия и их последствий с точки зрения безопасности пищевых продуктов)?  ▪ Установлен ли порядок согласования коррекций?  ▪ В рабочем ли состоянии записи коррекций, включающие сведения о характере несоответствия, его причины и последствия, а также информацию, требуемую для обеспечения прослеживаемости несоответствующих партий? | 7.10.1 |  |  |
| 203  204  205  206  207  208  209  210  211  212 | ▪ В актуальном ли состоянии оценка данных, полученных при мониторинге оперативных ППУ и ККТ (назначенные лица)?  ▪ В рабочем ли состоянии процедура, определяющая соответствующие действия по идентификации и устранению причины обнаруженных несоответствий, предотвращению их повторения и возвращению процесса или системы под контроль при обнаружении несоответствия?  ▪ Включают ли эти действия:  - анализ несоответствий (включая жалобы потребителей);  - анализ тенденций в результатах мониторинга, которые могут указывать на приближение к потере контроля;  - определение причины (причин) несоответствий;  - оценку потребности в принятии действия, позволяющего предотвратить повторение несоответствия;  - определение и осуществление требуемых действий;  - запись результатов предпринятых корректирующих действий;  - проверку эффективности выполнения корректирующих действий.  ▪ В рабочем ли состоянии записи о корректирующих действиях? | 7.10.2 |  |  |
| 213  214  215  216  217 | ▪ Определено (определены) ли действие (действия), предотвращающее поступление несоответствующей продукции в цепочку производства и потребления пищевой продукции, если она не может обеспечить:  - снижения опасности пищевой продукции до установленных приемлемых уровней;  - снижения опасности пищевой продукции до идентифицированных приемлемых уровней, прежде чем данная продукция поступит в цепочку производства и потребления;  - сохранения соответствия установленному приемлемому уровню рассматриваемой опасности пищевой продукции, несмотря на выявленное несоответствие.  ▪ Имеются ли свидетельства об уведомлении заинтересованных сторон и изъятия небезопасной продукции?  ▪ Документированы ли меры контроля и соответствующая реакция и полномочия для работы с потенциально небезопасными продуктами? | 7.10.3 |  |  |
| 218  219  220 | ▪ Выполняются ли следующие условия для признания и выпуска безопасной партии продукции, для которой было выявлено несоответствие:  - наличие свидетельства о том, что другое средство управления, кроме системы мониторинга, подтверждает, что мероприятия по управлению были эффективными;  - наличие свидетельства, доказывающего, что объединенное воздействие мер контроля для конкретного продукта соответствуют предназначенному использованию;  - результаты выборки, анализа и/или других верификационных действий подтверждают, что партия продукции, для которой было выявлено несоответствие, имеет приемлемые идентифицированные уровни рассматриваемой опасности пищевой продукции | 7.10.3.2 |  |  |
| 221  222 | ▪ Разработаны ли действия по ликвидации несоответствующей продукции:  - повторная переработка или дополнительная обработка в данной организации или вне ее;  - уничтожение и/или утилизация как отходы | 7.10.3.3 |  |  |
| 223  224  225  226  227  228  229 | ▪ Назначены ли лица, имеющие полномочия на инициирование изъятия, и лица, ответственные за его выполнение?  ▪ Разработана ли процедура для:  - уведомления соответствующих заинтересованных сторон (например, нормативных и законодательных органов, клиентов/или потребителей);  - переработки изъятой продукции, равно как партий несоответствующей продукции, все еще находящихся на складе;  - определения последовательности предпринимаемых действий.  ▪ Охраняется или наблюдается ли до уничтожения изъятой продукции, используется для целей, отличных от предназначенного использования, определяется как безопасной для того же или другого предназначенного использования или переработки способом, гарантирующим их последующую безопасность?  ▪ Регистрируются ли причины, степени и результаты изъятия и сообщаются ли высшему руководству для анализа со стороны руководства?  ▪ Разработаны ли методы проверки изъятия (на выявление факта изъятия или имитации), регистрируется ли эффективность программы изъятия? | 7.10.4 |  |  |
| 230  231  232 | ▪ Определены ли меры контроля, позволяющие достичь предназначенного контроля опасности пищевых продуктов, для которого они предназначены?  ▪ Эффективна ли мера контроля и способность в комбинации обеспечить контроль выявленной опасности для получения конечных продуктов, которые соответствуют установленному приемлемому уровню?  ▪ Определены ли модификация и повторная оценка мер контроля? | 8.2 |  |  |
| 233  234  235  236  237  238  239  240  241 | ▪ Выполняются ли процедуры мониторинга и измерения?  ▪ Соответствуют ли используемые методы и измерительного оборудования следующим требованиям:  - поверка с установленной периодичностью, или, перед использованием, поверка с использованием эталонов прослеживаемых до международных или национальных эталонов единиц величин;  - регулировка или повторная юстировка, при необходимости;  - идентификация статуса поверки;  - защита от регулировок, которые могут сделать результаты измерений недостоверными;  - защита от вреда и ухудшения свойств.  ▪ В рабочем ли состоянии:  - записи результатов поверки;  - записи оценок достоверности результатов предыдущих измерений и действий, предпринимаемых по их результатам (при обнаружениях несоответствия оборудования или процесса установленным требованиям;  - первичная и периодическая оценка соответствия программного обеспечения для мониторинга и измерений установленным требованиям | 8.3 |  |  |
| 242  243  244  245  246 | ▪ Разработана ли роцедура планирования и проведения внутреннего аудита?  ▪ Распределены ли обязанности по планированию и проведению аудитов?  ▪ В рабочем ли состоянии записи и отчетность о результатах аудитов?  ▪ Определены ли действия по устранению обнаруженных несоответствий и их причин?  ▪ Верифицированы ли предпринятые действия, имеется ли отчет о результатах верификации? | 8.4.1 |  |  |
| 247  248  249  250  251 | ▪ Выполняет ли группа по безопасности пищевой продукции систематической оценки индивидуальных результатов запланированные верификационные проверки?  ▪ Имееются ли свидетельства анализа (при неудовлетворительных результатах верификации):  - существующих процедур и каналов обмена информацией;  - результат анализа опасностей, установленных оперативных ППУ и плана НАССР;  - ППУ;  - эффективности управления человеческими ресурсами и подготовки. | 8.4.2 |  |  |
| 252  253 | ▪ В рабочем ли состоянии записи группы обеспечения безопасности пищевой продукции по анализу результатов верификации, включая результаты внутреннего и внешнего аудитов?  ▪ Регистрируются ли и представляются высшему руководству результаты анализа и обусловленных им действий? | 8.4.3 |  |  |
| 254  255  256  257  258  259  260  261 | ▪ Выполняются ли действия по постоянному улучшению? ▪ Включают ли в себя средства повышения эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции:  - обмен информацией;  - анализ со стороны руководства;  - внутренний аудит;  - оценивание отдельных результатов верификации;  - валидация комбинаций мер контроля;  - корректирующие действия;  - обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 8.5.1 |  |  |
| 262  263  264  265  266  267 | ▪ Спланирована ли периодичность оценивания системы менеджмента безопасности пищевой продукции?  ▪ Базированы ли оценки и обновления на:  - входных данных, полученных по обмену информацией, как с внешними, так и с внутренними источниками;  - входных данных из другой информации, касающейся пригодности, адекватности и эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции;  - выходных данных анализа результатов действий по верификации;  - выходных данных анализа со стороны руководства.  ▪ В рабочем ли состоянии отчет о выполненных действиях по обновлению системы менеджмента безопасности пищевой продукции? | 8.5.2 |  |  |

Руководитель организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_