

Перечень документации СМБПП в соответствии с требованиями ISO 22000-2018

1 Документы, с которых начинается работа по созданию СМБПП

- 1 Приказ о создании на предприятии СМБПП, назначении руководителя группы ХАССП и формировании группы ХАССП (п.п. 5.3.2., 8.5.1.1.);
- 2 Протокол заседания группы ХАССП;
- 3 Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (п.5.2.);
- 4 Матрица ответственности и полномочий (п.5.3.).

2 Контекст организации

- 5 Описание внешних и внутренних факторов (п.4.1.,4.2.);
- 6 Область применения СМБПП (п.4.3.).

3 Риски и возможности

- 7 Определение рисков и возможностей, их анализ и оценка (п.6.1.);
- 8 Цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции (п.6.2.).

4 Обеспечение или поддерживающие процессы

- 9 ДП «Человеческие ресурсы. Компетентность, осведомленность и подготовка» (п.7.1.2., 7.2.).

5 Информационные потоки

- 10 ДП «Управление жалобами» (п.7.4.).

6 Документированная информация

- 11 ДП «Управление документацией» (п.7.5.1.-7.5.3.);
- 12 ДП «Управление записями» (п.7.5.1.-7.5.3.).

7 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) (п.8.2.)

- 13 Планировка территории, помещений и рабочих зон;
- 14 Маршруты движения офисного и производственного персонала;
- 15 Маршруты движение основного и вспомогательного сырья, упаковки, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 16 Маршруты движения транспорта любого типа по территории предприятия и внутри производственных и других помещений (автомобильный транспорт, автопогрузчики, тележки и прочие);
- 17 Зоны предприятия – санитарные (чистые), складские, технические и прочие.
- 18 СТО «Конструкция и планировка зданий»;
- 19 СТО «Планировка помещений и рабочих зон»;
- 20 СТО «Системы обеспечения – воздух, вода, электроэнергия»;
- 21 СТО «Удаление отходов»;
- 22 СТО «Пригодность, очистка, техническое обслуживание оборудования»;
- 23 СТО «Управлениекупаемыми материалами»;
- 24 СТО «Меры по предотвращению перекрестного загрязнения»;
- 25 СТО «Очистка и санитарная обработка»;
- 26 СТО «Борьба с вредителями»;
- 27 СТО «Личная гигиена и санитарно – техническое оборудование для персонала»;
- 28 СТО «Продукция, подлежащая переработке»;
- 29 СТО «Складирование»;
- 30 СТО «Информация о продукции и информированность потребителей»;
- 31 СТО «Защита продукции, биобдительность и биотерроризм».

8 Система прослеживаемости

- 32 ДП «Управление прослеживаемостью» (п.8.3.).

- 9 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них**
33 ДП «Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них» (п.8.4.).

10 Управление опасностями

- 34 Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, входящих в контакт с пищевой продукцией (п.8.5.1.2.);
35 Характеристики конечных продуктов (п.8.5.1.3.);
36 Технологические схемы и описание процессов (п.8.5.1.5.)
37 Идентификация опасностей и определение приемлемых уровней для каждой опасности (п.8.5.2.2.)
38 Оценка опасностей (диаграмма оценки рисков) (Дерево принятия решений, ККТ, КТ) (п.8.5.2.3.)
39 Выбор мероприятий по управлению (ПОПМ, ППОПМ, план ХАССП) (п.8.5.2.4.)
40 План управления опасностями (ППОПМ/ КТ и план ХАССП/ККТ) добавить (п.8.5.4)

11 Управление мониторингом и измерениями

- 41 ДП «Управление мониторингом и измерениями» (п.8.7.).

12 Управление несоответствующей продукцией и несоответствующими процессами.

- 42 ДП «Несоответствия. Выявление, регистрация, коррекция» (п.8.9.2., 8.9.4.);
43 ДП «Несоответствия. Корректирующие действия» (п.8.9.3.).

13 Изъятие/ отзыв

- 44 ДП «Изъятие несоответствующей продукции» (п. 8.9.5.).

14 Оценка результатов деятельности

- 45 ДП «Управление внутренними аудитами» (п.9.2.1.).

15 Анализ со стороны руководства

- 46 ДП «Анализ со стороны руководства» (п.9.3.1.-9.3.3.).

16 Улучшения

- 47 ДП «Несоответствия. Корректирующие действия» (п.8.9.3.).