# **Состав исходной информации для оценки систем менеджмента**

**В 5 Состав исходной информации для оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции заявителя на проведение сертификации на соответствие требованиям СТБ ISO 22000-2020,
ISO 22000:2018 в любой области деятельности**

**В5.1** Сведения о производстве:

–организационная структура заявителя на проведение сертификации, включающая основные и вспомогательные производственные подразделения, инженерные и административные службы, с указанием связей между ними;

–организационная структура СМБПП с включением в нее подразделений, обособленных структурных подразделений, на которые распространяется действие СМБПП;

–перечень этапов производства, обработки и распределения, входящих в область действия СМБПП;

–состав группы по обеспечению безопасности пищевой продукции;

–численность работающих, на которых распространяется область применения СМБПП;

–сменность работ на производстве (количество рабочих смен);

–наличие и количество производственного персонала с неполной занятостью и (или) привлекаемого по договору;

–наличие обособленных структурных подразделений, их расположение;

- результативная численность персонала, работающего на каждом филиале/площадке;

–наличие параллельных производственных линий;

-информация, касающаяся управления процессами, переданными в аутсорсинг.

**В5.2** Сведения о продукции:

– наименование продукции, производство которой охвачено СМБПП;

– наименование категории и сектора пищевой цепи (A - сельское хозяйство (животные), B - сельское хозяйство (растения), C переработка 1 (скоропортящиеся продукты), D - переработка 2 (скоропортящиеся продукты растениеводства), E - переработка 3 (продукты с длительным сроком хранения при комнатной температуре), F - производство кормов, G - общественное питание, H - оптовая и розничная торговля, I - услуги, J - транспортирование и хранение, K - производство оборудования, L - производство биологических и химических продуктов, M - производство упаковочных материалов);

– информация о сезонности производства по каждому наименованию продукции, производство которой охвачено СМБПП (при наличии);

– объем изготовления продукции, в том числе объем поставок на экспорт (указывают для каждого наименования продукции);

– перечень стран, в которые поставляется продукция.

**В5.3** Перечень документов, устанавливающих технические требования к продукции, перечень санитарных инструкций, имеющихся в организации.

**В5.4** Документы СМБПП, включающие:

– политику в области безопасности пищевой продукции;

– цели в области безопасности пищевой продукции;

– описание сырья, ингредиентов, пищевых добавок и упаковки, контактирующей с пищевыми продуктами, в соответствии с заявленной областью сертификации;

– описание конечной продукции;

– блок-схемы для продукции и (или) процессов, на которые распространяется действие СМБПП;

– план-схему территории заявителя на проведение сертификации с указанием производственных, административных и вспомогательных зданий и сооружений, мусоросборников, ограждений и коммуникаций с указанием маршрутов движения сырья, готовой продукции, отходов и т.д.;

– планы производственных и вспомогательных помещений с указанием маршрутов движения сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, персонала, побочных продуктов, отходов;

– перечень идентифицированных опасностей;

– методологию оценки и результаты оценки опасностей;

– результаты выбора и оценки мер управления (методология и параметры, используемые для классификации мер управления);

– рабочие программы предварительных условий (рабочие ППУ);

– план управления опасностями (план НАССР/РППУ);

– внутренние и внешние коммуникации;

– программы предварительных условий (ППУ);

– процедуру управления документированной информацией;

– процедуру по обращению с потенциально опасными продуктами;

– процедуру по корректирующим мероприятиям;

– процедуру изъятия/отзыва;

– процедуру проведения внутренних аудитов СМБПП;

– систему прослеживаемости;

– процедуру управления потенциальными аварийными ситуациями и инцидентами;

– технологические инструкции на выпуск продукции, производимой в рамках СМБПП.

**В5.5** Информацию о безопасности продукции за последний календарный год:

– данные об аварийных ситуациях и инцидентах, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции и данные об изъятиях небезопасной продукции;

– данные о рекламациях, претензиях, жалобах и происшествиях, связанных с нарушением требований безопасности продукции.

**В5.5** Результаты проверок надзорных (контролирующих) органов:

– акты проверок, предписания от территориальных надзорных (контролирующих) органов;

– корректирующие мероприятия по результатам проверок надзорных (контролирующих) органов.

**В5.6** Результаты внутренних аудитов (программы и обобщенные отчеты по внутренним аудитам) и записи.

**В5.7** Отчет по анализу СМБПП со стороны руководства и решения по результатам анализа.

**В5.8** Результаты устранения несоответствий и выполнения аспектов для улучшения, выявленных при предыдущем аудите (при повторной сертификации).

**В5.9** Применение сертификата соответствия и знака соответствия (при повторной сертификации).

**В5.10** Наличие улучшений в СМБПП (при повторной сертификации).

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

 (подпись, дата) (инициалы, фамилия)