# **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 (результативная численность). Если в организации имеются площадки/филиалы, то указывается результативная численность для головной организации и каждой площадки/филиала;

–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 подкатегории пищевой цепи для каждой площадки, входящей в область распространения СМБПП (головная организация, филиалы (при наличии), удаленные производственные площадки (при наличии)) в соответствии с требованиями приложения А СТБ ISO 22003-1-2024 Безопасность пищевой продукции. Часть 1. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции (информация является обязательной и необходимой для планирования аудита и включения информации в сертификат соответствия);

– 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);

– информация о темпе роста производства продукции, поставляемой на экспорт (%), включая подробное описание по видам продукции;

– перечень стран, в которые поставляется продукция;

– сведения о динамике продаж продукции на новые рынки сбыта, включая подробное описание по видам продукции.

**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 с момента предыдущего аудита и 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;

– данные о жалобах, включая информацию о жалобах, претензиях, фактах выявления несоответствующей продукции от потребителей, подробную информацию о количестве жалоб, претензий по видам продукции, действиях по анализу причин, корректирующих действиях;

– сведения о дефектности продукции (информация о несоответствиях, выявляемых при входном контроле, контроле в процессе производства и в постгарантийный период, действиях по анализу причин несоответствий, корректирующих действиях);

**-** информация о целях в области качества, направленных на повышение конкурентоспособности, качества и безопасности продукции, а также о достижении этих целей.

**-** информация о целях в области качества (в измеримых показателях), направленных на повышение конкурентоспособности продукции, а также о достижении этих целей.

**В5.5** Сведения о проверках надзорными (контролирующими) органами, затрагивающих область применения СМБПП, о выявленных несоответствиях, действиях по анализу причин несоответствий, коррекциях и корректирующих действиях в отношении выявленных несоответствий (при их наличии), а также акты проверок, предписания от территориальных надзорных (контролирующих) органов;

**В5.6** Результаты внутренних аудитов, включая подробные сведения о несоответствиях, проблемных областях, аспектах для улучшения, действиях по анализу причин выявляемых несоответствий, проведенных корректирующих действиях.

**В5.7** Сведения об обеспеченности предприятия человеческими ресурсами (специалистами в области системного менеджмента и качества), включая подробное описание с указанием количества работников служб контроля качества, измерительных, испытательных лабораторий, центров и др., указанием сведений об обеспеченности необходимым персоналом (для производителей продукции).

**В5.8** Отчет по анализу СМБПП со стороны руководства и решения по результатам анализа.

**В5.9** Результаты устранения несоответствий и выполнения аспектов для улучшения, выявленных при предыдущем аудите (при повторной сертификации).

**В5.10** Применение сертификата соответствия и знака соответствия (при повторной сертификации).

**В5.11** Наличие улучшений в СМБПП (при повторной сертификации).

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

 (подпись, дата) (инициалы, фамилия)