**Ф-02-02СМ**

**ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ТЕСТМЕТРСТАНДАРТ"**

*10029, м. Житомир, вул. Небесної Сотні, 52; тел. (0412) 42-00-58*



**ОПИТУВАЛЬНИЙ ЛИСТ**

**для проведення сертифікації системи менеджменту безпечності харчових продуктів підприємства-заявника**

1. Назва і реквізити підприємства-заявника (телефон, факс, е-mail), код ЄДРПОУ:

|  |
| --- |
|  |

2. Найменування продукції (послуг) щодо якої заявлено сертифікацію системи менеджменту безпечності харчових продуктів, код ДКПП (УКТЗЕД):

|  |
| --- |
|  |

2.1 Основна сировина, що використовується або обробляється і комплектувальні

|  |
| --- |
|  |

2.2 Кількість виробничих ліній

|  |
| --- |
|  |

3. Позначення та назва нормативних документів (НД), за якими випускається продукція (надаються послуги):

|  |
| --- |
|  |

4. Керівний склад підприємства:

4.1. Прізвище, ініціали і посада керівника підприємства

|  |
| --- |
|  |

4.2. Прізвища, ініціали і посади відповідальних керівників підприємства:

|  |
| --- |
|  |

4.3 Прізвище, ініціали і посада особи, відповідальної за систему менеджменту підприємства:

|  |
| --- |
|  |

5. Кількість працівників, що працюють на ділянках, охоплених системою менеджменту: \_\_

6. Система менеджменту

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005)** | | **Розроблений Документ системи управління безпечністю харчових продуктів** | | **Позначення або назва відповідного документу**  **системи управління безпечністю харчових продуктів** |
| **№ пункту** | **Назва або зміст пункту** |
| **так** | **ні** |
| **1** | **2** | **3** | | **5** |
| 4.1 | **Загальні вимоги до СУБХП** |  |  |  |
| 4.2.2 | **Керування документами** |  |  |  |
| 4.2.3 | **Керування протоколами** |  |  |  |
| 5.1 | **Зобов’язання керівництва** |  |  |  |
| 5.2 | **Політика щодо безпечності харчових продуктів** |  |  |  |
| 5.3 | **Планування системи безпечності харчових продуктів** |  |  |  |
| 5.4 | **Відповідальність і повноваження** |  |  |  |
| 5.5 | **Керівник групи безпечності харчових продуктів** |  |  |  |
| 5.6.1 | **Зовнішнє інформування** |  |  |  |
| 5.6.2 | **Внутрішнє інформування** |  |  |  |
| 5.7 | **Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них** |  |  |  |
| 5.8 | **Аналізування з боку керівництва** |  |  |  |
| 6.2 | **Людські ресурси** |  |  |  |
| 6.3 | **Інфраструктура** |  |  |  |
| 6.4 | **Робоче середовище** |  |  |  |
| 7.2 | **Програми-передумови (ПП)** |  |  |  |
| 7.3.2 | **Група безпечності харчових продуктів** |  |  |  |
| 7.3.3.1 | **Характеристики сировини, інгредієнтів та матеріалів, що контактують з продуктом** |  |  |  |
| 7.3.3.2 | **Характеристика кінцевих продуктів** |  |  |  |
| 7.3.4 | **Використання за призначеністю** |  |  |  |
| 7.3.5 | **Блок-схеми процесу, стадії процесу та заходи керування** |  |  |  |
| 7.4.2 | **Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятних рівнів** |  |  |  |
| 7.4.3 | **Оцінювання небезпечних чинників** |  |  |  |
| 7.4.4 | **Вибирання та оцінювання заходів керування** |  |  |  |
| 7.5 | **Установлення операційних програм-передумов (ПП)** |  |  |  |
| 7.6 | **Установлення плану НАССР** |  |  |  |
| 7.8 | **Планування перевіряння** |  |  |  |
| 7.9 | **Система простежуваності** |  |  |  |
| 7.10.1 | **Коригування** |  |  |  |
| 7.10.2 | **Коригувальні дії** |  |  |  |
| 7.10.3 | **Оперування потенційно небезпечними продуктами** |  |  |  |
| 7.10.4 | **Вилучення** |  |  |  |
| 8.2 | **Підтвердження комбінацій заходів керування** |  |  |  |
| 8.3 | **Керування моніторингом та вимірюванням** |  |  |  |
| 8.4.1 | **Внутрішній аудит** |  |  |  |
| 8.4.2 | **Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння** |  |  |  |
| 8.4.3 | **Аналізування результатів дій щодо перевіряння** |  |  |  |
| **8.5.1** | **Постійне поліпшування** |  |  |  |
| 8.5.2 | **Оновлення СУБХП** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Керівник підприємства |  | (підпис , дата) |  | (ініціали та прізвище ) |