**Ф-02-03СМ**

**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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ISO 22000:2018** | | **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** | **Організація і її середовище** |  |  |  |
| **4.2** | **Потреби та очікування зацікавлених сторін** |  |  |  |
| **4.3** | **Сфера застосування системи управління безпечністю харчових продуктів** |  |  |  |
| **4.4** | **Система управління безпечністю харчових продуктів** |  |  |  |
| **5.1** | **Лідерство та зобов’язання** |  |  |  |
| **5.2** | **Політика** |  |  |  |
| **5.3** | **Функції, обов’язки та повноваження в межах організації** |  |  |  |
| **6.1** | **Дії стосовно ризиків і можливостей** |  |  |  |
| **6.2** | **Цілі у сфері системи управління безпечністю харчових продуктів та планування дій для їх досягнення** |  |  |  |
| **6.3** | **Планування змін** |  |  |  |
| **7.1.2** | **Людські ресурси** |  |  |  |
| **7.1.3** | **Інфраструктура** |  |  |  |
| **7.1.4** | **Середовище для функціонування процесів** |  |  |  |
| **7.1.5** | **Зовні розроблені елементи системи управління безпечністю харчових продуктів** |  |  |  |
| **7.1.6** | **Управління надаваними іззовні процесами, продукцією та послугами** |  |  |  |
| **7.2** | **Компетентність** |  |  |  |
| **7.3** | **Обізнаність** |  |  |  |
| **7.4** | **Інформування** |  |  |  |
| **7.5** | **Задокументована інформація** |  |  |  |
| **8.1** | **Оперативне планування та контроль** |  |  |  |
| **8.2** | **Базові програми** |  |  |  |
| **8.3** | **Система простежуваності** |  |  |  |
| **8.4** | **Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них** |  |  |  |
| **8.5.1** | **Попередні кроки для проведення аналізу небезпечних чинників** |  |  |  |
| **8.5.2** | **Аналіз небезпечних чинників** |  |  |  |
| **8.5.3** | **Валідація заходів керування і їх комбінацій** |  |  |  |
| **8.5.4** | **План управління небезпечними факторами (НАССР/ОБПП)** |  |  |  |
| **8.6** | **Оновлення інформації, що визначає базові програми та план управління небезпечними факторами** |  |  |  |
| **8.7** | **Керування моніторингом та вимірюваннями** |  |  |  |
| **8.8** | **Верифікація, пов’язана з базовими програмами та планом управління небезпечними факторами** |  |  |  |
| **8.9.2**  **8.9.3** | **Корекції, коригувальні дії** |  |  |  |
| **8.9.4** | **Оперування потенційно небезпечними продуктами** |  |  |  |
| **8.9.5** | **Вилучення/відклик** |  |  |  |
| **9.1** | **Моніторинг, вимірювання, аналізування та оцінювання** |  |  |  |
| **9.2** | **Внутрішній аудит** |  |  |  |
| **9.3** | **Аналізування системи управління** |  |  |  |
| **10.1** | **Невідповідність і коригувальні дії** |  |  |  |
| **10.2** | **Постійне поліпшування** |  |  |  |
| **10.3** | **Оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів** |  |  |  |

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