

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ТЕСТМЕТРСТАНДАРТ"
10003, м. Житомир, майдан Перемоги, будинок 10; тел. (0412) 43-30-20, (067) 464-78-86

ОПИТУВАЛЬНИЙ ЛИСТ

для проведення сертифікації системи менеджменту безпечності харчових продуктів підприємства-заявника

1. Назва і реквізити підприємства-заявника (телефон, факс, e-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, ім'я і посада керівника підприємства

4.2. Прізвища, ім'я і посади відповідальних керівників підприємства:

4.3 Прізвище, ім'я і посада особи, відповідальної за систему менеджменту підприємства:

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

6. Система менеджменту

ДСТУ ISO 22000:2019		Розроблений документ системи керування безпечністю харчових продуктів		Позначення або назва відповідного документу Системи керування безпечністю харчових продуктів
№ пункту	Назва або зміст пункту	так	ні	
1	2	3		5
4.1	Розуміння організації та середовища її функціонування			
4.2	Розуміння потреб і очікувань заінтересованих сторін			
4.3	Сфера застосування системи керування безпечністю харчових продуктів			
4.4	Система керування безпечністю харчових продуктів			
5.1	Лідерство та зобов'язання			
5.2	Політика			
5.3	Функції, відповідальність та повноваження в межах організації			

6.1	Дії стосовно ризиків і можливостей			
6.2	Цілі системи керування безпечністю харчових продуктів та планування їх досягнення			
6.3	Планування змін			
7.1.2	Люди			
7.1.3	Інфраструктура			
7.1.4	Робоче середовище			
7.1.5	Зовні розроблені елементи системи керування безпечністю харчових продуктів			
7.1.6	Керування надаваними ззовні процесами, продуктами або послугами			
7.2	Компетентність			
7.3	Обізнаність			
7.4	Інформування			
7.5	Задokumentована інформація			
8.1	Оперативне планування та контроль			
8.2	Програми-передумови			
8.3	Система простежуваності			
8.4	Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них			
8.5.1	Попередні кроки, щоб уможливити аналізування небезпечних чинників			
8.5.2	Аналіз небезпечних чинників			
8.5.3	Підтвердження заходу(-ів) керування та комбінацій заходів керування			
8.5.4	План керування небезпечними чинниками (план НАССР/ОПП)			
8.6	Оновлення інформації, яка визначає ПП та план керування небезпечними факторами			
8.7	Керування моніторингом і вимірюваннями			
8.8	Перевіряння, що стосується ПП та плану керування небезпечними чинниками			
8.9.2	Коригування, коригувальні дії			
8.9.3				
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 з боку керівництва			
10.1	Невідповідність і коригувальні дії			
10.2	Постійне поліпшування			
10.3	Оновлення системи керування			

	безпечністю харчових продуктів			
--	--------------------------------	--	--	--

Керівник підприємства

(підпис , дата)

(ім'я, прізвище)