

Опросный лист предприятия по производству пищевой продукции

Основное требование, проверяемое при инспекции:

Часть 2 Статьи 10 ТР ТС 021/2011: При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен **разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП** (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Термины и обозначения:

ХАССП — система, в рамках которой осуществляются идентификация, оценка и меры контроля опасных факторов, имеющих значение для безопасности пищевого продукта (CAC /RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)).

Программа (от греч. про — пред, греч. γράμμα — запись) — термин, в переводе означающий «предписание», то есть предварительное описание предстоящих событий или действий. Данное понятие непосредственно связано с понятием алгоритм.

Программу можно выполнять или дополнять. В программе написаны действия программы и её значение.

Алгоритм — набор инструкций, описывающих порядок действий исполнителя для достижения некоторого результата.

Процедура - (от лат. procedo - порядок) - англ. procedure; нем. Prozedur. Официально установленный или принятый порядок, последовательность, способ действий.

Критерии проверки:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»¹.

ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»¹.

ТР ТС 040/2016 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»¹.

ГОСТ Р ИСО 22000—2007 (ISO 22000:2005) Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

ГОСТ Р 54762 – 2011 (ISO/TS 22002-1:2009). Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.

ГОСТ Р ИСО 22005—2009 (ISO 22005:2007) Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.

I. ДОКУМЕНТАРНАЯ ПРОВЕРКА

1. Имеется ли приказ (распоряжение) о создании группы ХАССП (п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):

2. Персональный состав группы. Наличие записей, подтверждающих тот факт, что группа безопасности пищевой продукции обладает требуемыми знаниями и опытом работы (п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):

3. Имеется ли план работы группы ХАССП и его содержание (п. 7.2.2 d), 7.8, 8.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):

4. Имеются ли протоколы заседаний группы ХАССП, какие вопросы в них отражены (п. 11.4 ТР/ТС 021/2011):

¹ В зависимости от вида производимой продукции применяется соответствующий Регламент.

5. Имеется ли в плане ХАССП описание выпускаемой продукции? Её соответствие НД? Представлена ли в описании информация об аллергенах (п. 7.3.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, п. 10.3 ГОСТ Р 54762-2011):
6. Была ли разработана схема последовательности технологических операций в форме, дающей полное представление о всех этапах технологического процесса (п. 10.3.2 ТР/ТС 021/2011, п. 7.3.5 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
7. Была ли произведена проверка правильности схемы последовательности технологических операций и её соответствия реальному процессу производства (п. 10.3.2 ТР/ТС 021/2011, п. 7.3.5 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
8. Имеется ли перечень всех потенциальных опасных факторов в разрезе каждого этапа технологической схемы производства продукции (п. 11.3.1 ТР/ТС 021/2011, п. 7.4.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
9. Из каких источников составлен этот перечень (п. 10.3.6 ТР/ТС 021/2011, п. 7.4.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
10. Хранятся ли эти источники, и в каком виде (электронный, бумажный) (п. 10.3.11, 11.4 ТР/ТС 021/2011)?
11. Определён ли приемлемый уровень для каждой из идентифицированных опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции (п. 7.4.2.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
Анализ опасных факторов (Принцип 1 ХАССП)
12. Наличие процедуры оценки опасностей, применяемый метод оценки (п. 7.4.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
13. Наличие записей результатов оценки опасностей (п. 7.4.4 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
14. Проведен ли выбор и оценка мероприятий по управлению (п. 7.4.4 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
15. Наличие записей результатов выбора и оценки мероприятий по управлению (п. 7.4.4 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
16. Наличие производственной программы обязательных предварительных мероприятий и её соответствие требованиям п. 7.5 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 (п. 10.3.3 ТР ТС 021/2011):
Определение ККТ (п. 11.3.2 ТР ТС 021/2011, Принцип 2 ХАССП)
17. Какой метод использовался для определения, является ли данный этап ККТ для ранее выявленного риска?
18. Соответствует ли это «Дерево принятия решения» общепринятым стандартам анализа риска (п. 7.6.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
Установление критических пределов для каждой ККТ (п. 11.3.3 ТР ТС 021/2011, Принцип 3 ХАССП)
19. Были ли установлены значения критических пределов для каждого предупреждающего действия в каждой ККТ (п. 11.3.3 ТР ТС 021/2011, п. 7.6.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
20. Была ли установлена обоснованность значений критических пределов, использующихся для контроля и управления выявленным риском (п. 7.6.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?

21. Откуда были получены значения критических пределов (п. 7.6.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
22. Ведётся ли на предприятии регистрация, учёт и хранение документов, удостоверяющих корректность значений критических пределов (п. 7.6.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
Организация системы мониторинга для каждой ККТ (п. 11.3.4 ТР ТС 021/2011, Принцип 4 ХАССП)
23. Были ли разработаны процедуры мониторинга для проверки правильности выполнения предупреждающих действий, необходимых для осуществления контроля в каждой ККТ, в соответствии с установленными критическими пределами (п. 7.6.4 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
24. Были ли разработаны процедуры использования результатов мониторинга в целях внесения необходимых корректировок в технологический процесс и для осуществления контроля и управления технологическим процессом (п. 7.10.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
Организация корректирующих действий (п. 11.3.5 ТР ТС 021/2011, Принцип 5 ХАССП)
25. Были ли разработаны корректирующие действия для каждой ККТ в случае превышения критических пределов или недостаточного соответствия производственным программам обязательных предварительных мероприятий (п. 7.6.4, 7.10.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, 4.7.1 ГОСТ Р 51705 – 2001)?
26. Наличие процедуры идентификации ситуации в случае превышения критических пределов в ККТ или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий, а также в отношении идентификации и оценки конечной продукции, на которую оказала воздействие вышеуказанная ситуация, чтобы определить, как следует обращаться с такой продукцией, и анализа осуществленной коррекции (п. 7.10.1 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
27. Наличие процедуры идентификации, локализации и изъятия из соответствующих звеньев цепи поставки продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции (п. 14.2, 15.1 ГОСТ Р 54762 – 2011):
Установление процедур проверки (п. 11.3.6 ТР ТС 021/2011, Принцип 6 ХАССП)
28. Определены ли цель, методы, периодичность и ответственность за осуществление верификационной деятельности (п. 7.8 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
29. Учитывает ли Программа аудитов важность процессов и производственных участков, которые предстоит проверить, а также любые действия по актуализации, предпринятые по результатам предыдущих аудитов (п. 8.4.1 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
30. Наличие процедуры, определяющей ответственность, требования к планированию и проведению аудитов, а также к представлению отчета о результатах аудита и ведению записей, в т. ч. руководителей, отвечающих за проверяемые производственные участки (п. 8.4.1 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
31. Наличие записей, включающих в себя верификацию предпринятых действий по результатам аудитов и отчет о результатах верификации (п. 11.4 ТР/ТС 021/2011)?
32. Проведена ли оценка результатов отдельных верификационных проверок Группой безопасности пищевой продукции? И если проведена – то какие предприняты действие по обеспечению требуемого соответствия (п. 8.4.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):

33. Наличие записей проведения Группой безопасности пищевой продукции анализа результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов (п. 8.4.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
34. Наличие записей проведения Группой безопасности пищевой продукции оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции (п. 8.5.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
35. Имеется ли процедура по внешнему обмену информацией и как она выполняется (п. 7.3.1 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
36. Имеется ли процедура по внутреннему обмену информацией, в т. ч. с Группой безопасности пищевой продукции, и как она выполняется (п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
37. Используется ли информация по внешнему и внутреннему обмену информацией в качестве входных данных для анализа со стороны руководства (п. 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
38. Имеется ли процедура анализа со стороны высшего руководства функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции и как она выполняется? Результаты этого анализа (п. 5.8 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
Система документации и ведения учета (п. 10.3.6, 10.3.11, 11.4 ТР/ТС 021/2011, Принцип 7 ХАССП)
39. Создана ли система документации применительно к обеспечению функционирования Плана ХАССП (п. 7.8 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
40. Наличие процедуры управления всеми документами, являющимися частью системы менеджмента (разработанными предприятием или поступившими извне) и её соответствие требованиям документов, указанных в критериях оценки СМБПП.
41. Имеют ли документы системы менеджмента, разработанные предприятием, уникальную идентификацию?
42. Наличие процедуры идентификации, сбора, индексирования, доступа, систематизации, хранения, ведения и изъятия записей по качеству и техническим вопросам.
43. Как документация системы менеджмента доведена до сведения соответствующего персонала и обеспечена её доступность?
44. Наличие Перечня всех записей и документов.
45. Наличие процедуры для описания внесения и управления изменениями в документах, в т. ч. хранящихся в компьютерных системах.
Прослеживаемость производства и оборота пищевых продуктов (п. 10.3.12 ТР ТС 021/2011)
46. Наличие процедур, включающих в себя, как минимум, следующие данные (п. 5.6 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): <ul style="list-style-type: none"> ➤ определение продукции; ➤ определение и идентификацию партии; ➤ документацию на поток материалов и информацию, включая медиасреду, на которой содержатся записи; ➤ менеджмент данных и порядок ведения записей; ➤ порядок восстановления информации.
47. Наличие плана прослеживаемости (п. 6.2 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):

<p>48. Выполнены ли организацией при разработке плана прослеживаемости требования по:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ориентированности на результаты (п. 4.2 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): ✓ совместимости с применяемыми техническими регламентами или политикой в области качества организации и соответствующими установленным требованиям к точности исполнения (п. 4.2 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): ✓ выявлению специальных целей, которые должны быть достигнуты (п. 4.3 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): ✓ определению своего места в цепочке производства кормов и пищевых продуктов (п. 5.5.1 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): ✓ определению и документированию потока материалов, подпадающих под ее контроль (п. 5.5.2 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): ✓ определению, какую информацию следует (п. 5.5.3 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009): <ul style="list-style-type: none"> ➤ получать от своих поставщиков; ➤ собирать на продукцию и историю процесса производства; ➤ предоставлять своим потребителям и/или поставщикам:
<p>49. Наличие плана обучения персонала системе прослеживания, оценка эффективности этого обучения (п. 6.4 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):</p>
<p>50. Создана ли схема мониторинга системы прослеживаемости (п. 6.5 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):</p>
<p>51. Установлены ли ключевые показатели деятельности для определения результативности системы (п. 6.6 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):</p>
<p>52. Проводится ли через запланированные промежутки времени внутренние аудиты, чтобы оценить результативность системы в части удовлетворения поставленных целей (п. 7 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009)?</p>
<p>53. Определено ли какие документы требуются организации для достижения целей системы прослеживаемости. Соответствующая документация должна, как минимум, содержать (п. 5.7 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ описание соответствующих этапов в цепочке; ➤ описание обязанностей по менеджменту данных о прослеживаемости; ➤ записанную тем или иным способом информацию, в которой представлены документы на деятельность в области прослеживаемости, процесса производства, потоки материалов и результаты работы по верификации прослеживаемости и аудитам; ➤ документацию на действия, предпринятые в целях менеджмента несоответствия, связанные с установленной системой прослеживаемости, и ➤ сроки хранения документов.
<p>54. Проводится ли Анализ системы прослеживаемости организации? Наличие процедуры, регламентирующей проведение этого Анализа (п. 8 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):</p>
<p>55. Содержит ли этот анализ, в том числе, следующие данные (п. 8 ГОСТ Р ИСО 22005 – 2009):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ - прослеживаемость результатов испытания; ✓ - прослеживаемость результатов проведения аудита; ✓ - изменения, внесенные в продукцию или процессы;

- ✓ - информацию, связанную с прослеживаемостью, предоставленную другими организациями из цепочки производства кормов и пищевых продуктов;
- ✓ - корректирующие действия в отношении прослеживаемости;
- ✓ - обратную связь с потребителем, включая жалобы, касающиеся прослеживаемости;
- ✓ - новые или с внесенными поправками технические регламенты, влияющие на прослеживаемость;
- ✓ - новые статистические методы оценки.

Источники опасностей: Сырьё, в т. ч. ингредиенты

56. Идентифицированы ли требования к безопасности сырьевых материалов, ингредиентов и материалов, входящих в контакт с пищевой продукцией (п. 10.3.4, ст. 13 ТР ТС 021/2011, п. 7.3.3 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?

57. Наличие процедуры выбора, утверждения и контроля поставщиков, его содержание (п. 9.2 ГОСТ Р 54762-2011)?

58. Наличие требований к использованию хрупких материалов и процедуры по предотвращению, контролированию или обнаружению возможного физического загрязнения (п. 10.4 ГОСТ Р 54762-2011):

Источники опасностей: Персонал (10.3.9, 11.6 – 11.7 ТР ТС 021/2011)

59. Определен ли уровень компетентности, необходимый для работы, влияющей на качество и безопасность продукции (п. 6.2.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?

60. Обеспечивается ли компетентность подготовкой персонала, или какими – либо другими действиями? Наличие и содержание Программ обучения работников, их обоснование (п. 6.2.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, раздел 10, Приложение САС/RCR 1 – 1969):

61. Установлены и документированы ли требования к личной гигиене и принципам поведения в соответствии с опасностью, которой могут подвергаться процесс и продукция (п. 10.3.9 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, п. 13.1, 13.8 ГОСТ Р 54762-2011)?

62. Установлены ли условия хранения и температура хранения, приготовления и выдерживания пищи, а также ограничения по времени в столовых для персонала и зонах, отведенных для приема пищи (п. 10.3 ГОСТ Р 54762-2011):

Источники опасностей: Оборудование (п. 10.3.5, 10.3.10, ст. 15 ТР ТС 021/2011)

63. Наличие Программы контроля функционирования технологического оборудования, её содержание (п. 10.3.4, п. 10.3.5 ТР ТС 021/2011):

64. Наличие Программы очистки технологического оборудования, её содержание (п. 10.3.4 ТР ТС 021/2011, п. 8.5 ГОСТ Р 54762-2011):

65. Наличие Программы профилактического технического обслуживания оборудования, её содержание (п. 10.3.4 ТР ТС 021/2011, п. 8.6 ГОСТ Р 54762-2011):

Источники опасностей: Окружающая среда – территория, здания, сооружения, помещения (п. 10.3.10, 11.3.7, 11.3.8, ст. 14 ТР ТС 021/2011)

66. Наличие Программы обязательных предварительных мероприятий, её содержание (п. 7.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):

67. Наличие процедур (ы), определяющих порядок управления видами деятельности, включенными в программы обязательных предварительных мероприятий, их содержание (п. 7.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):

68. Наличие Программы по предотвращению, контролированию и выявлению загрязнения, её содержание (п. 10 ГОСТ Р 54762-2011):
69. Наличие Программы контроля инженерных систем, её содержание (п. 6.1 ГОСТ Р 54762-2011):
70. Наличие Программы мониторинга окружающей среды, её содержание (п. 14.1, 14.2 ТР ТС 021/2011, п. 4.4.6, 4.4.7 САС/RCR 1 – 1969):
71. Наличие системы идентификации, сбора и утилизации отходов, её содержание (п. 7 ГОСТ Р 54762-2011):
72. Наличие Программы санитарно-профилактических работ, её содержание (п. 6.2, 12.5 САС/RCR 1 – 1969, п. 11.1 ГОСТ Р 54762-2011):
73. Наличие процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов (п. 12.1 ГОСТ Р 54762-2011):
74. Наличие Программы контроля санитарно-профилактических работ, её содержание (п. 6.5 САС/RCR 1 – 1969, п. 11.5 ГОСТ Р 54762-2011):
75. Наличие Программы чистки и дезинфекции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, её содержание (п. 17 ТР ТС 021/2011):

II. ПРОВЕРКА НА РАБОЧИХ МЕСТАХ

1. Как выполняются требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции (ст. 12 ТР ТС 021/2011, п. 5.5.1 САС/RCR 1 – 1969)
2. Получил ли персонал, работающий с пищевой продукцией, специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства (п. 6.2.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, п. 10.3 ГОСТ Р 54762-2011):
3. Оценивается ли эффективность действий по обеспечению компетентности (п. 6.2.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
4. Существует ли осознание каждым сотрудником своей роли в деятельности организации, и каким образом работники вносят вклад в достижение целей в области качества и безопасности продукции (п. 6.2.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007)?
5. Наличие оборудования и средств личной гигиены и их соответствие требованиям (п. 10.3.9 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):
6. Как осуществляется допуск к работе (по состоянию здоровья) с производимой продукцией (п. 11.6 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007, п.п. 13.5, 13.6 ГОСТ Р 54762-2011)?
7. Соответствие спецодежды установленным требованиям (п. 13.4 ГОСТ Р 54762-2011):
8. Соответствуют ли поверхности, контактирующие с продукцией, установленным требованиям (п. 8.3 ГОСТ Р 54762-2011):

<p>9. Фактическое выполнение Программы контроля функционирования технологического оборудования (п.п. 10.3.4, 10.3.5 ТР ТС 021/2011):</p>
<p>10. Фактическое выполнение Программы очистки технологического оборудования (п. 10.3.4 ТР ТС 021/2011, п. 8.5 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>11. Фактическое выполнение Программы профилактического технического обслуживания оборудования (п. 10.3.4 ТР ТС 021/2011, п. 8.6 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>12. Как проводится верификация Программы обязательных предварительных мероприятий. Наличие записей о верификации и модификации программ обязательных предварительных мероприятий (п. 7.2 ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007):</p>
<p>13. Обозначены ли границы производственной площадки и контролируется ли доступ на неё (п. 4.3 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>14. Фактическое выполнение Программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения (п. 10 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>15. Фактическое выполнение Программы контроля инженерных систем (п. 6.1 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>16. Установлены ли требования к фильтрации, влажности (RH %) и микробиологическим характеристикам воздуха, используемого в качестве одного из ингредиентов или непосредственно контактирующего с продукцией? Как осуществляется контроль за исполнением этих требований (п. 6.4 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>17. Фактическое выполнение Программы мониторинга окружающей среды (п. 14.1, 14.2 ТР ТС 021/2011, п. 4.4.6, 4.4.7 САС/RCR 1 – 1969):</p>
<p>18. Кто назначен ответственным за организацию борьбы с вредителями? Подтверждение его компетентности в этом вопросе. Наличие Программы борьбы с вредителями (п.п. 12.2, 12.6 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>19. Как контролируется использование средств борьбы с вредителями (п. 12.6 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>20. Наличие системы идентификации, сбора и утилизации отходов, её выполнение (п. 7 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>21. Фактическое выполнение Программы санитарно-профилактических работ (п. 11.1 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>22. Проведена ли валидация этой Программы (п. 11.3 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>23. Наличие системы идентификации и обеспечения пригодности для применения в пищевом производстве применяемых чистящих, дезинфицирующих средства и химических веществ (п. 11.2 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>24. Как хранятся применяемые для чистки и дезинфекции средства (п. 11.2 ГОСТ Р 54762-2011):</p>
<p>25. Наличие процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий, выполнения очистки, состояния поступающих материалов (п. 12.1 ГОСТ Р 54762-2011):</p>

26. Наличие Программы контроля санитарно-профилактических работ, её содержание и фактическое выполнение (п. 11.5 ГОСТ Р 54762-2011):

27. Наличие Программы чистки и дезинфекции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров для перевозки (транспортирования) пищевой продукции (п. 17 ТР ТС 021/2011):