Исходная информация для оценки системы НАССР:

1 Сведения о производстве:

- организационная структура, включающая основные и вспомогательные производственные подразделения, инженерные и административные службы с указанием связей между ними;

- организационная структура системы НАССР с включением в нее структурных подразделений, обособленных структурных подразделений, на которые распространяется действие системы НАССР;

- перечень этапов производства, обработки и распределения, входящих в область действия системы НАССР;

- состав группы по обеспечению безопасности пищевых продуктов;

- численность работающих, на которых распространяется область действия системы НАССР;

- 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;

- наличие параллельных производственных линий;

- информация, касающаяся управления процессами, переданными в аутсорсинг.

2 Сведения о продукции:

- наименование продукции, производство которой охвачено системой НАССР;

- наименование категории и сектора пищевой цепи (A – сельское хозяйство (животные), B – сельское хозяйство (растения), C – переработка 1 (скоропортящиеся продукты), D – переработка 2 (скоропортящиеся продукты растениеводства), E – переработка 3 (продукты с длительным сроком хранения при комнатной температуре), F – производство кормов, G – общественное питание, H – оптовая и розничная торговля, I – услуги, J – транспортирование и хранение, K – производство оборудования, L – производство биологических и химических продуктов, M – производство упаковочных материалов);

- информация о сезонности производства по каждому наименованию продукции, производство которой охвачено системой НАССР (при наличии);

- объем изготовления продукции, в том числе объем поставок на экспорт (указывают для каждого наименования продукции);

- перечень стран, в которые поставляется продукция.

3 Перечень документов, устанавливающих технические требования к продукции;

4 Перечень санитарных инструкций, имеющихся в организации.

5 Документы системы НАССР, включающие:

- политику в области безопасности пищевых продуктов;

- цели в области безопасности пищевых продуктов;

- описание сырья, ингредиентов, пищевых добавок и упаковки, контактирующей с пищевыми продуктами, в соответствии с заявленной областью сертификации;

- описание конечных продуктов;

- блок-схемы для продуктов и (или) процессов, на которые распространяется действие системы НАССР;

- план-схему территории 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 контроля (методология и параметры, используемые для классификации мер контроля);

- план НАССР;

- схемы обмена информацией с внешними организациями и внутри организации;

- процедуру управления документацией;

- процедуру управления записями;

- процедуру по обращению с потенциально опасными продуктами;

- процедуру по корректирующим мероприятиям;

- процедуру изъятия;

- процедуру проведения внутренних аудитов системы НАССР;

- систему прослеживаемости;

- технологические инструкции на выпуск продукции, производимой в рамках системы НАССР.

6 Информация о безопасности продукции за последний календарный год:

- данные об аварийных ситуациях и несчастных случаях, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, и данные об изъятиях небезопасной продукции;

- данные о рекламациях, жалобах и происшествиях, связанных с нарушением требований безопасности продукции.