

Опитувальна анкета
для проведення попереднього оцінювання системи управління безпечністю
харчових продуктів згідно з вимогами ДСТУ ISO 22000:2019, ISO 22000:2018

1 Назва і реквізити підприємства-заявника.

-

2 Сфера застосування системи управління безпечністю харчових продуктів (далі - СУБХП):

2.1 Відомості про виробничі ділянки (філії), які охоплено СУБХП (у разі наявності окремих виробничих ділянок наводиться інформація про кожну ділянку):

Назва та адреса	Керівник / контактна особа	Діяльність / процеси	Кількість персоналу	Кількість змін	Дні та часи роботи

2.2 Сезонність роботи:

2.3 Відомості про продукти, які охоплено СУБХП:

Назва продукту	Код ДКПП/КВЕД	Позначення та назва нормативного документу на виготовлення продукту	Примітка

2.4 Кількість виробничих ліній:

2.5 Рівень автоматизації, закритості виробничих систем, використання технологій, механізації та трудомісткості:

2.6 Відомості про процеси, які здійснюють субпідрядники:

2.7 Кількість досліджень НАССР _____

2.8 Категорії та підкатегорії харчового ланцюга:

3 Керівний склад:

3.1. Прізвище, ініціали і посади відповідальних керівників підприємства.

-

-

3.2. Прізвище, ініціали і посада особи, відповідальної за СУБХП підприємства, контактні телефони.

4 Кількість працівників, що працюють на ділянках, охоплених системою управління безпечністю харчових продуктів (персонал підприємства, що залучається в рамках сфери сертифікації) _

5 Кількість тимчасових і/або сезонних працівників

6 Відомості про наявні дозвільні документи у сфері гігієни та санітарії (експлуатаційні дозволи, ліцензії тощо)

№ п/п	Назва дозвільного документу (дозволу, ліцензії тощо)	Хто видав	Термін дії
1	2	3	4

--	--	--	--

7 Відомості щодо СУБХП:

7.1 Інформація, що стосується використання організацією консалтингу щодо СУБХП (участь у розроблянні, впровадженні або супроводженні системи управління організації стороннього виконавця)

7.2 Якщо СУБХП інтегровано з іншою системою управління, вкажіть, будь-ласка, з якою

Рівень інтеграції:

Інтегрована документація системи управління, включаючи процедури та інструкції	так ☐	ні ☐
Аналіз з боку керівництва, що враховує загальну бізнес-стратегію та план	так ☐	ні ☐
Інтегрований підхід до внутрішнього аудиту	так ☐	ні ☐
Інтегрований підхід до політики та цілей	так ☐	ні ☐
Інтегрований підхід до процесів системи управління	так ☐	ні ☐
Інтегрований підхід до механізмів поліпшення, (коригувальні та запобіжні дії; вимірювання та постійне поліпшення)	так ☐	ні ☐
Інтегроване забезпечення управління та розподіл відповідальності	так ☐	ні ☐

7.3 Дата останнього аналізування СУБХП з боку вищого керівництва: _____

7.4 Дата останнього внутрішнього аудиту:

7.5 Відомості за останній рік про наявність та кількість скарг, претензій чи рекламаций замовників і споживачів та недотримання законодавчих і нормативних вимог щодо безпечності харчових продуктів: _____

7.6 Законодавчий та регуляторний контекст, який організація зобов'язується дотримуватись:

7.7 Відомості про документацію СУБХП:

7.8 Відомості про документацію СУБХП:

ДСТУ ISO 22000:2019 ISO 22000:2018		Документ системи		Методики (позначення,	Інші документи (позначення,	Протоко ли	
№ пунк- ту	Назва пункту	Розроблено					Не пот- рібен
		так	ні				

4 СЕРЕДОВИЩЕ ОРГАНІЗАЦІЇ

4.1	Розуміння організації та її середовище						
4.2	Розуміння потреб та і очікувань зацікавлених сторін						
4.3	Визначення сфери застосування системи управління безпечністю харчових продуктів						

<i>ДСТУ ISO 22000:2019 ISO 22000:2018</i>		<i>Документ системи</i>			<i>Методики (позначення,</i>	<i>Інші документи (позначення,</i>	<i>Протоко ли</i>
4.4	Система управління безпечністю харчових продуктів						
5 ЛІДЕРСТВО							
5.1	Лідерство та зобов'язання						
5.2	Політика						
5.3	Функції, обов'язки та повноваження в межах організації						
6 ПЛАНУВАННЯ							
6.1	Дії стосовно ризиків і можливостей						
6.2	Цілі системи управління безпечності харчових продуктів та планування для їх досягнення						
6.3	Планування змін						
7 ПІДТРИМАННЯ							
7.1	Ресурси						
7.1.2	Люди						
7.1.3	Інфраструктура						
7.1.4	Робоче середовище						
7.1.5	Зовні розроблені елементи системи управління безпечністю харчових продуктів						
7.1.6	Керування надаваними ззовні процесами, продуктами або послугами						
7.2	Компетентність						
7.3	Обізнаність						
7.4	Інформування						
7.4.2	Зовнішнє інформування						
7.4.3	Внутрішнє інформування						
7.5	Задokumentована						

ДСТУ ISO 22000:2019 ISO 22000:2018		Документ системи			Методики (позначення,	Інші документи (позначення,	Протоко ли
	інформація						
8. ФУНКЦІОНУВАННЯ							
8.1	Оперативне планування та керування						
8.2	Програми- передумови (ПП)						
8.3	Система простежуваності						
8.4	Готовність до аварійних ситуацій та реагування на них						
8.5	Керування небезпечними чинниками						
8.5.1	Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників						
8.5.1.2	Характеристики сировини, інгредієнтів і матеріалів, що контактують з продуктом						
8.5.1.3	Характеристика кінцевих продуктів						
8.5.1.4	Використання за призначеністю						
8.5.1.5	Блок-схеми та опис процесів						
8.5.2	Аналізування небезпечних чинників						
8.5.2. 2	Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятих рівнів						
8.5.2.3	Оцінювання небезпечних чинників						
8.5.2.4	Вибирання та розподілення за категоріями заходів керування						

<i>ДСТУ ISO 22000:2019 ISO 22000:2018</i>		<i>Документ системи</i>			<i>Методики (позначення,</i>	<i>Інші документи (позначення,</i>	<i>Протоко ли</i>
8.5.3	Підтвердження заходів керування та комбінацій заходів керування						
8.5.4	План керування небезпечними чинниками (план НАССР /ОПП)						
8.5.4.2	Визначення критичних меж та критеріїв дієвості						
8.5.4.3	Система моніторингу КТК та ОПП						
8.5.4.4	Дії в разі, коли критичні межі або критерії дієвості не дотримано						
8.5.4.5	Впровадження плану керування небезпечними чинниками						
8.6	Оновлення інформації, яка визначає ПП і план керування небезпечними чинниками						
8.7	Керування моніторингом та вимірюванням						
8.8	Перевіряння, що стосується ПП і плану керування небезпечними чинниками						
8.8.1	Перевіряння						
8.8.2	Аналізування результатів дій щодо перевіряння						
8.9	Керування невідповідностями продукту та процесу						
8.9.2	Коригування						
8.9.3	Коригувальні дії						
8.9.4	Оперування						

<i>ДСТУ ISO 22000:2019 ISO 22000:2018</i>		<i>Документ системи</i>			<i>Методики (позначення,</i>	<i>Інші документи (позначення,</i>	<i>Протоко ли</i>
	потенційно-небезпечними продуктами						
8.9.4.2	Оцінювання для випуску						
8.9.4.3	Розміщення невідповідних продуктів						
8.9.5	Вилучення/відкликання						
9 ОЦІНЮВАННЯ ДІЄВОСТІ							
9.1	Моніторинг, вимірювання, аналізування та оцінювання						
9.1.2	Аналізування та оцінювання						
9.2	Внутрішній аудит						
9.3	Аналізування з боку керівництва						
9.3.2	Вхідні дані аналізування системи управління						
9.3.3	Вихідні дані аналізування системи управління						
10 ПОЛІПШУВАННЯ							
10.1	Невідповідність і коригувальні дії						
10.2	Постійне поліпшування						
10.3	Оновлення системи управління безпеності харчових продуктів						

Керівник підприємства
МП

(підпис, ініціали, прізвище)

Дата _____