**Состав исходной информации 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 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 НАССР;

- 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 контроля процессов, переданных в аутсорсинг.

**2.** Сведения о продукции:

- наименование продукции, производство которой охвачено системой НАССР;

- наименование категории и сектора пищевой цепи;

- информация о сезонности производства по каждому наименованию продукции, производство которой входит в область применения системы НАССР**;**

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

- перечень стран, в которые поставляется продукция.

**3.** Перечень:

- ТНПА, устанавливающих требования к выпускаемой продукции;

- санитарных инструкций, имеющихся в организации.

**4.** 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 организации с указанием производственных, административных и вспомогательных зданий и сооружений, зелёных насаждений, 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 и отходов;

- перечень идентифицированных опасностей;

- методологию оценки и результаты оценки опасностей;

- результаты выбора и оценки мер контроля (методология и параметры, используемые для классификации мер контроля);

- рабочие программы предварительных условий;

- план НАССР;

- схема обмена информацией с внешними организациями и внутри организации;

- программы предварительных условий;

- процедуру управления документацией;

- процедуру управления записями;

- процедуру по обращению с потенциально опасными продуктами;

- процедуру по корректирующим мероприятиям;

- процедуру изъятия;

- систему прослеживаемости;

- процедуру управления потенциальными аварийными ситуациями и несчастными случаями;

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

**5.** 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, претензиях, жалобах и происшествиях, связанных с нарушением требований безопасности продукции.