**Состав исходной информации**

**для оценки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов**

**1.** Сведения о производстве:

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

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

- основные виды деятельности/процессы для продукции или услуг, которые осуществляются в организации могут оказывать влияние на безопасность конечной продукции (как это определено юридической ответственность за деятельностью организации);

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

- состав группы по обеспечению безопасности пищевых продуктов;

- численность работающих, на которых распространяется область действия СМБПП;

- 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 СМБПП;

- наименование категории и сектора пищевой цепи:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Кластер** | **Категория** | | **Подкатегория** | |
|  | Основное производство | А | Выращивание животных или обращение с животными | АI | Выращивание животных для производства мяса/ молока/яиц/меда |
|  | В | Выращивание растений или обращение с растениями | ВI | Выращивание. Обращение с растениями (кроме зерновых и бобовых) |
|  | ВIII | Предварительная обработка продукции растениеводства |
|  | Производство пищевой продукции | С | Производство пищевой продукции, продовольственного сырья и кормов для домашних животных | С0 | Животные первичная переработка |
|  | СI | Производство скоропортящейся продукции животного происхождения |
|  | CII | Производство скоропортящейся продукции растительного происхождения |
|  | СIII | Производство скоропортящейся продукции животного и растительного происхождения. Продукция (продукция смешанного состава) |
|  | СIV | Производство продукции, хранящейся при температуре окружающей среды |
|  | D | Производство кормов и кормов для непродуктивных животных |  |  |
|  | Торговля транспортирование и хранение | F | Торговля, розничная торговля и электронная торговля | FI | Розничная торговля/оптовая торговля |
|  | FII | Посреднические операции/торговля |
|  | G | Услуги транспортирования и хранения |  |  |
|  | Дополнительные услуги | H | Услуги |  |  |
|  | Упаковочный материал | I | Производство упаковочного материала |  |  |
|  | Био-/ химические вещества | K | Химические и биохимические |  |  |

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

- объём 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;

- санитарных инструкций, имеющихся в организации.

**4.** Документы СМБПП, 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 СМБПП;

- 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);

- рабочие программы предварительных условий;

- план НАССР;

- схемы 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;

- процедуру проведения внутренних аудитов СМБПП;

- систему прослеживаемости;

- процедуру управления потенциальными аварийными ситуациями и несчастными случаями;

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

**5.** Информацию 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.