

**Перечень документации по системе ХАССП, которую вы получите по итогам заказа услуги «Разработка системы ХАССП\*»**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>
1.	План разработки СМБПП
2.	Приказ о создании Группы по обеспечению безопасности пищевой продукции
3.	Политика в области безопасности пищевой продукции
4.	Документированная процедура по управлению записями
5.	Документированная процедура по управлению документацией
6.	Документированная процедура по хранению, складированию и транспортировке
7.	Документированная процедура по техническому обслуживанию оборудования
8.	Документированная процедура по санитарии и личной гигиене
9.	Документированная процедура по управлению несоответствующей продукцией
10.	Документированная процедура по контролю качества и безопасности пищевой продукции
11.	Документированная процедура по идентификации и прослеживаемости продукции
12.	Документированная процедура по управлению закупками
13.	Документированная процедура по управлению аварийными ситуациями
14.	Документированная процедура по внутреннему аудиту
15.	Документированная процедура по корректирующим действиям
16.	Документированная процедура по обучению персонала
17.	Документированная процедура по анализу системы со стороны высшего руководства
18.	Схема движения потоков сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, готовой продукции, рабочего персонала на производстве
19.	Блок-схемы производственных (технологических) процессов, которые могут оказывать влияние на безопасность продукции
20.	Идентификация опасных факторов (идентификация опасных факторов в сырье, в вспомогательных и упаковочных материалах, идентификация опасных факторов по технологическим операциям)
21.	Выбор Критической Контрольной Точки (далее ККТ) или Оперативной Программы Предварительных Условий (далее ОППУ): Результаты анализа по Дереву принятия решений, Рабочий лист для ККТ (в случае выявления) или Программа мониторинга для ОППУ
22.	Составление протокола по валидации мер контроля
23.	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
24.	Инструкция по управлению аллергенами и ГМО на предприятии
25.	Инструкция по уборке производственных, складских, бытовых помещений и технологического оборудования, и инвентаря
26.	Инструкция по санитарии и личной гигиене рабочего персонала
27.	Инструкция по правилам хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и готовой продукции на предприятии
28.	Инструкция по эксплуатации дезинфицирующих ковриков (дезковриков)
29.	Инструкция по приёму посетителей
30.	Инструкция по мойке оборудования и рабочего инвентаря цеха

**Примечание:** \* - окончательный перечень разрабатываемой документации по системе ХАССП будет определен по результатам анализа документации Заказчика, а также зависит от выбранного нормативного документа по ХАССП, который планируется к внедрению на предприятии.