

Анализ существующей СМК на предприятии ИООО "БЕЛ-ОБСТ":

1. Определение перечня документации и процедур необходимых для разработки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (далее СМБПП) по схеме сертификации FSSC 22 000 (ISO 22000:2005, TS 22002-1:2009), далее ISO 22000, представление на утверждение Перечня.
2. Определение области распространения СМБПП (Приказ с наименованием области распространения СМБПП, так же возможные исключения из стандарта).
3. Утверждение программы по разработке, внедрению и сертификации СМБПП.
4. Рассмотрение должностных обязанностей и функций на предприятии и назначение представителя руководства (приказ), формирование рабочей группы по разработке (приказ), группы по пищевой безопасности (приказ). Координационное совещание с Высшим руководством, представителем по качеству, специалистами по этапам и срокам разработки СМБПП согласно программе (Протокол КС №1).
5. Формирование и утверждение организационной структуры (органиграммы) СМБПП.
6. Разработка и утверждение матрицы ответственности СМБПП.
7. Разработка положений СМБПП: о рабочей группе по СМБПП
8. Разработка Политики руководства в области безопасности (Политика и приказ) или интеграция с Политикой в области качества
9. Рассмотрение показателей по качеству и безопасности предприятия и формирование целей предприятия в области безопасности пищевой продукции (Цели СМБПП общие и приказ).
10. Распределение функциональных обязанностей по СМБПП и доработка положений и должностных инструкций руководителей и специалистов в соответствии с требованиями ISO 22000 (Изменения в должностные руководителей и специалистов).