

Полный перечень разработанной документации для ИООО "БЕЛ-ОБСТ":

1. Перечень 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. Приказ с наименованием области распространения СМБПП, так же возможные исключения из стандарта.
3. Программа по разработке, внедрению и сертификации СМБПП.
4. Изменения в должностные обязанности и функций на предприятии
5. Назначение представителя руководства (приказ),
6. Формирование рабочей группы по разработке (приказ),
7. Группы по пищевой безопасности (приказ).
8. Органиграммы СМБПП
9. Матрица ответственности СМБПП.
10. Положение СМБПП о рабочей группе по СМБПП
11. Политика руководства в области безопасности (Политика и приказ)
12. Цели предприятия в области безопасности пищевой продукции (Цели СМБПП общие и приказ).
13. Документация системы менеджмента качества в СМБПП
14. СТП 001-2016 «Управление внутренней документацией на предприятии»
15. СТП 002 -2016 «Управление внешней документацией на предприятии»
16. СТП 003 - 2016 «Управление записями по качеству»
17. СТП 004 – 2016 «Управление несоответствующей продукцией»
18. СТП 005 – 2016 «Корректирующие и предупреждающие действия»
19. СТП 006-2016 Внутренний аудит.
20. СТП «Описание продукции»
21. СТП «Описание производства, блок-схемы процессов»
22. СТП «Руководство по HACCP»
23. СТП «Информирование группы HACCP»
24. СТП «Анализ опасностей»
25. СТП «Критические контрольные точки, план HACCP»
26. СТП «Программа предварительных условий» с включением всех обязательных требований.
27. План обучения, программы обучения, журнала, ведомости.
28. СТП «Отзыв продукции».
29. СТП (инструкции, карты) по идентификации и прослеживаемости
30. СТП «Управление аварийными ситуациями (кризисными ситуациями).
31. Изменения в инструкциях предприятия по гигиене (санитарных инструкций) санитарной обработке, мойке и дезинфекции, личной гигиене и др.
32. Отчеты по валидации комбинаций мер контроля HACCP
33. Руководство по СМБПП по ISO 22000:2005, TS 22002-1:2009 – 3 части

34. Приказ по внутренним аудитам
35. Программа обучения, журнал, ведомость внутренних аудиторов
36. Аттестация внутренних аудиторов предприятия по требованиям СМБПП (Приказ).
37. Программа аудитов на 2016-2015 гг. и проведение внутреннего аудита СМБПП предприятия на соответствие требованиям МС ISO 22000 разработанным документированным процедурам.
38. Протоколы, опросные листы, отчёты, планы по аудитам.
39. Итоговый отчет, входные данные со стороны руководства
40. Приказ о внедрении СМБПП
41. Заявка и проведение сертификации СМБПП по схеме сертификации FSSC 22000 (ISO 22000:2005, TS 22002-1:2009)



Изи Штандарт
сертифицирующая компания