**Перелік документів системи HACCP (ХАСП)**

**які необхідно розробити та впровадити оператору ринка харчової продукції для успішного проходження державних перевірок від Держпродспоживслужби**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Документ системи** | **Умовна група документів** |
| 1 | Звіт з діагностичного аудиту | Початкові елементи НАССР |
| 2 | Наказ про створення групи НАССР |
| 3 | Положення про групу НАССР |
| 4 | Лист-зобов’язання вищого керівництва |
| 5 | Наказ про проведення навчання |
| 6 | Протокол про проведення навчань (наприклад – сертифікат) |
| 7 | Політика у сфері безпечності харчової продукції |
| 8 | Цілі у сфері безпечності харчової продукції |
| 9 | Теми засідань групи НАССР |
| 10 | Протоколи зборів групи НАССР |
| 11 | Організаційна структура |
| 12 | Робочі інструкції |
| 13 | Посадові інструкції |
| 14 | Інструкція для відвідувачів |
| 15 | Графік прибирання і реєстрація | Журнали (протоколи) та переліки |
| 16 | Журнал контролю технологічних процесів |
| 17 | Журнал реєстрації дезінсекції і дератизації |
| 18 | Журнал реєстрації ремонтних робіт |
| 19 | Журнал обліку крихких і тих, що б’ються предметів |
| 20 | Перелік інвентаря для прибирання |
| 21 | Перелік мийних і дезінфікуючих засобів |
| 22 | Перелік постачальників/виробників |
| 23 | Журнал відвідувачів |
| 24 | Журнал здоров’я |
| 25 | Перелік співробітників, що проходять медогляд |
| 26 | Описи сировини | Описи “Скелет ХАСП” |
| 27 | Описи продукції |
| 28 | Описи пакувальних матеріалів |
| 29 | Технологічні карти/інструкції |
| 30 | Блок-схеми виробництва |
| 31 | Протокол аналізу небезпечних факторів |
| 32 | План(и) НАССР |
| 33 | Методика визначення критичних контрольних точок (ККТ) | Методики |
| 34 | Протокол визначення критичних контрольних точок (ККТ) |
| 35 | Методика моніторингу критичних контрольних точок (ККТ) |
| 36 | Методика управління протоколами |
| 37 | Методика управління документацією |
| 38 | Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень | **Програми – передумови (ППУ)** (санітарні норми та правила)      основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними |
| 39 | ППУ щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок |
| 40 | ППУ щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо) |
| 41 | ППУ щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами |
| 42 | ППУ щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь |
| 43 | ППУ щодо здоров’я та гігієни персоналу |
| 44 | ППУ щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності |
| 45 | Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби |
| 46 | Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин |
| 47 | ППУ щодо специфікації і контролю постачальників |
| 48 | ППУ щодо зберігання та транспортування |
| 49 | ППУ щодо контролю технологічних процесів |
| 50 | ППУ щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів |
| 51 | Документована процедура щодо ідентифікації та простежуваності | Постійно діючі процедури НАССР |
| 52 | Документована процедура щодо коригувальних дій |
| 53 | Протокол оцінки компетентності персоналу |
| 54 | План і протокол проходження навчання персоналом |
| 55 | Документована процедура проведення внутрішніх аудитів | Система постійного поліпшення (внутрішні аудити) |
| 56 | Наказ про проведення внутрішніх аудитів і призначення групи ВА |
| 57 | План-графік проведення внутрішніх аудитів |
| 58 | Програма проведення внутрішніх аудитів |
| 59 | Опитувальна анкета для внутрішніх аудитів |
| 60 | Звіт за внутрішнім аудитом |
| 61 | Бланк (або протокол(и) за наявності факту) невідповідності |
| 62 | Зведена таблиця матричного аналізу невідповідностей |
| 63 | Бланк (або протокол(и) за наявності факту) коригувальних дій |