**Опитувальна анкета**

**для проведення попереднього оцінювання системи керування безпечністю**

**харчових продуктів (СКБХП) вимогам**

##### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(позначення стандарту (-ів) на СУ)

##### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

##### (назва організації)

**Загальні відомості про організацію:**

Юридична адреса

Адреса виробництва (надання послуг)

**Банківські реквізити:**

IBAN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ у банку\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Код ЄДРПОУ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Індивідуальний податковий номер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Статус платника податку на прибуток\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тел/факс:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_

e-mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_веб-сайт: www.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_

**Відомості про керівний склад організації**:

Посада, прізвище, ім′я, по-батькові керівника організації, № тел / факсу:

Посада, прізвище, ім′я, по-батькові працівника організації, відповідального за СКБХП:

№ тел / факсу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

е-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Відомості про організаційну структуру організації**

Кількість працівників організації - \_\_\_\_\_\_ осіб, зокрема зайнятих у сфері, охопленою СКБХП - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ осіб

Кількість тимчасових і/або сезонних працівників\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кількість змін\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дні та часи роботи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Відомості про окремі виробничі ділянки (філії), які охоплено СКБХП (у разі їхньої наявності):**

Назва та адреса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Керівник/контактна особа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Діяльність/процеси, категорія (-ї) або підкатегорія (-ї) харчового ланцюга

Кількість персоналу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кількість змін \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дні та часи роботи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Загальні відомості про систему керування безпечністю харчових продуктів:**

Рік і місяць запровадження системи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата останнього аналізування СКБХП з боку вищого керівництва

Період проведення повного циклу внутрішніх аудитів / Дата останнього внутрішнього аудиту

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Якщо СКБХП інтегровано з іншою системою управління, вкажіть, будь-ласка, з якою\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Якщо СКБХП раніше вже було сертифіковано, вкажіть, будь-ласка, орган сертифікації, який видав сертифікат, номер і дату сертифікату

У разі залучення до розроблення та запровадження СКБХП зовнішніх експертів (юридичних і фізичних осіб), зазначте, будь-ласка, їхню контактну інформацію \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Відомості про основні види діяльності (процеси) організації, категорія (-ї) або підкатегорія (-ї) харчового ланцюга**:

Кількість технологічних ліній

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кількість досліджень НАССР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Відомості про процеси, які можуть вплинути на відповідність продукції та які здійснюють субпідрядники

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Відомості про продукцію (послуги), які охоплено СКБХП:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид, назва  | Коди ДКПП | Позначення та назва нормативного документу (ДСТУ, ГОСТ, ТУ тощо), за якими виробляється продукція (надаються послуги) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Відомості про документацію СКБХП:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вимоги стандарту(позначення стандарту) | Документ системи | Примітки |
| № | Назва пункту | Розроблено | Назва документу |
| так | ні |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **4 СЕРЕДОВИЩЕ ФУКЦІЮВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ**  |
| 4.1 | Розуміння організації та середовища її функціювання |  |  |  |  |
| 4.2 | Розуміння потреб і очікувань заінтересованих сторін  |  |  |  |  |
| 4.3 | Визначення сфери застосування системи керування безпечністю харчових продуктів |  |  |  |  |
| 4.4 | Система керування безпечністю харчових продуктів |  |  |  |  |
| **5 ЛІДЕРСТВО** |
| 5.1 | Лідерство та зобов'язання |  |  |  |  |
| 5.2 | Політика |  |  |  |  |
| 5.2.1 | Установлення політики щодо безпечності харчових продуктів |  |  |  |  |
| 5.2.2 | Інформування про політику щодо безпечності харчових продуктів |  |  |  |  |
| 5.3 | Функції, відповідальність та повноваження в межах організації  |  |  |  |  |
| **6 ПЛАНУВАННЯ** |
| 6.1 | Дії стосовно ризиків і можливостей |  |  |  |  |
| 6.2 | Цілі системи керування безпечністю харчових продуктів та планування їх досягнення |  |  |  |  |
| 6.3 | Планування змін |  |  |  |  |
| **7 ПІДТРИМАННЯ** |
| 7.1 | Ресурси |  |  |  |  |
| 7.1.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 7.1.2 | Люди |  |  |  |  |
| 7.1.3 | Інфраструктура |  |  |  |  |
| 7.1.4 | Робоче середовище |  |  |  |  |
| 7.1.5 | Зовні розроблені елементи системи керування безпечністю харчових продуктів |  |  |  |  |
| 7.1.6 | Керування надаваними ззовні процесами, продуктами або послугами |  |  |  |  |
| 7.2 | Компетентність |  |  |  |  |
| 7.3 | Обізнаність |  |  |  |  |
| 7.4 | Інформування |  |  |  |  |
| 7.4.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 7.4.2 | Зовнішнє інформування |  |  |  |  |
| 7.4.3 | Внутрішнє інформування |  |  |  |  |
| 7.5 | Задокументована інформація |  |  |  |  |
| 7.5.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 7.5.2 | Створення та оновлення |  |  |  |  |
| 7.5.3 | Керування задокументованою інформацією |  |  |  |  |
| **8 ФУНКЦІЮВАННЯ** |
| 8.1 | Оперативне планування та керування |  |  |  |  |
| 8.2 | Програми-передумови (ПП)  |  |  |  |  |
| 8.3 | Система простежуваності  |  |  |  |  |
| 8.4 | Готовність до надзвичайних ситуацій та реагування на них |  |  |  |  |
| 8.4.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 8.4.2 | Урегулювання надзвичайних ситуацій та інцидентів |  |  |  |  |
| 8.5 | Керування небезпечними чинниками |  |  |  |  |
| 8.5.1 | Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників |  |  |  |  |
| 8.5.1.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 8.5.1.2 | Характеристики сировини, інгредієнтів та матеріалів, що контактують з продуктом |  |  |  |  |
| 8.5.1.3 | Характеристика кінцевих продуктів |  |  |  |  |
| 8.5.1.4 | Використання за призначеністю |  |  |  |  |
| 8.5.1.5 | Блок-схеми та опис процесів |  |  |  |  |
| 8.5.1.5.1 | Підготування блок-схем |  |  |  |  |
| 8.5.1.5.2 | Підтвердження блок-схем на місці |  |  |  |  |
| 8.5.1.5.3 | Опис процесів та їх середовища  |  |  |  |  |
| 8.5.2 | Аналізування небезпечних чинників |  |  |  |  |
| 8.5.2.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 8.5.2.2 | Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятних рівнів |  |  |  |  |
| 8.5.2.3 | Оцінювання небезпечних чинників |  |  |  |  |
| 8.5.2.4 | Вибирання та розподілення за категоріями заходів керування |  |  |  |  |
| 8.5.3 | Підтвердження заходу(-ів) керування та комбінацій заходів керування |  |  |  |  |
| 8.5.4 | План керування небезпечними чинниками (план HACCP/OПП) |  |  |  |  |
| 8.5.4.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 8.5.4.2 | Визначення критичних меж і критеріїв дії |  |  |  |  |
| 8.5.4.3 | Системи моніторингу КТК і операційної ПП |  |  |  |  |
| 8.5.4.4 | Дії в разі, якщо критичних меж або критеріїв дії не дотримано |  |  |  |  |
| 8.5.4.5 | Впровадження плану керування небезпечними чинниками |  |  |  |  |
| 8.6 | Оновлення інформації, яка визначає ПП та план керування небезпечними чинниками |  |  |  |  |
| 8.7 | Керування моніторингом і вимірюванням |  |  |  |  |
| 8.8 | Перевіряння, що стосується ПП та плану керування небезпечними чинниками |  |  |  |  |
| 8.8.1 | Перевіряння |  |  |  |  |
| 8.8.2 | Аналізування результатів дій щодо перевіряння |  |  |  |  |
| 8.9 | Керування невідповідностями продукту та процесу |  |  |  |  |
| 8.9.1 | Загальні вимоги |  |  |  |  |
| 8.9.2 | Коригування |  |  |  |  |
| 8.9.3 | Коригувальні дії |  |  |  |  |
| 8.9.4 | Оперування потенційно небезпечними продуктами |  |  |  |  |
| 8.9.4.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 8.9.4.2 | Оцінювання для випуску |  |  |  |  |
| 8.9.4.3 | Розпоряджання невідповідними продуктами |  |  |  |  |
| 8.9.5 | Вилучення/Відкликання |  |  |  |  |
| **9 ОЦІНЮВАННЯ ДІЄВОСТІ** |
| 9.1 | Моніторинг, вимірювання, аналізування та оцінювання |  |  |  |  |
| 9.1.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 9.1.2 | Аналізування та оцінювання |  |  |  |  |
| 9.2 | Внутрішній аудит |  |  |  |  |
| 9.3 | Аналізування з боку керівництва |  |  |  |  |
| 9.3.1 | Загальні положення |  |  |  |  |
| 9.3.2 | Вхідні дані аналізування з боку керівництва |  |  |  |  |
| 9.3.3 | Вихідні дані аналізування з боку керівництва |  |  |  |  |
| **10 ПОЛІПШУВАННЯ** |
| 10.1 | Невідповідність і коригувальна дія |  |  |  |  |
| 10.2 | Постійне поліпшування |  |  |  |  |
| 10.3 | Оновлення системи керування безпечністю харчових продуктів |  |  |  |  |

*Примітки:*

1. ТОВ «ЦПВ «УКРСЕРТИФІКАЦІЯ» залишає за собою право запросити, при необхідності, додаткові документи після розглядання наданої опитувальної анкети.

- кількість копій сертифікату: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- оформлення сертифікату, крім української, ще іншою мовою \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Керівник організації \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис, ім’я, прізвище) (дата)

МП