

Перечень документов необходимых при проведении сертификационного аудита СМБПП по схеме сертификации FSSC 22000:2011

В минимальный перечень документов, необходимых для осуществления процесса сертификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на соответствие схемы сертификации FSSC 22000:2011 входят следующие документы:

1. Руководство по системе менеджмента безопасности пищевых продуктов.
 2. Организационная структура (функциональная структура или иные документы распределения).
 3. Ландшафт процессов (карта процессов, схема процессов).
 4. Политика в области качества и безопасности продукции.
 5. План HACCP
 6. Документированные процедуры:
 - управление документацией;
 - управление записями;
 - управление несоответствиями;
 - внутренний аудит;
 - корректирующие действия;
 - предупреждающие действия;
 - изъятие и отзыв продукции;
 - коррекция;
 - управление потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями (кризисными ситуациями);
 - управление потенциально опасной продукцией;
 - программы предварительных мероприятий;
 - производственные (оперативные) программы обязательных предварительных мероприятий.
 7. Доказательства проведения внутренних аудитов (программа, отчеты, корректирующие и предупреждающие мероприятия и т. д.).
 8. Доказательства проведения анализа со стороны руководства функционирования системы менеджмента качества (отчет).
- При необходимости, предоставление документации Заказчиком может регламентироваться соглашением о неразглашении информации.