

Общество с ограниченной ответственностью
«Северная Столица»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Северная Столица»

Д.А. Левин

11 января 2021 года



Дата введения: 11 января 2021 года

СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

**«Валидация, верификация и улучшение
системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

Санкт-Петербург

2021г.

| | | | | | |
|-------|-----------------|--|--|--------|---|
| | Редакция | ООО «Северная Столица» | | | |
| Номер | 2 | «Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции» Охраняется на правах интеллектуальной собственности | | Листов | 5 |

Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Общие положения

Группа безопасности пищевой продукции запланировала и внедрила процессы, необходимые для валидации мероприятий по управлению и для верификации и улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Валидация комбинаций мероприятий по управлению

Перед внедрением мероприятий по управлению организация проводит валидацию для того, чтобы выбранные мероприятия по управлению обеспечивали предусмотренное управление опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, для которой они предназначены.

Если вышеуказанные меры контроля не подходят, то мероприятие по управлению и/или комбинации мероприятий по управлению следует модифицировать и повторно оценить, т.е. внести изменения в мероприятия по управлению, касающиеся сырья, технологий производства, характеристик конечной продукции, способа распределения и предусмотренного применения конечной продукции.

Управление мониторингом и измерениями

Соответствующее измерительное оборудование, инструменты и т.д., способные обеспечить необходимую точность и четкость результатов, используется на рабочих местах, чтобы обеспечить соответствие продукции установленным требованиям, включая требования практик в области безопасности пищевой продукции.

Оборудование калибруется на регулярной основе и допуски устанавливаются на основе стабильности, цели и использования, обеспечивая тем самым, что система способна соответствовать необходимым требованиям к точности измерения.

Характерными особенностями разработанной и реализуемой системы калибровки являются:

- Оборудование, используемое в компании, выбрано на основе эффективности, точности и адекватности измерения, которое должно быть проведено.
- Приборы калибруются и проверяются через регулярные промежутки времени в соответствии с графиками или до начала использования, о чем ведутся соответствующие записи. Все критическое оборудование калибруется по сертифицированным образцам измерения, которое является действующим на основании международного или национального стандарта, обученной группой персонала компании или с использованием услуг сторонних организаций, прослеживаемым до международных или национальных стандартных образцов имеющими прослеживаемость с национальными / международными стандартами.

| | | | | | |
|-----------------|-------------------------------|--|--|-------------|----------|
| Редакция | ООО «Северная Столица» | | | Лист | 3 |
| Номер | 2 | «Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции» Охраняется на правах интеллектуальной собственности | | Листов | 5 |

- Установлены и подробно описаны процедуры, описывающие методы калибровки, частоту, систему идентификации оборудования и т.д. Записи калибровки сохраняются. Статус калибровки оборудования идентифицируются посредством наклейки / метки / записи о сроках калибровки и их окончании.
- В случае обнаружения несоответствующего оборудования, должна быть оценена обоснованность предыдущей инспекции и необходимости корректирующих мер.
- Измерительное оборудование откалибровано в подходящих условиях окружающей среды.
- Оборудование обрабатывается и используется таким образом, чтобы избежать повреждения и порчи во время обработки, технического обслуживания и хранения. Обученные лица обращаются с оборудованием так, чтобы обеспечить достоверность калибровки. Приборы учета и контроля охраняются, чтобы устранить возможность признания недействительными результаты калибровки или подвергаются калибровке перед использованием.
- Новое или отремонтированное оборудование и устройства, используемые для проверки, подвергаются первоначальной инспекции на точность или проверены на возможность быть использованы в измерениях перед выпуском.

Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Внутренний аудит

Внутренние аудиты осуществляются по крайней мере один раз в год, чтобы определить, соответствует ли система требованиям ХАССП и была ли эффективно внедрена и поддерживается ли в рабочем состоянии. Внутренние аудиты безопасности пищевой продукции запланированы в компании на основе статуса и важности деятельности, подлежащей аудиту и результатов предыдущего аудита. Аудит проводится с целью анализа изложенной системы ХАССП и руководящих принципов ХАССП. Руководитель группы безопасности пищевой продукции готовит план аудита, включающий объем, сроки и другие детали. Номинированный в качестве аудиторов персонал проходит необходимое обучение, чтобы гарантировать, что аудиторы не зависят от конкретных видов деятельности или областей, проверяемых ими.

Аудиторы должны проверить реализацию документированной системы ХАССП и дать объективную оценку организационной структуры, процедур, методов работы, ресурсов, правильности работы, записей и т.д. Подробная система для планирования и осуществления аудита с целью определения результативности системы качества приведена в процедуре.

Аудиторский отчет и последующие меры

Аудитор подготовливает отчет о несоответствии по завершению аудита, и несоответствие доводится до сведения руководителя. Они обсуждают соответствующие действия, которые необходимо предпринять, и график выполнения мероприятий в отношении любого наблюдаемого несоответствия. Выводы аудита записываются и используются в качестве основных формальных средств решения проблем и дефектов, обнаруженных в системе. Отчеты о несоответствии выдаются руководителю. После этого принимаются корректирующие действия по устранению несоответствий.

| | | | | |
|-------|-----------------|--|-------------|----------|
| | Редакция | ООО «Северная Столица» | Лист | 4 |
| Номер | 2 | «Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции» Охраняется на правах интеллектуальной собственности | Листов | 5 |

несоответствии. Во время следующего аудита внедрение и эффективность корректирующих действий будет анализироваться и записываться.

Оценка результатов отдельных верификационных проверок

Группа безопасности пищевой продукции оценивает индивидуальные результаты запланированных верификационных проверок. Также предпринимаются необходимые действия по обеспечению требуемого посредством:

- Анализа существующих процедур и используемых каналов обмена информацией
- Заключений анализа опасностей, применяемых производственных программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП
- Программы обязательных предварительных мероприятий
- Анализа эффективности управления человеческими ресурсами и деятельности по обучению.

Анализ результатов верификационной деятельности

Группа безопасности пищевой продукции проводит анализ результатов верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов. Анализ выполняется с целью:

- подтверждения того, что работа системы полностью соответствует запланированным мероприятиям и требованиям к системе менеджмента безопасности пищевой продукции, установленным организацией;
- идентификации потребности в актуализации или улучшении системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- идентификации тенденций, которые указывают на более частое появление потенциально опасной продукции;
- получения информации о статусе и важности проверяемых производственных участков, которая необходима для планирования программы внутренних аудитов;
- получения свидетельства того, что любые предпринятые коррекция и корректирующие действия являются эффективными.

Результаты анализа и последующие действия оформляются в виде записей и передаются руководству для использования в качестве входных данных в анализ со стороны руководства и использования в виде входных данных для актуализации системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Улучшение

Непрерывное улучшение

В компании разработан и принят к исполнению процесс для постоянного улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Непрерывное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции усилено благодаря использованию обмена информацией, анализа со стороны руководства, оценки результатов отдельных верификационных проверок, анализа результатов верификационной деятельности, валидации комбинаций мероприятий по

| Редакция | | ООО «Северная Столица» | | Лист | 5 |
|----------|---|--|--|--------|---|
| Номер | 2 | «Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции» Охраняется на правах интеллектуальной собственности | | Листов | 5 |

управлению и корректирующих действий, а также актуализацию системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Высшее руководство обеспечивает постоянную актуализацию системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Группа безопасности пищевой продукции оценку системы менеджмента безопасности пищевой продукции по крайней мере раз в год.

Оценка и актуализация проводится на основании следующих данных:

- входных данных, получаемых в процессе внешнего и внутреннего обмена информацией;
- входных данных, получаемых на основе другой информации относительно пригодности, адекватности и результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- выходных данных анализа результатов верификационной деятельности;
- выходных данных анализа со стороны руководства;
- других записей.

Информация о деятельности по актуализации оформлена в виде записей и передается высшему руководству для использования в качестве входных данных в анализе со стороны руководства.