



Топ-10 несоответствий в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов

Представленная «Политика в области безопасности пищевых продуктов ООО «.....»» (дд.мм.гг) не учитывает вопрос обмена информацией.

ISO 22000:2005. п. 5.2 e)

Высшее руководство должно обеспечить, чтобы политика в области безопасности пищевых продуктов:

e) соответствующим образом учитывала вопрос обмена информацией системы обмена информацией (см.5.6)

В представленном документе «Выбор мер контроля.....» (дд.мм.гг) при ранжировании мер контроля не учитывается оценка:

- a) воздействие на идентифицированные опасности пищевых продуктов по отношению к строгости применения;
- b) возможность мониторинга;
- d) вероятность отказа при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса;
- g) синергетические эффекты

ISO 22000:2005, п. 7.4.4

Выбранные меры контроля должны быть распределены по двум категориям: должны ли они управляться ОППУ или планом HACCP.

Выбор и распределение должны выполняться с использованием логического подхода, который включает оценку следующего:

- a) воздействие на идентифицированные опасности пищевых продуктов по отношению к строгости применения;*
- b) возможность мониторинга;*
- d) вероятность отказа при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса;*
- g) синергетические эффекты*

Не представлена документированная процедура, определяющая порядок идентификации и оценки продукта в случае утраты контроля со стороны ОППУ 01 (контроль фильтра на приёмке молока) а так же изучения проведённой коррекции.

ISO 22000:2005, п. 7.10.1

Организация должна обеспечить, чтобы, в случае превышения критических пределов для ККТ (см. п. 7.6.5) или утраты контроля со стороны оперативной ППУ, продукты, подпадающие под эти случаи, идентифицировались и управлялись с учетом их использования и выпуска.

Должна устанавливаться и поддерживаться в рабочем состоянии документированная процедура, которая определяет:

- а) идентификацию и оценку вышеуказанных конечных продуктов, для определения их надлежащей обработки (см. 7.10.3);*
- б) изучение коррекций.*

Не представлены записи по анализу результатов верификации.

ISO 22000:2005, п. 8.4.3

Группа обеспечения безопасности пищевых продуктов должна анализировать результаты верификации, включая результаты внутреннего аудита (см. 8.4.1) и внешнего аудита:.....

Результаты анализа и обусловленные им действия должны быть зарегистрированы и представлены в соответствующей форме высшему руководству как входные данные для анализа со стороны руководства (см. 5.8.2)

Не представлены документы, содержащие описание требований к подрядной компании ООО «.....», осуществляющей ремонтные работы на складе готовой продукции.

FSSC Дополнительные требования, п. 2.1.4.1

1) Организации, входящие в пищевую цепь должны гарантировать, что для всех услуг, которые могут оказывать влияние на безопасность пищевых продуктов:

- a) определены требования, которые регулярно пересматриваются,
- b) описаны в документах в степени, необходимой для проведения анализа рисков.

Не определены приоритеты воздействия мер контроля на выявленные потенциальные риски преднамеренной порчи продукта.

Не оценена восприимчивость продукции для потенциальных угроз.

FSSC Дополнительные требования, п. 2.1.4.3

1) Организация должна иметь документированную и внедренную процедуру оценки угроз, для того, чтобы:

- a) выявлять потенциальные угрозы,
- b) разрабатывать меры контроля, и
- c) определять приоритеты их воздействия на выявленные угрозы.

2) При выявлении угроз, организация должна оценить восприимчивость своей продукции для потенциальных угроз.

Не представлены свидетельства мониторинга качества воздуха на участке изготовления мясных полуфабрикатов.

ISO/TS 22002-1:2009, п. 6.4

Организация должна установить требования к фильтрации, влажности (RH%) и микробиологическим показателям воздуха, используемого в качестве ингредиента или для прямого контакта с продуктом.

Необходимо установить протоколы мониторинга и контроля качества воздуха для участков с открытым (незащищенным) продуктом, способствующим росту или жизнеспособности микроорганизмов.

Представленные документированные программы очистки предприятия не включают информации:

- по чистке/мойке окон, светильников, вентиляционных систем,
- требования и ответственность по разборке/демонтажу оборудования

ISO/TS 22002-1:2009, п. 8.5

Программы влажной и сухой очистки должны быть документированы для обеспечения очистки всего предприятия, инвентаря и оборудования с определенной периодичностью.

Программы должны определять, что нужно очищать (включая дренажи), ответственность, метод очистки (напр., CIP/COP), использование специальных инструментов для очистки, требования по разборке или демонтажу и методы верификации результативности очистки.

Скотч, используемый для фиксирования направляющих на линии производства сахарного печенья создаёт риск попадания его в продукт.

Не представлено свидетельство включения в график техобслуживания линии производства сахарного печенья, запроса на замену скотча, используемого для фиксирования направляющих на постоянные материалы.

ISO/TS 22002-1:2009, п. 8.6

Временные приспособления не должны представлять угрозу безопасности продукции. Запрос на замену на постоянные компоненты должен быть включен в график техобслуживания.

- 1) Записи по отзыву йогуртов «.....», партия №....., по причине не герметичности упаковки не содержат информации об оценке безопасности других партий йогуртов, розлив и упаковка которых производилась на том же оборудовании, с использованием тех же упаковочных материалов.
- 2) Процедура «Изъятия» не рассматривает случаи, в которых необходимо проводить публичный отзыв продукции.

ISO/TS 22002-1:2009, п. 15.2

В случае изъятия продуктов по причине непосредственной опасности для здоровья, необходимо оценить безопасность других продуктов, производимых в тех же условиях. Необходимо рассмотреть потребность в предупреждении общественности.



Move Forward with Confidence