

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas

Pārtikas nekaitīgums kā pārvaldības sistēma

62 prasības. Pēc šī standarta ir iespējams sertificēties akreditētā sertifikācijas institūcijā. Redakcija 07/2026.

ISO 22000 atbilstību var sertificēt akreditēta sertifikācijas institūcija. HACCP principi ir tajā ietverti, tie ir iekļauti 8.5. punktā. Svarīgi piegādātājiem pārtikas mazumtirdzniecībā: ISO 22000 viens pats nav GFSI atzīts. Tam nepieciešams FSSC 22000, tātad ISO 22000 kopā ar ISO/TS 22002 sērijas priekšnosacījumu programmām un papildu prasībām. Tas, kurš ir sertificēts tikai pēc ISO 22000, neizpilda daudzu tirdzniecības ķēžu prasību. Šis saraksts ir darba rīks pašpārbaudei, nevis pierādījums. Standarta revīzija ir procesā.

Uzņēmums

Datums

Aizpildīja

4 Organizācijas konteksts, ieinteresēto pušu gaidas un tvērumi

4

4.1 Iekšējie un ārējie jautājumi, kas var ietekmēt spēju nodrošināt nekaitīgu pārtiku, ir noteikti, un tie tiek regulāri pārskatīti un aktualizēti. Tas ietver arī jautājumu, vai klimata pārmaiņas organizācijai ir būtiska tēma, piemēram, karstums ražošanas un uzglabāšanas telpās, mainīga ražas un izejvielu kvalitāte vai ūdens pieejamība. Šis izvērtēšanas rezultāts ir pieejams neatkarīgi no tā, vai atbilde ir būtiska vai nebūtiska.

Pēc kā to var atpazīt: Jautājumu saraksts vai vienkārša tabula ar slejām jautājumam, tā saistībai ar pārtikas nekaitīgumu un pēdējās pārskatīšanas datumam. Piemērots pierādījums ir vadības pārskatīšanas protokols ar konteksta darba kārtības punktu, tirgus novērošana, iestāžu un nozares asociāciju paziņojumi, kā arī piegādātāju brīdinājumi. Klimata aspektam pietiek ar īsu, pamatotu ierakstu ar jā vai nē. Mazs uzņēmums to atrisina vienā lappusē, kas reizi gadā tiek pārrunāta vadības pārskatīšanā un parakstīta ar jaunu datumu.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

4.2 Ieinteresētās puses, kas ir nozīmīgas pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmai, ir apzinātas, un to būtiskās prasības ir zināmas, apkopotas un tiek uzturētas aktuālas. Vismaz ir aptverti klienti, patērētāji, iestādes, piegādātāji un darbinieki, kopā ar šo pušu prasībām, kas attiecas uz klimata pārmaiņām, ja tādas prasības pastāv.

Pēc kā to var atpazīt: Pušu pārskats, kas katrai no tām piekārto konkrētās prasības un avotu: klientu specifikācijas un klientu auditi, tiesību aktu prasības un iestāžu nosacījumi, sertifikācijas un standartu prasības, piegādātāju specifikācijas. Noderīga ir atsauce katrā rindā uz dokumentu, kurā prasība ir izpildīta. Mazs uzņēmums to uztur kā vienu tabulu, kurā jaunās klientu prasības un likumdošanas izmaiņas tiek ierakstītas, tiklīdz tās rodas, un kas tiek pārskatīta reizi gadā.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

4.3 Sistēmas tvērums ir noteikts un pieejams kā dokumentēta informācija. Tajā ir nosaukti aptvertie produkti un produktu grupas, procesi un ražotnes ar to adresēm, tādējādi skaidri norādot sistēmas robežas. Ārpakalpojumā nodotās vai iepirktais darbības, kas ietekmē pārtikas nekaitīgumu, ir skaidri piekārtotas un netiek klusējot izlaistas. Nosakot tvērumu, ir ņemti vērā 4.1. punktā noteiktie jautājumi un 4.2. punktā apkopotās prasības.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Apstiprināts tvēruma dokuments, kas var būt arī sadaļa rokasgrāmatā vai pielikums vadības pārskatīšanai, ar produktu sarakstu, procesu sarakstu, ražotņu adresēm un norādi par ārpakalpojuma procesiem kopā ar atbildīgo personu. Formulējums ir pietiekami skaidrs, lai nepiederīgs cilvēks redzētu, kas nav iekļauts. Uzmanība abu līmeņu nošķiršanai: ir salasāms, kas attiecas uz visu organizāciju un kas tikai uz vienu ražotni. Mazs uzņēmums iztiek ar pusi lappuses, kas ir datēta un ko paraksta augstākā vadība.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

4.4 Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma ir izveidota un darbojas, tās procesi un to mijiedarbība ir zināmi, un tā tiek pastāvīgi uzturēta un uzlabota. Tā nepaliek uz papīra, bet ir atrodama ikdienas praksē.

Pēc kā to var atpazīt: Procesu karte vai procesu pārskats, kas rāda, kurš process baro kuru citu procesu, kopā ar atsaucēm uz saistītajām procedūrām un ierakstiem. Pierādījums tam, ka sistēma patiešām darbojas, nāk no aktuālajiem ikdienas ierakstiem, iekšējiem auditiem, vadības pārskatīšanas un īstenoto uzlabojumu ierakstiem. Mazs uzņēmums vienā lappusē uzzīmē procesu ķēdi no preču pieņemšanas līdz nosūtīšanai un katram lodziņam pievieno atbilstošo veidlapu.

Atvērta Procesā Izpildīta Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

5 Līderība

5

5.1-a Augstākā vadība uzņemas atbildību par pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu, nostiprina to uzņēmuma stratēģijā un ikdienas darbā un nodrošina cilvēkus, prasmes, laiku, telpas un finansējumu, kas sistēmai nepieciešams.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir apstiprināts budžets higiēnai, apmācībai, uzturēšanai un laboratorijas analīzēm, organizācijas shēma, kas pārtikas nekaitīgumu piekārt vadības līmenim, un datēti protokoli, kuros vadība pieņēma lēmumus ar nosauktu atbildīgo, termiņu un līdzekļu piešķirumu. Mazā uzņēmumā pierādījums ir pats īpašnieks: pietiek ar īsu, regulāru ierakstu par sūdzībām, ieguldījumiem un personāla lēmumiem saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.1-b Augstākā vadība pārliecinās, ka sistēmas paredzētie rezultāti tiešām tiek sasniegti, atbalsta cilvēkus, kas tos veido, veicina nepārtrauktas uzlabošanas kultūru un skaidri pauž, ka ziņošana par pārtikas nekaitīguma problēmām ir vēlama un nerada nekādas nelabvēlīgas sekas.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir darbības rādītāji par mērķiem ar vadības komentāru, ieraksti par atbildīgo personu apmācību un tehnisko atbalstu, ziņošanas ceļš darbinieku bažām, kā arī ziņojumi, kas tika izvērtēti un par kuriem ziņotājs saņēma atgriezenisko saiti. Mazs uzņēmums izteik ar atvērtu higiēnas ziņojumu sarakstu un īsu piezīmi par to, kurš un kad katru no tiem noslēdza.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.2-a Pastāv rakstiska pārtikas nekaitīguma politika, kas atbilst uzņēmuma mērķim un lielumam, veido ietvaru mērķiem, apņemas izpildīt normatīvās, regulējošās un ar klientu saskaņotās prasības, aptver iekšējo un ārējo saziņu par pārtikas nekaitīgumu un apņemas nepārtraukti uzlabot sistēmu un uzturēt tai nepieciešamo darbinieku kompetenci.[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir apstiprināta politika kā dokumentēta informācija ar datumu, versiju un augstākās vadības parakstu. Pietiek ar kodolīgu vienas lappuses tekstu, ja vien tas atbilst mērķiem un produktu klāstam. Nozīme ir izmaiņu vēsturei, lai paliktu redzams, ka politika tika pārskatīta aktualitātes ziņā ikreiz, kad mainījās produkti, ražotnes vai tiesību aktu prasības.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.2-b Politika ir paziņota visā uzņēmumā, darbinieki to saprot attiecībā uz savu darbu, to var piemērot ikvienā līmenī, un tā ir pieejama ieinteresētajām pusēm piemērotā veidā.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir paziņojumi ražošanas un personāla telpās, politikas punkts higiēnas instrukcijā ar dalībnieku sarakstu un datumu, versija valodās, kurās ražotnē patiešām runā, un publicētā versija klientiem, piegādātājiem un iestādēm. Izpratni nepierāda paraksts vien, to pierāda īss izpratnes jautājums instrukcijas laikā vai īsa saruna higiēnas apgaitā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

5.3-a Atbildība un pilnvaras pārtikas nekaitīguma jomā ir piekārtotas un paziņotas. Pārtikas nekaitīguma komandas vadītājs ir iecelts un ziņo augstākajai vadībai par sistēmas rezultativitāti un piemērotību. Ir noteikts, kurš pārrauga sistēmas ziņošanas pienākumus, kurš uzņēmumā īsteno bīstamību pārvaldīšanu un kuram ir pilnvaras apturēt procesu un aizturēt produktu. Visi uzņēmumā ziņo par pārtikas nekaitīguma problēmām nosauktai kontaktpersonai.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir datēta komandas vadītāja iecelšanas vēstule, amatu vai lomu apraksti ar vietnieku kārtību, atbildības matrica uzraudzībai, izlaišanai un aizturēšanai, kā arī komandas vadītāja ziņojumi vadībai. Pilnvaras aizturēt produktu ir skaidri noformētas rakstiski, citādi tās izšķirošajā brīdī neizturēs. Mazā uzņēmumā pietiek ar vienu lappusi: vārds, loma, pilnvaras, vietnieks, ziņošanas ceļš bažām, ko paraksta vadība un kas ir izlikta atpūtas telpā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

6 Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas plānošana

3

- 6.1-a** No organizācijas konteksta un ieinteresēto pušu gaidām ir atvasināts, kuri riski un kuras iespējas varētu traucēt pārvaldības sistēmai sasniegt paredzētos rezultātus vai varētu tai palīdzēt. Tas skaidri ietver mainīga klimata ietekmi, piemēram, karstuma periodus, mainīgu izejvielu kvalitāti vai pārtrauktas aukstuma ķēdes. Apzinātajiem punktiem ir iepļānotas darbības, tās ir iekļautas sistēmas procesos un pēc tam izvērtētas pēc to rezultativitātes. Šī izvērtēšana notiek sistēmas līmenī un neaizstāj atsevišķu pārtikas nekaitīguma bīstamību analīzi 8.5. punktā.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir risku un iespēju reģistrs, kas atsaucas uz konteksta analīzi no 4.1. punkta un ieinteresēto pušu sarakstu no 4.2. punkta, katram ierakstam norādot plānoto darbību, atbildīgo personu, termiņu un vēlāku piezīmi par rezultativitāti. Klimata faktori parādās kā atsevišķas rindas, nevis kā zemspējas piezīme. Mazs uzņēmums to uztur kā vienu tabulu ar sešām slejām, ko pārskata reizi gadā tajā pašā sanāksmē, kurā notiek vadības pārskatīšana, un paraksta ar datumu. Svarīgi ir tas, ka tādi notikumi kā dzesēšanas atteice vasarā kļūst redzami šeit, nevis tikai HACCP dokumentācijā.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 6.1-a** Sistēmai ir izvirzīti mērķi, kas saskan ar pārtikas nekaitīguma politiku, ko var izmērīt vai novērtēt pēc saskaņotiem kritērijiem un kas ņem vērā piemērojamās tiesību aktu prasības un klientu prasības. Mērķi tiek uzraudzīti, paziņoti iesaistītajiem cilvēkiem, pārskatīti piemērotos intervālos un aktualizēti, kur nepieciešams. Katram mērķim ir iepļānots, kas tiks darīts, kādi resursi ir nepieciešami, kurš ir atbildīgs, kāds ir sasniegšanas termiņš un kā sasniegšanu konstatē. Dokumentēta informācija par mērķiem tiek saglabāta.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir mērķu saraksts ar sākotnējo vērtību, mērķa vērtību, termiņu, atbildīgo personu un mērīšanas veidu, ko papildina pastāvīgā izvērtēšana, piemēram, sūdzību skaits uz partiju, bez iebildumiem noslēgto higiēnas pārbaužu īpatsvars, izsekojamības pārbaužu sekmes vai darbinieku apmācības stāvoklis. Klāt nāk pierādījums, ka mērķi tika paziņoti, piemēram, paziņojums uz ziņojumu dēļa, punkts maiņas nodošanas ierakstā vai parakstīts instruktaža saraksts. Mazs uzņēmums iztiek ar trim līdz pieciem mērķiem vienā lappusē, ko ik mēnesi papildina ar skaitli un izvērtē ikgadējā pārskatīšanā. Ja ražotņu ir vairākas, ir atpazīstams, kuri mērķi attiecas uz visu organizāciju un kuri uz atsevišķu ražotni.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 6.3-a** Izmaiņas pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmā tiek plānotas iepriekš, nevis izdarītas starp citu. Pirms ieviešanas ir apsvērts iemesls un sagaidāmās sekas, sistēma paliek darbotiespējīga izmaiņas laikā un pēc tās, nepieciešamie resursi ir pieejami un atbildība ir piekārtota vai piekārtota no jauna. Tas attiecas uz izmaiņām produktos, receptūrās, izejvielās, piegādātājos, iekārtās, telpās, procesos un personālā, un tāpat uz izmaiņām tiesību aktu prasībās.

Pēc kā to var atpazīt: Pierādījums ir izmaiņu pieteikumi vai izmaiņu piezīmes ar iemeslu, ietekmes novērtējumu uz bīstamību analīzi, priekšnosacījumu programmām un kontroles pasākumiem, pārtikas nekaitīguma komandas apstiprinājumu, kā arī piezīmi par tam sekojošu plūsmas diagrammu, darba instrukciju un apmācības aktualizēšanu. Mazs uzņēmums to reģistrē izmaiņu žurnālā, viena rinda uz izmaiņu ar datumu, tsu aprakstu, atzīmi, ja tiek skarta HACCP dokumentācija, un parakstu, ko glabā, piemēram, kā veidlapu HACCP mapes beigās. Neplānotas izmaiņas, piemēram, izejvielu piegādātāja maiņa īsā laikā, tiek izvērtētas vēlāk pēc tās pašas pieejas.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7 Atbalsts: resursi, kompetence, saziņa un dokumentēta informācija

17

- 7.1.1** Resursi, kas nepieciešami pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas izveidei, darbībai, uzturēšanai un uzlabošanai, ir noteikti un ir pieejami. Turklāt ir ņemts vērā, ko organizācija spēj nodrošināt pati un kas nepieciešams no ārpusē, piemēram, laboratorijas pakalpojumi, kaitēkļu apkarošana vai ārēja konsultācija.

Pēc kā to var atpazīt: Resursu pārskats, kas aptver cilvēkus, telpas un iekārtas, uzraudzības un mērīšanas ierīces, kā arī ārēji sniegtos pakalpojumus, kopā ar apstiprinātu budžetu vai ieguldījumu plānu un lēmumiem no vadības pārskatīšanas. Mazs uzņēmums to atrisina vienā lappusē gadā: kas mums nepieciešams, kas mums ir, kā trūkst, kurš to nodrošina un līdz kuram brīdim.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.2-a

Cilvēki, kas vada sistēmu un pārvalda procesus, ir pieejami pietiekamā skaitā un ir piemēroti saviem uzdevumiem. Pārtikas nekaitīguma komanda ir iecelta un ar savām zināšanām aptver uzņēmuma produktus, procesus, iekārtas un bīstamības.

Pēc kā to var atpazīt: Iecelšanas vēstule vai lēmuma ieraksts par pārtikas nekaitīguma komandas sastāvu, norādot vārdus, lomas un zināšanas, ko katrs cilvēks ienes, kā arī organizācijas shēma, amatu vai uzdevumu apraksti un vietnieku kārtība. Mazs uzņēmums komandu dokumentē arī tad, ja tajā ir divi cilvēki, un zināšanu robus aizpilda ar nosauktu ārēju ekspertu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.2-b

Ja ārēji eksperti veic sistēmas uzdevumus, piemēram, bīstamību analīzi, validāciju vai apmācību, viņu atbildība, pilnvaras un nepieciešamā kompetence ir noteikta rakstiski. Atbildība par sistēmu paliek organizācijai.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Līgums, uzdevuma vēstule vai pakalpojuma vienošanās ar ārējo ekspertu, kurā ir norādīts uzdevums, piešķirtās pilnvaras un prasītā kvalifikācija, kopā ar šīs kvalifikācijas pierādījumu un darba rezultātā radītajiem ziņojumiem. Mazs uzņēmums to noformē divu lappušu uzdevuma vēstulē, nevis paļaujas uz mutisku vienošanos ar konsultantu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.3

Ēkas, teritorijas, komunikācijas un iekārtas, kas nepieciešamas nekaitīgiem produktiem, pastāv un ir stāvoklī, kas atbalsta pārtikas nekaitīgumu. Uzturēšana un nomaiņa ir plānotas, un tās nesākas tikai pēc atteices.

Pēc kā to var atpazīt: Iekārtu un pamatlīdzekļu reģistrs, uzturēšanas plāns ar termiņiem un atbildībām, uzturēšanas un remonta ieraksti, mērīšanas ierīču kalibrēšanas un verifikācijas ieraksti, kā arī plāni ūdenim, saspīestajam gaisam, tvaikam un ventilācijai, ja tie nonāk saskarē ar produktu. Mazs uzņēmums uztur vienu uzturēšanas sarakstu katrai iekārtai ar datumu, darbību un iniciāļiem, kas ir pietiekams pierādījums.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.4

Vide, kurā tiek veikts darbs, ir veidota tā, lai nekaitīgi produkti būtu iespējami. Tas aptver fiziskos faktorus, piemēram, temperatūru, apgaismojumu, troksni, gaisa kvalitāti un higiēnu, kā arī cilvēciskos faktorus, piemēram, darba slodzes spiedienu, maiņas garumu un jaunu darbinieku ievadīšanu.

Pēc kā to var atpazīt: Telpu temperatūras, apgaismojuma un gaisa mērījumi un ieraksti, higiēnas plāns ar ģērbtuves un roku mazgāšanas noteikumiem, pārbaudes apgaitu ieraksti, kā arī maiņu un ievadapmācības plāni. Mazs uzņēmums to parāda ar iknedēļas higiēnas apgaitu pēc kontrolsaraksta un ar ražošanas telpu temperatūras ierakstiem.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.5

Ja no ārpusē tiek pārņemti gatavi elementi, piemēram, nozares vadlīnijas, vispārīgas bīstamību analīzes vai iepirkta paraugrokasgrāmatas, tie ir pielāgoti organizācijai, pārbaudīti attiecībā pret organizācijas produktiem, procesiem un ražotnēm, ieviesti un tiek uzturēti aktuāli. Nemainīgi pārņemta veidne netiek uzskatīta par organizācijas pašas sistēmu.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Avota dokuments tā saņemtajā veidā, salīdzinājuma piezīme, kas rāda, kuri punkti tika pielāgoti, pievienoti vai svītroti, un apstiprinātā pašu versija ar datumu un parakstu. Mazs uzņēmums pārņemto vadlīniju galvenē ieraksta, kurš un kad tās pārbaudīja un pielāgoja uzņēmumam.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.6-a

Piegādātājiem un pakalpojumu sniedzējiem, kuru sniegums ietekmē pārtikas nekaitīgumu, pastāv noteikti kritēriji atlasei, novērtēšanai, pastāvīgai uzraudzībai un atkārtotai novērtēšanai. Šo novērtējumu rezultāti tiek saglabāti kā dokumentēta informācija, un vāja snieguma sekas ir noteiktas.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Piegādātāju saraksts ar apstiprinājuma statusu, novērtēšanas kritēriji, piemēram, sertifikācija, atbilstība specifikācijai, sūdzību skaits un piegādes uzticamība, novērtējuma lapa katram piegādātājam ar datumu, kā arī auditu vai anketu rezultāti un pierādījumi par bloķētiem piegādātājiem. Mazs uzņēmums uztur tabulu ar vienu rindu katram piegādātājam un ikgadēju novērtējumu trīs slējās.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.1.6-b

Tas, kas tiek sagaidīts no ārējiem pakalpojumu sniedzējiem, tiem tiek paziņots pirms pakalpojuma sākuma. Tas ietver produktu un procesu prasības, higiēnas un transporta noteikumus un pienākumu ziņot par izmaiņām un notikumiem. Ārēji nodrošinātie procesi, produkti un pakalpojumi tiek pārvaldīti tā, lai tie nevājinātu organizācijas spēju piegādāt nekaitīgus produktus.

Pēc kā to var atpazīt: Iepirkuma dokumenti un pamatlīgumi ar atsauci uz specifikāciju, apstiprinātas izejvielu un iepakojuma specifikācijas, higiēnas un transporta prasības darbuzņēmējiem, kā arī vienošanās ziņot par receptūras, izcelsmes un procesa izmaiņām. Mazs uzņēmums pasūtījumam pievieno vienas lappuses prasību sarakstu un liek to reizi katram piegādātājam pretparakstīt.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.2-a

Katram uzdevumam, kas ietelmē pārtikas nekaitīgumu, ir noteikta nepieciešamā kompetence. Tas attiecas gan uz organizācijas pašas darbiniekiem, gan uz ārējiem pakalpojumu sniedzējiem un darbuzņēmēju personālu, kas strādā uz vietas, un skaidri attiecas uz pārtikas nekaitīguma komandu un cilvēkiem, kas uzrauga CCP un OPRP.

Pēc kā to var atpazīt: Kompetences matrica ar vienu rindu katram cilvēkam un vienu sleju katram uzdevumam, piemēram, ienākošo preču pārbaudes, termiskās apstrādes iekārtas, metāla detektors, tīrīšanas izlaišana, bīstamību analīze. Katram uzdevumam nepieciešamā kompetence ir norādīta īsā prasības rindā. Mazs uzņēmums to atrisina ar vienas lappuses matricu, kurā katra šūna rāda, vai cilvēks ir instruēts, jau praktizējis vai vēl neapmācīts.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.2-b

Ja kompetences trūkst, tiek veiktas darbības, piemēram, apmācība, instruktāža, ievadapmācība darba vietā, pārcelšana uz citu uzdevumu vai zināšanu iepirkšana, un šo darbību rezultativitāte tiek izvērtēta. Kompetenci balsta ieraksti, un dalībnieku saraksts vien nav pierādījums par spēju.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Apmācības plāns, apmācības ieraksti ar tēmu, datumu, pasniedzēju un parakstu, kā arī rezultativitātes pierādījums: pārbaudījums, novērojums darba vietā, tiešā vadītāja apstiprinājums vai sekmīgs izmēģinājuma cikls CCP. Der arī diplomi, sertifikāti un darba pieredze. Mazs uzņēmums dalībnieku sarakstam pievieno rindu, kurā tiešais vadītājs pēc dažām nedēļām apstiprina, ka cilvēks uzdevumu veic uzticami.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.3

Ikviens, kas strādā uzņēmumā, zina pārtikas nekaitīguma politiku, zina, kuri mērķi attiecas uz viņa jomu, saprot savu ieguldījumu sistēmas rezultativitātē un saprot, kas notiek, ja prasības netiek izpildītas. Ir zināms arī, ka par jebko neparastu nekavējoties tiek ziņots nosauktai personai.

Pēc kā to var atpazīt: Instruktāžas ieraksti ar aptvertajām tēmām, paziņojumi un politikas īstversijas darba vietā, ziņošanas ceļi ar vārdiem un kontaktinformāciju, kā arī pārrunas ar darbiniekiem iekšējā audita laikā, kurās viņi saviem vārdiem apraksta savu ieguldījumu. Mazs uzņēmums izmanto īsu instruktāžu maiņas sākumā un reģistrē tēmu, datumu un dalībniekus žurnālā.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.4.1

Saziņa par pārtikas nekaitīgumu ir plānota. Ir noteikts, kas tiek paziņots, kad, ar ko, pa kuru ceļu un kurš to dara. Saziņa notiek gan uz iekšu, gan uz āru pa pārtikas ķēdi.

Pēc kā to var atpazīt: Saziņas plāns kā tabula ar slejām ierosinotais notikums, saturs, saņēmējs, ceļš, atbildīgā persona un termiņš, atsevišķi iekšējai un ārējai saziņai. Papildu pierādījums ir izplatīšanas saraksti, protokoli un sarakste elektroniskajā pastā. Mazs uzņēmums to ietilpina vienā lappusē un pievieno tai ārkārtas situāciju kontakttālrunus.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.4.2

Ārējai saziņai ir noteikts, kāda informācija tiek apmainīta ar piegādātājiem, darbuzņēmējiem, klientiem, patērētājiem, iestādēm un citiem pārtikas ķēdes posmiem, lai bīstamības ķēdē tiktu pārvaldītas. Ir iecelta persona ar pilnvarām sazināties ar ārpusi. Ienākošā un izejošā informācija tiek reģistrēta un ir pieejama pārtikas nekaitīguma komandai.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Pilnvarotās personas un vietnieka iecelšana, kontaktu saraksts iestādēm, klientiem un piegādātājiem, produkta un lietošanas informācija klientiem, tostarp alergēnu un uzglabāšanas norādes, kā arī ieraksti par sūdzībām, klientu jautājumiem un saziņu ar iestādēm. Mazs uzņēmums uztur saziņas mapi, kurā katrs ārējais pārtikas nekaitīguma jautājums tiek ievietots ar datumu, sūtītāju un iznākumu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.4.3

Uzņēmuma iekšienē ir noteikts, ka pārtikas nekaitīguma komanda savlaicīgi tiek informēta par visām izmaiņām, kas var ietekmēt pārtikas nekaitīgumu, to vidū par jauniem vai mainītiem produktiem, izejvielām un piegādātājiem, izmaiņām iekārtās, telpās, tīrīšanā un procesa parametros, jaunām tiesību aktu prasībām un klientu prasībām, kā arī jaunām zināšanām par bīstamībām un sūdzībām. Šī informācija ieplūst sistēmas aktualizēšanā un vadības pārskatīšanā.

Pēc kā to var atpazīt: Procedūra vai veidlapa izmaiņu paziņošanai ar norādi, kurš ziņo un kam, kā arī pārtikas nekaitīguma komandas sanāksmju protokoli, kuros redzamas paziņotās izmaiņas un to izvērtējums, un pierādījums, ka bīstamību analīze tika pārskatīta no jauna, kur nepieciešams. Mazs uzņēmums to atrisina ar pastāvīgu darba kārtības punktu par izmaiņām iknedēļas sanāksmē un īsu protokolu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.5.1

Sistēmā ir standarta atsevišķos punktos prasītā dokumentētā informācija, dokumentētā informācija, kas organizācijai pašai nepieciešama rezultativitātei, un tā, ko prasa tiesību aktu prasības, iestādes vai klienti. Tās apjoms un dziļums atbilst uzņēmuma lielumam, produktiem un procesiem.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Dokumentu pārskats vai matrica, kas katram standarta punktam un katrai tiesību aktu prasībai nosauc atbilstošo dokumentu vai ierakstu ar norādi uz tā glabāšanas vietu un īpašnieku. Uzmanība abiem līmeņiem: ir redzams, kuri dokumenti attiecas uz organizāciju un kuri tikai uz vienu ražotni. Mazs uzņēmums šo pārskatu uztur kā vienu tabulu un ietaupa sev papildu rokasgrāmatu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.5.2

Veidojot un aktualizējot dokumentēto informāciju, ir noteikta identifikācija, apraksts un formāts, piemēram, nosaukums, numurs, datums, versija un autors. Pirms lietošanas tiek pārskatīta tās piemērotība un tā tiek apstiprināta, un ir redzams, kurš apstiprinājumu deva.

Pēc kā to var atpazīt: Dokumentu veidnes ar vienotu galveni vai kājēni, kurā redzams numurs, versija, datums, autors un apstiprinātājs, kā arī paši apstiprināšanas ieraksti. Arī fotoattēliem, video un failiem mapē serverī ir nepieciešama atpazīstama versija. Mazs uzņēmums nosaka vienu standarta galveni un lieto to katrai veidlapai, kas ir izlikta ražošanā.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

7.5.3

Dokumentētā informācija tiek pārvaldīta tā, lai tā būtu pieejama un salasāma tur, kur tā nepieciešama, un aizsargāta pret zudumu, nesankcionētām izmaiņām un novecojušu versiju netīšu lietošanu. Izplatīšana, piekļuve, glabāšana, versiju pārvaldība, glabāšanas termiņš un iznīcināšana ir noteikti. Ārējas izcelsmes dokumentētā informācija, piemēram, klientu specifikācijas, tiesību aktu teksti un drošības datu lapas, ir kā tāda apzīmēta un arī tiek pārvaldīta. Ieraksti paliek salasāmi un negrozāmi un tiek saglabāti vismaz tik ilgi, cik prasa tiesību aktu prasības, klienti un produkta derīguma termiņš.

Pēc kā to var atpazīt: Dokumentu pārvaldības saraksts ar versiju, glabāšanas vietu, izplatīšanu un glabāšanas termiņu, pierādījums, ka novecojušās versijas tika izņemtas, piekļuves tiesības un rezerves kopijas digitālai glabāšanai, kā arī noteikums, ka ražošanā tiek izlikta tikai apstiprinātā versija. Mazs uzņēmums strādā no vienas apstiprinātas mapes, no kuras viss tiek izdrukāts, ik dienu veido tās rezerves kopiju un novecojušo versiju izdrukā nekavējoties iznīcina.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8 Darbība: priekšnosacījumu programmas, bīstamību pārvaldīšana un rīcība ar neatbilstībām

22

- 8.1** **Procesi, kas nepieciešami nekaitīgai pārtikai, ir plānoti, ieviesti un tiek pārvaldīti. Ir noteikts, kuri kritēriji uz tiem attiecas, kā tie tiek pārvaldīti atbilstoši šiem kritērijiem un kuri ieraksti procesā rodas. Plānotas izmaiņas tiek novērtētas iepriekš, neplānotas izmaiņas tiek pārskatītas pēc to sekām un, kur nepieciešams, ierobežotas. Ārpakalpojuma procesi, piemēram, āreža uzglabāšana, fasēšana pēc līguma, kaitēkļu apkarošana vai pakalpojuma sniedzēja veikta tīrīšana, paliek organizācijas kontrolē un tiek regulēti ar līgumu un ar pierādījumiem.**

Pēc kā to var atpazīt: Procesu apraksti ar to iestatījuma vērtībām, izlaišanas un izmaiņu paziņojumi, komandas veikta izmaiņu pārskatīšana. Ārpakalpojumā nodotajām darbībām: līgums vai pakalpojuma vienošanās ar saskaņotajām pārtikas nekaitīguma prasībām, pakalpojuma sniedzēja pārbaudi ieraksti un pašu veikta rezultativitātes pārbaude. Mazs uzņēmums pārvaldības kritērijus tur tieši darba instrukcijās un pakalpojuma līgumam pievieno vienas lappuses pielikumu ar higiēnas prasībām un ziņošanas pienākumiem.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.2** **Priekšnosacījumu programmas ir izveidotas, ieviestas un tiek uzturētas: ēku un izkārtojuma apstākļi, tīrīšana un dezinfekcija, kaitēkļu uzraudzība, personiskā higiēna un apmācība, ūdens un gaisa kvalitāte, atkritumu apsaimniekošana, uzturēšana, rīcība ar ķīmikālijām, stiklu un cieta plastmasu, kā arī aizsardzība pret tīšu piesārņošanu, ciktāl tas uzņēmumam ir piemērojams. Tās atbilst uzņēmuma lielumam un produktam, ir pārtikas nekaitīguma komandas apstiprinātas, ņem vērā tiesību aktu prasības, klientu prasības un atzītas vadlīnijas, un to rezultativitāte tiek verificēta.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Tīrīšanas un dezinfekcijas grafiks ar līdzekli, koncentrāciju, iedarbības laiku un atbildīgo personu, tīrīšanas ieraksti, kaitēkļu uzraudzības ziņojumi ar ēsmas staciju plānu, higiēnas apmācības ar dalībnieku sarakstiem, ūdens analīzes, stikla lūzumu ieraksti, uzturēšanas plāns. Programmu apstiprināšanu pierāda parakstīts saraksts vai komandas ieraksts, un, ja tiek izmantotas nozares vadlīnijas, atvasinājums ir izsekojams. Mazs uzņēmums uztur vienas lappuses PRP pārskatu un katrā rindā atsaucas uz atbilstošo plānu un ierakstu veidlapu.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.3** **Izsekojamības sistēma nepārtraukti saista iepirkto izejvielu, sastāvdaļu un ar produktu saskarē esošo materiālu partijas ar no tām izgatavotajiem gala produktiem un ar pirmo klientu. Tā darbojas uz priekšu un atpakaļ, aptver pārstrādi un atkārtotu pārstrādi un tiek pārbaudīta noteiktos intervālos. Ierakstu glabāšanas termiņš ir noteikts un balstās vismaz uz derīguma termiņu, tiesību aktu prasībām un klientu prasībām.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Partiju apzīmējums uz precēm un tarām, ienākošo preču reģistrs ar piegādātāja partiju, ražošanas ieraksti ar izlietotajiem daudzumiem, nosūtīšanas dokumenti ar atsauci uz partiju. Pierādījums, ka sistēma darbojas, ir dokumentēta izsekojamības pārbaude ar sākuma laiku, beigu laiku, daudzumu saskaņošanu (nosūtīts, noliktavā, izmests) un rezultāta novērtējumu. Mazs uzņēmums to atrisina ar partiju grāmatu vai izklājlapu un vienu pārbaudi gadā, kas aizņem apmēram stundu un kurā masas balance sakrīt.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.4** **Notikumiem, kas var pēkšņi apdraudēt pārtikas nekaitīgumu, piemēram, elektrības vai dzesēšanas atteice, ūdens ieplūde, izejvielu piesārņojumam, sabotāžai, ugunsgrēkam vai galvenās iekārtas bojājumam, ir iepriekš noteikts, kurš lemj, kurš tiek informēts un kuras tūlītējās darbības tiek piemērotas. Ārkārtas kontakti ir aktuāli un sasniedzami, kārtība tiek pārbaudīta un pēc katra reāla notikuma pārskatīta pēc tās piemērotības.**

Pēc kā to var atpazīt: Ārkārtas plāns ar eskalācijas ķēdi, kontaktu saraksts ar iestādi, laboratoriju, klientiem un pakalpojumu sniedzējiem, noteikumi rīcībai ar skarto produktu, kā arī mācību un notikumu ieraksti. Pēc reāliem notikumiem īsa pārskatīšana dokumentē, kas tika mainīts. Mazs uzņēmums pie ražošanas durvīm izliek laminētu ārkārtas karti un reizi gadā ar komandu izspēlē vienu scenāriju, piemēram, dzesēšanas zudumu naktī.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8.5.1.1

Pirms bīstamību analīzes visa analīzei nepieciešamā informācija ir savākta, aktuāla un izsekojama. Pārtikas nekaitīguma komanda ir iecelta, tās locekļi aptver nepieciešamās zināšanas un pieredzi par produktiem, procesiem un iekārtām, un izmantotie avoti no tiesību aktiem, klientu prasībām, tehniskās literatūras un organizācijas pašas pieredzes ir reģistrēti ar atsauci un datumu.

Pēc kā to var atpazīt: Komandas saraksts ar lomu, kvalifikāciju un vietnieku, kā arī izmantoto avotu pārskats ar datumiem, piemēram, tiesību akti, nozares vadlīnijas, ekspertu atzinumi, laboratorijas rezultāti, sūdzību analīzes. Mazs uzņēmums komandā iesaista īpašnieku, ražošanas vadītāju un vienu cilvēku no tīrīšanas un trūkstošās zināšanas ikdienā piesaista no ārpusē, ko pierāda konsultāciju līgums un sanāksmju ieraksti.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Dokuments

8.5.1.2

Visām iepirktajām izejvielām, sastāvdaļām, piedevām un ar produktu saskarē esošajiem materiāliem ir pieejami apraksti, kas aptver sastāvu, tostarp alergēnus, izcelsmi, ražošanas un apstrādes veidu, iepakojumu un piegādes formu, uzglabāšanas un transporta apstākļus, derīguma termiņu, piemērojamās tiesību aktu prasības un kritērijus, pēc kuriem materiāls pirms lietošanas tiek pieņemts. Apraksti tiek uzturēti aktuāli un tiek aktualizēti, kad mainās piegādātājs vai receptūra.

Pēc kā to var atpazīt: Specifikācijas un datu lapas katrai pozīcijai, atbilstības deklarācijas ar pārtiku saskarē esošajiem materiāliem, alergēnu informācija no piegādātāja, ienākošo preču pieņemšanas kritēriji, piemēram, temperatūra, veselums, sensorā pārbaude vai analīzes sertifikāts. Datums vai versijas numurs katrā specifikācijā rāda, ka tā ir aktuāla. Mazs uzņēmums piegādātāju specifikācijas savāc mapē katrai pozīcijai un pārskata tās reizi gadā, kā arī pie katras piegādātāja maiņas.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Dokuments

8.5.1.3

Katram gala produktam vai produktu grupai ir apraksts, kas aptver sastāvu, alergēnus, nekaitīgumam būtiskus raksturlielumus, piemēram, pH vērtību, ūdens aktivitāti vai sāls saturu, derīguma termiņu, iepakojumu, marķējumu un uzglabāšanas, transporta un izplatīšanas apstākļus. Tajā ir arī reģistrēts, kā produktu paredzēts lietot, kāda nepareiza lietošana ir saprātīgi paredzama, piemēram, patēriņš bez paredzētās karsēšanas, un kurām patērētāju grupām tas ir paredzēts, tostarp īpaši neaizsargātām grupām, piemēram, zīdaiņiem, grūtniecēm, slimiem vai gados vecākiem cilvēkiem.

Pēc kā to var atpazīt: Produktu specifikācijas ar receptūru, analītiskajām vērtībām un etiķetes tekstu, etiķešu paraugi ar alergēnu un sagatavošanas informāciju, ziņas par atdzesēto vai saldēto ķēdi. Paredzētajai lietošanai pietiek ar vienu rindkopu katrai produktu grupai, nosaucot paredzēto sagatavošanu, paredzamo nepareizo lietošanu un mērķa grupu. Mazs uzņēmums to reģistrē vienā lapā katrai produktu grupai, nevis uztur atsevišķu dokumentu katram variantam.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Dokuments

8.5.1.5

Tvērumā ietvertajiem produktiem vai produktu grupām ir pieejamas plūsmas diagrammas, kas pareizā secībā rāda katru soli no preču pieņemšanas līdz nosūtīšanai, tostarp iepirktās pozīcijas, pārstrādi, atkārtotu pārstrādi, starpuzglabāšanu, atkritumu izvešanu un ārpakalpojumā nodotos soļus. Diagrammas ir pārbaudītas uz vietas, salīdzinot ar īstenību. Turklāt ir aprakstīti procesa soļi un vide, kurā tie norisinās, tas ir, higiēnas zonas, personāla un materiālu plūsmas, jēlproduktu un lietošanai gatavu zonu nošķiršana, kā arī izmantotās iekārtas un parametri.

Pēc kā to var atpazīt: Plūsmas diagramma katrai produktu grupai ar datumu un komandas apstiprinājumu, kā arī piezīme, kas apliecina pārbaudi uz vietas, ar datumu un tās personas vārdu, kura veica apgaitu. Videi noder zonējuma vai ražotnes plāns ar kustību un materiālu plūsmu, kopā ar īsiem procesa aprakstiem. Mazs uzņēmums diagrammu uzzīmē vienā lappusē un reizi gadā to apstiprina ar parakstu pēc apgaitas pa ražošanas telpām.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

Dokuments

8.5.2.2

Katram plūsmas diagrammas solim ir apzinātas visas saprātīgi sagaidāmās bioloģiskās, ķīmiskās un fizikālās bīstamības, tostarp alergēni un bīstamības, ko ienes izejvielas, personāls, iekārtas, vide vai krusteniskais piesārņojums. Katrai bīstamībai ir norādīts, kur tā rodas vai tiek ienesta. Katrai bīstamībai ir noteikts un pamatots pieņemamais līmenis gala produktā, kas atvasināts no tiesību aktu prasībām, klientu prasībām, paredzētās lietošanas un tehniskiem avotiem.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Bīstamību saraksts katram procesa solim ar slejām bīstamības veidam, ienešanas avotam, pieņemamajam līmenim gala produktā un pamatojumam ar atsauci, piemēram, robežvērtība no normatīvā akta, klienta specifikācija vai atzīta mikrobioloģiska vadlīnijas vērtība. Mazs uzņēmums strādā ar tabulu, kurā katra rinda ir viens procesa solis, un pamatojumu balsta uz nozares vadlīnijām, nevis rada pats savus pētījumus.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8.5.2.3

Katra apzinātā bīstamība tiek novērtēta, lai noteiktu, vai tās pārvaldīšana ir nepieciešama produkta nekaitīgumam. Novērtējums balstās vismaz uz iestāšanās iespējamību pirms kontroles pasākumu piemērošanas un uz iespējamo veselības seku smagumu. Izmantotā metode ir aprakstīta un tiek piemērota konsekventi. Rezultāts katrai bīstamībai nepārprotami norāda, vai tā ir būtiska vai nav, un klasifikācija ir pamatota.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Novērtēšanas metodes apraksts, piemēram, iespējamības un smaguma matrica ar skaidri noteiktiem līmeņiem, kā arī aizpildīta novērtējuma lapa katrai bīstamībai ar klasifikāciju un īsu pamatojumu. Pierādījums klasifikācijai var būt pašu mērījumi, sūdzību dati, glabājamo paraugu rezultāti vai literatūra. Mazs uzņēmums iztiek ar trīs reiz trīs matricu, ja vien līmeņi ir noteikti un visi komandā tos piemēro vienādi.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8.5.2.4

Katrai būtiskai bīstamībai ir izvēlēti kontroles pasākumi vai kontroles pasākumu kombinācijas, kas bīstamību novērš, likvidē vai samazina līdz pieņemamajam līmenim. Katrs pasākums ar pamatojumu tiek klasificēts kā CCP vai kā OPRP, un klasifikācija seko sistemātiskai, izsekojamai pieejai, kas cita starpā ņem vērā ietekmi uz bīstamību, uzraudzības īstenojamību ar savlaicīgu iejaukšanos, atteices seku smagumu un mīļiedarbību ar citiem pasākumiem. Nošķīrums ir skaidrs: pasākums ar izmērāmu robežu, kuras pārkāpšana tieši skar attiecīgo partiju un izraisa tūlītēju labojumu, ir CCP, savukārt pasākums, ko vada ar darbības kritērijiem un novērojamiem pierādījumiem un kura atteice tiek novērtēta pēc tam, ir OPRP.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Lēmuma lapa katrai būtiskai bīstamībai ar izvēlēto pasākumu, izvēlētajiem kritērijiem un pamatoto klasifikāciju. Tas kļūst izsekojams ar lēmumu koku vai novērtējuma tabulu ar dokumentētām atbildēm uz jautājumiem. Mazs uzņēmums pamatojumu reģistrē divos vai trīs teikumos katram pasākumam, bet katram CCP pārliecinās, vai aiz tā tiešām ir izmērāma robeža un tūlītēja reakcija, citādi pasākums pieder pie OPRP.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8.5.3

Pirms lietošanas ir pierādīts, ka izvēlētie kontroles pasākumi un to kombinācijas tiešām spēj novest būtiskās bīstamības līdz noteiktajam pieņemamajam līmenim. Pierādījums nāk no piemērota avota un attiecas uz apstākļiem paša uzņēmumā, nevis uz ideālu gadījumu. Kad mainās receptūra, process, iekārta vai izejviela, spēja tiek pierādīta no jauna.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Validācijas ieraksts katram CCP un katram OPRP ar jautājumu, metodi, rezultātu un secinājumu. Piemēroti avoti ir vadlīnijas un literatūras vērtības, prognozēšanas modeļi, iekārtu ražotāju dati, izaicinājuma testi, temperatūras sadalījuma mērījumi krāsnī vai autoklāvā, derīguma termiņa pētījumi. Svarīga ir saikne ar paša sliktāko gadījumu, piemēram, biežāko produktu iekārtas aukstākajā vietā. Mazs uzņēmums paļaujas uz atzītām vadlīnijām un ar paša mērījumu sēriju pierāda, ka tur norādītie apstākļi paša iekārtā tiek sasniegti.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8.5.4.1

Pastāv dokumentēts plāns, kas apkopo būtisko bīstamību pārvaldīšanu un ierakstus katram CCP un katram OPRP: bīstamība, kontroles pasākums, kritiskā robeža vai darbības kritērijs, uzraudzības veids un biežums, labojumi novirzes gadījumā, atbildības un saistītie ieraksti. Plāns ir apstiprināts un tiek patiešām lietots uzņēmumā.

Pēc kā to var atpazīt: Plāns kā tabula, ko bieži sauc par HACCP plānu, ar vienu rindu katram CCP un katram OPRP un iepriekš nosauktajām slejām, apstiprināts ar datumu un versiju. Tā lietošanu pierāda ikdienas darbā patiešām aizpildītās uzraudzības veidlapas, kas sakrīt ar plāna rindām. Mazs uzņēmums CCP un OPRP tur vienā tabulā un veidu atzīmē atsevišķā slejā, nevis uztur divus atsevišķus plānus.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

[Dokuments](#)

8.5.4.2

Katram CCP kritiskās robežas ir noteiktas izmērāmi, lai lēmums starp nekaitīgu un tādu, kas nav nekaitīgs, būtu nepārprotams, piemēram, kā serdes temperatūra, laiks, pH vērtība vai metāla detektora reakcija uz testa paraugu. Katram OPRP ir noteikti darbības kritēriji, kas ir izmērāmi vai novērojami un rāda, vai pasākums darbojas. Robežu un kritēriju izvēle ir pamatota, un, ja kritērijs balstās uz novērojumu, to nostiprina instrukcija, apmācība un references paraugi.

Pēc kā to var atpazīt: Plānā ierakstītās vērtības ar mērvienību un pielaidi, kā arī pamatojums ar avotu, piemēram, tiesību aktu prasība, validācijas rezultāts vai vadlīnijas vērtība. Novērojuma kritērijiem par nostiprinājuma pierādījumu kalpo robežparaugi, fotoparaugi vai novērtēšanas instrukcijas. Mazs uzņēmums blakus katrai robežai ieraksta vienu pamatojuma teikumu, lai auditā neviens neminētu, no kurienes skaitlis nāk.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

[Dokuments](#)

8.5.4.3

Katrā CCP un katram OPRP tiek uzraudzīts, vai kritiskā robeža tiek ievērota vai darbības kritērijs tiek sasniegts. Katrai uzraudzības darbībai ir noteikts, kas tiek mērīts vai novērots, ar kādu metodi, kādos intervālos, kurš to dara un ar kādu ierakstu. Biežums ir izvēlēts tā, lai novirze tiktu atklāta savlaicīgi un attiecīgo produktu vēl varētu aizturēt. Cilvēki, kas uzrauga, ir instruēti un pilnvaroti reaģēt nekavējoties.

Pēc kā to var atpazīt: Uzraudzības veidlapas ar mērķa vērtību, faktisko vērtību, laiku, partiju un iniciāļiem, kā arī instrukcija, kas nosaka metodi un biežumu. Ja reģistrēšana notiek automātiski, par pierādījumu kalpo datu reģistratora vai iekārtas ieraksti ar laika zīmogiem, kopā ar pierādījumu par to, kurš datus pārskata un izlaiž. Mazs uzņēmums lieto vienu veidlapu katrai maiņai un biežumu iestata tā, lai traucējuma gadījumā tiktu skarts tikai produkts starp diviem mērījumiem, kas notur bloķēto krājumu daudzumu mazu.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

[Dokuments](#)

8.5.4.4

Gadījumam, kad kritiskā robeža tiek pārsniegta vai darbības kritērijs netiek sasniegts, ir iepriekš noteikts, kas notiek: kā skartais produkts tiek identificēts, bloķēts un novērtēts, kā process tiek atgriezts kontrolē un kurš lemj. CCP gadījumā par skartu tiek uzskatīts viss produkts kopš pēdējās pārbaudes, kas bija kārtībā, un tas netiek izlaists bez novērtējuma. OPRP gadījumā tiek novērtēts, vai un cik lielā mērā produkts ir skarts. Reakcija un rezultāts tiek reģistrēti.

Pēc kā to var atpazīt: Noteiktie labojumi bīstamību pārvaldīšanas plānā vai procedūrā, aizturēšanas birkas un aizturēšanas piezīmes, novērtēšanas un izlaišanas lēmumi, ko parakstījusi pilnvarotā persona, ieraksts par to, kas ar produktu notika. Mazs uzņēmums tur gatavas sarkanas aizturēšanas birkas un nodalītu aizturēšanas zonu un katru novirzi ieraksta vienkāršā sarakstā ar datumu, partiju, daudzumu, lēmumu un lēmuma pieņemēju.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

[Dokuments](#)

8.6

Pēc izmaiņām informācija, uz kuras balstās priekšnosacījumu programmas un bīstamību pārvaldīšanas plāns, tiek pārskatīta un, kur nepieciešams, aktualizēta. Ierosinātie notikumi ir jauni vai mainīti produkti un receptūras, jaunas iekārtas, mainīti procesi vai piegādātāji, jaunas tiesību aktu vai klientu prasības, konstatējumi no sūdzībām un jauna tehniskā informācija, piemēram, citu tirgus dalībnieku veiktas atsaukšanas. Skarti ir arī produktu apraksti, plūsmas diagrammas un bīstamību analīze.

Pēc kā to var atpazīt: Izmaiņu saraksts vai revīziju reģistrs ar ierosināto notikumu, datumu, skartajiem dokumentiem un personu, kas aktualizāciju apstiprināja. Palīdz stingrs noteikums: katra receptūras un iekārtas izmaiņa pirms ieviešanas iet caur pārtikas nekaitīguma komandu. Mazs uzņēmums to sasaista ar īsu izmaiņu lapiņu, kas bez atbildīgās personas paraksta ražošanu nesasniedz.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.7 Iekārtas un metodes, ko izmanto uzraudzībai un mērīšanai CCP un OPRP, sniedz uzticamas vērtības. Mērīšanas ierīces ir piemērotas savam nolūkam, identificētas, kalibrētas vai verificētas noteiktos intervālos un aizsargātas pret netīšu pārregulēšanu un pret bojājumiem. Ja izrādās, ka ierīce mērija nepareizi, tiek novērtēts, kuri produkti kopš pēdējās pārbaudes, kas bija kārtībā, ir skarti, un tiek attiecīgi rīkots. Arī programmatūrai, ko lieto uzraudzībai, pirms lietošanas tiek pārbaudīta piemērotība.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Mērīšanas līdzekļu reģistrs ar ierīci, numuru, lietošanas vietu, intervālu un statusu, kalibrēšanas sertifikāti, kas izsekojami līdz nacionāliem vai starptautiskiem etaloniem, iekšējās verificācijas ieraksti, piemēram, termometra pārbaude ledus ūdenī vai viršanas punktā, testa parauga pārbaudes metāla detektoram, kā arī skartā produkta novērtējums pēc ierīces kļūmes. Mazam uzņēmumam ir viens references termometrs, ko kalibrē ārpusē, un darba termometrus tas regulāri salīdzina ar to. Tas ietaupa izmaksas un tomēr paliek izsekojams.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.8 Ir iepļānots un notiek, kā verificē, vai priekšnosacījumu programmas ir ieviestas un rezultatīvas, vai bīstamību analīze ir aktuāla, vai bīstamību pārvaldīšanas plāns tiek ievērots un vai bīstamības gala produktā tiešām ir pieņemamajā līmenī. Verifikāciju neveic tas pats cilvēks, kas veic attiecīgo uzraudzību. Rezultāti netiek tikai nolikti mapē, bet tiek apkopoti un analizēti: tendences tiek atpazītas, atkārtotas novirzes tiek nosauktas, un no tām tiek atvasināta vajadzība aktualizēt vai uzlabot. Analīze iepļūst vadības pārskatīšanā.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Verifikācijas plāns ar darbību, metodi, biežumu un atbildīgo personu, kā arī rezultāti: uzraudzības ierakstu pārskatīšana, ko veic otrs cilvēks, higiēnas pārbaudes un uztiepries paraugi, produktu un vides testēšana, tīrīšanas pārbaudes, iekšējie auditi, klientu sūdzību analīze, izsekojamības pārbaude. Analīze pastāv kā ziņojums vai kā vadības pārskatīšanas sadaļa ar apgalvojumiem par tendencēm un no tām atvasinātajām darbībām. Mazs uzņēmums analizē divās lappusēs reizi pusgadā un ierakstu pārskatīšanu atrisina ar četru acu principu kopā ar otru apmācītu cilvēku.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.9.2 Novirzes CCP un OPRP tiek atklātas, skartais produkts tiek identificēts un pārvaldīts, un tiek veikts tūlītējais labojums. Papildus tam cēlonis tiek izmeklēts un novērsts, lai novirze neatkārtotos. Korektīvās darbības nepieciešamība tiek izvērtēta, tās īstenošana tiek izsekota un tās rezultativitāte tiek pārskatīta. Ir noteikts, kurš drīkst novērtēt novirzi un pieņemt lēmumu.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Noviržu veidlapa vai noviržu žurnāls ar datumu, partiju, novirzi, tūlītējo labojumu, pamatcēloņa analīzi, noteikto darbību, termiņu, atbildīgo personu un vēlāko rezultativitātes pierādījumu. Pamatcēloņa darbam pietiek ar strukturētu metodi, piemēram, atkārtotu jautāšanu, kāpēc, vai cēloņu un seku diagrammu. Mazs uzņēmums uztur vienu noviržu žurnālu visiem gadījumiem un rezultativitātes pārbaudei nosaka atkārtotas apskates datumu, parasti četras līdz astoņas nedēļas vēlāk.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

- 8.9.4 Produkti, par kuriem nevar izslēgt, ka tie nav nekaitīgi, tiek bloķēti un nenonāk tirgū, kamēr tie nav novērtēti. Novērtējums tiek veikts pret noteiktajiem pieņemamajiem līmeņiem un balstās uz stingriem pierādījumiem, piemēram, analīzi, pierādāmi rezultātīvu papildu apstrādi vai pamatotu tehnisku spriedumu. Ja izlaišana nav iespējama, tiek pieņemts lēmums par tālāku pārstrādi, alternatīvu izmantošanu vai iznīcināšanu. Ja skartais produkts jau ir atstājis uzņēmumu, tiek rīkots un skartās puses tiek informētas.**

[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Aizturēšanas procedūra ar apzīmētu aizturēšanas zonu, aizturēšanas saraksts ar daudzumiem, izlaišanas vai noraidīšanas lēmums ar pamatojumu un pilnvarotās personas parakstu, laboratorijas rezultāti, iznīcināšanas vai alternatīvas izmantošanas pierādījums. Mazs uzņēmums vienā teikumā nosaka, ka bloķēt un izlaist drīkst tikai viena nosaukta persona, un aizturēšanas zonu tur fiziski nodalītu, lai bloķētais produkts netiktu aizvests kļūdas dēļ.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

8.9.5

Izņemšanai no tirgus un atsaukšanai patērētāju līmenī ir noteikts, kurš lemj, kurš tiek informēts, kā tiek noteikts skartais daudzums un kā atgrieztais produkts tiek nošķirts un apstrādāts. Atbildības ir nosauktas, kontakti ar klientiem, iestādēm un, kur nepieciešams, ar sabiedrību ir sagatavoti. Kārtība tiek pārbaudīta noteiktos intervālos, pārbaude tiek izvērtēta, un produkts paliek uzraudzībā, līdz tiek pieņemts lēmums par turpmāko rīcību ar to.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Atsaukšanas plāns ar lēmuma pilnvarām, eskalācijas ķēdi, veidnēm paziņojumiem klientiem un iestādēm, noteikumiem atgrieztā produkta uzglabāšanai. Pierādījums, ka tas darbojas, ir atsaukšanas mācības ar datumu, patērēto laiku, daudzumu saskaņošanu, kontaktu sasniedzamības pārbaudi un novērtējumu par to, kas tā rezultātā tika mainīts. Reāli gadījumi tiek dokumentēti tikpat plaši. Mazs uzņēmums atsaukšanas mācības sasaista ar ikgadējo izsekojamības pārbaudi un vienlaikus pārliecinās, vai pirmo klientu tālruna numuri joprojām ir pareizi.

Atvērta

Procesā

Izpildīta

Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

9 Uzraudzība, iekšējais audits un vadības pārskatīšana

8

9.1.1-a

Ir noteikts, kuri pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas parametri tiek uzraudzīti un mērīti, ar kādām metodēm, kādos intervālos un kādos laika punktos rezultāti tiek izvērtēti, lai iegūtā informācija būtu uzticama un laika gaitā salīdzināma.

Pēc kā to var atpazīt: Uzraudzības un mērīšanas plāns, kas katram parametram nosauc metodi, biežumu, atbildīgo personu un izvērtēšanas datumu, piemēram, aukstuma ķēdes temperatūras, tīrīšanas pārbaudes, mikrobioloģiskie vides paraugi, kaitēkļu uzraudzība un klientu sūdzības. Mazi uzņēmumi to uztur kā vienu A4 tabulu mapē un reizi gadā to saskaņo ar uzņēmumā veiktajām izmaiņām.

Atvērta

Procesā

Izpildīta

Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

9.1.1-b

Uzraudzības un mērīšanas rezultāti tiek saglabāti kā ieraksti, un tos var skaidri attiecināt uz datumu, vietu vai ražotni, cilvēku, kas darbību veica, un izmantoto metodi vai ierīci.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Mērījumu ieraksti, temperatūras dati no datu reģistratoriem vai rokas nolasījumiem, laboratorijas rezultāti un higiēnas apgaitu kontrolesaraksti, katrs ar datumu un iniciāļiem. Ja organizācija darbina vairākas ražotnes, ierakstus var uzturēt katrai ražotnei un apkopot kopainai. Mazs uzņēmums iztiek ar vienu veidlapu katram procesam un vienu gada mapi. Digitāli pietiek ar izklājlapu ar slēgtu vēsturi.

Atvērta

Procesā

Izpildīta

Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

9.1.2-a

Pieejamie dati tiek sistemātiski analizēti, lai novērtētu, vai sistēma kopumā darbojas: vai priekšnosacījumu programmas un bīstamību pārvaldīšanas plāns ir rezultatīvi, vai kritiskās robežas un darbības kritēriji tiek ievēroti, kā attīstās novirzes, sūdzības un piegādātāju sniegums un vai bīstamību analīzi nepieciešams aktualizēt. Šīs analīzes rezultāti tiek reģistrēti.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Periodiska analīze, piemēram, reizi ceturksnī, ar tendenču diagrammām par CCP pārsniegumiem, OPRP darbības kritērijiem, sūdzībām, noraidījumiem, verifikācijas darbību rezultātiem un audita konstatējumiem, kopā ar īsu rakstisku pārtikas nekaitīguma komandas secinājumu. Mazi uzņēmumi to atrisina vienas stundas sanāksmē ar vienas lappuses ierakstu, kurā katrs rādītājs tiek raksturots kā augošs, stabils vai krītošs un tiek nosauktas sekas.

Atvērta

Procesā

Izpildīta

Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

9.2-a

Pastāv audita programma, kas nosaka iekšējo auditu biežumu, metodes un atbildības, ņemot vērā procesu nozīmīgumu, izmaiņas uzņēmumā, atgriezenisko saiti no uzraudzības un iepriekšējo auditu rezultātus. Ieraksti par programmas īstenošanu un par auditu rezultātiem tiek saglabāti.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Gada audita plāns ar datumiem, jomām un auditoriem, kopā ar arhivētajiem audita ziņojumiem un pierādījumu, ka konstatējumi ir novērsti. Mazs uzņēmums reāli ieplāno divus līdz trīs audita datumus gadā un secību sakārto tā, lai augstāka riska jomas, piemēram, alergēnu pārvaldība vai aukstuma ķēde, tiktu auditētas biežāk nekā administrācija.

Atvērta

Procesā

Izpildīta

Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

9.2-b

Katram atsevišķam auditam ir noteikti mērķi, kritēriji un tvērums, auditori ir izraudzīti tā, lai tie neauditētu savu atbildības jomu, konstatējumi tiek ziņoti atbildīgajai vadībai un pārtikas nekaitīguma komandai, un nepieciešamie labojumi un korektīvās darbības tiek uzsāktas bez liekas kavēšanās un to rezultativitāte tiek pārbaudīta.

Pēc kā to var atpazīt: Audita plāns katram datumam ar mērķi, kritērijiem un tvērumu, audita ziņojums ar izplatīšanas sarakstu, darbību saraksts ar atbildīgajām personām, termiņiem un izpildes atzīmi, kā arī īsa rezultativitātes pārbaude nākamajā auditā. Ja mazā uzņēmumā neatkarību ir grūti panākt, der koleģiāla maiņa ar citu jomu, apmācīts darbinieks no administrācijas vai ārējs auditors uz stundas likmi.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

9.3.1-a

Augstākā vadība plānotos intervālos pārskata pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmu un novērtē, vai tā joprojām ir piemērota, pietiekami plaša un rezultatīva un vai tā vēl atbilst uzņēmuma stratēģiskajam virzienam.

Pēc kā to var atpazīt: Sanāksmes uzaicinājums un dalībnieku saraksts, tostarp vadība, darba kārtība un protokols, no kura ir atpazīstams intervāls, piemēram, reizi gadā, kā arī papildu pārskatīšanas, ko izraisījušas lielas izmaiņas. Mazos uzņēmumos tā ir iekļauta pusī dienas ilga sanāksme ar īpašnieku, par ražošanu atbildīgo un par kvalitāti atbildīgo, nevis piezīme starp citu iknedēļas sanāksmē.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

9.3.2-a

Pārskatīšana izsekojami ņem vērā šādus ievaddatus: darbību statusu no iepriekšējās pārskatīšanas, izmaiņas kontekstā un ieinteresētajās pusēs, tostarp ar klimatu saistīto ietekmi uz izejvielām, piegādes ķēdēm un uzglabāšanas apstākļiem, snieguma datus no uzraudzības, verifikācijas un analīzes, novirzes, ārkārtas situācijas un izņemšanas no tirgus, iekšējo un ārējo auditu, kā arī iestāžu pārbažu rezultātus, klientu sūdzības un piegādātāju sniegumu, resursu stāvokli un iekšējās un ārējās saziņas rezultativitāti.

Pēc kā to var atpazīt: Noteikts ievaddatu saraksts, ko izmanto kā veidni pārskatīšanai, katrs punkts ar datu lapu vai atsauci uz avotu, piemēram, audita ziņojumu, sūdzību analīzi, izsekojamības pārbaudi, ārkārtas situāciju mācības vai piegādātāju novērtēšanu. Ar klimatu saistītā ietekme tiek aplūkota konkrēti, piemēram, karstuma periodi, kas ietekmē dzesēšanu un transportu, vai ražas zudumi, kas noved pie piegādātāja maiņas. Mazi uzņēmumi lieto to pašu veidni un pie katra punkta ieraksta vai nu skaitli, vai īsu atzīmi bez izmaiņām.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

9.3.3-a

Pārskatīšanas rezultātā top lēmumi par uzlabojumiem, par sistēmas izmaiņām un aktualizēšanu, tostarp politiku un mērķiem, par resursu vajadzībām un par jautājumu, vai bīstamību analīze un bīstamību pārvaldīšanas plāns prasa pielāgošanu. Šie lēmumi tiek reģistrēti kopā ar atbildīgajām personām un termiņiem.

Dokuments

Pēc kā to var atpazīt: Vadības pārskatīšanas protokols ar darbību sadaļu, kurā katram lēmumam ir norādīta atbildīgā persona, termiņš un statuss, kā arī augstākās vadības apstiprinājums. Darbību sadaļa nākamajā pārskatīšanā tiek pārskatīta kā pirmais punkts, lai cīlpa noslēgtos. Mazs uzņēmums to uztur tabulā ar piecām slejām un ne vairāk kā desmit rindām, jo dažas darbības, kas patiešām tiek izdarītas, ir labākas nekā garš saraksts, kas stāv uz vietas.

Atvērtā	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

10 Uzlabošana

3

10.1

Ikreiz, kad tiek atklāta neatbilstība, pirmā reakcija ir to ierobežot un novērst tās sekas, pēc tam tiek izlemts, vai pamatā esošā cēloņa novēršana ir nepieciešama, lai neatbilstība neatkārtotos vai neparādītos citur. Korektīvās darbības ir samērīgas ar neatbilstības nozīmīgumu, to rezultativitāte pēc tam tiek pārskatīta, un pārvaldības sistēma vai bīstamību analīze tiek pielāgota, kur nepieciešams. Dokumentēta informācija fiksē neatbilstības raksturu, cēloņa izmeklēšanu, veiktās darbības un iznākumu (10.1. punkts).

Pēc kā to var atpazīt: Neatbilstību un darbību žurnāls ar vienu ierakstu katram gadījumam: apraksts, tūlītējs labojums, pamatcēloņa analīze (piemēram, 5 kāpēc vai Išikavas diagramma), atbildīgā persona, termiņš, rezultativitātes pārbaude ar datumu. Tipiski avoti ir audita konstatējumi, klientu sūdzības, specifikācijai neatbilstoši analīžu rezultāti, iestāžu konstatējumi un pārsniegtas kritiskās robežas CCP vai darbības kritēriji OPRP. Mazs uzņēmums iztiek ar vienu tabulu, kurā katra rinda ir viens gadījums un pēdējā sleja nes teikumu, kas paskaidro, kāpēc darbība tiek uzskatīta par rezultatīvu.

Atvērtā

Procesā

Izpildīta

Neattiecas

Pierādījums / pamatojums

10.2 Pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēmas piemērotība, pietiekamība un rezultativitāte tiek nepārtraukti uzlabota, un augstākā vadība gādā, lai uzlabošana būtu atkārtots punkts komandas saziņā un vadības pārskatīšanā (10.2. punkts).

Pēc kā to var atpazīt: Vadības pārskatīšanas un pārtikas nekaitīguma komandas sanāksmju protokoli, kuros uzlabošanas lēmumi ir reģistrēti ar atbildīgo personu un termiņu, kā arī īstenoto uzlabojumu saraksts ar situāciju pirms un pēc, piemēram, mazāk sūdzību, īsāki pārkārtošanās laiki tīrīšanā, mazāk atkārtotu regulēšanu kādā CCP. Mazs uzņēmums to fiksē kā īsu uzlabojumu sarakstu pēc ikgadējās pārskatīšanas, ko papildina komandas izteiktās idejas.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums

10.3 Pārtikas nekaitīguma komanda plānveidīgi aktualizē pārvaldības sistēmu, izvērtējot atgriezenisko saiti no iekšējās un ārējās saziņas, verificācijas rezultātus, neatbilstības, tendenču analīzes un izmaiņas produktos, procesos, izejvielās, tiesību aktu prasībās vai darbības vidē. Aktualizēšana aptver abus līmeņus, tas ir, organizāciju un atsevišķu ražotni, un tās rezultāti ieplūst vadības pārskatīšanā. Aktualizēšanas darbības tiek saglabātas kā dokumentēta informācija (10.3. punkts).[Dokuments](#)

Pēc kā to var atpazīt: Aktualizēšanas žurnāls vai izmaiņu vēsture ar datumu, ierosinošo notikumu, skartajiem dokumentiem (plūsmas diagramma, bīstamību analīze, PRP plāns, kontroles plāns ar CCP un OPRP) un pārtikas nekaitīguma komandas apstiprinājumu, kopā ar pārstrādātajām dokumentu versijām. Pilnīgumu pierāda ieplānota pārskatīšana vismaz reizi gadā un notikumu izraisītas aktualizācijas ikreiz, kad notiek būtiska izmaiņa. Mazs uzņēmums uztur izmaiņu tabulu ar slejām datums, ierosinotais notikums, mainītais dokuments, jaunā versija, apstiprinājums.

Atvērta	Procesā	Izpildīta	Neattiecas
---------	---------	-----------	------------

Pierādījums / pamatojums